



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION

Slow Food Deutschland e. V. – Märkte, Messen und Events

Slow Food unterstützt den direkten Verkauf von Lebensmitteln, der die Distanz zwischen Produzenten und Ko-Produzenten (bewussten Verbrauchern) verringert. Kürzere Transport- und Vertriebswege schonen Umwelt und Geldbeutel, erhalten die Frische und den Geschmack der Produkte, erzielen bessere Vergütung der Erzeuger und tragen zur regionalen Wertschöpfung bei.

Um Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt zu bringen, organisiert Slow Food – lokal, national und international – Märkte, Messen und Events. Alle größeren Slow-Food-Veranstaltungen bieten neben dem sinnlichen Erlebnis des Markts und der Geschmackserlebnisse ein informatives Rahmenprogramm. In Workshops und Konferenzen können sich Erzeuger, Experten und Besucher über politische, wirtschaftliche und kulturelle Themen rund um das Lebensmittelsystem austauschen – von der Aussaat bis zum Verzehr.

Der **Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe** findet seit 2007 jedes Jahr im April in Stuttgart statt. Die Leitmesse von Slow Food Deutschland wird in Zusammenarbeit mit der Messe Stuttgart organisiert. Die rund 550 Aussteller teilen in ihrer täglichen Arbeit die Slow-Food-Philosophie von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln, und ihre Produkte müssen hohen Qualitätsanforderungen entsprechen, um an der Messe teilnehmen zu können. Auf dem Rahmenprogramm der Veranstaltung stehen Themen wie Lebensmittelverschwendung, die Ressource Boden, TTIP oder internationale Lebensmittelstandards. Mitmach-Formate wie Geschmackserlebnisse, Kochwerkstatt-Einheiten und Sinnesparcours für Kinder runden das Angebot ab.

Auch regionale Märkte schmücken den Kalender jedes Jahr, zum Beispiel der **Norddeutsche Käsemarkt** am Kiekeberg in Hamburg, der **Arche-Markt** in Beuren, **Nordhessen Geschmacksvoll** in Melsungen und der **Slow-Food-Markt für Gute Lebensmittel** in München.

Das Besondere an den Messen von Slow Food Deutschland ist, dass alle Aussteller ausschließlich Produkte anbieten, die ohne künstliche Zusatzstoffe, nachhaltig, umweltfreundlich und unter fairen Bedingungen hergestellt werden. Daneben sind die Veranstaltungen auch Ort der Begegnung und des Austausches über das, was zur nachhaltigen Lebensmittelproduktion dazugehört. Die Wirksamkeit von Messen wie dem Markt des guten Geschmacks mit seinem vielfältigen Rahmenprogramm geht weit über Genuss und Vergnügen hinaus: Hier findet Ernährungsbildung statt, und die Messe ist ein Ort der Vernetzung von Verbrauchern, Erzeugern, Köchen, Unterstützern, Ernährungsexperten und Politikern. Die Messe will die Arbeit und die Erzeugnisse der gut, sauber und fair wirtschaftenden Erzeuger wertschätzen, die Tag für Tag mit Leidenschaft handwerkliche Produkte herstellen und bei der Bearbeitung von Boden und Feld im Einklang mit Natur und Umwelt arbeiten.

Die größte Slow-Food-Veranstaltung ist der internationale [Salone del Gusto](#), der alle zwei Jahre zusammen mit dem **Terra-Madre-Weltkongress** in Turin (Italien) ausgerichtet wird. Seit 2012 sind die beiden bisher separaten Veranstaltungen zu einem einzigen Event mit dem Namen Terra Madre Salone del Gusto verschmolzen. Als eine der weltweit wichtigsten Veranstaltungen für Lebensmittelhandwerker und Weinproduzenten präsentiert sie positive Beispiele von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln und von Produzenten, die sich mit ihrer gesamten Herstellungsweise der Slow-Food-Philosophie verschrieben haben.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de