



Slow Food®

Deutschland e.V.

Der Markt des Guten Geschmacks 2016 öffnet seine Tore: „Slow Food Messen sind wichtig zum Erreichen eines guten, sauberen und fairen Lebensmittelsystems“

PRESSEINFORMATION – Stuttgart, 31. März 2016

10 Jahre „*Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe*“: Die alljährliche Slow-Food-Leitmesse hat heute in Stuttgart ihre Tore geöffnet. Vor Ort können Besucherinnen und Besucher die Produkte von rund 550 Lebensmittelhandwerkern kennenlernen und verkosten oder an einem Workshop in der Kochwerkstatt, Vinothek, dem Continental Whisky Market oder dem Marktplatz Brauerhandwerk teilnehmen.

Bei der Messeeröffnung, bei den Podiumsdiskussionen und bei der Pressekonferenz ist jedoch eins klar geworden: Die Wirksamkeit von Messen wie dem Markt des guten Geschmacks mit seinem vielfältigen Rahmenprogramm geht weit über Genuss und Vergnügen hinaus: Hier findet Ernährungsbildung statt und die Messe ist ein Ort der Vernetzung von Verbrauchern, Erzeugern, Köchen, Unterstützern, Ernährungsexperten und Politikern. Hier wird die Arbeit und die Erzeugnisse der gut, sauber und fair wirtschaftenden Erzeuger wertgeschätzt, die Tag für Tag mit Herzblut handwerkliche Produkte herstellen und bei der Bearbeitung von Boden und Feld mit Natur, Umwelt und Gesundheit arbeiten statt gegen sie.

„Ein Rückblick auf 10 Jahre Slow Food Messe zeigt, dass wir ein ständig wachsendes Netzwerk an Lebensmittelhandwerkern, Köchen, Erzeugern, Mitwirkenden und Unterstützern geschaffen haben, welches die Slow-Food-Philosophie unermüdlich umsetzt“, so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland. „Angefangen hat es hier beim Markt des guten Geschmacks vor 10 Jahren mit 100 Ausstellern. Heute haben wir rund 550 Aussteller und es haben sich in der Zwischenzeit viele weitere kleinteilige Netzwerke, wie die Chef Alliance, gefunden. Ihnen allen vor allem gebietet heute Ehre, denn sie sind Slow Food“, so Hudson weiter.

Paolo di Croce, Generalsekretär von Slow Food International, unterstrich bei der heutigen Pressekonferenz die Wichtigkeit des Messeformats für die Ziele des Vereins: „Slow Food organisiert viele Events, aber wir sind keine Event-Organisatoren an sich. Für uns sind die Veranstaltungen ein Werkzeug zum Erreichen unserer Ziele: Ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem und der Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln für alle. Unsere Veranstaltungen bieten den kleinbäuerlichen Erzeugern eine Plattform, um ihre Produkte vorzustellen und zu verkaufen. Sie laden BesucherInnen dazu ein, sich bei Konferenzen, Geschmackserlebnissen und Bildungsveranstaltungen weiterzubilden und sich direkt mit Erzeugern auszutauschen. Nicht zuletzt bringen die Podiumsdiskussionen Experten aus dem Bereich Ernährung und Landwirtschaft zusammen, um mit Entscheidungsträgern die Umsetzung politischer Visionen zu diskutieren“.

Die Botschaft von Slow-Food-Gründer Carlo Petrini auf der heutigen Messe war eindeutig: „Es ist das Bestreben von Slow Food, eine ökologisch nachhaltige, lokale Landwirtschaft und Wirtschaft zu stärken. Unsere Messen sind wichtig, weil sie die Arbeit der kleinbäuerlichen Lebensmittelhandwerker ins Licht der Öffentlichkeit bringen und ihnen die verdiente Wertschätzung beimessen.“

Hier finden Sie Infos zu allen Ausstellern und zum Rahmenprogramm.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen



Slow Food®

Deutschland e.V.

Hier können Sie sich für die Messe [akkreditieren](#).

Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe: Zwischen dem 31. März und dem 3. April 2016 präsentieren rund 500 Aussteller auf insgesamt 21.000 Quadratmetern eine einzigartige Vielfalt regionaler, traditionell handwerklich hergestellter Spezialitäten, die den strengen Qualitätskriterien von Slow Food genügen. Daneben können sich die Besucher auf ein umfangreiches und genussvolles Rahmenprogramm freuen. Sie erwarten spannende und informative Podiumsdiskussionen, einzigartige Geschmackserlebnisse, die große Vielfalt deutscher Weine in der Vinothek und viele Köstlichkeiten in der Kochwerkstatt.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland über 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern. <http://www.slowfood.de/>

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

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