

### Schlemmen und Netzwerken

Vom 28. November bis 2. Dezember 2018 lud die FOOD & LIFE Gourmets und Gastronomen zu einem Genussstreffpunkt der Superlative ein: 330 Aussteller aus 13 Ländern präsentierten ihre kulinarischen Ideen und Erzeugnisse in Halle C3 auf dem Messegelände München. In den Genuss kamen rund 125.000 Besucher, die das Messeduo Heim+Handwerk und FOOD & LIFE besuchten. 90,4 Prozent (2017: 86,3) von ihnen vergaben für das gezeigte Angebot Topbewertungen.

**München, den 05.12.2018** – Fleischexperten, Kaffeeprofis, Promi-Köche, Bier- und Weinsommeliers, Startups und kleine Manufakturen aus ganz Deutschland nutzten die FOOD & LIFE als Bühne, um ihr Fachwissen und ihre frischen Ideen mit einem genussaffinen Publikum zu teilen. „Auf der FOOD & LIFE spielten die handwerklich hergestellten Produkte die Hauptrolle“, sagt Madlen Bürge, Projektleiterin der Messe. „Messebesucher konnten fünf Tage lang die Produkte verkosten und deren Qualität schätzen lernen. Sogar Händler und Gastronomen nutzten die Messe, um ihr Netzwerk bzw. ihr Sortiment auszubauen.“

### Johannes Otto aus Fürth bester Nachwuchs-Barista 2018

Zu den diesjährigen Highlights gehörte der BaristaCup, der am 2. Dezember zum ersten Mal im Rahmen der FOOD & LIFE stattfand. Talentierte Baristi traten gegeneinander an, um nach dem diesjährigen Wettbewerbsmotto „Latte Art“ die



schönsten Motive aus Milchschaum zu zaubern. Den ersten Platz erreichte Johannes Otto aus Fürth. „Sein Niveau war durchgängig absolut top. Johannes konnte ein außergewöhnliches Motiv technisch perfekt umsetzen, arbeitete sehr sauber und ganz

ohne Verschwendung“, begründete Jurymitglied und Kaffeexperte Steffen Müller die Bewertung für den ersten Platz. Für Johannes Otto war der Wettbewerb die perfekte Bühne, um sich für die nächste große Herausforderung vorzubereiten: die deutschen Barista-Meisterschaften im Januar in Nürnberg.

**GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Postfach 82 03 55

81803 München, Deutschland

Paul-Wassermann-Str. 5

81829 München, Deutschland

T +49 89 189 149 163

F +49 89 189 149 169

[presse@ghm.de](mailto:presse@ghm.de)

[www.ghm.de](http://www.ghm.de)

Geschäftsführung:

Dieter Dohr (Vorsitzender)

Klaus Plaschka | Klaus Dittrich

Registergericht München

HRB 40217

USt-IdNr.: DE 129358691

## **FOOD Start-up Area und die jungen Wilden**

Ein weiterer großer Anziehungspunkt der FOOD & LIFE war die FOOD Start-up Area. 21 Start-ups aus Berlin, Düsseldorf, Köln, Mainz und München waren dieses Jahr vertreten – darunter die Manufaktur „raccoon“, Gewinnerin des Crowdfunding-Wettbewerbs „Next Level!“ des Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn). Der Wettbewerb wurde vom Kooperationspartner StartinFOOD organisiert und hat im Vorfeld der FOOD & LIFE 2018 stattgefunden. „Wir waren angenehm überrascht über die Vielzahl der qualitativ hochwertigen Kontakte, die wir auf der Messe knüpfen konnten“, freut sich Walther Bruckschen, Geschäftsführer von StartinFOOD. „Auch von den teilnehmenden Start-ups



haben wir viel positive Resonanz bekommen. Die Start-up Area und unser Meetup auf der Messe führten zu einem engen Vernetzen der teilnehmenden Manufakturen. Die meisten von ihnen konnten sehr erfolgreich ihre Produkte verkaufen, aber auch das Netzwerken war sicherlich ein entscheidender Benefit der FOOD & LIFE.“

## **„Handgemacht in Bayern – 100 Genussorte“**

Als „Genussorte“ hat das bayerische Landwirtschaftsministerium 100 Gemeinden mit besonderen regionalen Spezialitäten ausgezeichnet. Vier von ihnen – Alzenau, Amberg, Ettal und Waging am See – waren mit ihren heimischen Produkten auf der FOOD & LIFE vertreten. „Die vielen positiven Rückmeldungen bestätigen uns, dass es unseren Genussorten auf der FOOD & LIFE eindrucksvoll gelungen ist, die große Spezialitätenkompetenz Bayerns sichtbar, erlebbar und vor allem schmeckbar zu machen. Das weckt hoffentlich bei vielen die Lust, sich bald auf die Schatzsuche zu begeben, die Genussregionen vor Ort zu besuchen und die regionalen Schätze selbst zu heben“, sagt Ministerin Michaela Kaniber.

## **Fleisch-Scout für garantierten Grillgenuss**

Rund um das Thema Fleisch drehte sich der MEAT Point der FOOD & LIFE. Dabei demonstrierten Grill-Experten, wie perfekte Steaks zubereitet werden, welche Stücke besonderes Grillvergnügen bieten und wo diese erhältlich sind. Zudem stellte Elmar Fetscher, Inhaber und Geschäftsführer der FIRE&FOOD Verlag GmbH und Partner der FOOD & LIFE, seine neue Grillfleischzertifizierung vor, die

ab der Grillsaison 2019 dem Verbraucher Orientierung bieten und Qualität garantieren soll. Für weitere leckere Kostproben sorgten Metzger und Manufakturen, die rund um den „MEAT Point“ ihre Spezialitäten vorstellten.

Die nächste FOOD & LIFE und die parallel laufende Heim+Handwerk finden vom 27. November bis 1. Dezember 2019 statt. Weitere Informationen unter [www.food-life.de](http://www.food-life.de).

Presseinformationen und Bilder in Druckqualität sind im Internet verfügbar:

[www.food-life.de/presse](http://www.food-life.de/presse) (Benutzername: presse; Passwort: inforum)

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Dr. Patrik Hof, Leiter Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Mélanie Diss, Referentin Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T +49 89 189 149 163

F +49 89 189 149 169

diss@ghm.de

[www.food-life.de](http://www.food-life.de)