



## Pressemitteilung

# Die eat&style Hamburg 2021: drei Themenwelten, unzählige Entdeckungen

**Endlich wieder kulinarisch Anker werfen: Die eat&style ist der Heimathafen der Food-Lover, Trendentdecker:innen, Hobbyköch:innen und Genießer:innen. Am 23. und 24. Oktober 2021 inspiriert sie in Hamburg mit drei spannenden Themenwelten von Genuss bis Design – Liveshows, Workshops, Tastings und natürlich zahlreiche kleine, feine Manufakturmarken inklusive.**

Trends und Inspirationen aus der Heimat, kulinarische Klassiker aus aller Welt und endlich wieder persönliche Begegnungen unter Foodies (und solchen, die es werden wollen): Am 23. und 24. Oktober verführt die eat&style in den Hamburger Messehallen zum Verkosten und Entdecken, zum Genießen und Erleben.

„Genusstrends mit allen Sinnen erleben – das wollen wir den Menschen hier ermöglichen“, erläutert Lena Semmler, Projektleiterin der eat&style. „Workshops und Tastings sind das Herzstück unserer Themenwelten. Sie spannen den breiten Bogen von eat bis style: von Kaffeegenuss bis Weinexpertise, von aktuellem Design bis zum Trendthema Balkongestaltung. Wer Lust auf appetitliche Inspirationen hat, wer Expertinnen und Experten über die Schulter schauen oder selbst aktiv werden möchte, ist hier genau richtig.“

### COFFEE, BRUDER?

#### **Themenwelt „CoffeeArea“ – Showrösten und Kaffeeverkostung mit Kaffeebrewda**

Wenn „Kaffeebrewda“ Erik Brockholz an der Rösttrommel steht, wird es hocharomatisch, spannend und informativ. Beim Showrösten zeigt der zweifache deutsche Vizeröstmeister und Goldmedaillengewinner der Röstergilde, was den Unterschied zwischen schonenden Verfahren und industrieller Röstung ausmacht und erläutert, warum ein perfekt zubereiteter Kaffee ohne das Engagement der Kaffeebauern in den Anbauländern gar nicht möglich wäre.

Beim Verkosten stehen acht Kaffeesorten sensorisch auf dem Prüfstand. Nach dem Mahlen der Bohnen schult ein „Schnuppergang“ die Nase, danach kommt der Gaumen zum Einsatz – und darf überraschende Aromen von Schokolade bis Brombeere entdecken. Ein weiteres Highlight: Gäste können nach Anleitung ihren eigenen Kaffee rösten und später zuhause genießen.

### WOHL BEKOMM'S!

#### **Themenwelt „Wein-Workshop“ – edle Tropfen mit Master of Wine Romana Echensperger/Deutsches Weininstitut**

Weine kennen und erkennen – auch das lässt sich lernen: Wie schmeckt ein Sauvignon Blanc? Welchen Wein serviere ich zum Fisch? Wenn Master of Wine Romana Echensperger aus dem Nähkästchen – oder besser: Weinkeller – plaudert, wächst das Weinwissen mit





dem Genuss. In den Wein-Workshops des Hauptsponsors Deutsches Weininstitut können sich Besucher auf ein abwechslungsreiches Programm mit großen Weinen, wunderbaren Tastings und vielen praktischen Empfehlungen freuen.

#### **URLAUB AUF BALKONIEN:**

##### **Themenwelt „Balkonstudio“ – kreative Workshops mit Balkonfreundin**

Die Hamburger Expertinnen für Balkongestaltung teilen trendige, dekorative Ideen aus der weiten Welt der Pflanzen – und präsentieren unter anderem Kränze, Keramik und Kerzen. In kreativen Workshops können sich Besucherinnen und Besucher mit der Dip-Dye-Tauchtechnik vertraut machen, mit der höchst individuelle, farbige Kerzensets entstehen: schön fürs stimmungsvolle eigene Zuhause, aber auch ideal zum Verschenken. Im Rahmen der Workshops – angeboten werden drei pro Tag – kann daher gleich auch die passende Verpackung kreiert werden.

#### **NICHT NUR EAT, SONDERN AUCH STYLE:**

##### **Die Partnermesse blickfang – mit Ideen über den Tellerrand hinaus**

Lust auf Trends, Stil und Lifestyle in allen Lebensbereichen – das machen die rund 150 Aussteller:innen auf der Designmesse blickfang, die zeitgleich mit der eat&style in den Messehallen Hamburg stattfindet. Hier finden sich ausgewählte Möbel, Mode und Schmuck, gestaltet und gefertigt von unabhängigen europäischen Designschmiedern. Selbstverständlich lädt die Messe nicht nur zum Entdecken ein: Auch Shoppingfans kommen hier auf ihre Kosten.

#### **DER MARKTPLATZ:**

##### **Köstlichkeiten aus der Region, Leckereien gegen Fernweh**

Schlemmen, Shoppen und (Food)-Trends entdecken, lautet die Devise auf dem Marktplatz, der auch dieses Jahr in Hamburg selbstverständlich wieder dabei ist. Dann dürfte sich zeigen, dass die Hansestadt auch jenseits von Labskaus zahlreiche Delikatessen zu bieten hat – unter anderem Hochprozentiges wie den Premium Wermut von Helmut, legendären amerikanischen Käsekuchen von Jeff's Cheesecake, Aromatisches von 1001 Gewürze oder die Minz-Limetten-Limo von Malikmint. Und wen das Fernweh plagt, der kann sich durchs Saucensortiment von Lee Kum Kee und die südamerikanischen Bio-Snacks von el origen food kosten oder die kulinarischen Welten Andalusiens oder Mallorcas entdecken.

„Mit der Auswahl der Anbieter, die sich auf unserem Marktplatz vorstellen, sprechen wir bewusst unterschiedliche Geschmäcker an. Hier findet mit Sicherheit jede:r Genießer:in das eine oder andere neue Lieblingsprodukt“, so Lena Semmler. „Das Beste dabei aber bleibt: All diese Entdeckungen sind nur an einem einzigen Ort versammelt – der eat&style.“

Wer nicht live dabei sein kann, darf sich auf das neue digitale Format KitchenParty freuen. Hier hat die Food-Community die Möglichkeit, sich über die Live-Events hinaus zu treffen, sich auszutauschen und neue Foodtrends zu entdecken – mit Live-Talks, Expert:innen-Treffen und Produkt- und Markeninszenierungen. „Fernweh“ (23. Oktober), „Oh my Italy“ (06. November) und „Snackeria“ (27. November) stehen als nächstes auf dem Programm. Tickets gibt es über [www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de)





Sicherheit geht vor – auch bei der Kulinarik  
Damit die Gäste die vielen Verkostungen und kulinarischen Entdeckungen vor Ort sorglos genießen können, findet die eat&style Hamburg als 2G-Event statt. Lena Semmler: „Aufgrund der Einschränkungen in Hamburg wäre eine Durchführung der eat&style unter 3G-Bedingungen nicht möglich gewesen. Wir hoffen, dass es sich bei 2G um eine vorläufige Lösung auf dem Weg zur Rückkehr in die Normalität handelt, und dass wir im kommenden Jahr wieder ohne Einschränkungen stattfinden können.“

#### **+ Tickets und Termine**

Die Tickets für das Live-Event und die digitalen KitchenPartys sind vorab online erhältlich: <https://eat-and-style.de/tickets-kaufen>.  
Eine Anmeldung für die Tastings oder Workshops vor Ort ist nicht nötig.  
Die eat&style x blickfang in Hamburg findet unter 2G-Bedingungen statt.

#### **Presseakkreditierung**

Eine Akkreditierung für die Vor-Ort-Berichterstattung ist vorab unter folgendem Link möglich: <https://eat-and-style.de/presse-media/>

### **eat&style Hamburg - Flagship-Event**

Samstag, 23.10.2021: 11.00 – 20.00 Uhr

Sonntag, 24.10.2021: 11.00 – 18.00 Uhr

Hamburg Messe | Halle B1 / Eingang Süd | Karolinenstraße | 20355 Hamburg

### **Digitale KitchenParty**

Samstag, 23.10.2021: ab 19.30 Uhr

Samstag, 06.11.2021: ab 19.30 Uhr

Samstag, 27.11.2021: ab 19.30 Uhr

### **LIEBHABERTICKET - das Vorverkaufs-Tagesticket für eine Person**

14,00 EUR

### **CLIQUENTICKET - das Vorverkaufs-Ticket für Freunde (Tagesticket für 4 Personen)**

50,00 EUR

**Weitere Infos zum Event:** <https://eat-and-style.de/hamburg/>



### Über die eat&style

Veranstaltet von FLEET Events, ist die eat&style seit mittlerweile 14 Jahren der Place to be für alle Foodies. Das Flagship-Event findet mit über 80.000 Besuchern jedes Jahr im Herbst in den deutschen Metropolen Hamburg, München, Düsseldorf und Stuttgart statt. Spannende Themenwelten mit interaktiven Programmen richten sich an alle, deren Leidenschaft gutes Essen, Drinks und Style ist. Spitzenköche, Bartender, Gastronomen und Experten lassen sich hier über die Schulter schauen und zeigen, wie die Besucher sich „eat&style“ nach Hause holen können. Im Ausstellungsbereich laden kleine regionale Manufakturen und coole Start-ups ebenso wie internationale Top-Marken zum Genießen, Entdecken und Shoppen ein.



### Über FLEET Events

Die Fleet Events GmbH mit Sitz in Hamburg gehört zu Deutschlands führenden privaten Messe- und Kongressveranstaltern. Mit ihren Tochterfirmen Fleet Education Events und CE Chefs Events konzipiert und realisiert das 2006 gegründete Unternehmen Consumer- und Business-Events wie Babini (ehemals Babywelt), Eat&Style und Man's World, Fachveranstaltungen wie Chef-Sache, W3+ Fair und Photonics+ sowie die Bildungskongresse DSLK, ÖSLK, DKLK, ÖKLN, HRocks und DILK. Über die Tochter Fleet X wird mit Xircus eine eigene Online-Eventplattform entwickelt, mit der Fleet Events nun zusätzlich digitale bzw. hybride Veranstaltungen anbietet. Insgesamt organisiert Fleet Events damit heute über 50 Großveranstaltungen im Jahr sowohl live als auch digital. Die Geschäftsführung des mehr als 60 Mitarbeitende starken Unternehmens liegt bei den Gesellschaftern Dr. Thomas Köhl und Christoph Rénevier.

### Pressekontakt:

Nicole Lohmann · redroses communications · 0162-3123360 · n.lohmann@redroses-pr.