



Slow Food®
Deutschland e.V.



Presseinformation – Stuttgart, 16. April 2012

Dem Landwirt die Hand geschüttelt – Slow Food Messe 2012 schließt nach vier gelungenen Messetagen

(ak) Die Slow Food Messe „Markt des Guten Geschmacks“ schloss am Sonntag in Stuttgart nach vier lebhaften und erlebnisreichen Messetagen. Insgesamt verbuchten die sieben Frühjahrmessen auf der Messe Stuttgart über 80.000 Besucher. „Wir sind rundum zufrieden, genauso wie unsere Aussteller, mit dem großen Interesse der vielen Besucher,“ so **Dr. Ursula Hudson**, die amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland e.V. „Unsere neuen Formate wie die Kochwerkstatt, die Saatgutbörse und die Pflanzaktion sind sehr gut von den Messebesuchern aufgenommen worden. Auch die Diskussionsrunden auf der Forumsbühne hatten regen Zuspruch. Wir danken unseren Ausstellern, Referenten und den vielen Vereinsmitgliedern, die sich engagiert haben, für eine gelungene Messe.“

Ein Highlight der Messe war der Besuch von **Carlo Petrini**, Gründer und internationaler Präsident von Slow Food, der an zwei Podiumsgesprächen teilnahm. Am Sonntag sprach er über das Thema der **Welternährung** mit dem Leiter der WDR-Umweltredaktion **Dr. Wilfried Bommert** und **Francisco Mari**, Agrarhandelsexperten des Evangelischen Entwicklungsdienstes (EED).

Kernpunkte des Gespräches waren Ernährungssouveränität, Konsumentenverantwortung und das von Slow Food ins Leben gerufene **Terra Madre** Netzwerk. Das Netzwerk bringt die aktiven Teilnehmer an unserer Nahrungsproduktionskette zusammen, um weltweit nachhaltige Landwirtschaft, Fischerei und Lebensmittelherstellung zu unterstützen. Diese sind von der Erosion der lokalen Märkte, Überfischung der Meere und großflächigen Kauf von Ackerland für Bioethanol durch ausländische Investoren bedroht. „Terra Madre ist ein Gegenentwurf zu den strukturellen Problemen, welche die Ernährungssouveränität bedrohen,“ so Carlo Petrini. Auch die Slow Food Messe in Stuttgart, wo Hersteller regionaler, handwerklich hergestellter Produkte aus Deutschland und aus dem Ausland in direkten Kontakt mit den Verbrauchern kommen können, zeigt ganz konkrete Alternativen auf. „Wer denkt, die Slow Food Messe sei nur etwas für Gourmets, der hat die ganzheitliche Perspektive von Slow Food nicht verstanden,“ so Petrini weiter.

Francisco Mari (EED) unterstrich diesen Gedanken: „Die Entscheidungen der Verbraucher hier in Europa zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln, wie Slow Food sie unterstützt, tragen dazu bei, den Druck auf die Selbstversorgung des globalen Südens durch europäische Agrarexporte zu nehmen.“ Starke lokale Wirtschaftskreisläufe, die global vernetzt sind, tragen zum Erhalt der lokalen Esskulturen, der biologischen Vielfalt, handwerklichen Traditionen und traditionellem Wissen bei, ohne den Blick nach außen zu verwehren.

Unter den knapp **400 Ausstellern** der Slow Food Messe fanden sich auch ein Dutzend „Arche-Passagiere“ – traditionelle Nutztierarten, Nutzpflanzensorten und Lebensmittel, die vom Slow Food Verein im Rahmen des Projektes „**Arche des Geschmacks**“ katalogisiert und bekanntgemacht und so vor dem Aussterben und der Vergessenheit bewahrt werden. Mittlerweile beherbergt die Arche weltweit mehr als 1.060 Lebensmittelprodukte in 69 Ländern, darunter 30 in Deutschland. Auf dem inneren Parkgelände der Messe konnten nicht nur Kinder das Braunvieh aus dem Allgäu, das Hinterwäldler Rind und den Weideochsen vom Limpurger Rind mit ihren Kälbchen sowie das Rhönschaf, das Augsburger Huhn und das Bunte Bentheimer Schwein kennenlernen. Weitere Arche-Passagiere auf der Messe in Stuttgart – zu probieren in köstlichen Zubereitungen an den Slow Food Convivien-Ständen in Halle 5 – waren die Alblinse, die Ahle Wurst, die Kartoffel Bamberger Hörnla, die Champagner Bratbirne, das Filder Spitzkraut, der Fränkische Grünkern und das Musmehl. Mit dabei war auch der Alte Gouda aus den Niederlanden, ebenfalls ein Arche-Passagier.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland:

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (0172) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin