



Markt des guten Geschmacks

die Slow Food Messe



Bis 15.10.2011 Frühbucharbonus!

12. – 15. April 2012

Messe Stuttgart | www.messe-stuttgart.de/slowfood



Dieses Jahr hat alles übertroffen, mit diesem Andrang hatten wir nicht gerechnet. Ich stelle fest, dass immer mehr Fachpublikum kommt, Verbraucher mit ganz gezielten Fragen. Das Bewusstsein für Regionalität ist gestiegen, auch die Neugier auf Slow Food.

Dieter Rohde, Wurstmanufaktur Rohde stellvertretender Convivienleiter:

So schmeckt Heimat

Landestypische Köstlichkeiten aus mehreren Ländern und richtig Gutes aus deutschen Regionen: Zur Slow Food Messe versammeln sich Produzenten und Genießer aus nah und fern. Im Rahmen des Markt des guten Geschmacks treffen sich Slow Food-Anhänger aus dem In- und benachbarten Ausland in Stuttgart, um kulinarische Regionalität zu erleben. Mehrere Bundesländer und kleinräumig organisierte Tafelrunden, die sogenannten Convivien, offerieren ausgesuchte Produkte bester handwerklicher Qualität. Das kulinarische Spektrum reicht von Allgäu über Bonn, Dresden und Frankfurt bis nach Hamburg, Kiel und Osnabrück.

Bereichern Sie die Genussgeographie mit Ihrem Angebot, präsentieren Sie die Symbiose aus Küche und Kulturlandschaft und verwöhnen Sie das Publikum mit typischen Spezialitäten, die nach Heimat, unverfälschter Qualität und örtlicher Handwerkstradition schmecken. Zeigen Sie, welche Köstlichkeiten in Ihrer Region zu Hause sind und beschenken Sie dem Publikum einen Genuss mit „Seele“.



Landesmesse Stuttgart GmbH
Angaben ohne Gewähr
Änderungen vorbehalten / 06/11

Projektleitung:
Lilo Haug
lilo.haug@messe-stuttgart.de
Telefon: + 49 (0) 711 18560-2219
Telefax: + 49 (0) 711 18560-2834

Veranstalter:
Landesmesse Stuttgart GmbH
Messeplazza 1, 70629 Stuttgart
www.messe-stuttgart.de
info@messe-stuttgart.de

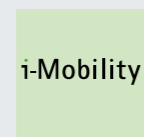
Ideeller Träger und Partner:



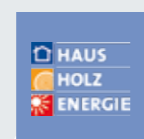
Slow Food®
Deutschland e.V.
www.slowfood.de

Parallelveranstaltungen:

12. – 15. April 2012



13. – 15. April 2012





Ich habe den Eindruck, dass diese Messe immer stärker frequentiert wird. Wir sind sehr zufrieden mit dem Verlauf der Slow Food Messe. Das Publikum war sehr interessiert und die Atmosphäre ausgezeichnet. Daher konnten wir unsere Produkte nicht nur gut präsentieren, sondern auch gut verkaufen. Wir haben also beide Messeziele erreicht und kommen auf jeden Fall wieder!

Michael Schoser, Geschäftsleitung, Alb Gold



Qualität und Genuss – die Messe für Kenner

Der Markt des guten Geschmacks ist eine Messe für Endverbraucher und Fachbesucher, wo Konsumenten zu Ko-Produzenten werden. Sie ist darüber hinaus eine Plattform für Landwirte, Lebensmittelerzeuger und Gastwirte, die den Slow Food Dreiklang „gut, sauber, fair“ als Grundsatz ihrer Firmenphilosophie in die Tat umsetzen. Längst hat sich die Messe als Leitmesse von Slow Food Deutschland sowohl bei sinnenfreudigen Genießern als auch bei kritischen Verbrauchern mit Ernährungs- und Umweltbewusstsein fest etabliert.

Positive Stimmung in den Hallen, gut besuchte Vorträge und Geschmackserlebnisse an allen vier Messetagen machten die Slow Food Messe 2011 für das kundige Publikum und engagierte Aussteller zum reinen Genuss. Die Fülle des Warenangebots und das anspruchsvolle Rahmenprogramm wurde von den insgesamt 55.000 Besuchern durchweg gut angenommen. Die Bilanz: 90% der Aussteller verzeichneten eine gute bis sehr gute Besucherzahl am Stand, über

gute Geschäftserfolge und ein lukratives Messenachgeschäft freuten sich 84% der Befragten*.

Vom 12. – 15. April 2012 bietet die Slow Food Messe erneut einen Marktplatz für nachhaltig produzierte, sauber angebaute und gerecht entlohnte Lebensmittel. Präsentieren Sie Ihre Produkte einem hoch interessierten Publikum. Treffen Sie auf Menschen, die gutes Essen und Trinken goutieren und kommen Sie mit ihnen ins Gespräch. Profitieren Sie von diesem einmaligen Treffpunkt für Erzeuger und Händler, die mit Stolz ihre Produkte präsentieren können und für Verbraucher, die Qualität suchen und schätzen. Vom Privatmann bis zum Gastronomen – begeistern Sie Ihr Publikum auf dem Markt des guten Geschmacks.

Willkommen zur Slow Food Messe 2012.



Die Slow Food Messe lief sehr gut für uns. Wir kamen der Nachfrage kaum hinterher. Viele wollten wissen, woher unsere Zutaten stammen – insgesamt ein sehr interessantes Publikum! Die Besucher lernen hier neue Produkte kennen und nehmen viele gute Anregungen mit nach Hause.

Heike Rüdiger, Ecofit Bioland



Vielfalt schmecken – Besonderes entdecken

Unter diesem Motto präsentiert sich das Rahmenprogramm 2012 und widmet sich mit hoch informativen Beiträgen dem Thema Biodiversität und gibt Impulse, um Geschmack durch Vielfalt neu zu erleben:

- **Geschmackserlebnisse:** Querverkostungen und Gaumenschulungen für alle, die Freude am Genuss und am Wissen über Lebensmittel haben
- **Lange Tafel:** geselliger Genuss auf über 100 m Länge! Hier werden die regionaltypischen Speisen und Getränke der Convivien- und Gemeinschaftsstände verkostet.
- **Vinothek & Weinseminare:** eine zusätzliche Plattform für Winzer, um ihre Weine interessierten Weinkennern von Fachleuten vorstellen und kredenzen zu lassen.
- **Bühnenprogramm:** hochkarätig besetzte Podiumsdiskussionen und Vorträge rund um gesunden Genuss, Geschmacksvielfalt und Verantwortung für die Umwelt.
- **Kinder- & Jugendprogramm:** Kinder-Kochwettbewerb, Sinnesschulungen, Geschmackserlebnisse und spannende Vorträge motivieren schon früh zum bewussten Umgang mit unserer Ernährung.



- **Bloggertreffen:** Food Blogger aus ganz Deutschland machen die Messe zu ihrem Treffpunkt und berichten über die zu entdeckenden Highlights.
- **Kochwerkstatt:** Basiswissen der traditionellen Küche von Profiköchen vorgeführt und nachgekocht vom Publikum an individuellen Kochstationen.

Gut zu wissen:

Donnerstag:

Fachbesuchertag: Vorträge und Podiumsdiskussionen zu Fachthemen der Gastronomie und Ernährungsbranche, Schulverpflegung.

Nacht der Sinne: Einkaufen, Flanieren und Genießen in stimmungsvoll beleuchteten Hallen.

Freitag:

Kinder- & Jugendtag: Eine Fülle von Angeboten für die nächste Generation an Feinschmeckern, zum riechen, schmecken, schauen, hören und mitmachen.

Öffnungszeiten:

Donnerstag, 14 Uhr bis 22 Uhr – **Nacht der Sinne ab 19 Uhr**
Freitag bis Sonntag, 10 bis 18 Uhr



Genießen mit Verstand – und das von „guten, sauberen und fair(gehandelten)“ Produkten, ist die Devise von Slow Food. 1986 in Italien gegründet, wurde Slow Food 1989 eine internationale Non-Profit-Organisation. Slow Food verbindet Genuss und Lebensmittel mit Bewusstsein und Verantwortungsgefühl. Ziel ist, die biologische Vielfalt in unserem Lebensmittelangebot zu bewahren, die Geschmackserziehung zu verbreiten und die Erzeuger exzellenter Lebensmittel durch Veranstaltungen und Initiativen mit dem Verbraucher zusammenzuführen.



Nomenklatur

Getreide

Getreide und Zerealien
Brot- und Backwaren
Kuchen, Torten, Gebäck
Nudeln und Teigwaren

Fleisch

Fleisch
Wurstspezialitäten
Schinken
Geflügel
Wild

Fisch

Fisch
Meeresfrüchte
Fisch-Feinkost

Molkereiprodukte

Milch
Butter
Joghurt
Käse

Obst und Gemüse

Obst
Gemüse
Kartoffeln
Hülsenfrüchte
Pilze
Trüffel

Kulturpflanzen

Pflanzen
Samen

Süßes

Schokolade
Konfitüre
Honig
Eis
Süßwaren

Getränke

Bier
Wein
Schaumweine
Champagner
Branntwein
Destillate
Liköre
Wasser
Säfte
Limonaden
Kaffee
Tee

Feinkost

Feinkost
Feinkost vegetarisch
Gewürze
Öle
Essige

Divers

Kochbücher
Bildbände
Küchenwerkzeuge und -utensilien
Fachverbände und Organisationen
Reiseveranstalter
Sonstiges

Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.

Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food

