

Pressemitteilung

Pressekontakt:

Andreas Wallbillich | Tel.: +49 711 18560-2932 | Fax: -2701 | andreas.wallbillich@messe-stuttgart.de

Nr. 2

Februar 2014

Qualität dank Leidenschaft

Strenge Qualitätskriterien: Für den Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ werden alle angebotenen Produkte überprüft

Wissen, was drin ist: Immer mehr Verbraucher legen bei ihrer Ernährung Wert auf unverfälschten Geschmack. Sie wollen Lebensmittel, die frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen und künstlichen Aromastoffen sind. Auf dem Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ werden sie fündig. Zum achten Mal präsentieren vom 10. bis 13. April 2014 über 400 Genusshandwerker aus Deutschland und dem europäischen Ausland eine einzigartige Vielfalt regionaler Köstlichkeiten und Spezialitäten.

Sein beispielloses Qualitätskonzept unterscheidet dabei den „Markt des guten Geschmacks“ von anderen Feinschmecker- und Genussmessen. So müssen alle auf der Messe angebotenen Spezialitäten gemäß der Slow Food Philosophie in traditionell handwerklicher Art, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, frei von Aromastoffen, frei von Zusatzstoffen (bis auf wenige Ausnahmen) sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt werden. Die Slow Food Prüfer sind dabei zum Teil sogar strenger als die EU-Öko-Verordnung, die in Bio-Produkten immerhin noch 47 der rund 350 in der konventionellen Lebensmittelverarbeitung zugelassenen Stoffe erlaubt. Von der Messe ausgeschlossene Verfahren sind beispielsweise Folienreifung beim Käse, Hopfenextrakt beim Bier oder chemische Backmittel beim Brot. Kostenoptimierte Herstellerpraktiken, die gerne in der Massenfertigung eingesetzt werden, haben auf der Stuttgarter Messe keinen Platz.

„Unsere Besucher können sich darauf verlassen, dass sie auf der Messe genau das kaufen, was auch auf der Produktinformation steht. Dafür nehmen wir einen im Messewesen absolut unüblichen zeitlichen und finanziellen Aufwand in Kauf“, erläutert Lilo Haug, Projektleiterin des „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“, das Konzept. „Alle auf der Messe verkauften Produkte müssen im Vorfeld schriftlich angemeldet und von den Slow Food Prüfern genehmigt werden. Erst wenn die Qualität stimmt werden die Aussteller mit ihrem Angebot zugelassen. Darüber hinaus führen wir während der Messe stichprobenartige Kontrollen an den Ständen durch.“ Sollten Aussteller gegen die Ausstellungsordnung verstoßen, so müssen die beanstandeten Produkte unverzüglich vom Stand entfernt werden. Bei groben Verstößen können sogar die Schließung des Messestands sowie ein Ausschluss von künftigen Messen angeordnet werden.

„Wir kennen jeden Käse persönlich“

Ein Verfahren, das Produzenten wie die Käserei „Zurwies“ zu schätzen wissen. Der Familienbetrieb aus Wangen im Allgäu stellt mit 25 Mitarbeitern verschiedenste Käsespezialitäten her. Bevor in der Käserei der erste Laib produziert wird, stellt Junior-



Messe Stuttgart
10. – 13.04.2014

www.messe-stuttgart.de/slowfood

Ideeller Träger und Partner:
Slow Food Deutschland e.V.

Messe Stuttgart



Landesmesse Stuttgart GmbH
Messepiazza 1
70629 Stuttgart (Germany)

Tel.: +49 711 18560-0
Fax: +49 711 18560-2440
info@messe-stuttgart.de
www.messe-stuttgart.de

Amtsgericht Stuttgart
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:
Staatssekretär Ingo Rust MdL

Geschäftsführer:
Roland Bleinroth
Ulrich Kromer von Baerle
(Sprecher der
Geschäftsführung)

Mitglied bei
AUMA · FKM · ICCA
IDFA · GCB · EVC · AIPC

Chefin Luise Holzinger höchste Ansprüche an die verwendeten Rohstoffe: „Guter Käse kann nur aus guter Milch gemacht werden. Die Milch für unseren Käse erhalten wir deshalb von 20 Biobauern in und um Wangen, die alle ihre Höfe nach den Richtlinien von Bioland oder Demeter bewirtschaften und von uns und den Verbänden streng kontrolliert werden.“ Die Nahrung der Kühe ist deshalb frei von Kunstdünger, Herbiziden und Pestiziden. „Dafür bezahlen wir unseren Bauern neben den üblichen Milchpreisen der umliegenden Milchindustrie noch Qualitäts-, Fütterungs- und Biozuschläge“, so Holzinger.

Bis aus täglich 10.000 Litern angelieferter Milch dann ein fertiger Käse wird, vergehen nochmals drei Wochen für Produktion und Reife. Eine beschleunigte Reifung in Folie kommt für die Allgäuer Käseproduzenten dabei nicht in Frage. Vielmehr ist beständige Handarbeit während des gesamten Herstellungsprozesses gefragt: „Man könnte sagen, wir kennen jeden Käse, der unser Haus verlässt, persönlich“, scherzt Holzinger. Eine Qualität, die man schmeckt und die auch immer mehr Kunden zu schätzen wissen.

Hinweis an die Redaktionen

Slow Food ist eine internationale Bewegung mit einem eigenständigen und neuen Ansatz: Verbraucher und Produzenten setzen sich gemeinsam in einer Organisation für die gleichen Ziele ein. Die Non-Profit-Organisation engagiert sich für regionale, saisonale und handwerklich hergestellte Lebensmittel, eine nachhaltige, kleinbäuerliche Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und die Bewahrung der Arten- und Geschmacksvielfalt. Die Slow Food-Bewegung entstand in den 1980er Jahren in Italien und hat heute etwa 100.000 Mitglieder in 150 Ländern, davon über 13.000 in Deutschland.

Weitere Infos und Bilder zum „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ finden Sie im Pressebereich unter www.messe-stuttgart.de/slowfood, Informationen zu Slow Food unter www.slowfood.de.

Die Stuttgarter Frühjahrmessen auf einen Blick

auto motor und sport i-Mobility	10. – 13. April 2014
Fair Handeln	10. – 13. April 2014
Garten Outdoor Ambiente	10. – 13. April 2014
Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe	10. – 13. April 2014
Kreativ	10. – 13. April 2014
Yoga Expo	10. – 13. April 2014
Mineralien, Fossilien, Schmuck	11. – 13. April 2014
Haus, Holz, Energie	11. – 13. April 2014

Die Stuttgarter Frühjahrmessen haben täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet, am Donnerstag, 10. April 2014, von 14 bis 22 Uhr (Nacht der Sinne). Eintrittskarten kosten inklusive VVS-Kombiticket 13 Euro, ermäßigt 10 Euro. Die Karten berechtigen zum Besuch aller an diesem Tag parallel stattfindenden Messen. Kombitickets für die bequeme Anreise zu den Stuttgarter Frühjahrmessen sind bei den Easy-Ticket-Vorverkaufsstellen, den Toto-Lotto-Verkaufsstellen im VVS-Gebiet, an den SSB-Automaten und -Verkaufsstellen sowie an den Fahrkartenschaltern der Deutschen Bahn erhältlich.

Bilder zur Pressemitteilung:



SF_14_P_001: Vater Anton Holzinger und Tochter Luise Holzinger, Geschäftsführer und Juniorchefin der Käserei Zurwies in Wangen im Allgäu



SF_14_P_002: In der Käserei Zurwies in Wangen im Allgäu wird der Käsebruch in Käseformen abgefüllt

Die Bilder zum Download, den Presstext und Logos finden Sie auch im Internet:
<http://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/journalisten/pressematerialien/>