



## FOOD & LIFE

Deutschlands größter  
Treffpunkt für Essen,  
Trinken und Genießen

08.03. – 12.03.2023  
Messegelände München

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

## FOOD & LIFE 2023: Genuss im Doppelpack

**Ab 2023 findet die FOOD & LIFE, der Treffpunkt für Genießer auf dem Messegelände München, zweimal im Jahr statt. Im Frühjahr und im Herbst können Genussfans jeweils fünf Tage lang neue kulinarische Spezialitäten und Ideen entdecken, die liebevoll in Handarbeit produziert werden.**

**München, 31.01.2023** – Vom 08. bis 12. März 2023 veranstaltet die GHM Gesellschaft für Handwerksmessen mbH die FOOD & LIFE zum ersten Mal zusammen mit der Internationalen Handwerksmesse auf dem Messegelände München. Das Angebot ist auch im Frühjahr vielfältig: Von Kaffee, Wein und Käse über lokal hergestellte Biere und Spirituosen bis hin zu den Erzeugnissen heimischer Lebensmittelhandwerker und Manufakturen. Zudem lassen die kreativen Neuheiten der Food-Gründerszene jedes Foodie-Herz höherschlagen.

### 22 Food Start-ups, die man unbedingt kennen sollte

Schon gewusst, dass drei junge Münchner den weltweit einzigen Gin produzieren, der aus dem seltenen Silver-Needle-Tee besteht? Dass es ein veganes Brot gibt, das in nur drei Minuten zubereitet wird? Dass neue Eispralinen aus Bayern zu den gesündesten Naschereien dieser Welt gehören? Oder dass man aus ausgefallenen Teemischungen wunderbare Cocktails mixen kann? Auf der Themenfläche "FOOD.Start.ups" präsentieren einfallreiche Newcomer diese und viele weitere raffinierte Innovationen. Sie konkurrieren um den Newcomer-Award, der per Publikums-Voting vergeben wird. Im Rahmen des Awards können die Besucher vor Ort für ihren Favoriten abstimmen. Der Gründer mit den meisten Stimmen erhält den Award, der am Freitag, 10. März auf der Bühne feierlich verliehen wird. Mitmachen lohnt sich auch für die Besucher, denn unter allen, die ihre Stimme abgeben, werden zehn Probierpakete mit Kostproben der teilnehmenden Start-ups verlost.

### Backe, backe Kuchen, der Bäcker hat gerufen

Für süße Leckerbissen sorgen Aussteller, die auf der FOOD & LIFE ihre Premiere feiern. Konditorin Christiane Bergmeier, zum Beispiel, zaubert mit "Caketastisch" frische Torten, Cupcakes, Törtchen und Desserts in Handarbeit und mit Zutaten

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

[presse@ghm.de](mailto:presse@ghm.de)  
[www.ghm.de](http://www.ghm.de)

Geschäftsführung:  
Dieter Dohr (Vorsitzender)  
Klaus Plaschka

Registergericht München  
HRB 40217  
USt-IdNr.: DE 129358691

aus der Region. Ihre Kunst rund ums Cupcake backen und dekorieren stellt die Münchnerin auf der Messe vor.

Natürlich und vegan naschen: Das ermöglicht das Start-up "NaschNatur" aus Regensburg, das seine Erfindung zur FOOD & LIFE mitbringt. Die Mini-Eis-Törtchen mit gebackenem Mandel-Hafer Boden und Eiscreme-Füllung enthalten keinerlei tierische Zutaten. Stattdessen setzen die Erfinder auf Nüsse, Obst und Superfoods.

Kuchen nach Omas Rezepten gibt es auch neu auf dem Treffpunkt für Genießer: "Kuchentratsch", die soziale Backstube mit ihren 50 backenden Omas und Opas, die von der Traditionsbäckerei Höflinger Müller unterstützt wird, präsentiert sich und ihre Backwerke.

### **Kochbühne feiert ihr Comeback**

Wie gelingt ein Sauerteig? Aus welchen Zutaten werden vegane oder zuckerfreie Torten gezaubert? Welche Backrezepte sind für das nächste Osterfest angesagt? Wie gelingen Macarons oder Zuckerblumen im Handumdrehen? Auch für Hobby-Bäcker bietet die FOOD & LIFE das passende Programm: Auf der Kochbühne geben Experten Tipps, die so nicht in den Kochbüchern stehen. Zudem können sich Feinschmecker auf das Comeback der Starköche auf der Kochbühne freuen. Bobby Bräuer und Franz Keller mit "Küche ohne Grenzen", Vitus Winkler mit "Golden Circle", Hans-Jörg Bachmaier und Michael Huber werden ihre Kochlöffel für das Messepublikum schwingen lassen. Wer es hochprozentiger mag, kann sich in die Kunst der Drink-Zubereitung von Experten einführen lassen und dabei lernen, wie raffinierte Cocktails mit ein paar Tricks selbst zubereitet werden. Das vollständige Bühnenprogramm ist erhältlich unter <https://food-life.de/programm>.

### **Informationen zur Messe und Ticketshop**

Vom 08. bis 12. März 2023 findet die FOOD & LIFE mit Kochbühne in Halle B3 auf dem Messegelände München statt. In den benachbarten Hallen (B1, B2, C2 und C3) zeigen die parallel stattfindenden Internationale Handwerksmesse, «Handwerk & Design» und Garten München alles rund ums Bauen, Sanieren, Modernisieren, um Handwerkskunst und Design sowie um die Gestaltung des Wohnzimmers im Freien. Die Messen sind täglich von 9:30 bis 18:00 Uhr geöffnet und über den Eingang West zu erreichen. Online-Tickets kosten 15 Euro (vor Ort 18 Euro) bzw. 9 Euro mit Ermäßigung für z.B. Schüler, Studenten und Rentner und sind hier erhältlich: <http://food-life.de/tickets>. Kinder bis einschließlich 12 Jahre haben freien Eintritt. Ermäßigte Nachmittagstickets gibt es ab 15:00 Uhr für 7 Euro. Weitere Informationen unter <https://www.food-life.de/>.

**Jetzt vormerken: Die FOOD & LIFE findet ab 2023 zweimal im Jahr statt**

- vom 08. bis 12. März 2023 zusammen mit der Internationalen Handwerksmesse, «Handwerk & Design» und Garten München
- vom 29.11. bis 03.12.2023 zusammen mit der Heim+Handwerk

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Mélanie Diss, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T +49 89 189 149 163

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

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

Facebook | @FoodLifeMuenchen

Instagram | @foodandlifemesse

#foodandlife