

Mitten im Markt

Messe Stuttgart



*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.
(Carla Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food)*



MARKT DES GUTEN GESCHMACKS



Slow Food®
Deutschland e.V.



Die Slow Food Messe

Rahmenprogramm 2015 – Tag für Tag

Messe Stuttgart
www.messe-stuttgart.de/slowfood



9. – 12. April 2015

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

Donnerstag: 9. April 2015

15:00 – 16:30 *Kochwerkstatt Halle 5, Stand 5G08*
K 1: Feines vom Kaninchen
Hans Stefan Steinheuer, Zweisternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Restaurant Zur Alten Post, Bad Neuenahr

15:15 – 16:15 *Forumsbühne, Halle 5*
Wer ernährt die Städte der Zukunft?
Yatan Blumenthal, Geschäftsführer Food Assembly Deutschland; Dr. Wilfried Bommert, Institut für Welternährung; Dr. Rupert Ebner, Umweltspezialist der Stadt Ingolstadt, Vorstand Slow Food Deutschland e.V.; Dr. Lutz Kosack, Wesentlich-GmbH, Essbare Stadt Andernach; Valentin Thurn, Filmmacher; Stephanie Wild, Koordinatorin Netzwerk Solidarische Landwirtschaft. Moderation: Christoph Mohr, Landessender Marketing SWR

16:00 – 17:00 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
GE 1: Spiel der Aromen – auf den Spuren von Harmonie und Dissonanz
Gabriel Bergmann, Koch, Bremer Bio-Manufaktur

16:15 – 16:30 *Forumsbühne, Halle 5*
Trailer des neuen Films von Valentin Thurn:
10 Milliarden – Wie werden wir alle satt?

16:30 – 17:30 *Forumsbühne, Halle 5*
Kommen CETA, TTIP und TISA – was bleibt von regionaler Vielfalt übrig?
Georg Janßen, Geschäftsführer Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft; Jürgen Maier, Geschäftsführer Forum Umwelt und Entwicklung Berlin.

17:30 – 19:00 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5G08*
K 2: Saibling | Gerstengraupen | Albschnecken | Petersilie
Thomas Merkle, Sternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Merkles Restaurant, Endingen a.K.

17:45 – 18:45 *Forumsbühne, Halle 5*
Wird unser Essen immer unverträglicher?
Dr. Petra Forster, Slow Food Stuttgart und Ernährungsberaterin; Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.; Dr. Daniel Kofahl, APEK – Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur; Christiane Manthey, Abteilungsleiterin Lebensmittel und Ernährung Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V. Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Fachhochschule Frankfurt am Main

Donnerstag: 9. April 2015

18:00 - 18:45 *Whisky-Tasting, Halle 5, Stand 5F48*
Das Fass macht den Whisky
Petra Milde, Whisky-Expertin, Mitglied „Sharing Angels“

18:00 - 18:45 *Bierseminar, Halle 5, Stand 5F58*
Bockbier und seine Geschichte
Christian Wunderlich, Dipl. Braumeister, Dipl.-Wirtschaftsingenieur (FH), Biersommelier und geschäftsführender Gesellschafter Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG, Bad Mergentheim-Herbsthäusen

18:00 - 19:30 *Geschmackserlebnis Restaurant am Wasser*
GE 2: Lamm vom Wanderschäfer
Fast vergessene Stücke von alten Schafrassen
Günther Czerkus, Vorsitzender Die Schäfer, Bundesverband Berufsschäfer e.V., Jürgen Andruschke-witsch, Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau

Kinder- & Jugendprogramm

14:00 - 20:00 *Slow Food Deutschland, Halle 7, Stand 7G80.2*
Die Orangenreise – eine interaktive Erlebnisinsel

14:00 - 20:00 *Ernährungszentrum Mittlerer Neckar, Halle 7, Stand 7G89, Iss Dich fit!*

14:00 - 20:00 *Neumarkter Lammsbräu – Bio Mineralwasser, Halle 7, Stand 7G80.3*
Wasser erforschen mit der „wasser on... s'cooltour“

14:00 - 21:00 *Lemonaid Beverages, Halle 7, Stand 7E82*
Limo Selbermachstation

14:00 - 21:00 *Slow Food Stuttgart & Junior Slow Stuttgart, Halle 7, Stand 7G42*
Das Slow Mobil Stuttgart

15:00 - 17:00 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart, AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90*
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungsexperten, Sterneköchen und Messebesuchern
Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von AOK und Slow Food

15:00 - 17:00 *Slow Food Deutschland, Halle 7, Stand 7G80.2*
Diskussionsplattform **„Kochen lernen von und mit Kindern – ein bunter Mix aus neuen Ideen und bewährten Konzepten“** Phoebe Ploedt, Vorstand

15:00 - 19:00 *Slow Food Youth Deutschland, Halle 7, Stand 7G80.2*
Kulinarischer Protes(s)!

Freitag: 10. April 2015

11:00 – 12:00 *Forumsbühne, Halle 5*

Gärtnern rockt!

Lotte Heerschop, Schulprojekt Teller statt Tonne, Slow Food Deutschland e.V.; Johanna Lochner, ökologischer Landbau (BA), Mitgründerin Ackerdemia e.V.; Kerstin Lechner, Junggärtner Baden-Württemberg Junggärtner Baden-Württemberg; Diana Wenzel, Pädagogische Hochschule Karlsruhe.

Moderation: Phoebe Ploedt, Vorstand Slow Food Deutschland

11.00 – 12:30 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5G08*

K 3: Bouillabaisse von Wattenmeerfischen,

ein Presidio von Slow Food International Marcello Gallotti, Schüler von Dreisternekoch Gualtiero Machesi, Mailand, Absolvent der gastronomischen Universität in Pollenzo, Restaurant erasmus, Karlsruhe

11:30 – 12:30 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*

GE 3: Gelato Experience 100% Bio, 100% Natura

Rosie Zuccala Manusè, Gründerin, Inhaberin und Produktionsleiterin der GelatoMio Eismanufactur GmbH, Konditormeisterin

12:15 – 13:15 *Forumsbühne, Halle 5*

Mit dem Essen spielt man nicht! Oder doch?

Torsten Mertz, Oekom-Verlag; Peter Ruch, Lehrer am Städt. Luisengymnasium München und ehrenamtlicher Geschäftsführer der Pädagogischen Farm München-Ost; Petra Wähning, Projektleitung Genussgemeinschaft Städter und Bauern.

Moderation: Cornelia Ptach, Kinderkommission Slow Food Deutschland e.V.

13:30 – 15:00 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5G08*

K 4: Dreierlei vom Westerwälder Ziegenkäse mit eingelegtem Gemüse, Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs mit Detlev Ueter

13:30 – 14:30 *Forumsbühne, Halle 5*

Ernährungsalltag in der Familie: Wie kann die gemeinsame Mahlzeit bewahrt werden?

Rosemarie Daumüller, Geschäftsführerin Landesfamilienrat Baden-Württemberg; Iwana Popovic, Vorstand Forum der Kulturen, Prof. Dr. Lotte Rose, Fachhochschule Frankfurt am Main

Moderation: Thomas Pohler, Kinderkommission Slow Food Deutschland e.V.

Freitag: 10. April 2015

14:00 - 14:45

Bierseminar, Halle 5, Stand 5F58

Die Geschichte des Bieres

Wer von Bier spricht, muss von Geschichte reden!
Klaus Wunderlich, Braumeister; Dipl. Kfm. und geschäftsführender Gesellschafter Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG, Bad Mergentheim-Herbsthausen

14:30 - 15:30

Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser

GE 4: Auch die Kartoffel hat Terroir: eine Sorte – vier Böden

Christian Landzettel, Fachberater Biolandbau

14:45 - 15:45

Forumsbühne, Halle 5

Essen als Heimat: Speisen in der multikulturellen Gesellschaft

Dr. Julia Bernstein, Humanwissenschaftliche Fakultät, Universität Köln; Dorothee Griehl-Elhozayel, Initiative für Kinder, Jugend- und Gemeinwesenarbeit e.V. Marburg; Tina Janitz, DGE-BW e.V. Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Baden-Württemberg; Rafael Strasser, Über den Tellerrand kochen GbR, Berlin
Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Fachhochschule Frankfurt am Main

15:00 - 15:45

Weinseminar, Seminarraum der Vinothek, Halle 5, Stand 5D90

W 1: Wurst will Wein, Utz Rachner

16:00 - 16:45

Whisky-Tasting, Halle 5, Stand 5F48

Grain Whiskys im Vergleich

Hans-Gerhard Fink, 1. Vorsitzender Verband deutscher Whiskybrenner

16:00 - 16:45

Bierseminar, Halle 5, Stand 5F58

Industriebier vs. Handwerksbier

Deutschland, das Land der Biere.
Tilman Werner, Braumeister Dachsenfranz Biermanufaktur, Zuzenhausen

16:00 - 17:00

Forumsbühne, Halle 5

Vielfalt im Weinberg

Heinrich Gretzmeier, Öko Wein- und Sektgut
Heinrich Gretzmeier; Wolfgang Berger, Imker.

Freitag: 10. April 2015

- 16:00 - 17:30 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5G08*
K 5: ... junge Sau...
Wildschweinerücken | Milch-Jus aus Jahreszeiten
milch | Gebeizter Wildschweinbauch | Butterfenchel
+ Finkenwerder Herbstprinz | Schwarzbrotpudding
Thomas Sampl, Küchenchef im Restaurant VLET
Speicherstadt, Hamburg mit Alexander May,
Stuttgart
- 16:30 - 17:15 *Weinseminar, Seminarraum der Vinothek,
Halle 5, Stand 5D90*
W 2: Wein und Käse
Dr. Gerhard Bauer und Johann Baumgartner,
Degust KG
- 16:30 - 17:30 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
**GE 5: Hefeweissbiere aus Baden-Württemberg:
eine bezaubernde Aromenvielfalt**
Gottfried Härle, Brauerei Clemens Härle, Leutkirch

Kinder- & Jugendprogramm

- 10:00 - 10:15 *Parma Alimentare, Halle 5, Stand 5C72.10*
Käse-Spiel-Seminar
Herr Benassi, Inhaber Nonno Fereoli S.r.l., offizieller
Prüfer, Experte und Produzent von Parmesan Käse
- 10:00 - 16:00 *Slow Food Deutschland, Halle 7, Stand 7G80.2*
Die Orangenreise – eine interaktive Erlebnisinsel
- 10:00 - 17:00 *Ernährungszentrum Mittlerer Neckar,
Halle 7, Stand 7G89*
Iss Dich fit!
- 10:00 - 18:00 *Neumarkter Lammsbräu – Bio Mineralwasser,
Halle 7, Stand 7G80.3*
Wasser erforschen mit der „wasser on... s'cooltour“
- 10:00 - 18:00 *Lemonaid Beverages, Halle 7, Stand 7E82*
Limo Selbermachstation
- 10:00 - 18:00 *Slow Food Stuttgart & Junior Slow Stuttgart,
Halle 7, Stand 7G80.2*
Das Slow Mobil Stuttgart
- 10:30 - 11:30 *Schmeck den Süden. Baden-Württemberg.
Halle 7, Stand 7A72*
**Schulfrühstück... Ideen für einen bunten Früh-
stückstisch mit Spitzenkoch Eberhard Braun**

Freitag: 10. April 2015

- 10:30 – 12:30 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart, AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90*
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungs-
experten, Sterneköchen und Messebesuchern
**Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von
AOK und Slow Food**
- 11:00 – 16:00 *Slow Food Youth Deutschland,
Halle 7, Stand 7G80.2*
Kulinarischer Protes(s)t!
- 12:00 – 12:15 *Parma Alimentare Halle 5, Stand 5C72.10*
Käse-Spiel-Seminar
Herr Benassi, Inhaber Nonno Fereoli S.r.l, offizieller
Prüfer, Experte und Produzent von Parmesan Käse
- 13:00 – 15:00 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart,
AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90*
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungs-
experten, Sterneköchen und Messebesuchern
**Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von
AOK und Slow Food**
- 14:00 – 14:15 *Parma Alimentare, Halle 5, Stand 5C72.10*
Käse-Spiel-Seminar
Herr Benassi, Inhaber Nonno Fereoli S.r.l, offizieller
Prüfer, Experte und Produzent von Parmesan Käse
- 15:00 – 17:00 *Slow Food Deutschland, Halle 7, Stand 7G80.2*
Diskussionsplattform „**Kochen lernen von und mit
Kindern – ein bunter Mix aus neuen Ideen und
bewährten Konzepten**“, Phoebe Ploedt, Vorstand
Slow Food Deutschland e.V. + Gesprächspartner
- 15:00 – 17:00 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart,
AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90*
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungs-
experten, Sterneköchen und Messebesuchern
**Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von
AOK und Slow Food**
- 16:00 – 16:15 *Parma Alimentare, Halle 5, Stand 5C72.10*
Käse-Spiel-Seminar
Herr Benassi, Inhaber Nonno Fereoli S.r.l, offizieller
Prüfer, Experte und Produzent von Parmesan Käse
- 17:30 *Parma Alimentare, Halle 5, Stand 5C72.10*
Großes Quiz mit vielen Preisen
Herr Benassi, Inhaber Nonno Fereoli S.r.l, offizieller
Prüfer, Experte und Produzent von Parmesan Käse

Samstag: 11. April 2015

10:30 – 11:30 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
GE 6: Wasser weltweit oder Wasser aus der Region?
Armin Schönenberger, Wassersommelier
Dt. Wasser-Sommelier-Union

11:00 – 12:00 *Forumsbühne, Halle 5*
Nachhaltigkeit: neue Leitfigur fürs persönliche Essen?
Lotte Heerschop, Schulprojekt Teller statt Tonne, Slow Food Deutschland e.V.; Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht, Mediatorin; Carolin Jaschek, BUND Kreisverband Stuttgart; Carmen Ketterl, Studienleiterin, Nachhaltigkeitskoordinatorin Ev. Akademie Bad Boll
Moderation: Prof Dr. Lotte Rose, Fachhochschule Frankfurt am Main

11.00 – 12:30 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5G08*
K 6: Innereien tagesfrisch
Angelika Ebner, Hauswirtschaftsmeisterin
Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschl. e.V.

12:00 – 12:45 *Bierseminar, Halle 5, Stand 5F58*
Bierkompetenz für Einsteiger
Martin Schimpf, Braumeister und Biersommelier
Kronenbrauerei Alfred Schimpf GmbH, Neustetten

12:00 – 13:30 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
GE 7: Von Kopf bis Schwanz alles verwerten. Die Hausschlachtewürste.
Karl Schweisfurth, Herrmannsdorfer Landwerkstätten, Glonn; Jürgen Körber, Metzgermeister Herrmannsdorfer Landwerkstätten

12:15 – 13:15 *Forumsbühne, Halle 5*
Internationale Lebensmittelstandards – sind sie nachhaltig und gerecht?
Dr. Rudolf Buntzel, Brot für die Welt Berater für Welternährungsfragen i.E.; Dr. Anton Hofreiter, MdB, Fraktionschef Bündnis90/Die Grünen, Dipl.-Biologe; Wolfgang Reimer, Ministerialdirektor im Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg; Anton Weber, Kreisvorsitzender Kreisbauernverband Ostalb.
Moderation: Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht, Mediatorin

12:30 – 13:15 *Weinseminar, Seminarraum der Vinothek, Halle 5, Stand 5D90*
W 3: Weinbergsboden: Wie schmeckt Muschelkalk?
Dr. Gerhard Bauer

Samstag: 11. April 2015

13:30 - 14:30 *Forumsbühne, Halle 5*
Fische aus Aquakultur? Nachhaltige Alternative zur Überfischung der Meere?
Dr. Stefan Bergleiter, Referent Aquakultur, Naturland; Bernhard Feneis, Präsident Verband der Deutschen Binnenfischerei und Aquakultur e.V.; Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.; Kai Kaschinski, fair oceans Bremen.
Moderation: Manfred Kriener, Journalist

13.30 - 15:00 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5G08*
K 7: Huhn und Gemüse – freifliegende Aromen Hauser hoch Zwei
Christoph Hauser, Restaurant Herz & Niere, Berlin;
Christoph Hauser, Hausers Kochlust, Regensburg

14:00 - 14:45 *Bierseminar, Halle 5, Stand 5F58*
Die Welt der Weizenbiere
Hubert Hepfer, Hirsch-Brauerei Honer, Wurmlingen

14:00 - 14:45 *Weinseminar, Seminarraum der Vinothek, Halle 5, Stand 5D90*
W 4: Lemberger vs Blaufränker – vom Einwanderer zur Leitsorte
Roland Mill

14:30 - 15:30 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
GE 8: Was schmeck' ich in der Milch?
Christoph Simpfendörfer, demeter Landwirt, Reyerhof Stuttgart

14:45 - 15:45 *Forumsbühne, Halle 5*
Save our soils – Rettet unsere Böden Schutz durch Nutzung
Dr. Wilfried Bommert, Institut für Welternährung;
Dr. Christine Chemnitz, Agrarreferentin der Heinrich-Böll-Stiftung, inhaltliche Leitung des Boden-Atlas 2015; Günther Czerkus, Vorsitzender Bundesverband der Berufsschäfer; Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht, Mediatorin.
Moderation: Christoph Mohr, SWR Landesmarketing Baden-Württemberg

15:00 - 15:45 *Weinseminar, Seminarraum der Vinothek, Halle 5, Stand 5D90*
W 5: Wein und Käse
Andreas Luik und Reiner Wechs, Käsemeister vom Rheingau Affineur

Samstag: 11. April 2015

- 16:00 – 16:45 *Bierseminar, Halle 5, Stand 5F58*
Das Hopfen-Geheimnis
Karl-Heinz Maderer, Technischer Leiter und
Braumeister Neumarkter Lammsbräu
Markus Eckert, Bio-Hopfenbauer
- 16:00 – 16:45 *Whisky-Tasting, Halle 5, Stand 5F48*
Drei-Länder Tasting:
Deutschland – Österreich – Schweiz
Angela V. Weis, zertifizierte Edelbrand-Sommelière,
Schwäbische Whisky-Botschafterin
- 16:00 – 17:00 *Forumsbühne, Halle 5*
Boden in Bürgerhand
Allmende, Urban Gardening, Transition Towns
Silvia Hable, Transition Town Witzenhausen,
UnvergEssbar Projekt; Gerda Münnich, Allmende-
Kontor Berlin;
Moderation: Thomas Friemel, Kombüse |
Kommunikationsbüro für Social Entrepreneurship
- 16.00 – 17:30 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5G08*
K 8: FOOD PORN * spielen und essen.
Eine kulinarische Kunstaktion.
Alfons Koller, Claus Rudolph, Jutta Stoerl Strienz,
Markus Wagner, Vorstand des VBKW
- 16:30 – 17:15 *Weinseminar, Seminarraum der Vinothek,
Halle 5, Stand 5D90*
**W 6: Deutscher Sekt – Alleinunterhalter und
Essensbegleiter**
Bernd Dötsch
- 16:30 – 17:30 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
**GE 9: Ein Blick in den Schrank des Kellermeisters:
Weinbehandlungsmittel**
Thomas Lippert, Der Kellermeister, Heidelberg



Samstag: 11. April 2015

Kinder- & Jugendprogramm

- 10:00 – 16:00 *Slow Food Deutschland,*
Halle 7, Stand 7G80.2
Die Orangenreise – eine interaktive Erlebnisinsel
- 10:00 – 17:00 *Ernährungszentrum Mittlerer Neckar,*
Halle 7, Stand 7G89
Iss Dich fit!
- 10:00 – 18:00 *Neumarkter Lammsbräu – Bio Mineralwasser,*
Halle 7, Stand 7G80.3
**Wasser erforschen mit der
„wasser on... s'cooltour“**
- 10:00 – 18:00 *Lemonaid Beverages,*
Halle 7, Stand 7E82
Limo Selbermachstation
- 10:00 – 18:00 *Slow Food Stuttgart & Junior Slow Stuttgart,*
Halle 7, Stand 7G80.2
Das Slow Mobil Stuttgart
- 11:00 – 16:00 *Slow Food Youth Deutschland,*
Halle 7, Stand 7G80.2
Kulinarischer Protes(s)t!
- 13:00 – 15:00 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart,*
AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungs-
experten, Sterneköchen und Messebesuchern
**Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche
von AOK und Slow Food**
- 15:00 – 17:00 *Slow Food Deutschland,*
Halle 7, Stand 7G80.2
Diskussionsplattform
**„Kochen lernen von und mit Kindern –
ein bunter Mix aus neuen Ideen und
bewährten Konzepten“**
Phoebe Ploedt, Vorstand Slow Food Deutschland
+ Gesprächspartner
- 15:00 – 17:00 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart,*
AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungs-
experten, Sterneköchen und Messebesuchern
**Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche
von AOK und Slow Food**

Sonntag: 12. April 2015

11:00 – 12:00 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
GE 10: Caffè braucht Leidenschaft!
Ulrike Neiss, Barista, Trainings-Center Leitung Luigi Lavazza Deutschland

11:00 – 12:00 *Forumsbühne, Halle 5*
Satt ist nicht genug!
Stephan Becker-Sonnenschein, Geschäftsführer Die Lebensmittelwirtschaft; Prof. Dr. med. Hans Konrad Biesalski, Leitung Institut für Biologische Chemie und Ernährungswissenschaft, Universität Hohenheim; Dr. Bernhard Walter, Referent Ernährungssicherheit, Brot für die Welt.
Moderation: Dr. Petra Forster, Ernährungswissenschaftlerin

11.00 – 12:30 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5Go8*
K 9: Kurz gebratener Nierenzapfen mit Rosmarin | Zitronenwurst, Ziegenkäse | Lauchravioli & Alb-Buchweizen- Risotto
Simon Tress, Bio- Spitzenkoch, ROSE Biohotel-Restaurant, Hayingen-Ehestetten

12:00 – 12:45 *Bierseminar, Halle 5, Stand 5F58*
Bier und Käse oder Käse und Bier? Egal, die Kombination passt immer!
Johannes Stolz, Braumeister Brauerei Stolz, Isny im Allgäu, Evelyn Wild (angefragt), Käsehütte Isny

12:30 – 13:30 *Forumsbühne, Halle 5*
Kampf ums Saatgut in Afrika – 10.000 Terra-Madre-Gärten
Dr. Alberto Camacho, Sektorvorhaben Nachhaltige Landwirtschaft, Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ); Dr. Andrea Fadani, Vorstand Stiftung fiatpanis; Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland; Anke Kähler, 1. Vorstandsvorsitzende Die Bäcker. Zeit für Geschmack e.V.; Moderation: Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht, Mediatorin

13:00 – 14:00 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
GE 11: Bio-Mineralwasser Workshop
Thomas Schindler, Wassersommelier, Neumarkter Lammsbräu BioKristall

13.30 – 15:00 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5Go8*
K 10: Tortellini von Ziegen-Ricotta und Minze an Himbeer-Ölrauken Salat
Alexandro Pape, Zweisternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Restaurant Fährhaus, Sylt-List

Sonntag: 12. April 2015

- 13:45 - 14:45 *Forumsbühne, Halle 5*
Trüffelnd Deutschland?
Auf den Spuren des heimischen Exoten
Christian Volbracht, MykoLibri, Trüfflelexperte,
Hamburg, Jean-Marie Dumaine, Restaurant
»Vieux Sinzig« (angefragt)
- 14:00 - 14:45 *Whisky-Tasting, Halle 5, Stand 5F48*
Whisky & Schokolade: ein Traumpaar
Maître-Chocolatier Eberhard Schell und
Whisky-Expertin Petra Milde
- 14:00 - 15:00 *Weinseminar, Seminarraum der Vinothek,
Halle 5, Stand 5D90*
**W 7: Internationale Rebsorten: Willkommen in
Württemberg**, Harald Fallert
- 15:00 - 16:00 *Geschmackserlebnis, Restaurant am Wasser*
GE 12: Käse selbstgemacht aus der eigenen Küche
Susanne Backes-Keck, Käsesommelier und Mitglied
der Gilde Internationale des Fromagers
- 15:00 - 16:00 *Forumsbühne, Halle 5*
Nachhaltigkeitsziele 2015: Herausforderungen für
die Land- und Lebensmittelwirtschaft
Stephan Becker-Sonnenschein, Geschäftsführer
Die Lebensmittelwirtschaft; Frieder Thomas,
Geschäftsführer AgrarBündnis e.V.; Dr. Leif Koch,
politische Kommunikation Welttierschutzgesell-
schaft e.V.
Moderation: Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow
Food Deutschland e.V.
- 15.00 - 16:30 *Kochwerkstatt, Halle 5, Stand 5G08*
**K 11: Schwarzwälder Tapas. Traditionell inspiriert -
aufregend anders!**
Verena Scheidel und Manuel Wassmer, „Deutsch-
lands beste Hobbyköche“, Bühl/Baden
- 16:00 - 16:45 *Weinseminar Seminarraum der Vinothek,
Halle 5, Stand 5D90*
W 8: Wein und Käse, Sven Strauss



Sonntag: 12. April 2015

Kinder- & Jugendprogramm

- 10:00 – 16:00 *Slow Food Deutschland,
Halle 7, Stand 7G80.2*
Die Orangenreise – eine interaktive Erlebnisinsel
- 10:00 – 17:00 *Ernährungszentrum Mittlerer Neckar ,
Halle 7, Stand 7G89*
Iss Dich fit!
- 10:00 – 18:00 *Neumarkter Lammsbräu – Bio Mineralwasser,
Halle 7, Stand 7G80.3*
**Wasser erforschen mit der
„wasser on... s'cooltour“**
- 10:00 – 18:00 *Lemonaid Beverages,
Halle 7, Stand 7E82*
Limo Selbermachstation
- 10:00 – 18:00 *Slow Food Stuttgart & Junior Slow Stuttgart,
Halle 7, Stand 7G80.2*
Das Slow Mobil Stuttgart
- 10:30 – 12:30 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart,
AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90*
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungs-
experten, Sterneköchen und Messebesuchern
**Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche
von AOK und Slow Food**
- 11:00 – 16:00 *Slow Food Youth Deutschland,
Halle 7, Stand 7G80.2*
Kulinarischer Protes(s)!
- 13:00 – 15:00 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart,
AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90*
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungs-
experten, Sterneköchen und Messebesuchern
**Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von
AOK und Slow Food**
- 15:00 – 17:00 *AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart,
AOK-Stand, Halle 7, Stand 7F90*
und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungs-
experten, Sterneköchen und Messebesuchern
**Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche
von AOK und Slow Food**



Legende Rahmenprogramm 2015

Forumsbühne

Kinderprogramm

Geschmackserlebnisse

Auf vergnüglichste und sinnenfreudige Weise wird in den Slow Food Geschmackserlebnissen die Wahrnehmung beim Essen und Trinken „trainiert“, wird unter Anleitung von Experten eine Entdeckungsreise in die Welt des Geschmacks unternommen.


Karten sind erhältlich am Restaurant am Wasser

Kochwerkstatt

Messebesucher, die gerne selber kochen, sind hier richtig! Denn in der Kochwerkstatt dürfen sowohl erfahrene Hobbyköche als auch neugierige Anfänger selbst den Kochlöffel schwingen.

Karten sind erhältlich an der Kochwerkstatt in Halle 5, Stand 5G08

Weinseminare:



Wein ohne Essensbegleiter? In vielen Ländern undenkbar! Das Genusspaar Wein und Käse ist das beliebteste Thema der Weinseminare, die in der Vinothek des Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe angeboten werden.

Karten sind erhältlich in der Vinothek in Halle 5, Stand 5C90



Bierseminare:

Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – fertig ist das Bier. Dass zum Bierbrauen dann doch mehr gehört als das richtige Vermengen der Zutaten, zeigen kleine und mittelständische Brauereien auf dem Marktplatz Brauerhandwerk. Bierseminare und -verkostungen lassen den Bierliebhaber den Unterschied von handwerklich gebrautem Bier zu industrieller Massenproduktion erschmecken.

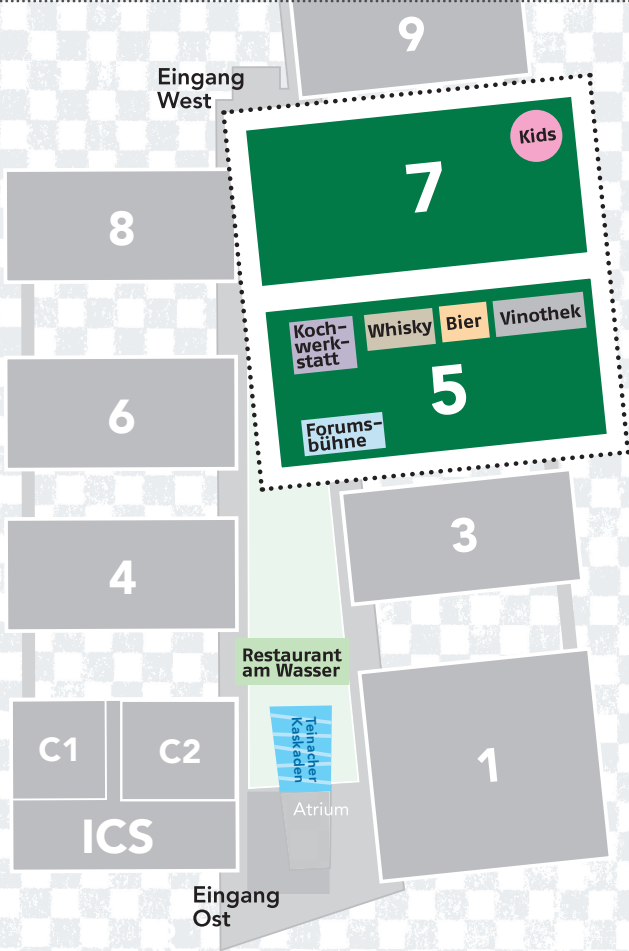
Karten sind erhältlich am Marktplatz des Brauerhandwerks in Halle 5, Stand 5F58 – am Seminarteil (Mitte)

Whisky Tastings:

Meisterhafte Destillate, gewonnen aus regionalen Rohstoffen, hergestellt nach traditionell handwerklichen Methoden: Whisky. Zum ersten Mal öffnet im Rahmen des „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ der Continental Whisky Market seine Pforten. Ein umfangreiches Seminarprogramm rundet das Angebot.

Karten sind erhältlich an der Whiskytheke – Halle 5, Stand 5G36

Hallenplan Auszug



Partner und Sponsoren:



Landesmesse Stuttgart GmbH / Angaben ohne Gewähr / Änderungen vorbehalten / 04/15

Veranstalter: Landesmesse Stuttgart GmbH • Messeplazza 1 • 70629 Stuttgart
 Tel.: 0711/18560-0 • Fax: -2440 • E-Mail: info@messe-stuttgart.de • www.messe-stuttgart.de