

Eine Parallelveranstaltung zur SlowFisch

Garantiert 100 % Natur!

Nur qualitativ hochwertige und handwerklich hergestellte Produkte, die frei von chemischen Zusatzstoffen wie z.B. Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromen sind und den Slow Food-Kriterien entsprechen, sind auf der SlowFisch zu finden.

Marktplatz – Fisch und andere Köstlichkeiten

Entdecken, probieren und kaufen Sie hochwertige Produkte. Lernen Sie regionale Besonderheiten kennen und erfahren Sie mehr über gute Lebensmittel. Auf der SlowFisch erleben Sie Geschmack mit allen Sinnen.

Wissen Sie, welches Gewürz zu welchem Fisch passt? Möchten Sie Fisch-Spezialitäten aus Irland verkosten? Haben Sie schon mal fangfrischen Granat gepult?

All dies und vieles mehr finden Sie auf dem SlowFisch-Marktplatz:

- **Fisch**
- **Feinkost**
- **Wurst**
- **Getreide**
- **Obst**
- **Wein**
- **Meeresfrüchte**
- **Gewürze**
- **Käse**
- **Gemüse**
- **Getränke**
- **Süßes...**

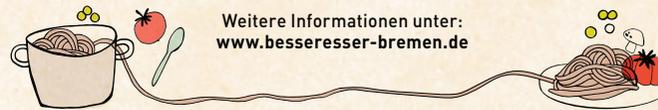
www.slowfisch-bremen.de



BESSERESSER

Aktionstage Kinder- und Jugendernährung

Ein Forum rund um gute und gesunde Ernährung Ihrer Kinder. Information, Beratung, Erfahrungsaustausch genauso wie Action und viel Spaß für Kids und Teenager finden Sie auf der Messe.



Weitere Informationen unter:
www.besseresser-bremen.de

Besuchen Sie uns!

Ort MESSE BREMEN, ÖVB-Arena + Halle 2

Öffnungszeiten Täglich 10 – 18 Uhr

Eintrittspreise

Eintritt	9 EUR
Slow Food-Mitglieder	7 EUR
Ermäßigt*	7 EUR

Kinder (bis 12 J. in Begleitung eines Erwachsenen) kostenfrei.

* gilt für Schüler, Auszubildende, Studenten, Rentner, Inhaber eines Schwerbehindertenausweises, ADAC-Mitglieder und Inhaber einer Abo-, NWZ-, NZ-Card gegen Vorlage eines gültigen Nachweises. Die Eintrittskarten gelten für einen gültigen Eintritt an einem beliebigen Messetag. Sie verlieren nach Verlassen des Messegeländes ihre Gültigkeit. Rabatte sind nicht kombinierbar.

Besucher der SlowFisch erhalten freien Zutritt zu den zeitgleich stattfindenden Veranstaltungen:

BESSERESSER
Aktionstage Kinder- und Jugendernährung

reiselust
Die Urlaubsmesse in Bremen

CARAVAN
BREMMEN 2013

Veranstalter:



WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH
MESSE BREMEN & ÖVB-Arena
Tel.: (0421) 3505 260, E-Mail: info@slowfisch-bremen.de
www.slowfisch-bremen.de

Medienpartner:



SlowFisch

Die Messe für nachhaltigen Genuss



**8.-10.
NOV.
2013**

**MESSE
BREMMEN**

**Delikatessen, Meeresfrüchte,
Kaffee, Süßes, Wein**



Freude am Essen und Trinken

Sie lieben gutes Essen, kochen gerne selbst und bevorzugen regionale Produkte? Dann schauen Sie auf der **SlowFisch** vorbei! Traditionelle und handwerkliche Qualitätsprodukte, neue Ideen und kulinarische Anregungen warten auf Sie.



Regionales aus Niedersachsen im SlowFisch-Bistro

Wintermatjes, konfiertter Fisch und Zevener Moorkartoffeln, zubereitet und verfeinert mit hochwertigen Ölen aus Kreta und Kalabrien – entdecken Sie im direkten Dialog mit Erzeugern und Top-Köchen die Küche Niedersachsens und erfahren Sie mehr über die Besonderheiten dieser Region. Schauen Sie den Chefköchen über die Schulter, stellen Sie Fragen und erhalten Sie wertvolle Tipps für Zuhause.



Mehr wissen – bewusst entscheiden!

Mit Vorträgen und Diskussionsrunden über Fischerei, Aquakultur, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Artenvielfalt vermitteln Fachleute Interessierten ihr Wissen.

Vinothek mit Weinberatung

Probieren Sie in der entspannten Atmosphäre der Vinothek ausgewählte Weine deutscher Winzer. Weinexperten von Slow Food beraten Sie gerne. Wer seinen Favoriten gefunden hat, kann diesen auf Wunsch gleich beim Winzer bestellen.



Werden Sie zum Käser!

Stellen Sie in der Käseschule Ihren eigenen Käse her und erfahren Sie mehr über handwerklichen Käse und seine Herstellung. **Anmeldungen vor Ort am Stand des VHM und der Niedersächsischen Käsestraße (Halle 1, Stand 1A01)**

Selbst gepult sind sie am besten!

Das kulinarische Markenzeichen der Nordsee ist die Nordseekrabbe. Fangfrisch vom Krabbenfischer auf die SlowFisch gebracht, pulen Sie diese gemeinsam mit Krabben Fischern und genießen Sie anschließend IHR Krabbenbrötchen.

Geschmackserlebnisse

Der Klassiker unter Slow Food-Liebhauern sind „Geschmackserlebnisse“: Verkostungen bei denen man schmeckt, vergleicht, kombiniert und Neues entdeckt.

Freitag, 8. November 2013

- 14.00 Uhr** **Alles Käse! Genusstour vom Watt bis zu den Bergen.** Die Hofkäsereien der Niedersächsischen Käsestraße
- 16.30 Uhr** **Die Welt des Apfels entdecken – auf die Zubereitung kommt es an!** Dr. Karsten Schulz, Altenkirchen, Cornelia Münchow, Buxtehude
Kampagne: Marmelade für Alle!

Samstag, 9. November 2013

- 11.30 Uhr** **Mehr als milchig! – Eine vollmundige Geschmacksreise zu den Milchen**
Mit Hof Dallmann und Hof Meinen und Gerd Müller, Molkerei- und Sensorikfachmann
Moderation: Kirsten Kohlhaw, freie Autorin und Pressereferentin des BVDM
- 13.30 Uhr** **Räucherfisch und Wein**
Jürgen Faust, Wechsler Feinfisch
Andreas Luik, Weinexperte Stuttgart
- 15.30 Uhr** **Rohmilchkäse – Die ganze Vielfalt ökologischer Käsekultur** | Michael Nußbaum

Sonntag, 10. November 2013

- 11.00 Uhr** **Wie schmeckt fangfrisch?**
Typische Krabbengerichte der Fischer
Dirk Dell Missier, Krabbenfischer auf Hallig Hooge
- 13.00 Uhr** **Aufgefischt, aufgeköcht – aufgetischt**
Geheimnisse der Filettierkunst und Zubereitung
Thomas Struppe & Malte Frerichs, Ziel-Fisch
- 15:30 Uhr** **Stockfisch – eine norwegische Spezialität mit Geschichte** | Auszubildende der Beruflichen Schulen des LKR Ostholstein in Oldenburg Außenstelle Neustadt i.H.

Änderungen vorbehalten. Online-Buchung und das aktualisierte Programm finden Sie unter:
www.slowfish-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse

