



ERLEBEN SIE GENUSS
live

PRESSEMITTEILUNG

It's a men's world – Neuauflage der erfolgreichen BEEF! Männerwelt auf der eat&STYLE Köln

Männer kochen anders – das weiß jede Frau, die sich schon einmal in Erwartung eines gesunden Salats einem Berg aus Gorgonzola, Speck und Sahnedressing gegenüber sah. Doch nicht nur besonders reichhaltige Lebensmittel, auch spezielle Zubereitungsarten, technische Gadgets und außergewöhnliches Equipment interessieren den modernen Helden am Herd. Grund genug, foodaffinen Männern auf der eat&STYLE erneut einen eigenen Bereich zu widmen: In Zusammenarbeit mit BEEF!, dem Koch- und Lifestyle-Magazin für Männer, präsentiert die G+J Foodshow Schneideschule, Test & Taste Erlebnisparcours, Hands On Bereich und vieles mehr auf rund 1.500 m².

Frankfurt, September 2011. Bei Männern heißt Kochen „Beutel auf, einrühren, fertig“? Mitnichten! Nicht erst seit Porsche neben Sportwagen auch Küchen herstellt oder es Töpfe gibt, die aufgrund ihres ausgeklügelten Aufbaus Ingenieure in Verzückung versetzen, hat die Industrie auch den Mann als Zielgruppe für hochwertige Foodprodukte entdeckt. Anders als Frauen, die sich am Herd oft von Vernunft leiten lassen, pflegen Männer ganz bewusst den emotionalen Genuss- und Spaßfaktor, beim Essen ebenso wie beim Kochen. An diese echten Kerle richtet sich das Angebot der BEEF! Men's World auf der Kölner eat&STYLE vom 4. bis 6. November 2011.

Wer sich an neuen Rezepten und Zubereitungsmethoden versuchen möchte, kommt in den Hands On Bereich der Männerwelt. Unter dem Motto „Komm Kochen!“ präsentieren eine Kochschule, ein Caterer und eine Schokoladenmanufaktur, wie beispielsweise Kölsche Klassiker wie Rheinischer Sauerbraten oder Flönz gelingen oder man seine Liebste mit selbstgemachten Pralinen überrascht. Weniger romantisch geht es im Test & Taste Erlebnisparcours zu, wo es beim Schärfe-Contest und an verschiedenen Lernstationen für die Teilnehmer heißt, ihren Mann zu stehen. Um spannende Themen, Tricks und Kniffe

Gourmet Connection GmbH | Münchener Straße 45 | D-60329 Frankfurt am Main

Tel +49-69-25 78 12 8-0 | Fax +49-69-25 78 12 8-11 | info@gourmet-connection.de | www.gourmet-connection.de

und außergewöhnliche Rezepte geht es auf der BEEF! Bühne, dem Herzstück der Männerwelt: BEEF!-Chefredakteur Jan Spielhagen, Küchenrocker Stefan Marquard und Showkoch Stefan Wiertz zeigen gemeinsam mit Gastexperten, wie Wildgeflügel hohl ausgelöst wird, welche Verarbeitungsmöglichkeiten es für fünf Wochen am Knochen gereiftes Pommern-Beef gibt oder wie die perfekte Weihnachtsgans gelingt. Vor die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Co. haben die Götter jedoch das fachgerechte Schneiden und Filetieren gestellt: An über zehn Meter langen und insgesamt mehr als eine Tonne schweren Baumstämmen können Besucher hochwertige Messer kennenlernen und ausprobieren. Und da nicht nur das Werkzeug selbst, sondern auch sein Einsatz essentiell wichtig ist, bringen in einer spannenden Schneideschule Mitarbeiter bekannter Schmieden wie Nesmuk oder Güde sowie ein professioneller Messerschleifer Teilnehmern den korrekten Umgang mit den Werkzeugen bei.

Nach getaner Arbeit hat sich der moderne Jäger ein wenig Entspannung verdient, für die in einem weiteren Teil der Männerwelt gesorgt ist: Die Men's World Cocktailbar bietet neben verschiedenen Workshops auch flüssige Verdauungshilfe, während in der Smokers Lounge dem Genuss von Zigarre und Co. gefrönt wird. Eine Vielzahl außergewöhnlicher Produkte und Accessoires für koch- und genussbegeisterte Männer komplettieren das Repertoire der BEEF! Men's World.

Natürlich bietet die eat&STYLE neben der Men's World noch viele weitere spannende Themenbereiche: Mit der homestyle gibt es ein eigenes Areal, in dem Stylisten und Floristen auf einer Aktionsbühne Tipps und aktuelle Trends zum Thema Dekoration verraten, während an rund 200 Ständen weltbekannte Marken ebenso wie kleine, feine Aussteller ihre Produkte präsentieren. Im Kochtheater bringen Star- und Sterneköche wie Tim Mälzer, Johann Lafer, Alexander Herrmann oder Stefan Marquard die Stimmung zum Brodeln, und eine Mischung aus Food-Entertainment und Trends zum Thema Kulinarik und Dekoration rundet das Angebot ab. Die größte Endverbraucher-Foodmesse Deutschlands macht Genuss live erlebbar.

Im Jahr 2011 findet die eat&STYLE vom 28. bis 30. Oktober im Rahmen der Consumenta in Nürnberg, vom 4. bis 6. November in Köln, vom 11. bis 13.

November in München sowie vom 18. bis 20. November im Rahmen des Stuttgarter MesseHerbst statt.

Tickets für die eat&STYLE sind im Vorverkauf über KölnTicket unter 01805 / 280 121 (0,14 Euro/Minute aus dem deutschen Festnetz, max. 0,42 Euro/Minute aus dem deutschen Mobilfunknetz) und online unter www.koelnticket.de erhältlich.

Öffnungszeiten: Freitag/Samstag 10.00-19.00 Uhr, Sonntag 10.00-18.00 Uhr
Koelnmesse, Halle 6, Messeplatz 1, 50679 Köln

Eintritt zur eat&STYLE: Tagesticket: 13 Euro, ermäßigt: 10 Euro, separates Kochshow-Ticket: 9,50 Euro, Meet&Greet mit den Starköchen: 79 Euro

Die Genussreihe **eat&STYLE** aus dem Hause Gruner + Jahr steht seit ihrer Geburtsstunde 2006 für eine bunte Mischung aus Food-Entertainment, Starköchen und Trends zum Thema Kulinarik und Gastlichkeit. Zahlreiche große und kleine Aussteller mit außergewöhnlichen Produkten, Star- und Sterneköche und verschiedene Themenbereiche zu Essen, Trinken und Styling runden das Angebot der Events ab.

Weitere Informationen:

www.eat-and-style.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH

Patricia Wenk, Lisa Koch

Tel: +49 69-25 78 128 -15 / -13

E-Mail: pwenk@gourmet-connection.de, lkoch@gourmet-connection.de