



## *Die Slow Food Messe*

# MARKT GÜTEN DES GÜTEN GESCHMACKS



Slow Food®  
Deutschland e.V.

Messe Stuttgart

[www.messe-stuttgart.de/slowfood](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood)

# 25. – 28. April 2019

Mit Bus und Bahn zur  
Messe – VVS inklusive.



Donnerstag 14 – 22 Uhr  
Freitag 10 – 18 Uhr  
Wochenende 09 – 18 Uhr



# Markthelden stellen sich vor

ERZEUGER, DIE DAS QUALITÄTSVERSTÄNDNIS VON SLOW FOOD BESONDERS UMFASSEND ABBILDEN UND LEBEN UND SICH EINER ZUSÄTZLICHEN, DETAILLIERTEREN PRÜFUNG DURCH DIE SLOW FOOD MESSEPRÜFUNG UNTERZIEHEN, SIND UNSERE **MARKTHELDEN**.  
ZU ERKENNEN AM ROTEN HELDEN ZEICHEN AM STAND.



Kuh(l) wird es im Messe Rothaus Park. Vom Aussterben bedrohte Nutztier-rassen – Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks – freuen sich auf Begegnungen mit kleinen und großen Besuchern.





## Einfach gut

AUF DEM MARKT DES GUTEN GESCHMACKS PRÄSENTIEREN  
GENUSSHANDWERKER IHRE ERZEUGNISSE, DIE NACH DER  
SLOW FOOD PHILOSOPHIE **GUT, SAUBER UND FAIR** PRODUZIERT SIND.  
SIE BESTEHEN AUS HOCHWERTIGEN ZUTATEN UND SIND MIT QUALIFIZIERTEM  
HANDWERKLICHEN WISSEN UND KÖNNEN HERGESTELLT.



## Wissen, was man isst

Der MARKT DES GUTEN GESCHMACKS führt all jene zusammen, die Lebensmittel in ihrer Vielfalt schmecken und genießen möchten – bunt, regional verschieden und nach den Jahreszeiten variierend. Menschen, die für eine zukunftsfähige Lebensmittelwirtschaft und einen wertschätzenden Umgang mit unseren Nahrungsmitteln eintreten, kommen hier auf ihren Geschmack.

FÜR DREIKÄSEHOCHS, LECKER-SCHMECKER, KÜNFTIGE KÜCHENPROFIS UND HOBBYKÖCHE BIETET DIE AOK GEMEINSAM MIT SLOW FOOD TÄGLICH KOCHWETTBEWERBE AN

## Kinder und Jugendliche erleben Slow Food

Wie werde ich Bodenretter bei Slow Food BodenBegreifen? Die Bienenwerkstatt von summtgart, die Miniküche von MISEREOR und die Wasserstation von Brot für die Welt sind nur einige Beispiele, was es für Kinder, Jugendliche und Familien zu entdecken gibt.

Details unter [messe-stuttgart.de/slowfood](http://messe-stuttgart.de/slowfood) > Rahmenprogramm

## Treffpunkt Geschmack

Hier erwartet die Besucher ein breit gefächertes kulinarisches Mitmachangebot für Sinne und Verstand sowie der heiße Draht zu Koch- und Genussprofis.

Unter der Anleitung der Experten verkosten, vergleichen und diskutieren die Teilnehmer Geschmack, Aroma und Textur von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden. Während der Chef am Herd steht, nehmen seine Gäste an der **Kochbar** Platz. Sie sind Teil des Geschehens, können jeden Arbeitsschritt im Detail verfolgen, Hintergründe erfragen und vor allem in jeder Phase verkosten, schmecken, eigene Ideen einbringen und Unterschieden nachspüren. Im gemeinsamen Gespräch erfahren sie die exklusiven Tipps und Tricks des Profis ebenso wie Spannendes aus dem Werdegang des Chefs und der Mitwirkenden – wie z.B. Erzeuger und Winzer. Auch der Moderator Detlev Ueter ist ein echter Kochprofi und widmet sich gemeinsam mit den Experten dem Geschmack in seiner ganzen Vielfalt. Im Mittelpunkt stehen einzelne Lebensmittel und ungewöhnliche Aroma-Kombinationen ebenso wie ganze Gerichte und ihre passende Getränkebegleitung. Wer mag, kann bei einigen Seminaren selbst Hand anlegen – ob beim Schnippeln, Würzen, Kochen oder Fermentieren. Das neu erworbene Wissen nehmen die Hobbyköche anschließend mit nach Hause.

Köstlicher Abschluss ist das gemeinsame Essen. Die entscheidenden Teilnahmevoraussetzungen für die Besucher sind Neugierde, Spaß am Kochen und Leidenschaft für Geschmacks- und Genussvielfalt mit Verantwortung für Umwelt, Natur, Tier und Mensch.

## Gutes im Glas

In der **Vinothek** wird Überraschendes, Inspirierendes und Neues aus deutschen Weinanbaugebieten vorgestellt. Unsere Slow Food Weinberater informieren Sie gerne zu den 150 Weinen aus ausgewählten Weingütern.

Auf dem **Continental Whisky Market** präsentieren sich die traditionell arbeitenden Whiskybrennereien des europäischen Festlands. Im **Gin Quarter** lernen Sie die spannende Aromenvielfalt regional erzeugter Gins kennen. Verweilen Sie bei einem Gin – straight oder mit Tonic – und tauchen Sie ein in eine Welt voll überwältigender Aromenerlebnisse.

Erleben Sie auf dem **Marktplatz Brauerhandwerk**, wie naturbelassene Biere kleiner und mittelständischer Brauereien schmecken, die nach bewährter Handwerkstradition gebraut sind – fernab von industrieller Massenproduktion.

### Auszug aus dem Programm

#### >>Treffpunkt Geschmack – Meet the Chef<<

- Leaf to Root – oder wie man Gemüse neu denken kann mit Gemüseexpertin Esther Kern
- Jeder bekommt sein Fett weg – Öle und Fette richtig verwendet mit Koch und Ernährungscoach Jürgen Autenrieth
- Krume, Kruste, Korn – Brot selbst backen. Die geheimen Tricks und Tipps der Experten mit dem Team der Geschmackstage Deutschland e.V.

## Vorträge rund um die Vielfalt

Was ist ein gutes Lebensmittel? Gut, sauber, fair, bio, öko, regional, saisonal oder alles? Diese Themen werden in Vorträgen und Diskussionen über politische, soziale und kulturelle Dimensionen von Essen und Trinken beleuchtet. U. a. mit folgenden Beiträgen:

- Wie frisch ist frische Milch? Ein Blick hinter die Kulissen
- Was ist ein gutes Brot?
- Bio, Fair, Regional – Gegensatz oder passt das alles unter einen Hut?
- Kabeljau und Hering – verschwinden sie aus Nord- und Ostsee?
- Essen im Alter – Frust statt Lust?



# Parallele Veranstaltungen auf dem Stuttgarter Messegelände

Ab 25. April



Ab 26. April



**Mit einem Ticket alle parallel stattfindenden Messen und Show Acts besuchen!**

**TICKETS** Messtickets inkl. Anfahrt mit ÖPNV finden Sie an den bekannten Vorverkaufsstellen oder mit Online-Preisvorteil unter [messe-stuttgart.de/vorverkauf](https://messe-stuttgart.de/vorverkauf)

Herzlichen Dank für die freundliche Unterstützung:

**AEG**

**ALNATURA**

**AOK**  
Die Gesundheitskasse.

**Neumarkter  
Lammsbräu**

ZWIESEL KRISTALLGLAS