

Produkte auf dem Slow Market sind nach Slow Food Kriterien überprüft

Herstellung in traditionell handwerklicher Art
 Frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen
 Frei von Zusatz- und Aromastoffen, sowie von Hefeextrakten.
 Frei von synthetischen Zuckern und Zuckerstoffen, die chemisch hergestellt werden

Molkereiprodukte: Milch Butter Joghurt Käse

Keine Surrogate
 Keine Reifung in Folie
 Keine Verdickungsmittel gemäß Zusatzstoffliste

Getreide: Getreide und Zerealien, Brot- und Backwaren, Kuchen, Torten, Gebäck, Nudeln, Teigwaren

Keine Backmischungen und chemische Backmittel für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung und Feuchthaltung sowie Glucosesyrup

Ausgenommen: traditionelle Backtriebmittel wie Natriumhydrogencarbonat, Hirschhornsalz, Pottasche, Hefe

Fleisch: Fleisch Wurstspezialitäten Schinken Geflügel Wild

Kein Gelschinken
 Keine Emulgatoren,
 keine Schnellreifung (GDL)
 Keine Rauchdusche
 Keine chemisch hergestellten Zuckerstoffe; bitte §1 beachten
 Keine Fleischreifung in Folie

Ausgenommen: Citrate und Phosphate sowie Salpeter und Nitritpökelsalz in Wurstwaren

Was will Slow Food ?

Jedem Menschen steht das Recht auf Genuss und gutes Essen zu – deswegen hat jeder Mensch die Verantwortung, das kulinarische Erbe, die Kultur und die regionalen Traditionen zu schützen, die diesen Genuss möglich machen.

Slow Food tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Daher sollen unsere Lebensmittel gut, sauber und fair sein.

GUT wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend

SAUBER hergestellt ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen

FAIR die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle – von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr