Markt des guten Geschmacks

die Slow Food Messe

16 Seiten Messe-Infos:
Rahmenprogramm,
Geschmackserlebnisse,
Schulprogramm

14. – 17. April 2011

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

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

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Fotos © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

Slow Food-typische Geschmackserlebnisse, Verabredungen zum Essen in der Region, ein hoch informatives Forumsprogramm für Kinder und Erwachsene, für Fachbesucher und interessierte Endverbraucher, ein Sonderbereich mit Mitmachaktionen für Kinder und Jugendliche sowie die gastliche „Lange Tafel" zum Verweilen und Genießen machen die Slow Food Messe wieder zum Treffpunkt für Menschen, die Genuss mit Verantwortung und Nachhaltigkeit verbinden.

Die Slow Food Messe bietet eine einzigartige Plattform für alle, die sich mit der Slow Food Philosophie identifizieren können oder sie kennen lernen wollen – Wissen, was man isst. Gesunde, regional produzierte Lebensmittel, Freude am Kochen und Genießen und die Wertschätzung der Ess- und Genusskulturen der Regionen sind die tragenden Säulen der Messe.

Hier treffen sich Bauern und Lebensmittelerzeuger, Köche, verarbeitende Betriebe, Konsumenten und Wissenschaftler. Und alle engagieren sich für die gemeinsame Vision von verantwortungsvoller Landwirtschaft, regionaler Ess- und Trinkkultur sowie guten, sauberen und fairen Lebensmitteln. So entsteht ein Netzwerk, das gemeinsam an der Veränderung der Nahrungssysteme teilhat.

Themen der diesjährigen Messe sind: ‚Bewahrung von Geschmack und Vielfalt! – Netzwerken für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung und Esskultur' sowie ‚Der Blick über den Tellerrand: Vergessenes und Wenig Geschätztes – Verwerten statt Verschmähen'.

Mit einem positiven Ansatz wollen wir die Verbraucher gewinnen, Verantwortung für die globale Ernährungssituation zu übernehmen. Jede einzelne Kaufentscheidung hat Auswirkungen auf die Ernährungssituation in der Welt. Dazu gehört die Unterstützung der lokalen Nahrungsketten ebenso wie der Verzicht auf Billigimporte aus Ländern der südlichen Hemisphäre, nur um eine ständige Verfügbarkeit jedes Lebensmittels, unabhängig von Saisonalität, Frische und Klimabelastung, sicher zu stellen.

So ist eines der wichtigsten Ziele, die Menschen dafür zu begeistern, sich als Co-Produzenten zu verstehen, die den Zusammenhang zwischen globaler Ernährungssicherheit und persönlicher Konsumentenverantwortung in ihren Kaufentscheidungen leben. Ganz nach der Philosophie von Slow Food: Genuss, Nachhaltigkeit und Verantwortung passen nicht nur zusammen, sondern ergänzen sich vortrefflich.

Denn Genießen kann man auf der Slow Food Messe – bei rund 400 Ausstellern, die Erzeugnisse anbieten, die den Qualitätskriterien von Slow Food entsprechen und an der ‚Langen Tafel', die zum Verweilen und gemeinsamen Essen einlädt.

Wer Geschmack intensiv erleben möchte, hat die Qual der Wahl zwischen elf verschiedenen Geschmackserlebnissen. Von sorgfältig ausgewählten Experten begleitet, wird die Möglichkeit geboten, vielfältige Texturen, Geschmacksrichtungen und Aromen beim Essen bewusst zu ‚erschmecken' und unterscheiden zu lernen. Eine Chance, die sich in dieser Form nur bei den Slow Food Geschmackserlebnissen bietet.

Die Vorträge und Podiumsdiskussionen ergänzen den Genuss auf dem Teller mit Hintergrundwissen, Anregungen zum Nachdenken und Informationen als Basis für das eigene Kauf- und Essverhalten. Als preview vor dem Kinostart zeigen wir den Film TASTE THE WASTE von Valentin Thurn, der auf der Berlinale viel Aufmerksamkeit bekam und erst ab Sommer in den Kinos zu sehen sein wird.

Die Vinothek

Wein ist für die Macher des „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ eine Passion. Für alle Weinfreunde gibt es deshalb einen wunderschön gestalteten Messebereich – die Vinothek. Ein Treffpunkt für das Schöne im Leben: Wein, Gespräche und Ambiente.

Die Weinberater und Weinberaterinnen freuen sich darauf, Ihnen weit über 100 Weine präsentieren zu dürfen und mit Ihnen ins Gespräch zu kommen: Über Weine, unverwechselbar wie ihr Terroir und ihr Jahrgang, über Weine mit Persönlichkeit, über Tradition und Moderne im Weinbau und über Qualität und Vielfalt deutscher Winzerkunst. Ein sorgfältig erstellter Weinkatalog informiert zusätzlich über alle angebotenen Weine. Besonderen Genuss versprechen unsere diesjährigen Weinseminare. Erleben Sie Edelschäumendes im Seminar ‚Deutsche Winzersekte’, erfahren Sie Wissenswertes zu ‚Käse und Wein’ oder entdecken Sie ‚Vergessene und seltene Rebsorten’. Erstmalig präsentieren wir in der Vinothek das Deutsche Barrique-Forum. Die Weinseminare ‚Barrique – Wein im Holz oder Holz im Wein’ entführen Sie in die Welt der großen Weine im kleinen Holzfass. Ab 10. März 2011 finden Sie alle Seminarthemen unter Vinothek auf www.messe-stuttgart.de/slowfood

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

GROSSE WEINE AUS KLEINEN FÄSSERN

Sie verstehen sich als Interessengemeinschaft mit dem Ziel, erstklassige Weine herzustellen: Ein exklusiver Kreis von Winzern aus verschiedenen Anbaugebieten hat sich vor 20 Jahren zum Deutschen Barrique-Forum zusammengeschlossen. Heute gehören 36 Spitzenweinerzeuger, auch Genossenschaften, zu dieser Gruppe. Was die Winzer verbindet ist der Anspruch, im Holz ausgebaute Weine von außergewöhnlicher Qualität zu erzeugen.

Barrique ist der französische Name für ein Eichenholzfass, das 225 Liter fasst. Die Qualität des Holzes und seine Bearbeitung spielen für den Ausbau der Weine eine wichtige Rolle. Der Holzgeschmack steht jedoch bei den Barrique-Weinen dieser Winzer niemals im Vordergrund. Vielmehr geht es darum, die Vanillearomen des Holzes harmonisch mit den Aromen der Trauben zu verbinden. Vollreife Trauben und allerbeste Qualität aus dem Weinberg sind dafür die Voraussetzung. Das Ergebnis sind Weine mit mehr Tiefe, mehr Schmelz und Komplexität.

Mitten im Markt Messe Stuttgart

Markt des guten Geschmacks

die Slow Food-Messe

14.– 17. April 2011

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

Preisvorteil für Slow Food Mitglieder

Slow Food Mitglieder erhalten einen einmaligen Preisnachlass von EUR 2,– auf die Erwachsenen-/Ermäßigten- oder Familien-Tageskarte inkl. VVS zum Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe 2011.
Buchbar unter www.messe-stuttgart.de/vorverkauf.

Klicken Sie auf das Logo der Messe, wählen Sie „Vorteilscode einlösen" und wählen dort den entsprechenden Artikel. Nun die Checkbox „Aktionscode/Vorteilscode einlösen" anwählen und Ihren Vorteilscode **slowfood_eintritt** eingeben.
Nur online buchbar!

Achtung: Bei Buchung eines **Geschmackserlebnisses** erhalten Slow Food Mitglieder die Eintrittskarte am selben Veranstaltungstag zum ermäßigten Preis von € 5,–.
Die Geschmackserlebnisse können Sie unter www.messe-stuttgart.de/geschmackserlebnisse buchen. Bitte beachten Sie, dass zum Geschmackserlebnis auch eine gültige Tageskarte benötigt wird!

Buchen Sie eine Tageskarte inkl. VVS und das/die Geschmackserlebnisse Ihrer Wahl und legen diese in den Warenkorb.
Klicken Sie dort auf „Aktionscode/Vorteilscode einlösen" und geben folgenden Vorteilscode ein: **slowfood_ge**
Nur online buchbar!

Öffnungszeiten: Do.: 14 bis 22 Uhr | Fr. – So.: 10 bis 18 Uhr

FACHBESUCHERTAG

Bewahrung von Geschmack und Vielfalt, Netzwerken für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung und Esskultur sowie das Wiederentdecken von Vergessenem und wenig Geschätztem stehen auch beim Fachtag, Donnerstag, 14. April, im Mittelpunkt. Anlass ist nicht zuletzt ein jahrelang wenig beachtetes Thema: die Lebensmittelverschwendung in Einzelhandel und Gastronomie. Mit dem TASTE THE WASTE Filmemacher Valentin Thurn diskutieren Vertreter aus Gastronomie, Einzelhandel, Lebensmittelhandwerk und Wissenschaft über Fakten und Alternativen. Wege aus der Sackgasse einer Konzentration auf Edelteile beim Fleischkonsum sowie der Verschwendung von Lebensmitteln erörtern Spitzenköche und Wissenschaftler bei , Vergessenes und Wenig Geschätztes – Verwerten statt Verschmähen'. Dass eine kreative und innovative Küche auf dieser Basis sehr erfolgreich sein kann, zeigt der Koch des Jahres 2010 Michael Hoffmann aus Berlin ebenso wie sein renommierter Kollege Herbert Hintner aus Südtirol und Prof. Dr. Thomas Vilgis, Mainz.

Wenn nicht anders angegeben, alle Veranstaltungen auf der Forumsbühne in Halle 2.

DONNERSTAG, 14. APRIL 2011

15.30 Uhr **Frisch auf den Müll** – Fakten und Alternativen zur Lebensmittelverschwendung in Gastronomie und Einzelhandel

Valentin Thurn, Filmemacher TASTE THE WASTE;

Alf Wagenzink, Küchendirektor Hotel InterContinental Berlin;

Gerold Hafner, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft, Universität Stuttgart;

Michael Gerling, Geschäftsführer EHI Retail Institute GmbH, Köln;

Roland M. Schüren, Ihr Bäcker Schüren, Hilden

Moderation: ***Sabine Gronau,*** *SWR Redaktion Umwelt und Ernährung.*

17.00 Uhr **Wenig Geschätztes und Vergessenes – Verwerten statt Verschmähen**

Prof. Dr. Thomas Vilgis, Max-Planck-Institut, Mainz;

Michael Hoffmann, Restaurant Margaux, Berlin;

Herbert Hintner, Restaurant Zur Rose, Eppan, Südtirol.

Nacht der Sinne

Nacht der Sinne

Die Abendveranstaltung findet ab 19.00 Uhr in den Hallen 2, 4 und 6 statt, gemeinsam mit den parallel stattfindenden Messen FAIR HANDELN und GARTEN. 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 22.00 Uhr geöffnet.

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

KOCHWETTBEWERB VON SLOW FOOD UND AOK FÜR KINDER UND JUGENDLICHE Für Dreikäsehochs, Leckerschmecker, künftige Küchenprofis und Hobbyköche bietet die AOK mit Slow Food an ihrem Stand täglich Kochwettbewerbe an. Eine Jury schmeckt, probiert und beurteilt das, was dort gekocht wird.

Essen ist Leben – Entdeckungen für junge Genießer

Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene sollen sich auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe so richtig wohlfühlen.

Deshalb haben wir an allen Tagen ein großes Programm an Veranstaltungen und Mitmachaktionen. In Halle 2 und Halle 4 können Kinder, Jugendliche, Familien und interessierte Erwachsene viel Neues über Lebensmittel erfahren, über artgerechte Tierhaltung, darüber, was im Garten wächst und was man daraus machen kann, und über alles, was man so täglich isst. Und zwar so, dass es Spaß macht, sich damit zu beschäftigen. Diejenigen, die sich schon an den Kochtopf gewagt haben, zeigen beim Kochwettbewerb von Slow Food und AOK für Kinder und Jugendliche in Halle 4, was sie so alles drauf haben. Vielleicht macht das Zuschauen Lust, selbst einmal ein Kochstar zu werden und auf der Messe sein Können zu zeigen.

Bei der KinderKochUni am Beispiel ‚Kochen' die Welt neu entdecken, mit dem Kabarettisten Christoph Sonntag lachen, seine Sinne beim Slow Food Sinnestraining Sinn-Voll ausprobieren, an einem EAT IN oder Vortrag am Slow Food on Campus Stand teilnehmen – bei allem wird erlebbar, was Essen und Genießen mit verantwortungsvollem Handeln zu tun hat.

Der wichtigste Tag für die Jugend ist Freitag, 15. April 2011, der Schultag, den wir gemeinsam mit der FAIR HANDELN gestalten. Es erwartet die Schülerinnen und Schüler ein buntes Rahmenprogramm, das Informationen zur Entwicklungspolitik und guter Ernährung sowie Spiel, kreative Angebote und Spaß bietet: ob Bühnenprogramm, Geschmackserlebnisse, Kochshows zum Mitmachen, Trommelkurse und besondere Aktionen in der Kreativ-Werkstatt der FAIR HANDELN – der Freitag gehört den Schulklassen. Außerdem gibt es an diesem Tag eine gemeinsame Messerallye, an deren Ende tolle Preise aus den Bereichen Fair Trade und Slow Food zwischen 12.00 und 13.00 Uhr auf der Forumsbühne verliehen werden.

SINN–VOLL – MIT ALLEN SINNEN ZUM GENUSS

Sinnvoll zu essen bedeutet, seine Wahrnehmung zu beobachten und seine Bedürfnisse und Wünsche zu erkennen. Genuss heißt, jeden Tag in die Welt der strahlenden Farben, der köstlichen Aromen und betörenden Düfte einzutauchen, welche die Sinne beleben. Damit wir unsere Lebensmittel mit all ihren Eigenschaften wirklich genießen können, benötigen wir unsere Sinne. Mit etwas Zeit und Erfahrung können wir die fünf Sinne wachrütteln und sensibilisieren. Dann können sie sich voll entfalten zu mehr Genuss. Slow Food hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten. Deshalb wurde ein Programm speziell für Kinder zum Training der Sinne entwickelt. Mit kurzen Übungen wird die Neugier der Kinder geweckt und sie lernen ihre Sinne kennen:

- Sehen der optischen Strukturen
- Schmecken der Grundgeschmacksarten
- Riechen unterschiedlicher Lebensmittel
- Erfühlen von Nahrungsmitteln
- Hören von Essgeräuschen

In kleinen Gruppen werden die Kinder spielerisch an den Genuss herangeführt. Hier wird nicht theoretisch mit dem erhobenen Zeigefinger gelehrt, sondern die eigene Sinneswelt in der Praxis entdeckt. Dazu erhält jedes Kind seinen eigenen Pass, der die Stationen zu den Sinnen und die Aufgaben kurz beschreibt. Es gibt keine richtigen oder falschen Antworten. Deshalb richtet sich das Training speziell an Kinder zwischen 7 und 10 Jahren, natürlich können jüngere und ältere, selbst Erwachsene, sich daran beteiligen. Jeder soll ausprobieren und seine eigenen Wahrnehmungen in den Pass eintragen. Die Übungen erfolgen mit einfachen Produkten, Gerüchen und Lebensmitteln. Die Kinder erfahren ihre Sinne, sie lernen Essen und Trinken in seiner Vielfalt bewusster wahrzunehmen und damit eine neue Genusswelt kennen. Ganz nebenbei werden die sprachliche Ausdrucksfähigkeit und Sozialkompetenzen gestärkt. Zusätzlich können die Kinder Wissen von Produkten, deren Verwendung und Zubereitung erwerben.

Kurz: SINN–VOLL mit allen Sinnen zum Genuss.

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

SCHÜLERTAG

Wenn nicht anders angegeben, alle Veranstaltungen auf der Forumsbühne in Halle 2

FREITAG, 15. APRIL 2011

10.00 Uhr | Atrium **Eröffnung und Begrüßung Schultag**

10.00, 10.45, 11.30, 12.15, 13.00 Uhr | Sonderfläche, Halle 4G54
Slow Food Sinnestraining Sinn-Voll.
Mit allen Sinnen zum Genuss

10.00 Uhr fortlaufend | Ernährungszentrum, Halle 4H56
Hafer zu Flocken quetschen, u.v.m.

10.15, 11.15, 12.15 Uhr | Stand Doc Deli, Halle 4D74
Das etwas andere Kochen aus der Tüte
Kochen mit **Marcus Schneider,** Cooking Concept. Jeder kennt es von zu Hause – wenn's schnell gehen soll, machen wir einen Beutel auf, Wasser und vielleicht noch ein paar andere Zutaten dazu und schnell im Topf oder der Mikrowelle erhitzen... Fertig! Ob's schmeckt oder nicht... Hauptsache es macht satt. Was ist nun bei uns anders? Und was hat Essen aus der Tüte auf einer Slow Food Messe zu suchen? Durch das Garen im Beutel unter Vakuum (*sous vide*) erreichen wir eine kaum vorstellbare Geschmacksintensität. Das Tolle ist, dass wir ganz viele Vitamine und Mineralstoffe dabei erhalten, bis zu 40% mehr als bei herkömmlichen Garmethoden. Was passiert im Einzelnen – Bio- und Chemie-Freunde aufgepasst: Das Gargut, also zum Beispiel das Fleisch, wird einvakuumiert bei einer Temperatur von ca. 60° C im Wasserbad gegart. Und um nun den Biologie- und Chemie-Unterricht anschaulich zu machen: Die Eiweiß- und Proteinstränge denaturieren unregelmäßig, das bedeutet, dass das Fleisch auch bei dieser niedrigen Temperatur gart, der Zellinhalt aber weitestgehend drin bleibt und somit auch das Fleisch zart und saftig zugleich bleibt! Die rosa Farbe des Fleisches bleibt erhalten, denn die Myoglobine können bis 65° C den Sauerstoff noch halten und dadurch verfärbt sich das Fleisch nicht grau oder braun. Nebeneffekt ist, dass all der Geschmack, den man normalerweise in der Küche wohlduftend wahrnimmt, nicht aus der Tüte austritt und somit alles im Fleisch erhalten bleibt! Das Ganze zeigen wir Euch mit Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse.

10.15 Uhr | Restaurant am Wasser **Geschmackserlebnis: Schokolade fühlen und schmecken**

Foto © Walter Simon

Chocolatier und Konditormeister **Simon** entführt die jungen Gäste in die Welt der Schokolade. Von der Ernte bis zur fertigen Tafelschokolade wird in einem Film Wissenswertes über die Geschichte, den Anbau, die Herstellung und die großen und kleinen geschmacklichen Unterschiede von Schokolade anschaulich vermittelt. Doch was wäre ein Schokoladen- Geschmackserlebnis ohne Sinnesgenuss? So werden beim genüsslichen Verkosten Geschmacksnuancen erkannt und erschmeckt. Was unterscheidet eine Tafel von 1 Euro von einer Tafel die 6 Euro kostet? Ist der Preis gerechtfertigt oder nur Augenwischerei? Kann man Schokolade noch essen, wenn weiße Punkte auf ihr sind? Wer hat schon einmal eine echte Kakaobohne direkt vom Baum probiert? Walter Simon beantwortet alle Fragen und führt in die Genusswelt der Schokolade. Ein Erlebnis mit allen Sinnen: Sehen, fühlen, schmecken und genießen.

10.30, 14.00 Uhr | Slow on Campus, Halle 4G54
Diskussionsrunde zum Thema
‚Containern – gefundenes Fressen'
Slow on Campus
‚Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll! Das meiste schon auf dem Weg vom Acker in den Laden, bevor es überhaupt unseren Esstisch erreicht: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das entspricht etwa 500.000 Lkw-Ladungen pro Jahr' **Valentin Thurn**, Filmemacher.

10.30, 11.30, 12.30 Uhr | Konferenzraum, VIP-Lounge
TASTE THE WASTE – Die globale Lebensmittelverschwendung.
Film und Gespräch mit dem Filmemacher
Valentin Thurn.

10.30, 13.00, 15.00 Uhr | AOK-Stand, Halle 4G52
Kochwettbewerb von Slow Food und AOK – Kochbühne zum Zuschauen

SLOW FOOD ON CAMPUS

Triff Studenten, die mit einem Bein in der Wissenschaft, aber mit beiden Beinen auf dem Boden stehen. Hier kannst du erleben, dass Essen auch politisch ist. In spannenden Vorträgen und Aktionen beschäftigen wir uns mit unseren Lieblingsfragen:

- Was hat mein Putenschnitzel mit Namibia zu tun?
- Wie viele Kühe stecken in einem Burger?
- Warum nur schmeckt Fertigpizza so gut?
- Latte Macchiato, Kekse mit Aloe Vera – müssen Lebensmittel ständig neu erfunden werden?
- Global Players – in welcher Liga spielen die Food Konzerne?
- Containern bei Nacht und Nebel – die Gourmetküche aus dem Müll.
- Task Force Slow Food – wohin geht der Einsatz?

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

11.00 Uhr | Forumsbühne C2 **Sonntagsgeschichten**
Kabarettist **Christoph Sonntag** plaudert über seine Arbeit, seine Stiphtung, Gott und die Welt. Dass gesunde Ernährung richtig viel Spaß machen kann, stellt Kabarettist Christoph Sonntag mit „Tisch & Kultur“ unter Beweis. Er hat sich mit seiner „Stiphtung“ und in Partnerschaft mit Slow Food Deutschland das Ziel gesetzt, Kindern vernünftige Ernährung und gute Tischmanieren nahe zu bringen – natürlich ganz ohne erhobenen Zeigefinger, dafür mit jeder Menge Augenzwinkern. Zum bei Kindern so beliebten Fast Food hat er auch eine ganz klare Meinung: „Fast Food ist nur fast Food“. Und so klapperten er und das Slow Food Sonntag Team im letzten Herbst mit zehn verschiedenen Schulklassen Restaurants und Biobauernhöfe ab. Dabei hatte auch er das eine oder andere Aha-Erlebnis. So hatten beispielsweise manche Kinder noch nie zuvor ein Restaurant besucht, geschweige denn einen festlich gedeckten Tisch gesehen. Und was ein Bauernhof mit dem Thema „Ernährung“ zu tun hat, war für erschreckend viele Schülerinnen und Schüler ebenfalls ein Rätsel. Auf der Slow Food Messe erzählt Christoph Sonntag in gewohnt launiger Weise von seinem Projekt – es darf gestaunt und gelacht werden.

11.30 Uhr | Forumsbühne C2 **KinderKochUni**
Die Molekülchen-Küche von **Prof. Dr. Thomas Vilgis**. Kinder lieben chemische Experimente. Und Kinder kochen gerne. Die „Hexenküche“, Urform des chemischen Labors, ist wahrscheinlich für jeden an Chemie Interessierten der Ort der ersten Auseinandersetzung mit den Stoffen und Gesetzen der Materie gewesen. Was liegt also näher, als Kochen und Experimentieren direkt zu verbinden? Denn jeden einzelnen Bissen begleitet eine Riesenportion Physik und Chemie, die es sich lohnt zu entdecken. Und die Ergebnisse kann man mit Genuss verspeisen.

11.30 Uhr | Restaurant am Wasser **Statt Pommes und Chips – bunte Kartoffelvielfalt**
Walter Kress, Bio-Kartoffelbauer vom HAAGHOF im Heilbronner Land, nimmt die Gäste mit auf eine Reise durch die bunte Welt der Kartoffeln bei der nicht nur der Gaumen neue Erfahrungen machen wird. Kress möchte insbesondere jungen Menschen auch Augen und Ohren öffnen für das Lebensmittel und die Kulturgeschichte der Kartoffel.

12.00 Uhr | Halle 4G54 **Gourmetküche aus dem Müll Slow Food on Campus**
Kochen mit Produkten, welche die Wegwerfgesellschaft nicht mehr haben will.

12.00 Uhr **Preisverleihung Messerallye von Slow Food und FAIR HANDELN (Forumsbühne)**

FÜR ERWACHSENE

13.30 Uhr **Genießen zum Gesundwerden**
Mit **Prof. Dr. Thomas Vilgis,** Max-Planck-Institut Mainz;
Hubert Hohler, Küchendirektor, Buchinger-Klinik;
Katharina Vogt, Ärztin, Ernährungsbeauftragte, Klinik Löwenstein;
*Moderation: **Dr. Petra Forster,** Ernährungswissenschaftlerin.*

16.00 Uhr **Vergessenes und wenig Geschätztes – Genießen und Verantwortung übernehmen**
Mit **Sabine Herre,** Autorin von ‚Von Alblämmern und Landgockeln – GenussGeschichten aus Baden-Württemberg‘;
Stefan Johnigk, Provieh, Verein gegen tierquälerische Massentierhaltung e.V., Kiel;
Thomas Thönes, Thönes natur, Wachtendonk;
Markus Reinauer, Küchendirektor Hotel-Restaurant Jagstmühle;
*Moderation: **Wolfgang Köhler,** SWR.*

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

PROGRAMM

Bewahrung von Geschmack und Vielfalt! Netzwerken für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung und Esskultur.

Wenn nicht anders angegeben, alle Veranstaltungen auf der Forumsbühne in der Halle C2.

SAMSTAG, 16. APRIL 2011

13.00 Uhr **Fruchtbare Landschaften – zum Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen**

Dr. Anita Idel, Mediatorin, Tierärztin, Leadautorin Weltagrarbericht, Buchautorin ‚Die Kuh ist kein Klima-Killer'.

14.30 Uhr **Ernährungssicherheit und Konsumentenverantwortung – Netzwerke für eine nachhaltige Lebensmittelverteilung**

Dr. Ursula Hudson, stellv. Vorsitzende Slow Food Deutschland;

Valentin Thurn, Filmemacher TASTE THE WASTE;

Karen Neumeyer, Referentin für die „Brot für die Welt"-Kampagne für Ernährungssicherheit „niemand isst für sich allein";

Francisco Marí, Evangelischer Entwicklungsdienst, Arbeitsstelle Agrarhandel und Fischerei;

Wam Kat, Aktivist und Koch;

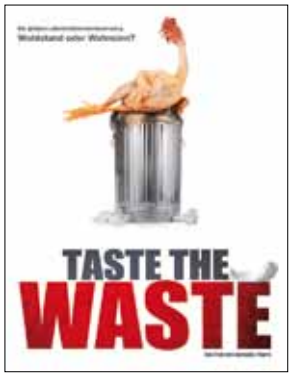
*Moderation: **Christoph Mohr,** SWR, Leiter Landessender Marketing.*

16.00 Uhr **Botschafterinnen der Nachhaltigkeit**

Landfrauen aus Afrika und Deutschland

Taste the Waste

Jeder zweite Kopfsalat und jede zweite Kartoffel wird schon bei der Ernte aussortiert, jedes fünfte Brot muss ungekauft entsorgt werden. Der Kunde wünscht die frische Auswahl an Waren bis Geschäftsschluss und möchte auch im Winter Erdbeeren kaufen können. Kartoffeln, die der offiziellen Norm nicht entsprechen, bleiben direkt auf dem Feld liegen und auch im Supermarkt trifft die weniger schönen unter ihnen schnell das Schicksal als Ladenhüter.



Die Folge: Über 50 Prozent aller Lebensmittel werden weggeworfen, das sind in Deutschland allein 20 Millionen Tonnen im Jahr. Das Ausmaß der Verschwendung an sich ist schon erschreckend – absurd wird der Gedanke, wenn man betrachtet, wie wenig Lebensmittel in anderen Regionen der Erde vorhanden sind.

Der Regisseur Valentin Thurn hat den Umgang mit Lebensmitteln international recherchiert und kommt zu haarsträubenden Ergebnissen. In den Abfall-Containern der Supermärkte findet man überwältigende Mengen einwandfreier Nahrungsmittel, original verpackt, mit noch gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum.

SONNTAG, 17. APRIL 2011

11.30 Uhr **Slow, Bio, Fair – was steckt dahinter?**

Slow – Dr. Hanns Kniepkamp, Vorstand und Qualitätsbeauftragter Slow Food Deutschland;

Bio – Steffen Reese, Geschäftsführer Naturland e.V.;

Fair – Thomas Becker, Geschäftsführer Copino eG bio, regio, fair;

*Moderation : **Christoph Mohr,** SWR, Leiter Landessender Marketing.*

13.30 Uhr **1.000 Obst- und Gemüsegärten für Afrika**

Dr. Sahle Tesfai, International Centre North South Dialogue, Network for Ecofarming in Africa, Universität Kassel-Witzenhausen;

Veronica Veneziano, Slow Food International;

Roland Bleinroth, Geschäftsführer Landesmesse Stuttgart;

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

14.00 Uhr **Slow Food on campus**

Eva Endres und **Swenja Roth,** Universität Fulda.

Auf der Suche nach den Ursachen und Verantwortlichen spricht er mit einem Supermarkt-Direktor, einem Bäcker, einem Großmarkt-Inspektor, einem Bauern und einem EU-Politiker. Was er findet, ist ein weltweites System, an dem sich alle beteiligen – oder sollte man sagen „beteiligen müssen“? Alles soll jederzeit verfügbar sein, Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an, alles sieht perfekt aus: Ein welkes Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel, eine Delle im Apfel – sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher landen schon zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums im Müll. Aus dem hohen Bedarf der Industrieländer resultieren auch die hohen Preise auf dem Weltmarkt, z. B. für Weizen, die wiederum zu Hungersnot in anderen Erdteilen führen.

Valentin Thurn geht noch einen Schritt weiter: Er weist nach, dass sich die Verschwendung verheerend auf das Weltklima auswirkt. Die Landwirtschaft verschlingt riesige Mengen an Energie, Wasser, Dünger und Pestiziden, außerdem wird der Regenwald für Weidefläche gerodet. Mehr als ein Drittel der Treibhausgase entsteht durch die Landwirtschaft. Nicht unbedeutend sind auch die Berge verrottender organischer Stoffe, denn das entstehende Methangas wirkt sich auf die Erderwärmung 25 Mal so stark aus wie Kohlendioxid.

Ganz ohne erhobenen Zeigefinger zeigt TASTE THE WASTE, dass ein weltweites Umdenken stattfindet und dass es viele Menschen gibt, die die irrsinnige Verschwendung zu stoppen versuchen: Mülltaucher, die Nahrungsmittel aus den Abfall-Containern der Supermärkte retten, Supermarkt-Direktoren, die ihre Kunden davon überzeugen, weniger klimaschädliche Produkte zu kaufen, oder Verbrauchervereine, die Bauern und Kunden direkt zusammenbringen. Kleine Schritte, die aber eine große Chance hätten: Wenn wir in den Industrieländern die Lebensmittelverschwendung nur um die Hälfte reduzieren, hätte das auf das Weltklima denselben Effekt, als ob wir auf jedes zweite Auto verzichten würden.

15.00 Uhr **Essen, was man retten will: die Arche des Geschmacks von Slow Food International.**
Anschließend Rundgang über die Messe zu den Presidi und Arche-Passagieren.
Lutz Burkhardt, Dr. Alexander Wirsig, Georg W. Lang, Leitung und Mitglieder der Arche-Kommission Slow Food Deutschland.

17.00 Uhr **Nein zu Mogelpackungen** – Die Notwendigkeit einer Kennzeichnung glaubwürdiger Regionalprodukte mit einem regionalen Gütesiegel.
Heiner Sindel, 1. Vorsitzender Bundesverband der Regionalbewegung;
Nicole Weik, Bundesverband der Regionalbewegung;
Dr. Ursula Hudson, stellv. Vorsitzende Slow Food Deutschland.

Dinses Culinarium
Delikatessenversand
www.dinsesculinarium.de

Christine Ferbers Rhubarbe d'Alsace et Kumquat, 220 g
Elsässer Rhabarber Konfitüre mit Kumquats, von der ungekrönten Königin der Konfitüren.
Art.-Nr.: 2360, 8,00 €
Grundpreis: 36,36 €/1 kg

Entrecote vom Salers, ca. 2,2 kg
Aus dem französischen Zentralmassiv. Aromatisches, marmoriertes Fleisch vom Salers Rind für feine Steaks und Bratenstücke.
Art.-Nr.: 2396, ca. 99,00 €
Grundpreis: 45,00 €/1 kg

Shoyu „Holzfassgeist“, 3 Jahre gereift, 150 ml
Traditionell hergestellte Sojasauce, doppelt gebraut, 3 Jahre im Zedernholzfass gereift
Art.-Nr.: 2277, 17,90 €,
Grundpreis: 119,33 €/1 l

Flachschmieder Messermanufactur Herder
Vom letzten Solinger Flachschmieder, ein Paradebeispiel der Solinger Schleif- und Schmiedekunst.
Inkl. Lederetui und Geschenkschachtel.
Art.-Nr.: 2294, 199,00 €

Besuchen Sie uns auf dem

Markt des guten Geschmacks

die Slow Food Messe

vom 14.4. bis 17.4. 2011 in Stuttgart, Sie finden uns an Stand H12.

Freuen Sie sich auf Apfelweinexperte Andreas Schneider, vom Obsthof am Steinberg; Luigi Bellina, Olivenölproduzent; Mitarbeiter der Windmühlenmesser aus Solingen; Franz Hartl, Nuss- und Kernölproduzent aus Wien; Manuela Cucolo, mit ihren Piennolo-Tomaten vom Vesuv, Yoshiko Ueno-Müller, Expertin japanischer Esskultur und Gabriele Weber, Gewürzexpertin vom Alten Gewürzamt, Ingo Holland.

Piennolo Tomaten Casa Barone, 330 g
Die unvergleichlichen Tomaten vom Vesuv, aus der Slow Food Arche des Geschmacks.
Art.-Nr.: 167020, 6,50 €
Grundpreis: 19,70 €/1 kg

Dinses Culinarium
Inh. Anias Dinse
Weihersgärten 26
35415 Pohlheim

Telefon: 06004 - 91 59 600
Telefax: 06004 - 91 59 602
service@dinsesculinarium.de

Versandkosten ab 4,90 €, wir liefern mit DHL.
(Frei Haus Lieferung ab einem Bestellwert von 100,00 €)

Kein Mindestbestellwert!

Unser umfangreiches Gesamtsortiment finden Sie im Internet unter
www.dinsesculinarium.de

Wir führen eine große Auswahl an Produkten der Slow Food Arche des Geschmacks.

www.dinsesculinarium.de

GESCHMACKSERLEBNISSE

Die Vielfalt des Geschmacks genussvoll kennen lernen – das ist der Kern der Geschmackserlebnisse. Erleben Sie im vergleichenden Verkosten von besonderen Erzeugnissen und Zubereitungsweisen, wie differenziert die Zunge wahrnehmen kann. Spüren Sie dem Besonderen, dem Typischen dieser Lebensmittel und ihrer Geschichte unter Anleitung von Experten nach. Geschmackserlebnisse von Slow Food sind lustvolle und kenntnisreiche Geschmacksschulung für alle, die Freude an Genuss an und Wissen um unsere Lebensmittel haben.

Alle Geschmackserlebnisse finden im Restaurant am Wasser statt, beginnen pünktlich und dauern 60 – 75 Minuten.

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

DONNERSTAG, 14. APRIL 2011

GE 1

Foto © pixelio

Kleines Apfelerlebnis (15.30 – 16.30 Uhr, Preis 10,00 Euro)

Mit Markus Wagner, Slow Food Stuttgart.

Die wenigen Apfelsorten, die wir heute im Supermarkt bekommen, schmecken zu jeder Jahreszeit wie frisch geerntet. Oder sie wurden aus aller Welt importiert, wenn vor Ort gerade Saison ist. Das war nicht immer so und von den vielen lagerfähigen Apfelsorten gibt es nur noch wenige im Handel. Ein Geschmackserlebnis, das zwischen Importäpfeln, in Schutzatmosphäre gelagerten und traditionellen Lagersorten, mit ihren natürlichen und komplexen Alterungsnoten, vergleichen will.

GE 2

Foto © Berg Brauerei

Der Genussfaktor im Weizenbier – Naturbelassen oder Kurzzeiterhitzung: ein schmackhafter Unterschied? (17.30 – 18.30 Uhr, Preis 10,00 Euro)

Mit Ulrich Zimmermann, Berg Brauerei.

Hat der Gärprozess beim Weizenbier Einfluss auf den Geschmack? Ulrich Zimmermann von der Berg Brauerei begleitet Sie bei einer Verkostung der ganz besonderen Art. Lassen Sie sich in die Geheimnisse verschiedener Gärverfahren einweihen und entscheiden Sie selbst, ob jahrhundertelang gepflegte Tradition der offenen Obergärung vereint mit der nötigen Zeit einen schmackhaften Vorteil bietet. Im Vergleich dazu stehen Weizenbiere, die unter einem Druck von 2 bis 3,5 bar in einen geschlossenem Tank gären, kurz erhitzt werden, bevor sie abgefüllt werden und dank dieses Verfahrens deutlich weniger Zeit benötigen. Wirken sich die unterschiedlichen Verfahren auf Geschmack, Frische und Blume aus? Und kann man die Unterschiede auch bei einer Blindverkostung schmecken? Sie erfahren Wissenswertes und Interessantes zu den unterschiedlichen Gärverfahren, insbesondere auch über das aufwändige Verfahren der offenen Obergärung.

GE 3

Foto © Marcus Schneider

Topf gegen Tüte... (19.30 – 20.30 Uhr, Preis 15,00 Euro)

Mit Marcus Schneider, Cooking Concept, Reutlingen.

Sie kennen nur Schmoren, Braten oder Grillen? Etwas anderes kommt Ihnen „nicht in die Tüte“? Dann lassen Sie sich von einer wiederentdeckten Garmethode überraschen. Hier kommt nämlich alles aus der Tüte. In einem direkten Vergleich genießen Sie Geschmortes und in der Tüte Gegartes. Durch das Niedertemperaturverfahren „sous vide“ (also im Vakuum) bleiben alle Aromen im Fleisch erhalten und Sie erreichen bis zu 40% weniger Minaralstoff- und Vitamin-Verlust! Stellen Sie fest, wie selbst über Tage Gegartes noch saftig und rosa bleibt – wie sich

der komplette Eigengeschmack der Fleisches entwickeln und im Vakuum sogar vervielfältigen kann! Sie erleben eine einmalige Konsistenz und Zartheit des Fleisches, das in seiner Struktur nahezu unverändert bleibt. Im Vergleich dazu demonstrieren und verkosten wir die herkömmliche Art des Schmorens.

FREITAG, 15. APRIL 2011

GE 4

Foto © Meuth/Neuner-Duttenhofer

Leber – eine köstliche Innerei!
(14.30 – 15.30 Uhr, Preis 15,00 Euro)
Mit Martina Meuth & Bernd Neuner Duttenhofer.

Steaks und Schnitzel gelten stets als edel und fein – an Innereien scheiden sich jedoch die Geister, selbst ausgesprochene Fleischliebhaber sind nur selten dafür zu haben. Dabei beweist schon ein schneller Blick in eigentlich jede Länderküche der Welt: Man erkennt ihr Niveau daran, wie sie mit Innereien umgeht, welche Rolle man ihnen beimisst, wie groß die Vielfalt und das Raffinement der Rezepte dafür sind.

Bei uns kommen in vielen Regionen Innereien gar nicht oder nur selten auf den Tisch, auf den Speisekarten der Gastronomie sind sie kaum zu finden und beim Metzger höchstens auf Vorbestellung. Mit deutlichem Süd-Nord-Gefälle: In Bayern, Württemberg und Baden gehören Innereien zu den selbstverständlichen, meist sogar zu den Lieblingsgerichten. Von allen Innereien wird die Leber in Deutschland zwar am ehesten akzeptiert – trotzdem kennt man dafür nur wenige Zubereitungsarten, und die sind meist einfach und stereotyp. Nichts gegen Kalbsleber Berliner Art, mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree, aber man kann auch mehr daraus machen... Auch kennen die meisten Kunden überhaupt nur eine Sorte Leber, höchstens mal von zwei verschiedenen Tieren – dabei liegen zwischen den Lebern vom Rind, Kalb, vom Schwein oder gar vom Lamm geschmackliche Welten. Die zarten Lebern vom Zicklein oder einem jungen Reh sind sogar ganz besonders feine Delikatessen. Wie schade, dass man sie leider viel zu selten kaufen kann. Kaninchenlebern, die Lebern von glücklichen Hühnern, aber auch von anderem Geflügel, wie Enten, Gänsen und Puten, haben eine jede ihre ureigenen Vorzüge und typischen Geschmack.

Bei diesem „Geschmackserlebnis: Leber“ werden Sie einerseits diese geschmacklichen Unterschiede der einzelnen Lebersorten kennenlernen, aber auch die besonderen Verwendungsmöglichkeiten und Vorzüge bestimmter Zubereitungsarten entdecken. Zum Beispiel, dass sich für Leberknödel eine eher derbe Leber

eignet, wie die vom Schwein oder Rind, die obendrein angenehm preiswert ist, statt die feine, teure Kalbsleber – die wiederum sanft und nur kurz gebraten ihre besten Eigenschaften zeigen kann. Außerdem werden Sie erschmecken, wie wichtig die Wahl des Bratfetts ist, oder die jeweilige Würze (Zitronenschale, Knoblauch, Ingwer), das richtige Kraut (Petersilie, Thymian, Koriander), oder der entscheidende Spritzer Zitronensaft, Balsamico oder Südwein. Dabei erweist sich Leber als wahre Verwandlungskünstlerin: Eine höchst spannende Geschmackserfahrung!

GE 5

Foto © Jutta Kling

Kartoffelfreuden mit unbekannten Sorten zu Weinen traditioneller Machart
(16.30 – 17.30 Uhr, Preis 15,00 Euro)

Mit Jutta Kling, Referentin für Verbraucherinformation des Kompetenzzentrums ökologischer Landbau Rheinland-Pfalz (KÖL); Franz Xaver Bürkle, Fernsehkoch und Peter Gänz, Berater für ökologischen Weinbau in Rheinland-Pfalz.

Wir probieren Kartoffelsorten, die nicht den Normvorstellungen des Handels und vieler Verbraucher entsprechen. Wir schmecken sie zunächst pur, d. h. als Pellkartoffeln gegart. Die Kartoffeln erfahren eine Geschmackssteigerung durch Butter, Leinöl und Salz. Dazu werden Weine traditioneller Machart – spontanvergoren – verkostet. Traditionelle Kartoffelgerichte, in denen die unterschiedlichen Kartoffelsorten nebeneinander geschmeckt werden, runden die Veranstaltung ab.

SAMSTAG, 16. APRIL 2011

GE 6

Foto ©naturARTen

Wildkräuter genießen – einfach, köstlich und gesund (12.30 – 13.30 Uhr, Preis 12,00 Euro)

Mit Stephan Engelhardt, Martina Schwarzburger und Frank Friedrich, naturARTen GbR, Bad Camberg.

Erleben Sie die Geschmacksvielfalt einheimischer Wildkräuter in ihrer ursprünglichen Form. Spüren Sie die positive Wirkung auf Ihren Körper. Erfahren Sie mehr zum Sammeln, Aufbewahren und Zubereiten. Vergleichen Sie das Aroma und die Vitalität von Wildkräutern, mit kultivierten Kräutern und Salaten. Fit in den Frühling, gesund das ganze Jahr. Die Teilnehmer des Geschmackserlebnisses werden die Wildkräuter im ursprünglichen Zustand, d.h. weder mit Öl und Essig angemacht, noch gekocht erleben. Genauso werden übliche Blattsalate und Gemüse präsentiert. Im unverarbeiteten Zustand werden die unterschiedlichen Geschmackserlebnisse am intensivsten und einprägsamsten sein.

Die Präsentation wird mit einer Wildkräuter-Einführung zum Sammeln, Hinweisen zu Sammelorten, den Vergleich von grundlegenden Inhaltsstoffen der Kräuter und Kulturgemüse etc. beginnen. Wildkräuter sind Lebewesen, die uns das ganze Jahr in großer Fülle zur Verfügung stehen und unserem Körper dienen. Diese Botschaft ist uns sehr wichtig und wird von uns authentisch, da wir entsprechend leben, weitergegeben. Ausgewählte Wildkräuter und Kulturgemüse werden als Büffet aufgebaut, sodass sich die Teilnehmer selber bedienen können. Essig, Öl und Brot kann ggf. zusätzlich bereitstehen. Während der Verkostung werden wir unterschiedliche Zubereitungsarten der Wildkräuter erläutern und soweit als möglich Variationen am Büffet bereitstellen. Auf das Thema „Gesundheit mit Wildkräutern“ wird während der gesamten Präsentation eingegangen.

GE 7

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

Eine Wurst und 8 Reifekammern (14.30 – 15.30 Uhr, Preis 15,00 Euro)

Mit Dieter Rohde, Wurstmanufaktur Rohde, Kassel.

Was passiert, wenn man die Nordhessische Ahle Wurscht zur Reifung durch Nordhessen schickt? Dies wollen wir bei der Querverkostung „Eine Wurst und 8 Reifekammern“ erschmecken. Ausgangspunkt ist ein schweres Wurstschwein aus Nordhessen, das zur Ahlen Wurscht verarbeitet wurde. Ein Durchmesser, eine Würzung. Diese Würste wurden sofort nach Herstellung zu 8 Mitgliedsbetrieben des Fördervereins Nordhessische Ahle Wurscht gebracht und reiften dort in den Reifekammern und nach den Verfahren der Betriebe. Die Betriebe liegen weit verstreut in Nordhessen. Vom Werra-Meißner Kreis ganz im Osten, über das nördliche Ende Kassels bis in den südlichen Bereich im Schwalm-Eder Kreis. Was setzt sich durch? Die Würzung oder die Reifeflora der 8 Reifekammern? Dieter Rohde wird Sie mit den Feinheiten vertraut machen.

GE 8

Foto © wiki commons, BMK

Feine Schinken und edle Weine aus 3 Regionen: Friaul – Oberschwaben-Bodensee – Heilbronner Land
(16.30 – 17.30 Uhr, Preis 15,00 Euro)

Mit Giulio Colomba, Lothar Klatt, Walter Kress.

Jede der Regionen steht für besondere Traditionen, Geschmack und Terroir. Grund genug, diese außerordentlichen Spezialitäten im Duett zu verkosten. Friaul setzt mit dem San Daniele-Schinken und den ‚Super Whites' die Messlatte – da möchten die Süddeutschen doch gerne nacheifern. So entstand in den letzten Jahren ein fruchtbarer Erfahrungsaustausch zwischen Bauern, Winzern und Metzgern, dessen Ergebnisse den Gästen in diesem Geschmackserlebnis präsentiert werden.

SONNTAG, 17. APRIL 2011

GE 9

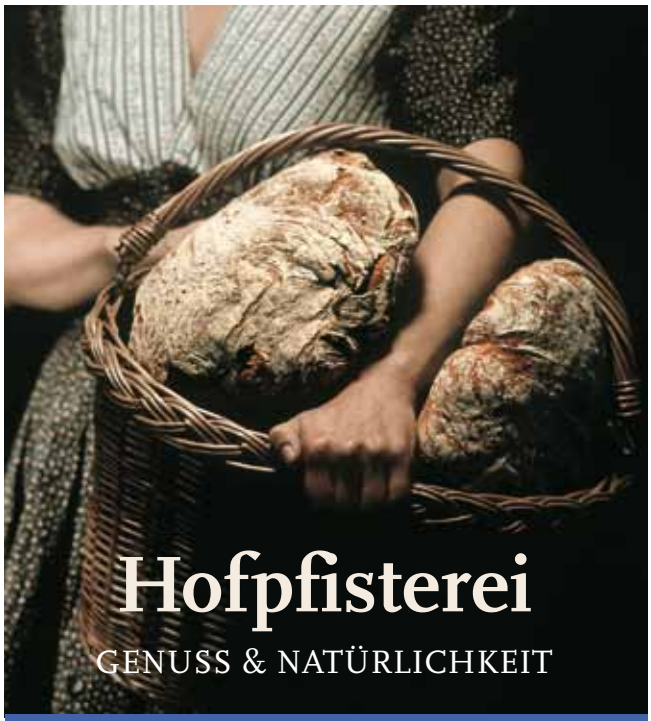
Foto © DWI

Foto © Uni Ulm

Spontis und ihre Geschmacksbilder oder was ist Spontanvergärung?
(11.30 – 12.30 Uhr, Preis 12,00 Euro)

Mit Steffen Lenzner, Weingut Ankermühle, Oestrich-Winkel, Rheingau.

Haben Sie sich schon mal gefragt, wer im Herbst aus den goldenen Rieslingtrauben all die köstlichen Tropfen macht, deren Genuss wir so sehr lieben? Und warum und wie „sie" es tun? Und was eigentlich ist ein „Sponti"? Antworten auf diese und Ihre eigenen Fragen zur Spontangärung gibt Ihnen Steffen Lenzner, Geschäftsleiter vom Weingut Ankermühle im Rheingau. Gemeinsam nähern wir uns dem Thema Spontangärung und verkosten mehrere Rieslinge, deren Geschmacksbild sehr deutlich durch die Art der Gärung geprägt ist. Lassen Sie sich überraschen!



Pfister Öko-Bauernbrote

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

Unsere Filialen in Baden-Württemberg:

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

Hofpfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

www.hofpfisterei.de

GE 10

Foto © Peter Guggenberger-Waibel

Fast vergessene Stücke von fast vergessenen Arche-Ochsen. Original Braunvieh im Allgäu, Weideochse vom Limpurger Rind und Murnau Werdenfelser Rind
(13.30 – 14.30 Uhr, Preis 22,00 Euro)

Mit Peter Guggenberger-Waibel, Archepassagier Original Braunvieh vom Allgäu; Dieter Kraft, Züchtervereinigung Limpurger Rind; Jürgen Lochbihler, Halter und Vorsitzender des Fördervereins für das Murnau Werdenfelser Rind; Georg Willibald Lang, Vorsitzender der Arche-Kommission Slow Food Deutschland; Jürgen Andruschkewitsch, Bio-Spitzenkoch und Slow Food Mitglied, Restaurant Rose in Vellberg-Eschenau.

Drei Arche-Ochsen – drei Rassen: etwa gleich alt, am gleichen Tag geschlachtet, gleich lang ohne Folie gereift und gleich zubereitet. Gibt es einen für die Rasse typischen Geschmack? Wir verkosten drei verschiedene Stücke in jeweils exakt gleicher Zubereitung: Tatar von der Lende, Tafelspitz vom Bürgermeisterstück, Schmorbraten aus der Unterschale. Zubereitet von Bio-Spitzenkoch und Slow Food Mitglied Jürgen Andruschkewitsch vom Restaurant Rose in Vellberg-Eschenau. Sie erleben eine Premiere: diese Querverkostung hat's in sich!

Das Original Braunvieh ist ein Kulturgut des Allgäus. Seit 1965 wurde das ursprüngliche Braunvieh jedoch durch Einkreuzung der Amerikanischen Rasse „Brown Swiss" zu einem Hochleistungs-Milchrind weitergezüchtet. Von der ursprünglichen Rasse – heute Original Braunvieh genannt – sind aktuell nur noch rund 500 Tiere erhalten. Höchste Zeit also, dass der ausgezeichneten Fleischqualität des Original Braunviehs wieder mehr Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Das Limpurger Rind, auch als Leintäler Rind bekannt, ist die älteste Rinderrasse Württembergs. Ihren Namen hat sie von der Grafschaft Limpurg, dessen von tief eingegrabenen Flusstälern durchschnittenes Hügelland mit Höhen bis über 500 Meter sowie die Haltungsbedingungen und klein-bäuerlichen Wirtschaftsverhältnisse die Rasse prägten.

Die Heimat des Murnau-Werdenfelser Rinds ist das Werdenfelser Land – das Alpen- und Voralpengebiet um Garmisch-Partenkirchen, Mittenwald, Oberammergau und Murnau mit seiner imposanten Kulisse von Zugspitze (2.964 m) und Alpspitze (2.628 m) sowie des Karwendel- und Wettersteingebirges. Im Alpenvorland beheimatet, sind die Rinder an steiles und auch sumpfiges Gelände sowie das raue Klima der Berge gewöhnt. Sie werden zur Beweidung von Almen und Auen eingesetzt, um so auch die Pflanzenvielfalt der Almenlandschaft zu pflegen und zu schützen.

GE 11

Foto © Brauerei Härle

Der Märzen – Biere zwischen Hell und Dunkel (15.30 – 16.30 Uhr, Preis 10,00 Euro)

Mit Gottfried Härle, Brauerei Clemens Härle, Leutkirch.

Der Begriff „Märzenbier" stammt aus den Tagen vor der Erfindung der Kühlmaschine, ist also mehr als 100 Jahre alt. Untergäriges Bier konnte damals nur im Winter gebraut werden, spätestens bis Ende März. Um die Haltbarkeit des Bieres etwas zu verlängern, wurde der „Märzen" etwas kräftiger eingebraut. Er hat deshalb mehr Stammwürze und Alkohol als beispielsweise ein Bier Pilsener Brauart. Die Verwendung von dunklen Röstmalzen sorgt nicht nur für ein interessantes Aromenspiel, sondern auch für die bernsteinfarbene Erscheinung.

Im Geschmackserlebnis „Märzen" wollen wir den typischen Aromen dieser alten, beinahe vergessenen Bierspezialität auf den Grund gehen. Vier bis fünf verschiedene Märzenbiere stehen zur Verkostung bereit und können in ihren geschmacklichen Eigenschaften verglichen werden. Wie ausgeprägt sind die Malzaromen? Welche Rolle spielt der Hopfen? Gibt es geschmackliche Unterschiede zwischen naturtrüben und filtrierten Märzenbieren?

Denn für uns Brauer gilt: Der Märzen liegt uns am Herzen.

Infos unter: Telefon +49 (0) 711 185 60 2844 oder per E-Mail congress@ics-stuttgart.de an uns wenden.

VERABREDUNGEN ZUM ESSEN

Foto © Stefan Abtmeyer, www.fishinheaven.de

Die Verabredungen zum Essen sind ein ganz besonderes Slow Food Erlebnis: Traditionelle Gerichte, gute, saubere und faire Lebensmittel der Region von Kennern zusammengestellt und zubereitet. Dazu gesellen sich Weine der Region. Unter kundiger Führung wird die Freude am Genuss und die Begeisterung bei den Verabredungen zum Essen zum Erlebnis, ein Erlebnis, das Sie an diesem Abend mit Gleichgesinnten teilen.

FREITAG, 15. APRIL 2011

VE 1 **Kulinarische Reise zum Presidio Champagnerbratbirne**
(die Führung beginnt um 17.00 Uhr am Gasthof Lamm, Eschenbacher Str. 1, 73112 Schlat bei Göppingen)

Gasthof Lamm und Manufaktur Jörg Geiger.

Das Team von Jörg Geiger begleitet Sie auf einer Reise zum Presidio Champagnerbratbirne. Lassen Sie sich mit einer Führung über die Streuobstwiesen und dem anschließenden Menü rund um von Slow Food ausgewählten Arche & Presidi-Produkten verwöhnen und erfahren Sie Interessantes und Wissenswertes zur Arche des Geschmacks.

Anmeldung und Information: Gasthof Lamm, Tel 07161. 99 90 20 oder theke@lamm-schlat.de

VE 2 **Von Alblämmern und Landgockeln** (19.30, Preis: 49 Euro inkl. korrespondierendem Wein und Wasser)

Ein Menü mit Lesung zum Buch von Sabine Herre ‚Von Alblämmern und Landgockeln – Genuss-Geschichten aus Baden-Württemberg'. Weinstube am Stadtgraben, Am Stadtgraben 6, 70372 Stuttgart-Bad Cannstatt. Partner des Abends ist der Botnanger Buchladen, Stuttgart.

Auf der Suche nach landestypischen Spezialitäten reiste Sabine Herre kreuz und quer durchs Ländle – vom Bodensee über die Alb bis nach Stuttgart und Hohenlohe. Sie schaute Bauern und Winzern, Metzgern und Bäckern bei der Arbeit zu und sammelte Rezepte und Adressen, die ihre Reportagen ergänzen. Sebastian Ludwig, Küchenchef der Weinstube am Stadtgraben lässt sich hiervon inspirieren und kreiert für Sie ein Menü rund um Alblamm und Landgockel. Ein Abend mit Genuss-Geschichten für alle Sinne, gelesen von Sabine Herre, gekocht von Sebastian Ludwig.

Anmeldung und Information: Weinstube am Stadtgraben, Tel 0711. 56 70 06 oder info@weinstube-stadtgraben.de

SAMSTAG, 16. APRIL 2011

VE 3 **Frühlingsgefühle aufgetischt – von den Kochstammtischen von Slow Food Stuttgart**
(19.30 Uhr, das Menü zu 46 Euro beinhaltet Begrüßungssekt, Wasser, Wein, Brot und Kaffee. Teilnehmerzahl: 29)

Die Stuttgarter Kochstammtische I und II tischen ein jahreszeitliches 3-Gänge-Menü auf, das die Frühlingsgefühle auch von nichtschwäbischen Messegästen weckt. Im Amuse Gueule wird Verschmähtes verwertet. Im Hauptgang kommt Rindfleisch von fast vergessenen Rassen zur Geltung. Die Gänge werden mit korrespondierenden Weinen des Weingutes Heid, Fellbach, serviert. Der Winzer Markus Heid stellt seine Weine vor.

Veranstaltungsort: Kinder- und Jugendhaus M9 Freiberg, Makrelenweg 9a, 70378 Stuttgart

Anmeldung über die Landesmesse Stuttgart, www.messe-stuttgart.de/slowfood/ verabredungen,

Informationen bei Walter Belssner, Tel 0172. 7263356, walter_belssner@t-online.de

IMPRESSUM

16 Seiten zum Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe 2011

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

REDAKTION
Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes: Andrea Lenkert-Hörrmann

PROJEKTLEITUNG
Lilo Haug, Landesmesse Stuttgart GmbH, lilo.haug@messe-stuttgart.de

Projektleitung Rahmenprogramm: Andrea Lenkert-Hörrmann, alh@lenkert-hoerrmann.de

LAYOUT Caroline Gärtner, layout@slowfoodmagazin.de

Druckauflage 26.300 Exemplare

Vergrößer‘ den Genuss!

Besuchen Sie uns auf
der Slow Food Messe
Halle 4, Stand 4D36

Markt des guten Geschmacks
die Slow Food Messe

Teinacher. Eine Empfehlung des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg.

Teinacher
Ausgezeichnet. Von der Natur.

Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG · Postfach 80 · 73334 Bad Überkingen · Tel.: 07331/201-0
Fax: 07331/201-400 · info@mineralbrunnen-ag.de · www.ausgezeichnet-geniessen.de