



FOOD & LIFE

Deutschlands größter
Treffpunkt für Essen,
Trinken und Genießen

08.03. – 12.03.2023
Messegelände München

www.food-life.de

Die FOOD & LIFE im Frühjahr 2023: Programm-Highlights

Die FOOD & LIFE feiert in diesem Jahr ihre Frühlings-Premiere. Neben dem bewährten Jahrestermin im Herbst stellt die Messe in München vom 8. bis 12. März 2023 kulinarische Innovationen und traditionelle Delikatessen von 150 Ausstellern vor. Abgerundet wird das Produktangebot von einem vielfältigen Programm auf der Kochbühne der Halle B3.

München, 02.03.2023 – Gaumenfreude pur: Fünf Tage lang steht München im März mit der FOOD & LIFE im Zeichen von Genuss und kulinarischer Inspiration. Neben den Erzeugnissen von Food-Start-ups, regionalen Manufakturen und Produzenten verführen die Kochshows und Produkt-Vorführungen zum Probieren. Das sind die Programm-Highlights im Überblick:

Alles Käse!

Rund 400 Käsesorten soll es in Bayern geben. Besonders schmackhaft sind die Erzeugnisse von kleinen handwerklichen Molkereien und Käsereien abseits der Massenproduktion. Wie großartig diese schmecken, kann man am Stand der GENUSS SCHÄTZE Bayern entdecken (Stand B3.551) und sich durch diese Vielfalt durchprobieren – von der Ziegen-Lady aus Lenggries über die Süße Rosi aus Grünenbach (Landkreis Lindau) bis hin zum Roten Casanova aus Wiggensbach im Allgäu. Folgende Gewinner des Käsewettbewerbs 2022 laden zu einer Kostprobe ein:

- Mittwoch, 8. März: Hofkäserei Samar (Gewinnerkäse 2022: Weißer Käse mit Schwarzkümmel)
- Donnerstag, 9. März: Käsbaur GmbH & Co. KG (Gewinnerkäse 2022: Süße Rosi)
- Freitag, 10. März und Samstag, 11. März: Bio-Schaukäserei Wiggensbach (Gewinnerkäse 2022: Wiggensbacher Gute Laune & Wiggensbacher Roter Casanova)
- Sonntag, 12. März: Ziegenhof Lenggries (Gewinnerkäse 2022: Ziegen-Lady)

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

Die hohe Kunst der Patisserie mit Andrea Lanziner

Backen und Naschen stehen ganz groß im Programm der Frühlingsausgabe der FOOD & LIFE 2023. Sowohl die Kunst des Modellierens von aufwändigen Fondant-Rosen als auch das österliche Backen von raffinierten „Oster Drip Cakes“ führt die begeisterte Hobby- und Zuckerbäckerin Andrea Lanziner auf der Kochbühne vor – alles Schritt für Schritt zum Nachmachen zu Hause. Macarons und vegane Cupcakes gehören ebenfalls zum Repertoire der begabten Kuchenbäckerin, übrigens einstige Teilnehmerin der SAT.1 TV-Serie „Das große Backen“. 2022 erreichte sie sogar den ersten Platz bei der Sendung „Allererste Sahne“. Für die Krankenschwester aus Aschheim ist Backen ein idealer Ausgleich zu ihrem anstrengenden Job.

- Donnerstag, 9. März: vegane Cupcakes backen (10:00 Uhr)
- Freitag, 10. März: Die hohe Kunst der Patisserie – Macarons (10:45 Uhr)
- Samstag, 11. März: Fondant-Blumen Schritt für Schritt modellieren (10:00 Uhr), Osterbacken – Drip Cake (10:45 Uhr)
- Sonntag, 12. März: Das große Backen - Andrea´s original Himbeertraum (10:45 Uhr)

Naschen für einen guten Zweck

Gemeinsam mit der Münchner Meisterschule für das Konditorenhandwerk präsentiert die Konditoren-Innung Bayern eine Vielzahl an Tortenkreationen am 10. März von 09:30 bis 15:00 Uhr (Stand B3.780). Die Schülerinnen und Schüler des aktuellen Meisterkurses demonstrieren ihr Geschick und zaubern kunstvolle, zuckersüße Köstlichkeiten. Rund 250 aufwändige Kreationen gibt es am Ende zu bewundern. Im Rahmen der großen Torten-Tombola werden Kunstwerke aus Schokolade, Nougat, Marzipan oder Creme verlost. Ein Los kostet 5 Euro, der Gesamterlös wird zu Gunsten sozialer Zwecke gespendet.

- Losverkauf am Freitag, 10. März ab 09:30 Uhr am Stand B3.780
- Ausgabe der Torten ab 14:00 Uhr.

Küchentricks von Sterne- und TV-köchen

An den fünf Messetagen erwartet das Messepublikum auf der Kochbühne wertvolle Küchentricks von Sterne- und TV-Köchen. Vitus Winkler (The Golden Circle) zum Beispiel zeigt in seiner Show „Macht schmecksüchtig - Was die Profis können, kannst Du auch“, wie vermeintlich verzwickte Griffe zu Hause gelingen und gibt Tipps in Sachen Kräuterküche. Vitus Winkler zählt zu den Shooting-Stars unter den Jungköchen Salzburgs und steht als großer Kräuter-Fan für traditionelle alpine Kochkunst in Spitzenqualität. Auch zu Gast auf der FOOD & LIFE sind die Starköche Bobby Bräuer, Franz Keller, Hans Jörg Bachmaier und Antje de Vries.

Zudem lädt Deutschlands meistgekauftes Food-Magazin „Meine Familie & Ich“ zu einem Get-together an der Bühne ein. Bei seiner Kochshow verrät Redaktionskoch Bastian News und Anekdoten aus dem Redaktionsalltag und serviert Kostproben aus der aktuellen Osterausgabe des Magazins. Das vollständige Bühnenprogramm ist erhältlich unter <https://food-life.de/programm>.

Newcomer Award für Foodie-Vordenker

Welches Start-up wird auf der FOOD & LIFE zum Foodie-Vordenker gekürt? Das haben Messebesucherinnen und -besucher in der Hand. Mit den gelben Postkarten, die an den teilnehmenden Ständen auf der Themenfläche "FOOD.Start.ups" ausliegen, können sie bis Freitag, 10. März, um 13 Uhr abstimmen. Einfach Teilnehmerkarte ausfüllen, in den Lostopf am Stand B3.344 werfen und mit etwas Glück ein von zehn Probierpaketen der teilnehmenden Aussteller gewinnen. Die drei Start-ups, die die meisten Stimmen erhalten, werden am Freitag, um 16:45 Uhr auf der Bühne prämiert.

Fleischlos glücklich: weiterhin ein Trendthema

Die Zahl der Vegetarier und Veganer in Deutschland nimmt weiterhin stetig zu. Ob Klimaschutz, Tierwohl oder die eigene Gesundheit: Die Beweggründe, sich vegan zu ernähren, sind vielfältig. Es gibt zahlreiche fleischlose Produkt- und Rezeptalternativen, die genauso lecker sind und voller gesunder Zutaten stecken. Auf der FOOD & LIFE kann man eine Auswahl davon entdecken und probieren. Abgerundet wird das Produktangebot von einem Bühnenprogramm mit vielen Back- und Kochtipps:

- Donnerstag, 9. März um 10:00 Uhr: Backen ohne Ei und Butter mit Zuckerbäckerin Andrea
- Donnerstag, 9. März und Sonntag, 12. März jeweils um 13:45 Uhr: Tofu-Zubereitung mit großem Aha-Effekt (Thereza und Marion, Vegan Lunch Date)
- Donnerstag, 9. März um 14:45 Uhr: Brot backen - Tipps und Tricks rund um den Sauerteig (Franz Meier, Obahunga)
- Sonntag, 12. März um 12:00 Uhr: Tempeh, Koji & Miso - Fermente in der Küche (Alison und David Stille, Walding Foods)

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/>.

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