



MARKT DES GUTEN GESCHMACKS



Slow Food®
Deutschland e.V.

Die Slow Food Messe

Messe Stuttgart

www.messe-stuttgart.de/slowfood

9. – 12. April 2015

Donnerstag 14 – 22 Uhr, Freitag bis Sonntag 10 – 18 Uhr



Mit Bus und Bahn zur
Messe – VVS inklusive.





Die Messe

Lassen Sie sich von einer außergewöhnlichen Genussmesse begeistern, dem **Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe**.

- Entdecken Sie die beeindruckende Vielfalt regionaler Spezialitäten.
- Erleben Sie den unverfälschten Geschmack, die Individualität und Lebendigkeit handwerklicher Produkte.
- Treffen Sie die Produzenten persönlich.
- Machen Sie mit und genießen Sie beim sinnensfreudigen und informativen Slow Food Rahmenprogramm.
- Verfolgen Sie spannende Vorträge und Diskussionen rund um aktuelle Themen zu unserer Ernährung auf der Forumsbühne.

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe ist die Leitmesse von Slow Food Deutschland. Sie bietet Verbrauchern und Fachbesuchern das spannende und abwechslungsreiche Abenteuer des echten Geschmacks – abseits der Langeweile und Beliebigkeit industrieller Massenware.

Kommen Sie und schmecken Sie den Unterschied!



Produkte und Qualität

Wissen, was man isst

Probieren Sie sich durch die Vielfalt der regionalen Köstlichkeiten und fragen Sie nach bei den Menschen, die sie mit eigenen Händen hergestellt haben! Eine echte Besonderheit der Messe: Der Großteil der rund 500 Aussteller sind Erzeuger und Lebensmittelhandwerker, die Sie persönlich über ihre Produkte informieren.

Meisterliche Kunstfertigkeit mit Qualität

Alle ausgestellten Produkte durchlaufen die strenge Slow Food Qualitätsprüfung. Diese verlangt eine Herstellung nach traditionellen handwerklichen Methoden, das Weglassen fast aller Zusatzstoffe und die nachhaltige Schonung der Umwelt. Eine große Herausforderung! Denn die naturgemäße Verarbeitung von naturbelassenen Rohstoffen erfordert von Produzenten besonderes handwerkliches Können, lange Erfahrung, umfassendes Wissen und Liebe zum Produkt.

Partner und Sponsoren:



ZWIESEL KRISTALLGLAS



Sonderbereiche

Vinothek

Probieren, schmecken und erleben Sie die Vielfalt und die Besonderheiten des deutschen Weins! In der Vinothek des Markt des guten Geschmacks präsentieren wir Ihnen Überraschendes, Inspirierendes und Neues aus deutschen Anbaugebieten. Unsere Slow Food Weinberater informieren Sie gerne zu den rund 150 Weinen aus ausgewählten Weingütern. Vertiefen Sie Ihre Weinkenntnisse oder finden Sie den passenden Essensbegleiter in unseren vielfältigen Seminaren, zum Beispiel:

Weinbergsboden: Wie schmeckt Muschelkalk? –

Referent: Dr. Gerhard Bauer

Wurst will Wein – Referent: Utz Rachner

Lemberger vs. Blaufränkisch – Referent: Roland Mill

Continental Whisky Market

Whisky wird regional: Auf dem Continental Whisky Market präsentieren sich die traditionell arbeitenden Whiskybrennereien des europäischen Festlands. Ganz bewusst stehen hier Brennereien und Whiskys im Mittelpunkt, die auf herkömmlichen Whiskymessen sonst immer im Schatten der großen Firmen aus Schottland, Irland oder den USA stehen. In unserer Whiskythek finden auch Sie mit Sicherheit den für Sie passenden Whisky. Oder Sie lernen in einem der span-



Sonderbereiche

nenden Seminare mehr über die langgereiften Destillate, zum Beispiel:

Das Fass macht den Whisky – Referentin: Petra Milde, *Whisky-Expertin, Mitglied "Sharing Angels"*

3-Länder Tasting: Deutschland – Österreich – Schweiz

Referentin: Angela V. Weis, *zertifizierte Edelbrand-Sommelière, Schwäbische Whisky-Botschafterin*

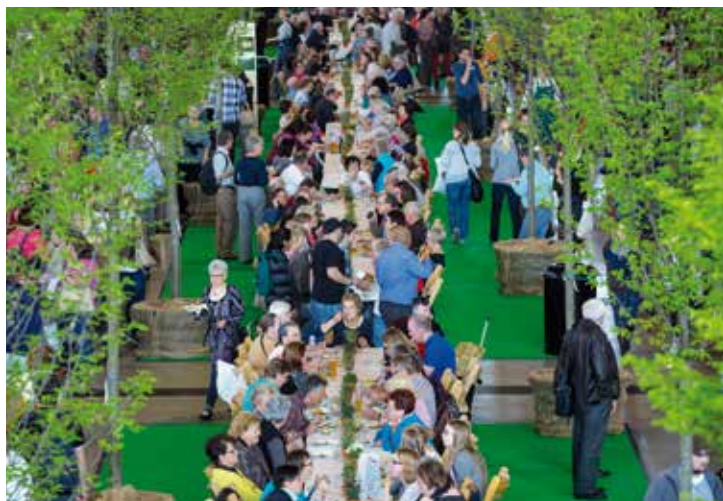
Whisky & Schokolade: Ein Traumpaar – Referenten: Maître-Chocolatier Eberhard Schell & Whisky-Expertin Petra Milde

Marktplatz Brauerhandwerk

Erleben Sie auf dem Marktplatz Brauerhandwerk wie Bier schmeckt, das von kleinen und mittelständischen Brauereien nach bewährter Handwerkstradition gebraut wurde – fernab von industrieller Massenproduktion. Informative und vor allem genussfreudige Bierseminare und -verkostungen runden das Marktplatz-Angebot ab, zum Beispiel:

Industriebier vs. Handwerksbier – Referent: Tilmann Werner, *Braumeister Dachsenfranz Biermanufaktur*

Das Hopfen-Geheimnis – Referenten: Karl-Heinz Maderer, *Technischer Leiter und Braumeister, Neumarkter Lammsbräu* und Markus Eckert, *Bio-Hopfenbauer*



Sonderbereiche

Lange Tafel

Durchatmen im Messegetümmel, die Atmosphäre auf sich wirken lassen, mit Tischnachbarn ins Gespräch kommen und dabei Spezialitäten der Regionalstände genießen, die entlang der über 100 Meter „Langen Tafel“ platziert sind. Dieses Jahr in den Hallen 5 und 7.

Küche und Tafel

Freuen Sie sich im Bereich Küche und Tafel auf alles, was die Küche und den gedeckten Tisch noch schöner macht: handwerklich hergestellte Küchenmöbel, solide gefertigte Küchenutensilien und Naturtextilien aus Werkstätten und kleinen Manufakturen.

Kinder und Jugendliche

Kinder mögen nur Pommes mit Ketchup? Nicht bei Slow Food. Vier Tage lang bietet der Markt des guten Geschmacks ein Mitmach-Programm für Kinder und Jugendliche, das Spaß macht und Ihren Nachwuchs für die Vielfalt unserer Lebensmittel begeistert. Extra-Veranstaltungen am Freitag, dem Kinder- und Jugendtag.



Kochwettbewerb von Slow Food und AOK

Für Dreikäsehochs, Leckerschmecker, künftige Küchenprofis und Hobbyköche bietet die AOK mit Slow Food an ihrem Stand täglich Kochwettbewerbe an.



Rahmenprogramm

Auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe erleben Sie ein hochkarätig besetztes und abwechslungsreiches Rahmenprogramm.

Verfolgen Sie spannende Vorträge und Diskussionen über die politischen, sozialen und kulturellen Dimensionen von Essen und Trinken.

Der Genuss steht im Vordergrund bei den sinnensfreudigen und unterhaltsamen Gaumenschulungen der Geschmacks-erlebnisse und in der Kochwerkstatt beim gemeinsamen Schnippeln und Brutzeln mit Küchenkünstlern.

Nacht der Sinne

Die Abendveranstaltung findet am Donnerstag ab 19 Uhr in den Hallen 3, 4, 5, 6 (Oskar Lapp Halle) und 7 statt, gemeinsam mit den parallel stattfindenden Messen **auto motor und sport i-Mobility**, **FAIR HANDELN**, **GARTEN outdoor • ambiente** und **YogaWorld**. Die stimmungsvoll beleuchteten Hallen laden ein zum Einkaufen, Schauen und Genießen mit allen Sinnen an der geselligen Langen Tafel oder in der Vinothek.

Die Messe ist an diesem Abend bis 22 Uhr geöffnet.



Geschmackserlebnis

Wer den Gipfel des Genusses erreichen möchte, wird vortrefflich von einem geübten Geschmackssinn unterstützt. Auf vernünftigste und sinnensfreudige Weise trainieren Sie in den Slow Food Geschmackserlebnissen Ihre Wahrnehmung beim Essen und Trinken. Unter der Anleitung von Experten verkosten und vergleichen wir den Geschmack von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden. Ändert sich das Aroma? Die Textur? Wir suchen das Typische, spüren Nuancen hinterher und entdecken bisweilen Überraschendes.

Ein paar Beispiele:

Was schmeck' ich in der Milch?	Christoph Simpfendörfer, <i>demeter – Landwirt, Reyerhof Stuttgart</i>
Caffè braucht Leidenschaft	Ulrike Neiss, Barista, <i>Trainings-Center-Leitung, Luigi Lavazza Deutschland</i>
Lamm vom Wanderschäfer. Fast vergessene Stücke von alten Schafrassen	Koch: Jürgen Andruschkewitsch, <i>Bio-Restaurant Zur Rose, Vellberg-Eschenau</i> Günther Czerkus, <i>Vorsitzender Die Schäfer, Bundesverband Berufsschäfer e.V., Wanderschäfer in der Eifel.</i>
Bio-Mineralwasser Workshop	Wassersommelier Thomas Schindler, <i>Neumarkter Lammsbräu BioKristall</i>

Forumsbühne Halle 5

Do., 9. April 2015 | Fachbesuchertag

- 15.15 – 16.15 Wer ernährt die Städte der Zukunft?
- 16.30 – 17.30 Kommen CETA, TTIP und TISA – Was bleibt von regionaler Vielfalt übrig?
- 17.45 – 18.45 Wird unser Essen immer unverträglicher?

Fr., 10. April 2015 | Kinder- und Jugendtag

- 11.00 – 12.00 Gärtnern rockt!
- 12.15 – 13.15 Mit dem Essen spielt man nicht! Oder doch?
- 13.30 – 14.30 Ernährungsalltag in der Familie: Wie kann die gemeinsame Mahlzeit bewahrt werden?
- 14.45 – 15.45 Essen als Heimat: Speisen in der multikulturellen Gesellschaft
- 16.00 – 17.00 Vielfalt im Ökosystem Weinberg

Sa., 11. April 2015 | Vielfalt retten

- 11.00 – 12.00 Nachhaltigkeit: neue Leitfigur fürs persönliche Essen?
- 12.15 – 13.15 Internationale Lebensmittelstandards – sind sie nachhaltig und gerecht?
- 13.30 – 14.30 Trüffelland Deutschland? Auf den Spuren des heimischen Exoten
- 14.45 – 15.45 Save our soils – Rettet unsere Böden Schutz durch Nutzung
- 16.00 – 17.00 Boden in Bürgerhand. Allmende, Urban Gardening, Transition Towns

So., 12. April 2015 | Nachhaltiger Genuss

- 11.30 – 12.30 Satt ist nicht genug! Vielfalt statt Einfalt auf dem Teller.
- 12.45 – 13.45 Kampf ums Saatgut in Afrika – 10.000 Terra-Madre-Gärten
- 14.00 – 14.45 Fische aus Aquakultur? Nachhaltige Alternative zur Überfischung der Meere?
- 15.00 – 16.00 Nachhaltigkeitsziele 2015: Herausforderungen für die Land- und Lebensmittelwirtschaft

Kochwerkstatt Halle 5

Kochen Sie gerne? Dann sind Sie hier goldrichtig! In der Kochwerkstatt des Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe dürfen Sie nämlich selbst den Kochlöffel schwingen. Profiköche vermitteln Ihnen neben Basiswissen einen Blick hinter die Kulissen der Kochkunst. Während Sie vom ersten bis zum letzten Schritt zeitgleich mit dem ‚Chef‘ alles selbst zubereiten, erfahren Sie die Tipps und Tricks, die ein Gericht perfekt werden lassen. Eingeladen haben wir hoch dekorierte Sterneköche und TV-Köche, aber auch Hobbyköche und Koch-Aktivisten.

Maximal 12 Teilnehmer pro Veranstaltung.
Dauer: 90 Minuten.

Ein paar Beispiele:

Hans-Stefan Steinheuer,
Zweisternekoch, Restaurant
Zur Alten Post, Bad Neuenahr
Feines vom Kaninchen
auf Frühlingsgemüse,
**Auftakt zum ZEIT Kochtag
am 17. April 2015**

Thomas Merkle, Sternekoch,
Merkles Restaurant,
Endingen a.K.
Saibling | Grünkern Risotto |
Albschnecken | Petersilie
Zwei Passagiere der Arche des
Geschmacks an Bord

Marcello Gallotti, Schüler
von Dreisternekoch Gualtiero
Machesi, Restaurant Eras-
mus, Karlsruhe
Bouillabaisse von Watten-
meerfischen. Presidio von
Slow Food International

Eliteklasse der Jeunes
Restaurateurs mit **Detlev
Ueter**, GBZ Koblenz
Dreierlei vom Westerwälder
Ziegenkäse mit eingelegtem
Gemüse, Wildkräutersalat im
Nussdressing

Verabredung zum Essen:

Freitag, 10. April 2015
Bischof-Moser-Haus, Wagnerstraße 45, 70182 Stuttgart

Unter dem Motto „Mehr Fisch statt Meerfisch“ bieten die Koch- und Weinstammtische von Slow Food Stuttgart ein ebenso köstliches wie außergewöhnliches 5-gängiges Fischmenü mit korrespondierenden Weinen.



Mit nur einem Ticket alle Parallelmessen besuchen!

9. – 12. April 2015



Halle 5 und
Halle 7

Genusshandwerker
stellen ihre Produkte vor:
gut – sauber – fair



Halle 6
(Oskar Lapp
Halle)

Prachtvolle Schaugärten,
hochwertige Möbel und
Outdoor-Trends



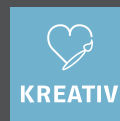
Halle 3

Internationale Messe für
Fair Trade und global ver-
antwortungsvolles Handeln



Halle 4

Ausstellung für
intelligente Mobilität



Halle 3

Die Messe für
kreatives Gestalten



Atrium
(Eingang Ost)

Die Mitmachmesse für
Yoga und Ayurveda

10. – 12. April 2015



Halle 9
(Alfred Kärcher
Halle)

Die Börse zum Stöbern,
Staunen und Tauschen



Halle 8

Die Messe für Hausbesitzer,
Bauherren und Modernisierer

FÜR ALLE,
DIE GERNE ÜBERALL
SIND – NUR
NICHT ZU HAUSE.



Eintrittspreise	ohne WS	mit WS
Tageskarte Erwachsene*		EUR 13,–
Tageskarte ermäßigt* (Rentner, Schüler, Studenten, Behinderte – mit Ausweis und Kinder von 6 – 15 Jahren)		EUR 10,–
Familienkarte* (2 Erwachsene und die zur Familie gehörenden Kinder unter 16 Jahren)		EUR 28,–
Gruppen (ab 10 Personen, pro Person)	EUR 10,–	
Happy-Hour-Karte (Fr. – So. ab 15.00 Uhr)	EUR 6,–	
Schüler (mit Ausweis) haben am Freitag, 10. April 2015 freien Eintritt		

Kassenschluss eine Stunde vor Messeende.

***KombiTicket-Vorverkauf ab 4. März 2015.**

Das KombiTicket berechtigt zum einmaligen Besuch der Messe, einschließlich Hin- und Rückfahrt im gesamten Geltungsbereich des WS-Gemeinschaftstarifs (auch in Zügen des Nahverkehrs der DB). Das KombiTicket erhalten Sie bei zahlreichen Toto-Lotto-Verkaufsstellen und Ticketautomaten an allen U- und S-Bahnhaltestellen im WS-Gebiet, DB-Automaten und DB-Reisezentren, in WS- und Easy-Ticket-Service-Verkaufsstellen. Online-Kartenbestellung ist möglich unter www.messe-stuttgart.de/vorverkauf. Über BW-Bank spezieller Service für Extend-Kunden.

DB BAHN Wenn Sie von außerhalb des WS anreisen, nutzen Sie das Messe-Kombi-Ticket der Deutschen Bahn. Es beinhaltet die Anreise mit Nahverkehrszügen aus Baden-Württemberg, S-Bahn zur Messe und Eintritt. Weitere Infos unter www.bahn.de/baden-wuerttemberg.

Vorverkauf: **SSB**

