

PRESSE-INFORMATION

September 2015



Männer wollen mehr als Grillen!

Männer stehen nicht am Herd, weil sie es müssen, sondern weil sie es wollen. Das tun sie inzwischen mehr als vier Stunden in der Woche – so das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage der GFK¹ 2015. Dabei beschränkt Man(n) sich nicht mehr nur auf den Grill – ausgefallen und anspruchsvoll muss es sein. Die eat&STYLE, Deutschlands größtes Food-Festival, lässt daher auch Männerherzen höher schlagen: In einem eigenen Themenbereich, der Men's World Academy, zeigen Deutschlands beste Köche in interaktiven Workshops spezielle Techniken rund um das Schneiden, Beizen und Wursten.

Hamburg, 14. September 2015. Männer am Herd – noch vor einigen Jahren eine Seltenheit, begeistern sich heute immer mehr fürs Kochen. Die eat&STYLE lässt die Herzen der Hobbyköche nun höher schlagen und versorgt alle Fleischliebhaber mit Tipps zu kulinarischen Themen. „Der Grill spielt dabei jedoch keine zentrale Rolle mehr“, sagt Starkoch Lucki Maurer. Wenn jemand weiß, was Männer wollen, dann er: Der Küchenmeister ist der deutsche Experte für Fleisch. 2008 startete Maurer als Erster in Europa mit der Zucht von Wagyu-Rindern auf ökologischer Basis. Besser bekannt als Kobe-Rind, gehört es zu den exklusivsten Lebensmitteln der Welt. „Oft werde ich gefragt, wie machst du das perfekte Rumpsteak? Meine Antwort: Ich würde gar kein Rumpsteak nehmen. Gemeinsam mit dem Filet ist dies das langweiligste Teilstück am ganzen Rind. Es gibt so viele interessantere Cuts, zum Beispiel Flank, Skirt, Flat Iron oder Spyder“, sagt Lucki Maurer.

Bei den Experten der Men's World Academy wird nichts weggeschmissen: Das Team um Lucki Maurer und Sternekoch Wolfgang Müller, der bereits zweimal mit dem Michelin Stern und 18 Gault Millau Punkten ausgezeichnet ist, widmen sich in der Men's World Academy zum Beispiel dem „Nose to Tail Eating“. Sie zeigen Neugierigen, wie aus möglichst allen Teilen eines Tieres überraschende Gerichte und Menüs entstehen und lassen die Besucher direkt selbst anpacken.

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:

Benjamin Kolthoff
p: +49 (0) 40 / 85 37 60 29
f: +49 (0) 40 / 85 37 60 10
m: bkolthoff@punkt-pr.de

Download:

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

PRESSE-INFORMATION

September 2015



Traditionsbrauerei präsentiert Bierspezialität

Zum Steak gehört natürlich auch die richtige Getränkeempfehlung und auch hier stellt die **eat&STYLE** besondere Spezialitäten vor: Die Brauerei C. & A. VELTINS präsentiert auf der Men's World Academy und im Rahmen des gesamten Genussfestivals ihr Landbier. Passend zu den Gerichten der Sterneköche serviert die Brauerei aus dem Sauerland das Grevensteiner Original. Mit der süffigen Bierspezialität wird altehrwürdiges Brauhandwerk wieder lebendig.

Neben der Men's World Academy können sich Foodies auf Liveshows, spezielle Themenwelten, Sterneköche und Manufakturen aus der jeweiligen Region sowie ganz Deutschland freuen. Mit bundesweit über 1.000 Workshops stellt die **eat&STYLE** das Mitmachen und Ausprobieren in den Mittelpunkt.

Weitere Informationen zur **eat&STYLE** und Möglichkeiten zur Workshopanmeldung finden Sie auf der neuen Website www.eat-and-style.de.

Die Termine

- 9. Oktober – 11. Oktober: Schuppen 52, Hamburg
- 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 Gastgeberstätte 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>. Weitere Informationen finden Sie auch auf 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
h: www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Benjamin Kolthoff
p: +49 (0) 40 / 85 37 60 29
f: +49 (0) 40 / 85 37 60 10
m: bkolthoff@punkt-pr.de

Download:

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