

# PRESSE-INFORMATION

November 2015



## Regionale Trends auf der eat&STYLE in Köln

**Immer mehr lokale Manufakturen versorgen die Rheinmetropole mit selbstgefertigten kulinarischen Produkten. Auf der eat&STYLE lassen sich die Spezialisten nun über die Schulter schauen. Vom 13. bis 15. November können Kulinarik-Fans auf Deutschlands größtem Food-Festival in der Koelnmesse neueste Trends auf einen Blick bestaunen und direkt probieren: Allein 50 regionale Produzenten werden vor Ort sein. Doch das ist nicht alles: Über 200 Workshops laden Gourmet- und Genussfreunde zum Mitmachen, Lernen und Austauschen ein.**

**Köln, 6. November 2015.** Regional ist in – immer mehr kleine Manufakturen bereichern die kulinarische Vielfalt Kölns und setzen dabei auf hochwertige Zutaten: „Hinter den scheinbar kleinen, regionalen Spezialisten verbirgt sich eine große Vielfalt an innovativen Produkten und Ideen. Wir freuen uns, viele neue Gesichter auf der eat&STYLE vorstellen zu können“, erklärt Dr. Thomas Köhl, Geschäftsführer von FLEET Events, dem Veranstalter des Food-Festivals.

In der Cocktail-Area präsentiert das ONA MOR aus Köln die Trends der modernen Barkultur. Wer seinen Gästen mehr als Bier, Wein oder Prosecco anbieten möchte, ist hier genau richtig: In täglichen Workshops zeigen die Bartender des ONA MOR, wie man aus saisonalen und lokalen Zutaten exklusive Cocktails mixt. „Die Kölner legen immer mehr Wert auf hochwertige Drinks, die aus frischen Zutaten zusammengemixt werden. Diese Entwicklung greifen wir in unseren Workshops auf“, erklärt Alessandro Romano, Inhaber der Szene-Bar. Die Produzenten von Amato Gin können den Trend bestätigen: Sie stellen ihren eigenen Gin her und legen dabei höchsten Wert auf erlesene regionale Zutaten.

Die Leidenschaft für qualitativ hochwertige Zutaten teilen auch die Profis von OLAMI. Die Manufaktur bietet auf der eat&STYLE mit der Minisalami eine echte Metzger-Delikatesse an, die in Handarbeit und nach altem Rezept hergestellt wird. Den besonderen Einfallsreichtum regionaler Produzenten zeigt etwa das Team von The liquid health company. Mit Liebe zum Produkt werden

## Veranstalter:

FLEET Events GmbH  
Zirkusweg 1  
20359 Hamburg  
p: +49 40 66 906 900  
f: +49 40 66 906 800  
m: info@eat-and-style.de  
h: www.eat-and-style.de

## Pressekontakt:

Renate Schmidt  
p: +49 (0) 2 21/27 20 26 - 2  
f: +49 (0) 2 21/27 20 26 - 1  
m: r.schmidt@publiccologne.de

## Download:

www.eat-and-style.de  
für Presse/Pressemitteilungen

# PRESSE-INFORMATION

November 2015



in der Werkstatt in Bergisch-Gladbach individuelle „THÉs“ hergestellt und exklusive Tee-Tastings durchgeführt. Bei aller Vielfalt eint die regionalen Produzenten die Liebe zu Lebensmitteln und die Leidenschaft für hochwertige Zutaten.

Neben den Manufakturen aus der Region sowie ganz Deutschland können sich die Foodies auf Liveshows, spezielle Themenwelten, Sterneköche und interaktive Workshops freuen. Darüber hinaus können die Festivalbesucher im Food Truck Court der **eat&STYLE** Gerichte von ausgewählten Kölner Restaurants und Food Trucks probieren.

Weitere Informationen zur **eat&STYLE** und Möglichkeiten zur Workshopanmeldung finden Sie auf der neuen Website [www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de).

## Die Termine

13. November – 15. November: Koelnmesse, Köln

20. November – 22. November: Messe Stuttgart, Stuttgart

*Die **eat&STYLE** ist mit 115.000 Besuchern Deutschlands größtes Food-Festival. Neben Hamburg, München, Köln und Stuttgart reiht sich in diesem Jahr Frankfurt am Main in die Riege der Gastgeberstädte ein. Die Besucher erwartet ein vielfältiges Programm aus interaktiven Workshops, Liveshows und speziellen Themenwelten, die sich aktuellen und künftigen Kulinariktrends widmen.*

Besuchen Sie unser Mediacenter auf <http://www.eat-and-style.de/de/Presse.html> und nutzen Sie unsere [Online-Akkreditierung](#) für den unkomplizierten Besuch. Weitere Informationen finden Sie auch auf [www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de) sowie auf [Facebook](#).

## Veranstalter:

FLEET Events GmbH  
Zirkusweg 1  
20359 Hamburg  
p: +49 40 66 906 900  
f: +49 40 66 906 800  
m: [info@eat-and-style.de](mailto:info@eat-and-style.de)  
h: [www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de)

## Pressekontakt:

Renate Schmidt  
p: +49 (0) 2 21/27 20 26 - 2  
f: +49 (0) 2 21/27 20 26 - 1  
m: [r.schmidt@publiccologne.de](mailto:r.schmidt@publiccologne.de)

## Download:

[www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de)  
für Presse/Pressemitteilungen