



*möchte die Geschichte eines Speises kennen,
möchte wissen, woher die Nahrung kommt.
Stelle mir gerne die Hände dazu vor, die das, was
wir, angebaut, verarbeitet und gekocht haben
als Petuni, Gründer und Präsident von Slow Food*



MARKT DES GUTEN GESCHMACKS



Slow Food®
Deutschland e.V.



Die Slow Food Messe

11. – 14. April 2013

www.messe-stuttgart.de/slowfood

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

Mit Bus und Bahn zur
Messe – VVS inklusive.





Herzlich willkommen

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 den unverfälschten Geschmack, die Individualität und Lebendigkeit handwerklicher Produkte!
- Treffen Sie die Produzenten persönlich!
- Machen Sie mit und genießen Sie beim sinnensfreudigen Slow Food Rahmenprogramm!
- Hören Sie informative Vorträge und Diskussionen auf der Forumbühne!

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe ist die Leitmesse von Slow Food Deutschland. Sie bietet Verbrauchern und Fachbesuchern das spannende und abwechslungsreiche Abenteuer des echten Geschmacks – abseits der Langeweile und Beliebigkeit industrieller Massenware.

Wie gesagt: Eine außergewöhnliche Genussmesse!

Kommen Sie und schmecken Sie den Unterschied!



Wissen, was man isst

Probieren Sie sich durch die Vielfalt der regionalen Köstlichkeiten und fragen Sie nach bei den Menschen, die sie mit eigenen Händen hergestellt haben! Eine echte Besonderheit der Messe: Der Großteil der über 400 Aussteller sind Erzeuger und Lebensmittelhandwerker, die Sie persönlich über ihre Produkte informieren.

Meisterliche Kunstfertigkeit mit Qualität

Alle ausgestellten Produkte durchlaufen die strenge Slow Food Qualitätsprüfung. Diese verlangt eine Herstellung nach traditionellen handwerklichen Methoden, das Weglassen fast aller Zusatzstoffe und die nachhaltige Schonung der Umwelt. Eine große Herausforderung! Denn die naturgemäße Verarbeitung von naturbelassenen Rohstoffen erfordert von Produzenten besonderes handwerkliches Können, lange Erfahrung, umfassendes Wissen und Liebe zum Produkt.

Partner und Sponsoren:



ALNATURA®

GAGGENAU



JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE
1961 - 2011
DEUTSCHLAND



Das lebendige Wasser



Sonderbereiche

Vinothek

Probieren, schmecken und erleben auch Sie die Vielfalt und die Besonderheiten des deutschen Weins! In der Vinothek 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 Ebro in Spanien!

Unsere Slow Food Weinberater informieren Sie gerne zu den rund 150 Weinen aus ausgewählten Weingütern.

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. Doch wie im richtigen Leben können auch Partnerschaften auf dem Teller ganz unterschiedlich sein: harmonisch, explosiv, erdrückend, langweilig, eine schnelle Affäre oder ein langes Glück.

Lange Tafel

Durchatmen im Messegetümmel, die Atmosphäre auf sich wirken lassen, mit Tischnachbarn ins Gespräch kommen und dabei Spezialitäten der Regionalstände genießen, die entlang der über 100 Meter „Langen Tafel“ platziert sind. Dieses Jahr in den Hallen 3 und 5.



Sonderbereiche

Kinder und Jugendliche

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

Slow Mobil

Das Slow Mobil aus Karlsruhe geht an den Start – das erste in Baden-Württemberg. Bei einer Reihe von spannenden Kochveranstaltungen können Kinder das Slow Mobil an allen Tagen erleben.

Sinnesparcours Sinn-Voll

An fünf Stationen dürfen Kinder Lebensmittel riechen, hören, ertasten, schmecken und sehen.

Kochwettbewerb von Slow Food und AOK

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

Marktplatz für Saatgut und Sortenvielfalt

Hier präsentieren Saatgutproduzenten und -initiativen biologische Vielfalt.

Mehr Infos: www.messe-stuttgart.de/slowfood



Rahmenprogramm

Auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe erleben Sie ein hochkarätig besetztes und abwechslungsreiches Rahmenprogramm.

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.

Der Genuss steht im Vordergrund bei den sinnenspendenden und unterhaltsamen Gaumenschulungen der Geschmackserlebnisse, in der Kochwerkstatt beim gemeinsamen Schnippeln und Brutzeln mit Sterneköchen und am Abend bei den genussvollen Verabredungen zum Essen.

Nacht der Sinne

Die Abendveranstaltung findet am Donnerstag ab 19 Uhr in den Hallen 3, 4, 5 und 6 (Oskar-Lapp-Halle) statt, gemeinsam mit den parallel stattfindenden Messen **auto motor und sport i-Mobility**, **FAIR HANDELN**, **GARTEN outdoor • ambiente** und **YogaExpo**. Die stimmungsvoll beleuchteten Hallen laden ein zum Einkaufen und Flanieren, Schauen und Genießen mit allen Sinnen, Probieren und Verweilen an der geselligen Langen Tafel oder in der Vinothek.

Die Messe ist an diesem Abend bis 22 Uhr geöffnet.



Geschmackserlebnisse

Wer den Gipfel des Genusses erreichen möchte, wird vortrefflich von einem geübten Geschmackssinn unterstützt. Auf vergnüglichste 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:

Die – geschmackliche – Vielfalt von Kartoffeln und Wein mit unbekanntem alten Kartoffelsorten und alt-ingesessenen Rebsorten

Jutta Kling, Referentin für Verbraucherinformation des Kompetenzzentrums ökologischer Landbau Rheinland-Pfalz (KÖL); Franz Xaver Bürkle, Fernsehkoch

Räucherfisch und Wein

Jürgen Faust, Wechsler Feinfisch, Ertstadt;
Andreas Luik, Vinothekteam

Schweinerereien.
Fast vergessene Stücke von alten Schweinerassen

Koch: Jürgen Andruschke-witsch, Bio-Restaurant Zur Rose, Vellberg-Eschenau.
Angler Sattelschwein, Slow Food Hamburg; Schwäbisch-Hällisches Schwein, BESH; Bunttes Bentheimer Schwein, Naturlandhof Büning.

Linzen – *Lens culinaris* – Alb Leisa

Roman Lenz, Slow Food Stuttgart

Do., 11. April 2013 | Fachbesuchertag

15.15 Uhr – 16.15 Uhr

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

Tillman Hahn, Bad Doberan; Andreas Hörger, Biohotel Tafernwirtschaft Kranzberg; Ute Striegler, Hotel Bock Limbach-Oberfrohna; Sebastian Wenzel, Slow Food Hamburg.

Moderation: Wieland Schnürch, Genussführer-Kommission

16.30 Uhr – 17.30 Uhr

Kundenwunsch gentechnikfreie Lebensmittel – Chance für Gastronomie und Handel?

Dr. Andrea Fink-Keßler, Büro für Agrar- und Regionalentwicklung Kassel; Alexander Hissting, VLOG; Josef Jacobi, Upländer Bauernmolkerei; Andreas Swoboda, Tegut.

17.45 Uhr – 18.45 Uhr

Der Service – Mittler zwischen Gast und Küchenphilosophie.

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

Fr., 12. April 2013 | Schultag

10.15 Uhr – 11.15 Uhr

FERNANDA fair-ändert ihre Welt

Eine-Welt-Theater, Ruth Rahäuser, Karlsruhe

11.45 Uhr – 12.30 Uhr

12 Sterne für Ihr Buffet.

Die Schülerfirma der Golden-Bühl-Schule Villingen, Andrea Blessing

12.45 Uhr – 13.30 Uhr

Wie kommt das Fleisch auf unsere Teller?

Die Slow Food Kinderkommission diskutiert mit SchülerInnen

14.00 Uhr – 15.00 Uhr

Essen in der Schule – zwischen tollen Projektinitiativen und Verpflegungseinerlei

Katharina Avemann, Oecotrophologie Universität Gießen; Sigi Körner, Koch; Conny Ptach, Kinderkommission Slow Food Deutschland; VertreterIn des Landeselternbeirats.

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose; FH Frankfurt

15.15 Uhr – 16.15 Uhr

Kinder, Tiere und das Töten

Podiumsgespräch mit Metzgern, Kinderschutzbund, Eltern, Phoebe Ploedt, Lehrerin; Prof. Dr. Lotte Rose. Moderation: Thomas Pohler, Kinderkommission Slow Food Deutschland

16.30 Uhr – 17.30 Uhr

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

Sa., 13. April 2013 | Biodiversität/Geschmacksvielfalt

11.00 Uhr – 12.00 Uhr

Kultur und Vielfalt in städtischen Gemeinschaftsgärten gut für Mensch, Kraut und Bienen.

PD Dr. Elisabeth Meyer-Renschhausen, Berlin

12.30 Uhr – 14.00 Uhr

Das Recht des Bauern am Saatgut – Ernährungssouveränität lokal und global.

u.a. Rudolf Bühler, BESH; Georg Janßen AbL; Andreas Riekeberg, Saatgutkampagne.

14.30 Uhr – 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.

16.30 Uhr – 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

So., 14. April 2013 | Verantwortung und Genuss

11.30 Uhr – 12.30 Uhr

Artgerechte vs. Industrielle Tierhaltung

u.a. Dr. Rupert Ebner, Vorstand Slow Food Deutschland;

Dr. Anita Idel, Tierärztin; Stefan Johnigk, Geschäftsführer proVieh.

13.00 Uhr – 14.30 Uhr

Land in Gefahr? Bodennutzung oder -ausbeutung?

Dr. Wilfried Bommert, Vorstand Institut für Welternährung, Berlin und Redakteur WDR Wissenschaftsredaktion, Köln; Benny Härlin, Zukunftsstiftung Landwirtschaft Leitung Büro Berlin; Dr. Anita Idel, Tierärztin; Christoph Simpfendörfer, Vorsitzender Aufsichtsrat demeter.

Moderation: Christoph Mohr, SWR

15.00 Uhr – 16.00 Uhr

Die Überfischung der Meere

Dr. Rainer Froese, Geomar Helmholtz-Zentrum für Ozeanforschung Kiel; Francisco Mari, Brot für die Welt, Berlin.

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 Basiswissen der Kochkunst, während Sie vom ersten bis zum letzten Schritt ein komplettes Gericht selbst zubereiten. Eingeladen haben wir hoch dekorierte Sterneköche und TV-Köche, aber auch Hobbyköche und Koch-Aktivisten. Maximal 12 Teilnehmer pro Veranstaltung. Dauer: 90 Minuten.

Ein paar Beispiele:

Bernd Werner, Sternekoch,
Schloss Eberstein, Gernsbach

Bernd Werners Murgtal-
saibling mit Spargelsalat
und Gartenkräutern

Eliteklasse der
Jeunes Restaurateurs
mit Detlev Ueter, GBZ Koblenz

Zweierlei vom Landhuhn
Karotte, Dinkel und
Bärlauch

Marius Fallert, Sternekoch,
Hotel Talmühle, Sasbachwalden

Perlhuhn mit
hausgemachten Ravioli

Joachim Kaiser, Sternekoch,
Wirtshaus Meyers Keller,
Nördlingen

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

Thomas Kammeier, Sternekoch,
Hugo's im Hotel
InterContinental Berlin

Havelzander auf der Haut
gebraten, Kaffee-Orangen-
karotten Estragon

Das Slow Food Youth Network
kocht mit Flora Hohmann,
Regionale Gastronomie
Konzepte, Küchenmeisterin und
ARD Buffet-Köchin

Lebensmittel und ihre Ge-
schichten. Improvisiertes
Kochen mit dem, was der
„Markt des guten Ge-
schmacks“ (Messestände)
zu bieten hat.

Simon Tress, ROSE Bio-Hotel
und Restaurant,
Hayingen-Ehestetten

Rund ums Hohensteiner
Weidelamm

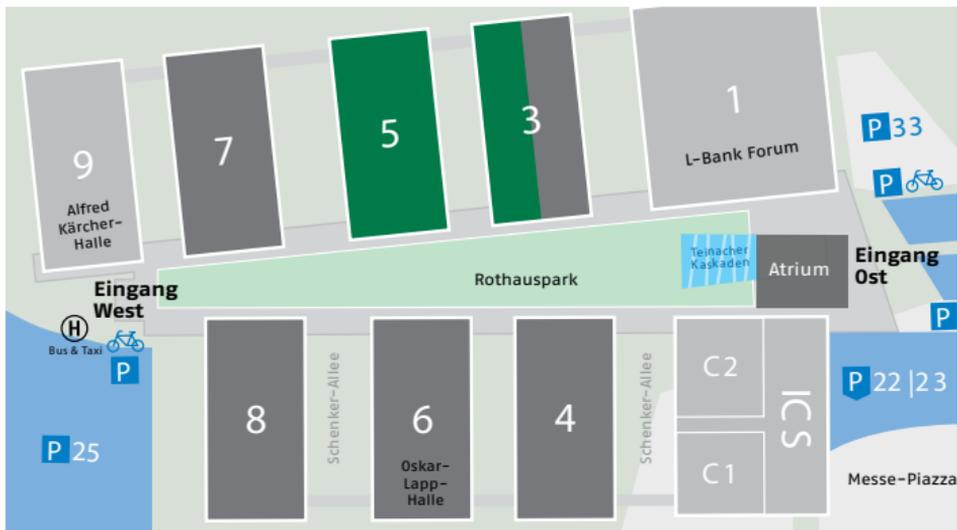
Verabredung zum Essen

Freitag 12. April 2013, 19.30 – 23.00 Uhr

„Helene P.“ Kinder- und Jugendhaus Degerloch

Fünfgängiges Menü mit saisonalen Archeprodukten –
aufgetischt von Wein- und Kochstammtischen Slow
Food Stuttgart

Mehr Infos: www.messe-stuttgart.de/slowfood



Wir empfehlen Ihnen den **Eingang Ost** als direkten Zugang zum **Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe!**

11. – 14. April 2013



Prachtvolle Schaugärten, hochwertige Möbel und Outdoor-Trends
Halle 6 – Oskar-Lapp-Halle



Genuss-Handwerker stellen ihre Produkte vor: gut – sauber – fair
Halle 3 und Halle 5



Internationale Messe für Fair Trade und global verantwortungsvolles Handeln
Halle 3



Ausstellung für intelligente Mobilität
Halle 4



Die Messe für Yoga, Ayurveda, Entspannung und nachhaltige Lebensweise
Atrium (Eingang Ost)

12. – 14. April 2013



Die Börse zum Stöbern, Staunen und Tauschen
Halle 7



Die Messe für Hausbesitzer, Bauherren und Modernisierer
Halle 8

Das Abo.

12 Monate fahren, nur 10 Monate zahlen.*
Auf Wunsch mit monatlicher Abbuchung.



* Preisvorteil bei VVS-Abos entspricht aufs Jahr gesehen ca. 17% gegenüber entsprechenden MonatsTickets – je nach Abo und Zonenanzahl bis zu 388 Euro im Jahr.

Eintrittspreise	ohne WS	mit WS
Tageskarte Erwachsene*		EUR 12,-
Tageskarte ermäßigt* (Rentner, Studenten, Schüler, Behinderte, Kinder 6 – 15 Jahre)		EUR 9,-
Familienkarte* max. 2 Erwachsene und zur Familie gehörende Kinder bis 16 Jahre (unter 6 Jahren freier Eintritt)		EUR 26,-
Gruppen (ab 10 Personen, pro Person)	EUR 10,-	
Happy Hour Karte (Fr. – So. ab 15.00 Uhr)	EUR 6,-	
Schulklasse (in Begleitung eines Lehrers Freitag Eintritt frei , nur mit Anmeldung)		

Kassenschluss eine Stunde vor Messeende.

*KombiTicket-Vorverkauf ab 6. März 2013.

Das KombiTicket berechtigt zum einmaligen Besuch der Messe, einschließlich Hin- und Rückfahrt im gesamten Geltungsbereich des WS-Gemeinschaftstarifs (auch in Zügen des Nahverkehrs der DB). Das KombiTicket erhalten Sie bei: zahlreichen Toto-Lotto-Verkaufsstellen und Ticketautomaten an allen U- und S-Bahnhaltestellen im WS-Gebiet, DB-Automaten und DB-Reisezentren, in WS- und Easy-Ticket-Service-Verkaufsstellen. Online-Kartenbestellung ist möglich unter www.messe-stuttgart.de/vorverkauf. Über BW-Bank spezieller Service für Extend-Kunden.

DB BAHN Wenn Sie von außerhalb des WS anreisen, nutzen Sie das Messe-Kombi-Ticket der Deutschen Bahn. Es beinhaltet die Anreise mit Nahverkehrszügen aus Baden-Württemberg, S-Bahn zur Messe und Eintritt. Für 1 Person 32 €, für Familien 52 €. Weitere Infos unter www.bahn.de/baden-wuerttemberg.

Vorverkauf:

