

PRESSEINFORMATION – Berlin, 24. Oktober 2013

SlowFisch 2013: Krabben, Käse und mehr

In wenigen Tagen öffnet die Herbstmesse von Slow Food Deutschland **SlowFisch** wieder ihre Tore auf dem Bremer Messegelände. Vom **08.-10. November 2013** erfahren Sie dort mehr über gute, saubere und faire Spezialitäten rund um Meer und Küste. Hier möchten wir Ihnen ein paar Highlights der Veranstaltung vorstellen.

Wussten Sie schon? Alle Produkte auf den Slow Food Messen müssen die **Slow Food Qualitätskriterien** erfüllen:

- Herstellung in traditionell handwerklicher Art
- Frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen
- Frei von Zusatz- und Aromastoffen, sowie von Hefeextrakten
- Frei von synthetischen Zuckern und Zuckerstoffen, die chemisch hergestellt werden

Mehr zu den Slow Food Qualitätskriterien für Messen:

www.slowfood.de/slow_food_messen/qualitaetskriterien

SlowFisch – 08.-10. November 2013

Wie jedes Jahr bietet die SlowFisch Messe ein buntes Rahmenprogramm aus **Geschmackserlebnissen**, **Podiumsgesprächen**, dem **SlowFisch-Bistro**, der **Vinothek** mit fachmännischer Weinberatung von Slow Food Experten und der **Verabredung zum Essen** mit Zwei-Sterne-Koch Johannes King (siehe unten).

Dabei stehen zwei interessante Themen dieses Jahr besonders hervor.

Die **Krabbenfischerei** ist eine jahrhundertealte Tradition in der Nordsee. Aber wie werden sie heute gefischt, und wie nachhaltig ist die Krabbenfischerei? Auf der SlowFisch erfahren Sie von Fischern und Experten viel Interessantes zu den leckeren Garnelen – bei einem Geschmackserlebnis mit Fischer Dirk Dell Missier auch, wie man selber pult!

Samstag, 09. November – 11:00 Uhr

Podiumsgespräch: ***Fakten statt Vermutung – Krabbenfischerei unter der Lupe***

Mit Dirk Dell Missier, Krabbenfischer; Philipp Oberdörffer, Erzeugerorganisation Deutsche Krabbenfischer und Dr. Thomas Neudecker, J.-H.-v.-Thünen-Institut für Seefischerei.

Samstag, 09. November – 13:30 Uhr

Podiumsgespräch: ***Krabbenfischerei vor 50 Jahren und heute***

Mit Dirk Dell Missier, Krabbenfischer (Hallig Hooge) und Paul Walter, Krabbenfischer (Sylt).

Sonntag, 10. November – 11:30 Uhr

Geschmackserlebnis: ***Fangfrisch auf Fischers Tisch: Nordseegarnelen (Krabben)***

Mit Dirk Dell Missier, Krabbenfischer und Sabine Ehlts, Slow Food Oldenburg.

So schmeckt die Nordsee: Verkosten Sie fangfrische Krabben, und lernen Sie, wie man selber pult!

Preis: 15 €, Anmeldung auf www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse

Sonntag, 10. November – 19:00 Uhr

Verabredung zum Essen mit Johannes King**, Söl'ring Hof

Grashoff's Bistro, Contrescarpe 80, 28195 Bremen.

Am 10. November lädt Zwei-Sterne-Koch, Koch des Jahres 2013 und Slow Food Mitglied Johannes King vom Dorint Söl'ring Hof auf Sylt gemeinsam mit Oliver Schmidt (Grashoff's Bistro) zu einer kulinarischen reise zu den Kostbarkeiten der Nordsee und den Gärten und Beeten der Insel in Grashoff's Bistro ein.

Besondere Aufmerksamkeit gilt in diesem Jahr der Krabbe, die mit traditionellen Gemüsesorten, aromatischen Kräutern und Gewürzen und anderen Meeresfrüchten zu vielfältigen Kompositionen kombiniert wird, für guten, sauberen und fairen Genuss auf nordische Art.

Weitere Informationen/Buchung:

Grashoff's Bistro, Tel 0421 147 490, info@grashoff.de, www.grashoff.de

Milch und Milchprodukte, ein wunderbar vielseitiger Bereich von Lebensmitteln, sind für viele von uns ein zentraler Teil unserer Ernährung. Um der Vielfaltigkeit der Milch in Geschmack und Zusammensetzung gerecht zu werden, sollten wir eigentlich im Plural von Milch – „Milchen“ – sprechen. Doch wir wissen von dieser Vielfalt heute kaum noch etwas. Durch extrem erfolgreiche Gewöhnung an das Lebensmittel Milch aus dem Kühlregal sind wir unsensibel für Vielfalt geworden. Milch ist gegenwärtig ein höchst industrielles Erzeugnis, für dessen Bewertung wir gewöhnlich allein den Fettanteil und die Haltbarkeit beachten.

Die Reduzierung der Milchvielfalt auf ein industrielles Produkt aber beraubt uns eines qualitativ hochwertigen und geschmacklich wunderbaren Lebensmittels, das Ausdruck von Landschaft, Tier und Mensch ist. Rohmilch und Rohmilchkäse sind so vielgestaltig wie die Tierarten (Rind, Schaf, Ziege, Pferd, Kamel, Rentier), deren Rassen, Regionen, Hersteller und Verarbeitungsweisen.

Auf der SlowFisch 2013 laden wir Sie ein, in drei Geschmackserlebnissen die Vielfalt der Milch(en) und Milchprodukte durch Schmecken wieder zu entdecken!

Freitag, 08. November – 14:00 Uhr

Geschmackserlebnis: ***Alles Käse! Genusstour vom Watt bis zu den Bergen. Die Hofkäsereien der Niedersächsischen Käsestraße.***

Mit Annette Alpers-Tipke, Jithofer Käserei und Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung.

Die niedersächsischen Hofkäsereien bieten vielerlei, von Schaf- und Ziegenkäse bis Bergkäse aus der norddeutschen Tiefebene. Schmecken Sie sich durch!

Preis: 15 €, Anmeldung auf www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse

Samstag, 09. November – 11:30 Uhr

Geschmackserlebnis: ***Mehr als milchig! – Eine vollmundige Geschmacksreise zu den Milchen***

Mit Hof Dallmann, Dohren, Hof Meinen, Grabstede und Gerd Müller, Molkereimeister und Sensorikfachmann.

Eine Querverkostung verschiedener Milchen, die Ihre Sinnenskala erweitern wird!

Preis: 15 €, Anmeldung auf www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse

Samstag, 09. November – 15:30 Uhr

Geschmackserlebnis: ***Rohmilchkäse – Die Königsklasse der Käsekultur***

Mit Michael Nußbaum, Diplom-Biologe und Mitglied der Käsegilde St. Uguzon

Rohmilchkäse spiegelt Terroir und Tradition in vielen Facetten wieder – darum sind gute Arbeit mit den Tieren, gutes Futter, und die Erfahrung der Käsehandwerker besonders wichtig. An traditionellen Käsen aus klassischen Regionen und auch an modernen und regionalen Beispielen wird in dieser Veranstaltung die Probe aufs Exempel gemacht.

Preis: 15 €, Anmeldung auf www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse

Podiumsgespräche

Erfahren Sie mehr über Fischerei, Aquakultur, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Artenvielfalt in den Vorträgen und Diskussionsrunden der SlowFisch!

Freitag, 08. November – 14:00 Uhr

Podiumsgespräch: ***Die Forelle – Fisch(e) des Jahres 2013: Bekannte Unbekannte?***

Mit Thomas Struppe und Malte Fredrichs, Ziel-Fisch, Berlin

Freitag, 08. November – 16:00 Uhr

Podiumsgespräch: ***Der Aal – Ein Meeresbürger stirbt aus?***

Mit Annett Storm, MeeresBürger-Netzwerk Wieck

Samstag, 09. November – 16:00 Uhr

Podiumsgespräch: ***Fischerei zwischen Meeresschutz und Küstenkultur***

Mit Uwe Sturm, Arbeitskreissprecher Fischerei AktivRegion Ostseeküste Stein, Maik Schwartau, Bürgermeister Büsum, Tillmann Hahn, Gourmetkoch Bad Doberan, Paul Walter, Krabbenfischer und Vertretern von Politik und Umweltschutzverbänden.

Sonntag, 10. November – 12:30 Uhr

Podiumsgespräch: ***Die neue gemeinsam Fischereipolitik – zukunftsfähig oder nicht?***

Mit Kai Dunkelmann, Ostseefischer, Dieter Hullmann, Nordseefischer, Dr. Christoph Zimmermann, ICES Advisory Committee, Dr. Nina Wolff, Deutschw Umwelthilfe, Peter Koch-Bodes, Fachverband Fischfachhandel/BVL, Ulrike Rodust, MdEP. Moderation: Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland.

Weitere Geschmackserlebnisse

Bei den etwa einstündigen Slow Food Geschmackserlebnissen kann man schmecken, vergleichen und Neues entdecken! Dabei werden von Erzeugern und Experten Geschichten und Informationen rund um die Produkte erzählt.

Freitag, 08. November – 16:30 Uhr

Geschmackserlebnis: ***Die Welt des Apfels entdecken – auf die Zubereitung kommt es an!***

Mit Dr. Karsten Schulz und Cornelia Münchow, Kampagne *Marmelade für alle!*

Die Vielfalt von Äpfeln und Apfelmus kommt von verschiedenen Apfelsorten aber auch durch Lagerung, Zubereitung und Süßung – hier können Sie die Unterschiede schmecken!

Die Kampagne *Marmelade für alle!* erntet und kocht Obst, das sonst nicht geerntet worden wäre – ein kreatives und leckeres Projekt gegen die Lebensmittelverschwendung.

Preis: 15 €, Anmeldung auf www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse

Samstag, 09. November – 13:30 Uhr

Geschmackserlebnis: ***Räucherfisch und Wein***

Mit Jürgen Faust, Wechseler Feinfisch und Andreas Luik, Weinexperte

Kann man Wein mit geräuchertem Fisch kombinieren? Ja! Die spielerische Restsüße eines Riesling Kabinett, die Barriqueschwere eines Chardonnay und die Spritzigkeit eines Schaumweins kommen auch kräftigen Raucharomen zurecht – probieren Sie es selbst!

Preis: 15 €, Anmeldung auf www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse

Sonntag, 10. November – 13:30 Uhr

Geschmackserlebnis: ***Aufgefischt, aufgekocht – aufgetischt: Geheimnisse der Filetierkunst***

Mit Thomas Struppe und Malte Fredrichs, Ziel-Fisch, Berlin

Warum nicht mal aus einem ganzen Fisch das Filet selbst herausschneiden? Hier lernen Sie, wie es geht und dürfen selber Hand anlegen. Verkostet werden die leckeren Filets von Weißfischen wie Rotaugen und Brassen natürlich auch!

Preis: 15 €, Anmeldung auf www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse

Sonntag, 10. November – 15:30 Uhr

Geschmackserlebnis: ***Stockfisch – eine norwegische Spezialität mit Geschichte***

Mit Auszubildenden der Beruflichen Schulen des Kreises Ostholstein in Neustadt

Berufsschüler und ihre Lehrer arbeiten seit 2012 an einem internationalen Projekt zum Thema Stockfisch. In Deutschland wird der, in der eisigen Luft der Lofoten getrocknete, ungesalzene Stockfisch kaum gehandelt, weitaus verbreiteter ist hierzulande der gesalzene Klippfisch. Diesen Unterschied wollen wir deutlich machen und in Deutschland das Original aus Norwegen, den Stockfisch, dem Klippfisch gegenüberstellen!

Preis: 15 €, Anmeldung auf www.slowfisch-bremen.de/sf/Geschmackserlebnisse



Pressekontakt SlowFisch:

*Für Pressefotos, Akkreditierung und Infos zu Ausstellern wenden Sie sich bitte an das
Pressebüro der Messe Bremen:*

Imke Zimmermann

Tel. +49 (0) 421 3505 445

Email: zimmermann@messe-bremen.de



Slow Food®
Deutschland e.V.