

Pressemitteilung

Sterneküche für zu Hause

eat'n STYLE in Hamburg: Vier Tage kulinarischer Treffpunkt für Genießer, Gourmets, Hobby-Köche und „Gerne-Esser“ / Profitipps der Sterneköche / Mehr Wissen, mehr Genießen: Kochkurse und Seminare / Re-entry: Mit allen Tickets freier Messeeintritt am Montag

Hamburg, 1. September 2009. Vom 11. bis 14. September heißt es in Hamburg wieder Bühne frei für das kulinarische Highlight in Hamburg: Präsentiert von BMW, dreht sich alles um Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit. Auf der diesjährigen eat'n STYLE (www.eatandstyle.de) zeigen rund 150 Aussteller alles zu den Themen Küche, Kochen, Genuss, Küchenaccessoires sowie Gastlichkeit. Ein umfangreiches Programm mit Live-Kochshows mit Tim Mälzer, Alexander Herrmann, Stefan Marquard und Rainer Sass, kostenlosen Seminaren, Kochkursen und vielem mehr laden zum Probieren, Einkaufen und Mitmachen ein. Besucher, die die Messe bereits vom 11. bis 13. September besucht haben, erhalten am letzten Messetag gegen Vorlage der eat'n STYLE Eintrittskarte freien Einlass.

Food-Entertainment pur bieten die Live-Shows mit Deutschlands Star- und Spitzenköchen im großen Kochtheater. Tim Mälzer, Alexander Herrmann, Stefan Marquard und Rainer Sass kochen und unterhalten auf ihre unverwechselbare Art und Weise in einstündigen Shows. Im Koch-Doppel treten Tim Mälzer und Rainer Sass am Freitag im Kochtheater auf. Tricks aus der Profiküche verrät Alexander Herrmann den Besuchern: Seine Shows stehen unter dem Motto „Sterneküche für zu Hause“ – mit Tipps und Kniffen aus der Sterne-Gastronomie für den heimischen Herd. Die passenden Weintipps zu den Gerichten gibt es von Deutschlands Master-Sommelier Hendrik Thoma.

Selbst gemacht schmeckt's besser: Kochkurse und Seminare für Gourmets

Kochkurse wie „Steakküche für Männer“ über „Lass Wokken“ oder „Mediterrane Verführung“ bis „Sweet & Spicy“, ermöglicht von Miele, Nolte und der Kochschule Hamburg (Stand A23), sind echte kulinarische Überraschungen: In zwölf verschiedenen Kursen à 45 Minuten für je zehn Teilnehmer gibt Thomas Krause, Inhaber der Kochschule Hamburg und ehemaliger Chefkoch des Restaurants Brick, seine langjährige Erfahrung an ambitionierte Hobby-Köche weiter. Für diejenigen, die ihr Wissen bezüglich „Aromen des Weins“ oder „Hochwertige Öle, richtig verwendet“ vertiefen möchten, geben City and More (Stand B25) und BioGourmet (Stand C11) zweimal täglich von Freitag bis Sonntag kostenfreie Seminare. Voranmeldungen zu den Kochkursen und Seminaren unter www.eatandstyle.de.

Handgegossene Schokolade, molekulare Cocktails, Trüffelcamembert und Messerschleifer in Aktion: Ausstellervielfalt auf der eat'n STYLE

Genießer und „Gerne-Esser“ erwartet an zahlreichen Ständen das Beste aus der Genusswelt: Qualitätsprodukte aus Hamburger Manufakturbetrieben, Weinraritäten aus Übersee, leuchtende und rauchende Molekular-Cocktails, Natursalzflocken, Gourmet-Saucen, Aromakochen mit Kochpergament oder Messerschleifer bei ihrer Arbeit – auf der Genussmesse können die Besucher entdecken, probieren und einkaufen. Zugleich geben Experten an Koch-Bühnen und während der Aktionen an den Ständen hilfreiche Tipps und Tricks.

Öffnungszeiten

Die eat'n STYLE findet vom 11. bis 14. September 2009 auf dem Gelände der Hamburg Messe (Halle A1, Eingang Mitte) statt und hat Freitag und Samstag von 10 bis 19 Uhr sowie Sonntag und Montag von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Eine Programmübersicht finden Interessierte im Internet unter www.eatandstyle.de. Hier können Besucher ihren Messerundgang bequem vorab planen und sich über die Seminare oder Kochkurse informieren oder gleich anmelden.

Erstmalig findet parallel zur Messe der Köchekongress CHEF-SACHE statt: Am 14. September tauschen die großen Stars der deutschen und internationalen Küche und Profis aus Gastronomie und Hotel Informationen und Erfahrungen aus, diskutieren Trends und können sich weiterbilden (www.chef-sache.eu).

Über die eat'n STYLE

Die eat'n STYLE ist Deutschlands größter Genießer-Markt und wird von der G+J Foodshow GmbH durchgeführt – ein Tochterunternehmen von G+J Events. G+J Events GmbH ist ein privater Messeveranstalter und 100 prozentige Tochter von Gruner + Jahr AG & Co KG. Ziel des Unternehmens ist es, Publikumsmessen marken- und themennah zum Portfolio von Gruner + Jahr zu entwickeln und erfolgreich im Markt einzuführen. Des Weiteren veranstaltet G+J Events GmbH die „BABYWELT“ – eine Publikumsmesse für alle Produkte und Dienstleistungen in den Bereichen Schwangerschaft, Baby, Kleinkind und Familie.

Kontakt Presse:

Maxi Pöpperl
kom!on PR-Beratung
Tel.: +49 (0)40 520 19 35-40
Fax: +49 (0)40 520 80 80
Mail: m.poepperl@komon-pr.de
Internet: www.komon-pr.de

Elisa Fritscher
G+J Foodshow GmbH
Tel: +49 (0)40 / 66 906 914
Fax: +49 (0)40 / 66 906 800
Mail: fritscher@gj-events.de
Internet: www.eatandstyle.de