



*Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen.
Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt.
Ich stelle mir gerne die Hände dieser vor, die das, was
ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.
Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food*



MARKT DES GUTEN GESCHMACKS



Slow Food[®]
Deutschland e.V.



Die Slow Food Messe

16 Seiten
Messe-Infos:
Rahmenprogramm,
Geschmacks-
erlebnisse, Koch-
werkstatt

11. – 14. April 2013

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

Geöffnet: Donnerstag 14 – 22 Uhr, Freitag bis Sonntag 10 – 18 Uhr



MARKT DES GUTEN GES

Fotos © Stefan Altmeyer, www.fishinheaven.de



„Gut, sauber, fair“: Verantwortungsvoller und bewusster Genuss sind in Stuttgart wahrlich keine Fremdwörter. Vom 11. bis 14. April dreht sich auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ alles um regionale Lebensmittel-Spezialitäten: traditionell handwerklich und nachhaltig erzeugt und weitestgehend frei von Zusatzstoffen. „Wissen, was man isst“ lautet das Motto und so muss jedes auf der Messe angebotene Produkt zuerst die strenge Slow Food Qualitätskontrolle bestehen. Daneben warten ein informatives Rahmenprogramm, attraktive Wein-Seminare, die Mitmach-Kochwerkstatt sowie die typischen Slow Food Geschmackserlebnisse auf die Besucher.

Als Leitmesse von Slow Food Deutschland bietet der „Markt des guten Geschmacks“ Produzenten, Lebensmittelhandwerkern und Gastwirten eine einzigartige Plattform. Für Besucher hält die Messe eine unglaubliche Vielfalt an hochwertigen, sauberen und fairen Produkten bereit. In Stuttgart kommen all jene zusammen, die Genuss und Bewahrung von Geschmack schätzen, die sich für eine nachhaltige Landwirtschaft, regionale Ess- und Trinkkultur sowie gute und teilweise in Vergessenheit geratene Lebensmittel interessieren. Erzeuger, die im normalen Konsumentenalltag anonym bleiben, bekommen hier ein Gesicht, die von ihnen hergestellten Lebensmittel eine Geschichte. Kurz: Verbraucher erfahren, was mit ihrem Essen auf dem Weg vom Feld bis auf den Teller geschieht.

RAHMENPROGRAMM / FORUMSBÜHNE Parallel zur Ausstellung bietet die Messe ein hochkarätig besetztes, genussfreudiges und informatives Rahmenprogramm zum Mitmachen, Zuschauen und Zuhören. Was hat der Porree im Einkaufskorb mit Politik zu tun oder warum

DIE SLOW FOOD MESSE

haben Lebensmittel bei uns nur noch einen Preis, aber keinen Wert mehr? Diese und andere spannende Themen werden auf der Forumbühne in Vorträgen und Diskussionen über politische, soziale und kulturelle Dimensionen von Essen und Trinken beleuchtet.



GESCHMACKS- UND ANDERE ERLEBNISSE Die Vinothek, der Treffpunkt für Weinliebhaber, widmet sich der Vielfalt und den Besonderheiten des Weins. Seminare mit Slow Food Weinberatern runden das Angebot ab. In der Kochwerkstatt schwingen Sterne- und Hobbyköche gemeinsam die Kochlöffel und laden zum Mitmachen

ein. Als ruhender Pol im Messe-Getümmel lädt die „Lange Tafel“ zum Verweilen und Genießen der regionalen Spezialitäten, die an den Ständen angeboten werden, ein. Wer die Gipfel des Genusses erreichen möchte, trainiert seine Wahrnehmung beim Essen und Trinken am besten auf vergnügliche und sinnenfreudige Weise in einem der Slow Food Geschmackserlebnisse.



MARKTPLATZ FÜR SAATGUT UND SORTENVIELFALT

Auch in diesem Jahr präsentieren sich beim Markt für Saatgut und Sortenvielfalt mit den Blühenden Landschaften, Bingenheimer Saatgut, dem Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt, Freie Saaten.org e.V. und den Hohenloher Landsorten von Ecoland Herbs & Spices, Organisationen, die sich für die Erhaltung und Entwicklung der biologischen Vielfalt von Nutz- und Kulturpflanzen einsetzen. Sie informieren über samenfeste Sorten, die Monopolisierung des Saatgutmarkts und die Konsequenzen der Agro-Gentechnik für nachfolgende Generationen. Besucher können das Saatgut historischer und fast vergessener Sorten auch auf der Messe erwerben.

DAS SLOW MOBIL KARLSRUHE Eine Kinderkochwerkstatt in einem Bauwagen – außen von Kindern schön bemalt, innen ausgestattet mit Küche und Essplätzen – bis zu acht Kinder (ab 5 Jahren) können frische Zutaten der Saison mit allen Sinnen erfahren, schmackhafte Gerichte daraus bereiten und gemeinsam genießen. Auf der Messe können Kinder das Slow Mobil bei spannenden Kinderkochveranstaltungen an allen Tagen erleben. Sören Anders aus Karlsruhe, seit 2010 als „Deutschlands jüngster Sternekokh“ bekannt, unterstützt das Slow Mobil kulinarisch.

Herzlich willkommen auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“!

SCHMACKS

DIE WEINSEMINARE

Probieren, schmecken und erleben auch Sie die Vielfalt und die Besonderheiten des deutschen Weins! In der Vintothek des „Markts des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ präsentieren wir Ihnen Überraschendes, Inspirierendes und Neues aus deutschen Anbaugebieten. Machen Sie eine spannende Weinreise von der Mosel bis zum Main!

Anmeldung: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

Alle Weinseminare kosten 15 Euro.



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

Donnerstag

W1

16.00 –
16.45 Uhr

Deutsche Winzersekte *Andrea Geiger*

Die Vielfalt deutscher Winzersekte ist faszinierend und inspiriert zur Kreativität in der Küche. Auch hinsichtlich seiner Wertigkeit ist der Winzersekt nicht zu unterschätzen – der Winzer nimmt sich bei diesem Produkt ganz bewusst Zeit, damit es in aller Ruhe heranreifen kann. Natürlich ist der Winzersekt auch eine spannende Alternative, wenn man offen ist für das Entdecken regionaler Produkte. Im Seminar entdecken Sie Edelschäumendes in bester Qualität.

Freitag

W2

15.00 –
15.45 Uhr

Süßweine: einfach nur süß? *Utz Rachner*

Was sind Süß- bzw. Dessertweine und welche Gemeinsamkeiten oder Unterschiede haben sie? Mit welchen Verfahren werden Süßweine produziert? So vielschichtig wie die Herkunft von Süßweinen ist auch die Herstellung. In diesem Seminar können die Teilnehmer verschiedene Süßweine probieren und als Höhepunkt die geschmacklichen Unterschiede einer deutschen Auslese, eines französischen Sauternes und eines ungarischen Tokaji erleben.

W3

16.00 –
16.45 Uhr

Wein und Käse *Sven Strauss*

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Unzählige Käse und noch mehr Weine gibt es zu entdecken – aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir die Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens“, aber auch spannende Kombinationen.



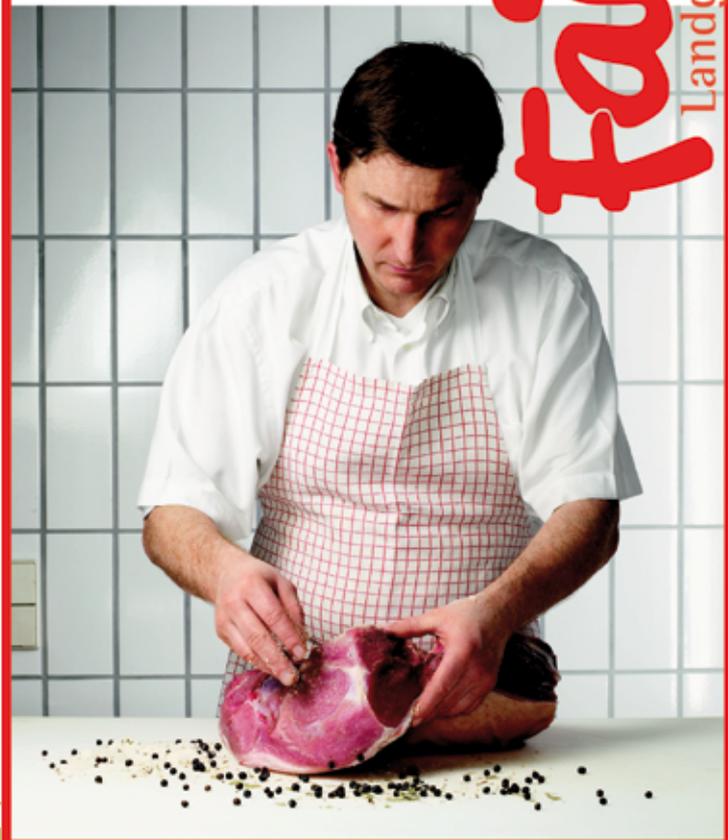
Bio Albbüffel Produkte
direkt vom Hersteller

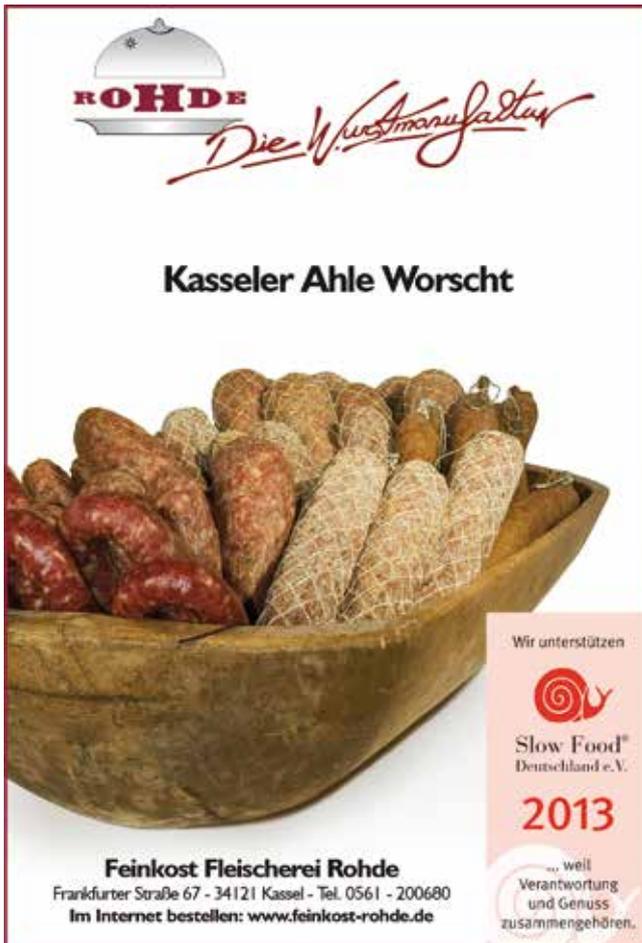
Fleisch & Wurst
aus der Region,
schwäbische Gastlichkeit
im Biosphärengebiet.

Kurze Transportwege,
stressfreie Schlachtung
eigene Herstellung und
Glutamat, Laktose &
Glutenfreie Produkte

Einkaufskorb
Was macht der Schwabe
wenn er nicht mehr
im Ländle ist (ißt)...
...Internetbestellung
www.failenschmid.de

Failenschmid
Landgasthof & Metzgerei · 72813 Gächingen





ROHDE
Die Wurstmanufaktur

Kasseler Ahle Worscht

Wir unterstützen
Slow Food
Deutschland e.V.
2013
... weil
Verantwortung
und Genuss
zusammengehören.

Feinkost Fleischerei Rohde
Frankfurter Straße 67 - 34121 Kassel - Tel. 0561 - 200680
Im Internet bestellen: www.feinkost-rohde.de

Historische Senfmühle



**Besuchen Sie uns auf der Messe
Standnummer: 5A77**

Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Monschauer Senf handwerklich hergestellt. Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie hier mehr über die aufregende Geschichte. Probieren Sie im täglich geöffneten Senflädchen unsere Spezialitäten.

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie die leckeren Senfgerichte unseres Meisterkochs – deftige Eifeler Speisen, einfallsreiche Fischgerichte, aber auch ausgefallene Kreationen. Lassen Sie sich verwöhnen!

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau · Telefon 02472. 2245
www.senfmuehle.de

DIE WEINSEMINARE

Samstag

W4

12.00 –
12.45 Uhr

Vergessene und seltene Rebsorten *Dr. Gerhard Bauer*
Schon mal einen Heunisch getrunken oder einen Gelben Orleans, einen Elbling oder einen Tauberswarz? Ist der Blaue Silvaner wirklich blau, der rote Riesling rot? Seltene oder „vergessene“ Rebsorten sind meist regional nicht vergessen, sondern lebten bzw. leben weiter und stellen einen wichtigen Genpool in der Vielfalt der Reb- und Weinsorten dar. Teilweise wurden diese Rebsorten inzwischen als ein typisches Genießer-Produkt in ihrer Region wiederentdeckt und in guten Qualitäten ausgebaut. Wir machen eine erstaunliche geschmackliche Zeitreise anhand einiger alter, zum Glück nur fast vergessener und wiederentdeckter Rebsorten.

W5

13.00 –
13.45 Uhr

Der Grauburgunder – mehr als nur „Pinot Grigio“
Martin Strangfeld
Wer den Grauburgunder bisher nur unter der italienischen Bezeichnung „Pinot Grigio“ kennen gelernt hat, wird überrascht sein, welche hohe Weinqualität in Deutschland aus dieser Rebsorte erzeugt wird. Nicht zu Unrecht gehört der Grauburgunder – ein natürlicher Klon des Spätburgunders – zu den hochwertigsten weißen Rebsorten. In einer vergleichenden Probe stellen wir die erstaunliche Vielfalt deutscher Grauburgunder-Weine vor.

W6

14.00 –
14.45 Uhr

Spätburgunder – von Herkunft, Klonen und Hölzern
Roland Mill
Lange Zeit galt deutscher Spätburgunder als dünner, heller Rotwein, der gerade mal dem Trollinger Konkurrenz machen konnte. Dann wurden die Weine schwerer, dafür aber oftmals auch mit dem „Holzprügel“ erschlagen. Nach dieser „Übungsphase“ zeigte sich ein weiteres Problem: die zu späte Lese. Hohe Oechsle-Grade waren das Nonplusultra – doch das ist es nicht, was einen „echten“ Pinot Noir ausmacht. In diesem Seminar stellen wir anhand von Fallbeispielen den schicksalhaften Weg des Spätburgunders zum Pinot Noir dar.

W7

15.00 –
15.45 Uhr

Der Begriff Terroir ... die Herkunft schmecken *Udo Kreuger*
„Terroir“ – der Begriff steht für das Zusammenspiel der zahlreichen natürlichen Standortfaktoren wie etwa den klimatischen Bedingungen, der Bodenbeschaffenheit und den landschaftlichen Gegebenheiten. An Beispielen aus Baden-Württemberg und anderen ausgewählten Anbaugebieten werden wir die unterschiedliche Charakteristik der Rebsorte Riesling mit Augenmerk auf das Terroir erschmecken. Dazu gibt es Erläuterungen zu den Besonderheiten der jeweiligen Lage, des Bodens und der übrigen Standortfaktoren. Uns erwartet eine spannende Erfahrung – anhand der Vielschichtigkeit des deutschen Rieslings.

W8

16.00 –
16.45 Uhr

Wein und Schokolade *Thilo Schultze*
Wein und Schokolade – zwei Lebens- und Genussmittel mit einer unglaublichen Vielfalt. Aber welcher Wein passt zu süßer Schokolade – oder ist Schokolade gar nicht süß? Das finden wir zusammen mit verschiedenen Kombinationen heraus.

Besuchen Sie
uns auf der Slow
Food Messe
Stand 3C10!



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de

Sonntag

W9

12.00 –
12.45 Uhr

Deutsche Winzersekte *Dr. Gerhard Bauer*

Die Vielfalt deutscher Winzersekte ist faszinierend und inspiriert zur Kreativität in der Küche. Auch hinsichtlich seiner Wertigkeit ist der Winzersekt nicht zu unterschätzen – der Winzer nimmt sich bei diesem Produkt ganz bewusst Zeit, damit es in aller Ruhe heranreifen kann. Natürlich ist der Winzersekt auch eine spannende Alternative, wenn man offen ist für das Entdecken regionaler Produkte. Im Seminar entdecken Sie Edelschäumendes in bester Qualität.

W10

13.00 –
13.45 Uhr

Trollinger – Tirolinger – Vernatsch *Martin Strangfeld*

Noch immer kämpft der Trollinger mit dem Image eines belanglosen Schoppenweins. Völlig zu Unrecht, wie wir meinen. So schöpfen immer mehr engagierte Winzer das wahre Potenzial dieser Rebsorte aus und präsentieren elegante und finesse-reiche Weine, die auch – oder gerade – als Essensbegleiter tolle Möglichkeiten bieten. Das Interessante dabei: Die Entwicklung hin zu höherer Qualität schreitet in Württemberg und im Stammland Südtirol parallel voran. In einer grenzüberschreitenden Verkostung wollen wir zeigen, welche interessante Weine heute aus dieser Rebsorte gewonnen werden.

W11

14.00 –
14.45 Uhr

Barrique – Holz im Wein oder Wein im Holz *Harald Fallert*

Barrique – der berühmteste aller Fasstypen, seit dem Mittelalter in Frankreich in Gebrauch, fand von dort aus seine Verbreitung in die ganze (Wein-)Welt. Seine Popularität ist ungebrochen. Waren es früher nur die „internationalen“ Rebsorten, die im Barrique ausgebaut wurden, experimentieren immer mehr Winzer auch mit Rebsorten, die bisher in einem frischen und fruchtigen Stil bereitet wurden. In diesem Seminar erfahren wir anhand von Vergleichsproben einiges über das Herstellungsverfahren und darüber, welche deutschen Rot- und Weißweine sich für die vollere und wuchtigere Ausbaumart eignen.

W12

15.00 –
15.45 Uhr

Wein und Käse *Sven Strauss*

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Unzählige Käse und noch mehr Weine gibt es zu entdecken – aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir die Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens“, aber auch spannende Kombinationen.

Saarland Genuss Region

Was das Saarland anrichtet, gefällt dem Genießer. Ob auf der Picknick-Decke oder im Gourmet-Tempel – unsere Genuss-Partner servieren Ihnen Regionales, Traditionelles und auch Innovatives in einer außergewöhnlichen kulinarischen Qualität und Vielfalt.

„Die schmackhafte Landschaft“

- 1 Übernachtung mit Frühstück
- kulinarische Wanderung durch das Biosphärenreservat Bliesgau mit Verköstigungen
- 1 regionales 3-Gang-Abendmenü

ab 129 €

Bestellen Sie unsere kostenfreie Broschüre **Kulinarisch 2013** mit Infos zu den kulinarischen Höhepunkten des Saarlandes.

Tourismus Zentrale Saarland | Tel.: 0681/92720-0
info@tz-s.de | www.genuss-region-saarland.de

DIE FORUMSBÜHNE

Was hat der Porree in Ihrem Einkaufskorb mit Politik zu tun oder warum haben Lebensmittel bei uns nur noch einen Preis, aber keinen Wert mehr? Diese und andere spannende Themen beleuchten wir auf der Forumsbühne in Vorträgen und Diskussionen über politische, soziale und kulturelle Dimensionen von Essen und Trinken.

Donnerstag – Fachbesucher

15.15 – 16.15 Uhr **Der Slow Food Genussführer – gute, regionale Kochkultur.** Erfahrungen aus der guten, sauberen und fairen Küchenlandschaft.

Tillmann Hahn, Bad Doberan; **Andreas Hörger**, Biohotel Tafernwirtschaft Kranzberg; **Ute Striegler**, Hotel Bock Limbach-Oberfrohna
Sebastian Wenzel, Slow Food Hamburg;
Jacob Radloff, oekom Verlag München;
Moderation: Wieland Schnürch, Leiter Genussführer-Kommission

16.30 – 17.30 Uhr **Kundenwunsch gentechnikfreie Lebensmittel.** Chance für Gastronomie und Handel?

Dr. Andrea Fink-Keßler, Büro für Agrar- und Regionalentwicklung Kassel;
Alexander Hissting, Geschäftsführer VLOG;
Josef Jacobi, Aufsichtsratsvorsitzender Upländer Bauernmolkerei;
Andreas Swoboda, Geschäftsleitung Qualität und Umwelt Tegut
Moderation: Dr. Christian Eichert, Bioland Baden-Württemberg

17.45 – 18.45 Uhr **Der Service.** Mittler zwischen Gast und Küchenphilosophie.

Bernhard Ebert, Schlossanger Alp Pfronten;
Joachim Kaiser, Wirtshaus Meyers Keller Nördlingen;
Gabriele Steinheuer, Steinheuers Restaurant Bad Neuenahr
Moderation: Ingo Swoboda, Umschau-Verlag

Freitag – Slow Junior

14.00 – 15.00 Uhr **Essen in der Schule.** Zwischen tollen Projektinitiativen und Verpflegungseinerei.

Katharina Avemann, Oecotrophologie Universität Gießen;
Sigi Körner, Koch; **Conny Ptach**, Kinderkommission Slow Food Deutschland; **Petra Koemstedt**, Landeselternbeirat
Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, FH Frankfurt

15.15 – 16.15 Uhr **Kinder, Tiere und das Töten**
Hans-Peter Miller, Metzger; **Phoebe Ploedt**, Lehrerin; Prof. Dr. Lotte Rose, Professorin für Pädagogik der Kinder- und Jugendarbeit; **Elternvertreter**;
Moderation: Thomas Pohler, Kinderkommission Slow Food Deutschland

16.30 – 17.30 Uhr **Teller statt Tonne.** Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung.
Lotte Heerschop, Slow Food Deutschland;
Stefan Kreuzberger, Journalist und Autor;
Dr. Bernhard Walter, Brot für die Welt; **Prof. Guido Ritter**, FH Münster;
Moderation: Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland



Foto © Stefan Abmeyer, www.fishinheaven.de

Samstag – Biodiversität und Geschmacksvielfalt

11.00 – 12.00 Uhr **Kultur und Vielfalt in städtischen Gemeinschaftsgärten.** Gut für Mensch, Kraut und Bienen.
PD Dr. Elisabeth Meyer-Renschhausen, Berlin

12.30 – 14.00 Uhr **Das Recht des Bauern am Saatgut.** Ernährungssouveränität lokal und global.
Rudolf Bühler, BESH; **Dr. Bertold Heyden**, Keyserlingk Institut;
Judith Jäger, Bingenheimer Saatgut; **Georg Janßen**, Abl;
Andreas Riekeberg, Saatgutkampagne

14.30 – 16.00 Uhr **Die Slow Food Arche des Geschmacks.**
Robert Friedenberger, Vorstand Slow Food Deutschland; **Prof. Dr. Roman Lenz**, HfWU Nürtingen; **Dr. Thorsten Trapp**, Bioethiker Universität Düsseldorf
Moderation: Ira Schneider, Food-Journalistin

16.30 – 17.45 Uhr **Wovon leben wir morgen?** Ernährungssicherheit, Agrarökologie und biologische Vielfalt.
Ministerin Ulrike Höfken, MULEWF Rheinland-Pfalz;
Ministerialdirektor Wolfgang Reimer, MLR Baden-Württemberg;
Carl-Albrecht Bartmer, Vorstand DLG;
Christoph Simpfendörfer, Vorsitzender Aufsichtsrat demeter
Moderation: Christoph Mohr, SWR Baden-Württemberg

Sonntag – Verantwortung und Genuss

11.30 – 12.30 Uhr **Artgerechte vs. Industrielle Tierhaltung.**
Dr. Rupert Ebner, Vorstand Slow Food Deutschland
Dr. Anita Idel, Tierärztin; **Stefan Johnigk**, Geschäftsführer proVieh

13.00 – 14.30 Uhr **Land in Gefahr? Bodennutzung oder -ausbeutung?**
Dr. Wilfried Bommert, Vorstand Institut für Welternährung, Berlin;
Martin Hahn, MdL, agrarpolitischer Sprecher der Grünen in Baden-Württemberg; **Benny Härlin**, Zukunftsstiftung Landwirtschaft Leitung Büro Berlin; **Dr. Anita Idel**, Tierärztin;
Christoph Simpfendörfer, Vorsitzender Aufsichtsrat demeter
Moderation: Christoph Mohr; SWR Baden-Württemberg

15.00 – 16.00 Uhr **Die Überfischung der Meere.**
Dr. Rainer Froese, Geomar Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel;
Kai Kaschinski, fair oceans Bremen
Moderation: Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland



DIE KOCHWERKSTATT

Messebesucher, die gerne selber kochen, sind hier richtig! Denn in der Kochwerkstatt des „Markts des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ dürfen sowohl erfahrene Hobbyköche als auch neugierige Anfänger selbst den Kochlöffel schwingen. Wie filetiert man Fisch, wickelt Rouladen, rührt man eine Sauce Béarnaise? Profiköche vermitteln 90 Minuten lang Basiswissen der Kochkunst, während die Teilnehmer vom ersten bis zum letzten Schritt ein komplettes Gericht selbst zubereiten.

Ort: Kochwerkstatt Halle 3, Stand 3A37
Anmeldungen unter
www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm



Fotos © Stefan Abmeyer, www.fishinheaven.de

Donnerstag

Foto © SchlossangerAlp



Das Zander-Fischpflanzerl auf pochiertem Chicorée mit gerösteten Pinienkernen
Barbara Schlachter-Ebert,
Hotel Schlossanger Alp, Pfronten
Heimatverbundenheit, Liebe zu ihrem Handwerk und das Talent, Begeisterung mit Genuss zu verbinden, sind drei Charakteristika für Barbara Schlachter-Ebert und ihren Kochstil. Die schnörkellose Art, wie sie Geschmack auf den Punkt bringt, ist wahrscheinlich mit ein Grund, weshalb der Schlossanger jedes Jahr als eines der besten 300 Restaurants in Deutschland bewertet wird. Wer mit Barbara Schlachter-Ebert kocht, spürt sofort, dass ihr besonderes Augenmerk auf dem Kennenlernen und Verwenden der Rohmaterialien und Produkte sowie dem schonenden Umgang mit den Lebensmitteln liegt.

K1

Donnerstag, 11.04.2013,
15.00 – 16.30 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 40 Euro

Foto © Tillmann Hahn



Bamberger Hörnla und saisonale Gemüse mit Variationen der klassischen Sauce Hollandaise
Tillmann Hahn, Sternekoch, Klosterküche im Alten Pfarrhaus, Bad Doberan
Kochen und Genießen sind Kultur und Lebensstil. Geprägt hat den Sternekoch der kulinarische Visionär Adalbert Schmitt, der 1971 die legendären Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen gründete. „Bei ihm und seinen Küchenchefs Dieter Müller und Fritz Schilling habe ich gelernt, was einen guten Koch ausmacht: die Konzentration auf das Wesentliche, die Begeisterung für Traditionen, die Fähigkeit zur Selbstkritik, eine große Portion Fleiß – und nicht zuletzt eine Prise Talent“, sagt Tillmann Hahn, der für Nachhaltigkeit in der

K2

Donnerstag, 11.04.2013,
17.30 – 19.00 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 45 Euro

Küche einsteht: „Das bedeutet, sich bewusst mit den Produkten und ihrer Herkunft – möglichst regional und bio – beschäftigen, nichts verschwenden und alles vom Produkt zu verarbeiten, um wirtschaftlichen Erfolg zu erzielen!“ Seit 2013 leistet Tillmann Hahn als selbstständiger Koch, Berater, Autor, Konzeptentwickler und als Wahl-Mecklenburger und bekanntester Sternekoch des Landes überregional seinen Beitrag zur Verbreitung von Genussskultur, ökologisch nachhaltiger Regionalität, Handwerk und Traditionen im Bereich der Lebensmittelzubereitung. Er ist Convivienleiter im Slow Food Convivium Rostock.

Freitag

Foto © Schloss Eberstein



Bernd Werners Murgtalsaibling mit Spargelsalat und Gartenkräutern
Bernd Werner, Sternekoch,
Hotel Schloss Eberstein, Gernsbach
Bernd Werner, ein passionierter Mann am Herd und Kenner der internationalen Küche – sein Werdegang liest sich wie ein „Who is who“ der gehobenen Kochkunst: die Talmühle in Sasbachwalden, der Bamberger Reiter in Berlin und das Aubergine in München sind nur einige seiner Stationen. Und ein alles krönendes Praktikum bei den Häberlin-Brüdern in der Auberge d'Il.

K3

Freitag 12.04.2013, 10.30 –
12.00 Uhr, Kochwerkstatt
Halle 3, Stand 3A53
Preis: 45 Euro

„Keine Spezial-Küche“, sagt Sternekoch Werner, „sondern einfach gutes Kochen, mit guten frischen Produkten und gutem Know-how. Nicht zu extravagant, nicht zu üppig, leichte Aromen sollen einfach Lust und Appetit machen, die Extras sollen nicht vom eigentlichen ablenken, sondern geschmacklich ergänzen.“
Das Eigentliche, das sind zum Beispiel so wunderbare Dinge wie ein im Wernerschen Stil zubereiteter Saibling aus der Region mit Spargelsalat und Gartenkräutern.



DIE KOCHWERKSTATT

Freitag



K4

Freitag, 12.04.2013,
13.00 – 14.30 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 35 Euro

Zweierlei vom Herrmannsdorfer Landhuhn, Karotte, Dinkel und Bärlauch

*Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs mit
Detlev Ueter*

Seit 2007 leitet Detlev Ueter die Koch- und Serviceschule im Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz als Küchenleiter und Ausbilder. Er möchte die Erfahrung aus der Sterne-Gastronomie an junge Leute weiter geben, exzellente Fachkräfte qualifizieren und das mit hohem Praxisbezug. Und wichtig dabei: die Freude am Kochberuf und an der Dienstleistung an junge Menschen weitergeben. Für die Besten des

Nachwuchses haben die Jeunes Restaurateurs im Jahr 2005 die »Jeunes Restaurateurs Eliteklasse« gegründet, ein bundesweit einmaliges Ausbildungsprogramm. Gefragt ist neben solidem Handwerk ein Höchstmaß an Kreativität und Leidenschaft, denn in der Eliteklasse zählt der absolute Wille, eines Tages zur Spitze der Zunft zu gehören. Das heißt: Mit Leidenschaft gute Gastgeber sein, richtig gut kochen, Wünsche erfüllen und Wohlgefühl vermitteln. Ihr Können zeigen die Schülerinnen und Schüler der Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs mit Detlev Ueter bei dieser Kochwerkstatt.



K6

Freitag, 12.04.2013,
15.30 – 17.00 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 25 Euro

Kässpatza handgeschabt mit Allgäuer Bergkäse und Dinkelspätzle

*Sigi Körner, Weinhändler und Gastronom,
Blaubeuren*

In unserem Leben, im Leben aller Menschen dieser Erde hat das Essen eine zentrale Bedeutung. Ganz unmittelbar natürlich für die viel zu vielen, die davon viel zu wenig haben. Für uns, die wir im Überfluss leben, ist der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln das bestimmende Thema. Für mich als Koch bedeutet das, Lebensmittel aus für mich nachvollziehbar nachhaltiger Erzeugung zu verwenden. Feldfrüchte von Böden, von denen auch

unsere Nachfahren noch ernten können. Fleisch von Tieren, die von uns mit dem nötigen Respekt behandelt werden.

Lebensmittel sind kostbar. Wie Kostbarkeiten sollten sie von uns Köchen auch behandelt werden. Sorgfältig ihre Eigenschaften bewahrend und ihre Eigenheiten harmonisch kombinierend.

Selbst gemachte Spätzle sind einfach unübertroffen – keine gekaufte Ware kommt gegen ihre Vollmundigkeit an. Mit Sigi Körner werden Sie mit Spätzlesbrett und Spätzlehobel selbst die Spätzle für das Traditionsgericht aus dem Allgäu – Kässpätzle – schaben.

Samstag



K6

Samstag, 13.04.2013,
10.30 – 12.00 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 45 Euro

Perlhuhn und geschmorte Keule mit Polenta-Ravioli

*Marius Fallert, Sternekoch,
Hotel Talmühle, Sasbachwalden*

Marius Fallert wuchs in Sasbachwalden im Schwarzwald im elterlichen Betrieb auf. Seine Laufbahn führte ihn nach verschiedenen Stationen zu Dieter Müller ins Schlosshotel Lerbach. Nach einem Abstecher nach England stieg er 2003 in den elterlichen Betrieb, das Hotel Talmühle, ein. Marius Fallerts Küche wartet mit aromatischen Kreationen zwischen badischer Bodenständigkeit und einer mediter-

ranen, französisch inspirierten Klassik auf und sorgt für kulinarische Spannung auf den Tellern. Kochen mit den besten Produkten sowie die regionale Küche und die Traditionen erhalten, ist seine Devise. Frische und Qualität der Produkte sind die unverzichtbare Basis für gutes Essen. Deshalb richtet sich die Küche nach Saison, Einkauf und Markt.



K7

Samstag, 13.04.2013,
13.00 – 14.30 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 45 Euro

Ziegenkäse im Zucchini-mantel Gel vom Weizengras Donauhuchen bei 48°C gegart

*Joachim Kaiser, Sternekoch, Meyers Keller,
Nördlingen*

Eigentlich ist Joachim Kaiser ins kalte Wasser geworfen worden, damals, als er mit gerade mal 21 Jahren zusammen mit seiner Frau Evelin Meyers Keller übernommen hat. Das Elternhaus ist Gastwirtschaft, er hat die Hotelfachschule besucht, dort zwar den richtigen Kick bekommen, aber nach der Lehre muss er nach Hause. Keine Wanderjahre in immer renommierten Häusern, keine Ausbilder, die heute im Kocholymp schweben. Stattdessen

Halb-Autodidaktik, nur von einer komplexen Leidenschaft getrieben und dem Wissen, dass es ein überaus erfüllender Lebensinhalt sein kann, Gäste glücklich zu machen. Das tut er, mit seiner Hingabe, seiner Produktverliebtheit, der Ehrlichkeit seiner klar strukturierten Küche. Wer sie einmal erlebt hat, die Gesamtinszenierung seiner Kultur des guten Produktes, den lässt sie nicht mehr los.

Joachim Kaiser setzt uneingeschränkt auf Qualität und Frische.

„Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten und mit Waren vorwiegend aus der Region. Wir sind für die ganzheitliche Verwendung von „Produkten“, unsere Regionalküche spiegelt das ganze Wissen der Generationen vor uns wider, behutsam an heutige Erfordernisse angepasst.“



Slow Food®
Deutschland e.V.



Geräuchertes, geschmortes Schwäbisch-Hällisches Schweinebäckchen auf süßsauren Alblinsen, Steckrüben-Lauch-Gemüse
Hans-Harald Reber, Sternekoch, Reber's Pflug, Schwäbisch Hall

Aus hochwertigen Spezialitäten Unvergessliches zu zaubern, das ist die Kunst, die Hans-Harald Reber beherrscht und für die er mehrfach ausgezeichnet wurde. Feines Kleines, großartige Menüs, kulinarische Überraschungen, ach, könnte Essen doch immer so sein: edel, klar in der Linie, mit viel erlesenem Geschmack. Frische Kräuter, frisches Gemüse aus eigenem Anbau – der traditionelle

Hohenloher Bauerngarten gegenüber dem Hotel ist Genusslieferant und Augenschmaus. Und das Besondere: die Befriedung ist nach Aussage der Rebers der einzige Gartenzaun, der unter Denkmalschutz steht.

K8

Samstag, 13.04.2013,
15.30 – 17.00 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 45 Euro

Sonntag



Rund ums Hohensteiner Weidelamm
Simon Tress, ROSE Biohotel-Restaurant, Hayingen-Ehestetten

Simon Tress, Kochbuch-Autor, Gewinner mehrerer Kochwettbewerbe und ehemaliger Kapitän der Jugendnationalmannschaft der Köche, Nachwuchsführungskraft des Jahres 2010, SWR-Koch, Kulinarischer Botschafter in Brasilien & Indien. Sein Credo lautet bio, regional und fair. So führte er den elterlichen Betrieb zum biozertifizierten Restaurant, arbeitet als Gärtner im hauseigenen Kräutergarten und entwickelt jung und kreativ die regionalen Kochtraditionen weiter. Nachzulesen und zu kochen in seinem Kochbuch 'Die neue schwäbische Küche' und bei 'Fair schmeckt mir', der Kampagne für fairen Handel. Simon Tress war Rezeptgeber für die Faire Woche 2010.

K9

Sonntag, 14.04.2013,
10.30 – 12.00 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 35 Euro

sen und zu kochen in seinem Kochbuch 'Die neue schwäbische Küche' und bei 'Fair schmeckt mir', der Kampagne für fairen Handel. Simon Tress war Rezeptgeber für die Faire Woche 2010.



Howa – Kartoffelschmarrn: das Gericht der Holzarbeiter, Werdenfelser Art
Team Franziska Krätz

Jahrzehntelang war er vergessen, der Howa. Die Holzer nahmen das Ausgangsmaterial, gekochte Kartoffeln des Vortags – Resteverwertung! – mit an ihre Arbeitsplätze im Wald und bereiteten dort in der eisernen Pfanne mit Butterschmalz und Mehl dieses nahrhafte Gericht zu. Heute taucht der Howa vereinzelt wieder auf, aber noch ist er fast vom Aussterben bedroht. Warum? Weil er Zeit braucht, ein aufmerksames Auge, eine feine Nase, geschickte Hände und ein gutes Ausgangspro-

K10

Sonntag, 14.04.2013,
13.00 – 14.30 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 20 Euro



Pfister Öko-Bauernbrote

Bayerische Brotkultur seit 1331

- Zutaten aus Ökologischer Landwirtschaft
- aus reinem Natursauerteig
- ohne Zusatzstoffe
- bei milder Hitze doppelt lange gebacken
- mit kräftig herzhafter Kruste

Unsere Filialen in Baden-Württemberg:

Stuttgart: Schulstraße 4-8 | Löwenstraße 42
Ludwigsburg: Kirchstraße 24
Sindelfingen: Tilsiter Str. 15, Breuningerland
Tübingen: Holzmarkt 2
Esslingen: Pliensaustraße 1
Göppingen: Grabenstraße 15
Ulm: Platzgasse 11

Besuchen Sie uns
auf der Slow Food Messe

HALLE 5
STAND
B 77



Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Ludwig Stocker Hofpfisterei GmbH | Kreittmaystr. 5 | 80335 München

www.hofpfisterei.de

DIE KOCHWERKSTATT

dukt. Das Team Krätz zeigt, wie aus den alten Kartoffeln eine Pfanne voll lockerem, körnigem und duftendem Kartoffelschmarrn oder eben Howa wird. Dazu wird gemeinsam Kraut und Apfelmus zubereitet.



Foto © Hans Werner Rodtjann

Kulinarisches Improtheater für junge Leute mit kulinarischem Tiefgang

Das Slow Food Youth Network kocht mit **Flora Hohmann**, Regionale Gastronomie Konzepte, Küchenmeisterin und ARD Buffet-Köchin und **Hendrik Haase**, Designer und kulinarischer Aktivist.

K11

Sonntag, 14.04.2013,
15.30 – 17.00 Uhr,
Kochwerkstatt Halle 3,
Stand 3A53
Preis: 15 Euro

Töpfe voller Geschichten werden auf unserer kulinarischen Bühne stehen, denn wer teilnehmen will, muss mindestens eine Zutat beisteuern. Sie sind dazu eingeladen. Erwerben Sie ein Produkt Ihrer Wahl auf der Messe. Erfragen Sie beim Produzenten, was die Menschen hinter dem

Produkt ausmacht und was es mit der Region, aus der es kommt, zu tun hat – und erzählen Sie uns davon. Aus den mitgebrachten Zutaten zaubern wir vor Ort ‚spontane‘ Speisen und zeigen, wie einfach es sein kann, mit dem zu kochen, was da ist*. Gemeinsam improvisieren wir drei Gerichte. Diese Kochwerkstatt ist eine Aktion des Slow Food Youth Network, der Jugendorganisation von Slow Food.

ALB·GOLD



Natürlich aus der Region:
Urgetreide von der Alb.



Besuchen Sie uns
auf der Slow Food
Halle 5 / Stand E10

ALB·GOLD Teigwaren GmbH
72818 Trochtelfingen · Tel. [0 71 24]92 91 - 0 · www.alb-gold.de

SLOW JUNIOR – DER SCHULTAG

Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene sollen sich auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ so richtig wohlfühlen. Deshalb bieten wir ein großes Programm an Veranstaltungen und Mitmachaktionen. In Halle 3 und Halle 5 können Kinder, Jugendliche, Familien und interessierte Erwachsene viel Neues über Lebensmittel erfahren, über artgerechte Tierhaltung, darüber, was im Garten wächst und was man daraus machen kann, und über alles, was man so täglich isst. Und zwar so, dass es Spaß macht, sich damit zu beschäftigen.

Freitag

10.30, 12.30 und
16.00 Uhr,
Halle 5,
Stand 5F54



Katharina Schulze
und das Slow Mobil

Team von Junior Slow Karlsruhe e. V.

Das Slow Mobil aus Karlsruhe geht an den Start – das erste in Baden-Württemberg. Eine Kinderkochwerkstatt in einem Bauwagen – außen von Kindern schön bemalt, innen ausgestattet mit Küche und Essplätzen – ist der Ort des Geschehens. Bis zu acht Kinder (ab 5 Jahren) können frische Zutaten der Saison mit allen Sinnen erfahren.

Weitere Kochveranstaltungen am: **Do, 11. April 2013, um 16.00 Uhr**
Samstag, 13. April und Sonntag, 14. April 2013 jeweils um 10.30, 12.30 und 16.00 Uhr

Anmeldung: katha_schulze@hotmail.com o. am Slow Mobil auf der Messe.

10.00 –
16.00 Uhr,
Halle 5,
Stand 5F56

Sinn-Voll *Kinderkommission Slow Food Deutschland*

Am Sinnesparcours „Sinn-Voll“ ist Forschergeist gefragt. Was schmeckt intensiver? Und was duftet stärker? Frische oder getrocknete Petersilie? An zwei Stationen (Schmecken und Riechen) lernen

Kinder in kurzen Übungen mehr über ihre Sinne sowie Essen und Trinken in seiner Vielfalt bewusster wahrzunehmen.

Außerdem: Informationen zur Arbeit der Kinderkommission. Präsentation der Broschüre „Slow Food Junior“.

10.00 –
17.00 Uhr,
Halle 5,
Stand 5F54.2

Vom Korn zum Brot. Mitmachaktionen.

Ernährungszentrum Ludwigsburg

An interaktiven Stationen können Kinder und Jugendliche erfahren, wie aus Getreide Brot wird.

10.00 –
17.00 Uhr,
Halle 5,
Stand 5F54.3

Lebensmittel – länger haltbar als du denkst!

LandFrauenverband Württemberg-Baden e. V.

Wo und wie lagere ich Lebensmittel richtig? Was bedeutet eigentlich das Mindesthaltbarkeitsdatum und wann gehören Lebensmittel wirklich in die Tonne? Ein spannendes Quiz zum Thema Lebensmittelverschwendung.



10.00 –
17.00 Uhr,
Halle 5,
Stand 5F54

Säaktion für Kinder und Familien

Christoph Simpfendörfer, demeter Reyerhof Stuttgart; Slow Food Convivium Stuttgart

Auf der Slow Food Messe können Kinder aus drei samenfesten Sorten auswählen und entscheiden,

was sie in einem kleinen Töpfchen säen möchten. Ob Sonnenblume, Erbse oder Kürbis – in jedem Fall wird selbst gesät und gepflanzt. Jedes selbst gepflanzte Töpfchen darf mit nach Hause genommen werden, um beobachten zu können, wie aus Saatgut in den nächsten Wochen Leben wächst. Weitere Termine werden mit Plakat am Messestand angekündigt.

10.00 –
18.00 Uhr,
Halle 3,
Stand 3B67

Limo Selbermach Station *Lemonaid Beverages*

Ursprünglich erdacht, um kleinen Messebesuchern zu zeigen, dass Limonade nicht im Supermarkt wächst. Sondern aus echten Zutaten besteht – und mit Arbeit verbunden ist (die fair bezahlt sein sollte). Limetten

schneiden, Rohrzucker rein, Wasser dazu, Flasche bemalen – fertig. Findet an allen Messetagen statt.

10.15 – 11.15 Uhr,
Forumbühne
Halle 3

Das EINE WELT THEATER und RUTH RAHÄUSER spielen **FERNANDA fair-ändert ihre Welt**

Fernanda liebt Bananen und Schokolade. Weil sie sehr neugierig ist, reist sie von Deutschland nach Westafrika, in die Elfenbeinküste und begegnet dort dem Jungen Djuma. Ein Theaterstück, das Kinder von 6 – 10 Jahren sensibilisiert für Produktionsbedingungen von alltäglichen Lebensmitteln.

10.30 Uhr –
11.30 Uhr,
Halle 5,
Stand 5A72

Schulfrühstück.... Ideen für einen bunten Frühstückstisch mit Spitzenkoch Eberhard Braun

Das „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Kocherlebnisstudio der MBW Marketinggesellschaft lädt Schülerinnen und Schüler im Alter von 7 – 12 Jah-



ren auf die Slow Food Messe ein, gemeinsam mit unserem Koch Eberhard Braun ein köstliches Schulfrühstück aus regionalen Bio-Zutaten zuzubereiten. Für etwa 15 – 20 Kinder stehen zwei Kochinseln zur Verfügung. Das Frühstück wird selbstverständlich anschließend gemeinsam verspeist.

Anmeldung: rau@mbw-net.de

10.30, 11.30 und
14.00 Uhr,
Halle 5,
Stand 5F56

Was bedeutet jungen Menschen das Essen?

„Tischgespräche“ mit Schülerinnen und Schülern über ihr Essen

Kinderkommission Slow Food Deutschland

Wie junge Menschen sich ernähren, ist häufig Anlass zu erwachsener Kritik. Doch wie sich das Essen aus der Perspektive von Kindern und Jugendlichen eigentlich darstellt, dazu wissen Erwachsene wenig. Slow Food will deshalb mit jungen Menschen ins Gespräch kommen. Was ist für sie gutes Essen? Was mögen sie warum und was mögen sie auch nicht?

Welche Rolle spielen für sie Kriterien wie „gut, sauber und fair“?

Weitere Termine am Samstag 13.04.2013, um 10.30, 11.30 und 14.00 Uhr. Dauer der Gesprächsrunden ca. 30 min

Anmeldung: kinderkommission@slowfood.de



10.30 –
17.00 Uhr,
AOK-Stand,
Halle 5,
Stand 5F50

Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von AOK und Slow Food

AOK-Team, Slow

Food Convivium Stuttgart und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungsexperten, Sterneköchen und Messebesuchern

Jugendliche zwischen zehn und achtzehn Jahren zeigen beim Kochwettbewerb von AOK und Slow Food Deutschland vor Publikum, wie man aus regionalen, saisonalen, naturbelaassenen und guten Zutaten köstliche und gesunde Gerichte zaubern kann,

bei denen Genuss so wichtig ist wie Verantwortung.

SLOW JUNIOR – DER SCHULTAG

11.45 –
12.30 Uhr,
Forumsbühne
Halle 3

12 Sterne für Ihr Buffet

Schülerfirma der Golden-Bühl-Schule Villingen

Wir, die Schülerinnen und Schüler der Schülerfirma ‚12 Sterne für Ihr Buffet‘ an der Golden-Bühl-Schule in Villingen stellen unser Unternehmen vor. Wir berichten davon, dass irgendwann ein Umdenken bei uns eingesetzt hat. Für uns sind jetzt die „10 Dinge, die du sofort tun kannst“ von Slow Food Youth Deutschland so nachvollziehbar, dass wir einige Beispiele unserer Umsetzung vorstellen wollen.

12.45 –
13.30 Uhr,
Forumsbühne
Halle 3

Wie kommt das Fleisch auf unsere Teller?

Diskussionsrunde mit Schülerinnen und Schülern

Prof. Dr. Lotte Rose, Slow Food Kinderkommission

Die Bevölkerung in Deutschland isst gerne und häufig Fleisch. Dennoch wissen wir wenig darüber, wie dieses Fleisch eigentlich auf unsere Teller kommt. Der Weg vom Tier zum Schnitzel, Döner oder Nugget ist lang. Viele Menschen sind daran beteiligt, viele Tätigkeiten erforderlich und immer wird ein Lebewesen getötet. Die Slow Food Kinderkommission möchte mit Schülerinnen und Schülern der Jahrgangsstufen 7 – 10 darüber ins Gespräch kommen.

Anmeldung: kinderkommission@slowfood.de

14.00 –
15.00 Uhr,
Forumsbühne
Halle 3

Essen in der Schule – zwischen tollen Projektinitiativen und Verpflegungseinerlei

Katharina Avemann, Oecotrophologie Universität;

Gießen; Sigi Körner, Koch;

Conny Ptach, Kinderkommission Slow Food

Deutschland; Vertreter des Landeselternbeirats

Moderation: *Prof. Dr. Lotte Rose, FH Frankfurt am Main, Slow Food Kinderkommission*

Was das Thema Essen in der Schule betrifft, zeigt sich Paradoxes. Es gibt zahlreiche engagierte Projektinitiativen, in denen mit Schülerinnen und Schülern gekocht und gegärtnert wird, Geschmacksschulungen durchgeführt und nachhaltige und gesunde Ernährung zum Thema von Unterrichtseinheiten gemacht werden. Dies alles bleibt jedoch relativ folgenlos für die tagtägliche Mittagsverpflegung. Sie wird von Caterern über weite Strecken angeliefert, hergestellt mit Produkten des globalen Marktes zu möglichst niedrigem Preis. Und schließlich: richtig schmecken tut es nicht unbedingt. In der Diskussion sollen Visionen dazu entwickelt werden, welche Impulse die Projektinitiativen geben können.

15.15 –
16.15 Uhr,
Forumsbühne
Halle 3

Kinder, Tiere und das Töten.

Podiumsgespräch mit Hans-Peter Miller, Metzger;

Phoebe Ploedt, Lehrerin; Prof. Dr. Lotte Rose,

Professorin für Pädagogik der Kinder- und Jugendarbeit, Deutscher Kinderschutzbund; Elternvertreter.

Moderation: *Thomas Pohler, Kinderkommission Slow Food Deutschland*

Dass Tiere getötet werden müssen, um Fleisch und Wurst zu erzeugen, gehörte früher zum Erfahrungswissen in der Familie. Dieses Wissen ist weitgehend verloren gegangen. Heute hat das Fleisch auf dem Teller keinerlei Bezug mehr zum Tier und zum Tötungsgeschehen. Ist es wünschenswert, jungen Menschen dieses Wissen zugänglich zu machen?



Foto © Stefan Abtmeyer, www.fshintraeven.de

Wie kann dies altersgerecht geschehen, indem die Lebenswelt und die Psyche der Kinder, Schülerinnen und Schüler berücksichtigt werden? Bildungsveranstaltungen dürfen auch nicht zu „Vorführaktionen“ verkommen, in denen Tiere und ihr Sterben zur Schau gestellt werden. Das Thema ist also facettenreich und konfliktrichtig. Ziel der Podiumsveranstaltungen auf der Messe ist es, unterschiedlichen Perspektiven Raum zu geben, Gedanken auszutauschen und Konflikte zu benennen.

15.30 –
16.30 Uhr,
Forumsbühne
Halle 3

Teller statt Tonne – aktiv gegen Lebensmittelverschwendung

Lotte Heerschop, Slow Food Deutschland;

Stefan Kreuzberger, Journalist und Autor;

Francisco Mari, Brot für die Welt;

Prof. Guido Ritter, FH Münster;

Moderation: *Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland*

Lebensmittelverschwendung ist im Laufe der letzten beiden Jahre in Deutschland ein in der Öffentlichkeit breit diskutiertes Thema geworden. Denn Lebensmittelverschwendung findet bei uns wie weltweit in einem ungeheuren Ausmaß statt: 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel sind es ungefähr, die weltweit pro Jahr nicht ihrer Bestimmung, dem menschlichen Verzehr, zugeführt werden, das heißt: etwas über ein Drittel aller Lebensmittel, weltweit.

Teller statt Tonne hat zum Ziel, zum einen der Öffentlichkeit mit positiven Veranstaltungen und Botschaften zum Thema Lebensmittel den Aspekt der Wertschätzung und Achtung genussvoll näher zu bringen, und zum anderen zu vermitteln, dass es im Kern um mehr geht als um die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, dass die Lösung des Verschwendungsproblems im gemeinsamen Engagement für ein gutes, sauberes und gerechtes Lebensmittelsystem liegt – weltweit und für alle! Diesem Zusammenhang wird in der Gesprächsrunde nachgegangen.

DIE GESCHMACKSERLEBNISSE

Auf vergnügliche und sinnenfreudige Weise wird in den Slow Food Geschmackserlebnissen die Wahrnehmung beim Essen und Trinken ‚trainiert‘. Im Zentrum der Aufmerksamkeit: der Unterschied! Unter der Anleitung von Experten verkosten und vergleichen wir den Geschmack von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden. Ändert sich das Aroma? Die Textur? Gesucht wird das Typische, Nuancen wird hinterhergspürt und bisweilen wird Überraschendes entdeckt. Ziel ist die Erweiterung der sinnlichen Skala des Schmeckens!

Alle Geschmackserlebnisse finden im Restaurant am Wasser statt, beginnen pünktlich und dauern – wenn nicht anders angegeben – 60 Minuten.

Anmeldung: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

Donnerstag

Foto © Manuel Hilscher



Unbekannte alte Kartoffelsorten und alteingesessene Rebsorten

Jutta Kling, Referentin für Verbraucherinformation des Kompetenzzentrums ökologischer Landbau Rheinland Pfalz (KÖL); **Franz Xaver Bürkle**, Fernsehkoch und **Frank John**, Hirschhorner Weinkontor, Neustadt/Pfalz

G1

 15.30 – 16.30 Uhr
 Preis: 14 Euro

Die Geschmacksvielfalt alter Kartoffelsorten steht im Mittelpunkt dieses Geschmackserlebnisses. Einige dieser Sorten mit ihren besonderen Formen und Farben, die nicht in das Konzept von einheitlicher Knollenform, Glattschaligkeit etc. passen, werden verkostet. Dazu werden Weine autochthoner Rebsorten gereicht. Ein traditionelles Kartoffelgericht, in dem die unterschiedlichen Kartoffelsorten nebeneinander geschmeckt werden, rundet die Veranstaltung ab.

Foto © Spirit of Spice



Pfeffer – Alltäglich! Exotisch? Edel?

Ute Bornholdt, Spirit of Spice, Willich
 Lernen Sie eine der spannendsten Gewürzpflanzen der Welt kennen. Schwarzer Pfeffer ist nur der Anfang. Gemeinsam entdecken wir außergewöhnliche und seltene Pfeffer-Varianten wie: Langpfeffer, Kubeben, Szechuan &

G2

 17.30 – 18.30 Uhr
 Preis: 10 Euro

Tasmanischer Pfeffer etc.

Freitag



Schokolade fühlen und schmecken

Walter Simon, Confiserie Simon, Passau
 Chocolatier und Konditormeister Walter Simon entführt die Gäste in die Welt der Schokolade. Von der Ernte bis zur fertigen Tafelschokolade wird in einem Film Wissenswertes über die Geschichte, den Anbau, die Herstellung und die großen und kleinen geschmacklichen

G3

 11.30 – 12.30 Uhr
 Preis: 9 Euro

Unterschiede von Schokolade anschaulich vermittelt. Doch was wäre ein Schokoladen-Geschmackserlebnis ohne Sinnesgenuss? So werden beim genüsslichen

Verkosten Geschmacksnuancen erkannt und erschmeckt. Was unterscheidet eine Tafel von 1 Euro von einer Tafel, die 6 Euro kostet? Ist der Preis gerechtfertigt oder nur Augenschwermerei? Kann man Schokolade noch essen, wenn weiße Punkte auf ihr sind? Wer hat schon einmal eine echte Kakaobohne direkt vom Baum probiert? Walter Simon beantwortet alle Fragen und führt in die Genusswelt der Schokolade. Ein Erlebnis mit allen Sinnen: Sehen, fühlen, schmecken und genießen.

Foto © Klaus Hein



Rosen schmecken, wie sie duften!

Reinhold Schneider, Kräuter-, Obst- und Rosenhof Taubertal, Creglingen

Dem Duft der Rosenblüte sind wir alle schon begegnet – im Garten und in der Vase. Oder im Duft von Rosenshampoo, -seife oder -parfüm, der in einem guten Produkt aus echtem Rosenblütenwasser

G4

 14.30 – 15.30 Uhr
 Preis: 10 Euro

oder Rosenöl stammt. Aber Rosen essen? Wie schmecken sie eigentlich, wo finden Rosen in der Küche ihre kulinarische Heimat? Am Beispiel von Rosengelee, Rosensirup/soft oder Rosensahne wollen wir auf Entdeckungsreise gehen. Welche Unterschiede schmecken wir, wenn frische Blütenblätter verarbeitet werden oder wenn der Geschmack mit Rosenaroma (Rosenwasser/-öl) erzeugt wurde? Welche Nuancen ergeben sich durch die Wahl von Wasser oder Apfelsaft als Grundlage der Verarbeitung? Und wie wirken sich viel oder wenig Zucker – frischer Zitronensaft versus Zitronensäure – auf das Geschmacksempfinden aus? Probieren Sie – staunen Sie – erkennen Sie, wie Rosen schmecken!

Foto © Wechsler Fisch



Räucherfisch und Wein

Jürgen Faust, Wechsler Fisch und **Andreas Luik**, Slow Food Vinothek

Das Räuchern von Fisch ist eine alte Konservierungsmethode, die auch heute noch in Form von geräuchertem Lachs, Aal, Forellenfilets, aber auch weniger geläufigen Fische-

G5

 16.30 – 17.30 Uhr
 Preis: 15 Euro

orten wie Catfish oder Stör großen Genuss verspricht – vorausgesetzt, das Ausgangsmaterial ist von tadelloser (möglichst Bio-) Qualität und der Räuchermeister versteht sein Handwerk. Aber kann man Wein mit geräuchertem Fisch kombinieren? In vielen Regionen ist immer noch Bier, Aquavit oder Vergleichbares die „naheliegende“ Lösung. Dabei kann gerade klassischer Riesling Kabinett mit seiner



DIE GESCHMACKSERLEBNISSE

Leichtigkeit, seiner spielerischen Restsüße und schiefri-gen Mineralität eine perfekte Kombination bieten. Aber auch üppige Chardonnay, sogar mit Barrique, oder Schaumweine bieten den kräftigen Raucharomen Paroli. Was geht, was geht nicht? Gehen Sie mit uns auf eine Entdeckungsreise und lernen Sie nebenbei viel über das Handwerk der Fischräucherei von einem Experten aus einer familiengeführten Manufaktur.

Samstag



Foto © Büninghof

Schweinereien – Fast vergessene Stücke von alten Schweinerassen
Maria Büning, Biolandhof Büning;
Klaus Franzen, Slow Food Hamburg;
Rudolf Bühler, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall;
Jürgen Andruschkewitsch, Bio-Spitzenkoch Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau;

G6

12.00 – 13.30 Uhr
Preis: 25 Euro

Moderation: Dr. Hanns-E. Kniepkamp

Drei Hausschweine – drei Rassen: drei gefährdete Nutztierassen, zwei davon in der Arche des Geschmacks, alle gleich zubereitet. Gibt es einen für die Rasse typischen Geschmack? Wir verkosten drei verschiedene Stücke in jeweils exakt gleicher Zubereitung: Schweinemett aus der Oberschale · Schweinshaxe als Kesselfleisch Schweineschulter als Braten in Niedrigtemperatur. Zubereitet von Bio-Spitzenkoch und Slow Food Mitglied Jürgen Andruschkewitsch vom Restaurant Rose in Vellberg-Eschenau



Foto © Waldemar Mammel

Linzen – Lens culinaris – Albleisa
Roman Lenz, stellv. Convivienleiter Stuttgart;
Woldemar Mammel, Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa

G7

14.30 – 15.30 Uhr
Preis: 12 Euro

Linzen gehören – wie Getreide – zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Sie tragen den vielversprechenden botanischen Namen „Lens culinaris“, und schon in der Bibel wird die Geschichte erzählt, dass Esau seine „Altersversorgung“ an seinen Zwillingbruder Jakob gegen ein Linsengericht eingetauscht hat! Während in Indien mindestens drei Mal in der Woche Linzen auf den Tisch kommen, ist vielerorts das Linsenessen nicht besonders hoch angesehen. Dabei gibt es ausgesprochen schmackhafte Gerichte, verschieden schmeckende Sorten und interessante eiweißreiche Kombinationen insbesondere mit Getreideprodukten. Allen voran die Schwäbischen Linzen und Spätzle! In diesem Geschmackserlebnis werden wir verschiedene Linsensorten verkosten und einiges über diese kulinarische Pflanze erfahren. Im Zentrum stehen die drei verschiedenen Sorten (Archepassagier und Presidio von Slow Food) der Ökoerzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ von der Schwäbischen Alb.

Linzen gehören – wie Getreide – zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Sie tragen den vielversprechenden botanischen Namen „Lens culinaris“, und schon in der Bibel wird die Geschichte erzählt, dass Esau seine „Altersversorgung“ an seinen Zwillingbruder Jakob gegen ein Linsengericht eingetauscht hat! Während in Indien mindestens drei Mal in der Woche Linzen auf den Tisch kommen, ist vielerorts das Linsenessen nicht besonders hoch angesehen. Dabei gibt es ausgesprochen schmackhafte Gerichte, verschieden schmeckende Sorten und interessante eiweißreiche Kombinationen insbesondere mit Getreideprodukten. Allen voran die Schwäbischen Linzen und Spätzle! In diesem Geschmackserlebnis werden wir verschiedene Linsensorten verkosten und einiges über diese kulinarische Pflanze erfahren. Im Zentrum stehen die drei verschiedenen Sorten (Archepassagier und Presidio von Slow Food) der Ökoerzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ von der Schwäbischen Alb.



Foto © Dieter Rohde

Wurst ohne Phosphat, Emulgatoren, Citrate & Co? Warmverarbeitung heißt das Geheimnis

Dieter Rohde, Feinkostfleischerei – Die Wurstmanufaktur Kassel

Phosphate, Emulgatoren, Citrate braucht man diese Zusatzstoffe wirklich? Die alte Tradition der Warmverarbeitung macht es möglich, ohne

G8

16.30 – 17.30 Uhr
Preis: 12 Euro

Phosphate Wurstwaren herzustellen.

Als Geschmackserlebnis stehen zur Querverkostung vier verschiedene Variationen der Brühwurst aus der Warmfleischverarbeitung ohne Phosphate & Co und als herkömmliche Brühwurst mit Phosphat. Zwei Sorten werden kalt und zwei warm verkostet.

Sonntag



Foto © Bäckerei Hönnige

Getreidevielfalt – Brotvielfalt

Heiner Beck, Beckabeck, Römerstein;
Markus Hönnige, Bäckerei Hönnige, Weinsberg

Neben bekannten Getreidesorten werden zunehmend alte Sorten, sogenannte Urgetreide, für den täglichen Bedarf wiederentdeckt. Und jeder weiß, dass Mehl nicht gleich Mehl ist. Gerade beim

G9

11.30 – 12.30 Uhr
Preis: 9 Euro

Mehl liegt der Unterschied nämlich im kleinsten Detail: Mehrkorn ist nicht gleich Vollkorn, genauso wenig wie dunkles Brot automatisch Vollkornmehl enthält!

Begeben Sie sich mit zwei Experten des traditionellen Bäckerhandwerks auf eine ‚Brot-Entdeckungs-Reise‘ vom Korn zum duftenden Genussmittel Brot, das unsere Ess- und Lebenskultur in ihren vielfältigen regionalen Besonderheiten aufs Köstlichste widerspiegelt – das Kulturgut Brot.



Foto © Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Hühnereien – Bauernhahn oder Turbohuhn?

Thorsten Trapp, Bioethiker;
Karl Schweisfurth, Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Glonn;
Simon Tress, Bio-Hotel und Restaurant Rose, Hayingen-Ehestetten

Das Hühnchen ist der Deutschen liebste Speise. Es gilt als gesund, ist vielseitig

G10

13.30 – 15.00 Uhr
Preis: 25 Euro

verwendbar und kostet nicht viel. Die Discounter bieten sich wahre Schlachten darum, wer die billigsten Hühnchen anbietet. Doch wo kommen unsere Hühnchen her, und wie ist es möglich, dass sie so billig angeboten werden?

Man sollte sich vergegenwärtigen, dass nahezu alle Hühnchen, die weltweit verzehrt werden, als sogenannte Masthybriden von einer knappen Handvoll Zuchtbetriebe gezüchtet werden. Zuchtziel ist es, in möglichst kurzer Zeit, möglichst viel Fleisch zu produzieren. Dem ist Rechnung



Foto © Stefan Abtmeier, www.fishinheaven.de



getragen worden. Doch auch in Biobetrieben werden Masthybride für die Hühnermast eingesetzt. Hier dürfen die Tiere zwar etwas älter werden, erhalten anderes Futter und dürfen sich mehr bewegen, aber die Küken stammen aus den gleichen Zuchtbetrieben wie die Mastküken, die in die konventionelle Mast gelangen. Wie lässt sich dieser Monopolisierung in der Geflügelwirtschaft begegnen? Sind alte Zweinutzungshühnerrassen eine Alternative? Im Rahmen des Geschmackserlebnisses wollen wir Fleisch vom Masthybriden aus konventioneller Haltung · Masthybriden aus einem Biobetrieb · Sulmtaler Huhn (alte Zweinutzungshühnerrasse) · Hermannsdorfer Landhuhn (Kreuzungsrasse) verkosten. Da die überwiegende Anzahl der Teilnehmer vermutlich bislang nur Masthybriden geschmacklich kennen wird, wird dies ein sicherlich spannendes Geschmackserlebnis!

Foto © VDM



**Mineralwasser in der Küche:
Geschmacksnuancen richtig
entdecken**

**Armin Schönenberger,
Wassersommelier**

Feinschmecker wissen es schon lange:
Die richtige Mineralwasserauswahl
kann feinste Geschmackserlebnisse
erzeugen – ob als raffinierte Zutat in

G10

16.00 – 17.00 Uhr
Preis: 7 Euro

der leichten Küche oder als Begleitgetränk zu Speisen und Getränken. Aber was macht natürliches Mineralwasser eigentlich so besonders? Und was ist der Unterschied zu anderen Wassergattungen? In dieser Veranstaltung vermittelt die Informationszentrale Deutsches Mineralwasser mit dem renommierten Wassersommelier Armin Schönenberger den Teilnehmerinnen und Teilnehmern, welche Vorzüge natürliches Mineralwasser besitzt und worauf Kenner bei der Mineralwasserauswahl achten sollten.

IMPRESSUM

16 Seiten zum Markt des guten
Geschmacks –
Die Slow Food Messe 2013

HERAUSGEBER

Landesmesse Stuttgart GmbH in
Kooperation mit Slow Food
Deutschland e.V.

REDAKTION

Verantwortlich im Sinne des Presse-
gesetzes: Andrea Lenkert-Hörmann

PROJEKTLÉITUNG

Lilo Haug, Landesmesse Stuttgart
GmbH, lilo.haug@messe-stuttgart.de
Projektleitung Rahmenprogramm:
Andrea Lenkert-Hörmann,
alh@lenkert-hoerrmann.de

Die Verabredungen zum Essen sind ein ganz besonderes Slow Food Erlebnis: Traditionelle Gerichte, gute, saubere und faire Lebensmittel der Region von Kennern zusammengestellt und zubereitet. Dazu gesellen sich Weine der Region.

Anmeldung: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

Freitag, 19.30 – 23.00 Uhr



Einladung zum Retter-Essen

Anlässlich des diesjährigen Archejahrs 2013 von Slow Food Deutschland e.V. „Essen, was man retten will“, laden die Koch- und Weinstammtische des Convivium Stuttgart zu einem Retteressen mit saisonalen Archeprodukten ein.

Die Verabredung zum Essen besteht aus einem fünggängigen Menü mit saisonalen Archeprodukten. Dazu werden neben dem Blauen Frühburgunder korrespondierende Weine aus unserer Region gereicht. Auch in diesem Jahr versuchen wir wieder, dem gärtnerisch kargen April kulinarische Leckerbissen zu entlocken, um Sie zu verwöhnen. Sie erfahren zwischen den Gängen Interessantes über Zutaten und Zubereitung der Speisen und über die Winzer und Weine.

Retteressen

Gefüllte Flädle

Rübencarpaccio mit Teltower Rübchen

Glasierte junge Möhren mit Schinken vom Murnau-Werdenfelser Rind

Ossobuco und gefüllte Lammb Brust vom Alb-Merino-Lamm mit Bamberger Hörnle und Trasimener Böhnchen

Variationen von alten Apfelsorten

Das Menü wird begleitet vom Blauen Frühburgunder und anderen korrespondierenden Weinen der Region.

Veranstaltungsort Jugendhaus HeleneP., Obere Weinsteige 9, 70597 Stuttgart-Degerloch

Anfahrt <http://www.helenep.de/start/map-anfahrt/>

Ansprechpartner Monika Mekler, Tel 0172/6941051, Monika.Mekler@hamburg.de

Preis 49,00 Euro, einschl. Brot, Mineralwasser, Wein und Kaffee.

Teilnehmerzahl minimal 20 Personen, maximal 40 Personen.

LAYOUT Caroline Gärtner, layout@slowfoodmagazin.de

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

Druckauflage 28.500 Exemplare

ANZEIGEN Denise Cézanne-Güttich Rotdornstr. 2, 41352 Korschenbroich Tel 02182. 578 3973 u. 0172. 821 00 95, cezanne@slowfoodmagazin.de

Dietrich Engler Medienberatung Löwengasse 27 k, 60385 Frankfurt a. M. Tel 069. 96 20 17 77 u. 0160. 98 90 24 39 Fax 069. 94 59 84 21 engler@slowfoodmagazin.de



*Regional einkaufen, gut essen
und gemütlich flanieren*
mit

REGIONALMARKT HOHENLOHE

– Ländliches Marktzentrum –



Zusatz-
sortiment



Die Mohrenköpfe Gastronomie

lädt Sie täglich ein, unsere Hohenloher Spezialitäten in vollen Zügen zu genießen. Die Gastronomie bietet 135 Sitzplätze und im Sommer hat der Biergarten mit über 200 Plätzen geöffnet. - Ideal zum Ausrichten von Feiern und Jubiläen sowie für Busreisegruppen.

Die Fleischtheke

mit täglich frischen Echt Hällischen Fleisch- und Wurstwaren aus unserer regionalen und artgerechten Erzeugung, hergestellt nach unserem Reinheitsgebot.

Die Bäuerliche Markthalle:

Bio-Käsespezialitäten aus der Region • Bio-Bauernbrot, Backwaren & Konditorei • Blumen und Pflanzen • Bio-Obst und -Gemüse aus der Region • Edeka-Vollsortiment • Touristikbüro Hohenlohe • Führungen durch den Bio-Kräuter- und Bauerngarten.

Umweltfreundliches Energiekonzept:

Zwei Photovoltaikanlagen, Solartankstelle, Regenwasserernte, Heizung aus Biogas, Grünes Klassenzimmer, Schwäbisch-Hällische Schweineweide.



Ein Projekt der
BÄUERLICHEN
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

www.besh.de



Birkichstraße 10 | 74549 Wolpertshausen, direkt an der B14
und Autobahn A6, Ausfahrt (44) Wolpertshausen
Telefon: (07904) 9 43 80-10 | www.regionalmarkt-hohenlohe.de
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 7-20 Uhr | Sonntag Schautag