



*Markt des
guten Geschmacks*



die Slow Food-Messe

20 Jahre



Slow Food
Deutschland e.V.

12. – 15. April 2012

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

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

Mit Bus und Bahn zur
Messe – VVS inklusive.





Herzlich Willkommen

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 Slow Food Rahmenprogramm!
- Hören Sie informative Vorträge und Diskussionen 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.

Wie gesagt: Eine außergewöhnliche Genussmesse!

Kommen Sie und schmecken Sie den Unterschied!

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 über 400 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:



ALNATURA®

GAGGENAU



Schwarzwald Sprudel

Medienpartner:

GOOD NEWS

DIE NEUE 107.7 BESTER ROCK UND POP



Sonderbereiche

Vinothek

Probieren, schmecken und erleben auch Sie die Vielfalt und die Besonderheiten des deutschen Weins! In der Vinothek des Markts des guten Geschmacks – die Slow Food Messe präsentieren wir Ihnen Überraschendes, Inspirierendes und Neues aus deutschen Anbaugebieten. Machen Sie eine spannende Weinreise von der Mosel bis zum Main!

Unsere Slow Food Weinberater informieren Sie gerne zu den rund 150 Weinen aus ausgewählten Weingütern.

Mehr Infos: www.messe-stuttgart/slowfood/vinothek

Weinseminare

Wein ohne Essensbegleiter? In vielen Ländern undenkbar! Das Genusspaar Wein und Käse ist das beliebteste Thema der Weinseminare, die in der Vinothek des Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe angeboten werden. Doch wie im richtigen Leben können auch Partnerschaften auf dem Teller ganz unterschiedlich sein: harmonisch, explosiv, erdrückend, langweilig, eine schnelle Affäre oder ein langes Glück.

Mehr Infos: www.messe-stuttgart/slowfood/weinseminare



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.

Kinder und Jugendliche

Kinder mögen nur Pommes mit Ketchup? Nicht bei Slow Food. Vier Tage lang bietet der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe ein Mitmach-Programm für Kinder und Jugendliche, das Spaß macht und Ihren Nachwuchs für die Vielfalt unserer Lebensmittel begeistert. Extra-Veranstaltungen am Freitag, dem Familientag, auf der Forumsbühne (Siehe Seite 8).

Sinnesparcours Sinn-Voll

An fünf Stationen dürfen Kinder Lebensmittel riechen, hören, ertasten, schmecken und sehen.

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.

Marktplatz für Saatgut und Sortenvielfalt

Hier präsentieren Saatgutproduzenten und -initiativen biologische Vielfalt.

Mehr Infos: www.messe-stuttgart/slowfood/sonderbereiche



Rahmenprogramm

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

Was hat der Porree in Ihrem Einkaufskorb mit Politik zu tun oder warum haben Lebensmittel bei uns nur noch einen Preis, aber keinen Wert mehr?

Diese und andere spannende Themen beleuchten wir auf der Forumsbühne in Vorträgen und Diskussionen über politische, soziale und kulturelle Dimensionen von Essen und Trinken.

Der Genuss steht im Vordergrund bei den sinnensfreudigen und unterhaltsamen Gaumenschulungen der Geschmackserlebnisse, in der Kochwerkstatt beim gemeinsamen Schnippeln und Brutzeln mit Sterneköchen und am Abend bei den genussvollen Verabredungen zum Essen (Siehe Seite 10).

Nacht der Sinne

Die Abendveranstaltung findet ab 19.00 Uhr in den Hallen 3, 5 und 7 statt, gemeinsam mit den parallel stattfindenden Messen FAIR HANDELN und GARTEN. Die stimmungsvoll beleuchteten Hallen laden ein zum Einkaufen und Flanieren, Schauen und Genießen mit allen Sinnen, Probieren und Verweilen an der geselligen Langen Tafel oder in der Vinothek.

Die Messe ist an diesem Abend bis 22.00 Uhr geöffnet.

Geschmackserlebnisse

Wer den Gipfel des Genusses erreichen möchte, wird vortrefflich von einem geübten Geschmackssinn unterstützt. Auf vergnüglichsste 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:

Wurst ohne Phosphat? Warmverarbeitung heißt das Geheimnis	Dieter Rohde Feinkostfleischerei – Die Wurstmanufaktur Kassel
Mit allen Sinnen – edle Schokoladen verkosten und genießen	Klaus H. Schopen, Olaf Vortmann Schokoladenmuseum Köln
Alte Kartoffelsorten und junge Weine traditionelle Machart	Jutta Kling, Verbraucherinformation ökolog. Landbau Rheinland Pfalz
Schmackhafter Unterschied? Milch ist nicht gleich Milch.	Matthias Dobler, Milchbauernhof Dobler, Ludwigsburg

Mehr Infos: www.messe-stuttgart/slowfood/geschmackserlebnisse

Do., 12. April 2012 | Fachbesuchertag

Vielfalt schmecken –

Besonderes entdecken Sortenvielfalt – Geschmacksvielfalt
Johannes King, Söl'ring Hof Sylt; Michael Hoffmann, Restaurant Margaux Berlin; Olaf Schnelle, Essbare Landschaften GmbH Gutshaus Boltenhagen.

Landfrauen als Unternehmerinnen

Hannelore Wörz, Präsidentin LandFrauenverband Württemberg-Baden e.V.; PD Dr. Simone Helmle, Universität Hohenheim; Renate Gözl, Vorsitzende Landfrauen Nabern-Bissingen.

„Regionale Küche –

Qualitätsversprechen oder großer Schwindel?

Herbert Hintner, Restaurant Rose Eppan/Südtirol; Simon Tress, ROSE Biohotel-Restaurant Ehestetten-Hayingen; Karl Ederer, Restaurant Ederer München.

Slow Wine – Präsentation des neuen Slow Wine Führers

Dr. Hanns-E. Kniepkamp, Vorstand Slow Food Deutschland; Hallwag Verlag.

Fr., 13. April 2012 | Familientag

Braunes Gold – süße Verführung

Die 3000jährige Kulturgeschichte der Schokolade
Andrea Durry, Schokoladenmuseum Köln.

„Henrietta in Fructonia“

Ein Puppentheaterstück zum Thema Ernährung für Kitakinder, Eltern und Pädagogen

Vielfalt erhalten – Geschmack erleben

Regionale Besonderheiten in Baden-Württemberg
Rolf Maurer, Fernsehjournalist.

Teller statt Tonne –

was kann man gegen Lebensmittelverschwendung tun?

Dirk Löhmer, Geschäftsführer Cofresco GmbH Minden; Christoph Simpfendörfer, Reyerhof Stuttgart; Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V. Berlin; Annette Ponton, Abfallverwertungsgesellschaft des Landkreises Ludwigsburg mbH.

Einkaufen bei lokalen Produzenten – ein Gewinn für alle

Friederike Lang, Regina Schrader, Leuphana Universität Lüneburg.

Mehr Infos: www.messe-stuttgart.de/slowfood/forumsbuehne

Sa., 14. April 2012 | Nachhaltiger Konsum

**Die Not der Blütenbestäuber – Bienen und Agrogen-
technik**

Thomas Radetzki, Mellifera e.V. Rosenfeld.

Fleisch in Massen – Fleisch in Maßen

u.a. Stefan Johnigk, ProVieh Kiel; Francisco Mari, eed Bonn; Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V. Berlin.

Das Recht des Bauern am Saatgut

mit: Roman Herre FIAN Deutschland e.V. Köln; Dr. Thomas Gladis, Stiftung Kaiserstühler Samengarten Eichstätten; Dr. Manon Haccius, Alnatura GmbH Bickenbach; Michael Fleck, Kultursaat e.V. Echzell.

Bauer hält Hof – die Zukunft der Landwirtschaft

Podiumsgespräch zur GAP 2013

Youth Food Movement; junge ABL; Christoph Simpfendörfer, demeter Reyerhof Stuttgart; Jochen Fritz, Kampagne Meine Landwirtschaft Berlin; Rudolf Bühler, BESH Schwäbisch Hall.

Die Biologische Vielfalt – eine Frage des Überlebens

Dr. Anita Idel, Tierärztin, Leadautorin Weltagrarbericht.

So., 15. April 2012 | Handwerk. Herstellung

**Agrogentechnik- Kurzfilme und Diskussion mit Bertram
Verhaag**

mit: Gentechnikfreie Landkreise Ludwigsburg Rems-Murr Kreis e.V.

Brot – Geschmack braucht Zeit

Jean Kircher, Slow-Baker Pains et Traditions Luxemburg; Heinrich Beck, Beckabeck Römerstein; Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V.; Dr. Hanns-E. Kniepkamp, Slow Food Deutschland e.V.

**Terra Madre – Ernährungssouveränität und Konsumenten-
verantwortung**

u.a. Carlo Petrini, Slow Food International; Francisco Mari, eed Bonn; Dr. Wilfried Bommert, Leiter Umweltredaktion WDR.

Landschaft, Landwirtschaft und Ernährung

Dr. Anita Idel, Tierärztin; Maria Heubuch, Vorsitzende AbL Leutkirch; Dr. Manon Haccius, Alnatura GmbH Bickenbach; Susanne Gura, Dachverband Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt.

**Das Terra Madre Netzwerk: Städter werden Bauern und
die Presidio/Terra Madre Gemeinschaften**

Petra Wähning, Convivium München; Veronica Veneziano, Terra Madre Netzwerk Deutschland.

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 Basiswissen der Kochkunst, während Sie vom ersten bis zum letzten Schritt ein komplettes Gericht selbst zubereiten. Eingeladen haben wir hoch dekorierte Sterneköche und TV-Köche, aber auch Hobbyköche und Koch-Aktivisten. Die mobilen Kochstationen von Gaggenau verfügen über ein Induktions-Kochfeld, einen Elektro-Grill, Wok, Teppan Yaki und eine Tischlüftung.

Maximal 18 Teilnehmer pro Veranstaltung. Dauer: 90 Minuten.

Ein paar Beispiele:

Dieter Müller, ***Sternekochlegende, Restaurant Dieter Müller auf der MS Europa, Botschafter des guten Geschmacks
Roulade vom Bio-Hähnchen, Maultasche, Karottenstampf, Chili-Eisenkraut-Fumet

Johannes King, **Sternekoch, Söl'ring Hof Sylt
Rotzungenfilet auf Stampfkartoffeln mit Krabbensud

Flora Hohmann, Hendrik Haase, Eva Endres, Youth Food Movement
Story cooking

Ralf Hiener, Essbare Landschaften GmbH
Bodensee-Felchen mit Alblinsen und wildem Grün

Mehr Infos: www.messe-stuttgart.de/slowfood/kochwerkstatt

Verabredung zum Essen

Freitag 13. April 2012, 19.30 – 23.00 Uhr
„Helene P.“ Kinder- und Jugendhaus Degerloch,
Obere Weinsteige 9, 70597 Stuttgart
„Zwanzig Köstlichkeiten“ aufgetischt –
von Wein- und Kochstammtischen Slow Food Stuttgart

Freitag 13. April, 19:30 Uhr
Manufaktur Jörg Geiger / Gasthof Lamm
Kulinarische Reise zum Presidio Champagnerbratbirne

Mehr Infos: www.messe-stuttgart.de/slowfood/verabredungen



Ein Ticket – viele schöne Erlebnisse

Ihre Eintrittskarte öffnet Ihnen das Tor zu anregenden Eindrücken auf folgenden Messen:

12. – 15. April 2012



Halle 3 und 5
Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe
gut – sauber – fair!



Halle 3
FAIR HANDELN – Internationale Messe für Fair Trade und global verantwortungsvolles Handeln



Halle 7
GARTEN – outdoor • ambiente – große Pflanzenvielfalt und verlockende Schaugärten



Atrium
YogaExpo – Die Messe für Yoga, Ayurveda, Entspannung und nachhaltige Lebensweise

13. – 15. April 2012



Halle 9
Int. Mineralien- und Fossilienbörse – Edelsteine | Muscheln | Schmuck | Steinheilkunde



Halle 8
HAUS | HOLZ | ENERGIE
Die Messe für Hausbesitzer, Bauherren und Modernisierer.

Das Abo.

12 Monate fahren, nur 10 Monate zahlen.*
Auf Wunsch mit monatlicher Abbuchung.



www.vvs.de

* Preisvorteil bei VVS-Abos entspricht aufs Jahr gesehen ca. 17% gegenüber entsprechenden MonatsTickets – je nach Abo und Zonenanzahl bis zu 388 Euro im Jahr.

Eintrittspreise	ohne WS	mit WS
Tageskarte		EUR 12,-
Tageskarte ermäßigt (Rentner, Studenten, Schüler (Kinder ab 6 Jahren), Behinderte, Zivildienstleistende und Wehrdienstleistende)		EUR 9,-
Familien 2 Erwachsene und die zur Familie gehörenden Kinder unter 16 Jahren (unter 6 Jahren freier Eintritt)		EUR 26,-
Happy Hour Karte (Fr. – So. ab 15.00 Uhr)	EUR 6,-	
Gruppen (ab 10 Personen, pro Person)	EUR 10,-	
Schulklasse (in Begleitung eines Lehrers Do. + Fr. Eintritt frei , nur mit Anmeldung)		

Kassenschluss eine Stunde vor Messeende.

KombiTicket-Vorverkauf ab 1. März 2012

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



Wenn Sie von außerhalb des VVS 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. Für 1 Person 30 €, Familien 52 €.

Vorverkauf:



Welche Geheimnisse Spitzen-Köche auch
haben – seit 1999 ist es eins weniger.



GAGGENAU