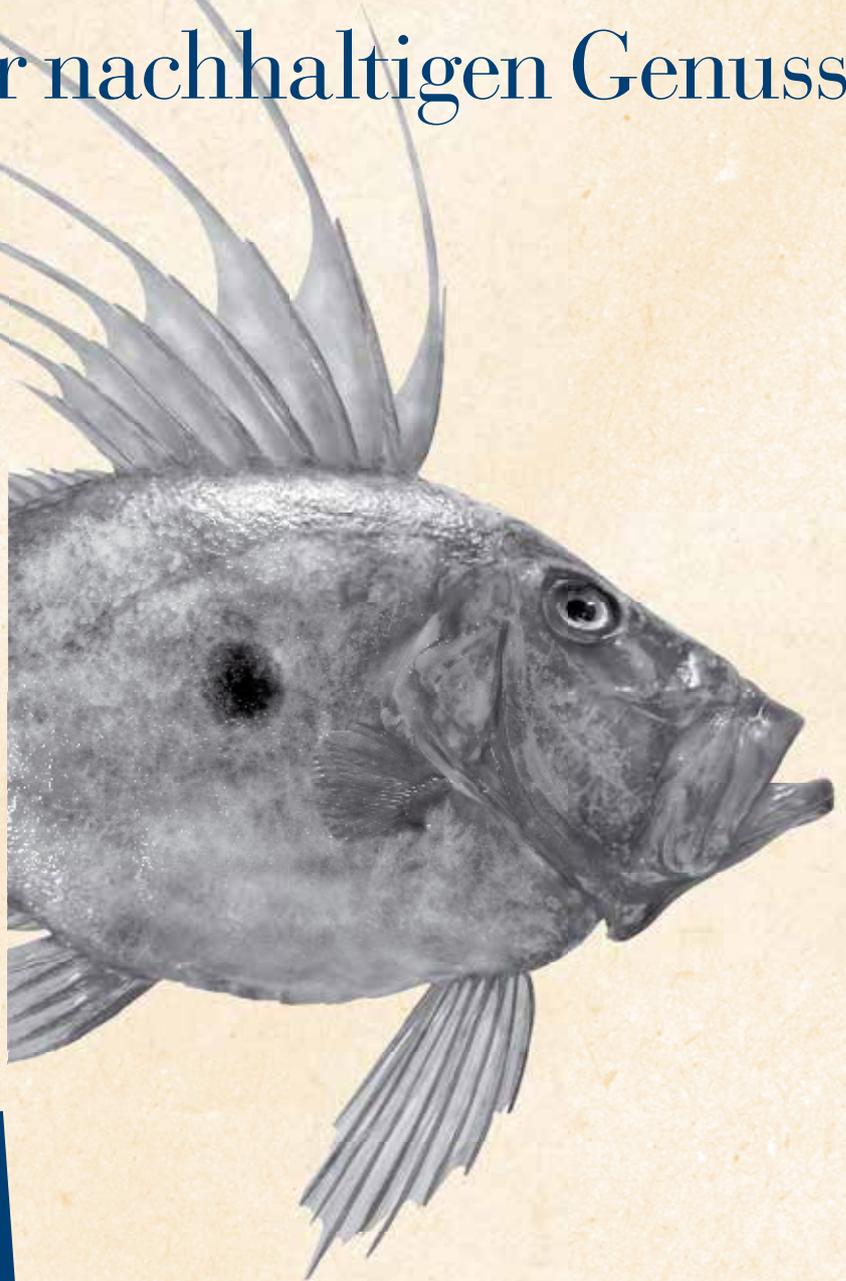


# SlowFisch

Die Messe für nachhaltigen Genuss

8.-10.  
NOV.  
2013  
MESSE  
BREMEN



## 12 Seiten Messe-Spezial

- Rahmenprogramm
- Geschmackserlebnisse
- SlowFisch-Bistro
- „Krabben-Spezial“  
u.v.m.

**Delikatessen, Meeresfrüchte, Kaffee, Süßes, Wein**

Veranstalter:



MESSE  
BREMEN



Slow Food  
Deutschland e.V.

Medienpartner:



Jetzt Fan  
werden!



# Die Stunde der bewussten Genießer

Die „SlowFisch“ lockt mit ausgesuchten Produkten nach Bremen

Alljährlich im November rückt die Messe Bremen den bewussten Genuss in den Mittelpunkt: Dann findet die „SlowFisch“ statt, die führende Messe in Norddeutschland im Geiste der Philosophie „gut, sauber, fair“, wie sie die Organisation Slow Food vertritt. Zur bereits sechsten Auflage kommen Erzeuger und Kunden von Freitag bis Sonntag, 8. bis 10. November 2013, in der ÖVB-Arena und der Halle 2 der Messe Bremen zusammen.

Wie der Titel andeutet, spielen von jeher Fische und anderes Getier aus Nord- und Ostsee, aus heimischen Teichen und Flüssen eine besondere Rolle bei der SlowFisch. Darüber hinaus finden Besucher aber auch eine Fülle anderer fester und flüssiger Genüsse, die sämtlich den strengen Kriterien für Messen entsprechen, die Slow Food Deutschland mitveranstaltet. Zu haben sind zum Beispiel liebevoll komponierte Marmeladen und Chutneys, die ohne künstliche Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt wurden. Auch ausgefallene Gewürze und Öle gehören zum Angebot wie das des Arganbaumes, der ausschließlich im Südwesten Marokkos wächst. An anderen Ständen sind Fleisch- und Wurstwaren aus handwerklich arbeitenden Schlachtereien oder Wildbret aus den Schleswig-Holsteinischen Landesforsten zu haben. Zudem ist eine Vielzahl deutscher Winzer mit ihren Produkten in Bremen vertreten, es gibt Limonade aus Hamburg, Rum aus Flensburg oder exklusive Biersorten einer Stralsunder Manufaktur, die unter Anleitung eines Biersommeliers auch verkostet werden können.

Zurück zu Fisch und Meeresfrüchten. Scholle, Wels, Karpfen, Forelle, Saibling, Muscheln: Fischliebhaber finden in den Messehallen eine reiche Auswahl. Besonderes Augenmerk widmen die Organisatoren diesmal den Nordseekrabben. „Krabben sind eine regionale Delikatesse“, sagt Projektleiter Jürgen Fricke. „Doch gibt es natürlich auch Kritikpunkte.“ Darum werde die Messe zum Beispiel über Forschungsprojekte zu alternativen Fangmethoden informieren und in einem Diskussionsforum über Aspekte und Perspektiven der Krabbenfischerei sprechen. „Auch wollen wir den



Foto © Messe Bremen / Jan Rothke

Konsumenten unmittelbaren Bezug zum Produkt vermitteln.“ Zum Beispiel können SlowFisch-Besucher ausprobieren, fangfrische Krabben selbst zu pulen, wie es früher gang und gäbe war.

Unabhängig von den Krabben – Regionalität spielt bei der SlowFisch stets eine große Rolle. Einen besonderen Akzent setzt die Messe in diesem Jahr auf Käse. Unter anderem präsentieren sich Mitglieder der Niedersächsischen Milch- und Käsestraße, in der sich im Sommer 2012 mehr als 40 Betriebe zusammengeschlossen haben. Ob Büffelmozzarella oder würziger Pecorino, deftiger Romadur oder cremiger Ziegenfrischkäse – niedersächsische Käseereien produzieren viele delikate Sorten, die SlowFisch-Besucher kosten können. In der Käseschule des Verbandes für handwerkliche Milchherstellung werden sie darüber hinaus ins Selber-Käsen eingeführt.

Zum Programm der SlowFisch gehören traditionell auch die „Geschmackserlebnisse“, das weltweit erprobte Verkostungsformat von Slow Food: Dabei schulen die Teilnehmenden ihre Zungen durch vergleichendes Verkosten. In diesem Jahr geht es zum Beispiel um die Kombination von Räucherfisch und Wein sowie um die Querverkostung verschiedener Milchen, denn ihre geschmacklichen Unterschiede sind genauso in Vergessenheit geraten wie der Plural des weißen Lebenssaftes. Ganz besondere Gaumenfreuden verheißt stets die „Verabredung zum Essen“, bei der ein Sternekoch für eine kleine Gruppe ein exklusives Menü zubereitet – diesmal stellt sich der Chef des Dorint Söl'ring Hof auf Sylt, Johannes King\*\*, an den Herd des traditionsreichen Grashoff's Bistro und bereitet unter anderem Krabben zu. In der Vinothek beraten Slow Food Weinberater Genießer bei der Auswahl guter Tropfen. Erstmals wird es auch Käse-Wein-Seminare geben, die sich mit klassischen, aber auch überraschenden Kombinationen beschäftigen. Last but not least ist auch wieder ein umfangreiches Vortragsprogramm in Planung.

Die Messehallen sind täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 9 Euro. Das Ticket berechtigt auch zum Besuch dreier zeitgleicher Parallelveranstaltungen in der Messe. In der Halle 3 und im Congress Centrum Bremen finden erstmals die BesserEsser – Aktionstage für Kinder- und Jugendernährung statt. In den Hallen 4 und 5 versetzt die Messe ReiseLust Besucher in Urlaubsstimmung. In den Hallen 6 und 7 ist die CARAVAN Bremen für Reisemobile, Wohnwagen, Zelte und Zubehör zu Gast. 

Mehr Informationen auch unter [www.slowfisch-bremen.de](http://www.slowfisch-bremen.de)

## Reportage | Nordsee küchenfertig

### Krabben: ein kulinarisches Markenzeichen der Küstenländer

Auf Brötchen. Mit Rührei. Zur Kartoffelsuppe. In Knoblauchöl gebraten. Deutschlands Krustentierliebhaber delectieren sich an Nordseekrabben in allen erdenklichen Darreichungsformen. In der Regel haben sie die Krabstierchen fürs Rezept geschält erworben. Das ist bequem, bedeutet aber meist, intensive Konservierung und lange Transportwege in Kauf zu nehmen. Es wäre ein deutlich nachhaltigerer Genuss, Krabben selbst zu pulen. Ein noch junger Verein will dafür bei der Messe SlowFisch werben – um mittelfristig der regionalen Vermarktung den Boden zu bereiten.

Dass er einmal regelmäßig sonntags nachts von der Hallig Hooge hinaus auf die Nordsee fahren und erst am folgenden Freitag wieder im Hafen festmachen würde, war Dirk Dell Missier nicht an der Wiege gesungen. Der Sohn eines Terrazzolegers hatte eigentlich Klempner gelernt, doch damit auf Dauer sein Geld verdienen? Nicht das Richtige für einen Mann, der dem Meer von Kindheit an nah war. Seit mehr als 30 Jahren arbeitet er nun schon als Krabbenfischer. Wobei er nur im allgemeinen Sprachgebrauch Krabben fängt, nicht im meeresbiologisch korrekten: Krabben sind Kurzschwanzkrebse, Dell Missier jedoch jagt ihre langschwänzigen Verwandten, die Nordseegarnelen (*Crangon crangon*), die in Norddeutschland auch als Granat bekannt sind.



Sechs Tage in der Woche sei Dell Missier also üblicherweise auf See, berichtet er. Von morgens bis abends zieht sein Kutter, die „De Liekedeelers“ (Foto), das Schleppnetz hinter sich her, um das von Konsumenten hoch geschätzte Meerestier einzufangen. „Mein Mitarbeiter und ich kochen sie, sobald sie an Bord sind, und lagern sie im Kühlraum“, erzählt der 55-Jährige. „Zweimal pro Woche liefern wir dann an unseren Großhändler in den Niederlanden.“ Dort werden die leicht verderblichen Krabben gesiebt, konserviert, vor allem nach Marokko zum Pulen gefahren, nach neuerlicher Kon-



Foto © Nicole Krapstein

**Fisch** Nordseegarnelen – die der norddeutsche Volksmund auch als Granat bezeichnet – sind ein Schwerpunkt-Thema der SlowFisch 2013.

servierung verpackt und wieder zurücktransportiert zum Beispiel in niedersächsische und Bremer Lebensmittelgeschäfte.

Diese Produktionskette ist ein Grund, weswegen die Krabben-erzeugung bei Umweltschützern und bewussten Konsumenten umstritten ist. Was für Wege legen die Krustentiere zurück, bis sie vom Kai wieder im Supermarkt des Nordseehafenstädtchens gelandet sind! Wie aber könnte die Alternative aussehen? „Ich sehe bislang keine wirkliche“, sagt Philipp Oberdörffer. Er ist einer der drei Geschäftsführer der kürzlich gegründeten „Erzeugergemeinschaft der Deutschen Krabbenfischer“ mit Sitz in Cuxhaven. Darin haben sich wie Dirk Dell Missier knapp 100 der rund 170 deutschen Krabbenfischer zusammengeschlossen, um ihre Marktposition gegenüber dem Handel zu stärken, statt weiter als Einzelkämpfer aufzutreten, und so dauerhaft faire Preise zu erzielen. Ab Herbst dieses Jahres übernimmt die Organisation die kollektiven Verhandlungen.

Rund 12 500 Tonnen Nordseegarnelen brachten die Krabbenfischer insgesamt 2012 an Land. Eine gewaltige Menge der nur wenige Zentimeter großen Tiere. Sie maschinell von ihren Panzern zu befreien, ist bis heute die Ausnahme – wegen technischer Probleme und weil die Ware trotzdem deutlich teurer ist als im Ausland gepulte. Das liegt zum Beispiel an der aufwendigen Reinigung der Maschinen, die viel Arbeitszeit kostet.

So ist das Krabbenschälen noch immer überwiegend Handarbeit. „In Deutschland ließe es sich aber wirtschaftlich nicht darstellen, solche Mengen von Hand zu pulen“, sagt Oberdörffer. Das Pulen in Heimarbeit, mit dem sich die Frauen in den Fischerdörfern früher einen kleinen Zuverdienst verschafften, sei schon lang nicht mehr erlaubt. Die Krabben nun von eigens dafür angestellten Mitarbeitern schälen zu lassen, würde die Ware angesichts des Lohnniveaus und der hiesigen Hygieneauflagen so verteuern, dass sie kaum noch zu vermarkten wäre.



Foto © Nicole Knapstein

**Direkter geht's nicht** Selbstgepulte Krabben, am Besten gleich vom Kutter.

handwerklich arbeitenden Fischereibetrieben durch den Direktverkauf höhere Gewinne ermöglichen und die Küstengemeinden ökonomisch stärken und touristisch interessanter machen.

Die Vereinsaktivitäten rollen erst in diesen Tagen an, manchen konkreten Plan gibt es aber schon. So will die Gruppe noch mehr Fischer als bisher fürs Mitmachen bei diversen aktuellen Forschungsprojekten etwa zum Problem Beifang zu gewinnen: Den Krabbenfishern gehen ungewollt immer auch viele Fische mit ins Netz. Der Vereinsaktive und Meeresbiologe Kai Wätjen vom Alfred-Wegener-Institut in Bremerhaven zum Beispiel hat neben Dell Missier weitere Praktiker überzeugt, für ihn seltene Fischarten im Beifang zu katalogisieren. Projekte des Thünen-Instituts für Seefischerei in Hamburg experimentieren unterdessen mit unterschiedlichen Netzmaschengrößen und -typen oder dem Fischen mit Elektropulsen, die die Krabben regelrecht ins Netz springen lassen, Schollen oder Seezungen aber nicht irritieren. Diese Projekte werden im Übrigen mitfinanziert von den Krabbenfishern, um die Nachhaltigkeit in der Fischerei zu erhöhen und damit Pluspunkte für die angestrebte Zertifizierung nach dem Standard des Marine Stewardship Council (MSC) für nachhaltige Fischerei zu erzielen.

Der Verein habe zudem vor, eine Krabben-App fürs Smartphone herauszubringen, erläutert die Mitstreiterin und PR-Fachfrau Nicole Knapstein. Die Anwendung soll Kunden mitteilen, an welchem Kai, in welchem Geschäft oder auf welchem Markt sie just in diesem Moment fangfrische, unbehandelte Krabben bekommen – zunächst in Schleswig-Holstein, später auch in Niedersachsen. Die App werde zudem per Video im Selberpulen schulen. „Zunächst einmal geht es ja darum, die Menschen wieder an das Produkt Krabbe heranzuführen, das viele nur noch als rosa Würmchen im 100-Gramm-Paket aus dem Supermarkt kennen“, sagt Nicole Knapstein.

„Hierzulande ist eben der Umgang mit frischen Krabben unüblich geworden“, bedauert sie und verweist auf Traditionen der europäischen Nachbarn. „In französischen Küstenregionen ist es durchaus üblich, dass man sich den Vorspeisenteiler selbst auspult.“ Im Spanien würden Garnelen sogar samt Panzer frittiert und gegessen.

Das klingt gewöhnungsbedürftig – doch hat die Zubereitungsmethode durchaus Freunde in Deutschland. Der Zwei-Sterne-Koch Johannes King etwa serviert im Dorint Söl'ring Hof regelmäßig frittierte Krabben und plant Krabben auch bei der „Verabredung zum Essen“ für eine kleine Runde Gourmets in Grasshoff's Bistro während der SlowFisch ein. Auch Dirk Dell Missier schätzt den puristischen Genuss: „Gelegentlich sammeln wir uns an Bord die größten Krabben heraus und braten sie, wie sie sind, in Öl und mit ein paar Kräutern.“ Was Genießer hellhörig werden lassen dürfte, ist sein aus Selbsterfahrung gebildetes Urteil: „Das schmeckt wirklich ziemlich gut – und auch ziemlich anders. Der Eigengeschmack ist dann nämlich wesentlich größer.“

Siehe auch S. XI, GE 6 „Fangfrisch auf Fischers Tisch: Nordseegarnelen“, Sonntag, 10. November 2013, 11.30 Uhr.

Wie aber wäre es mit regionaler Vermarktung, die Transportwege dramatisch verkürzen und weit weniger Konservierung erfordern würde? Oberdörffer sähe das durchaus gern: „Für die Fischer wäre es ja viel einfacher und lukrativer, als die großen Umwege in der Vermarktung in Kauf zu nehmen.“ Der Direktverkauf setze aber aus den beschriebenen Gründen voraus, dass die Kunden auch selbst pulten. Das ist in Zeiten der Verbreitung von Convenience-Food ein anspruchsvoller Vorschlag. Außerdem: „Man muss Pulen können. Das ist ja eine fummelige Angelegenheit und Übungssache.“ Auch bedarf es Geduld, denn um ein Kilo gepulte Krabben zu bekommen, müssen drei Kilogramm ihre Panzer verlieren. Die gesamte Fangmenge könnten die Fischer darum niemals in der Region absetzen, meint Oberdörffer: „Das wird immer ein Nischenmarkt bleiben.“ Diesen aber gibt es immerhin: Jeweils ein bis zwei Fischer in den rund 35 Häfen an der niedersächsischen und der schleswig-holsteinischen Küste verkaufen Oberdörffer zufolge direkt ab Kutter: „Das ist wichtig für uns als Werbung in eigener Sache, aber auch für den Tourismus: Wenn Gäste an die Küste kommen, wollen sie die örtlichen Produkte essen.“ Gemäß den Regularien der Erzeugergemeinschaft dürfte tatsächlich jeder Krabbenfischer 30 Kilogramm selbst vermarkten. „Doch wenn das alle machten, wäre es für den Einzelnen wegen zu großer Konkurrenz kein Geschäft mehr.“

Aus der Nische einen etwas relevanteren Markt zu entwickeln: Das hat sich der kürzlich gegründete „sustain seafood Verein zur Förderung einer nachhaltigen Fischerei“ auf die Fahnen geschrieben und will darüber auch während der SlowFisch in Bremen informieren. Der noch kleinen Gruppe gehören Dell Missier und andere Fischer, Wissenschaftler und Marketingspezialisten an. Primäres erklärtes Ziel ist, den Konsumenten wieder Lust darauf zu machen, Krabben und Fisch aus der Nordsee frisch zu kaufen und selbst zuzubereiten. Unter anderem wollen sie den kleinen,

# „Man merkt dem Käse die Jahreszeit an.“

Essen, was in der Umgebung erzeugt wird – regionale Lebensmittelproduzenten machen sich immer mehr Freunde unter den Verbrauchern. Das wollen bei der SlowFisch diesmal auch niedersächsische Hofkäsereien erreichen. Was ihren Käse ausmacht, erläutert die Sprecherin der Niedersächsischen Milch- & Käsestraße, Annette Alpers-Tipke, für das Slow Food Magazin.



**Was ist die Niedersächsische Käsestraße und was will der Zusammenschluss erreichen?** In der Niedersächsischen Käsestraße haben sich rund 40 Hofkäsereien in Niedersachsen zusammengeschlossen, die zugleich im Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. organisiert sind. Überwiegend sind die Mitglieder Biohöfe, dazu zählen aber auch eine Reihe konventionell arbeitender Betriebe. Das gemeinsame Ziel ist, unsere Arbeit bekannter zu machen – durch einen Flyer und Postkarten, durch den Auftritt auf Märkten und Messen wie eben auch auf der SlowFisch in Bremen.

**Was macht handwerklich hergestellten Käse im Unterschied zu industriellem aus?** Der Käse wird in aller Regel dort hergestellt, wo auch die Milch erzeugt wird. Diese Milch wird dann so wenig wie möglich bearbeitet, zum Beispiel nicht zentrifugiert und wenig gepumpt – die kleinen Fettkügelchen in der Milch bleiben also erhalten. Wir wollen ja ein möglichst naturbelassenes Produkt. Unsere Milch wird daher in ihrer natürlichen Form weiterverarbeitet ohne dass eine Zentrifuge die Milch in Magermilch und Fett auftrennt. Handwerklich hergestellter Käse ist nicht standardisiert. Jede Hofkäserei hat eigene Rezepturen für die Herstellung und pflegt den Käse auf ihre individuelle Weise bis zur Reifung. Dadurch erhalten die Käse ihren ganz eigenen Geschmack. Außerdem merkt man ihnen die Jahreszeit an, schon weil das Futter wechselt. Aus eigener Erfahrung kann ich im Übrigen sagen, dass unter unseren Kunden viele Allergiker sind, die unseren Käse vertragen, aber nicht den industriell hergestellten.



Fotos © Jilthofer Käserei

**Spezialisten** Annette Alpers-Tipke und Ehemann Klaus stellen auf ihrem Hof nahe Buxtehude diverse Käsesorten her.

**Unterscheidet sich Käse aus Niedersachsen von Käse aus anderen Regionen?** Den niedersächsischen Käse gibt es nicht – die Höfe erzeugen eine Vielzahl an Sorten aus Kuh-, Ziegen-, Schafs- und Büffelmilch. Darunter sind manche, die so gar nicht niedersächsisch klingen: zum Beispiel gibt es Pecorino oder Bergkäse. Durch die Nähe zu den Niederlanden gibt es in Niedersachsen allerdings recht viele Käsereien, die Gouda herstellen und die die Milchkulturen dafür auch aus den Niederlanden beziehen. Hierzulande ist Gouda aber nur eine Sorte unter vielen, bei unseren Nachbarn geht es oft einseitiger zu.

**Und mögen die Kunden niedersächsischen Käse – wie ist die Resonanz?** Sehr positiv! Regional ist in – viele Kunden schätzen es, wenn man ihnen etwas über die Herkunft der Waren erzählen kann, die sie kaufen. Diese bewussten Verbraucher entscheiden sich ganz gezielt für uns. Unser Ziel als Niedersächsische Käsestraße ist aber, auch die anderen zu erreichen, die sich noch gar nicht damit auseinandergesetzt haben, was einen wirklich guten Käse ausmacht. Wenn man den Kunden den Unterschied zwischen industrieller und handwerklicher Käsefertigung erklärt, sorgt das bei vielen für ein „Aha“-Erlebnis, das sie bewusster einkaufen und genießen lässt.

**Nun präsentieren Sie sich erstmals bei der SlowFisch. Was erwartet die Besucher und was erhoffen sich die Mitglieder der Niedersächsischen Käsestraße?** Wir hoffen, dass die SlowFisch-Besucher die Vielfalt unserer Produkte erkennen und schmecken und dass sie sich bei unseren Präsentationen Informationen mitnehmen, um uns anschließend auf unseren Höfen zu besuchen. Auf den Geschmack bringen soll sie zum Beispiel unser „Niedersächsischer Käseteller“: Zum Preis von 5 Euro dürfen Besucher jeweils fünf Sorten Käse der ausstellenden Mitgliedsbetriebe probieren. Und in unserer Käseschule können sie unter Anleitung eines Profi-Käasers Käse selbst herstellen – da bekommen sie einen ersten Eindruck davon, wie aufwendig das Käsen ist und wie viel Spaß es macht, aus Milch etwas Leckeres herzustellen. 🍷

## Verabredung zum Essen

# Der Meister vom Sylter Söl'ring Hof Johannes King

Sonntag, 10. November 2013,  
um 19.00 Uhr in Grashoff's Bistro,  
Contrescarpe 80, 28195 Bremen



Fotos © Luzia Ellert

Am 10. November lädt Zwei-Sterne-Koch, Koch des Jahres 2013 und Slow Food Mitglied Johannes King vom Dorint Söl'ring Hof auf Sylt gemeinsam mit Oliver Schmidt zu einer kulinarischen Reise zu den Kostbarkeiten der Nordsee und den Gärten und Beeten der Insel in Grashoff's Bistro ein. Dabei schenkt er dieses Jahr der Krabbe seine besondere Aufmerksamkeit. Aus traditionellen, fast vergessenen Gemüsesorten, aromatischen Gewürzen, Kräutern und den Köstlichkeiten des Meeres komponiert er eine Sinfonie an Geschmacksvielfalt: unverfälscht, intensiv und immer orientiert an der Saison. Eine der Kompositionen liest sich „Getrocknete und gebackene Krabben und geräucherte Kartoffel mit emulgierter Krabbenmilch“, eine weitere „Wittling mit Getreide, Taschenkrebs, kandierte Gurke und Krabbenjus“.

Johannes King kocht leidenschaftlich und mit Überzeugung mit saisonalen Produkten. Er hat nicht nur einen eigenen Fischkutter, sondern auch einen Bauernhof auf Sylt, einen Friesenhof von 1657 mit jahrhundertaltem Bauerngarten mit Obstbäumen, Gemüsebeeten und Kräuterrabatten. Das Ergebnis seiner Suche nach den besten Produkten führte ihn zu Lebensmitteln aus der Region. So sind seine Gerichte inspiriert von Fisch, Krabben, Muscheln und Algen aus der Nordsee und den Halligen. Zu seiner Philosophie gehört die schonende und ganzheitliche Verarbeitung. Er steht für nordischen Genuss mit Verantwortung – ganz im Sinne der Slow Food Philosophie „gut, sauber und fair“.

Weitere Informationen und Reservierung/Buchung: Grashoff's Bistro,  
Tel 0421. 147 49-0, info@grashoff.de, www.grashoff.de

## Vinothek

# Die Vinothek auf der SlowFisch 2013

Wein wird auch in diesem Jahr auf der SlowFisch eine besondere Rolle spielen. Wein als Essensbegleiter rund um Fisch und Meeresfrüchte, so heißt das Motto der Vinothek.

Die Vinothek liegt direkt neben dem SlowFisch-Bistro. Dort entdecken Sie im Dialog mit Erzeugern und Köchen die Küche Niedersachsens und Bremens. Für die passenden Weinempfehlungen stehen die Slow Food Weinberater der Vinothek parat. Neu in diesem Jahr – Wein-Käse-Seminare: Weine aus der Vinothek im Dialog mit handwerklich hergestellten Käsespezialitäten aus Hofkäsereien der niedersächsischen Milch- und Käsestraße.

So können die Besucher der SlowFisch unter fachkundiger Beratung erleben, wie eine kenntnisreiche und kreative Weingewahl aus einer Vielfalt von Rebsorten von ausgewählten Weingütern aus Deutschland die Gaumenfreuden rund um Fisch und Mee(h)r zu einem genussvollen Gesamterlebnis werden lassen.



Foto © Messe Bremen / Jan Rathke

„Es ist die Überzeugung von Slow Food, dass die Weinwelt bestimmt wird durch die Winzer, die gemäß des Manifestes der Vignerons d'Europe unter anderem lebendige, genussvolle Weine produzieren. Sie sind die Frucht seines Terroirs, seiner Leidenschaft und des authentischen Ausdrucks einer Tradition. Ganz besonders übernimmt der Winzer die Verantwortung für sein Tun. Er handelt im Respekt der Umwelt, der Gesundheit des Konsumenten sowie der Bewohner der Region und der Erde überhaupt.“ (Dr. Hanns-E. Kniepkamp).

**Das Team der Weinberater freut sich auf viele Weinliebhaber und -liebhaberinnen und alle, die es werden wollen.**

Vinothek: Halle 2, Stand 2 C-30, Fr bis So, 10.00 – 18.00 Uhr

**SlowFisch-Bistro**

# Niedersachsen auf der Zunge zergehen lassen

Das SlowFisch-Bistro setzt  
auf Regionalität



Foto © Die Räucherei

„Niedersachsen schmeckt!“ Diese Losung haben sich ein Gastronom, ein Olivenöhländler und ein Fischfeinkosthersteller auf die Fahne geschrieben. „Bremen auch!“, setzt ein Hotelier aus der Hansestadt hinzu. Gemeinsam bestreitet die Gruppe in diesem Jahr das SlowFisch-Bistro. Hier will sie das Publikum mit ungewohnten Kombinationen und Zubereitungsarten für Fischgerichte überraschen, die dabei durchweg eine regionale Note haben.

Mit dabei sind die traditionsreichen Hotels Paulsen in Zeven und Munte in Bremen, deren Chefs sich seit der Ausbildung kennen, befreundet sind und immer wieder auch gemeinsam Veranstaltungen bestreiten. „Jetzt auf der SlowFisch das Bistro zu betreuen, passt genau zum Konzept der Munte-Gastronomie“, sagt etwa Jan Pauls, in vierter Generation Hausherr in Bremen, „denn wir setzen auf Regionalität und wollen in diese Richtung immer noch weiter gehen.“ Ralph Paulsen wiederum führt sein Haus sogar schon in siebter Generation. „Wir sind hier bekannt für regionale Küche mit Produkten regionaler Erzeuger“, sagt er. Das bedeutet in Paulsens Fall auch eine kulinarische Nähe zu den Niederlanden, denn Zeven versteht sich als Botschafter für holländischen Matjes und als regelrechte Matjeshochburg.

Unter der Regie der Küchenchefs soll im SlowFisch-Bistro zum delikaten Gericht werden, was etwa „Die Räucherei“ in Klein Meckelsen und die arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen GmbH in Wilstedt im Angebot haben.

„Wir wollen den Besuchern zum Beispiel Wintermatjes servieren“, kündigt der Fischgroßhändler und Feinkostproduzent Hans-Joachim Kunkel an. Zutaten wie Rotweinessig, Sternanis, Zimt und Orange geben der Marinade die jahreszeitliche Note. Das Aroma habe sich zu einem Renner im Sortiment entwickelt, so Kunkel. „Und es passt gut zur SlowFisch.“

Die Gruppe ist zurzeit dabei, das weitere Angebot während der Messe konkret festzulegen, ein paar weitere Pläne verraten die Aktiven aber schon. So könnte es zum Beispiel auch konfierten Kabeljau aus dem Meer vor Norwegen geben: „Wie der Wintermatjes ein Fisch, der gut in die Jahreszeit passt“, sagt Kunkel. Dazu überlegen die Bistro-Organisatoren, zum Beispiel goldgelbe Moorkartoffeln aus der Gegend um Zeven zu servieren.

Beim Konfierten wird der Fisch bei Temperaturen zwischen 60 und 70 Grad Celsius langsam und schonend gegart, und zwar von Öl bedeckt. Das Olivenöl dafür ist ebenfalls eine Spezialität – aus Kreta. Es wurde mit Farn von Wildfenchel aromatisiert, „was wunderbar zu Fisch passt“, sagt Conrad Bölicke. Der Diplom-Ingenieur für Wertstoffwissenschaften gehört zu den Slow Food Anhängern der ersten Stunde. Er betreibt schon seit fast 20 Jahren im niedersächsischen Flachland einen Versandhandel für Öle aus Griechenland, Italien und Spanien, die überwiegend Bioqualität haben. Bölicke: „Außerdem werden wir vermutlich kalabrisches Olivenöl mit seinem ganz, ganz feinen Grasaroma verwenden – auch das eignet sich hervorragend.“

SlowFisch-Bistro: Halle 2, Stand 2 C-20, Fr bis So, 10.00 – 18.00 Uhr

**Käse-Wein-Seminare**

Es ist kein Geheimnis: Käse und Wein bieten schon für sich allein höchsten Genuss. Beide Naturprodukte zeichnen sich durch ihre landschaftlich und lokaltypisch geprägte Individualität und die handwerkliche Kunst des Herstellens aus. Im Dialog miteinander können sie zu einem einzigartigen und wunderbaren Genuss-erlebnis werden. Aber welcher Wein passt zu welchem Käse? Die Vielfalt und Zahl der Weine und Käse ist riesig. In den Käse-Wein-Seminaren erfahren und erschmecken Sie die Grundlagen für einen gelungenen ‚Genuss-Dialog‘ zwischen Wein und Käse.



Foto © Messe Bremen / Jan Kathke

Lassen Sie Ihre Zunge und Gaumen erspüren, welches Genusspaar Ihr Traumpaar ist und erfahren Sie viel Wissenswertes.



## PROGRAMM

---

### FREITAG, 08. NOVEMBER 2013

---

#### FISCH UND FISCHFANG – BLICK HINTER DIE KULISSEN

- 14.00 Uhr **Die Forellen – Fisch(e) des Jahres 2013.**  
**Bekannte Unbekannte?**  
 Vortrag / Präsentation  
**Thomas Struppe und Malte Frerichs,**  
 Ziel-Fisch GbR Berlin
- 16.00 Uhr **Der Aal – ein Meeresbürger stirbt aus?**  
 Vortrag / Präsentation  
**Annett Storm,** Leiterin des Meeresbürger-Netzwerkes  
 Wieck

---

### SAMSTAG, 09. NOVEMBER 2013

---

#### KRABBENFISCHEREI

- 11.00 Uhr **Fakten statt Vermutung –**  
**Krabbenfischerei unter der Lupe**  
 Podiumsgespräch  
**Dirk Dell Missier,** Krabbenfischer, Hallig Hooge  
 (holsteinische Nordseeküste)  
**Philipp Oberdörffer,** Geschäftsführer der Erzeuger-  
 organisation deutsche Krabbenfischer Cuxhaven  
**Dr. Thomas Neudecker,** Johann Heinrich von Thünen-  
 Institut, Institut für Seefischerei Hamburg
- 13.30 Uhr **Krabbenfischerei vor 50 Jahren und heute**  
 Podiumsgespräch  
**Dirk Dell Missier,** Krabbenfischer, Hallig Hooge  
**Paul Walter,** Krabbenfischer auf Sylt (angefragt)

#### 16.00 Uhr Fischerei zwischen Meeresschutz und Küstenkultur

Podiumsgespräch

#### Angefragt sind:

- Dr. Robert Habeck,** Minister für Energiewende,  
 Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume,  
 Schleswig-Holstein
- Dr. Kim Detloff,** Referent für Meeresschutz, NABU
- Uwe Sturm,** Arbeitskreissprecher Fischerei der  
 AktivRegion Ostseeküste Stein
- Maik Schwartau,** Bürgermeister Büsum
- Tillmann Hahn,** Gourmetkoch Bad Doberan
- Paul Walter,** Krabbenfischer auf Sylt

---

### SONNTAG, 10. NOVEMBER 2013

---

#### FISCHEREIPOLITIK

- 12.30 Uhr **Die neue gemeinsame Fischereipolitik:**  
**Zukunftsfähig oder nicht?!**  
 Podiumsdiskussion  
**Kai Dunkelmann,** Ostseefischer, Boltenhagen  
**Dieter Hullmann,** Nordseefischer, Brake  
**Dr. Christoph Zimmermann,** deutscher Vertreter des  
 ICES Advisory Committee  
**Dr. Nina Wolff,** DUH, ocean 2012  
**Peter Koch-Bodes,** Vorsitzender im Fachverband  
 ‚Der Fischfachhandel‘ im Bundesverband des  
 deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL)  
**Ulrike Rodust,** Mitglied im Europäischen Parlament,  
 Berichterstatterin zur Reform der EU-Fischereipolitik  
**Moderation: Dr. Ursula Hudson,**  
 Vorsitzende Slow Food Deutschland e. V.

Stand: September 2013, Änderungen vorbehalten.

## GESCHMACKSERLEBNISSE

Der Klassiker unter Slow Food Liebhabern sind die „Geschmackserlebnisse“. Workshops, in denen man schmeckt, vergleicht, kombiniert und Neues entdeckt. Geschichten rund um die Produkte werden von Produzenten und Experten erzählt, während die Teilnehmenden die geschmackliche Vielfalt beim Verkosten erleben. Alle Geschmackserlebnisse finden im Foyer der ÖVB-Arena statt, beginnen pünktlich und dauern 60 bis 75 Minuten.



Foto © Messe Bremen / Jan Radtke

**FREITAG, 08. NOVEMBER 2013**



Foto © VHM\_Freising

### **GE 1 Alles Käse! Genussstour vom Watt bis zu den Bergen.**

**Die Hofkäsereien der Niedersächsischen Käsestraße** (14.00 Uhr, Preis 15 Euro)

*Annette Alpers-Tipke, Jithofer Käserei, Bargstedt und Marc Albrecht-Seidel, VHM (Verband für handwerkliche Milchverarbeitung), Freising*

Wussten Sie, dass die niedersächsische Milch- und Käsestraße rund 50 Mitgliedsbetriebe hat? Lernen Sie ihr umfangreiches Angebot kennen. Die niedersächsischen Hofkäsereien haben viel zu bieten: vom Schafskäse, über leckere Ziegenkäse bis zu Bergkäse aus der norddeutschen Tiefebene erwarten Sie neue, überraschende und besonders leckere Gaumenfreuden.

Schmecken Sie sich durch – vergleichen Sie Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse und lernen Sie die Besonderheiten und die Vielfalt der handwerklichen Käseherstellung in Niedersachsen kennen.



Foto © Albrecht-E. Arnold, pixelio

### **GE 2 Die Welt des Apfels entdecken – auf die Zubereitung kommt es an!**

(16.30 Uhr, Preis 15 Euro)

*Dr. Karsten Schulz, Altenkirchen, Cornelia Münchow, Buxtehude  
Kampagne: Marmelade für Alle!*

Unser Geschmackserlebnis wird Sie in die Welt des Apfels führen und die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten aufzeigen. Nicht nur die Apfelsorten unterscheiden sich grundlegend geschmacklich, sondern dieses Obst verändert sich auch durch Lagerung, Art der Zubereitung und Süßung.

So wie in unserer Kampagne „Marmelade für Alle!“ üblich, werden wir anhand von Äpfeln und unterschiedlich gekochten Apfelmusen den Geschmack des Apfels testen und dafür begeistern, unser heimisches Obst vielseitig einzusetzen. Der herzhaften kulinarischen Seite dieses Kernobstes und der Verwendung in Kombination zu Fisch schenken wir besondere Aufmerksamkeit. Sie erfahren außerdem, wie wir mit unserer Kampagne einen kreativen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten.



**GE 3 Mehr als milchig! – Eine vollmundige Geschmacksreise zu den Milchen** (11.30 Uhr, Preis 15 Euro)

*Mit Hof Dallmann, Dohren (Nordheide), Hof Meinen, Grabstede und Gerd Müller, Molkereimeister und Sensorikfachmann, Walsrode*

*Moderation: Kirsten Kohlhaw, freie Autorin und Pressereferentin des BVDM, Berlin*

Wie würden Sie den Geschmack von Milch beschreiben, ohne das Wort „milchig“ zu verwenden? Auf der diesjährigen SlowFisch Bremen laden wir zu einer Querverkostung verschiedener Milchen, die Ihre Sinnenskala erweitern wird. Im Zentrum der Aufmerksamkeit stehen die geschmacklichen Unterschiede, denn ihre Existenz ist genauso in Vergessenheit geraten wie der Plural des weißen Lebenssaftes. Begleitet wird das Geschmackserlebnis von zwei Vorzugsmilcherzeugern und einem Sensorikfachmann, unter deren Anleitung Sie sich Texturen und Aromen vielfältiger Trinkmilch-Varianten auf der Zunge zergehen lassen können. Natürlich erfahren Sie auch in dieser kleinen Geschmacksschule Wissenswertes rund ums Produkt.



**GE 4 Räucherfisch und Wein** (13.30 Uhr, Preis 15 Euro)

*Jürgen Faust, Wechsler Feinfisch, Erfstadt und Andreas Luik, Weinexperte Stuttgart*

Das Räuchern von Fisch ist eine alte Konservierungsmethode, die auch heute noch in Form von geräuchertem Lachs oder Forellenfilets, aber auch weniger geläufigen Fischarten wie Catfisch oder Stör großen Genuss verspricht – vorausgesetzt, das Ausgangsmaterial ist von tadelloser (möglichst Bio-) Qualität und der Räuchermeister versteht sein Handwerk. Aber kann man Wein mit geräuchertem Fisch kombinieren? In vielen Regionen ist immer noch Bier, Aquavit oder Vergleichbares die „naheliegende“ Lösung.

Dabei kann gerade klassischer Riesling Kabinett mit seiner Leichtigkeit, seiner spielerischen Restsüße und schiefriigen Mineralität eine perfekte Kombination bieten. Aber auch üppige Chardonnay, sogar mit Barrique, oder Schaumweine bieten den kräftigen Raucharomen Paroli. Was geht, was geht nicht?

Gehen Sie mit uns auf eine Entdeckungsreise und lernen Sie nebenbei viel über das Handwerk der Fischräucherei von einem Experten aus einer familiengeführten Manufaktur.



**GE 5 Rohmilchkäse – Die Königsklasse der Käsekultur** (15.30 Uhr, Preis 15 Euro)

*Michael Nußbaum, Dipl. Biologe, Bremen*

Ein guter Käser kann auch aus pasteurisierter Milch einen guten Käse machen. Genauso kann bei schlechtem Handwerk aus Rohmilch ein unerfreuliches Geschmackserlebnis auf der Zunge entstehen.

Genau darum ist guter Rohmilchkäse die Königsklasse der Käsekultur. Wenn gute Arbeit mit den Tieren, bestes Futter, erfahrene Käsehandwerker am Kessel und im Keller zusammen kommen, dann ernten wir jene Geschmackserlebnisse, die den Ruhm des Rohmilchkäses ausmachen und die Mühen um seinen Erhalt (be)lohen. Dann spiegeln sich „Terroir“ (Klima, Geografie, Vegetation) und Tradition in vielen Facetten wider.

An traditionellen Käsen aus klassischen Regionen und auch an modernen und regionalen Beispielen wird in dieser Veranstaltung die Probe auf das Exempel gemacht.

Mit allen Sinnen : Käse!

Michael Nußbaum, seit 25 Jahren mit Leib und Seele mit Käse befasst und auf Bremer Wochenmärkten vertreten, wird diese Verkostung führen. Ausschließlich mit ökologischen Käsen befasst, als langjähriges Mitglied des VHM dem Käsehandwerk nahestehend, als Mitglied der Käsegilde St. Uguzon mit den klassischen Käseregionen vertraut und als Juror bei renommierten Käseprüfungen. Er möchte mit Ihnen diskutieren, warum ökologische Landwirtschaft, Käsehandwerk und traditionelle Käsekultur ideale Partner sind.



Foto © Messe Bremen / Jan Rathke

**SONNTAG, 10. NOVEMBER 2013**


Foto © Dirk Dell Missier

**GE 6 Fangfrisch auf Fischers Tisch: Nordseegarnelen** (11.30 Uhr, Preis 15 Euro)

*Dirk Dell Missier, Hallig Hooge und Sabine Ehlt, Slow Food Oldenburg*

So schmeckt die Nordsee: Bei der SlowFisch lädt der Krabbenfischer Dirk Dell Missier ein, mit ihm fangfrische Krabben – oder wie viele Norddeutsche sagen: Granat – zu verkosten. Er zeigt den Teilnehmern, wie sie die Krabben schnell und geschickt aus ihren Panzern schälen. Nach dem gemeinsamen Pulen speist er mit ihnen sein Leibgericht: „Porren Pann“, aus dem Nordfriesischen übersetzt: „Krabbenpfanne“. Dabei gehen unter anderem Schalotten, Rote Bete und Kurkuma eine aromatisch außergewöhnliche Verbindung mit den Krabben ein. Kulinarisches Seemannsgarn der delikaten Art! An Bord seines Kutters „De Liekedeelers“ macht Dell Missier solche Umstände übrigens nicht oft: Da kommen die Krabben gleich aus dem Netz komplett in die Pfanne – auch das ist sehr lecker, weiß er zu berichten.



Foto © Ziel-Fisch

**GE 7 Aufgefischt, aufgekocht – aufgetischt. Geheimnisse der Filetierkunst**  
 (13.30 Uhr, Preis 15 Euro)

*Malte Frerichs und Thomas Struppe, Ziel-Fisch Berlin*

Warum nicht mal aus einem ganzen Fisch das Filet selbst herausschneiden? Das ist nicht so kompliziert, wie Sie sich das vielleicht vorstellen. Die in unseren heimischen Gewässern häufig herumschwimmenden sogenannten Weißfische (u.a. Rotaugen und Brassen) kann man trotz zahlreicher Gräten in leckere Fischmahlzeiten verwandeln. Die beiden Ziel-Fischer Malte Frerichs und Thomas Struppe zeigen Ihnen in diesem Geschmackserlebnis nicht nur, wie man Weißfische zubereitet, sondern Sie dürfen selbst das Messer in die Hand nehmen. Vergleichen Sie das Ergebnis eines unbehandelten Filets mit Gräten und einem „geschnittenen“ Filet. Sauer eingelegte Weißfischstückchen im Salat? Probieren Sie, wie Tomaten den säuerlichen Essiggeschmack aufnehmen.

**Buchen Sie Ihre Geschmackserlebnisse unter [www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse](http://www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse)**

Stand September 2013, Änderungen vorbehalten.

**IMPRESSUM**

 12 Seiten zur SlowFisch 2013  
 in Bremen

**HERAUSGEBER**

Slow Food Deutschland e. V.

**REDAKTION**

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes: Andrea Lenkert-Hörmann

Mitarbeit Imke Zimmermann

**PROJEKTLEITUNG**

 Jürgen Fricke, [fricke@messe-bremen.de](mailto:fricke@messe-bremen.de)

 Kontakt Rahmenprogramm:  
 Andrea Lenkert-Hörmann,  
[alh@lenkert-hoerrmann.de](mailto:alh@lenkert-hoerrmann.de)
**LAYOUT**

 Caroline Gärtner,  
[layout@slowfoodmagazin.de](mailto:layout@slowfoodmagazin.de)
**Druckauflage** 29.500 Exemplare



Kulinarisches  
Kino

DIE GESCHICHTE EINER REVOLUTION DURCH GENUSS

# SLOW FOOD STORY



„CARLO PETRINIS  
VISION EROBERT  
WELTWEIT DIE HERZEN“

SHOCKYA MAGAZINE

„EINE UNGLAUBLICHE  
ERFOLGSGESCHICHTE“

LA REPUBBLICA

**AB 10. OKTOBER IM KINO**

TRAILER:



PANDASTORM PICTURES PRESENTS AN INDIGO FILM / 7000 FILM CO-PRODUCTION A FILM BY STEFANO SARDO WITH CARLO PETRINI AZZO CITI PIERO SARDO ROBERTO BURDESE ALICE WATERS CORBY KUMMER IN ASSOCIATION WITH ELEMENT PICTURES WITH THE CONTRIBUTION OF THE MINISTRY OF CULTURAL HERITAGE AND ACTIVITIES (MIBAC) WITH THE SUPPORT OF THE PIEMONTE DOC FILM FUND WITH THE SUPPORT OF THE MEDIA PROGRAMME OF THE EUROPEAN UNION WITH THE PARTICIPATION OF BORO SCANNAN MA HERBEANZ/ THE IRISH FILM BOARD SUBJECT STEFANO SARDO SOUND EDITOR MARCO FURLANI RESEARCH AND DOCUMENTATION SEVERINE PETTI ANIMATION B5 PRODUCTIONS MUSIC VALERIO VIGIAR EDITOR STEFANO CRAVERO (A.M.C.) DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY GIOVANNI GROMM PRODUCTION DELEGATE LARA LUCCHETTA EXECUTIVE PRODUCER INES VASILEVIC PRODUCED BY SARAH PENNACCHI PRODUCED BY NICOLA GIULIANO FRANCESCA CIA CARLOTTA CALDERI DIRECTED BY STEFANO SARDO



WWW.SLOWFOODSTORY.DE