

PRESSEMITTEILUNG

Neue Location, neue Themenwelten: In wenigen Tagen startet die eat&STYLE in der Kulturhalle Zenith

Vom 11.-13. November 2011 dreht sich in München wieder alles um die Themen Genuss, Gastlichkeit und Stil. Die eat&STYLE gastiert dieses Jahr bereits zum vierten Mal in der bayerischen Hauptstadt und präsentiert sich mit einem abwechslungsreichen Programm und neuen Themenwelten wie der Familienküche und der Kaffeewelt. Mit der Kulturhalle Zenith, ehemals ein Industriegelände, hat die eat&STYLE eine außergewöhnliche Location gefunden, die nach der aufwendigen Renovierung mit ihren hohen Decken und der indirekten Beleuchtung einen ganz besonderen Charme hat.

Frankfurt, November 2011. Im Mittelpunkt der Münchener eat&STYLE steht das Kochtheater, in dem wie in den vergangenen Jahren namhafte Star- und Sterneköche live am Herd stehen. Zum zweiten Mal im Kochtheater vertreten ist Léa Linster, die in der deutschen Medienwelt als TV-Köchin und Kolumnistin fest etabliert ist. Unter dem Motto „die besten Produkte und viel Liebe“ ist sie nicht nur die erste und bisher einzige Frau, die den Bocuse d’Or gewonnen hat, sondern hält auch schon seit 1987 einen Michelin-Stern. Dieses Jahr zum dritten Mal mit dabei ist Küchenrockstar Stefan Marquard, der die Zuschauer mit innovativen Gerichten wie winterlichem Kartoffel-Kürbis-Gulasch begeistert. Am Sonntag tritt der Sternekoch Johann Lafer im Münchener Kochtheater der eat&STYLE auf. „Ich freue mich, auch in diesem Jahr bei den Kochshows, die zweifelsfrei einen Höhepunkt dieser Messe darstellen, aktiv dabei sein zu können. Hier habe ich die Möglichkeit, vor einem breiten Publikum meine Philosophie ‚Ein Leben für den guten Geschmack‘ mit praktischen Beispielen lebendig und begreifbar zu machen. Das Ziel der eat&STYLE, den Besuchern zu zeigen, wie man sich gesund und genussvoll ernähren kann, deckt sich in idealer Weise mit meinen eigenen Zielen“, erklärt Lafer. Aus dem Kochtheater nicht mehr wegzudenken und von Anfang an

dabei ist außerdem TV- und Sternekoch Alexander Herrmann, der beim Publikum für seine kreativen Interpretationen der deutschen Küche bekannt ist.

Natürlich hat die eat&STYLE auch außerhalb des Kochtheaters ein vielfältiges Programm zu bieten. In der Kulturhalle Zenith, Münchens größtem Event-Areal an der Lilienthalallee, findet unter anderem die neue Familienküche Platz. Dort haben kleine Küchenhelden – begleitet von Mama und Papa – die Möglichkeit, verschiedene Gerichte zu probieren und unter Anleitung selbst den Kochlöffel in die Hand zu nehmen. Unterstützt werden die Kinder in den Kochkursen von Volker Mehl, der in der internationalen Ayurveda-Koch-Szene bekannt ist. Mit den Kleinen bereitet er kindgerechte Gerichte wie Spekulatius-Apfel-Muffins mit Ingwer-Kirsch-Kompott zu. In der Philips Kaffeewelt zeigt ein Barista den Kaffeefans auf einer Bühne verschiedene Kaffeesorten und gibt Anregungen rund um die braune Bohne, von „Latte Art“ bis „Kochen mit Kaffee“. Weinliebhaber haben die Möglichkeit, die Nähe zur internationale Weinmesse Forum Vini im M,O,C Veranstaltungscener zu nutzen. Erstmals gibt es Kombitickets, die zum Besuch beider Veranstaltungen berechtigen.

Das bewährte Programm behält der Veranstalter G+J Foodshow, der die Messe seit 2006 in Kooperation mit den Gruner + Jahr Zeitschriften essen & trinken und essen & trinken Für jeden Tag durchführt, selbstverständlich bei. Große, renommierte Marken wie Miele, Chantry und de Longhi gehören mittlerweile zu den Stamm-Ausstellern. Vermehrt nutzen aber auch kleine Produzenten die eat&STYLE als Plattform, um ihre Produkte wie kussechten Knoblauchspeck und Edelbrand aus Honig einem genussorientierten Publikum anzubieten. In der Kochschule stehen die Profiköche von Il buongustaio unter dem Motto „Schwierige Rezepte einfach gekocht“ am Herd und erklären in Seminaren ihre kulinarischen Variationen. Ganz besondere Shows erwarten die Besucher am Samstag und Sonntag: Die Köche des Genussmagazins essen & trinken präsentieren Lieblingsgerichte aus der Redaktionsküche, die gleich probiert werden dürfen, und verraten dazu ihre ganz persönlichen Tricks und Kniffe.



Im Jahr 2011 findet die eat&STYLE 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 München Ticket unter 0180/54818181 (0,14 Euro/Minute aus dem deutschen Festnetz, max. 0,42 Euro/Minute aus dem deutschen Mobilfunknetz) und online unter www.muenchenticket.de erhältlich.

Hinweis an die Redaktionen

Ein Presserundgang findet am Freitag, dem 11. November 2011, um 13 Uhr statt. Treffpunkt ist der eat&STYLE Info-Counter.

Öffnungszeiten: Freitag 13-21 Uhr, Samstag/Sonntag 11-19 Uhr
Zenith – Die Kulturhalle, Lilienthalallee 29, 80939 München

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