



Auf der Themenfläche "FOOD.Start.ups" stellen junge, kreative Unternehmer ihre Ideen auf der Genussmesse Food & Life in München vor (27.11.-01.12.2019). Essbares Besteck, glutenfreies Mehl, Sirup der ganz ohne Zucker hergestellt wurde - nur einige Beispiele und Highlights der 22 Newcomer und Manufakturen.

Leadin

Auf der Themenfläche "FOOD.Start.ups" stellen junge, kreative Unternehmer ihre Ideen auf der Genussmesse Food & Life in München vor (27.11.-01.12.2019). Essbares Besteck, glutenfreies Mehl, Sirup der ganz ohne Zucker hergestellt wurde - nur einige Beispiele und Highlights der 22 Newcomer und Manufakturen.

Unter den Startups sind u.a. auch Gewinner des Crowdfunding-Wettbewerbs ?Next Level?2019. Ein Produkt, dass hier begeistert hat, ist das glutenfreie Smartmehl. Glutenfreie Produkte schmecken nicht immer unbedingt gut ? bei Smartmehl soll das anders sein, sagt Leslaw Reiniger von der Smart Gluten Free GmbH.
O-Ton

Ein Traum für alle, die an einer Glutenunverträglichkeit leiden. Ein paar Meter weiter steht Katrin mit dem Produkt Salto. Ein Wasserzusatz, also eine Art Sirup, mit dem man den Geschmack von Wasser verändert ? allerdings ohne Zucker hergestellt.

O-Ton

Bei Sebastian Willert und dem Stand von imago geht es um etwas ganz anderes: Hier gibt es Insekten zum Probieren ? egal ob pur, als Riegel oder Knäckebrot.

O-Ton

Präsentiert wird auf der FOOD.Start.ups - Themenfläche zum Beispiel auch essbares Besteck, aus Kichererbsenmehl. Oder und weil es zum Abschluss so gut passt, weil die Weihnachtszeit bevorsteht: Die Heiße Lotte von Stefanie Decker.

O-Ton

Die Flotte Lotte und auch all die anderen Produkte können auf der Food & Life natürlich auch probiert werden. Also ein guter Ort um vielleicht auf den Geschmack zu kommen.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ? München