

gut
sauber
fair

Messe Stuttgart



MARKT DES GUTEN GESCHMACKS


Slow Food®
Deutschland

Die Slow Food Messe

9. – 12. April 2026

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

Donnerstag 12 – 20 Uhr, Freitag bis Sonntag 10 – 18 Uhr

12 Seiten mit dem
abwechslungsreichen
Rahmenprogramm
für alle Sinne.





Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Wie fühlt sich Genuss an, wenn Herkunft, Handwerk und Haltung zusammenkommen? Antworten darauf gibt der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“. Vom 9. bis 12. April 2026 versammelt sie unter dem Dach der Stuttgarter Frühjahrmessen all jene, die Qualität nicht dem Zufall überlassen wollen.

Im Mittelpunkt stehen Erzeugnisse, die den klar definierten Qualitätskriterien der Ausstellungsordnung entsprechen und vorab von Slow Food Deutschland geprüft werden. Zugelassen sind ausschließlich Lebensmittelhandwerkerinnen und -handwerker, die ihre Produkte gut, sauber und fair herstellen. So ist die Messe weit mehr als eine Produktschau. Sie ist Plattform und Treffpunkt für Erzeugung, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Hotellerie und Handel – und zugleich für bewusste Verbraucherinnen und Verbraucher.

Ein besonderer Anziehungspunkt ist die Vinothek. Über 100 ausgewählte Weine und Sekte von bis zu 50 Weingütern laden zur Entdeckungsreise ein. Kompetent begleitet von Slow Food Weinberaterinnen und -beratern finden Interessierte ihren persönlichen Favoriten – Weine von Winzerinnen und Winzern, die für Authentizität, handwerkliche Sorgfalt und den Erhalt der Biodiversität stehen. Auch darüber hinaus zeigt die Messe eine beeindruckende Vielfalt handwerklicher Getränkekultur: von traditionell gebrautem Bier über regionale Destillate bis hin zu charaktervollen, auch schwäbischen Whiskys.

Wer tiefer eintauchen möchte, ist beim „Treffpunkt Geschmack“ richtig. Unter Anleitung erfahrener Koch- und Genussprofis werden Aromen, Texturen und Zubereitungsarten vergleichbar und erlebbar gemacht. Hier wird probiert, diskutiert und geschärft, was guten Geschmack ausmacht.

Die Spitzenköchinnen und -köche der Slow Food Chef Alliance bringen ihre Handschrift nach Stuttgart – mit Gerichten aus allen Regionen Deutschlands. Im Fokus stehen Vielfalt, handwerkliche Präzision und die Verwendung regionaler, gut, sauber und fair erzeugter Zutaten. In diesem Jahr spielen dabei ausschließlich sogenannte Arche-Passagiere die Hauptrolle – also besondere, vom Verschwinden bedrohte Nutzpflanzen und Tierrassen, die bewahrt werden sollen.

Ein weiteres Highlight verspricht die „Verabredung zum Essen“ in Halle 9: ein eigens komponiertes 8-Gang-Festmenü rund um Arche-Passagiere – überraschend, inspirierend, einmalig. Lange Tafeln durchziehen die Halle und schaffen Raum für Begegnung, Austausch und genussvolle Momente in besonderer Atmosphäre.

Der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ ist eine Einladung: zum Entdecken, zum Probieren, zum Gespräch – und zu einem bewussten Umgang mit dem, was auf unsere Teller und in unsere Gläser kommt.

Herzlich willkommen in Stuttgart.

Impressum

12 Seiten zum Markt des guten Geschmacks –
Die Slow Food Messe 2026

HERAUSGEBER
Landesmesse Stuttgart GmbH & CO. KG
Messeplatz 1, 70629 Stuttgart
in Kooperation mit Slow Food Deutschland e. V.

KOMMUNIKATION (PRESSE)
Simone Lenz

RAHMENPROGRAMM
Rose Schweizer

FOTOS Wenn nicht anders angegeben,
liegen die Bildrechte bei den Veranstaltern.

PROJEKTLEITUNG
Nikitas Petrakis
nikitas.petrakis@messe-stuttgart.de

PROJEKTLEITUNG RAHMENPROGRAMM
Rose Schweizer
rs@lenkert-hoerrmann.de
Druckauflage 40 000 Exemplare



Ursula Hudson Preis – 2026

ZUM DRITTEN MAL AUF DER SLOW FOOD MESSE

HALLE 9 | STAND 9F52

Bereits zum sechsten Mal ehrt Slow Food Deutschland Menschen, die sich in herausragender Weise um die Ernährungswende verdient machen. Der Slow-Food-Bildungspreis wird dieses Jahr wieder auf der Forumsbühne der Slow Food Messe in Stuttgart verliehen: am Freitag, 10. April um 17 Uhr. Besucher*innen der Messe sind dazu herzlich eingeladen.



© Inge Hilger

Für den Ursula Hudson Preis können sich Engagierte bewerben, oder sie können von anderen vorgeschlagen werden. Dieses Jahr hat das fünfköpfige Kuratorium erneut inspirierende Menschen und Projekte ausgewählt, die alle Visionen und Lösungen für die drängenden Herausforderungen unserer Ernährungswelt vorleben.

Die vier Nominierten sind:

- **Bliesgau Ölmühle GbR (Saarland):** Seit 2007 widmet sich die Ölmühle mit eigenem Hof dem Anbau alter Kulturpflanzen wie Senf, Lein und Hülsenfrüchten sowie der handwerklichen Herstellung seltener Speiseöle, etwa Leindotter- und Walnussöl. Die Bliesgau Ölmühle steht für gelebte Biodiversität, regionale Wertschöpfung und die enge Verbindung von Landwirtschaft, Kulturlandschaft und Gastronomie.
- **Verein zum Erhalt und zur Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN e.V.) (Angermünde):** Der Verein bewahrt alte Kulturpflanzensorten, indem er sie lebendig hält – im Anbau und im Wissen der Menschen. Durch die Weitergabe von Saatgut an Selbstversorger*innen und Betriebe sowie durch Bildungsarbeit sorgt VERN e.V. dafür, dass Vielfalt nicht im Archiv verschwindet, sondern als gemeinsames Erbe erhalten bleibt.
- **Hof Sackern GbR (Ruhrgebiet):** Der Demeter-Hof zeigt, wie nachhaltige Ernährung gemeinwohlorientiert gelebt werden kann. Hier entstehen Gemüse, Milch, Käse und Brot in handwerklicher Qualität – klimafreundlich und für viele Menschen erschwinglich. Mit kulturellen Projekten, Kindergarten und Hoffesten ist Hof Sackern auch ein Ort der Bildung und Begegnung.
- **Rabelades Farm (Brandenburg):** Ein agrarökologisches Vorzeigeprojekt, das von schwarzen, queeren Menschen geführt wird. Es verbindet regenerative Landwirtschaft mit aktivem Widerstand gegen rassistische Ausgrenzung, die BiPoCs (Black, Indigenous and People of Colour) den Zugang zu ländlichen Räumen

und Wissen erschwert. Als lebendiger Ort des Teilens, Lernens und der Vernetzung setzt die Farm ein starkes Zeichen für Vielfalt in der Landwirtschaft und einen solidarischen Zugang zu gesunden Lebensmitteln.

Die Preisträgerin/der Preisträger wird erst vor Ort bekannt gegeben und erhält einen Preis im Wert von bis zu 1.500 Euro. Zum Preis gehört eine Auszeichnung in Form eines Kunstobjekts, das sein/ihr entschiedenes Eintreten für nachhaltige Ernährung symbolisch würdigt.

Begleitet wird die Verleihung von den Kuratoriumsmitgliedern: der Autorin und Moderatorin **Dr. Tanja Busse**, dem ehemaligen Misereor-Hauptgeschäftsführer **Pirmin Spiegel**, den langjährigen Slow-Food-Engagierten **Barbara Assheuer** und **Caroline Barth** sowie der Vorsitzenden der Freien Bäcker **Anke Kähler**.

Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender von Slow Food Deutschland e.V., eröffnet die Preisverleihung.

Die **Keynote** spricht **Prof. Hubert Weiger**, Gründungsmitglied und Ehrenvorsitzender des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V. (BUND). Er war bis 2024 Honorarprofessor an der Universität Kassel für Naturschutz und nachhaltige Landnutzung und bis 2022 Mitglied im Rat für Nachhaltige Entwicklung der Bundesregierung.

Benannt ist der Preis nach Dr. Ursula Hudson, der langjährigen, im Sommer 2020 verstorbenen Vorsitzenden von Slow Food Deutschland.

Für Informationen: www.slowfood.de/ursula-hudson-preis

Stand März 2026, Änderungen vorbehalten.

Verabredung zum Essen

MESSE-FREITAG, 19.00 UHR
HALLE 9 – LANGE TAFEL

Genussvielfalt vereint in einem 8-Gänge-Archemenü!

Ein Abend, der Slow Food schmeckbar macht: Im Anschluss an die Verleihung des Ursula-Hudson-Preises laden die Köchinnen und Köche der Slow Food Chef Alliance zu einem besonderen Festessen an die „Lange Tafel“ in Halle 9 ein.

Acht Gänge erzählen von Landschaften, Jahreszeiten und handwerklicher Hingabe. Denn jedes Gericht eines Chefs trägt die Handschrift seiner kulinarischen Herkunft. Von Langeoog bis München – es schmeckt nach Küste oder Karst, nach Feld oder Wald, nach dem, was dort wächst, reift und bewahrt wird.

Die Schnecke steht für Verantwortung – und so ist dieses Fest-Menü eine Hommage an die Idee von Slow Food, ein Tribut an Ursula Hudson und ein klares Bekenntnis zu nachhaltiger Kochkunst auf höchstem Niveau. Mit an Bord des Festessens: Arche-Passagiere, alte Sorten und Rassen sowie Presidi – Zutaten mit Geschichte und Zukunft zugleich.

Ein Abend für alle Sinne. Ein Menü, das Vielfalt feiert. Und eine Einladung, sich Zeit zu nehmen für Geschmack, Herkunft und Genuss... und die Menschen, die diesen einzigartigen Abend erst ermöglichen.



8-Gang-Festmenü mit Arche-Passagieren



Beginn: 19:00 Uhr (Menüstart 19:30 Uhr), Lange Tafel, Halle 9

Preis: 25,- € Getränke + 64,- € Menü, insges. 89,- €/Pax (nur im Gesamtbetrag buchbar). Darin enthalten: 8 Gänge-Arche-Festmenü, inklusive Getränke (Wein, alkoholfreie Säfte, Wasser) sowie Moderation mit Vorprogramm Verleihung Ursula Hudson Preis (Halle 9, Forumsbühne 17:00 – 19:00 Uhr).

Apéro: einen Ueter&Herbs-Spritz mit Rhabarber

- **Kartoffel-Buttermilchsuppe** als Shot und Pastrami vom *Ochse vom Limpurger Rind, *Schwäbische Seele (alternativ vegetarischer Aufstrich)
- **Tatar vom Arche-Passagiere** *Ochse vom Limpurger Rind mit fermentierter Zucchini, Senfkaviar, Hollerkapern, Eigelb, Mayo (alternativ vegetarisch: mit Algentatar)
- **Friesische Matjes** mit fermentierten roten Zwiebeln, Wildapfel und Meerrettich (alternativ: vegetarischer Gang)
- **Kaspressknödel** an *Abblinsen-Salat mit *Amorella-Essigdressing
- **Kaltgeräucherter Saibling** mit *Bamberger Hörnchen und Onsen-Ei (alternativ vegetarisch: geräucherter Tofu); Presidio: Peranzana Olivenöl)
- **Badischer Thunfisch** mit *Abblinsen-Salätle und Salzzitrone, Algen-Tatar
- **Spitzbeinpraline** mit Pastinake, Birne, Senf, *Dresdner Plattrunde und Wildkräuteröl (alternativ vegetarisch: Praline von Bohne und Kartoffel)
- **Musmehl** mit Gaishirtle



Wer wir sind, was wir bewegen, wie wir handeln!

Wir sind ein wachsendes Bündnis aus Köchinnen und Köchen, die die Werte von Slow Food in unserem Handwerk respektieren und leben. Uns ist der direkte Kontakt zum Erzeuger – sei es Landwirt, Bäcker, Fleischer oder Fischer essenziell wichtig. Ihnen, den Tieren und Landschaften verdanken wir gut, sauber und fair erzeugte Lebensmittel in ihrer ursprünglichen Form. Kochen beginnt mit dem Wissen um das Lebensmittel und seiner Herkunft. Diese Wertschätzung bewahren wir in den sogenannten Presidi-Produkten, Passagieren der Arche des Geschmacks, alten, samenfesten Sorten und Rassen. Essen ist auch ein politischer Akt. Jede Ihrer Kaufentscheidung hat Auswirkung auf das Klima und die Soziokultur in den Erzeugerländern. www.slowfood.de/netzwerk



Gerichte mit Geschichte

Von der Nordseeinsel Langeoog bis ins bayerische Alpenvorland – von Nord nach Süd spannt sich die kulinarische Landschaft der Slow Food Chef Alliance. Fast 1.000 Kilometer Genusskultur kommen in Stuttgart zusammen – gebündelt am Gemeinschaftsstand des Köch*innen-Netzwerks von Slow Food. Hier treffen regionale Handschrift und persönliche Leidenschaft aufeinander.



Köch*innen der Slow Food Chef Alliance kochen für Sie regionaltypische Geschmackssensationen. Neu dabei in Stuttgart: Stella Weingartner aus München und Michael Recktenwald von Langeoog, beide Slow Food Chef Alliance.

**"Wir lieben Sortenvielfalt – vom Blatt bis zur Wurzel.
Und wir kochen nose to tail! Aus Achtung vor dem Tier.**

Aus Liebe zur Region. Aus Überzeugung für handwerkliches Können!"

Mit der bewussten Ganztierverswertung ehren die Chefs eine alte Nutztierasse, den Arche-Passagier Weideochse vom Limpurger Rind. Jedes Teilstück besitzt einen eigenen kulinarischen Wert und einen besonderen Geschmack. Auf der Speisekarte stehen

daher neben Edelteil, Schmorgericht auch unterschätzte Innereien und natürlich noch viele andere vegetarische sowie vegane Spezialitäten aus dem bundesweiten Arche-Passagier-Kosmos von Slow Food.

Am Stand der Slow Food Chef Alliance

Mitmach-Aktionen:

(täglich 11.00 und 15.00 Uhr)

...und mit den Chefs ins Gespräch kommen beim:

- Butterschlagen
- Spätzleschaben

...



Wir verwerten das ganze Tier – nose to tail!

Unser Fleisch beziehen wir über den kleinen Hof Herzogenau von Mareike Voggel am Fuße der Schwäbischen Alb. Die ursprüngliche, artgerechte Haltung der Tiere auf kräuterreichen Wiesen und im Winter im Offenstall mit Auslauf, verleiht dem Fleisch seinen saftigen Biss und sein Aroma. Geschlachtet wird hofnah und stressarm im Alter von 24–36 Monaten. www.herzogenau.de



Auszug aus der Speisekarte, Tapas & Gerichte mit *Arche-Passagieren:

Arche-passagier Limpurger Weideochse:

- Ochsen-Tartelette mit Frühburgunder-Gelee
- Sauerbraten, *Fuchsweizenspätzle und *Amorella-Kirsch
- Pastrami auf Schwäbischer Dinkelsee mit *Filderkraut
- Beuscherl im Nord-Süd Dialog mit ostfriesischen Kleituffels (Kartoffeln vom Kleiboden) und Bensenzieler Kürbis
- Leberknödel in der Brühe

Arche-Passagier Alblinse

- Kaspressknödel an Linsensalat mit *Amorella-Essigdressing
- „Adas bi Hamod“, syrisches Linsengericht
- *Albleisa mit Mangold und Zitronen,
- Cocoslinsen mit Koriander und Ingwer

Arche-Passagier Dresdner Plattrunde:

- Spitzbeinpraline mit Pastinake, Birne, Dresdner Plattrunde, Wildkräuteröl

Von der Insel Langeoog:

- Friesische Matjes, Wildapfel-Meerrettich-Dipp, Inselkräuter-Schwarzbrot

Spannende Vorträge, Diskussionen und ein interaktives Bühnenprogramm mit Verkostungen thematisieren zukunftsweisende politische, soziale und kulturelle Dimensionen von Essen und Trinken.

FACHBESUCHERTAG

Donnerstag, 09. April

Messe-Leitthema: Mit Slow Food unterwegs!

Die Arche als Vorbild: Eine Genussreise zu Geschmack und Herkunft in Mainfranken-Hohenlohe – mit Verkostung **13.30 – 14.15 Uhr**

Franz Hümmer, Erzeuger Hutzeln von den Baumfeldern in Fatschenbrunn; **Markus Reinauer**, Küchenwerk bei EDEKA Ueltzhöfer; **Gerhard Schneider-Rose**, Leitung Arche-Kommission Slow Food Deutschland; **Gerd Sych**, Leitung Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

Update: Tiere in der Landwirtschaft – welche Weichen stellt Berlin? **14.30 – 15.15 Uhr**

Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland; **Mechthild Knösel**, Landwirtin, Pionierin muttergebundene Kälberaufzucht; **Renate Künast**, Bündnis 90/Die Grünen, ehemalige Vorsitzende der Bundestagsfraktion und Bundeslandwirtschaftsministerin a.D.;

Moderation: Bernward Geier, Aktivist, Journalist, Buchautor und Filmemacher

Signierstunde mit Renate Künast am Slow-Food-Deutschland-Stand

Nutztiere: Mehr als eine Frage der Haltung **15.15 – 15.45 Uhr**
(Hrsg. Renate Künast, Bernward Geier, Stefanie Pöpkén)

Gerechter Welthandel: „What's the deal?“ **16.00 – 16.45 Uhr**

Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland; **Ludwig Essig**, Forum Umwelt und Entwicklung, Leiter Netzwerk Gerechter Welthandel; **Martin Häusling**, Mitglied des Europäischen Parlaments für die Grünen/EFA, BAG Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Bioland-Landwirt; **Sarah Schweizer MdL**, Mitglied im Ausschuss für Europa und Internationales, Mitglied im Ausschuss für Ernährung und ländlichen Verbraucherschutz; **Wilfried Wunden**, Fairer Handel, Misereor

Moderation: Bernward Geier, Aktivist, Journalist, Buchautor und Filmemacher

Wiese im (Brenn-)Glas! Eine Zwischenbilanz im Namen der Biodiversität – mit Verkostung **17.00 – 17.45 Uhr**

Anja Frey, (angefragt) Vorstand Demeter Landesverband Baden-Württemberg e.V.; **Tobias Mildenerberger**, proBiene – Freies Institut für ökologische Bienenhaltung; **Dr. rer. nat. Markus Strauß**, Stiftung Essbare Wildpflanzen Parks e.V.

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

HALLE 9 | STAND 9F50



© Ingo Hilger

FAMILIENTAG

Freitag, 10. April

Slow Mobil Karlsruhe – Lernort auf Rädern mit Signalwirkung! **11.00 – 11.45 Uhr**

Prof. Dr. Dorothee Benkowitz, Vorsitzende Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten e.V., Pädagogische Hochschule Karlsruhe; **Jens Herion**, Vorstandsmitglied Slow Food Deutschland, Leitung Slow Food Karlsruhe; **Nicole Seiter**, Rektorin Grundschule Daxlanden; **Angelika Ziegler**, Vorsitzende Junior Slow Karlsruhe e.V., Slow Mobil und Kochrad Karlsruhe

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Leitung Bildungskommission Slow Food Deutschland

Im Anschluss stellen wir am Slow-Food-Deutschland-Stand zur Bildungsarbeit Experimente und Materialien vor.

Sind „Alte Sorten“ unsere Zukunftsversicherung? – mit Verkostung **12.00 – 12.45 Uhr**

Johannes Bender, Vorstand Bingenheimer Saatgut AG; **Dr. Susanne Gura**, Vorstand Dachverband Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt e.V.; **Dr. Carl Vollenweider**, Co-Geschäftsführer Forschung & Züchtung Dottenfelderhof / Dottenfelder Bio-Saat GmbH

Moderation: Gerhard Schneider-Rose, Leitung Arche-Kommission Slow Food Deutschland

Next Generation Slow Food Youth: Schmecken. Denken. Weltverbessern! **13.00 – 13.45 Uhr**

Slow Food Youth lädt Youthies und Slow Food Youth Akademie Alumni auf Podium ein

Moderation: Nara Capdeville, Lovis Nolting, Slow Food Youth Deutschland

Stadt-Land-Liebe: Eine Genussgemeinschaft mit Zukunft aus Städtern und Bauern – inklusive Verkostung **14.00 – 14.45 Uhr**

Verena Hausmann, Schäferin, Arche-Schäferi Wolle&Kraut, Alpine Steinschafe; **Marlene Hinterwinkler**, Genussgemeinschaft Städter und Bauern e.V., Slow Food München; **Manuel Reheis**, Restaurant BROEDING, München, Grüner Michelin-Stern (2024, 2025), Gastgeber des Jahres 2025, Slow Food Chef Alliance

Moderation: Andreas Fischer, Slow Food Deutschland



**Neue Maßstäbe in der Weinszene!
Winzerpersönlichkeiten und ihre Slow
Wein-Philosophie – mit Verkostung**

15.00 –
16.00 Uhr

Exklusiv auf der Slow Food Messe: Winzer der Slow Wein Deutschland Bewegung präsentieren sich und ihre Weine in einer Verkostung.

Moderation: Christian Deppisch, demeter-Weingut Deppisch, Slow Wein Deutschland

Ursula Hudson Preis 2026 – Verleihung

17.00 –
19.00 Uhr

NOMINIERT:

• Patric Bies, Ölmühle Bliesgau • Rudolf Vögel, VERN e. V. • Stefan König, Hof Sackern • Karla Pinto und Zoé Adeosun, Rabelades Farm

Keynote-Sprecher: Prof. Dr. Hubert Weiger, Ehrenvorsitzender BUND e.V. Naturschutz

Das Kuratorium: Barbara Assheuer, Caroline Barth, Tanja Busse, Anke Kähler, Pirmin Spiegel

Moderation: Tanja Busse, Journalistin, Autorin

Preisverleihung: Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland

BIOKULTURELLE VIELFALT

Samstag, 11. April

**Fermentieren: Mach' Party im Darm
– inklusive Profi-Tipps und Versucherle**

11.00 –
11.45 Uhr

Barbara Assheuer, Barbara's Fermente Berlin; Peter Koch, Miso-Experte der 1. Stunde, Inhaber Schwarzwald-Miso; Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel, Slow Food Chef Alliance; Annette Sabersky, Redaktionsleitung Slow Food Magazin, Ernährungswissenschaftlerin, Buchautorin

Moderation: Dr. Tanja Busse, Moderatorin, Journalistin, Autorin

**Arche der Vielfalt: Schaf & Ziege – kleine
Wiederkäuer, große Werte**

12.00 –
12.45 Uhr

Günther Czerkus, Schäfer, Mausohren-Schafe aus der Eifel; Andrea Holzer, Ziegenhof Holzer Hochdorf, Thüringer Waldziege; Natalie Ketterle, Arche-Hof Zell unter Aichelberg, Züchterin, Alpines Steinschaf; Detlev Ueter, Ueter & Herbs, Autor „Lamm und Zicklein“, Ulmer Verlag, Slow Food Chef Alliance

Moderation: Dr. Tanja Busse, Moderatorin, Journalistin, Autorin

**Slow gemacht – aber wie? Das „Perfekte
Dinner“ aus dem Westerwald – mit Verkostung**

13.00 –
13.45 Uhr

Jürgen Drees, Biolandhof Alte Schmiede, Slow-Food-Unterstützer; Winfried Heuft, Leiter Slow Food Rhein-Mosel; Jürgen Hühner, Malberg-Hütte, Slow Food Chef Alliance; Fritz Mossel, Amorella Kirsch, Marktheld, Slow-Food-Unterstützer

Moderation: Dr. Tanja Busse, Moderatorin, Journalistin, Autorin

**Next Generation Genuss: Warum gute
Drinks nicht zwingend Alkohol brauchen**

14.00 –
14.45 Uhr

Charles Fox, Gründer ARISU, fermentierter Tee aus dem Schwarzwald, Freiburg; Monique Heberling, CEO, Erfrischerling Kombucha Manufaktur Abtsgmünd; Leonard Vincon, CEO, Franz von Fein, Alkoholfreie Aperitifs, Tübingen

Moderation: Alex Gottschalk, CEO, DRYKKIR - hochwertige alkoholfreie Getränke für HORECA, München

**Wenn schon, denn schon! Nose to tail
– Faires Schwarzwälder Hinterwälder
Weidefleisch – mit Verkostung**

15.00 –
15.45 Uhr

Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland, Tierarzt; Jürgen Hühner, Malberg-Hütte, Slow Food Chef Alliance; Michael Schmidt, cowfounding, Metzgermeister; Johannes Wiesler, Bittersthorf, Bioland-Landwirt, Züchter, Förster, Dozent an der Universität Freiburg

Moderation: Dr. Tanja Busse, Moderatorin, Journalistin, Autorin

**Hopfen & Haltung – ehrliche Biere im
Dialog – mit Bierverkostung**

16.00 –
17.00 Uhr

Gottfried Härle, (angefragt) Brauerei Clemens Härle Leutkirch; Hubert Hepfer, Hirsch-Brauerei Honer, Wurmlingen; Eberhard Haizmann, (angefragt) Hochdorfer Kronenbrauerei, Nagold-Hochdorf; Hans-Dieter Hilsenbeck, Lammbräuerei Hilsenbeck

Moderation: Meinhard Wicht, Biersommelier

Sonntag, 12. April

**Neuer Weizen für Volkornmuffel! Was tut
sich im Bäckerhandwerk? – mit Verkostung**

11.00 –
11.45 Uhr

Heiner Beck, Bäckermeister, Inhaber Beckaback Bäckerei und Konditorei, Römerstein, Mitglied Die Freien Bäcker; Christian Böck, Bäckermeister BeckaBeck, Römerstein; Prof. Dr. Friedrich Longin, Leiter der Arbeitsgruppe Weizen an der Landessaatzuchtanstalt der Universität Hohenheim

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

**Klima auf dem Teller: Ernährungswochen
an Baden-Württembergs Schulen**

12.00 –
13.00 Uhr

– Kooperationspartner Stipthung Christoph Sonntag

Dr. Rupert Ebner, Vorsitzender Slow Food Deutschland; Claudia Nathansohn, Slow Food Deutschland, Projektleitung Green Spoons; Christoph Sonntag, Kabarettist, Speaker, Moderator, Christoph Sonntag Stipthung

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

**Wein-Challenge quer durch Slow Food-
Deutschland: zu PIWIs, Slow Wein und
Arche-Trauben – inklusive Verkostungserlebnis**

13.30 –
14.30 Uhr

Jürgen Hofmann, Weingut Hofmann Röttingen, Arche-Passagier Tauberscharz; Andreas Dilger, Weingut Andreas Dilger, BioweinPlus, Slow Wein Deutschland; Heinrich Leutenberger, PIWI International, Leiter Slow Food Heilbronner Land

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

**Zwischen Anspruch und Alltag: Zöliakie
im Slow-Food-Kontext**

15.00 –
16.00 Uhr

Simone Graff, Verlegerin HÄDECKE Verlag; Claudia Nathansohn, Slow Food Deutschland, Projektleitung Green Spoons, Zöliakie-Betroffene; Laura Ramisch, Deutsche Zöliakie Gesellschaft (DZG), Team Ernährung; Birgit Tantner, My Makery, Kastanienmehl-Expertin

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

Treffpunkt Geschmack – Meet the Chef!

14 Workshops für leidenschaftliche Hobbyköch*innen – ein Mitmach-Angebot für Herz, Sinne und Verstand. Einzige Teilnahmevoraussetzung: Neugierde für Genuss- und Geschmacksvielfalt!

Der Treffpunkt Geschmack ist der heiße Draht zu den Chefs. Erfahren Sie ihre exklusiven Tipps und Tricks ebenso wie die ganz persönliche Geschichte des Profis. Während der Chef am Herd steht, nehmen die Gäste an der „Kochbar“ Platz. Sie sind Teil des Geschehens, können jedes Detail verfolgen, Hintergründe erfragen und vor allem in jeder Phase verkosten, schmecken, eigene Ideen einbringen und Geschmacksunterschiede nachspüren. Köstliches Finale ist das gemeinsame Essen.

Maximale Teilnehmerzahl: 13 Personen.

Anmeldung unter:

www.messe-stuttgart.de/marktdegutengeschmacks/tickets-oeffnungszeiten/



TG 1

(30,- Euro)

DONNERSTAG, 09. APRIL, 13:30 – 15:00 UHR

Slow-Food-Universum auf dem Teller

Als „Gastgeber des Jahres 2025“ prämiert und zwei Jahre in Folge mit dem Grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit in Folge ausgezeichnet, macht das BROEDING von Manuel Reheis von sich reden. Mit viel Fingerspitzengefühl und Know-how für Erzeugnisse direkt vom Acker, aus See und Stall, adaptiert Manuel Reheis regionale Lebensmittel präzise und originell für seine Gerichte. Lassen Sie sich jetzt schon Slow Food auf der Zunge zergehen: Kaltgeräucherter Starnberger See Saibling mit Nussbutter-Kartoffelpüree, Vin Jaune Beurre Blanc und Frankfurter Grüne Sauce Öl – on top ein Schmankerl: Onsen-Ei.

Manuel Reheis, Restaurant BROEDING, Chefkoch, Slow Food Chef Alliance



© Broeding



© Broeding



© Ingo Hilger

TG 2

(30,- Euro)

DONNERSTAG, 09. APRIL, 15:30 – 17:00 UHR

Hack auf Zack: Arche-Exzellenz Limpurger Weideochse

Der Magen: voller Genuss. Der Kopf: voller Infos. Das Resümee: voll gut!, schrieb die Presse über Markus Reinauer und den Limpurger Weideochsen. Der Arche-Passagier wäre einst beinahe ausgestorben – gäbe es nicht leidenschaftliche Bewahrer wie den Hohenloher Meisterkoch. Mit seiner Pasta-Interpretation: Gefüllte Nudel vom Limpurger Weideochsen – bringt er ein Stück kulinarisches Erbe auf den Teller. In Stuttgart schmeckt das wie Heimatliebe, die durch den Magen geht...

Markus Reinauer, Küchenwerk bei EDEKA Ueltzhöfer, Gastronomischer Leiter



© Ueltzhöfer, Markus Reinauer



© Ueltzhöfer, Markus Reinauer



© Ueltzhöfer, Markus Reinauer

TG 3

(30,- Euro)

DONNERSTAG, 09. APRIL, 17:30 – 19:00 UHR

Lammtastic: Ideenküche – nose to tail

Detlev Ueter steht für das Prinzip „nose to tail“ – Ganztierverswertung, aus Überzeugung, aus Respekt, Slow Food im besten Sinn! Naturnähe, Kräuterwissen und nachhaltiges Denken prägen die Küche des Mitglieds der Slow Food Chef Alliance – und sein Talent, vieles, wenn nicht gar alles anders zu machen! Sein Auftakt am Treffpunkt Geschmack eröffnet den Kosmos seiner Ideen. Die warm-ups: Lammschaumsuppe mit Bärlauch sowie Lamm-Tatar mit Couscous und Finanziera. Der Hauptgang: geschmortes und rosa gebratenes Lamm mit Fenchel. Einfach Lammtastic!

Detlev Ueter, Ueter & Herbs, Autor, Slow Food Chef Alliance



© Ingo Hilger



© Ueter&Herbs



© Ueter&Herbs

TG 4

(30,- Euro)

FREITAG, 10. APRIL, 10:30 – 12:00 UHR

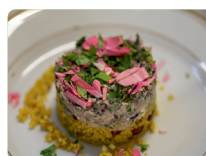
Aromen-Mobilee: Treffpunkt für Geschmacksexperimente

Erfahren Sie, wie Geschmack komponiert, balanciert und Schicht für Schicht aufgebaut wird. Stella Weingartner öffnet ihre Werkstatt des Abschmeckens. Anhand konkreter Zubereitungen werden Prinzipien wie Säure, Süße, Bitterkeit und Schärfe im Zusammenspiel erfahrbar – ebenso die Bedeutung von Textur: knusprig trifft weich, luftig auf cremig. Auch Hitze spielt eine Rolle: Sie verändert Struktur, Saffigkeit und Aroma. Ein Workshop mit drei Zubereitungen: Dressings, einem Mumbai-Burger und ein Fleischgericht zum Schmecken, Vergleichen und Verstehen.

Stella Weingartner, Stella Cocina, Slow Food Chef Alliance



© Stella Cocina



© Stella Cocina



© Stella Cocina

TG 5**(30,- Euro)****FREITAG, 10. APRIL, 12:30 – 14:00 UHR****Arche-Passagiere und ein butterzarter Sauerbraten**

Was haben Arche-Passagiere wie das Hinterwälder Weiderind und der traditionsreiche Sauerbraten gemeinsam? Richtig, alle laufen Gefahr, allmählich in Vergessenheit zu geraten. Aber nicht, wenn sie nachgefragt, gekauft, mit viel Liebe zubereitet und mit Hochgenuss verspeist werden. Chef Alliance Meisterkoch Jürgen Hühner verhilft dem wohl ältesten aller Sonntagsbraten zu neuen kulinarischen Höhenflügen. Lunch-Time: Sauerbraten vom Hinterwälder Rind, Fuchswizenspätzle und eine Panna Cotta von der Rohmilch mit dem Arche-Passagier Amorella Kirsche.

Jürgen Hühner, Malberg Hütte, Slow Food Chef Alliance

©Ingo Hilger



©Malberg Hütte



©Amorella Kirsche

TG 6**(30,- Euro)****FREITAG, 10. APRIL, 14:30 – 16:00 UHR****Schmeckt nach Morgenlände – Gewürz-Exoten aus der Heimat**

Sie wachsen ausgerechnet dort, wo es einen Kittel kälter ist. Das teuerste Gewürz der Welt, Safran sowie Kümmel und Koriander gedeihen auf der Schwäbischen Alb – und Ingwer auf den Fildern. Die Gewürz-Sommelière Susanne Erb-Weber hat den richtigen Riecher für das Kochen mit raren Gewürz-Exoten. Ihre Dips: orientalisches; das Apfel-Wacholder Kompott: sensationell; ein Mangopüree süß und scharf, das Hauptgericht ein Safran-Reis an Hähnchenbrustfilet – schmeckt nach Morgenlände!

Susanne Erb-Weber, Gewürz-Sommelière

©Susanne Erb-Weber



©Susanne Erb-Weber



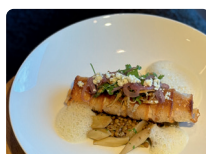
©Frank Bahn Müller

TG 7**(30,- Euro)****FREITAG, 10. APRIL, 16:30 – 18:00 UHR****Kulinarische Landkarte des Südens**

Bodensee, Alb und Höri treffen sich auf einem Teller. Bei Küchendirektor Philipp Heid stehen Produkte im Mittelpunkt, die gebunden an Landschaft, Handwerk und Saison, nicht austauschbar sind. Allen voran: Der Bodenseefisch, der dem Fischer fangfrisch ins Netz gegangen ist. Dazu – 1, 2, 3, 4, 5 Arche-Passagiere, bspw. Ablinsen, sie bringen nussige Tiefe, die Höri Bülle liefert milde Zwiebelsüße, der Schaum aus Altem Fränkischen Satz setzt eine lebendige Säure dagegen und trägt die kräftigen Aromen von Weißlacker und Fisch elegant bis zum Schluss.

Philipp Heid, Speiserei im Maier, Pinus im Seegut, Friedrichshafen, Küchendirektor, Slow Food Chef Alliance

©Hotel Maier



©Hotel Maier



©Hotel Maier

TG 8**(30,- Euro)****SAMSTAG, 11. APRIL, 10:30 – 12:00 UHR****Vom Langenoooger Fischkutter Orion direkt auf den Teller!**

Es ist mehr als nur ein Fischgericht! Es geht um Qualität, Nachhaltigkeit, Genuss, Lebensfreude, Erlebnis und die Insel Langeoog. Mit Emotionen pur erleben Sie mit Michael Recktenwald, Mitglied der Slow Food Chef Alliance, einen besonderen Kochworkshop und halten dabei Kurs auf nachhaltige Fischerei wie sie Slow Food versteht: Fischgenuss ohne schlechtes Gewissen. Michael Recktenwald bereitet eine feine Schollenrolle im aromatischen Wirsingkleid zu.

Michael Recktenwald, Bio-Konditorei/Bio-Bäckerei Seekrug, Langeoog, Slow Food Chef Alliance

©Seekrug



©Seekrug



©Seekrug, Orion-Fischerei

TG 9**(20,- Euro)****SAMSTAG, 11. APRIL, 12:30 – 14:00 UHR****Regional ist überall: Albanische Küche**

Manche Gerichte knuspern sich direkt ins Herz! Börek, ein herzhaftes Teiggericht zählt definitiv dazu. Bernhard Wolf hat die Liebe zur albanischen Küche aus seinem Urlaub mitgebracht. Vor Ihren Augen bereitet er einen typisch albanischen Börek zu, begleitet von klassischen Meze, wie sie auf dem Balkan serviert werden. Zudem zeigt er, dass sich internationale Gerichte fast ausnahmslos mit heimischen Zutaten umsetzen lassen. Ebenso kommen Sie in den Genuss einiger „Filmschnipsel“.

Bernhard Wolf, machtSINN, Slow Food Chef Alliance

©machtSINN



©machtSINN



©machtSINN

TG 10**(30,- Euro)****SAMSTAG, 11. APRIL, 14:30 – 16:00 UHR****Alte Technik, neue Wirkung! Fermentieren von Gemüse und Obst**

Diese alte Kulturtechnik ist extrem vielfältig, kulinarisch äußerst interessant und sehr gesund, denn es stärkt sowohl Darmflora als auch Abwehrkräfte. Für Slow Food ist Fermentieren ein wertvoller Beitrag einer ganzheitlichen Ernährung für Mensch und Planet. Barbara zeigt wie es geht und gibt Tipps und Tricks. Bewährte Rezepte sind z.B. Filderkraut mit Zwiebel und Orange; Spargel mit Estragon; Wirsing mit Birne und Ingwer; Zwiebeln mit Miso und Chili. Sie erhalten die Slow-Food-Broschüre „Fermentieren“. Sie verkosten zehn von Barbara's Fermenten.

Barbara Assheuer, Barbara's Ferments Berlin, www.instagram.com/barbaras_ferments

©Ingo Hilger



©Barbara's Ferments Berlin



©Barbara's Ferments Berlin

TG 11

(30,- Euro)

SAMSTAG, 11. APRIL, 16:30 – 18:00 UHR

Mindful Mixing: Die Kunst der alkoholfreien Drinks

Schluss mit „Virgin Mary“ und Saftmischungen! Wir mixen mit Spirituosen-Alternativen, fermentierten Tees und feineren Aperitifs. Lernen Sie einfache Rezepte und Profi-Kniffe für Ihre nächste Party oder den entspannten Feierabend. Freuen Sie sich auf überraschende Geschmackskombinationen und neue Lieblingsdrinks, die ganz ohne Alkohol auskommen. Erleben Sie, wie moderne Barkultur, Achtsamkeit und Genuss perfekt zusammenfinden. Ein Workshop für alle, die Genuss neu definieren und sich mit den Bartendern, die für das Herz der Bar stehen, austauschen wollen.

Alex Gottschalk, Pinot & Pixel, CEO, DRYKKIR, HORECA, München



Bernhard Wolf ©Ingo Hilger



©Franz von Fein



©Franz von Fein

TG 12

(30,- Euro)

SONNTAG, 12. APRIL, 10:30 – 12:00 UHR

Regionale Kartoffelvielfalt mit Frühlingskräutern

Jürgen Andruschkewitsch ist ein Kartoffelversorger! In seiner Bio-Spitzenküche hat die Knolle keine Imageprobleme. Im Gegenteil: Jürgen Andruschkewitsch inszeniert sie! Eigens für den Treffpunkt Geschmack präsentiert er in feinen Scheiben einen zweifarbenen, gebratenen Kartoffelsalat im Kräuterbeet oder Kartoffeltaschen mit einer Kräuter-Frischkäse-Füllung. Auch eine klare Kartoffelsuppe ist etwas Großartiges. Und aus Schupfnudeln zaubert der Chef ein weiteres Gaumenerebnis: „Außen hauchdünne Knusprigkeit und innen weichsamig“ – welches Lebensmittel kann das schon?

Jürgen Andruschkewitsch, Bio-Spitzenkoch, Slow Food Chef Alliance



©Ingo Hilger



© Angela Francisca Endress aus „Der Naturkoch“ / Hädecke Verlag



©Hädecke Verlag

TG 13

(30,- Euro)

SONNTAG, 12. APRIL, 12:30 – 14:00 UHR

Alb trifft Apéro – Start in die Küchenparty: teilen, dippen, anstoßen!

Auf dem Bio HofGut der Scheunenwirtin auf der Schwäbischen Alb entsteht Genuss nicht aus Trends, sondern aus Überzeugung. Hier wird gekocht, was die Jahreszeit schenkt und die Region hervorbringt – sorgfältig ausgewählt, handwerklich verarbeitet und getragen von tiefem Respekt vor Produkt, Tier und Natur. Regionalität ist hier kein Konzept, sondern eine Haltung. Für die Messe interpretiert die Bio-Spitzenköchin vier ausgewählte Komponenten, die ihre Philosophie auf den Punkt bringen: Weißes Bohnenmus, Süßsaurer Honig-Apfel-Kohlrabi, Linsen-Falafel und ein Bärlauchpesto.

Renate Lieb, Scheunenwirtin, Bio-Spitzenköchin, Slow Food Chef Alliance



©Hostrup Fotografie Thomas Zehnder



©Ingo Hilger



©Ingo Hilger

TG 14

(30,- Euro)

SONNTAG, 12. APRIL, 14:30 – 16:00 UHR

Beste Reste: 4 Tage Slow Food – ein food-waste Überraschungsmenü

4 Tage voller Genuss: beste Lebensmittel, Arche-Passagiere, Presidi, alte Sorten und Rassen – die Vielfalt außergewöhnlicher Spezialitäten vereint sich in einem kreativen food-waste-Überraschungsmenü. Der Clou: Am Ende des Tages bleibt nichts übrig! Die besten Reste aus den Kochtagen am „Treffpunkt Geschmack“ werden von der Slow Food Chef Alliance neu interpretiert in einem genussvollen Menü voller überraschender Aromen. Freuen Sie sich auch auf den kreativen Austausch mit den Chefs, insbesondere mit Tilo Hamann!

Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel und Chef der Slow Food Chef Alliance



©Ingo Hilger



©Ingo Hilger



©Ingo Hilger

Green Spoons



Slow Food
Deutschland

Biologische Vielfalt



Das Bundesprogramm

Wenn die biologische Vielfalt verschwindet, was geschieht dann auf unseren Tellern? Wie beeinflusst Ernährung das Klima? Wie können wir bewusster mit unseren Lebensmitteln umgehen, klügere Ernährungsentscheidungen treffen? Diese und weitere Fragen beantwortet Green Spoons. **Kommen Sie vorbei am Slow-Food-Stand (9E50), entdecken Sie Quizze, Experimente, Podcast & Videos!**

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz,
nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz



Bundesamt für
Naturschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

greenspoons.slowfood.de



HALLE 9 | STAND 9E50

Mehr über die Bildungsarbeit von Slow Food erfahren Sie am Stand. Am Freitag 12.00 Uhr stellen wir Experimente und Materialien vor.

Kinder-, Jugendlichen- und Familientage

AN ALLEN MESSETAGEN | HALLE 9



Slow Food Deutschland

Halle 9, Stand 9E50

Buntes Gemüse – diverse Angebote

Im Kinder- und Jugendbereich von Slow Food Deutschland gibt es zum Thema nachhaltiges Essen für Groß und Klein beim Zeichnen, Basteln und Experimentieren viel zu entdecken.

Schnitzeljagd

Bei einer Schnitzeljagd erkunden die Jugendlichen die Marktstände der Slow-Food-Messe. Ihre Tour durch die Messehalle wird Ihnen die Slow-Food-Prinzipien Gut, Sauber und Fair praxisnah vermitteln. Startpunkt ist am Kinder- und Jugendbereich.

Brot für die Welt

Halle 9, Stand 9F70

Wie viel Platz braucht unser Essen?

Komm vorbei am Stand von Brot für die Welt und entdecke es selbst! Am Brotmobil und mit dem Weltacker 2go zeigen wir, wie viel Fläche unsere tägliche Ernährung verbraucht und was das mit Gerechtigkeit weltweit zu tun hat. Für Kinder und Jugendliche gibt es spannende Mitmachaktionen, überraschende Infos und natürlich einen leckeren Kakao. Vorbeikommen, mitmachen, schlürfen und die Welt ein kleines Stück besser verstehen!

AOK-Stand

Halle 9, Stand E100

Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von AOK und Slow Food

Jugendliche zwischen zehn und achtzehn Jahren zeigen beim Kochwettbewerb von AOK und Slow Food Deutschland vor Publikum, wie man aus regionalen, saisonalen, naturbelassenen und guten Zutaten köstliche und gesunde, nachhaltige Gerichte zaubern kann. Hier ist Genuss so wichtig wie Verantwortung. Eine Jury aus AOK-Ernährungsexperten, Slow Food Convivium Stuttgart und Profiköchen der Meistervereinigung Gastronom e.V. prämiiert die Juniorköchinnen und -köche mit Gold-, Silber- oder Bronze-Medaillen für ihre Gerichte. Alle Teilnehmer erhalten eine Anerkennungsurkunde und ein kleines Präsent.

Alle Informationen unter <https://www.aok.de/pk/bw/aok-kochwettbewerb/>

Kochwettbewerbe finden an allen Messtagen statt.

täglich:
10.00 – 18.00 Uhr

täglich:
10.00 – 18.00 Uhr

täglich:
10.30 – 17.00 Uhr

Kinder, Jugendliche und Erwachsene sollen sich auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe so richtig wohl fühlen. Deshalb bieten wir ein attraktives Programm an Veranstaltungen und Mitmach-Aktionen an. In Halle 9 können Groß und Klein viel Neues über Lebensmittel erfahren, wie wichtig ein gesunder Boden ist und über alles, was man so täglich isst.

Landratsamt Ludwigsburg –
Ernährungszentrum Mittlerer Neckar

Halle 9, Stand 9F80

Super (unser) food !

Heimische Lebensmittel

Interessierte können sich am Informationsstand über ausgewählte heimische Lebensmittel informieren, die mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen eine regionale Alternative zu exotischen „Superfoods“ bieten. Passende Rezepte geben Anregungen für die praktische Zubereitung zuhause.

Quizfragen

Durch Quizfragen können Teilnehmende ihr Wissen über heimische Lebensmittel und „Superfoods“ testen – dafür gibt es einen Gewinn.

Zuordnungsspiel

Aufgabe ist es zuzuordnen, durch welche heimischen Lebensmittel exotische „Superfoods“ ersetzt werden können.

Probierstation

Es werden kleine Kostproben aus heimischen Lebensmitteln angeboten, die zeigen, wie lecker, vielfältig und „super unser food“ ist.

täglich:
10.00 – 18.00 Uhr

Misereor

Halle 9, Stand 9E52

Misereor lädt ein: Rezepte gegen den Hunger!

Ja, es gibt sie die Rezepte, die den Hunger stillen. Wie es gelingen kann, zeigen wir an unserem Stand. Was macht ein Korn zum Superfood? Kann der Wald eine Familie ernähren? Werden Hunger und Mangelernährung in Zukunft Geschichte sein? Wir laden ein, diese Fragen spielerisch zu lösen. Und Rezepte für Kopf und Bauch gibt's gratis dazu.

täglich:
10.00 – 18.00 Uhr

proBiene



Halle 9, Stand 9F71

Erlebniswelt Biene

Die faszinierende Welt der Bienen öffnet ihre Türen und lädt dazu ein, die Wunder der Natur hautnah zu erleben. Ihre Geheimnisse werden enthüllt, und es wird deutlich, warum Bestäuber für das Ökosystem unverzichtbar sind.

proBiene bietet unter dem Motto „Erlebniswelt Biene“ spannende Mitmach-Aktionen an. Mit Bienenwachs können vor Ort eigenhändig Kerzen gerollt werden. Ein Quiz bietet die Möglichkeit, Wissen über das Artensterben und den Artenschutz zu testen und kleine Preise zu gewinnen. Zudem können verschiedene Honigsorten probiert werden.

proBiene engagiert sich für den Artenschutz, insbesondere für den Schutz der Bestäuber, sowie für die ökologische Bienenhaltung. Honigbienen verdeutlichen wie kaum ein anderes Lebewesen die ökologischen Zusammenhänge und stehen seit Jahrtausenden in einer engen Symbiose mit Pflanzen und Menschen.

Tipp: kostenfreie Broschüren am Stand für Do-it-yourself-Projekte erhältlich, in denen die Biene als Botschafterin für nachhaltige Bildung im Fokus steht. www.probiene.de
Mitmach-Aktionen: täglich 12.00 – 15.00 Uhr (außer donnerstags)

täglich:
10.00 – 18.00 Uhr

Die Weinseminare

Besonderen Genuss versprechen die Weinseminare in der Vinothek.

Die maximale Teilnehmendenzahl ist 20.

Die Seminare „Wein und Käse“- sowie „Top-Weine“ kosten 20,- Euro, alle anderen 18,- Euro.

Anmeldung unter:

www.messe-stuttgart.de/marktdegutengeschmacks/tickets-oeffnungszeiten/



HALLE 7 | STAND 7G110



©Ingo Hilger

Donnerstag, 09. April 2026

W1

Wein I.O

16.00 – 16.45 Uhr

Thilo Schultze

Vom Weintrinker zum Weingenießer und -kenner – in 45 Minuten: von den wichtigsten Rebsorten und Anbaugebieten über die typischen Weinstile bis zum richtigen Verkosten. Wir lernen, wie Wein entsteht, was einen „guten“ Wein ausmacht und warum ein „schmeckbares Terroir“ erwünscht ist. Am Ende des Seminars kann jeder Teilnehmer in einer Blindprobe sein neues Wissen testen.

Freitag, 10. April 2026

W2

Die weißen Top-Weine der Vinothek

13.30 – 14.15 Uhr

Martin Strangfeld

Sie lieben Weißwein? Sie können nicht alle Top-Weine der diesjährigen Slow-Food-Vinothek verkosten? Bei dieser vergleichenden Weinprobe stellen wir Ihnen sechs besonders geschätzte und hochwertige Weißweine vor. Lassen Sie sich überraschen!

W3

Wein und Käse

16.00 – 16.45 Uhr

Sven Strauss

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir neben Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens“ auch spannende Kombinationen und überraschende Effekte in Weiß und Rot: eine Anregung zu mutigen und ungeahnten Geschmackserlebnissen.

Samstag, 11. April 2026

W4

Die roten Top-Weine der Vinothek

13.30 – 14.15 Uhr

Roland Mill

Sassicaia, Tignanello und Petrus - wer kennt sie nicht, die großen Rotweine des Planeten. In diesem Seminar stellen wir Ihnen sechs rote Tops der Vinothek vor. Können sie mit den Größen der Weinwelt mithalten?

Wir werden es erfahren und so manche vorgefestigte Meinung wird wanken. Bleiben Sie neugierig - die Vinothek öffnet Ihnen die Augen.

W5

Klassiker und Entdeckungen aus der Vinothek

15.00 – 15.45 Uhr

Thilo Schultze

Die (Wein-)Welt ändert sich rapide, aber in der Vinothek gibt es seit Jahren einige feste Größen, etablierte Klassiker und Lieblinge, denen wir diese Probe widmen - ergänzt um die spannendsten Neuentdeckungen 2026. So haben wir eine tolle Mischung aus Best-of und Newcomer und sicher viel Spaß im Glas.

Samstag, 11. April 2026

W6

Wein und Käse

16.00 – 16.45 Uhr

Sven Strauss

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir neben Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens“ auch spannende Kombinationen und überraschende Effekte in Weiß und Rot: eine Anregung zu mutigen und ungeahnten Geschmackserlebnissen.

Sonntag, 12. April 2026

W7

Deutscher Sekt – Alleinunterhalter und Essensbegleiter

12.30 – 13.15 Uhr

Roland Mill

Deutscher Sekt ist vielfältig: Ob leicht und spritzig an einem sonnigen Sonntag oder körperreich zu einem festlichen Mahl, die deutschen Winzer und Sekthäuser haben für jeden Anlass etwas zu bieten – in hoher Qualität. Eine echt prickelnde Alternative zu Champagner und Co.

W8

Gutswein oder Großes Gewächs

14.00 – 14.45 Uhr

Harald Fallert

Der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) hat im Jahr 2012 einen neuen Weg beschritten: mit einer eigenen Klassifikation, die sich am Vorbild der französischen Qualitätsstufen orientiert. Was bedeutet das konkret für die Qualitätsbezeichnungen? Wodurch unterscheidet sich die VDP-eigene Qualitätspyramide vom neuen deutschen Weingesetz von 2021 und der EU-Weinverordnung? Mit der Verkostung einzelner Qualitätsstufen gehen wir diesen Fragen nach.

W9

Wein und Käse

16.00 – 16.45 Uhr

Sven Strauss

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir neben Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens“ auch spannende Kombinationen und überraschende Effekte in Weiß und Rot: eine Anregung zu mutigen und ungeahnten Geschmackserlebnissen.