

Presseinformation

Megatrend Regionalität: „Guten Geschmack in alle Munde bringen“

Vom 01. bis 05.12.2021 findet die FOOD & LIFE, Deutschlands größter Treffpunkt für Essen, Trinken und Genießen parallel zur Heim+Handwerk, Süddeutschlands größte Messe für Wohnen und Einrichten auf dem Messegelände in München statt. Im Interview berichtet Claudia Weidner, Leiterin der beiden Messen, von der aktuellen Planung.

München, 06. Mai 2021 – Wie können wir uns die FOOD & LIFE 2021 Anfang Dezember vorstellen? Gibt es ein digitales Rahmenprogramm?

Claudia Weidner: Wir haben uns lange darüber Gedanken gemacht, wie die optimale Messe in Zukunft aussieht. Die FOOD & LIFE lebt vom direkten Austausch mit den Herstellern, Manufakturen und Gründern von Start-ups, vom Sehen, Riechen und Entdecken neuer Köstlichkeiten. Genau dafür möchten wir die Plattform bieten und persönliche Kundenbeziehungen ermöglichen. Aus diesem Grund haben wir uns zur FOOD & LIFE auch bewusst gegen ein hybrides Format mit digitalem Rahmenprogramm entschieden. Der Schwerpunkt liegt darauf, guten Geschmack in alle Munde zu bringen. Das funktioniert digital nicht. Und gerade bei kleinen Manufakturen ist es auch toll, die Menschen vor Ort kennen zu lernen, die hinter den handwerklich hergestellten Produkten stehen. Damit bekommen die Erzeugnisse eine Geschichte mit persönlichem Bezug.

Aufgrund der Corona-Pandemie konnten die Heim+Handwerk und FOOD & LIFE im letzten Jahr nicht stattfinden. Wie geht es Ihnen heute mit der Planung der kommenden Veranstaltungen?

Claudia Weidner: Auch ich jongliere gerade wie so viele zwischen Arbeit im Homeoffice und Kinderbetreuung. Aber meine Zuversicht und mein Wille, Anbietern und Besuchern Anfang Dezember eine tolle Messe zu bieten, treiben mich und mein Team an. Die Heim+Handwerk und die FOOD & LIFE drehen sich genau um die Themen, die uns allen gerade wichtig sind und aktuell stark nachgefragt werden: ein gemütliches Zuhause, in dem wir uns wohlfühlen und viel mehr gekocht wird. Bei Händlern und regionalen Lieferanten macht sich deutlich bemerkbar, dass Verbraucher wesentlich mehr Wert auf regionale, frische und gesunde Lebensmittel legen und hierfür auch mehr Geld ausgeben. Ich glaube, dass dieser Trend auch nach der Pandemie halten wird. Darum bin ich überzeugt,

Treffpunkt für Genießer



FOOD & LIFE

Deutschlands größter
Treffpunkt für Essen,
Trinken und Genießen

01.12. – 05.12.2021
Messegelände München

www.food-life.de

GHM Gesellschaft für
Handwerksmessen mbH

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Postfach 82 03 55
81803 München, Deutschland

Paul-Wassermann-Str. 5
81829 München, Deutschland

T +49 89 189 149 163
F +49 89 189 149 169

presse@ghm.de
www.ghm.de

Geschäftsführung:
Dieter Dohr (Vorsitzender)
Klaus Plaschka | Klaus Dittrich

Registergericht München
HRB 40217
USt-IdNr.: DE 129358691

dass die Messen ein Erfolg werden. Wichtig ist allerdings, dass die Politik die richtigen Weichen stellt.

Was meinen Sie damit?

Claudia Weidner: Damit meine ich, dass genügend Impfstoff zur Verfügung gestellt wird, aber auch, dass in Öffnungsdebatten auch Erkenntnisse weiterer Wissenschaftsdisziplinen einfließen, wie beispielsweise der Aerosol-Forschung. So bieten gerade luftige und weitläufige Räume mit guten Lüftungsanlagen die besten Voraussetzungen für das Zusammenkommen von Menschen in Innenräumen. Und genau diese Voraussetzungen erfüllen die Hallen auf dem Messegelände München. Durch das Impfen haben wir eine völlig neue Ausgangssituation als noch im vergangenen Jahr. Wir haben ein sehr gutes Messekonzept entwickelt, das darauf basiert, dass alle Menschen auf dem Messegelände entweder geimpft oder getestet sind. Außerdem können wir über das Online-Ticketing die Kontaktrückverfolgung gewährleisten. Alle unsere Maßnahmen werden wir laufend nach den neuesten Vorgaben anpassen, wodurch das Einkaufen auf der Heim+Handwerk und FOOD & LIFE deutlich sicherer ist als im Supermarkt. In Spanien, Großbritannien und den Niederlanden finden Messen bereits jetzt wieder statt. Das sollte auch bei uns wieder möglich sein.

Die FOOD & LIFE ist für das Probieren der Produkte vor Ort besonders beliebt. Sind Verkostungen in diesem Jahr überhaupt möglich?

Claudia Weidner: Wir können noch nicht sagen, in welcher Form Verkostungen auf der FOOD & LIFE im Dezember angeboten werden. Ich weiß aber, dass sich unsere Aussteller einiges einfallen lassen, um die Qualität und den besonderen Geschmack ihrer Erzeugnisse ins Rampenlicht zu rücken. Vorstellbar sind zum Beispiel eingepackte Probierhappen oder Angebote to go, wie wir diese von der Gastronomie bereits kennen. Was auf jeden Fall bleibt, ist der wertvolle Austausch mit den Produzenten und die hohe Qualität der Zutaten, die die Köstlichkeiten so besonders machen.

Was ist dieses Jahr neu?

Claudia Weidner: Besondere Highlights in jedem Jahr sind die Start-ups, die mit ihren Ideen für Abwechslung im Gaumen sorgen. Gemeinsam mit unserem Kooperationspartner StartinFOOD verleihen wir am Messesamstag der FOOD & LIFE den neuen NEWCOMER AWARD 2021. Erstmals können Messebesucher für ihren Favoriten vor Ort abstimmen und eines von zehn Probierpaketen der teilnehmenden Start-ups gewinnen.

In diesem Jahr werden wir auch den Übergang der Heim+Handwerk zur FOOD & LIFE in der Halle B3 „Küchenkultur & Lifestyle“ mit einer neuen Themenfläche

bereichern: „Männersache(n)!“ Hier bündeln wir verschiedene Produkte, für die sich insbesondere Männer interessieren aber natürlich von allen gekauft, genutzt oder verschenkt werden können. Dazu gehören lokal hergestellte Craft-Biere, Gin aus Bayern und vor allem viele neue Spezialitäten rund ums Grillen. Die Halle B3 ist zudem der neue Standort des Munich Whisk(e)y Market (MWM). Hier erwartet die Besucher ein Angebot von über 80 Whisk(e)y-sorten, begleitet von fachkompetenter Beratung und irischen Spezialitäten.

Auf was freuen Sie sich besonders?

Claudia Weidner: Ich freue mich darauf, Hersteller und Genussfreunde endlich wieder persönlich zusammen zu bringen. Und endlich sagen zu können, Bühne frei für unsere Promi-Köche! Bobby Bräuer, Tohru Nakamu, Shane McMahon, Ali Güngörmüş und Hans Jörg Bachmeier haben bereits zugesagt und können es kaum erwarten, sich wieder live zu präsentieren. Ich finde auch unsere Start-ups besonders spannend. Kreative Ideen und neue Geschmackserlebnisse faszinieren mich. Und auch hier freue ich mich, wenn die jungen Gründer die Chance nutzen, neue Genussfreunde für sich zu gewinnen. Da der Messetermin so kurz vor Weihnachten liegt, ist das natürlich die perfekte Gelegenheit, Geschenke einzukaufen: Köstlichkeiten der FOOD & LIFE, einen besonderen Gin oder Whisky vom Munich Whisk(e)y Market.

Weitere Informationen und Anmeldeunterlagen zur FOOD & LIFE gibt es unter www.food-life.de. Jede Anmeldung ist bis zur Zulassung (voraussichtlich September 2021) unverbindlich. Im Falle einer Absage trägt die Gesellschaft für Handwerksmessen als Messeveranstalter das volle Risiko. Informationen zur Heim+Handwerk sind erhältlich unter www.heim-handwerk.de.

Veröffentlichung kostenfrei – Beleg erbeten

Pressekontakt:

Mélanie Diss, T +49 89 189 149 163

diss@ghm.de

www.food-life.de

Facebook | @FoodLifeMuenchen

Instagram | #fal2021