Hopfen-Secco, Bier-Brot und Gemüse-Chips: Neue Leckereien auf der FOOD & LIFE
25.11.2015

Ein kulinarisches Paradies ? besser lässt sich die FOOD & LIFE in München wohl kaum beschreiben. Wein, Käse und Schinken, die besten Baristas aus Deutschland bereiten im Wettstreit leckeren Kaffee zu und dazwischen finden sich zahlreiche geschmackvolle Neuheiten und Innovationen. Zum Beispiel ein Hopfen-Secco, eine Brot-Backmischung, die mit Bier angerührt wird, Bio-Gemüse-Chips oder Cocktails zum Kauen.

Anmoderation:
Ein kulinarisches Paradies ? besser lässt sich die FOOD & LIFE in München wohl kaum beschreiben. Wein, Käse und Schinken, die besten Baristas aus Deutschland bereiten im Wettstreit leckeren Kaffee zu und dazwischen finden sich zahlreiche geschmackvolle Neuheiten und Innovationen. Björn Czieslik hat sich durchprobiert.

Hildegard Heindl kommt aus der Hallertau, dem bayerischen Anbaugebiet für Hopfen, und ist daher von Natur aus Bierliebhaberin, trinkt aber auch gern Wein und Sekt. In ihrem Hopfen-Secco hat sie nun beides miteinander vermischt.

O-TON 1 Hildegard Heindl 0:16

Dass man den Biergeschmack auch ins Brot bringen kann, auf diese Idee kam Martin Hofmeir von der Kunstmühle Hofmeir im bayerischen Fahlenbach. Hopfen und Malz sind in der Brot-Backmischung bereits enthalten, der individuelle Geschmack kommt durchs Bier, das dem Teig statt Wasser zugesetzt wird, je nach Vorliebe Helles, Weißbier oder Pils. Betrunken wird man vom Bier-Brot aber nicht.

O-TON 2 Martin Hofmeir 0:13

Definitiv nichts für Kinder sind die Fruchtgummis von Bedizzy. Geschmacksrichtungen Cuba Libre, Caipi, Wodka Bull oder Glühwein. Eine Schnapsidee, erklärt Erfinder Stephan Karasz.

O-TON 3 Stefan Karasz 0:11

Ein alkoholfreier und zudem auch noch gesunder Snack sind die Kartoffel-Chips von myChipsBox. Die sind Bio, luftgetrocknet statt frittiert und enthalten auch getrocknetes Gemüse, weiß Produktmanagerin Lara Feldotto.

O-TON 4 Lara Feldotto 0:13

Wer mehr Hunger hat, wird im Pastareich satt. Chiara Stöckle und ihre Kollegen der Nudelmanufaktur aus Krailing bei München weihen Pasta-Liebhaber in Workshops in den Kunst des Nudelmachens ein. Das Geheimnis: Spezielles Pasta-Mehl aus Italien und Zutaten aus der Region.

O-TON 5 Chiara Stöckle 0:15

Dagegen können die Industrie-Nudeln aus dem Supermarkt geschmacklich einpacken.

Björn Czieslik, Redaktion München