

PRESSE-INFORMATION



eat&STYLE kommt vom 18. bis 20. November nach Stuttgart

Stuttgart, im November 2016 – Vom 18. bis 20. November lädt die eat&STYLE, Deutschlands größtes Food-Festival, in Stuttgart wieder zum Mitkochen, Backen und Trends entdecken ein. Im Rahmen des Stuttgarter Messeherbstes werden auf dem Messegelände wieder acht spannende kulinarische Themenwelten inszeniert, z.B. die Miele Küchentricks, die Men's World Academy, die Miele Sous-Vide-Küche, der Food-Truck-Court, der Markplatz und vieles mehr. Insgesamt werden mehr als 140 Partner und Aussteller vor Ort sein.

Das Besondere der eat&STYLE: Hier bekommen die Besucher in vielen kostenlosen Workshops Insider-Tricks von angesagten Spitzenköchen vermittelt und entdecken gemeinsam mit den Profis aus der Gastroszene innovative Food-Inspirationen. Dafür stehen in Stuttgart rund 2.500 Teilnehmerplätze zur Verfügung.

Einige Highlights der eat&STYLE in Stuttgart:

In der **Men's World Academy** beginnt das dreitägige Festival gleich mit einer Show, die es in sich hat: In einer inszenierten „Männernetzgerei“ wird von Fleischexperten Ludwig „Lucki“ Maurer und Sternekoch Wolfgang Müller am ersten Tag ein Viertel Rind in besondere Cuts zerlegt, die dann an den folgenden Eventtagen in den Workshops gemeinsam mit den Teilnehmern verarbeitet werden. „Damit wollen wir ein Zeichen für einen bewussten und nachhaltigen Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch setzen“, erklärt Kai Klemm, Geschäftsführer der FLEET **FOOD Events** GmbH, den Ansatz. Auf dem Workshop-Programm stehen u.a. „Selber wursten“ oder „Best Pulled Pork“ inklusive eines Beer-Tastings oder auch „Semmerolle mit Papaya & Mango-Tomatenchutney“, präsentiert von der HillBilly Food Crew & les Smut.

Bei den **Miele Küchentricks** reicht das Programm von den Eis-Kreationen des Ex-Schwimmweltmeisters Markus Deibler bis zur lackierten Entenbrust auf Kürbischutney von Jörg Ilzhöfer. Für ganz Eilige bietet Food-Designer Ronny Loll den Workshop „15 Küchentricks in 30 Minuten“, und Steffen Prase zeigt vegetarische Reggaeküche mit „Sommerrolle & Seaweedwrap“.

In der **Miele Backstube** sind Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber und die Expertin für Süßes Véronique Witzigmann für aktuelle Backtrends und pfiffige Ideen aus dem Ofen zuständig. Neu im Programm: Der Motivtorten-Wettbewerb – die eat&STYLE sucht Deutschlands beste Tortenbauer!

Neues zur „Geheimwaffe der Spitzenköche“ erfahren die Besucher bei **Miele Sous-Vide** von Miele Tafelkünstler Marcus Schneider. Beim **Walk of Coffee** werden sie in 90 Minuten zu Kaffee-Experten und im Indoor Food-Truck-

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



Court können sich die Besucher durch ein Best-of der kreativen Straßenküche schlemmen, z.B. bei Jim's Große Klappe, Chakula, RibWich The Blunch Kitchen oder der Donutfactory.

Stichwort „Handmade“ – die Aussteller der eat&STYLE

Handwerklich produzierte Delikatessen aus kleinen Manufakturen – und das Beste von großen Marken: Auf dem **Marktplatz** der eat&STYLE finden die Besucher Genuss von salzig bis süß, von Kaffee bis Limo, von Obst bis Fleisch, z.B. Algenpasta von Seamore, Zwiebelconfit von Schalotti, bestes Beef Jerky von Grizzly Snacks oder hochwertiges kretisches Olivenöl von Kali Zoé.

Unsere Partner:

Auch in diesem Jahr kann die eat&STYLE wieder auf die Zusammenarbeit mit namhaften Sponsoren wie Miele und die Köstritzer Schwarzbierbrauerei sowie Transgourmet als Food- und Logistikpartner bauen.

Die eat&STYLE im Überblick:

18. - 20. November 2016 – Stuttgart, Messe Stuttgart Halle 7

Öffnungszeiten:

Freitag – Sonntag: 10 – 18 Uhr

Eintritt: ab 12 € im VVK, 13 € an der Tageskasse

Weitere Termine:

01. – 03. Oktober 2016 – Düsseldorf, Alte Schmiedehallen, Areal Böhler

11. – 13. November 2016 – Hamburg, Schuppen 52

28. – 30. Oktober 2016 – München, Zenith – Die Kulturhalle

Die eat&STYLE ist mit über 85.000 Besuchern Deutschlands größtes Food-Festival. Neben München, Hamburg und Stuttgart reiht sich in diesem Jahr Düsseldorf in die Riege der Gastgeberstädte ein. Interaktive Workshops, „kochende“ Liveshows und die unterschiedlichsten spannenden Themenwelten richten sich an alle, die sich für Kochtrends und Genuss interessieren. Namhafte Spitzenköche und Gastro-Profis vermitteln anschaulich, wie die Besucher sich „eat&STYLE“ nach Hause holen können. Im Ausstellungsbereich präsentieren sich kleine Betriebe mit ihren handwerklich produzierten Delikatessen ebenso wie regionale Spezialitäten und internationale Top-Marken.

Weitere Informationen finden Sie auch auf www.eat-and-style.de sowie auf www.facebook.com/eat.and.style.foodfestival.

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

DATEN & FAKTEN STUTTGART



eat&STYLE zu Gast in Stuttgart

Die eat&STYLE ist mit rund 85.000 Besuchern an vier Standorten Deutschlands größtes Food-Festival. Vom 18. bis 20. November 2016 findet es wieder im Rahmen des Stuttgarter MesseHerbst statt. Wie an den anderen drei Standorten Düsseldorf, Hamburg und München erwartet die Besucher ein Festival „zum Mitmachen und Anfassen“: Acht verschiedene Themenwelten, spannende Live-Cooking-Shows, über 2.500 Plätze in kostenlosen Workshops und der Food-Truck-Court sowie der Marktplatz mit vielen namhaften Ausstellern und kleinen lokalen Manufakturen laden zu einem spannenden Aufenthalt in Halle 7 der Stuttgarter Messe.

Veranstalter:	FLEET FOOD Events GmbH Zirkusweg 1, 20359 Hamburg
Veranstaltungsdatum:	18. bis 20. November 2016
Veranstaltungsort:	Landesmesse Stuttgart Halle 7 (Eingang West) Messepiazza 1 70629 Stuttgart
Öffnungszeiten:	Fr – So 10.00 – 18.00 Uhr
Tagesticket:	13 Euro (12 Euro Vorverkauf)
Spitzenköche & Experten:	Wolfgang Müller Ludwig „Lucki“ Maurer Steffen Prase Michael Riedl (HillBilly Food Crew) Jörg Ilzhöfer Ronny Loll Markus Deibler Marcus Schneider Andrea Schirmaier-Huber Véronique Witzigmann

Weitere Informationen: <http://www.eat-and-style.de/>

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



Men's World Academy: Fleisch at its best beim Stuttgarter MesseHerbst

Stuttgart, im November 2016 – In der Men's World Academy des Food-Festivals eat&STYLE geht es vom 18. bis 20. November 2016 in Halle 7 des Stuttgarter Messegeländes 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. Tafelspitz Picania al asado mit Chimichurri oder die Beinscheibe „Osso Bucco Deluxe“ mit Schnee vom 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.

Partner der Men's World Academy ist die Köstritzer Schwarzbierbrauerei GmbH.

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



Die Miele Backstube – Von Apfelstrudeln, Unicorn Cookies & gebackenem Superfood

Stuttgart, im November 2016 – In der Miele Backstube widmen sich die „Expertin für Süßes“ Véronique Witzigmann und die Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber nicht nur der süßen Seite des Lebens. Neben Cupcake & Co. stehen auch Brot und Soufflé auf dem Programm bei der eat&STYLE, die vom 18. bis 20. November 2016 in Halle 7 der Landesmesse Stuttgart stattfindet. Gut gebräunt und bunt dekoriert kommen hier die facettenreichsten Kreationen aus dem Ofen. Neu im Programm: Der Motivtorten-Wettbewerb – die eat&STYLE sucht Deutschlands beste Tortenbauer!

In der Miele Backstube duftet es nach frischem, luftig-lockerem Teig, wenn Véronique Witzigmann, Andrea Schirmaier-Huber und Ronny Loll den Besuchern in den Workshops ihre Tricks verraten. Unter anderem stehen an diesem Wochenende neben zauberhaften Unicorn Cookies und Superfood Powerballs mit Chia und Kokos oder Cranberry und Sesam auch Frühstücksbrotchen und Fruchtaufstrich und „Apfelstrudel mal anders“ auf dem Workshop-Programm. Anmeldungen für die kostenlosen Workshops sind vor Ort noch möglich. Die Plätze sind begrenzt.

Neu im Programm: der Motivtorten-Wettbewerb

Gemeinsam mit der Zeitschrift sweet paul sucht die eat&STYLE 2016 erstmalig die besten Motivtortenbäcker und -bäckerinnen Deutschlands. Jeder ohne professionelle Koch- oder Konditorenausbildung kann an diesem Wettbewerb teilnehmen. Am 18. November treten in Stuttgart sechs Zuckerbäcker in einem 90-minütigen Wettbewerb gegeneinander an. Hier entstehen aus Fondant, Buttercreme, Marzipan vielen „geheimen“ Zutaten süße Kunstwerke, die sich der Expertenjury rund um Véronique Witzigmann und Andrea Schirmaier-Huber stellen müssen. Der Stuttgarter Gewinner nimmt mit seinem Sieg an der nationalen Ausscheidung teil und kann einen professionellen Videodreh seines Rezeptes gewinnen.

Zu den Personen

Véronique Witzigmann ist 1970 in Washington als Tochter von Eckart und Monika Witzigmann geboren. Versehen mit einer Schwäche für süße Sachen und der Freude an ihrer Zubereitung war sie von klein auf der Meinung, das kleine Glück zum Nachtschiff oder auf der Kaffeetafel käme zu kurz. Schon damals fing sie an nach eigenen Rezeptvorstellungen zu backen und Süßspeisen auszuprobieren...

Andrea Schirmaier-Huber ist Konditorenweltmeisterin und spätestens seit ihrem Auftritt als Jurorin in der Sat.1-Show „Das große Backen“ bundesweit bekannt. Kuchen oder Pralinen sind für sie mehr als leckere Desserts: Mit viel Fantasie, Leidenschaft und Enthusiasmus macht sie die Süßwaren zu etwas ganz Besonderem.

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



Der eat&STYLE Food-Truck-Court: Die besten rollenden Küchen beim Stuttgarter MesseHerbst

Stuttgart, im November 2016 – Sie sind von keinem Festival mehr wegzudenken und überrollen Deutschland in den letzten Jahren mit immer neuen kreativen Konzepten: Food Trucks! Auch bei der eat&STYLE vom 18. bis 20. November dürfen sie nicht fehlen – im Indoor Food-Truck-Court des Stuttgarter MesseHerbst können sich die Besucher dort durch das Angebot von gleich acht Trucks probieren, die ihre besten Kreationen und Top-Gerichte zu fairen Preisen anbieten. Mit dabei sind schwäbische Klassiker wie die Maultasche, aber auch ein neuer Snack namens "Blunch".

Diese Food Trucks sind auf der eat&STYLE in Stuttgart:

Lou's Maultäschle

Lou's Konzept ist ganz einfach: traditionelle Produkte wie die schwäbische Maultasche & Kässpätzle modern interpretiert, mit hoher Qualität zubereitet und schnell an den Gast gebracht. Ob traditionell nach Großmutter's Rezept, mediterran mit Schafskäse oder vegetarisch mit Spinat und Ricotta – Maultaschen-Liebhaber finden hier ihren Liebling.

Chakula Veganes MobilFood – natürlich gut

Chakula ist Suaheli und bedeutet „Essen“ – ganz einfach und ganz köstlich. Die vegane Küche auf Rädern, von Alexander Gretz und dem Team von Chakula, verwandelt Produkte aus vorwiegend regionalem, biologischem Anbau in köstliche Falafeln, Humus, Karotten-Mais-Bällchen und vieles mehr.

Gorilla Food – heiß & lecker

Sandwiches, Burger und Fries – mehr braucht man nicht, findet Gorilla Food Event & Catering aus Ingolstadt.

My Indigo Foodtruck – Feel Good Food

Der Food-Truck von My Indigo bietet kreatives Sushi, frische Salate, würzige Curries und Suppen mit Ramen, Couscous oder Reis, Bio-Brownies, Kaffee, Bio-Säfte, Homemade Lemonades etc. - die ganze Food-Welt in einem Wagen.

RibWich – einzigartig lecker

Die einzigartigen RibWich-Sandwiches mit trocken mariniertem und auf Niedrigtemperatur im Hickoryrauch gesmoktem Schweinefleisch. Sie reisen direkt aus dem fränkischen Schwach an.

SC OTEN V&B SRL-D – Crêpes & Galettes

Den weiten Weg aus Rumänien macht SC OTEN V&B SRL-D, um die eat&STYLE Besucher mit seinen Crêpes und Galettes zu verwöhnen.

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



The Blunch® Kitchen – Snack mal anders!

Blunch von The Blunch® Kitchen ist kein Wrap, kein Crêpe, sondern eine knusprige Rolle mit knackigem Inhalt. In dem hauchdünnen Teig verstecken sich verschiedene herzhaftere oder vegetarische Füllungen.

Heidi's Flammkuchen

Heidi kommt aus der Nähe von Freiburg im Breisgau und bringt mit ihrem Flammkuchen-Mobil handgemachten und frisch belegten Elsässer Flammkuchen zu ihren Gästen überall in Süddeutschland. Dazu gibt's badischen Wein und bayerisches Bier. Einmalig gut, einmalig knusprig, einmalig lecker!

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



**Neu erfunden, selbst entwickelt, handgemacht:
Die Manufakturen auf dem Marktplatz der eat&STYLE in Stuttgart**

Stuttgart, im November 2016 – Ein Highlight der eat&STYLE ist auch in Stuttgart der Marktplatz, auf dem sich 27 Manufakturen „zum Verlieben“ vorstellen. Hinter den unterschiedlichsten Produkten und cleveren Ideen, die hier zum Probieren und Kaufen angeboten werden, stecken spannende Geschichten, mutige Macher und großer Genuss.

Unter anderem sind diese Manufakturen in Stuttgart dabei:

Amato Gin – Wiesbadener Dry Gin

Der Wiesbadener Dry Gin Amato macht seinem Namen alle Ehre. Amato bedeutet „der Geliebte“ – und in jedem Schluck des Manufaktur-Gins schmeckt man eben diese Liebe zu Tradition und Handwerk. Pro Produktion werden nur wenige Flaschen Amato gefertigt.

Atelier Schumm

SCHUMM wurde 2014 durch Christian Georg Schumm in München gegründet – inspiriert durch Begegnungen mit Menschen, von Geschichten, die erzählt und Orten, die entdeckt worden sind. Entstanden sind außergewöhnliche Geschmackserlebnisse wie Wunderburg Dry Gin – Handmade in Germany – mit dem gewissen Süssholz-Dreh...

Ingwerschwestern

In der familieneigenen Brennerei verarbeiten Ute Erdmann & Kerstin Häberle seit 20 Jahren Ingwer. Verwurzelt in Stuttgart haben die Schwestern ihre Liebe zur Natur in handgemachte, natürliche Säfte und Marmeladen gesteckt.

Grizzly Snacks – Beef Jerkey Deluxe

Tütenweise Power: Das Beef Jerkey von Grizzly Snacks macht Trockenfleisch wieder zum sexy Snack für zwischendurch und erobert damit die Welt.

Kali Zoé – Köstlichkeiten aus Kreta

Wenn eine deutsche Doktorin der Naturwissenschaft und ein Sportlehrer aus Frankreich die feinsten Produkte Kretas aufspüren und vertreiben, dann muss es wahre Liebe sein. Bei Meike und Francois von Kali Zoé ist genau das der Fall: Die Genüsse der Insel sind ihre große Leidenschaft.

Seamore – Algennudeln aus Amsterdam

Einfach mal Algen statt normaler Weizennudeln verputzen? Warum nicht, dachte sich ein findiger Herr aus Amsterdam, gründete die Manufaktur Seamore und bringt seitdem irische Algen in die Kochtöpfe der Welt. Diese sehen aus wie Tagliatelle – und schmecken nach Meer.

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



Fruchtwerker – Frucht küsst Essig

Orange & Essig, Johannisbeere & Essig oder Honig & Essig: Die Manufaktur Fruchtwerker aus Groß Disnack, Schleswig-Holstein, kombiniert die Süße von frischen Früchten mit der Säure köstlicher Essigessenzen. Daraus entstehen perfekte Begleiter für Salate, Fleisch- und Fischgerichte, Desserts und sogar für Kuchen.

Goldkehlchen – Cider aus Österreich

Die Cider-Manufaktur Goldkehlchen aus Österreich verwendet für ihren Cider echten Apfelsaft aus steierischen Früchten statt Konzentrat.

JANUR – Süßes Gold aus Java

JANUR Kokosblütenzucker verzückt mit Aromen von Karamellbonbons, malzigen Komponenten und manchmal mit einem Hauch Curry. JANUR-Gründerin Vivienne Vogt aus Passau vertreibt das süße Gold der indonesischen Insel Java und ist dabei eng verbunden mit den Menschen vor Ort.

myChipsBox – Frisches aus der Chips-Küche

myChipsBox präsentieren die „wahrscheinlich leckersten Bio-Kartoffelchips der Erde“. Sorten wie „Tomate & Basilikum“, „Bengal Curry“, „Rote Beete“ oder „Wirsing“ begeistern mit Aroma, Knusprigkeit und Frische.

O'Donnell Moonshine – Brennkunst im Einmachglas

O'Donnell Moonshine aus Berlin braut Liköre und Weizenbrand nach alten Regeln der Brennkunst und verpackt ihre drei hochprozentigen Sorten in „Mason Jars“, also Einmachglas-Originale aus den USA.

OAKED Barrel Aged Cocktails – Un-FASS-bar gut

Fertig gemixte Cocktails werden bei OAKED Barrel Aged Cocktails für einige Wochen in Eichenholzfässern gelagert. Das macht sie samtig weich und harmonisch lecker.

Schalotti – Herzhaft-süßes Zwiebelconfit

Die Schalotti Zwiebelconfits von Antonia Schlüter aus Hamburg sind süß, herzhaft und säuerlich zugleich und passen perfekt zu Quiche, Pfannkuchen, Pasteten und Co.

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

Miele stattet Eventbereiche der eat&STYLE aus

Neue Küchentechnik live erleben

Gütersloh, im September 2016. - Neue Küchentechnik für neue Kochtrends – das zeigt der Hausgerätehersteller Miele im Rahmen der eat&STYLE. Das Unternehmen unterstützt die Food-Festival-Reihe bereits zum elften Mal und stattet in diesem Jahr an allen Veranstaltungsorten die Eventbereiche „Miele Küchentricks“, „Miele Backstube“ und „Miele Sous-Vide Küche“ aus.

Insbesondere das Sous-Vide-Garen findet immer mehr Anhänger. Bei dieser Zubereitungsart werden Lebensmittel zunächst im Plastikbeutel vakuumiert und anschließend im Dampfgarer bei niedriger Temperatur vergleichsweise lange gegart. Fleisch gelingt so besonders zart und – wenn es zuvor noch mariniert wurde – außergewöhnlich aromatisch. Das Vakuumieren eignet sich außerdem sehr gut zur Vorratshaltung und Portionierung von Lebensmitteln. Wie einfach das alles mit einer Vakuumschublade von Miele funktioniert, zeigen die Miele Tafelkünstler Bettina Seitz von der Kochschule Neumünster und Marcus Schneider, cooking concept Reutlingen, bei fünf Vorführungen täglich zur eat&STYLE.

Vom Kochen in die Backstube: Hier ist Konditorenweltmeisterin und Tafelkünstlerin Andrea Schirmaier-Huber aktiv – natürlich mit vielen Rezepten rund um süße Spezialitäten. Ein Tipp für Hobbybäcker: Für optimale Ergebnisse sorgt die Klimagaren-Funktion bei Miele-Backöfen. Gezielte Dampfstöße lassen Teige besser aufgehen, Brot gelingt mit einer feinen Kruste.

Alle Koch- und Backvorführungen haben einen hohen Erlebniswert, denn Besucher sind zum Mitmachen aufgefordert.

(186 Wörter, 1470 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Medienkontakt:

Michael Prempert

Telefon: 05241/89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.de

**Frei zur
redaktionellen
Verwendung**

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953

Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de