



FOOD & LIFE

Deutschlands größter
Treffpunkt für Essen,
Trinken und Genießen

08.03. – 12.03.2023
Messegelände München

www.food-life.de

FOOD & LIFE 2023: Innovationen auf dem Teller

Zum ersten Mal findet die FOOD & LIFE auch im Frühjahr statt, gemeinsam mit der Internationalen Handwerksmesse – und die ideenreichsten Start-ups aus der Food-Branche sind mit dabei.

München, 22.02.2023 – Ein Gin aus dem seltensten Tee der Welt, ein klassischer Fleisch-Snack aus Roten Beeten und bestes Bio-Quinoa, das nicht um die halbe Welt gereist ist: Auf der FOOD & LIFE denken kreative Köpfe die Ernährung von morgen. Klima schonen, Gesundheit pushen oder schlicht neue kulinarische Erlebnisse schaffen – das sind einige ihrer Beweggründe, und nicht selten sind es all diese zusammen. Ab jetzt können die Food-Start-ups nicht mehr nur im Herbst auf dem Treffpunkt für Genießer, der FOOD & LIFE, kennengelernt werden: Die Messe wird nun auch im Frühjahr, dieses Mal vom 8. bis zum 12. März, zeitgleich mit der Internationalen Handwerksmesse auf dem Messegelände München stattfinden. Die Foodie-Vordenker, die hier einen Ausstellungsplatz ergattert haben, konkurrieren um den vom Publikum vergebenen Newcomer-Award.

Tolle Chancen für Jungunternehmer

Die Preisverleihung ist am Freitag, den 10. März um 16:45 Uhr auf der Bühne in der Halle B3. Zu gewinnen gibt es ein egoFM-Werbepaket im Wert von 3.000 Euro. Das zweitplatzierte Start-up erhält ein Fotoshooting im Wert von 1.600 Euro von Food-Fotografin Caroline Martin und landet außerdem in einer Ausgabe des Magazins „Lust auf Genuss“. Der Dritte gewinnt einen Quickcheck von StartinFOOD – ein individuelles Beratungsgespräch zum Wachstum des Start-ups. Insgesamt präsentieren sich 22 Start-ups mit ihren kulinarischen Ideen in der „FOOD START.up Area“ in Halle B3.

Sojasaucen, Misos und Fleischalternativen aus Pilzen

Darunter ist zum Beispiel Walding Foods aus Freising: Das Start-up experimentiert mit Fermentation durch den unterirdischen Teil der Pilze, der Myzel – durch das Durchwachsen verändert sich Struktur und Geschmack der Ausgangs-Zutat. So werden auf völlig natürlichem Wege Geschmacksbomben ohne künstliche Zusätze kreiert, ohne Tierleid und ohne Regenwaldzerstörung. Der „Walding Burger“ etwa

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
www.ghm.de

Geschäftsführung:
Dieter Dohr (Vorsitzender)
Klaus Plaschka

Registergericht München
HRB 40217
USt-IdNr.: DE 129358691

besteht aus von Pilzmyzel durchwachsenem Quinoa mit einer speziellen Marinade. Dadurch ist er schön bissfest und fleischartig in der Struktur. Neben fermentierten Saucen, Burgern und Pasten hat Walding Foods auch einen spannenden Snack im Gepäck: „Beet Jerky“ aus fermentierter roter Beete, angelehnt an beef jerky, probiotisch und bio. Weil Waldings „Beet Jerky“ nicht pasteurisiert wird, bleiben alle Nährstoffe enthalten.

Vollkorn-Quinoa aus Deutschland

Der Konsum des Superfoods Quinoa ist ein zweischneidiges Schwert. Durch den Boom wird es in Peru und Bolivien oft zu teuer für die Einheimischen, ist der Export nach Europa doch lukrativer. Und die Transportwege sind lang. Das muss aber nicht so sein: Dank innovativer Köpfe wie Johannes Grenzebach. Mit seinem Start-up Mudda Natur baut er in seiner Heimat Hessen Quinoa als reguläre Kulturpflanze an – ohne chemischen Pflanzenschutz und Mineraldünger. Heraus kommt hochwertigstes Vollkorn-Quinoa. Das verkauft Mudda Natur so wie es ist, aber auch als Nudeln oder Mehl.

Ein Gin aus dem seltenen Silver-Needle-Tee

Gins aus kleinen Manufakturen gibt es reichlich. Genau das macht es so spannend für Kenner. Und kein Gin ist wie der Münchner „First Flush Premium Dry Gin“: Er kombiniert edlen Silver-Needle-Tee mit Szechuan-Pfeffer, grüner Mango, Kardamom, Berberitzen und natürlich Wacholderbeeren. Silver-Needle-Tee ist der teuerste und gesündeste weiße Tee. Für ihn werden nur feine Knospen verwendet. Der Tee, dessen zarter, blumiger Geschmack die kraftvoll-würzigen Bio-Botanicals im First Flush perfekt in Szene setzt, verleiht dem Gin außerdem einen schönen goldenen Farbton. So setzt er sich optisch und geschmacklich ab von der Gin-Konkurrenz.

Neben mit Tee veredeltem Gin gibt es bei den Start-ups auch Teemischungen mit Rosé-Spritz-Geschmack zu entdecken, feine, faire Öle aus Afrika, gesunde Brote zum schnellen selbst Backen, liebevoll zusammengestellte Geschenkkörbe für jeden Anlass oder Haferdrinks zum selbst anrühren. Sich durchprobieren, fachsimpeln und Neues entdecken – auf der Themenfläche FOOD.Start.ups werden kulinarisch Interessierte glücklich.

Informationen zur Messe und Ticketshop

Vom 8. 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/>.

Teilnehmer der „FOOD START.up Area“ im Frühjahr 2023:

- **Walding Foods** (85354 Freising): Sojasaucen, Misos und Fleischalternativen aus Pilzen, www.walding-foods.com
- **Big Five Distribution** (91315 Höchstadt): Macadamiaöl und Avocadoöl, www.bigfivestore.de
- **Mudda Natur** (61200 Wölfersheim): Vollkorn-Quinoa aus Deutschland, www.muddanatur.com
- **WL Gourmet**: vegane Brotaufstriche und Pasten
- **Interfort Company**: einheimische Produkte aus Ghana
- **Gut und besser / Reoat** (12163 Berlin): Haferdrink-Pulver, www.reoat.de
- **Hydroherb** (01097 Dresden): natürliche Getränke- und Lebensmittelaromen
- **Wunschfresser** (01277 Dresden): individuelle Präsente von der Geschenkmanufaktur, www.wunschfresser.de
- **Loggä, Matthias Parzic** (37235 Hess. Lichtenau): gesunde Brotbackmischungen, www.loggae.de
- **Layana Life** (83607 Holzkirchen): hochwertiger Bio-Tee für Körper, Verstand und Seele, www.layanalife.de
- **The First Flush Distillery** (80538 München): Gin aus dem seltenen Silver-Needle-Tee, www.thefirstflush.de
- **Morelifeinlife** (81375 München): Weinschorle aus regionalen Zutaten, www.schoerli.de
- **Le Gillard** (85586 Poing): Brantwein aus Bio-Zitronen, -Kräutern und Gewürzen, www.thegillard.com
- **Heynuts** (82054 Sauerlach): Bio-Nüsse und Fruchtmischungen, <https://heynuts.de/>

- **Dekodray** (88682 Salem-Oberstenweiler): Props-Limonade mit Blaubeeren und Zitrone, www.propsdrink.de
- **PACCARI Chocolate** (80469 München): nachhaltige Schokolade, www.paccari.de
- **Yalite** (85354 Freising): Jasmin-Limette-Eistee, www.yalite.de
- **Frudist** (49076 Osnabrück): Gefriergetrocknete Früchte, www.frudist.com
- **Caketastisch** (80995 München): Tortenkreationen, www.caketastisch.de
- **Artwerk** (65385 Rüdesheim): Brandy modern interpretiert, www.artwerk-brandy.de
- **Der Fredel** (82402 Seeshaupt): tiefgekühlte Pesto und Saucen aus frischen Zutaten, www.derfredel.de

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Mélanie Diss, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

T +49 89 189 149 163

diss@ghm.de

www.food-life.de

Facebook | @FoodLifeMuenchen

Instagram | @foodandlifemesse

#foodandlife