



# MARKT DES GUTEN GESCHMACKS



Slow Food®  
Deutschland e.V.

**Die Slow Food Messe**



Messe Stuttgart

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

# 5. – 8. April 2018

Mit Bus und Bahn zur  
Messe – VVS inklusive.



Donnerstag 14 – 22 Uhr

Freitag bis Sonntag 10 – 18 Uhr

# Die Messe



---

*Lassen Sie sich von einer außergewöhnlichen Genussmesse begeistern, dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe.*

---

- Entdecken Sie die beeindruckende Vielfalt regionaler Spezialitäten.
- Erleben Sie unverfälschten Geschmack, verlässliche Qualität und volle Transparenz bei Herstellung und Inhaltsstoffen.
- Treffen Sie 550 Produzenten persönlich und kommen Sie ins Gespräch.

## **Drin ist, was drauf steht**

Der Markt des guten Geschmacks unterscheidet sich durch die hohen Qualitätsansprüche an die ausgestellten Produkte sowie die begleitenden Prüfverfahren von anderen Food-Messen. Für ihre Zulassung verpflichten sich alle Aussteller, die Qualitätsvorgaben der Messe einzuhalten. Sie dürfen ausschließlich nach traditionell handwerklicher Art produzieren. Das heißt: Schnellreifungsmittel, gentechnisch veränderte Zutaten und Geschmacksverstärker haben auf der Messe keinen Platz!

**#slowfood18**

# Herzlich



# Gutes im Glas - genu

## Vinothek

Probieren, schmecken und erleben Sie die Vielfalt und die Besonderheiten des deutschen Weins. In unserer Vinothek präsentieren wir Ihnen Überraschendes, Inspirierendes und Neues aus den deutschen Anbaugebieten. Unsere Slow Food Weinberater informieren Sie gerne zu den 150 Weinen aus ausgewählten Weingütern.

Vertiefen Sie Ihre Weinkenntnisse oder finden Sie den passenden Essensbegleiter in unseren vielfältigen Seminaren.

## Hier eine kleine Seminar-Auswahl:

- Wein 1.0 – vom Weintrinker zum Genießer und Kenner (falls das damit einzeilig werden würde)
- Pinot Noir / Spätburgunder – Eleganz im Glas
- Deutscher Sekt – Alleinunterhalter und Essensbegleiter

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

# h willkommen



# ssvolle Verkostungen



## **Continental Whisky Market**

Whisky wird regional: Auf dem Continental Whisky Market präsentieren sich die traditionell arbeitenden Whiskybrennereien des europäischen Festlands. Ganz bewusst stehen hier Brennereien und Whiskys im Mittelpunkt, die auf herkömmlichen Whiskymessen sonst immer im Schatten der großen Firmen aus Schottland, Irland oder den USA stehen. In unserer Whiskytheke finden auch Sie mit Sicherheit den für Sie passenden Whisky.

## **Neu: Gin-Quarter**

Hier lernen Sie die spannende Aromen-Vielfalt regional erzeugter Gins kennen. Verweilen Sie bei einem Gin - straight oder mit Tonic und tauchen Sie ein in eine Welt voll betörender Düfte und Aromenerlebnisse.

## **Marktplatz Brauerhandwerk**

Erleben Sie auf dem Marktplatz Brauerhandwerk wie Bier schmeckt, das von kleinen und mittelständischen Brauereien nach bewährter Handwerkstradition gebraut wurde - fernab von industrieller Massenproduktion. Fragen Sie bei den Brauern nach Ihrer persönlichen Probenzusammenstellung und schmecken Sie, warum kleine Brauereien geschmacklich ganz groß sind.

# en an unseren



# Fair, regional und lokal

---

## Lange Tafel

Durchatmen im Messegetümmel, die Atmosphäre auf sich wirken lassen, mit Tischnachbarn ins Gespräch kommen und dabei Spezialitäten der Regionalstände genießen, die entlang unserer Langen Tafel platziert sind. Viel Spaß an unseren Tafeln in den Hallen 5, 7 und 9.

## Küche und Tafel

Freuen Sie sich im Bereich Küche und Tafel auf alles, was die Küche und den gedeckten Tisch noch schöner macht: handwerklich hergestellte Küchenmöbel, solide gefertigte Küchenutensilien und Naturtextilien aus Werkstätten und kleinen Manufakturen.

## Kinder und Jugendliche

Kinder mögen nur Pommes mit Ketchup? Nicht bei Slow Food. Vier Tage lang bietet der Markt des guten Geschmacks ein Mitmach-Programm für Kinder und Jugendliche, das Spaß macht und Ihren Nachwuchs für die Vielfalt unserer Lebensmittel begeistert. Freuen Sie sich auf Extra-Veranstaltungen am Messe-Freitag, dem Kinder- und Jugendtag.



# er langen T



# cker auf den Teller



## Kochwettbewerb von AOK und Slow Food

Für Dreikäsehochs, Leckerschmecker, künftige Küchenprofis und Hobbyköche bietet die AOK mit Slow Food an ihrem Stand täglich Kochwettbewerbe an.



## Nacht der Sinne

Die Abendveranstaltung findet am Donnerstag ab 19 Uhr in allen Hallen statt, gemeinsam mit den parallel stattfindenden Messen **auto motor und sport i-Mobility**, **FAIR HANDELN**, **GARTEN outdoor • ambiente**, **Haus Holz Energie**, **KREATIV** und **Mineralien, Fossilien, Schmuck**.

Die stimmungsvoll beleuchteten Hallen laden ein zum Einkaufen, Schauen und Genießen mit allen Sinnen an der geselligen Langen Tafel oder in der Vinothek. Die Messe ist an diesem Abend bis 22 Uhr geöffnet.

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

# Tafel 2018



# Geschmackserlebnisse

---

*Wer den Gipfel des Genusses erreichen möchte, wird vortrefflich von einem geübten Geschmackssinn unterstützt. Auf vernünftigste und sinnenfreudige Weise trainieren Sie in den Slow Food Geschmackserlebnissen Ihre Wahrnehmung beim Essen und Trinken.*

---

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? Wir suchen das Typische, spüren Nuancen hinterher und entdecken bisweilen Überraschendes.

## **Ein paar Beispiele:**

- Leaf to Root – Gemüse essen vom Blatt bis zur Wurzel  
*Esther Kern, Autorin und Gemüsescout*
- Wie kommt Vielfalt auf den Acker und auf den Teller? Genuss dank Permakultur mit alten Sorten, Kultur- und Wildpflanzen  
*Marko Seibold, Biolandhof Seibold, Spezialist für alte Gemüsesorten*
- Karpfen – die unterschätzte Delikatesse: Querverkostung von Karpfen aus typischen Teichwirtschaftsregionen  
*Jürgen Andruschkewitsch, Restaurant ROSE, Vellberg-Eschenau*
- Geschmacksschule Olivenöl  
*Kersten Wetenkamp, Redakteur beim FEINSCHMECKER*
- Salz und Saures – Fermentierte Vielfalt  
*Barbara Assheuer, Fermentierexpertin*

**Infos und Anmeldung: [www.messe-stuttgart.de/slowfood](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood)**



# Kochwerkstatt



---

*Kochen Sie gerne? Dann sind Sie hier goldrichtig! In der Kochwerkstatt des Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe dürfen Sie nämlich selbst den Kochlöffel schwingen. Profiköche vermitteln Ihnen neben Basiswissen einen Blick hinter die Kulissen der Kochkunst.*

---

Während Sie vom ersten bis zum letzten Schritt zeitgleich mit dem „Chef“ alles selbst zubereiten, erfahren Sie die Tipps und Tricks, die ein Gericht perfekt werden lassen. Eingeladen haben wir hoch dekorierte Sterneköche und TV-Köche, aber auch Hobbyköche und Koch-Aktivisten.

Maximal zwölf Teilnehmer pro Veranstaltung, Dauer: 90 Min.

## Ein paar Beispiele

- *Bernd Werner, Hotel-Restaurant Schloss Eberstein, Mitglied Jeunes Restaurateurs: Wallerfilet mit Sesam-Nuß-Kruste*
- *Marcello Gallotti, Restaurant Erasmus Karlsruhe, Slow Food Chef Alliance: Bitterstoffe – das gesunde Gift*
- *Detlev Ueter und Team, Ausbildungsleiter Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz: Rund ums Lamm – Rücken und Innereienragout vom Lamm mit Semmelauflauf und Löwenzahn*
- *Christoph Hauser, Restaurant Herz & Niere Berlin, Slow Food Chef Alliance: Innereien mal anders verpackt – Leber-, Blutwurst- und Herz-Maultaschen mit eingelegten Topinambur*



# Verabredung zum Essen

Freitag, 6. April 2018, 19 – 23 Uhr  
Zehntscheuer, Maiergasse 8,  
70771 Leinfelden-Echterdingen



## Schlachtplatte Nose to tail

Bio-Metzger Grießhaber aus Mössingen-Öschingen schlachtet für uns zwei Schweine. Metzelsuppe, Schlachtplatte mit Leberwurst und Blunzen, Rüssele und Schwänzle – alles kommt auf den Tisch, nur nicht die „Edelteile“.

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

Partner:



GAGGENAU



Kooperationen:



Geschmackstage  
Deutschland e.V.



ZWIESEL KRISTALLGLAS

TICKETS

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



## Forumbühne Halle 7 (vorläufiges Programm)

---

### Donnerstag, 5. April | Fachbesuchertag

---

- 15:15 – 16:15 95 Thesen für Kopf und Bauch  
16:30 – 17:30 Amazon FRESH – Konkurrent oder Partner?  
17:45 – 18:45 Menu for change – Essen gegen den Klimawandel
- 

### Freitag, 6. April | Familientag

---

- 10:45 – 11:45 Unterrichtsfach Ernährung. Ja, bitte? Nein, Danke?  
12:00 – 13:00 Familienleben am Esstisch zwischen Freude und Stress  
13:15 – 14:15 Die Slow Food Youth Akademie – Changemaker für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem  
14:30 – 15:30 Was ist ein gutes Brot?  
15:45 – 16:45 Das System Milch  
17:00 – 17:45 Ernährungsräte in den Städten. Erfahrungen, Hoffnungen und Realitäten
- 

### Samstag, 7. April | Vielfalt bewahren – Genuss ernten

---

- 11:00 – 12:00 Wasser – Lebensquell, Geschäft, Menschenrecht  
12:15 – 13:15 Saat für Vielfalt  
13:30 – 14:30 Die Slow Food Arche des Geschmacks – gut für Natur, Mensch und Tier  
14:45 – 15:45 Die essende Gesellschaft – Das Soziale an Speise und Trank  
16:00 – 17:00 Verloren im Dschungel der Ernährungsempfehlungen – Versuch einer kritischen Bestandsaufnahme
- 

### Sonntag, 8. April | Essen mit Verantwortung – für uns und unsere Zukunft

---

- 10:45 – 11:45 Tierwohl von A (Antibiotika) bis Z (Zucht)  
12:00 – 13:00 Die Bienenkrise – Chance an einer Zukunft für Mensch, Biene und Umwelt zu arbeiten  
13:15 – 14:15 Mein Fisch und ich  
14:30 – 15:30 Das Menschenrecht auf Nahrung! – Wo wir stehen, wo wir hinmüssen.  
15:45 – 16:45 Kulturlandschaft braucht Schafe