



Marktplatz – Fisch und andere Köstlichkeiten

Wissen Sie, welches Gewürz zu welchem Fisch passt?
Möchten Sie Fisch-Spezialitäten aus Irland verkosten?
Haben Sie schon mal fangfrischen Granat gepult?

All dies und vieles mehr finden Sie auf dem
SlowFisch-Marktplatz:

- _____ Fisch
- _____ Meeresfrüchte
- _____ Feinkost
- _____ Salze
- _____ Getränke
- _____ Getreide
- _____ Gemüse
- _____ Obst
- _____ Süßes
- _____ Wurst
- _____ Vinothek mit Weinberatung



Die Messe für Menschen mit gutem Geschmack

Gute Lebensmittel haben ihre Geschichte. Erfahren Sie mehr darüber auf der SlowFisch und genießen Sie ein Stück Lebenskultur.



Vinothek mit Weinberatung

Probieren Sie in der entspannten Atmosphäre der Vinothek ausgewählte Weine deutscher Winzer. Weinexperten von Slow Food beraten Sie gerne. Wer seinen Favoriten gefunden hat, kann diesen auf Wunsch gleich beim Winzer bestellen.

Besuchen Sie uns!

Ort

Messe Bremen – ÖVB-Arena + Halle 2

Öffnungszeiten

Täglich 10 – 18 Uhr

Eintrittspreise

- Eintritt 8 Euro
- Slow Food Mitglieder 6 Euro
- Ermäßigt* 6 Euro
- Kinder (bis 12 J. in Begleitung eines Erwachsenen) kostenfrei.

* gilt für Schüler, Auszubildende, Studenten, Rentner und Inhaber einer Abo-, NWZ-, NZ-Card gegen Vorlage eines gültigen Nachweises. Die Eintrittskarten gelten für einen gültigen Eintritt an einem beliebigen Messtagen. Sie verlieren nach Verlassen des Messegeländes ihre Gültigkeit. Rabatte sind nicht kombinierbar.

Besucher der SlowFisch erhalten freien Zutritt zu den zeitgleich stattfindenden Veranstaltungen



Veranstalter:



WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH
Tel.: (0421) 3505 260, E-Mail: info@slowfisch-bremen.de
www.slowfisch-bremen.de

Medienpartner:



Werden Sie unser Fan auf:



SlowFisch

Entdecken Genießen Bewahren

Messe Bremen
4. bis 6. November 2011



Die Messe für bewusste Genießer
Delikatessen • Meeresfrüchte • Kaffee • Süßes • Wein





Vortragsprogramm

Freitag, 04. November 2011

- Kinder und Jugendliche**
- 10.15 Uhr **Abenteuer in Fluss und Meer – Das aufregende Leben der Wanderfische**
Vortrag für Schulkinder
- 10.45 Uhr **Meine Heimat ist das Meer – Fischfang gestern und heute**
Vortrag für Schulkinder
- 11.30 Uhr **Entdeckungsreise Fisch**
Vortrag für Schulkinder
- 13.00 Uhr **Podiumsgespräch zur Verpflegung von Kindern und Jugendlichen in Schulen, Kitas und Zuhause**
für LehrerInnen, Eltern, HauswirtschafterInnen
- Lokale Netzwerke – Regionale Wertschöpfung**
- 14.15 Uhr **Vom Fischer zum Verbraucher**
Welche Wege geht der Fisch?
- 15.30 Uhr **Kurze Wege zum Verbraucher**
Beispiele und Chancen einer regionalen Wertschöpfung

Samstag, 05. November 2011

- Fisch und Gesundheit**
- 11.00 Uhr **Geschmacksvielfalt Fisch – wenig bekannte Köstlichkeiten**
Einkaufstipps für Entdecker
- 12.00 Uhr **Fische, Meeresfrüchte und Allergien**
- 13.00 Uhr **Süßstoff gibt's hier nicht!**
Die Qualitätskriterien der SlowFisch
- Fischereipolitik**
- 14.00 Uhr **Einführung in die gemeinsame europäische Fischereipolitik**
Vision einer nachhaltigen Fischerei in Europa
- 14.30 Uhr **Podiumsgespräch zur gemeinsamen EU-Fischereipolitik**
- 15.30 Uhr **Aquakultur – Alle reden von der Zukunft**
- 17.00 Uhr **Krabben und Fisch ohne deutschen Fischer?**
Perspektiven der deutschen Fischerei

Sonntag, 06. November 2011

- Ernährungssicherheit und Konsumentenverantwortung**
- 11.15 Uhr **Der Aal – Ein vom Aussterben bedrohter Meeresbürger?**
- 12.00 Uhr **Regionale Fische – Wer kennt Quappe, Blei & Co.?**
- 13.00 Uhr **Wem gehören die Fische?**
Ernährungssicherheit und Konsumentenverantwortung
- 14.15 Uhr **Wie funktioniert ökosystembasiertes Fischereimanagement?**
Ein Beispiel an der Schenkenfischerei in Chile

Änderungen vorbehalten. Das aktualisierte Programm finden Sie unter www.slowfisch-bremen.de



Freude am Essen und Trinken

Sie lieben gutes Essen, kochen gerne selbst und bevorzugen regionale Produkte? Dann schauen Sie auf der SlowFisch vorbei. Traditionelle und handwerkliche Qualitätsprodukte, neue Ideen und kulinarische Anregungen warten auf Sie.

Geschmackserlebnisse

Klassiker unter Slow Food-Liebhabern sind die „Geschmackserlebnisse“: Verkostungen bei denen man schmeckt, vergleicht, kombiniert und Neues entdeckt. Mit dabei: Nordseekrabben, Stint aus der Weser, Wels, Kaviar, Karpfenschinken und vieles mehr.

Online-Buchung und das Programm der Geschmackserlebnisse unter www.slowfisch-bremen.de.



Regionales aus Mecklenburg-Vorpommern im SlowFisch-Bistro

Ostseeschnäpel, Müritzhecht, Eidertaler Auerochsen – entdecken Sie im direkten Dialog mit Erzeugern und Top-Köchen die Küche Mecklenburg-Vorpommerns und erfahren Sie die Besonderheiten dieser Region. Schauen Sie den Chefköchen über die Schulter oder kochen Sie selbst mit.

Kinderkochclub – leckeren Fisch selbst zubereiten

Wer Lust hat, kann sein Essen hier selber kochen: Kommt vorbei und zeigt Euren Eltern, wie einfach es ist, Fisch zu braten – und wie gut der schmeckt!

Mit freundlicher Unterstützung von:



GAGGENAU

