

## **Nürnberg, Stuttgart, Düsseldorf**

### **Das eat&STYLE Food-Festival lädt auch 2020 zu köstlichen Genussmomenten**

**Das Festival für begeisterte Foodies präsentiert auch 2020 Besuchern in Nürnberg, Stuttgart und Düsseldorf ein vielseitiges Programm mit spannenden Trends und inspirierenden Begegnungen unter besonderen Schutzmaßnahmen. Internationale Stände laden zu kulinarischen Reisen in ferne Länder und regionale Gefilde ein.**

Frisch aufgebrühte peruanische Kaffeespezialitäten probieren, traditionelle andalusische Mittelmeerküche genießen oder spannende neue Winzer aus deutschen Anbaugebieten kennenlernen: Die eat&STYLE 2020 bringt Urlaubsflair nach Nürnberg, Stuttgart und Düsseldorf. In turbulenten Zeiten, in denen Reisen nicht ohne weiteres möglich sind, servieren verschiedene Anbieter neben ausgesuchten regionalen Spezialitäten eine Vielzahl an exotischen Köstlichkeiten aus verschiedenen Teilen der Welt. Das Marketplace-Concept mit seinen internationalen Ständen unterstreicht den Food-Festival-Charakter.

Bei der diesjährigen Tour liegt an allen drei Standorten ein Schwerpunkt auf dem vielseitigen Reise- und Genussland Peru. Peruanische Köche, Gastronomen und Aussteller setzen die südamerikanische Küche eindrucksvoll in Szene und vermitteln einen authentischen Eindruck von Land und Leuten. Während Besucher in Nürnberg, Stuttgart und Düsseldorf gleichermaßen die Möglichkeit haben, südamerikanisches Flair zu genießen, bieten alle drei Standorte darüber hinaus jeweils individuelle Themen und Trends.

#### **Insider-Tipps der „Master of Wine“ Romana Echensperger**

Spanische Lebensfreude versprüht etwa die eat&STYLE in **Düsseldorf** auf der internationalen Design-Messe ‚blickfang‘. Speziell die Regionen Mallorca und Andalusien laden zur kulinarischen Entdeckungstour in die mediterranen Gefilde ein. Wie stimmig sich ausgewählte Tropfen und bestimmte Mahlzeiten ergänzen, demonstrieren Food- und Wine-Pairing-Experten am Stand des Deutschen Weininstituts. Prominente Unterstützung bekommen die Winzer von der „Master of Wine“ Romana Echensperger, die ihre Lieblingstropfen aus deutschen Anbaugebieten präsentiert. Ebenfalls in Düsseldorf ist erstmals das junge Kölner Unternehmen „mygreekwine“ vertreten, das spannende hochwertige Weine aus Griechenland importiert.

Freunde süßer Sünden kommen in **Nürnberg** im Rahmen der Consumenta bei den Kreationen von „Naschnatur“ auf ihre Kosten. Das bayerische Start-up hat sich auf gesunde Leckereien aus zucker-, gluten- und laktosefreien Bio-Zutaten spezialisiert. Die handgemachten Tartes überzeugen nicht nur durch ihren köstlichen Geschmack, sondern punkten auch mit rein natürlichen Inhaltsstoffen aus der Region.

Suchtpotenzial haben auch die ungewöhnlichen Kreationen des jungen Unternehmens „Spooning Cookie Dough“ in **Stuttgart** beim Stuttgarter Messeherbst. Die Gründer,

leidenschaftliche Keksteig-Liebhaber, haben eine bekömmliche Version der rohen Grundmasse entwickelt. Den Keksteig zum Löffeln, der ohne rohe Eier und Backpulver auskommt, gibt es in verschiedenen Sorten und je nach Geschmack mit leckeren Toppings wie selbstgemachten Kuchenstreuseln oder salziger Karamellcreme.

### **Detailliert durchdachtes Hygiene- und Sicherheitskonzept**

An allen drei Standorten können sich Hobbyköche, Profis und Liebhaber kulinarischer Genüsse auf ein einzigartiges Programm mit spannenden Begegnungen, neuen Food-Trends und inspirierenden Verkostungen freuen. Da die aktuellen Umstände keine Workshops und Live-Shows zulassen, steht das Marketplace-Concept mit abwechslungsreichen Ständen im Fokus.

„Wir freuen uns sehr, dass wir die Besucher auch in diesem Ausnahmezustand zu einer Genuss-Reise durch ferne Länder einladen können und spannende Food-Trends präsentieren dürfen“, proklamiert Dietmar Eiden, Mitglied der Geschäftsleitung von FLEET Events, der veranstaltenden Agentur der eat&STYLE. Dass das renommierte Food-Festival trotz Corona-Pandemie stattfinden kann, ist den besonderen Hygienemaßnahmen zu verdanken. Das Tragen eines Mund- und Nasenschutzes ist selbstverständlich ebenso vorgeschrieben wie zum Beispiel das Einhalten des Mindestabstands. Über die elektronische Vorab-Buchung können die Besucherströme optimal gesteuert werden. Neue Catering-Konzepte machen die Verkostung auch unter den geltenden Hygienevorschriften möglich. Statt an Selbstbedienungs-Buffets werden Spezialitäten in abgetrennten Arealen gereicht.

**Pressevertreter sind herzlich eingeladen, die neuen Food-Trends bei einem Rundgang über die eat&STYLE in Nürnberg, Stuttgart oder Düsseldorf zu entdecken.** Veranstalter und Aussteller freuen sich über eine Berichterstattung und stehen an den jeweiligen Standorten für Interviews und Fotos zur Verfügung. Akkreditierungen nimmt Projektleiterin Lena Semmler unter [lena.semmler@fleet-events.de](mailto:lana.semmler@fleet-events.de) entgegen.

### **Die eat&STYLE 2020:**

24.-25. Oktober: Nürnberg

19.-22. November: Stuttgart

28.-29. November: Düsseldorf

Alle Informationen rund um die eat&STYLE 2020, aktuelle Entwicklungen und Online-Tickets unter [www.eat-and-style.de](http://www.eat-and-style.de)

**BU: Das vielseitige Reise- und Genussland Peru setzt sich an allen drei Standorten der eat&STYLE 2020 eindrucksvoll in Szene**