



Pressemitteilung

eat&style München 2021

Welcome München: Lieblingsprodukte und Inspirationen für Foodies & Genießer

Die eat&style ist der „Place to be“ für Food Lover, Hobbyköch:innen, Trendsetter:innen und Genießer:innen. Am 6. und 7. November 2021 gastiert Deutschlands beliebtes Food-Event wieder in München in der Kulturhalle Zenith. Herzstück sind dabei die mitreißenden Themenwelten: Von Kaffee über Wein bis Interieur zeigen sie Food, Drinks und Style aus völlig neuen Blickwinkeln. Sie machen die eat&style aufregend, bunt und informativ.

Schmankerl aus der Heimat, kulinarische Raffinessen aus aller Welt und endlich wieder persönliche Begegnungen mit Foodies und solchen, die es werden wollen: Die eat&style verführt zum Verkosten, Entdecken, Genießen und Erleben.

Außergewöhnliche Themenflächen laden ein, in persönlicher Atmosphäre einzigartige Inspirationen zu sammeln, den Profis über die Schulter zu schauen, selbst aktiv zu werden und die neuesten Trends zu entdecken. Eine vorherige Anmeldung für die Workshops und Tastings ist nicht notwendig, die Besucher:innen können spontan entscheiden, was sie am meisten begeistert.

Sehr zum Wohl!

Im Zentrum der Themenwelt wine&style mit dem Deutschen Weininstitut stehen edle Tropfen aus der Region und aus aller Welt. Kurzweilige Workshops und schmackhafte Tastings beantworten Fragen wie: Welcher Wein ist gerade State of the Art, wie schmeckt ein Sauvignon Blanc oder welchen Wein serviere ich zum Fisch? Namhafte Expert:innen plaudern aus dem Nähkästchen – oder besser, aus ihrem Weinkeller. So wächst das Weinwissen mit dem Genuss!

Coffee, Bruder?

Von Showrösten bis Kaffeeverkostung – in der „CoffeeArea“ dreht sich alles um das schwarze Gold. Röstmeister und Kaffeesommelier Erik Brockholz nimmt die Besucher:innen mit zu aufregenden Exkursionen in die Welt des Kaffees. Der zweifache deutsche Vizeröstmeister und Goldmedaillengewinner der Röstergilde macht den Unterschied zwischen einem schonenden Verfahren und industrieller Röstung erfahrbar



und erläutert, warum ein perfekt zubereiteter Kaffee ohne das Engagement der Kaffeebauern in den Anbauländern nicht möglich wäre. Beim Verkosten stehen acht Kaffeesorten sensorisch auf dem Prüfstand. Nach dem Mahlen der Bohnen schult ein „Schnuppergang“ zuerst die Nase und dann darf der Gaumen überraschende Aromen von Schokolade bis Brombeere entdecken. Ein weiteres Highlight: Die Gäste dürfen ihren eigenen Kaffee rösten, um ihn später zu Hause zu genießen.

Es blüht zu Tisch!

Zusammen mit den Macher:innen von Münchner Blumenmadl'n zaubern die Teilnehmer:innen persönliche und ewig haltbare Tischdekorationen aus Trockenblumen in allen Farben und Formen. Alle die Lust haben, eine wirklich außergewöhnliche Hängepflanze selbst anzufertigen, lernen das im Kokedami Workshop. Hier zeigen die Blumenmadl'n, wie man eine Pflanze in eine stylische Dekoration verwandelt. Auch ohne grünen Daumen, entsteht hier alles was das eigene Heim begehrt.

„Genusstrends mit allen Sinnen erleben – das ermöglicht die eat&style“, erläutert Lena Semmler, Projektleiterin der eat&style. „Spannende Workshops und schmackhafte Tastings stehen im Mittelpunkt unserer Themenwelten. Wer Lust auf eindrucksvolle Inspirationen hat, wer Expertinnen und Experten über die Schulter schauen oder selbst aktiv werden möchte, ist hier genau richtig.“

Entdecken, Probieren und Shoppen auf dem eat&style Marktplatz

Der eat&style Marktplatz wird zur gemütlichen Flaniermeile, denn hier tummeln sich verschiedenste Aussteller:innen. Von süß bis salzig, von heiß bis kalt, von zart bis intensiv können hier alle Sinne genießen. Neben bekannten Marken präsentieren hier kleine Manufakturen und Start-ups ihre mit viel Leidenschaft erstellten Köstlichkeiten. So erfahren Interessierte alles über brandneue und kreative Entwicklungen im Food-Bereich. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf regionalen und nachhaltigen Anbietern sowie kleinen und außergewöhnlichen Labels. Die Besucher:innen dürfen sich zum Beispiel auf Premium-Gewürze von BAZAR ROSIE Spices, süße Leckereien von der Cookie Manufaktur by Fräulein Lisa oder First Flush Premium Dry Gin freuen. Auch internationale Spezialitäten sind dabei: Das Land Singapur beispielsweise verwöhnt die Besucher:innen mit hausgemachten, landestypischen Köstlichkeiten.

„Mit der Auswahl der Anbieter, die sich auf unserem Marktplatz vorstellen, sprechen wir bewusst unterschiedliche Geschmäcker an. Hier findet mit Sicherheit jede Genießerin und jeder Genießer ein neues Lieblingsprodukt“, so Lena Semmler. „Das Beste dabei: All diese Entdeckungen gibt es nur auf der eat&style an einem einzigen Ort versammelt.“



Tickets für das eat&style Flagship-Event 2021 in München sind online erhältlich. Der Onlineverkauf bleibt über den gesamten Eventzeitraum geöffnet. Er kann direkt über die Endgeräte der Besucher:innen oder über vor Ort installierte Terminals stattfinden.

eat&style KitchenPartys powered by Martini

Für alle, die Genuss par excellence auch zu Hause erleben möchten, ist das neue digitale Format KitchenParty gemacht. Gemeinsam mit unserem Partner FOODBOOM können sie sich das eat&style Feeling direkt in die eigenen vier Wände holen. Hier trifft sich die Food-Community digital, um sich auszutauschen und neue Food-Trends zu entdecken: mit Live-Talks, Expert:innen-Treffen sowie Produkt- und Markeninszenierungen. Wer mag, kann ebenfalls direkt live mitkochen. Tickets zu den KitchenPartys „Oh my Italy“ (06. November) und „Snackeria“ (27. November) gibt es über www.eat-and-style.de.

Sicherheit geht vor

Sicherheit hat für den Veranstalter oberste Priorität. Daher setzt die eat&style München auf 3G+ – geimpft, genesen oder getestet. Dies bedeutet, dass ausschließlich PCR-Tests erlaubt sind (maximal 48 Stunden alt), ein Schnelltest ist nicht zulässig. Als sonstiger Nachweis muss ein gültiges Impf- bzw. Genesenenzertifikat vorgelegt werden. Kinder unter 18 Jahren sind von der Regelung ausgenommen. Auf Grund dieser Regel entfallen die Maskenpflicht, eine Personenobergrenze sowie das Abstandsgebot.

Tickets und Termine

Die Tickets für das Flagship-Event und die digitalen eat&style KitchenPartys sind vorab online erhältlich: <https://eat-and-style.de/tickets-kaufen>. Eine Anmeldung für die Tastings oder Workshops vor Ort ist nicht nötig.

Presseakkreditierung

Eine Akkreditierung für die Vor-Ort-Berichterstattung ist vorab unter folgendem Link möglich: <https://portal.fleet-events.de/de/frontend/press/3>

eat&style München – Flagship-Event

Samstag, 06.11.2021: 11.00 – 20.00 Uhr

Sonntag, 07.11.2021: 11.00 – 18.00 Uhr

Zenith – Die Kulturhalle, Lilienthalallee 29, 80939 München

eat&style KitchenParty – Digital-Event

Samstag, 06.11.2021: ab 19.30 Uhr

Samstag, 27.11.2021: ab 19.30 Uhr

Tickets:

LIEBHABERTICKET – das Vorverkaufs-Tagesticket für eine Person:

16,00 EUR

CLIQUENTICKET – das Vorverkaufs-Ticket für Freunde (Tagesticket für vier Personen):

50,00 EUR

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 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. Spitzenköch:innen, Bartender:innen, Gastronom:innen und Expert:innen lassen sich hier über die Schulter schauen und zeigen, wie die Besucher:innen 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, ÖKLK, 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:

Katharina Seifert • Mayr Nell • 0163 25 66 498 • seifert@mayrnell.com