

**FOOD & LIFE**

Deutschlands größter
Treffpunkt für Essen,
Trinken und Genießen

08.03. – 12.03.2023
Messegelände München

www.food-life.de

Newcomer-Award: Das sind die Gewinner

Erfolgreiche Frühjahrspremiere für die FOOD & LIFE: Vom 8. bis 12. März 2023 konnten sich Food-Begeisterte bei 150 Ausstellern verkosten lassen. Auch bei der Frühlingsausgabe hatten sie die Gelegenheit, für ihr Lieblings-Start-up abzustimmen. Den ersten Platz erreichte die Gaumenliebe GmbH aus Dresden mit ihrem eisgekühlten Glühwein-Drink.

München, 13.03.2023 – Insgesamt 150 Aussteller bereicherten das Messeangebot der parallel stattfindenden Internationalen Handwerksmesse mit ihren Erzeugnissen und Verkostungen. Kreativ und abwechslungsreich war es auf der Themenfläche "FOOD.Start.ups": 22 einfallsreiche Newcomer der deutschen Food-Szene präsentierten ihre raffinierten Ideen. Das Portfolio reichte von Fleischalternativen aus Pilzen, Quinoa-Erzeugnissen aus deutscher Landwirtschaft bis hin zu einem Münchner Gin aus dem seltenen Silver-Needle-Tee. Die teilnehmenden Jungunternehmen konkurrierten um den begehrten Start-up-Award, wobei das Messepublikum bei den teilnehmenden Start-ups für seine Favoriten abstimmen konnte. Die meisten Stimmen holte Gaumenliebe aus Dresden mit seinen eisgekühlten Glühwein-Kreationen ein. Den zweiten Platz erreichte Loggä aus Hessisch Lichtenau, der das Publikum mit seinen gesunden Brotbackmischungen begeisterte. Dritter wurde Reoat aus Berlin mit dem Bio-Haferpulver für Haferdrinks und Pancakes. Die drei Start-ups wurden am Freitag, 10. März auf der Bühne der FOOD & LIFE im feierlichen Rahmen prämiert.

Erster Platz für Sommer-Glühwein aus Dresden

Mit seinem Glühwein-Drink in elf verschiedenen Sorten demonstriert das Start-up Gaumenliebe aus Dresden, dass Glühwein auch eiskalt ein großer Genuss ist. Man kann ihn einfach gekühlt trinken, als Weinschorle oder als Drink mit Tonic oder Prosecco mixen. Alle Sorten bestehen auf Fruchtweinsbasis, enthalten wenig Zucker und werden in Kooperation mit der Lausitzer Gruppe, die dem Newcomer unter die Arme greifen wollte, abgefüllt. „Wir haben ohne Erwartungen am Start-up-Award teilgenommen und sind völlig geflasht von den Ereignissen in München! Wir freuen uns riesig über das Medienpaket von egoFM, das uns helfen wird, in München und Umgebung bekannter zu werden“, sagt Sandra Forker von Gaumenliebe. „Wir wollen definitiv an der nächsten FOOD & LIFE teilnehmen. Der

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

Herbst-Termin ist natürlich perfekt für den heißen Glühwein und wir werden weitere Sorten mitbringen. Durch unsere Messebeteiligung hoffen wir, unsere Bekanntheit als Newcomer auch in Süddeutschland zu erhöhen.“

Gesunde Brotbackmischungen ebenfalls ein Renner

Den Zweiten Platz erreichte Matthias Parzic, Gründer des Start-ups Loggä aus Hessisch Lichtenau. Er sicherte sich damit ein Fotoshooting von Food-Fotografin Caroline Martin sowie einen redaktionellen Beitrag in der Publikumszeitschrift „Lust auf Genuss“. Loggä stellte auf der Messe vegane Bio-Brotbackmischungen und sein neues Produkt in gebackener und glutenfreier Form vor. Die Brote werden von der Gottschaller Biohofbäckerei in Rottthalmünster bei Passau (Niederbayern) gebacken – laut Parzic Bayerns älteste Bäckerei, die seit 1435 in Familienbesitz existiert. „Auf der FOOD & LIFE konnte ich unsere neuen Brote den Endverbrauchern vorstellen. Die Reaktionen waren phänomenal gut! Die fluffige Konsistenz und die hochwertigen Zutaten – alles frei von Zuckerzusatz oder sonstigen künstlichen Backmitteln – finden die Leute besonders toll. Nun wollen wir die glutenfreien Brote auf den Markt bringen“, sagt Matthias Parzic.

Vegane Pancakes auf Hafermilch-Basis

Dritter wurde Reoat aus Berlin. Das Start-up stellt Haferdrink-Pulver und Kakao auf Hafermilch-Basis her, die man nur mit Wasser anrühren muss. So erspart man sich das Tragen der schweren Tetrapacks, reduziert Verpackungsmüll und CO² im Transport. Zudem bietet Reoat einen Pancake-Mix in drei Sorten an – pur, mit Schokolade oder mit Schokoladen- und Himbeerstückchen. Auch hier wird das Pulver nur mit Wasser angerührt und schon ist der Teig fertig. „Im Moment sind unsere Produkte nur online erhältlich. Bisher waren wir ausschließlich in der Vegan-Szene unterwegs. Nun wollen wir unser Haferdrink-Pulver einer breiteren Öffentlichkeit vorstellen und die FOOD & LIFE war der perfekte Rahmen dafür. Wir freuen uns, dass wir den Kunden dort persönlich kennenlernen konnten“, sagt Gründerin Valérie Gott. „Unser nächstes Ziel ist es, in den Einzelhandel zu kommen. Deshalb freuen wir uns sehr, dass wir ein Coaching von StartinFOOD als Preis erhalten haben. Die Beratung von Experten wird uns sicherlich helfen, uns als Start-up weiterzuentwickeln.“

Beste Stimmung auf Aussteller- und Besucherseite

Über 85.000 Besucherinnen und Besucher kamen vom 8. bis 12. März 2023 auf die Internationale Handwerksmesse und ihr Messetrio FOOD & LIFE, «Handwerk & Design» und Garten München. „In allen fünf Messehallen war eine sehr positive Stimmung zu spüren“, sagt Cornelia Lutz, Leiterin B2C-Messen bei der GHM

Gesellschaft für Handwerksmessen mbH. „Sowohl Aussteller als auch Besucher freuten sich über die direkte Begegnung, die nun ohne Einschränkungen wieder möglich ist. Das Messepublikum wollte wissen, welche Geschichte hinter den Erzeugnissen steckt und was die Qualität der Produkte ausmacht. Das konnten sie auf der FOOD & LIFE mit allen Sinnen erleben.“ Dieses Fazit teilt auch Markus Smarzoch, Gründer von NaschNatur aus Regensburg: „Unsere Messebeteiligung war mega gut. Ziel war es, für Bekanntheit bei den Endverbrauchern zu sorgen, weil wir ganz neu auf dem Markt sind. Es waren viele Menschen an unserem Stand, die wir mit einer Produktverkostung für uns begeistern konnten. Wir sind mit Sicherheit auf der nächsten FOOD & LIFE dabei!“

Die FOOD & LIFE findet ab 2023 zweimal im Jahr statt. Nächster Termin ist vom 29.11. bis 03.12.2023 parallel zur Heim+Handwerk auf dem Messegelände München (Halle A4, Eingang Ost, Messegelände München).

Weitere Informationen unter <https://www.food-life.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