Mitten im Markt Messe Stuttgart

MARKT DES GUTEN GESCHMACKS

Slow Food® Deutschland e.V.

Die Slow Food Messe

12 Seiten mit Informationen zum hochkarätig besetzten und abwechslungsreichen Rahmenprogramm, Geschmackserlebnissen, Kochwerkstatt.

20.– 23. April 2017

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

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

© Messe Stuttgart

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

„Gut, sauber, fair“: Verantwortungsvoller und bewusster Genuss sind in Stuttgart wahrlich keine Fremdwörter.

Vom 20. bis 23. 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 bevor es überhaupt auf dem Messe-Marktplatz verkauft wird.

Als Leitmesse von Slow Food Deutschland ist der „Markt des guten Geschmacks“ eine einzigartige Plattform für Produzenten und Lebensmittelhandwerker, Gastwirte und Händler, Köche und Verbraucher: In Stuttgart kommen all jene zusammen, die Genuss und die 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.

Parallel zur Ausstellung bietet die Messe ein hochkarätig besetztes, sinnenfreudiges und informatives Rahmenprogramm zum Mitmachen, Zuschauen und Zuhören. Spannende Vorträge und Diskussionsrunden über die politische, soziale und kulturelle Dimension von Essen und Trinken erwarten die Besucher auf der **Forumsbühne**.

Freuen Sie sich auf den **Continental Whisky Market**, den **Marktplatz Brauerhandwerk** sowie **Küche und Tafel**. Hier erwarten Sie regionale Whiskys, handwerklich produziertes Bier und tolle Accessoires, die das Kochen zum noch schöneren Erlebnis machen. Informative und genussfreudige Seminare gehören selbstverständlich dazu.

Die **Vinothek** 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.

Auch an anderen Stellen der Messe sind Sie hautnah dabei: So können Besucher in diesem Jahr erstmals direkt auf der Messe ihre eigene Wurst produzieren sowie erfahrenen Chocolatiers und Brauern bei deren Handwerkskunst über die Schulter schauen.

Als ruhender Pol im Messe-Getümmel lädt die **Lange Tafel** zum Verweilen und Genießen ein. Wer die Gipfel des Genusses erreichen möchte, trainiert seine Wahrnehmung beim Essen und Trinken am besten in einem der Slow Food **Geschmackserlebnisse**.

Gut, sauber, fair
Wissen, was man isst!
Wein-Seminare
Mitmach-Kochwerkstatt
Geschmackserlebnisse
Vortrag und Diskussion
Vinothek
Lange Tafel

Herzlich willkommen!

IMPRESSUM

12 Seiten zum Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe 2017

HERAUSGEBER
Landesmesse Stuttgart GmbH
Messepiazza 1, 70629 Stuttgart
in Kooperation mit Slow Food Deutschland e. V.

KOMMUNIKATIONSLEITUNG
Andreas Wallbillich

RAHMENPROGRAMM
Andrea Lenkert-Hörrmann

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

PROJEKTLEITUNG
Nikitas Petrakis
nikitas.petrakis@messe-stuttgart.de

PROJEKTLEITUNG RAHMENPROGRAMM
Andrea Lenkert-Hörrmann,
alh@lenkert-hoerrmann.de

Druckauflage 40 000 Exemplare

Dritter Continental Whisky Market

HALLE 7
Stand 7G77

© Silbetburg Camisius & Schwarz GbR, Tübingen

An der WhiskyThek werden überdies Messe-Pairing Packages angeboten und es wird eine Schaudestillerie zu bewundern geben.

Bereits zum dritten Mal findet vom 20. bis zum 23. April 2017 im Rahmen der Slow Food Messe Stuttgart der Continental Whisky Market statt - integriert in den Markt des guten Geschmacks. In diesem Sonderbereich stehen Whiskys des europäischen Festlands im Mittelpunkt, die aus regionalen Rohstoffen mit traditionellen handwerklichen Methoden hergestellt werden. Längst wird Whisky auch außerhalb der klassischen Herkunftsländer Schottland, Irland und den USA mit viel Erfolg produziert. Dabei gehen kontinental-europäische Brennereien bewusst eigene Wege, verwenden typische lokale Rohstoffe und stützen sich auf traditionelle handwerkliche Methoden.

In diesem Jahr dürfen sich die Besucher auf ein weiteres Angebot freuen: Im Bereich des Continental Whisky Markets bereichern ausgewählte Chocolatiers mit ihren schokoladigen Erzeugnissen aus handwerklich hochqualitativer Fertigung das Angebot zur Whisky-Schokoladen-Genuss Lounge. Hier können die Besucher spannende und geschmacksexplosive Whisky-Schokoladen Pairings entdecken, Schokoladenherstellung live – Bean to Bar – erleben oder sich bei einem Gläschen an der dargebotenen Schoko-Malerei erfreuen.

Die Weinseminare

HALLE 7
Stand 7G90

Besonderen Genuss versprechen die Weinseminare in der Vinothek. Die maximale Teilnehmerzahl ist 20.

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

DONNERSTAG, 20. APRIL 2017 16.00 - 16.45 Uhr

W1 **WEIN 1.0** ***Horst Rachner, Preis: 15 €***

Vom Weintrinker zum Weingenießer und -kenner – in 45 Minuten: von den wichtigsten Rebsorten und Anbaugebieten über die typischen Weinstile bis zum richtigen Verkosten. Wir lernen, wie Wein entsteht, was einen „guten" Wein ausmacht und warum ein „schmeckbares Terroir" erwünscht ist. Am Ende des Seminars kann jeder Teilnehmer in einer Blindprobe sein neues Wissen testen.

FREITAG, 21. APRIL 2017 15.00 - 15.45 Uhr

W2 **Süßwein - das erste Date** ***Utz Rachner, Preis: 15 €***

Oft verkannt, aber faszinierend: Süß- und Dessertweine. Welche unterschiedlichen „süßen" Weine gibt es und wie werden sie hergestellt? Was passt dazu - oder auch nicht? Wir verkosten verschiedene Süßweine aus aller Welt – als Höhepunkt erleben wir die „großen Süßweine": eine deutsche Auslese neben einem französischen Sauternes und einem ungarischen Tokaji.

FREITAG, 21. APRIL 2017 16.30 - 17.15 Uhr

W3 **Wein und Käse** ***Sven Strauss, Preis: 17 €***

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir neben Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens" auch spannende Kombinationen und überraschende Effekte in Weiß und Rot: eine Anregung zu mutigen und ungeahnten Geschmackserlebnissen.

© Klaus Wohlmann

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 12.30 - 13.15 Uhr

W4 **Bioweine – natur pur?** ***Hannes Rehm, Preis: 15 €***

Bio ist „in" – auch beim Wein. Vor zwanzig Jahren waren biologisch wirtschaftende Winzer noch belächelte Exoten, die Weine sehr unterschiedlicher Qualität hervorbrachten. Heute sind Ökoweine besser und gefragter denn je und das am stärksten wachsende Segment des deutschen Weinmarktes. Was ist dran an den naturnah angebauten Gewächsen? Worin unterscheidet sich „biologischer Weinbau" von „biodynamischer Bewirtschaftung"? Was bedeutet „Ecovin"? Aber auch: Wie „öko" ist Massen-Biowein oder Kupfereinsatz? Wir erläutern die Gütesiegel-Vielfalt bei Öko-Weinen und stellen deutsche und internationale Weine renommierter Bio-Winzer vor.

Stand März 2017, Änderungen vorbehalten.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 14.00 - 14.45 Uhr

W5 **Chardonnay – üppiges Holz oder seriöser Charakter ...?** ***Roland Mill, Preis: 15 €***

Mit den ersten Reben dieser Sorte in Deutschland kam auch der Ausbau im Holzfass (oder Barrique) und damit die Üppigkeit in die Weine. Dann wandelte sich der Geschmack und es hieß plötzlich: ABC – anything but Chardonnay. Inzwischen wurde der „wahre" Charakter der Sorte erkannt – und in der Qualität deutlich schmeckbar: die Weine zeigen sich mineralisch, seriös und fest gewirkt. Wir machen eine Bestandsaufnahme und vergleichen mit internationalen Formaten.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 15.00 - 15.45 Uhr

W6 **Wein 1.0** ***Thilo Schultze, Preis: 15 €***

Vom Weintrinker zum Weingenießer und -kenner – in 45 Minuten: von den wichtigsten Rebsorten und Anbaugebieten über die typischen Weinstile bis zum richtigen Verkosten. Wir lernen, wie Wein entsteht, was einen „guten" Wein ausmacht und warum ein „schmeckbares Terroir" erwünscht ist. Am Ende des Seminars kann jeder Teilnehmer in einer Blindprobe sein neues Wissen testen.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 16.30 - 17.15 Uhr

W7 **Der Feuersteinton - eine besondere Mineralik** **(max. 14 Personen)** ***Dr. Gerhard Bauer, Preis: 15 €***

Feuerstein und Wein? Viele denken als erstes ans Feuer machen, daher auch der Name. Doch im Wein bewirkt diese Gesteinsart tatsächlich eine besondere mineralische Note, die wir klassisch mit dem Loiretal und dem Sancerre in Frankreich verbinden. Aber auch in Deutschlands Weinlagen zeigt sich die besondere Mineralik: Diesen „Feuersteinton" wollen wir in ausgewählten Weinen entdecken, die aus verschiedenen Weinregionen Deutschlands stammen. Im Seminar erfahren wir außerdem Spannendes über die Entstehung des Feuersteins und seine Zusammensetzung.

SONNTAG, 23. APRIL 2017 12.30 - 13.15 Uhr

W8 **Deutscher Sekt - Alleinunterhalter und Essensbegleiter** ***N.N., Preis: 15 €***

Deutscher Sekt ist vielfältig: Ob leicht und spritzig an einem sonnigen Sonntag oder körperreich zu einem festlichen Mahl, die deutschen Winzer und Sekthäuser haben für jeden Anlass etwas zu bieten – in hoher Qualität. Eine echt prickelnde Alternative zu Champagner und Co .

SONNTAG, 23. APRIL 2017 14.00 - 15.00 Uhr

W9 **Internationale Rebsorten in Deutschland, weiß und rot** ***Harald Fallert, Preis: 15 €***

Auch in Deutschland werden mittlerweile verstärkt internationale Rebsorten angebaut, nicht zuletzt eine Folge der Klimaerwärmung. In ihren Ursprungsländern oft Bestandteil hochwertiger Cuvées, werden sie hierzulande auch gerne reinsortig ausgebaut. In einer spannenden Probe werden wir einige dieser Neuankömmlinge verkosten. Einen Höhepunkt wird der im Remstal arrivierte Sauvignon Blanc bilden. Lassen Sie sich überraschen.

SONNTAG, 23. APRIL 2017 16.00 - 16.45 Uhr

W10 **Wein und Käse** ***Dr. Gerhard Bauer, Preis: 17 €***

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir neben Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens" auch spannende Kombinationen und überraschende Effekte in Weiß und Rot: eine Anregung zu mutigen und ungeahnten Geschmackserlebnissen.

Herrmannsdorfer Wurstschule

HALLE 9
Stand 9G12

Würste sind eine wunderbare Sache, sagen wir Herrmannsdorfer. Ganz ohne Zusatzstoffe aus schlachtwarmem Fleisch schmecken sie fantastisch und Würste sind Teil unseres kulinarischen Weltkulturerbes. Sie sind entstanden, um das ganze Tier, das geschlachtet wurde, möglichst schmackhaft zu verwerten und mit natürlichen Mitteln haltbar zu machen. Dabei ist dank der Kreativität der Metzger in ganz Europa eine ungeheure Vielfalt an regionalen Wurstspezialitäten entstanden, die wir gemeinsam vom Aussterben bewahren sollten.

In der Herrmannsdorfer Wurstschule auf der Slow Food Messe kann jeder mal selbst Hand anlegen und das tun, was unsere Meister in der Metzgerei normalerweise für Sie machen. Mit Metzgermeister Johannes Kratzer geht's um die Bratwurst! Vom Backerl und Speck ist da die Rede. Wir schneiden, wolfen, mörsern, kneten – dann kommt die berühmte Wurstspritze zum Einsatz und alle drehn ihre Würstl – zwei verschiedene Sorten - frisch gebraten auf dem Grill, dazu ein echtes Schweinsbräu! Hmmm! – einfach saugut!

TERMINE DER WURSTSCHULE:

Do:	15.00, 16.30 und 18.00 Uhr
Fr/Sa/So:	11.00, 12.30, 14.00, 15.30 Uhr

Dauer jeweils ca 45 Minuten. Kosten: 18 €.
Anmeldung und Bezahlung am Stand.

HALLE 7
Stand 7A41

Perfektes Garen

mit Christian Mittermeier und AEG: kochen, dämpfen, Sous Vide

Christian Mittermeier, langjähriger Slow Food Unterstützer und Markenbotschafter für AEG, wird in der AEG-Küche auf der Slow Food Messe mit den Passagieren der „Arche des Geschmacks" arbeiten. Moderne Garmethoden wie Sous Vide, Braten und Backen mit Dampf werden dazu eingesetzt, das Beste aus diesen Lebensmitteln zu heben. In diesem Jahr werden insbesondere Leguminosen sowie Zerlegen und Zubereiten von ganzen Tieren im Mittelpunkt stehen. In anschaulichen und sehr kurzweiligen Kochdemonstrationen werden Rhönschaf, Fränkischer Grünkern, Bentheimer Schwein, Alblinsen und viele weitere regional wertvolle Lebensmittel mit den AEG Kochgeräten – allen voran dem innovativen Multidampfgarer mit Sous Vide-Funktion und hochmodernen Induktionskochfeldern – präzise und sicher zum Hochgenuss. Kostproben und Talks mit den Erzeugern gehören zum festen Programm.

Stand März 2017, Änderungen vorbehalten.

Programm auf der Forumsbühne

HALLE 7
Stand 7A15

© Sharon Sheets

DONNERSTAG, 20. APRIL 2017

15.15 - 16.15 Uhr **Gut, sauber und fair - Erfolgsmodell gegen billig, billig, billig in Küche und Gastgewerbe?**

Adelheid Andruschkewitsch, *Projekt-Rat Schmeck den Süden, Bio-Hotel Rose, Vellberg-Eschenau;* ***Eva-Maria Rühle,*** *stellv. Vorsitzende DEHOGA Baden-Württemberg, Rehabilitationsklinik Schwäbische Alb, Bad Urach;* ***Frederik Schulze-Hamann,*** *Vorstand Slow Food Deutschland;* ***Jens Witt,*** *Slow Food Chef Alliance, Wackelpeter ökologisches Essen für Kinder, Hamburg*

Moderation: Christoph Mohr, Leiter Landessender-Marketing Baden-Württemberg SWR

16.30 - 17.30 Uhr **Beruf: Koch - am Ende?**

Andrea Gallotti, *Restaurant erasmus, Karlsruhe;* ***Carola Petrone,*** *Präsidentin Bio-Hotels;* ***Lisa Rottner-Jahn,*** *Romantik-Hotel Gasthaus Rottner, Nürnberg;* ***Astrid Zieglmeier,*** *IHK Akademie München und Oberbayern*

Moderation: Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht und Mediatorin

17.45 - 18.45 Uhr **25 Jahre Slow Food Deutschland - quo vadis?**

Christian Schmidt (MdB), *Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft (angefragt);* ***Paolo di Croce,*** *Geschäftsführer Slow Food International, Bra/Piemont;* ***Christiane Grefe,*** *Die ZEIT;* ***Dr. Ursula Hudson,*** *Vorsitzende Slow Food Deutschland;* ***Christoph Simpfendörfer,*** *Generalsekretär demeter International, Reyerhof Stuttgart*

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

19.00 - 20.00 Uhr **Podium mit FAIR HANDELN**
Fairer Handel auch im Norden?

Agnes Bergmeister, *Naturland Fair und Sozial;* ***Dr. Rupert Ebner,*** *Leiter Umwelt, Gesundheit und Klima der Stadt Ingolstadt, Vorstand Slow Food Deutschland;* ***Martin Schüller,*** *Entwicklungspolitischer Referent TransFair;* ***Wilfried Wunden,*** *Fairer Handel Misereor;* ***Moderation: Bernward Geier, Colabora***

FREITAG, 21. APRIL 2017 FAMILIENTAG

10.15 - 11.15 Uhr **Segen oder Fluch - Lebensmittelhandel im digitalen Umbruch**

Klaus Flesch, *stellv. Vorsitzender Slow Food Deutschland e.V. und Vorstandsvorsitzender embedded solutions AG;* ***Kathrin Kuna,*** *Food Assembly;* ***Nezar Mahmoud,*** *Geschäftsführer Frimeo;* ***Dr. Johannes Steegmann,*** *Geschäftsführung REWE Digital GmbH*

Moderation: Dr. Fritz Feger, Geschäftsführer reg.io UG

11.30 - 12.30 Uhr **Suppenkaspar und Zappelphilipp: wie kann ein Familienessen gelingen?**

Sigrid Fellmeth, *BeKi-Fachfrau für Kinderernährung, Mannheim;* ***Dr. Petra Forster,*** *SPÜRSINN Prävention & Therapie Stuttgart;* ***Anika Klein,*** *Institut für Erziehungswissenschaft, Universität Tübingen;* ***Gabriele Lutz,*** *Delegierte Landesfrauenrat, Vorstandsmitglied Landesfamilienrat Baden-Württemberg*

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

12.45 - 13.45 Uhr **Edible Education: Essen als Bildungsthema in Schule und Kita**

Stephanie Eilenberger, *Hochschule Fulda;* ***Andreas Fischer,*** *Projekt Iss Fair-Netzt! Slow Food Deutschland;* ***Monika Radke,*** *Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg;* ***Prof. Dr. Lotte Rose,*** *Kinderkommission Slow Food Deutschland;* ***Dr. Friedrich Soretz,*** *Slow Food Hannover;*

Moderation: Phoebe Ploedt, Vorstand Slow Food Deutschland

14.00 - 15.00 Uhr **Die Slow Food Youth Akademie**

Jens Ambsdorf, *Geschäftsführer Lighthouse Foundation (angefragt);* ***Sindy Bublitz,*** *Projektleiterin Biotopverbund Bodensee, Heinz Sielmann Stiftung;* ***Elia Carceller,*** *Projektkoordinatorin Slow Food Youth Akademie;* ***N.N.,*** *Teilnehmer/in der Akademie*

Moderation: Frederik Schulze-Hamann, Vorstand Slow Food Deutschland

15.15 - 16.15 Uhr **Kinder als Kunden auf dem Lebensmittelmarkt**

Prof. Dr. Burkhard Fuhs, *Lernen und Neue Medien, Universität Erfurt;* ***Anika Klein,*** *Institut für Erziehungswissenschaft, Universität Tübingen;* ***Dr. Daniel Kofahl,*** *Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK), Vorstand Deutsche Akademie für Kulinaristik*

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

16.30 - 17.30 Uhr **Podium mit RENNsüd**
Die neue urbane Gartenbewegung - interkulturell und nachhaltig

Andrea Jelic, *INTEGRA Filder e.V.;* ***Dr. Christa Müller,*** *Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis;* ***Karin Wild,*** *Agenda-Garten Stuttgart-Degerloch*

Moderation: Birgit Bastian, Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz Baden-Württemberg

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 VIELFALT RETTEN

11.00 - 12.00 Uhr **Podium mit FAIR HANDELN:**
Internationale Lebensmittelstandards – sind sie fair und gerecht?

Daniel Bachmann, *Bodensee-Stiftung und Global Nature Fund;* ***Juanita Baltodano,*** *Präsidentin „Cooperativa sin fronteras Internacional" Costa Rica, Vorstandsmitglied APPTA (Asociación de Pequeños Productores de Talamanca) Karibik;* ***Dr. Rudolf Buntzel,*** *Berater für Welternährungsfragen i.E., Brot für die Welt;* ***Hugo Valdés Cifuentes,*** *Agrarökonom, Vermarktungsberater „Cooperativa sin fronteras Internacional";* ***Dr. Rupert Ebner,*** *Leiter Umwelt, Gesundheit und Klima der Stadt Ingolstadt, Vorstand Slow Food Deutschland;* ***Dr. Ulrich Hoffmann,*** *Mitglied des Koordinierungsteams vom UN Forum zu Nachhaltigkeitsstandards (UNFSS) und Chefvolkswirt, Nachhaltigkeitsfragen am Forschungsinstitut für ökologischen Landbau (FIBL) in der Schweiz;* ***Christine Manthey,*** *Abteilungsleiterin Lebensmittel und Ernährung, Verbraucherzentrale Baden-Württemberg*

Moderation: Carolin Callenius, Forschungszentrum für Globale Ernährungssicherung und Ökosysteme, Universität Hohenheim

Stand März 2017, Änderungen vorbehalten.

12.15 - 13.15 Uhr **Landwirtschaft und Klimaschutz – Freunde, Feinde, Partner?**
Dr. Wilfried Bommert, *Institut für Welternährung;* ***Günther Czerkus,*** *Vorsitzender Bundesverband Berufsschäfer;* ***Harald Ebner (MdB),*** *Bündnis90/Die Grünen, Dipl. Agraringenieur, Landschaftsökologe, Obmann und Mitglied im Ausschuss für Landwirtschaft und Ernährung;* ***Julia Reimann,*** *Dipl. Agraringenieurin, Chiemgaukorn;* ***Dr. Bernhard Walter,*** *Ernährungssicherung Brot für die Welt*
Moderation: Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht und Mediatorin

13.30 - 14.30 Uhr **Podium mit RENNsüd Was ist ein gutes Lebensmittel? - Gut, sauber, fair, bio, öko, regional, saisonal - alles nachhaltig?**
Dr. Hanns-E. Kniepkamp, *Qualitätskommission Slow Food Deutschland;* ***Gerd Oelsner,*** *Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz Baden-Württemberg, Leiter RENNsüd;* ***Christoph Simpfendörfer,*** *Generalsekretär demeter International;* ***Wilfried Wunden,*** *Fairer Handel Misereor*
Moderation: Dr. Anita Idel, Leadautorin Weltagrarbericht und Mediatorin (angefragt)

14.45 - 15.45 Uhr **Palmöl - nein danke! Auf der Ölspur der Verwüstung?**
Elmar Baumann, *Geschäftsführer Verband der Deutschen Biokraftstoffindustrie (angefragt);* ***Kathrin Hartmann,*** *Journalistin und Autorin von „Aus kontrolliertem Anbau“;* ***Christiane Zander,*** *Rettet den Regenwald*
Moderation: Christoph Mohr, Leiter Landessender-Marketing Baden-Württemberg SWR

16.00 - 17.00 Uhr **Kaffeevielfalt und Verantwortung –**
Die Werte der Deutschen Röstergilde *Vortrag mit Kostproben*
Arkadus Michalczyk, *Generalsekretär der Dt. Röstergilde e.V. mit Team*

SONNTAG, 23. APRIL 2017 NACHHALTIGER GENUSS

10.45 - 11.45 Uhr **Hauptsache gesund!?**
Nachdenken über eine zentrale Leitfigur unseres Essens
Dr. Petra Forster, *SPÜRSINN Prävention & Therapie, Stuttgart;* ***Susanne Hagen,*** *fair-fish Schweiz;* ***Dr. Daniel Kofahl,*** *Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK), Vorstand Deutsche Akademie für Kulinaristik*
Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

12.00 - 13.00 Uhr **AEG - Dialog: Kochen = Physik?**
Christian Mittermeier, *Spitzenkoch;* ***Prof. Thomas Vilgis,*** *Max-Planck-Institut für Polymerforschung*

13.15 - 14.15 Uhr **Flossen weg?**
Susanne Hagen, *fair-fish Schweiz;* ***Kai Kaschinski,*** *fair oceans, Bremen;* ***Franz Kotteder,*** *Leitung Redaktion Umwelt Süddeutsche Zeitung (angefragt);* ***Dr. Bernd Ueberschär,*** *Gesellschaft für marine Aquakultur (gma) Büsum*
Moderation: Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland

14.30 - 15.30 Uhr **Ölvielfalt von A bis Z: ein Ölpanel**
Patric Bies, *Bliesgauer Ölmühle;* ***Dr. Bertrand Matthäus,*** *Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Bereich Lipidforschung;* ***Arkadius Michalczyk,*** *Olio-Costa;* ***Usch von der Winden,*** *Autorin von „Die Welt der heimischen Öle“, Schlaraffenland Wiesbaden*
Moderation: Bernward Geier, Colabora

15.45 - 16.45 Uhr **Fleisch essen?**
Genuss zwischen Tier-, Umwelt- und Genießerschutz
Dr. Anita Idel, *Leadautorin Weltagrarbericht und Mediatorin;* ***Karl Schweisfurth,*** *Herrmannsdorfer Landwerkstätten;* ***Prof. Dr. Ulrike Weiler,*** *Uni Hohenheim, Autorin von „Fleisch essen“*
Moderation: Martin Wurzer-Berger, Vorstand Deutsche Akademie für Kulinaristik, Herausgeber Journal Culinaire

Verabredung zum Essen

GASTHAUS OCHSEN

Die Stuttgarter Kochstammtische kochen gemeinsam mit den Köchen der Gaststätte Ochsen ein Menü, das zu 100 Prozent aus lokalen (möglichst ökologischen) Zutaten – bis auf das Salz – zubereitet ist. Maximale Entfernung: 16 Kilometer Umkreis von der Gaststätte. Eine echte Herausforderung, über die wir am Abend berichten werden.

Die historische Gaststätte Ochsen wird seit 20 Jahren von einem Förderverein getragen, der die Kultur schwäbischer Gastlichkeit pflegt und ehrenamtlich das Gasthaus betreibt.

Ansprechpartner: Alexander Lorenz, Convivienleiter Slow Food Stuttgart
E-Mail: stuttgart@slowfood.de
Veranstaltungsort: Gasthaus Ochsen, Bernhäuser Straße 30, 70771 Leinfelden-Echterdingen, **Kostenbeitrag:** 40 Euro inklusive Wein, Most, Schnaps und Wasser.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 19.00 - 23.00 Uhr

Das 16 Kilometer Menü

Das Menü:
Kalte Vorspeise: **Sülze vom Bioschwein mit Garten- und Wildkräutersalat**
Warme Vorspeise: **Consommé mit Eierstich, Bärlauch- und Rotkrautnocken**
Hauptgericht: **Bio-Rindergulasch mit Spätzle und Beilagengemüse**
Dessert: **Bio-Ziegenmilcheis mit karamellisierten Walnüssen und Rhabarbertörtchen**

Die Weine:
Weine von Deutschlands erstem Crowd-Funding-Weingut, der KSK Vintage Winery aus Stuttgart-Rohracker.

Der Genussabend ist nur über das Messeportal buchbar.
Die Anzahl der Plätze ist auf 40 Plätze begrenzt.
www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

HALLE 7
Stand 7H30

Über die Deutsche Röstergilde e.V.

Die Deutsche Röstergilde ist die Interessenvertretung der Spezialitätenkaffeeröstereien im deutschsprachigen Raum. Sie vertritt die Spezialitätenröster als eigenständiges Netzwerk auf dem Kaffeemarkt. Die Nutzung des Logos der Deutschen Röstergilde beinhaltet klare Richtlinien für handwerkliche Kaffeeproduktion und gibt Verbraucherinnen und Verbrauchern Sicherheit für exzellent verarbeitete Produkte.

Stand März 2017, Änderungen vorbehalten.

Die Kochwerkstatt

HALLE 7
Stand 7F08

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, macht selbst Nudeln, rührt eine perfekte Sauce? Profiköche vermitteln 90 Minuten lang Basiswissen der Kochkunst, während die Teilnehmer vom ersten bis zum letzten Schritt ein komplettes Gericht selbst zubereiten.
Im Preis für die Kochwerkstatt ist der Eintrittspreis zur Messe enthalten. Maximale Teilnehmerzahl: 12 Personen
Anmeldung unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

DONNERSTAG, 20. APRIL 2017 15.00 - 16.30 Uhr

K 1 Rehrücken mit Wassermelone, Cashewkernen und Pak Choi (Preis: 35 Euro)

D. Fehrenbacher © JRE

Daniel Fehrenbacher, *Sternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Hotel - Restaurant ADLER, Lahr*

Beste Zutaten aus der Region und eine saisonal orientierte Küche: das ist Daniel Fehrenbachers Küchenphilosophie. Es wird gekocht, was man im Schwarzwald und in der Region an hervorragenden Zutaten in den jeweiligen Jahreszeiten findet und das bereits in der vierten Generation. Der Jung-Patron im Hotel-Restaurant-Gasthaus Adler in Lahr hat den Schritt in die Moderne vollzogen, ohne die Wurzeln zu beschneiden oder liebgewonnene Traditionen zu kappen. Nach seinen Wanderjahren u.a. in der Auberge de l'Ill und bei Alain Ducasse kehrte er in den elterlichen Betrieb zurück. Mit großer Leidenschaft und handwerklicher Perfektion lässt er jedes Gericht zu einem kulinarischen Ereignis werden, was die Fachwelt mit einem Stern adelt. Als passionierter Jäger spielt Wild aus der eigenen Jagd und aus der Region bei ihm eine große Rolle.

DONNERSTAG, 20. APRIL 2017 17.30 - 19.00 Uhr

K2 In Rotwein pochierter Tafelspitz mit Kräuter-Dinkelpfannkuchen (Preis: 35 Euro)

S. Rottner © Gasthaus Rottner

Stefan Rottner, *Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Romantik Hotel Gasthaus Rottner, Nürnberg*

Saisonale Küche heißt für Stefan Rottner: „Alles wächst dann, wenn der Mensch es braucht." Seine Küchenphilosophie hat der Spitzenkoch von seiner Urgroßmutter übernommen, wie auch den idyllischen Traditionsgasthof „Rottner" vor den Toren Nürnbergs. Sein Handwerk hat Stefan Rottner in verschiedenen Spitzenrestaurants in Deutschland und der Schweiz erlernt, so auch bei Jörg und Dieter Müller. Regionale Spezialitäten sowie die Kräuter aus dem hauseigenen Garten bilden die Grundlage für seine gehobene und zugleich bodenständige Küche. Wichtig ist ihm der Kontakt zu seinen Erzeugern. Denn er möchte wissen, woher seine Zutaten kommen.

FREITAG, 21. APRIL 2017 11.00 - 12.30 Uhr

K3 Hamburger National - eine Kochwerkstatt für die ganze Familie (Preis 35 Euro für Erwachsene | Kinder kostenfrei)

© J. Witt

Jens Witt, *Wackelpeter - ökologisches Essen für Kinder, Hamburg, Koordinator Slow Food Chef Alliance*

Jens Witt hat mit seinem Unternehmen Wackelpeter – ökologisches Essen für Kinder einen hohen Anspruch und ein Ziel: In der norddeutschen Region möchte er etwas bewirken und bewegen. Sein Grundprinzip lautet: Für die Region aus der Region! Deshalb arbeitet er eng mit Bauern und anderen Partnern zusammen. So fördert und unterstützt er regionale Geschmacksvielfalt zum Wohl für uns alle. Für ihn gilt: wir arbeiten nach den Grundsätzen von Slow Food – gut, sauber und fair.

Hamburger National ist ein typisch norddeutsches Essen. Auf vielen Bauernhöfen war es ein beliebtes Traditionsgericht, das häufig auf den Tisch kam. Für die Kochwerkstatt hat Jens Witt eine verfeinerte, vegetarische Variante mit Wirsingbällchen, gefüllt mit Pilzen, gewählt. **Diese Kochwerkstatt richtet sich an Familien und ist besonders für Kinder geeignet.**

FREITAG, 21. APRIL 2017 13.30 - 15.00 Uhr

K4 Rotbarsch mit Fenchel à la King (Preis 45 Euro)

J. King © Jan Persiel

Johannes King, *Zweisternekoch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Söl'ring Hof Sylt*

Ein Hoch auf die regionale Küche und ihre Produkte – kein anderer setzt das so strikt um wie der geborene Schwabe aus dem Schwarzwald. Neugier und Experimentierfreude zeichnen seine Küche aus. Was gibt der Boden her, das Meer? Die Rückbesinnung auf deutsche regionale Küche hat bei King schon vor Jahren eingesetzt. Seine Leidenschaft für das Kochen, das Leben und den Söl'ring Hof erkennt man bei King im Alltag: ob er nun eimerweise Strandschnecken sammelt, im eigenen Garten Obst, Gemüse und Kräuter erntet oder in Gummistiefeln durch die Austernbänke tourt: Johannes King ist bei allem mit vollem Einsatz dabei. Und was erwartet Sie bei dieser Kochwerkstatt? Rotbarsch in XXL und was man aus Fenchel alles machen kann: Fenchelsaft und Fenchelsud, karamelisierte Fenchelsaat, hauchdünner Fenchelsalat, geschmorter Fenchel, gebratener Fenchel, Fenchelpürré...

FREITAG, 21. APRIL 2017 16.00 - 17.30 Uhr

K5 Rund ums Lamm - Lammwurst mit Pflaumenketchup, Saltimbocca aus der Keule mit Schmorgemüse und Leber mit Süßkartoffel und Schalotten (Preis 35 Euro)

D. Ueter © Ingo Hilger

Prof. Dr. Götz Rehn © Dorothee van Bömmel

U. Hudson © Ingo Hilger

Detlev Ueter, *Küchenleiter/Ausbilder Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. und* ***die Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs*** *mit* ***Prof. Dr. Götz Rehn,*** *Alnatura und* ***Dr. Ursula Hudson,*** *Slow Food Deutschland*

Detlev Ueter leitet 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 »JeunesRestaurateurs Eliteklasse« gegründet. 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. Aus Respekt vor dem Lebewesen wollen Ursula Hudson, Götz Rehn und Detlev Ueter gezielt das als Köstlichkeit auf den Tisch bringen, was aus dem Repertoire der Zubereitungen verschwindet, weil es nicht mehr geschätzt wird oder weil die Kenntnis der Zubereitung verloren geht.
Prof. Dr. Götz Rehn ist Gründer und Geschäftsführer von Alnatura und setzt sich mit der Alnatura-Bio-Bauern-Initiative für den Ausbau des ökologischen Landbaus ein. >>>

Stand März 2017, Änderungen vorbehalten.

Dr. Ursula Hudson ist Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. und leidenschaftliche Verfechterin von respektvoller „Ganztierküche“. In Detlev Ueter haben die beiden den perfekten Partner für die Zubereitung einer köstlichen Ganz-Lamm-Küche gefunden.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 11.00 - 12.30 Uhr

K6 Il quinto quarto: Innereien all´italiana Finanziera piemontese (Preis 35 Euro)

© M. Gallotti

Marcello Gallotti, *Schüler von Dreisternekoch Gualtiero Marchesi, Mailand, Absolvent der gastronomischen Universität in Pollenzo, Restaurant erasmus, Karlsruhe*

Dieses klassische piemontesische Rezept spielt mit vielen intensiven Aromen: In Öl eingelegtes Essiggemüse, Innereien von Kalb und Huhn, Marsala. Die Teilnehmer lernen, mit scheinbar nicht zueinander gehörenden Geschmacksrichtungen ein harmonisches Gleichgewicht zu kreieren.

Andrea und Marcello Gallotti, bringen in ihr junges Restaurant viel ein: tiefes Wissen und Erfahrungen, die sie in ihrem Studium an der Slow Food Universität in Italien erworben haben; die Überzeugung, dass Essen Identität und Freude stiftet; und ihren Ansatz, die Vielfalt der Regional-Küchen Europas authentisch erlebbar zu machen. Vom Sauerteigbrot bis zum Kuchen wird alles selbstgemacht. Die Tiere werden dem Landwirt immer ganz abgekauft. Alles irgend Mögliche stammt aus der Region.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 13.30 - 15.00 Uhr

K7 Lauwarm marinierte Scheiben von der Spanferkelkeule, Spanferkeltatar, Kartoffel und Löwenzahnsalat (Preis 35 Euro)

© C. Hauser

Christoph Hauser, *Restaurant Herz & Niere, Berlin*

„Herz &Niere“ steht für Respekt vor dem Lebewesen und daher werden ganze Tiere verwendet und verwertet. Christoph Hauser wendet hierbei u.a. klassische Konservierungstechniken an und verbindet diese gekonnt mit seiner jahrelangen Erfahrung in der deutschen Spitzengastronomie. From nose to tail bedeutet für ihn Achtung vor der Natur ohne Dogma und mit ganz viel Freude am Genuss. Eine Beschränkung auf die vermeintlich „edlen“ Teile der Tiere gibt es bei ihm nicht. Stattdessen können die Gäste entdecken, welche geschmacklichen Freuden abseits vom Filet auf sie warten. Das Spanferkel in dieser Kochwerkstatt kommt „direkt vom Jäger“. Karl Göbel, Wildspezialitäten Göbel, wird Christoph Hauser am Herd unterstützen.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 16.00 - 17.30 Uhr

K8 „Original Beans auf dem Heuboden“ Süße Schokoladenmaultäschle mit Heu -„Milchschokolade“, Fichtensprossen und eingemachten ALB.früchten (Preis 35 Euro)

A. Widmann © Günther Bayerl

Andreas Widmann, *Widmann's Löwen, Königsbronn-Zang*

Aufgewachsen in einer Gastronomen-Familie, die bereits in 8. Generation erfolgreich das Hotel und Restaurant Löwen in Zang führt, war für Andreas Widmann der Kochberuf vorgegeben. Nach Stationen in verschiedenen Top-Häusern, zog es ihn in die Ferne. Acht Monate lang sammelte er Erfahrungen am anderen Ende der Welt, in Neuseeland. Nach seiner Rückkehr in den elterlichen Betrieb legt Andreas Widmann Kreativität nicht nur als Koch, sondern auch in Sachen Fairness und Verantwortung an den Tag. Zusammen mit seinem Vater setzt er auf Lieferanten aus der Umgebung, Ganztierverwertung und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch geschickte Synergien zwischen à la carte und Catering. In der Kochwerkstatt zeigt er, wie gut „Schokolade mit Herkunft – der süße Star“ auf die schwäbische ALB passt. Und wie spannend vermeintliche schwäbische Klassiker im süßen Gewand schmecken.

SONNTAG, 23. APRIL 2017 11.00 - 12.30 Uhr

K9 Salat nach Art der Mooser Fischersfrau (Preis 35 Euro)

© H. Neidhart

Hubert Neidhart, *Restaurant Grüner Baum, Moos, Slow Food Chef Alliance*

Als Traditionshaus in der 5. Generation sieht sich Hubert Neidhart besonders der regionalen Küche verpflichtet. Wildfische aus dem Untersee und Gemüse von der Halbinsel Höri sind die bevorzugten Produkte aus denen die Speisekarte zusammengestellt wird. In der Kochwerkstatt lernen Sie die Höri, eine Halbinsel im westlichen Bodensee, von ihrer kulinarischen Seite kennen. Der Slow Food Archepassagier Höribülle, eine Zwiebelart die nachweißlich schon seit 1200 Jahren hier angebaut wird. Das Hörisalz, eine Synergie aus Atlantik Salz und Höribülle. Und nicht zu vergessen die Felchen, die wohl bekannteste Fischart aus dem Bodensee.

SONNTAG, 23. APRIL 2017 13.30 - 15.00 Uhr

K10 In Rapsöl gegarte Bruderhahnkeule vom Bauchhof (Bruderhahn Initiative) mit Schalotten-Rhabarberkompott, Bunte Ofenkartoffeln und Kohlrabi in Rahm (Preis 35 Euro)

G. Meier © Thomas Sampl

© J. Witt

Thomas Sampl, *Slow Food Chef Alliance, Hamburg*
Jens Witt, *Koordinator Slow Food Chef Alliance*

Jens Witt und Thomas Sampl sind bei dieser Kochwerkstatt als Mitglieder der Slow Food Chef Alliance am Start. Ein Zusammenschluss von Köchen, der sich in dieser Kochwerkstatt zum ersten Mal öffentlich präsentiert.

Die Mitglieder der Slow Food Chef Alliance übernehmen als professionelle Gastgeber Verantwortung für ihr Produkt. Das bedeutet im Sinne von Slow Food: Professionelles Kochen ist die Verbindung zwischen handwerklich arbeitenden Bauern, Hirten und Fischern. Die Mitglieder sind Köche mit unterschiedlichem Hintergrund, haben verschiedene Kochstile und Arbeitssituationen, aber sie teilen eine Überzeugung: die biologische Vielfalt und die Vielfalt auf dem Teller zu schützen und kulinarisches Wissen und lokale Esskulturen zu bewahren. Thomas Sampl hat ein Gespür für kulinarische Tradition und ein besonderes Augenmerk auf fast vergessene Rezepturen. Er kombiniert das Authentische von gestern mit dem Neuen von heute.

Jens Witt ist Inhaber eines Cateringunternehmens, das ökologisches Essen für Kindergärten und Schulen anbietet. Einkauf über ein festes Erzeugernetzwerk sichert regionale Wertschöpfung, das Wissen, was genau in den Topf und auf den Teller kommt und ein ressourcenschonendes, gutes, sauberes und faires Essen für Kinder.

Kochen Sie mit beim ersten öffentlichen Auftritt der Slow Food Chef Alliance.

SONNTAG, 23. APRIL 2017 16.00 - 17.30 Uhr

K11 Langenenslinger Saiblingsfilet mit Karotten-Albbuchweizenrisotto und Frühlingsgemüsen (Preis 35 Euro)

© S. Tress

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

Fest verwurzelt im Familienunternehmen auf der Schwäbischen Alb, das sich vom demeter Bauernhof zum mittelständischen Bio-Unternehmen entwickelte, verwirklicht Simon Tress eigene Ideen und Konzepte. Sein Handwerk als Koch zu verstehen, ist für ihn selbstverständlich. Aber das reicht Tausendsassa Tress nicht! Nachhaltiges Wirtschaften, Achtung vor der Natur, Wertschätzung von regionalen Lebensmitteln heimischer Produzenten, Tierwohl und ressourcenschonender Anbau sind seine Themen. Sein Credo lautet: bio, regional und fair. So führte er den elterlichen Betrieb zum demeter zertifizierten Restaurant, arbeitet als Gärtner im hauseigenen Kräutergarten und entwickelt jung und kreativ die regionalen Kochtraditionen weiter.

Stand März 2017, Änderungen vorbehalten.

Kinder-, Jugendlichen- und Familientag

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 Mitmach-Aktionen. In Halle 9 können SchülerInnen, Jugendliche, Familien und Erwachsene viel Neues über Lebensmittel erfahren, über die Slow Food Arche, was im Garten wächst und über alles, was man so täglich isst.

10.00 - 18.00 Uhr Halle 9, Stand 9F77

demeter Imkerei summtgart, Stuttgart: Unsere Honigbiene – eine summende Erlebnisreise

Kinder, Jugendliche und Familien können sich am Stand (mit Hilfe von Infotafeln etc.) über folgende Themen informieren:
Das Leben der Honigbiene; der unschätzbare Wert der Bestäubung; der Honig - mehr als ein Lebensmittel; das Kunstwerk Naturwabenbau; der Schwarm - die Geburt eines neuen Bienenvolkes; die wesensgemäße & ökologische Bienenhaltung.
Findet an allen Messetagen statt.

10.00 - 18.00 Uhr Halle 9, Stand 9F80

Landratsamt Ludwigsburg - Ernährungszentrum Mittlerer Neckar: SUPER unser FOOD

Spannendes und Leckeres zum Selbermachen und Ausprobieren:
Hafer zu Flocken quetschen | Selfie mit unserem Ernährungszentrum Mittlerer Neckar – Superman | Glücksrad | Kochshow „Linsensalat“
Die Angebote finden an allen Messetagen statt.

10.00 - 18.00 Uhr Halle 9, Stand 9F71

Lemonaid – LIMO SELBERMACH STATION

Erdacht, um kleinen Messebesuchern zu zeigen, dass Limonade nicht im Supermarkt wächst, sondern aus echten Zutaten besteht - die Limo-Selbermachstation: Limetten schneiden, Rohrzucker rein, Wasser dazu – fertig. **Findet an allen Messetagen statt.**

10.00 - 12.00 und 14.00 - 16.00 Uhr Halle 9, Stand 9F77

demeter Imkerei summtgart, Stuttgart: Kindererlebnisse rund um die Honigbiene

Kinder können mit uns in das vielfältige Leben der Honigbiene eintauchen. Wir werden gemeinsam die Behausung der Bienen erkunden und das Wabenwerk in seinen vielen Funktionen kennenlernen. Unsere wertvollen Bienenprodukte wie Honig und Wachs können die Kinder bei spannenden Mitmachaktionen mit allen Sinnen wahrnehmen. Aus dem Wachs werden wir mit den Kindern eine hochwertige Kerze aus reinem Bienenwachs herstellen. Jedes Kind erhält seine eigene Kerze.
Weitere Termine: Donnerstag, 20.4.17, 15.00 – 17.00 Uhr; Samstag, 22.4.17, 10.00 – 18.00 Uhr; Sonntag, 23.4.17, 10.00 – 16.00 Uhr

10.30 - 17.00 Uhr, AOK-Stand Halle 9, Stand 9E98

Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von AOK und Slow Food: AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungsexperten, Köchen und Messebesuchern

Jugendliche zwischen zehn und achtzehn Jahren zeigen beim Kochwettbewerb von AOK und Slow Food Deutschland vor Publikum, wie man aus regionalen, saisonalen, naturbelassenen und guten Zutaten köstliche und gesunde Gerichte zaubern kann. Hier ist Genuss so wichtig wie Verantwortung. Prämiert werden die Juniorköche mit Gold-, Silber- oder Bronze-Medaillen für ihre Menüs. Alle Teilnehmer erhalten eine Anerkennungsurkunde und ein kleines Präsent.
Alle Informationen unter: www.aok-bw.de/kochwettbewerb
Kochwettbewerbe finden an allen Messetagen statt.

11.00 - 12.30 Uhr Halle 9, Stand 9G84

Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendstand: Handwerklicher vs. industrieller Geschmack: Was ist drin im Joghurt?

Kann man den Unterschied zwischen handwerklich und industriell hergestellten Produkten schmecken? Gibt es echte Banane, Himbeere und Kokos in industriell hergestellten Joghurts? Und wie schmeckt handwerklich hergestellter Joghurt? Lass uns probieren und diskutieren. Geschmack kann man trainieren und lernen, die Unterschiede zwischen künstlichem und natürlichem Geschmack zu erkennen. So werden Kinder unterstützt, selbst als kleine VerbraucherInnen Entscheidungen zu treffen.
Workshop für 10-15 Kinder von 5 -7 Jahre.
Weitere Termine: Samstag, 22.4.17, 11.00 – 12.30 und 15.00 – 16.00 Uhr

13.00 - 14.00 und 16.30 - 18.00 Uhr Halle 9, Stand 9G84

Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendstand: Wie viele Rüssel hat eine lila Kuh? Kleines Artenvielfalt-Quiz

Total verwirrend: Heißen diese Tiere nun Kühe oder Rinder, Färsen oder Bullen, Kälber oder Ochsen? Kommen Deutsche Holsteins Schwarzbunte alle aus Holstein und wie kann man überhaupt schwarz und bunt sein? Lebt Rotes Höhenvieh nur in der Höhe und die Hinterwälder nur weitab vom Schuss? In unserem Quiz erhalten Kinder und Jugendliche auf spielerische Art Zugang zur Vielfalt unterschiedlicher Rinderrassen und ihren jeweiligen Eigenschaften. Insbesondere machen sie sich mit den Funktionen verschiedener Rassen in unserem Ernährungssystem vertraut. **Für Kinder ab 12.**
Weitere Termine: Donnerstag, 20.4.17, 16.00 - 18.00 Uhr; Samstag, 22.4.17, 13.00 - 14.00 und 16.30 - 18.00 Uhr; Sonntag, 23.4.17, 11.00 - 16.00 Uhr

15.00 - 16.00 Uhr Halle 9, Stand 9G84

Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendstand: Butter Selber machen

Was kann besser schmecken, als eigene Kräuterbutter selber zu schütteln? Gute Sahne, kräftig schütteln und schon könnt Ihr Eure selbst gemachte Butter nach Hause mitnehmen. **Geeignet für jede Altersgruppe.**
Weitere Termine: Donnerstag, 20.4.17, 16.00 - 18.00 Uhr

Und es gibt noch mehr!

Das Familientagsprogramm auf der Forumsbühne, siehe Seite 5 und eine Kochwerkstatt speziell für die ganze Familie, siehe Kochwerkstatt K3 auf Seite 7.

„Satt ist nicht genug! Zukunft braucht gesunde Ernährung“ – Interaktive Ausstellung von Brot für die Welt (Halle 9, Stand 9G75)

Brot für die Welt

Die Ausstellung befasst sich mit unterschiedlichen Aspekten der Mangelernährung: Ursachen und Folgen, weltweit unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten, dem Menschenrecht auf Nahrung, der besonderen Bedeutung gesunder und nährstoffreicher Ernährung für die ersten 1.000 Lebenstage und dem Wert nachhaltiger kleinbäuerlicher Landwirtschaft. Alle Stationen haben Mitmachelemente, die Kinder und Erwachsene zum Einstieg in das Thema einladen.

Stand März 2017, Änderungen vorbehalten.

Die Geschmackserlebnisse

Auf vergnüglichste 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 hinterher gespürt 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 unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

DONNERSTAG, 20. APRIL 2017 16.00 - 17.00 Uhr

GE1 Besser für die Natur – Besser für den Mensch
Schwäbisches WiesenObst mit Ursprungsgarantie - von alkoholfrei bis zum Zwetschgenport (Preis: 12 Euro)

© Manufaktur Jörg Geiger

Jörg Geiger, *Verein WiesenObst e.V. , Manufaktur Jörg Geiger*

Pflücken und reinbeißen ist bei den meisten alten WiesenObst-Sorten nicht zu empfehlen – ‚räs' nennen die Schwaben die Kombination intensiver herber Geschmacksnoten, die diese tanninreichen Früchte auszeichnet. Und genau diese Eigenschaft ist es, die geschätzt wird. Jahrhunderte alte schwäbische Obstsorten, Waldmeister, Wacholder, Mädesüß, Schafgarbe – dies alles sind Produkte der Natur, gebunden an Zeit und Ort. Begeben Sie sich mit Jörg Geiger auf eine genussvolle Reise durch die Wiesen der Obstbaumriesen und genießen Sie so manches ungewöhnliche Geschmackserlebnis.

DONNERSTAG, 20. APRIL 2017 18.00 - 19.30 Uhr

GE2 Ein Stück - zwei Rinderrassen - drei Zubereitungsarten (Preis: 25 Euro)

© WS Schubert

© H. Schelshorn

Jürgen Andruschkewitsch, *Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau*
Ingrid Schlicht-Olbrich, *Convivienleiterin, Slow Food Sauerland*
Rasmus Berghaus, *Erzeuger Rotes Höhenvieh*
Hildegard Schelshorn, *1. Vorsitzende Förderverein Hinterwälder e.V.*

Kann man unterschiedliche Rinderrassen am Geschmack ihres Fleisches unterscheiden? Ist Rind gleich Rind? Wir testen: Ein Stück – Unterschale mit Tafelspitz. Zwei Rassen – Rotes Höhenvieh und Hinterwälder Rind. Drei Zubereitungsarten – Tartar, Schmorbraten und Tafelspitz. Nun wird es spannend! Ist Vielfalt von unseren Geschmacksnerven erlebbar? Ist die Stärke des Geschmacksunterschieds zwischen den Rassen abhängig von der Zubereitungsart? Eignet sich das ausgewählte Stück für eine Zubereitungsart besonders gut? Wenn ja, ist es bei beiden Rassen die gleiche? Oder zeigen sich hier unterschiedliche Qualitäten im Vergleich? In erster Linie geht es nicht um die Bewertung, Geschmack ist individuell. Es geht um den Unterschied, der den Unterschied macht. Erkennen Sie ihn? Das Rindfleisch der beiden Rassen stammt von Tieren mit vergleichbaren Lebensbedingungen. Sie waren gleich alt und wurden zum gleichen Zeitpunkt geschlachtet.

FREITAG, 21. APRIL 2017 11.00 - 12.00 Uhr

GE3 Geschmack ist mehr als schmecken. (Preis 12 Euro)

© Felix Bröcker

Felix Bröcker, *Der Löwen, Hagnau a. Bodensee, Vorstandsmitglied Dt. Akademie für Kulinaristik*

Warum ekeln wir uns vor Insekten, essen aber gerne Garnelen? Können den salzigen Chips nicht immer widerstehen und werden bei Süßem schwach?
Und weshalb schmeckt der Wein aus dem Urlaub zu Hause nicht mehr so gut?
Beim Schmecken kommen unterschiedlichste Einflüsse zusammen. Gemeinsam untersuchen wir die verschiedenen Dimensionen von Geschmack, um besser zu verstehen was wir schmecken wenn wir schmecken. Felix Bröcker wird anhand von Geschmacksproben die verschiedenen Dimensionen erfahrbar machen.

FREITAG, 21. APRIL 2017 13.00 - 14.00 Uhr

GE4 Bier und Käse (Preis 15 Euro)

© Neumarkter Lammsbräu

Nadine Schroff, *Biersommelière, Neumarkter Lammsbräu*

Deutschland ist ein Genießerland! Ganz besonders dann, wenn zwei Köstlichkeiten aufeinander treffen, die jede für sich genommen schon eine Fülle an Aromen bieten und zusammen ganz neue Erlebnisse versprechen: Bier und Käse. Doch wie erschließt man sich diese Vielfalt und welche Kombinationen versprechen maximalen Genuss? Genau das ist das Thema dieses Geschmackserlebnisses. Zusammen „erriechen" und „erschmecken" wir systematisch, welcher Käse zu welchem Bier am besten passt. Dabei lernen wir auch die „Technik" des Bierverkostens kennen und erfahren, wie man auch noch den zartesten Geschmacknuancen auf den Grund geht.

FREITAG, 21. APRIL 2017 15.00 - 16.00 Uhr

GE5 2 Kartoffelsorten, 4 Böden, bio- und konventioneller Anbau! (Preis 12 Euro)

© Gert Dirkwinkel

Gert Dirkwinkel, *Slow Food Südlicher Teutoburger Wald*

Jeder Winzer spricht von `Terroir´ als wesentliche Komponente bei seinen Weinen. Wie ist das bei der Kartoffel? Sie müsste im Boden eher noch mehr Minerale und Geschmackstoffe aufnehmen können. Nicht von ungefähr weiß jeder gute Kartoffelbauer, dass diese sensiblen Knollen nicht von jedem Feld schmecken.
Bei diesem Geschmackserlebnis soll ein möglicher Unterschied zwischen den Kartoffeln durch `Terroir´ und Anbaumethode herausgefunden werden. Wir werden 2 Kartoffelsorten die auf jeweils 4 verschiedenen Böden / Standorten sowohl auf Bio-Höfen als auch konventionell wirtschaftenden Betrieben für diese `Speisewertprüfung´ angebaut wurden, verkosten.

FREITAG, 21. APRIL 2017 17.00 - 18.00 Uhr

GE6 Kulinarischer Ausflug in die Stuttgarter Blütenwelt. Sinnhafte Bienenhaltung und Bienenprodukte für Mensch und Natur (Preis 12 Euro)

© demeter

David Gerstmeier und Tobias Miltenberger, *demeter Imkerei summtgart, Stuttgart*

Wir möchten Sie einladen, mit uns in die kostbare Welt der Bienen einzutauchen. Alle unsere Honige haben durch unsere besondere Art der Bienenhaltung und den schonenden Umgang in der Verarbeitung einen unverfälschten Geschmack.

Sie haben die Möglichkeit, durch verschiedene Honigsorten den Jahreslauf unserer Landschaft zu erleben. Angefangen mit dem Kirschblütenhonig werden wir uns durch die Jahreszeiten schmecken. Eine Besonderheit ist unser Rathaushonig aus Stuttgart. Unsere Bienenvölker standen den Sommer über auf dem Rathausdach und haben aus Alleen, Parkanlagen und Brachflächen eine einzigartige Komposition gezaubert.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 11.30 - 12.30 Uhr

GE7 **Salz und Saures - Fermentierte Vielfalt (Preis 15 Euro)**

© Gert Dirkwinkel

Barbara Assheuer, *Berlin*

Die alte Technik des Haltbarmachens von Gemüse wieder zu neuem Leben erwecken: Zur Erntezeit das Lieblingsgemüse milchsauer einlegen und in den folgenden Wochen köstliches und buntes Gemüse mit vielfältigen Geschmacksrichtungen genießen. Dafür braucht es nur Gemüse, Salz, Gewürze und eine Reibe. Bewährte Kompositionen sind zum Beispiel Rote Bete mit Meerrettich, Kürbis mit Chili und grünem Pfeffer, Palmkohl mit Knoblauch. Milchsauer eingelegtes Gemüse schmeckt nicht nur gut, es ist gesund, kalorienarm, vitaminreich und extrem gut für die Darmflora und die Stärkung der Abwehrkräfte. Es enthält keine industriellen Zusatzstoffe und ist als Beilage zum Leberwurstbrot ebenso geeignet wie für vegane Gerichte.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 13.30 - 14.30 Uhr

GE8 **Leindotter - Ein Schöngeist erobert die Küchen (Preis 15 Euro)**

© Patric Bies

Patric Bies, *Bliesgauer Ölmühle/Leindotterforum*

Er hatte schon viele Decknamen: man nannte ihn Flachsdotter, Buttersamen, Schmalzsaat, Butterraps, Dotterkraut, Rillsaat, Finkensamen, gemeine Cameline oder „deutscher Sesam". Doch erst in den letzten Jahren legte er seine Identität offen. Sein Klarname lautet Leindotter (Camelina sativa Crtz.), der sich aus seinem Wachstum, das an Leinen erinnert, und der Farbe seiner gelben Blüte (Dottergelb) erklären dürfte. Warum seine Identität bis heute vielfach unbekannt blieb, ist angesichts seiner Vielseitigkeit ein Rätsel. In diesem Geschmackserlebnis präsentieren Ölmühlen aus Deutschland und anderen europäischen Ländern ihre Leindotteröl-Produkte in all ihren Geschmacksfacetten.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 15.30 - 16.30 Uhr

GE9 **Ei, Ei, Ei – Ei-nerlEi ? Eierliköre im Vergleich zwischen Discount billig und edel (Preis 14 Euro)**

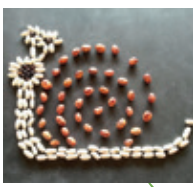
© Dwersteg

Bernward Geier, *Slow Food Bergisches Land*
Ludger Teriete, *Destillerie Dwersteg*

Eierlikör ist in Deutschland der Favorit unter den Likören. Die Geschmackspalette reicht vom billigen Discountniveau bis zu Likören aus erlesensten Zutaten mit höchstem Genusserlebnis. Eine Brennerei, die die ersten Liköre aus biologischen und Fairtrade Zutaten brannte und seit 1882 eine Familientradition hat, wird in die Geheimnisse der Likörproduktion einweisen und aufzeigen, dass beim gelben Likör nicht ein Ei dem anderen gleicht. Höhepunkt ist die Verkostung der Nachspeise „Tri Licori" mit der Burger Brezel (ein Slow Food Arche Passagier) und Eierlikör – „natürlich" alles Bio.

SAMSTAG, 22. APRIL 2017 17.00 - 18.00 Uhr

GE10 **Kulinarische Bestimmungsübungen – ein Beitrag zur biologischen Vielfalt (Preis 17 Euro)**


© Roman Lenz

Jürgen Autenrieth, *Gastronom*
Helmut Dolde, *Winzer*
Roman Lenz, *Landschaftsökologe*

Dieses Geschmackserlebnis widmet sich der vielfältigen (Unter)Familie der Schmetterlingsblütler, auch als Hülsenfrüchtler (Familie) bekannt.

Wir beginnen mit dem Grundgeschmack verschiedener Hülsenfrucht-Gattungen, also verschiedene Bohnen, Linsen, Erbsen, Süßlupinen etc.. Dann vertiefen wir uns im Bereich einiger Arten, die Archepassagiere bzw. Presidio sind (Trasimenische Bohne, Alblinsen etc.) und versuchen, sortenspezifische Geschmacksnuancen (insbesondere bei Linsen) zu erfassen. Am Ende des Erlebnisses steht ein kleines zubereitetes Gericht, zu dem korrespondierende Weine vom Weingut Dolde gereicht werden. Produktgeschmack und Essgenuss werden so hintergründig und kurzweilig „bestimmt"!

SONNTAG, 23. APRIL 2017 11.00 - 12.00 Uhr

GE11 **Kakao von den seltensten Plätzen der Welt (Preis 14 Euro)**

© Original Beans

Patrick von Vacano, *Original Beans*

Kakao ist nicht gleich Kakao – und das weiß kaum jemand besser als Patrick von Vacano von Original Beans. Beim Geschmackserlebnis „Kakao" erfahren Sie auf köstliche Art und Weise mehr über die Herkunft und den nachhaltigen Anbau von Kakao, den fairen Handel sowie die Produktion und Qualität von Schokolade – und warum Schokolade gut fürs Klima ist. Natürlich dürfen Sie dabei selbst probieren und den unterschiedlichen Geschmack der verschiedenen Kakaosorten verkosten, die Sie zu einer Reise zu den seltensten Plätzen der Welt einladen.

SONNTAG, 23. APRIL 2017 13.00 - 14.00 Uhr

GE12 **800 potentielle Aromen in einer Tasse – Kaffee, wie Sie ihn noch nicht geschmeckt haben (Preis 12 Euro)**

© Deutsche Röstergilde

Katharina Gerasch, *Arabica Q-Grader und Coffee Consultant, Deutsche Röstergilde*

Eine grüne Kaffeebohne schmeckt noch nicht nach einem Kaffee in der Tasse. Sie kann Aromen allerdings sehr gut konservieren. Lokale Röstereien sind darauf spezialisiert, einem Rohkaffee, dessen Eigenschaften sich je nach Herkunft ändern (Terroir), durch handwerkliche Röstung unzählige aromatische und geschmackliche Geheimnisse zu entlocken. Aus dem Zusammenspiel von technischem Wissen, Erfahrung und Sensibilität eines Röstmeisters entstehen Kaffees mit einem einzigartigen Charakter. Lassen Sie sich von einer der bekanntesten Kaffeeexpertinnen Deutschlands in die Geheimnisse der Kaffeearomen entführen.

SONNTAG, 23. APRIL 2017 15.00 - 16.00 Uhr

GE13 **Partnersuche – Bio-Käse sucht Getränk für harmonische Stunden (Preis 17 Euro)**

© Agrarmarkt Austria Marketing

Rainer Mayrhofer, *Wein- und Käsesommelier, Salzkammergut*

Wein- und Käsesommelier Rainer Mayrhofer, aus dem Salzkammergut, und sein Team laden zum Genussseminar „Partnersuche – Bio-Käse sucht Getränk für harmonische Stunden". Zur Verkostung kommen 7 Bio-Käse aus Österreich in Kombination mit 5 Bio-Weinen.
Erfahren Sie mehr über den Ursprung, das Handwerk und die Tradition österreichischer Bio-Käse und tauchen Sie ein in die Harmonie von Käse & Wein.

Stand März 2017, Änderungen vorbehalten.