

14.+15. SEP 24 Hamburg's Food-Festival

GROSSMARKT HAMBURG ♥

Endlich ist es soweit – die ea&style kommt zurück nach Hamburg! Erstmals in neuer Location zentral im **Großmarkt** und somit im sogenannten „grünen Herz der Stadt“!

eat & style

Mein Genuss

eat-and-style.de

eat&style, das Food Festival, welches mit ca. 100 spannenden Marken und Geschichten, Pop-Up Küchen, Bars und bester Tasteducation einiges zu bieten hat!

Im Herzstück der eat&style-Ausstellung gibt es natürlich wieder viel zu entdecken und die rund **100 Stände** gilt es zu erobern. Produkte finden, probieren und lieben ist das Motto und es wartet ein ganz besonderer Bummel auf Euch! Mit dabei sind z. B. **Karl Karlo** mit smarteren Snacks ohne Schnickschnack wie Veggie Jerky oder **THATs KIMCHI** mit veganem Kimchi nach Mamas Rezept sowie die Damastmesser von **Zayiko**, die nicht nur scharf, sondern auch was fürs Auge sind!

Karl Karlo
Snacks ohne
Schnickschnack

Good To Know

Der Großmarkt wird so genannt, da er in Hamburg und über Norddeutschland hinaus Wochen- und Supermärkte sowie die Gastronomie mit Frische, Qualität und Vielfalt im Punkte Obst und Gemüse versorgt und somit den Genuss in unserer Stadt mit möglich macht!

Aussteller

Partner

CHEFS CULINAR
BY LEAN PRODUCTIONS

PAP*
STAR

GROSSMARKT
HAMBURG ♥

FOODBOOM

HAMBURGER
ORIGINAL

Haspa Joker

HAMBURGER
MORGEN
POST

FOODGUIDE

SZENE
HAMBURG

liali
create studio

Jeder Dish nur **5€**

Hamburg kocht! in der eat&style Pop-Up Kitchen



Botschafter: **FOOD**
Hannes Arendholz

10 Hamburger Köchinnen und Köche bereiten Euch eine ihrer Lieblingskreationen in 120 Minuten mit je 100 Tastingtellern zu. Probiert euch durch die **kulinarische Szene Hamburgs** – jeder Dish kostet nur 5,- Euro. Jede Köchin und jeder Koch steht dabei für seine ganz eigene Story und die **Pop-Up Kitchen** präsentiert so unterschiedlichste Genuss-Spots in unserer Stadt. Es lohnt sich also ein bisschen zu schauen: wer wann auf der eat&style kocht und worauf man Lust hat: **Hidden Champion** das **BATU** von Marcel Stut (Sa. 14.9. 16:00 Uhr). Was sich ein bisschen versteckt auf der Schanze – einmal entdeckt, will man es aber nie wieder missen oder der **Gourmet-Newcomer** mit dem **Koer** von Paul Decker (So. 15.9. 13.30 Uhr).

Wer ist noch alles dabei? Wer kocht wann?
Mehr unter www.eat-and-style.de.

Pop-Up Kitchen



- Paul Decker**
KOER
Winterhude
- Janine Op het Veld**
ÆNDRÈ
Rotherbaum
- Latif Dereli**
A Wolf Will Never
Be A Pet
St. Pauli
- Matthias Gfrörer**
Gutsküche
Tangstedt
- Tarik Rose**
Engel
Othmarschen
- Hannes Arendholz**
Foodboom
- Marcel Stut**
Batu
Schanze
- Brian Bojsen**
Wild Scandinavian
Cooking
Hafen-City

Neben „Hamburg kocht!“ werden auch weitere Kreationen geboten:
AusterRegion bietet neben besten Austern und Jakobsmuscheln auch ein Tastingteller mit Jumbo Miesmuscheln Piri Piri Style oder Hannes Arendholz zaubert am **FOODBOOM** Stand ein leckeres Croque Monsieur mit extra Käsesauce aus echtem Gruyère. Die **NinjaKitchen** von **SharkNinja** dreht auch auf und Tina Becher kocht verschiedene Rezepte über den Tag verteilt.

Es wird **YUMMY!**



DIY

In echter Handarbeit entstehen die super leckeren Kekse beim Traditionsunternehmen der **Keksbacker**. Lasst euch begeistern von der Feinkost Qualität bei **Eckart Sauce** und den selbstgemachten **Chutneys by Susann**. DIY Sets gibt es bei **SaatPur** für den Anbau zuhause.



Good To Know

Über das Wochenende werden in den eat&style Pop-Up Kitchens **ca. 5.000 Tastingteller** ausgegeben. Um hierbei Abfälle zu vermeiden und eine Umsetzung zu ermöglichen wird die eat&style kompetent über den **Partner Papstar** unterstützt welcher spezielle Teller aus Zuckerrohr zur Verfügung stellt, diese sortenrein einsammelt und nach Veranstaltung einem Bio-Konverter zuführt. Dadurch ist es möglich den Abfall der Teller einen Wertstoffkreislauf zuzuführen und so einen Zero-Waste Konzept für die Tastingteller zu verfolgen.



Raus aus den Federn... mit den besten Kaffees der Stadt.



Botschafterin: **KAFFEE**
Annika Taschinski

Hamburger Röstereien zeigen vor Ort, wie es geht! Blick für die Herkunft, Veredelung und bombastischen Geschmack. Ganz easy zum **perfekten Kaffee zuhause**, spannende **Cupping-Erlebnisse** oder Be a Pro **Barista Workshop** werden von der **Rösterei Elbgold** im Content-Cube geboten.

**Perfekten Kaffee
zuhause zubereiten**
– ganz einfach



Kaffee

Wein

Deutscher Wein rockt!

Das ist das Motto von eat&style Wein Botschafter **Marian Kreuzer** von der **WEINKITCHEN Hamburg**. Marian wird euch vor Ort einiges präsentieren und passende Wein-Empfehlungen zu den Gerichten der Pop-Up Kitchen geben. Alternativen gibt es natürlich auch von den Wein-Experten von **Uvas de México**. Als exklusiver Importeur bringen Sie spannende mexikanische Weine direkt in unseren Hamburger Hafen. Im Content-Cube werden zu dem Weintastings geboten, wo auch Naturwein ein Thema sein wird.



WEIN KITCHEN

Botschafter: **WEIN**
Marian Kreuzer

Local heroes

Lokal. Neu. Produkte für jeden Geschmack

Mit dem Bereich **local heroes** setzt die eat&style einen Hamburg-Schwerpunkt und präsentiert hier spannende Ideen von **25 Hamburger Unternehmen**. Mit dabei u.a. **Elbgelb** bekannt für seinen guten direkt auf **Kate's** mit einer

Honig (Imker Stephan Iblher hat sogar eines seiner Bienenvölker dem Großmarkt), **Wildhüters** mit leckeren Wildprodukten, **Popcorn** mit dem besten Popcorn der Stadt oder **Paneda** neuen Limonade, die hier erstmals probiert werden kann.

10 frische Ideen findet Ihr in der **start-up** Area! Entdeckt u. a. **TRÄD Superfood** aus der Baobabfrucht, **CIAO bohnenlosen Kaffee** oder **ARANG** den Geschmack Koreas für zuhause und viele weitere spannende Produkte.



start-ups

Hamburg Beer Week @ eat&style



Botschafter: **BIER**
Axel Ohm

Erstmals ist die Hamburg Beer Week mit einem Gemeinschaftsstand auf dem eat&style Festival zusammen mit den Brauern und Brauerinnen vertreten. Unter dem Motto „**Back to the Roots**“ dreht sich in diesem Jahr alles um regionale Erzeuger sowie die Herkunft und Qualität lokaler Rohstoffe. Die Besucher können sich auf **Präsentationen, Workshops und Verkostungen** freuen. Zudem wird es natürlich bestes Bier an den **12 Taps** geben. Fass- und Flaschenbier unter anderem von **Bunthaus, Blockbräu, Kehrwieder, Vierländer Brauerei, Winderhuder, Wildwuchs, HHBW Collab, und ÜberQuell**. Natürlich nicht fehlen darf das extra gebraute **Hans Blank – Wheat Ale!** Es ist eine moderne Hommage an das traditionsreiche Hamburger Weißbier aus der Hansezeit. Gebraut als Solar- und Biobier mit Zutaten aus deutschen Landen im Wildwuchs Brauwerk in Hamburg-Wilhelmsburg, unterstützt von der Leidenschaft aller Brauer:innen der **Hamburg Beer Week**.



Bier

Spirits

Tide & Tonic Bar Hamburger Bars zu Gast auf der eat&style

Passend zum Konzept der Pop-Up Kitchen präsentieren Spirit Botschafter **Oliver Fuhse (Bazic Vodka)** und **Dirk Güldner (Barkeeper)** die Tide&Tonic Bar mit geladenen Barkeepern der besten Bars Hamburgs! In Slots von 120 Minuten präsentieren die Bars ihren **Signature Drink** und zeigen so, was Hamburgs Bars zu bieten haben.



Botschafter: **SPIRITS**
Oliver Fuhse



Hamburg schmeckt gut!

Vom 12. bis 16. September steht Hamburg wieder ganz im Zeichen der Kulinarik. Unter dem Festivaldach von OPEN MOUTH finden zahlreiche Aktionen und Veranstaltungen an unterschiedlichen Orten in Hamburg statt. Auch die eat&style ist ein Teil von OPEN MOUTH. Ganz in der Nähe des Großmarkts finden im Oberhafenquartier viele Programmpunkt von OPEN MOUTH statt. —> openmouth.hamburg



25%
Rabatt

Tickets unter:
www.eat-and-style.de
und mit dem CODE:
MOPO24



*Bild: Jan Northoff