

# PRESSE-INFORMATION

Oktober 2015



## Regionale Trends auf der eat&STYLE

**Immer mehr lokale Manufakturen versorgen die bayerische Landeshauptstadt mit selbstgefertigten kulinarischen Produkten. Auf der eat&STYLE lassen sich die Spezialisten nun über die Schulter schauen. Vom 30. Oktober bis 1. November können Kulinarik-Fans auf Deutschlands größtem Food-Festival im „Zenith – Die Kulturhalle“ neueste Trends auf einen Blick bestaunen und direkt probieren: Allein 40 regionale Produzenten werden vor Ort sein. Doch das ist nicht alles: Über 200 Workshops laden Gourmet- und Genussfreunde zum Mitmachen, Lernen und Austauschen ein.**

**München, 23. Oktober 2015.** Regional ist in – immer mehr kleine Manufakturen bereichern die kulinarische Vielfalt der bayerischen Metropole 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.

Den besonderen Einfallsreichtum regionaler Produzenten zeigt etwa „Shameless Smoothies“. Die Manufaktur verspricht mit Smoothies zum selbst Anrühren geballte Vitaminpower. Für alle, die es morgens eilig haben, aber nicht auf ein vollwertiges Frühstück verzichten wollen, bietet das junge Unternehmen Vitalbox das Richtige: Das Team um Jakob Kast hat ein gesundes Frühstück To-Go entwickelt und präsentiert dieses auf der eat&STYLE. Wer es gerne deftig mag, kommt bei der Langhans Suppenmanufaktur voll auf seine Kosten. Die Neuinterpretation der Dosensuppe enthält ausschließlich regionales Gemüse, bestes Fleisch und frische Kräuter. Bei aller Vielfalt eint die regionalen Produzenten die Liebe zu Lebensmitteln und die Leidenschaft für hochwertige Zutaten. Darüber hinaus können die Festivalbesucher im Food Truck Court der eat&STYLE Gerichte von ausgewählten Münchner Restaurants und Food Trucks probieren.

## 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:

Marcus D. Mayr  
p: +49 (0)89 | 1890 2510  
f: +49 (0)89 | 1890 2512  
m: mayr@mayrnell.com

## Download:

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

# PRESSE-INFORMATION

Oktober 2015



Neben den Manufakturen aus der Region sowie ganz Deutschland können sich die Foodies auf Liveshows, spezielle Themenwelten, Sterneköche und interaktive Workshops freuen.

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

30. Oktober – 1. November: Zenith die Kulturhalle, München

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:

Marcus D. Mayr  
p: +49 (0)89 | 1890 2510  
f: +49 (0)89 | 1890 2512  
m: [mayr@mayrnell.com](mailto:mayr@mayrnell.com)

## Download:

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