Ressort: Lifestyle

Deutschlands größtes Foodfestival feiert 10-jähriges Jubiläum

“Eat & Style“ gastiert in Köln

Köln, 14.11.2015, 10:09 Uhr

GDN - Die eat&STYLE, Deutschlands größtes Food-Festival, präsentiert jährlich die aktuellen und künftigen kulinarischen Trends. Nach dem diesjährigen Auftakt in Frankfurt und Stationen in Hamburg und München, macht das Festival derzeit in Köln halt.

In keiner anderen Stadt fand die eat&STYLE bislang häufiger statt: Schon seit zehn Jahren begeistert Deutschlands größtes Food-Festival die Kölner mit den neuesten kulinarischen Trends und kann auch in diesem Jahr wieder tausende genussinteressierte Besucher anlocken. In den speziellen Themenwelten, Liveshows und rund 200 Workshops steht das Mitmachen, Ausprobieren und der Austausch mit Experten im Mittelpunkt.

In den vielfältigen Themenwelten geben Experten ihr Wissen weiter und zeigen aktuelle und zukünftige Trends. Konditorweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber und die Feinkostexpertin und Buchautorin Véronique Witzigmann lassen sich über die Schulter schauen und zeigen, wie Grapefruit-Pistazien-Cake-Pops oder Cupcakes mit Mohn und zweierlei Toppings spielend gelingen. Andrea Schirmaier-Huber schätzt die kreativen Möglichkeiten der modernen Zuckerbäckerei: “Ob Torten, Cupcakes oder Cake-Pops - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Selbst mit nur wenigen Zutaten und einfachen Handgriffen lassen sich wahre Schmuckstücke kreieren.“

Wer es lieber deftiger mag, ist in der Men´s World Academy richtig aufgehoben. Dort versorgen Fleischexperte Lucki Maurer und Sternekoch Wolfgang Müller ihre Gäste mit handfesten Fleischgerichten, Tipps zu kulinarischen Themen sowie Anleitungen zu speziellen Schneidetechniken. “Wir werden auch selbst Wurst herstellen, die besten Rindersorten der Welt verkosten und wir haben sogar vegetarische Gerichte im Repertoire“, ließ Lucki Maurer im Vorfeld wissen.

Die Kölner Bar “ona mor“ präsentiert in der Cocktail-Area Trends der aktuellen Barkultur. Wer seinen Gästen mehr als Bier, Wein oder Prosecco anbieten möchte, ist hier genau richtig. Das Team bietet mehrmals täglich interaktive Workshops an, verrät jede Menge Insider-Tipps und zeigt wie man aus saisonalen und lokalen Zutaten exklusive Cocktails mixt. “Die Kölner legen immer mehr Wert auf hochwertige Drinks, die aus frischen Zutaten zusammengemixt werden“, erklärt Allessandro Romano, Inhaber der Szene-Bar.

Regionalität ist bei den deutschen Verbrauchern immer mehr gefragt. Auch in Köln bereichern zunehmend kleine Manufakturen, die auf hochwertige Zutaten setzen, die kulinarische Vielfalt. “Hinter den scheinbar kleinen, regionalen Spezialisten verbirgt sich eine große Vielfalt an innovativen Produkten und Ideen“, erklärte Dr. Thomas Köhl, Geschäftsführer von FLEET Events, dem Veranstalter des Food-Festivals.

Davon können sich die Messebesucher überzeugen, denn auch in diesem Jahr bekommen einige lokale Manufakturen die Gelegenheit, sich und ihre Produkte den Besuchern zu präsentieren, was zweifellos eine große Bereicherung für die eat&STYLE

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-63096/deutschlands-groesstes-foodfestival-feiert-10-jaehriges-jubilaeum.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Mario Graß

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich. Mario Graß

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619