

Pressemitteilung

Pressekontakt:

Andreas Wallbillich | Tel.: +49 711 18560-2932 | Fax: -2701 | andreas.wallbillich@messe-stuttgart.de

Nr. 3

März 2014

Küchenkünstler teilen ihr Wissen

Kochwerkstatt auf dem Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ – Buchung der Kochkurse ab sofort möglich

Hobbyköche und Genießer aufgepasst: erfahrene Küchenkünstler verraten ihre Geheimnisse! Auf dem Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ können die Besucher vom 10. bis 13. April 2014 die kulinarische Schulbank drücken. Frontalunterricht ist hier jedoch Fehlangelegenheit: In der „Kochwerkstatt“ haben neugierige Anfänger und leidenschaftliche Hobbyköche die Möglichkeit, unter der Anleitung von erfahrenen Köchen ein komplettes Gericht selbst zuzubereiten. Einzige Teilnahmevoraussetzung: Spaß am Kochen.

Gemäß dem erklärten Slow Food Ziel, kulinarische Traditionen zu bewahren und zu fördern, liegt der Schwerpunkt auf regionaler und authentischer Küche. In den 90-minütigen Kursen vermitteln die Köche Basiswissen der Küchenkunst und Informationen zu den Lebensmitteln, die in den Topf kommen.

Gemeinsam Leck'eres zaubern

Die Kochwerkstatt auf dem „Markt des guten Geschmacks“ wird in enger Zusammenarbeit mit den Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland, einer Vereinigung von Spitzenköchen, durchgeführt: Die so genannte Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs – ausgewählte Auszubildende, die zusätzlich in einer Schule auf die Spitzengastronomie vorbereitet werden – übernimmt vier Tage lang die komplette Organisation und Logistik der Kochwerkstatt. Auch am Herd stehen unter anderem Köche aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs.

Ein kurzer Auszug aus der Speisekarte während der Messetage:

- **Hans-Harald Reber**, Sternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Reber's Pflug Schwäbisch Hall: Tartar vom Limpurger Ochsen im Knuspermantel auf Alblinsencreme, Liebstöckel und Senfsalat
- **Johannes King**, Zweisternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Söl'ring Hof Sylt: Gebratener Wittling auf Kartoffelrisotto mit Petersiliensalat
- **Bernd Werner**, Sternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Hotel Schloss Eberstein, Gernsbach: Murgtal Zander auf Frühlingsgemüsesalat mit Gartenkräutern und Bernd Werners gebratenen Bamberger Hörnla
- **Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs mit Detlev Ueter**: Felchen aus dem Laacher See auf lauwarmem Salat von Wurzel und Rüben mit Grünkern-Blinis
- **Jacqueline Amirfallah**, ARD-Buffer Köchin, Aufsteigerin des Jahres 2014 (Gault Millau), Restaurant Gauss, Göttingen: Nudelblatt mit 'pebre vermell de tap de corti' – fünf Mal rote Paprika und Mandel



Messe Stuttgart
10. – 13.04.2014

www.messe-stuttgart.de/slowfood

Ideeller Träger und Partner:
Slow Food Deutschland e.V.

Messe Stuttgart



Landesmesse Stuttgart GmbH
Messepiazza 1
70629 Stuttgart (Germany)

Tel.: +49 711 18560-0
Fax: +49 711 18560-2440
info@messe-stuttgart.de
www.messe-stuttgart.de

Amtsgericht Stuttgart
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:
Staatssekretär Ingo Rust MdL

Geschäftsführer:
Roland Bleinroth
Ulrich Kromer von Baerle
(Sprecher der
Geschäftsführung)

Mitglied bei
AUMA · FKM · ICCA
IDFA · GCB · EVC · AIPC

- **Jens Dannenfeld**, Sternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateur, Le Cuisinier, Köln: Schmorgurken mit Runkelrübe und Borretsch
- **Simon Tress**, Bio- Spitzenkoch, Rose Biohotel-Restaurant, Hayingen-Ehestetten: Rund ums Rind – ganz oder gar nicht!
- **Jürgen Andruschkewitsch**, Bio-Spitzkoch, Eurotoques-Küchenchef, Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau: Bio-Gockelbrust gefüllt mit Grünkern an Estragonsauce mit Kartoffelaltern vom Bamberger Hörnla
- **Stefan Rottner**, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Romantikhôtel Gasthaus Rottner, Nürnberg: Gebratener Saibling mit fränkischem Grünkernrisotto und Tauberschwarz-Schalotten-Butter
- **Michael Oettinger**, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Oettinger's Restaurant im Hotel Hirsch, Fellbach-Schmiden: Nierenzapfen vom Albbüffel 63°SLOWcooked mit Sauce Hollandaise, dreimal Steckrübe (Bodenkohlrabi) cremig/knackig/rauchig und Thymianstreusel, dazu Bamberger Hörnla
- **Flora Hohmann**, Regionale Gastronomie Konzepte, Küchenmeisterin und ARD Buffet-Köchin, München und **Hendrik Haase**, Designer und kulinarischer Aktivist, Berlin: Großes Wurst-Theater

Weitere Informationen zu den Köchen und Gerichten sowie die Buchung aller im Rahmen der „Kochwerkstatt“ angebotenen Kurse unter www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm. Im Preis für den Kochkurs ist der Eintritt zum „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ bereits enthalten.

Hinweis an die Redaktionen

Slow Food ist eine internationale Bewegung mit einem eigenständigen und neuen Ansatz: Verbraucher und Produzenten setzen sich gemeinsam in einer Organisation für die gleichen Ziele ein. Die Non-Profit-Organisation engagiert sich für regionale, saisonale und handwerklich hergestellte Lebensmittel, eine nachhaltige, kleinbäuerliche Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und die Bewahrung der Arten- und Geschmacksvielfalt. Die Slow Food-Bewegung entstand in den 1980er Jahren in Italien und hat heute etwa 100.000 Mitglieder in 150 Ländern, davon über 13.000 in Deutschland.

Weitere Infos und Bilder zum „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ finden Sie im Pressebereich unter www.messe-stuttgart.de/slowfood, Informationen zu Slow Food unter www.slowfood.de.

Die Stuttgarter Frühjahrmessen auf einen Blick

| | |
|--|----------------------|
| auto motor und sport i-Mobility | 10. – 13. April 2014 |
| Fair Handeln | 10. – 13. April 2014 |
| Garten Outdoor Ambiente | 10. – 13. April 2014 |
| Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe | 10. – 13. April 2014 |
| Kreativ | 10. – 13. April 2014 |
| Yoga Expo | 10. – 13. April 2014 |
| Mineralien, Fossilien, Schmuck | 11. – 13. April 2014 |
| Haus, Holz, Energie | 11. – 13. April 2014 |

Die Stuttgarter Frühjahrmessen haben täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet, am Donnerstag, 10. April 2014, von 14 bis 22 Uhr (Nacht der Sinne). Eintrittskarten

kosten inklusive VVS-Kombiticket 13 Euro, ermäßigt 10 Euro. Die Karten berechtigen zum Besuch aller an diesem Tag parallel stattfindenden Messen. Kombitickets für die bequeme Anreise zu den Stuttgarter Frühjahrmessen sind bei den Easy-Ticket-Vorverkaufsstellen, den Toto-Lotto-Verkaufsstellen im VVS-Gebiet, an den SSB-Automaten und -Verkaufsstellen sowie an den Fahrkartenschaltern der Deutschen Bahn erhältlich.