"Food Pairing" und Weihnachtsbäume aus Schokolade
26.11.2014

Parallel zur Heim+Handwerk findet noch bis zum 30. November die Genussmesse FOOD & LIFE in den Münchner Messehallen statt. Seit 2004 gibt es sie, in diesem Jahr stellen 237 Aussteller aus 11 Ländern ihre kulinarischen Highlights vor. Die Messe soll Appetit machen, Transparenz bieten und vor allem auch so manches Highlight zeigen. Und hier heißt ein Trend: Food Pairing.

Leadin
Parallel zur Heim+Handwerk findet noch bis zum 30. November die Genussmesse FOOD & LIFE in den Münchner Messehallen statt. Seit 2004 gibt es sie, in diesem Jahr stellen 237 Aussteller aus 11 Ländern ihre kulinarischen Highlights vor. Die Messe soll Appetit machen, Transparenz bieten und vor allem auch so manches Highlight zeigen. Und hier heißt ein Trend: Food Pairing. Tim Kuchenbecker berichtet.

Ein Renner auf der FOOD & LIFE ist die Kaktuskonfitüre von Lanzarote, verspricht Europa Vertriebler Tristan Zinhard.
O-Ton
Und die Besucher probieren, probieren und probieren...
O-Ton
Ein Traum für den Gaumen. Egal wohin man hinschaut: überall wird einem etwas anderes angeboten. Food Pairing heißt übrigens das neue Trend-Zauberwort. Lebensmittel kombinieren, die man sonst nicht kombinieren würde.
O-Ton
Da möchte man einfach einmal reinbeißen. Aber vielleicht trinken wir erst einmal etwas. Wie wäre es da mit Pfefferweizenbier?
O-Ton
Und die Besucher scheinen auch hiervon angetan zu sein. Man muss halt einfach einmal probiert haben. Und als Aussteller muss man halt einfach auch mal neue Ideen präsentieren.
O-Ton
Und den bekommt man auf der Messe geboten. Natürlich gibt es auch unzählige bekannte Produkte, egal ob Käse, Wurst, Brot, Fleisch, Wein oder Schokolade. Wobei wir beim Thema Schokolade auch noch ein Highlight vorstellen sollten. Und spätestens hier wird´s weihnachtlich.
O-Ton
Eine Probier-Tour durch die Halle C3 - unbedingt empfehlenswert.

Tim Kuchenbecker, Redaktion ... München