

# Pressemitteilung

## Pressekontakt:

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

Nr.

Februar 2015

## Für Genießergaumen und Küchenkünstler

### Abwechslungs- und genussreiches Rahmenprogramm beim Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks“ - Seminare als perfektes Ostergeschenk

Wer einen Marathon laufen will, der sollte seinen Körper trainieren. Wer seinen Geschmackssinn schärfen will, der sollte seinen Gaumen trainieren. Auf dem Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ (31. März – 3. April) finden Messebesucher optimale Trainingsbedingungen vor: Rund 500 Genusshandwerker bringen die ganze Vielfalt regionaler Speisen und Getränke mit nach Stuttgart. Im genussfreudigen Rahmenprogramm können alle Sinne weiter geschärft werden.

Die komplette Übersicht über Kurse in der Kochwerkstatt, Geschmackserlebnisse, Wein-, Whisky- und Bierseminare gibt es unter [www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm). Alle Seminare lassen sich bequem online buchen und eignen sich hervorragend als Oster-Geschenke.

#### Geschmackserlebnisse: Auf dem Gipfel des Genusses

Genießergaumen kommen auf dem „Markt des guten Geschmacks“ garantiert nicht zu kurz: Unter der Anleitung von Experten verkosten und vergleichen die Teilnehmer den Geschmack von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen und Reifegraden. Gemeinsam suchen die Teilnehmer das Typische, spüren Nuancen hinterher und entdecken bisweilen Überraschendes.

Im Mittelpunkt stehen dieses Jahr unter anderem: fast vergessene Obst- und Gemüsesorten in Baden-Württemberg, geschmackliche Unterschiede beim Fleisch von Huhn und Hahn oder die Geschmacksvielfalt von Milch.

Weitere Informationen und Buchung aller Geschmackserlebnisse unter: [www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm).

#### Weinseminare: Essensbegleiter oder Alleinunterhalter?

In der Vinothek präsentieren sich die große Vielfalt und die Besonderheiten deutschen Weins. Über 150 Tropfen von über 50 Weingütern bieten eine einzigartige Gelegenheit, die spannende Geschmacksvielfalt deutscher Gewächse zu entdecken und zu erschmecken. Darüber hinaus ist natürlich auch der Blick über den Gläserrand in internationale Anbaugelände möglich. Große Namen der Weinwelt sind hier ebenso zu finden wie kleine Weingüter, die seit vielen Generationen als Familienbetrieb geführt werden.



Messe Stuttgart  
31.03. – 03.04.2016

[www.messe-stuttgart.de/slowfood](http://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](mailto:info@messe-stuttgart.de)  
[www.messe-stuttgart.de](http://www.messe-stuttgart.de)

Amtsgericht Stuttgart:  
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:  
Staatssekretär  
Peter Hofelich MdL

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



Für besonderen Genuss sorgen die Weinseminare, zum Beispiel der Klassiker „Wein und Käse“, eine Einführung in die deutschen Winzersekte oder ein Blick auf internationale Rebsorten, die mittlerweile in Deutschland heimisch geworden sind.

Weitere Informationen und Buchung aller Weinseminare unter:

[www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm).

### **Bierseminare: Bewährte Handwerkstradition im Glas**

Zum zweiten Mal auf der Messe dabei ist der „Marktplatz Brauerhandwerk“. Hier präsentieren sich kleine und mittelständische Brauereien, die ihr Bier nach bewährter Handwerkstradition brauen – fernab von industrieller Massenproduktion.

In den Seminaren werden unter anderem die Geschmacksvielfalt von Weizenbier in Baden-Württemberg beleuchtet, die geschmackliche Verbindung von Bier und Käse erkundet oder die Geschichte des Bockbiers anhand verschiedener Proben erzählt.

Weitere Informationen und Buchung aller Bier-Seminare unter

[www.messe-stuttgart.de/slowfood/besucher](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/besucher).

### **Whiskyseminare: Whisky wird regional**

Ebenfalls zum zweiten Mal öffnet der Continental Whisky Market im Rahmen der Slow Food Messe seine Tore. Traditionell arbeitende Brennereien des europäischen Festlands präsentieren hier ihre Destillate.

In spannenden Seminaren und Tastings nehmen die Experten die Besucher mit auf eine kleine Europareise, erkunden die Geheimnisse von Fassstärke-Destillaten oder probieren Grain-Whiskys im Vergleich.

Weitere Informationen und Buchung aller Whisky-Seminare unter

[www.messe-stuttgart.de/slowfood/besucher](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/besucher).

### **Kochwerkstatt: Gemeinsam Leck'res zaubern**

Hobbyköche und Genießer aufgepasst: erfahrene Küchenkünstler verraten ihre Geheimnisse! In der Kochwerkstatt können die Messebesucher die kulinarische Schulbank drücken. Frontalunterricht ist hier jedoch Fehlanzeige: In der „Kochwerkstatt“ haben neugierige Anfänger und leidenschaftliche Hobbyköche die Möglichkeit, unter der Anleitung von erfahrenen Köchen ein komplettes Gericht selbst zuzubereiten. Einzige Teilnahmevoraussetzung: Spaß am Kochen.

Am Herd stehen unter anderem: Zweisternekoch Johannes King (Kabeljau auf Brandade mit Muschelsud und frischen Gartenkräutern), Sternekoch Bernd Werner (Mit Frühlingslauch gefüllte Kalbsröllchen, Basilikumcreme und Bamberger Hörnla), Sterneköchin Sonja Frühsammer (Caesar's Salad mit Hähnchenbrust vom Zweinutzungshuhn) und Detlev Ueter mit der Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs (Karpfen in der Sesamkruste, Estragonschaum und Karotten-Graupen-Gemüse).

Weitere Informationen und Buchung aller Angebote der Kochwerkstatt unter:

[www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm).

Messe Stuttgart  
31.03. – 03.04.2016

[www.messe-stuttgart.de/slowfood](http://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  
Peter Hofelich MdL

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



## Vortragsprogramm: Nachhaltiger Genuss

Wann ist ein Lebensmittel gut, sauber und fair? Sind internationale Lebensmittelstandards gerecht? Warum ist die Arbeit von Hirten und Imkern für Bauern wichtig? Antworten auf diese und andere Fragen gibt es im Rahmen spannender Podiumsdiskussionen und Vorträge auf der Forumbühne in Halle 7. Am Donnerstag, 31. März, stehen vor allem Angebote für Fachbesucher im Mittelpunkt, am Freitag, 1. April, dreht sich im Rahmen des Kinder- und Jugendtags alles um den kulinarischen Nachwuchs. Samstag und Sonntag, 2. und 3. April, stehen dann unter der Überschrift „Vielfalt retten“ sowie „Nachhaltiger Genuss“.

Weitere Informationen zu allen Vorträgen und Diskussionsrunden unter: [www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm).

Messe Stuttgart  
31.03. – 03.04.2016

[www.messe-stuttgart.de/slowfood](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood)

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

## Die Stuttgarter Frühjahrmessen auf einen Blick

auto motor und sport i-Mobility	31. März – 3. April 2016
Fair Handeln	31. März – 3. April 2016
Garten Outdoor Ambiente	31. März – 3. April 2016
Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe	31. März – 3. April 2016
Kreativ	31. März – 3. April 2016
YogaWorld	31. März – 3. April 2016
Mineralien, Fossilien, Schmuck	1. – 3. April 2016
Haus, Holz, Energie	1. – 3. April 2016

Die Stuttgarter Frühjahrmessen haben täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr geöffnet, am Donnerstag, 31. März, von 14 Uhr 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 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. SchülerInnen (mit Ausweis) haben am Kinder- und Jugendtag, Freitag, 1. April, freien Eintritt.

Messe Stuttgart



Landesmesse Stuttgart GmbH  
Messepiazza 1  
70629 Stuttgart (Germany)

Tel.: +49 711 18560-0  
Fax: +49 711 18560-2440  
[info@messe-stuttgart.de](mailto:info@messe-stuttgart.de)  
[www.messe-stuttgart.de](http://www.messe-stuttgart.de)

Amtsgericht Stuttgart:  
HRB 585

Aufsichtsratsvorsitzender:  
Staatssekretär  
Peter Hofelich MdL

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