

PRESSE-INFORMATION



Die Workshops der eat&STYLE in München:

Men's World Academy:

28. Oktober 2016:

- 13.15 h Showcase: Ein Viertel Rind live zerlegen
mit Ludwig „Lucki“ Maurer & Wolfgang Müller
- 14.45 h Cut: Roastbeef/Striploin Porterhouse & T-Bonesteak
„just grilled“ mit Wagyu Holli *mit Ludwig „Lucki“ Maurer*
- 16.00 h Cut: Hüfte/Sirloin rückwärts gegart, homemade BBQ-Sauce
mit Wolfgang Müller
- 17.15 h Cut: Filet/Tenderloin, gebeizt mit Rote Beete, Anis & Zimt
mit Christopher Will
- 18.30 h Special: Würsten
mit Wolfgang Müller

29. Oktober 2016:

- 11.30 h Special: Würsten
mit Wolfgang Müller
- 12.45 h Cut: Tafelspitz Picania al Asado mit Chimichurri
mit Ludwig „Lucki“ Maurer
- 14.00 h Cut: Oberschale, Rouladen 2.0 dekonstruiert dekonstruiert
mit Gurke, Senf & Speck *mit Wolfgang Müller*
- 15.15 h Cut: Bürgermeisterstück, japanisches Sukiyaki mit
Teriyaki-Sauce *mit Ludwig „Lucki“ Maurer*
- 16.30 h Cut: Unterschale Beef-Schnitzel mit NamYim
mit Wolfgang Müller
- 17.45 h Cut: Fledermaus, Ozzy Osbourne Style mit Whiskey, Boh-
nen und Ei *mit Ludwig „Lucki“ Maurer*

30. Oktober 2016:

- 11.30 h Cut: Semmerrolle mit Papaya gebeizt & Mango-
Tomatenchutney *mit HillBilly Food Crew & le Smut*
- 12.45 h Cut: Beinscheibe Osso Bucco Deluxe mit Schnee
vom Knochenmark *mit Wolfgang Müller*
- 14.00 h Special: Würsten
mit Ludwig „Lucki“ Maurer
- 15.15 h Cut: Nuss mit Nuss, geschmort mit Nuss-Tapenade
mit Wolfgang Müller
- 16.30 h Special: Ochenschwanz Wan Tan mit
Gemüse-Chili-Chutney *mit Ludwig „Lucki“ Maurer*

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION



Miele Backstube:

28. Oktober 2016:

- 13.45 h Apfelstrudel mal anders
mit Véronique Witzigmann
- 15.15 h Powerballs Chia/Kokos und Cranberry/Sesam
mit Andrea Schirmaier-Huber
- 16.30 h Showcase Special: Der große Motivtortenwettbewerb

29. Oktober 2016:

- 11.30 h Apfelstrudel mal anders
mit Véronique Witzigmann
- 13.00 h 1000 Schichten - Mille Feuille mit Waldbeeren
mit Andrea Schirmaier-Huber
- 14.00 h Gerollte Cones gefüllt mit Ricotta & Nuss-Nougat-Creme
mit Véronique Witzigmann
- 15.30 h Powerballs Chia/Kokos und Cranberry/Sesam
mit Andrea Schirmaier-Huber
- 16.45 h Frühstücksbrötchen und Fruchtaufstrich
mit Véronique Witzigmann & Ronny Loll
- 18.15 h Unicorn Cookie
mit Andrea Schirmaier-Huber

30. Oktober 2016:

- 11.30 h Frühstücksbrötchen und Fruchtaufstrich
mit Véronique Witzigmann & Ronny Loll
- 13.00 h Powerballs Chia/Kokos und Cranberry/Sesam
mit Andrea Schirmaier-Huber
- 14.00 h Gerollte Cones gefüllt mit Ricotta & Nuss-Nougat-Creme
mit Véronique Witzigmann
- 15.30 h Unicorn Cookie
mit Andrea Schirmaier-Huber
- 16.45 h Apfelstrudel mal anders
mit Véronique Witzigmann

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION



Miele Küchentricks:

28. Oktober 2016:

- 13.30 h 15 Tricks in 30 Minuten
mit Ronny Loll
- 14.30 h Kochen nach Deiner Natur – Autumn Rolls, Pflaumen Hoisin
& Erdnusskaramell *mit Sebastian Copien*
- 15.45 h Eis Kreationen
mit Luisa Mentele
- 16.45 h Kochen nach deiner Natur – Wurzel-Risotto, Knusperbrösel
& Pilze *mit Sebastian Copien*
- 18.00 h Eis Kreationen
mit Luisa Mentele

29. Oktober 2016:

- 11.30 h Rindertatar klassisch mit selbstgemachter Mayo und
Avocado-Croustini *mit Mora Fütterer*
- 12.45 h Kochen nach deiner Natur – Autumn Rolls, Pflaumen Hoisin
& Erdnusskaramell *mit Sebastian Copien*
- 14.00 h Eis Kreationen
mit Luisa Mentele
- 15.00 h 15 Tricks in 30 Minuten
mit Ronny Loll
- 16.00 h Wiesenlamm-Wrap mit Ruccolapesto, Schafskäse und
Paprika *mit Mora Fütterer*
- 17.15 h Kasbrot inna ital style – Nuss trifft auf Jamaican Flower
mit Steffen Prase

30. Oktober 2016:

- 11.30 h Kasbrot inna ital style – Nuss trifft auf Jamaican Flower
mit Steffen Prase
- 12.45 h Rindertatar klassisch mit selbstgemachter Mayo und
Avocado-Croustini *mit Mora Fütterer*
- 14.00 h 15 Tricks in 30 Minuten
mit Ronny Loll
- 15.00 h Burgercraft
mit HillBilly Food Crew & Michael Riedl
- 16.15 h Wiesenlamm-Wrap mit Ruccolapesto, Schafskäse und
Paprika *mit Mora Fütterer*
- 17.15 h Vegetarische Reggaeküche – Sommerrolle & Seaweedwrap
mit Steffen Prase

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION



Miele Sous-Vide:

28. Oktober 2016:

- 13.30 h Schweinefilet mit Kürbis & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 15.00 h Lachsfilet mit Gurken & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 16.30 h Schweinefilet mit Kürbis & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 18.00 h Lachsfilet mit Gurken & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*

29. Oktober 2016:

- 11.15 h Schweinefilet mit Kürbis & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 13.00 h Lachsfilet mit Gurken & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 14.45 h Schweinefilet mit Kürbis & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 16.30 h Lachsfilet mit Gurken & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 18.00 h Schweinefilet mit Kürbis & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*

30. Oktober 2016:

- 11.15 h Schweinefilet mit Kürbis & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 13.00 h Lachsfilet mit Gurken & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 14.45 h Schweinefilet mit Kürbis & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*
- 16.30 h Lachsfilet mit Gurken & Schokoküchlein mit marinierten Pflaumen *Miele Tafelkünstler - Marcus Schneider*

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen

PRESSE-INFORMATION



wine&STYLE:

Leitung der Workshops: „Master of Wine“ Romana Echensperger

In Zusammenarbeit mit dem DWI Deutsches Weininstitut

28. Oktober 2016:

- 14.00 h Wein & Schokolade
- 15.15 h Alltagsweine für's Sofa – Wein & Knabbereien mal anders
- 16.15 h Bio, Öko und Vegan
- 17.30 h Sparkling Hour – Winzersekt zum Verlieben

29. Oktober 2016:

- 12.15 h Steile Weine von schwindelfreien Enthusiasten
- 13.30 h Wein & Schokolade
- 14.30 h Alltagsweine für's Sofa – Wein & Knabbereien mal anders
- 16.45 h Bio, Öko und Vegan
- 18.00 h Sparkling Hour – Winzersekt zum Verlieben

30. Oktober 2016:

- 12.15 h Bio, Öko und Vegan
- 13.30 h Wein & Schokolade
- 14.30 h Rheinreise – eine interaktive Weintour entlang des Rheins
- 15.45 h Alltagsweine für's Sofa – Wein & Knabbereien mal anders
- 16.45 h Sparkling Hour – Winzersekt zum Verlieben

Walk of Coffee:

Der Walk of Coffee beginnt am Freitag ab 13.15 h und am Samstag und Sonntag ab 11.15 h halbstündlich und dauert ca. 90 min. (Schutzgebühr 10 €)

**Änderungen an allen Workshops und -zeiten vorbehalten.*

Veranstalter:

FLEET FOOD Events GmbH
Zirkusweg 1
20359 Hamburg
Tel.: +49 40 66 906 900
Fax: +49 40 66 906 800
E-Mail: info@eat-and-style.de
Website: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Daniela Scherbring
agentur im boot
Tel.: +49 (0) 40 / 64 63 55 22
Mobil: +49 (0) 163 / 47 11 966
E-Mail: eatandstyle@agenturimboot.de

Download:

www.eat-and-style.de/presse
Für Presse/Pressemitteilungen