



# Slow Food®

Deutschland e.V.

## Geschmackssinn schulen, regionale Vielfalt schmecken beim Markt des guten Geschmacks 2016

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 10. März 2016**

Beim „Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe“ gibt es ein umfangreiches Rahmenprogramm, das unter anderem Mitmach-Veranstaltungen zum Thema Ganztierverarbeitung, Vielfalt schmecken, Fermentieren und alte Tierrassen und Pflanzensorten bietet. Besucherinnen und Besucher können ihren Geschmackssinn bei einer breiten Auswahl an Geschmackserlebnissen schulen. Die Messe bietet außerdem die Möglichkeit, sich direkt bei Erzeugern über die Weiterverarbeitung, Inhaltsstoffe, Bezugsquellen und Besonderheiten der einzelnen Produkte zu informieren.

Bei den über 10 **Geschmackserlebnissen** stehen vor allem die **Geschmacksbildung** und das Wissen um das Lebensmittelhandwerk im Vordergrund. Wie kann man den Unterschied zwischen handwerklichen und industriellen Erzeugnissen erkennen? Wie lassen sich saisonale Zutaten über das ganze Jahr hinweg genießen?

Beim Geschmackserlebnis **Salz und Saures - Fermentierte Vielfalt** entdecken wir eine einst weitverbreitete aber nun vernachlässigte Methode zur Haltbarmachung, das milchsaure Fermentieren (GE 10, Sonntag, 03.04.2016, 11:00 - 12:00 Uhr).

Die geschmackliche Erkundung der biologischen Vielfalt und die besonderen sensorischen Eigenschaften regionaler Sorten und handwerklicher Erzeugnisse stehen im Zentrum folgender Geschmackserlebnisse: **Kartoffeln und Wein in ihrer Vielfalt - von Sorten, Formen, Farben und Aromen** (GE 1, Donnerstag, 31.03.2016, 16:00 - 17:00 Uhr); **Hörübelle & Bodensee-Streuobst** (GE 5, Freitag, 01.04.2016, 15:00 - 16:00 Uhr); **Von rot bis weiß, von scharf bis süß – Zwiebelgenuss** (GE 7, Samstag, 02.04.2016, 11:30 - 12:30 Uhr).

Das Ur-Lebensmittel Milch ist heutzutage Ausdruck eines verdrehten Lebensmittelsystems: Die Milchkuh wird von der Milchindustrie als Hochleistungstier ausgebeutet, und die Produktion von Rohmilch und deren Erzeugnissen wird zunehmend erschwert durch Hygieneauflagen und Richtlinien. Das Geschmackserlebnis **Was schmeck' ich in der Milch?** (GE 11, 03.04.2016, 13:00 - 14:00 Uhr) geht den Unterschieden zwischen Rohmilch und pasteurisierter Milch im Hinblick auf Geschmack und Verarbeitungstechniken auf den Grund.

Die Liste aller Geschmackserlebnisse finden Sie hier: <http://www.messe-stuttgart.de/marktdes-gutengeschmacks/besucher/rahmenprogramm/geschmackserlebnisse/>

Wer außerdem mehr über „die Guten“ aus der Welt der alkoholischen Getränke Wein, Bier und Whisky erfahren will, ist beim der Slow Food Messe am richtigen Ort: Bei 4 **Whisky-Seminaren**, 7 **Bierseminaren** und 8 **Weinseminaren** ist für jeden etwas dabei! Lernen Sie mehr über Bockbier und seine Geschichte und über regionale Spezialitäten, von **Weizenbier aus Baden-Württemberg** bis **Bier und Käse aus dem Allgäu**. Auch bei Wein und Whisky haben Sie die Wahl zwischen regionaltypischen Erzeugnissen, wie das Eintauchen in die faszinierende Vielfalt des Silvaners, oder die Entdeckung ausländischer Besonderheiten: Begeben Sie sich auf eine **Kleine Whisky-Europareise** oder entdecken Sie die Welt der rauchigen Whiskys vom europäischen Festland.

**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.

Anlässlich des 10-jährigen Messejubiläums findet außerdem eine **Verabredung zum Essen** der besonderen Art statt: Bei **Schnecke trifft Stern** im Schloss Hohenheim richtet sich das Augenmerk auf die Präsentation lokaler Küchen und traditioneller Erzeugnisse, und somit auf eins der Slow-Food-Hauptthemen, den Erhalt der biologischen und kulturellen Vielfalt. Die **Südwest-Slow-Food-Convivien aus dem Südwesten – Freiburg, Karlsruhe, Schwarzwald-Baar-Heuberg, Stuttgart und Tübingen** – offerieren jeweils ein Gericht aus regionalen Spezialitäten, unter anderem mit in der Region verankerten, traditionellen Arche-Passagieren wie dem Hinterwälder Rind, der Stuttgarter Geishirtle, der Ermstähler Knorpelkirsche. Gemeinsam mit dem Sterne-restaurant Speisemeisterei wird ein mehrgängiges Menü mit begleitenden Weinen aufgetischt.

**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. 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](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