



Die Genussmesse Food & Life, die noch bis zum Sonntag (1.12.) auf dem Messegelände in München stattfindet, ist ein Paradies für Genießer. Handwerklich hergestellte Produkte, Manufakturen, die ihre Highlights präsentieren, eine riesige Angebotsvielfalt - Genuss und Qualität mit ganz viel Transparenz.

Leadin

Die Genussmesse Food & Life, die noch bis zum Sonntag (1.12.) auf dem Messegelände in München stattfindet, ist ein Paradies für Genießer. Handwerklich hergestellte Produkte, Manufakturen, die ihre Highlights präsentieren, eine riesige Angebotsvielfalt - Genuss und Qualität mit ganz viel Transparenz. Tim Kuchenbecker hat sich einmal umgeschaut.

Wer ein Genießer ist, der darf die Food & Life auf gar keinen Fall verpassen.

O-Ton

So Projektleiterin Madlen Bürge. Die Mischung macht's - von ausgefallenen Angeboten bis hin zu Spitzenprodukten.

O-Ton

325 Aussteller aus 13 Ländern sind in diesem Jahr mit dabei. Die Angebotsvielfalt reicht von Gewürzen, über Obst, Gemüse, Fleisch, Wurstwaren, Süßwaren, bis hin zu alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken. Ein Aussteller bei dem man zwei Mal hingucken muss, ist Tim Steglich, der einen ganz besonderen Gin vorstellt.

O-Ton

Wer heute mit Gin punkten möchte, muss sich halt etwas einfallen lassen. Das dachte sich beim Thema Pralinen scheinbar auch die Pralinenschule Kerstin Spehr, denn die zeigen am Stand ganz viele bunte Pralinen. Wie das funktioniert, verdeutlicht Ingrid Löw-Fersenmair.

O-Ton

Handgemachte Pralinen und das schmeckt man auch. Probieren ist fast überall ausdrücklich erlaubt und das macht die Food & Life zu einem wahren Genuss. Es gibt den Munich Wisk(e)y Market, rund 80 Winzer sind vor Ort, Kaffeeliebhaber kommen auf ihre Kosten und rund 40 Vorführungen sorgen auf der Kochbühne für ordentlich Appetit. Ein Highlight dürfte hier u.a. der Auftritt von Thoru Nakamura am Sonntag (1.12.) sein, der gerade erst zum Koch des Jahres gekürt wurde.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München