



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Zurück zu den Wurzeln der Esskultur: Markt des guten Geschmacks 2016

### PRESSEINFORMATION – Berlin, 03. März 2016

Bei der jährlichen Slow-Food-Leitmesse vom 31. März bis 3. April 2016 in Stuttgart steht das bewusste Erleben von Lebensmitteln mit allen Sinnen im Vordergrund. So bietet der Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe z.B. Mitmach-Veranstaltungen zum Thema Ganztierverarbeitung und Vielfalt schmecken.

„Beim Markt des guten Geschmacks geht es uns vor allem darum, die Menschen wieder an das Essen und alle damit verbundenen Prozesse heranzuführen. Die Industrialisierung der Lebensmittelindustrie hat zu einer Entfremdung von Mensch und Speise geführt. Viele Verbraucher wissen nicht mehr, auf welcher Weide 'ihr Steak' stand, wie der Bauer das Tier behandelte, womit es gefüttert wurde, oder welcher Metzger wie die Schlachtung vollführte. Das oft fehlende Wissen um die Lebensmittelproduktion und die Speise macht es für viele schwer, 'gute' von 'schlechten' Produkten zu unterscheiden“, so Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Gerade beim Fleisch tragen wir eine große Verantwortung, das Erzeugnis wertzuschätzen, zum Beispiel durch eine möglichst ganzheitliche Verwertung des geschlachteten Tieres - von Kopf bis Schwanz. Die Erzeugung von Fleisch und tierischen Produkten erfordert viel Arbeit, Kosten und natürliche Ressourcen, aber es geht dabei auch um die Würde des für uns geschlachteten Tieres. Bei der Slow Food Messe widmen sich deshalb **mehrere Kochwerkstatt-Termine der Ganztierverarbeitung**, um zu zeigen, wie man auch weniger edler oder bekannte Teile in leckere Gerichte verwandelt:

**Leberknödelsuppe in der Gemüsebrühe - von A - Z selbstgemacht!** (K 3): Zwei junge Vollblutgastronomen schlagen mit Produkten vom eigenen Acker eine Brücke zwischen klassischer Kochkunst und zeitgemäßer jahreszeitlicher Ausrichtung. "Herz & Niere" steht für Respekt vor dem Lebewesen und daher werden ganze Tiere verwendet und verwertet. Christoph Hauser („Herz & Niere“ –das nose to tail Restaurantkonzept in Berlin) wendet hierbei u.a. klassische Konservierungstechniken an und verbindet diese gekonnt mit seiner jahrelangen Erfahrung in der deutschen Spitzengastronomie. (Freitag, 01.04.2016, 11:00 - 12:30 Uhr)

**Feines Lammragout aus Bries, Zunge und Keule mit Steckrübe und Kartoffeln** (K7): **Ursula Hudson** und **Detlev Ueter** kochen ganz traditionell Innereien vom Lamm. Sie wollen mit frischen Innereien von Tieren kochen, deren Leben ein gutes war, die extensiv gehalten und aufgezogen wurden und einen so guten wie nur möglichen Tod hatten. Aus Respekt vor dem Lebewesen wollen Ursula Hudson und Detlev Ueter gezielt das als Köstlichkeit auf den Tisch bringen, was aus dem Repertoire der Zubereitungen verschwindet, weil es nicht mehr geschätzt wird oder weil die Tiere aus industriellen Haltungsformen kommen und damit deren Innereien nicht gut auf den Tisch zu bringen sind. Und die Küchenphilosophie? Sie ist einfach, traditionell. Ziel ist, für Sie erfahrbar zu machen, wie wunderbar Inneren zu verarbeiten sind, wie köstlich sie unsere Mahlzeiten bereichern und abwechseln. (Samstag, 02.04.2016, 13:30 - 15:00 Uhr)

**Lamm - ganz oder gar nicht** (K 10): Über das Putzen von Artischocken und Innereien bis hin zur Zubereitung von frischer Pasta erleben wir vier traditionelle römische Rezepte. Andrea und Marcello Gallotti bringen in ihr junges Restaurant viel ein: tiefes Wissen und Erfahrungen, die

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – [s.sheets@slowfood.de](mailto:s.sheets@slowfood.de)

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

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen



# Slow Food®

Deutschland e.V.

sie in ihrem Studium an der Slow-Food-Universität in Italien erworben haben, ihre Verwurzelung in verschiedensten europäischen Kulturen, die Überzeugung, dass Essen Identität und Freude stiftet, und ihren Ansatz, die Vielfalt der Regionalküchen Europas authentisch erlebbar zu machen. (Sonntag, 03.04.2016, 13:30 - 15:00 Uhr)

Das **Zweinutzungshuhn** – eine nachhaltige Alternative zu den ausgebeuteten Hochleistungsterrassen der Massentierhaltung - findet wiederum Verwendung in der Kochwerkstatt **Caesar's Salad à la Sonja Frühsammer mit Hähnchenbrust vom Zweinutzungshuhn** (K 9): Sie ist die beste Köchin in Berlin und eine der besten bundesweit. Die gebürtige Australierin kreiert aromenreiche Gerichte, die mit verschiedenen Konsistenzen und Geschmacksrichtungen spielen. (Sonntag, 03.04.2016, 11:00 - 12:30 Uhr)

Dass Fleisch nicht unbedingt für ein gehaltvolles und delizioses Mahl notwendig ist zeigt die **vegetarisch ausgerichtete Kochwerkstatt. Emmer- Ravioli mit Ziegenfrischkäse, Salbei-Schalotten-Butter und Wasserkressesalat** mit Stefan Rottner (K4): Sein Handwerk hat Stefan Rottner in verschiedenen Spitzenrestaurants in Deutschland und der Schweiz erlernt. Regionale Spezialitäten sowie die Kräuter aus dem hauseigenen Garten bilden die Grundlage für seine gehobene und zugleich bodenständige Küche. (Freitag, 01.04.2016, 13:30 - 15:00 Uhr)

**Hier** finden Sie weitere Infos zum Rahmenprogramm und können die einzelnen Veranstaltungen buchen. Der Veranstaltungspreis enthält jeweils auch einen Messeeintritt.

**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.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Mitte 2015 in Deutschland über 13.500 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern. [www.slowfood.de](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](mailto:s.sheets@slowfood.de)

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

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen