

PRESSE-INFORMATION



Men's World Academy – Fleisch at its best

München, im Oktober 2016 – In der Men's World Academy des Food-Festivals eat&STYLE geht es vom 28. bis 30. Oktober 2016 im Zenith in München um die Wurst. Das Thema Fleisch wird hier besonders großgeschrieben. Im Focus steht dabei der bewusste und nachhaltige Umgang mit diesem Lebensmittel. Als Auftakt zerlegen Fleisch-Experte Ludwig „Lucki“ Maurer und Sternekoch Wolfgang Müller am Freitag ein Viertel Rind „cut für cut“ und zeigen, dass nicht nur Filet & Steak auf dem Einkaufszettel von passionierten Hobbyköchen stehen sollten.

„Wir wollen damit für einen bewussten Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch plädieren und besonders unbekanntem Cuts mehr Aufmerksamkeit geben. Der Kunde konsumiert vor allem die bekannten Stücke wie Filet und Roastbeef, aber die Verbindung von „Produkt“ zu Lebewesen ist häufig verloren gegangen. Bei einem bewussten Umgang, gesunder Haltung, ganzheitlicher Verwertung und einem guten Preisniveau ist gegen Fleischgenuss nichts einzuwenden und wir sollten unseren Genuss diesen Kriterien immer unterordnen.“ erläutert Kai Klemm, Geschäftsführer des Veranstalters FLEET FOOD Events GmbH, den Ansatz.

Damit unterstreicht die eat&STYLE zwei aktuelle Food Trends:

„Food Waste“ ist out – eine Tatsache, die sich nicht nur in ganzheitlicher Verwertung mit innovativen Konzepten und Rezepten, sondern auch in immer mehr Gesetzen wie Wegwerfverboten manifestiert.

Und: Metzgereien werden mehr und mehr zu „Fleischboutiquen“. Der bewusste Genießer kauft sein Steak schon lange nicht mehr im Supermarkt zu einem möglichst günstigen Preis, sondern beim Metzger/Fleischer seines Vertrauens. Nur dort kann er sich auf die Qualität verlassen, bekommt eine perfekte Beratung und kann vielleicht sogar seine Wurst nach dem eigenen Wunsch würzen lassen.

Die verschiedenen „Cuts“, die aus dem Showcase mit Lucki Maurer und Wolfgang Müller am Freitagvormittag entstehen, werden gemeinsam mit den Besuchern in den 15 Workshops von Freitag bis Sonntag verarbeitet. Auf dem Programm stehen z.B. Tenderloin gebeizt mit Rote Beete, Anis & Zimt, Semmerrolle mit Papaya gebeizt & Mango-Tomatenchutney oder die Beinscheibe „Osso Bucco Deluxe“ mit Knochenmark.

Die ganzheitliche Verwertung unterstreicht auch die Zusammenarbeit mit dem Team von Brox, die auch die Knochen des vor Ort zerlegten Rinds zu Knochenbrühe verarbeiten. Brox ist kein gewöhnlicher Fond, der nur 2-3 Stunden gekocht wird, sondern eine Kraftbrühe, die ganze 18 Stunden lang das Beste aus dem Knochen holt.

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