

10 Jahre Markt des guten Geschmacks:

Internationaler Slow-Food-Vorstand in Stuttgart – Pressegespräch mit Ursula Hudson, Carlo Petrini und Paolo di Croce

PRESSEINFORMATION - Berlin, 23. März 2016

Anlässlich des 10-jährigen Messejubiläums ist der internationale Vorstand von Slow Food mit VertreterInnen aus Italien, Deutschland, Uganda, den USA und den Niederlanden bei der offiziellen Eröffnung des *Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe* in Stuttgart zugegen. Carlo Petrini, der internationale Slow-Food-Präsident, eröffnet die Jubiläumsmesse am 31.03. um 14 Uhr mit Winfried Kretschmann (Ministerpräsident von Baden-Württemberg), Fritz Kuhn (Oberbürgermeister der Stadt Stuttgart) und Roland Bleinroth (Geschäftsführer der Landesmesse Stuttgart). Forumsbühne in Halle 7. Der anschließende Messerundgang gibt ihnen die Gelegenheit, eine kleine Auswahl der bunten Vielfalt an Ausstellern und Aktivitäten persönlich zu erleben.

Von 16:15-17:15 Uhr lädt Slow Food ein zu einem Pressegespräch mit Carlo Petrini sowie der Vorsitzenden von Slow Food Deutschland e. V., Ursula Hudson, und dem Generalsekretär von Slow Food International, Paolo Di Croce. Sie blicken zurück auf über 10 Jahre Slow Food Messe in Deutschland und geben einen Ausblick in die Zukunft. Welche Bedeutung hat das Messeformat für die Umsetzung der Ziele von Slow Food? In welche bundesweiten und internationalen Kontexte fügt sich der Markt des guten Geschmacks ein? Anschließend haben die JournalistInnen die Möglichkeit, sich mit speziellen Fragen an die SprecherInnen zu richten. Die Einladung zum Pressegespräch können Sie hier herunterladen.

Anmeldungen zum Pressegespräch bitte per Email an: s.sheets@slowfood.de

Zum Abschluss des ersten Messetages sprechen Ursula Hudson, Carlo Petrini und Roland Bleinroth auf dem Podium 10 Jahre Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe. Dank an Aussteller und Unterstützer. 31.03.2016, 17:45 - 18:45 Uhr, Forumsbühne Halle 7.

Das Konferenzprogramm auf der Forumsbühne in Halle 7 sieht an allen Messetagen mehrere Podiumsdiskussionen zu den brennenden Themen des Lebensmittelsystem vor, darunter:

- Billig ist nur scheinbar billig mit Martin Häusling (MdEP), Anita Idel (Leadautorin Weltagrarbericht und Mediatorin), Franz Kotteder (Süddeutsche Zeitung), Harald Ebner (MdB Bündnis 90 / Grüne). Termin: 31.03.2016, 16:30 - 17:30 Uhr.
- Boden, aus dem das Leben kommt Gärtnern und globales Lernen mit Dr. Dorothee Benkowitz (PH Karlsruhe), Angelika Ziegler (Vorstand Slow Mobil Karlsruhe), Daniel Diehl (Slow Food Deutschland). Termin: 01.04.2016, 11:30 - 12:30 Uhr.
- Glyphosat vom Acker auf den Teller die unterschätzte Gefahr in Feld und Garten mit Heike Moldenhauer (Referat für Landnutzung BUND - Friends of the Earth Germany), Dr. Thoralf Küchler (Corporate Engagement Lead Germany, Austria & Poland, Monsanto), Dr. Petra Greiner (Internationales und Pestizide, Bundesumweltamt), Dr. Christoph Then (Testbiotech e.V.). Termin: 02.04.2016, 13:30 - 14:30 Uhr.
- Billiges Milchpulver für die Welt. Das Auslaufen der EU-Milchquote und die Milcherzeugung und -exporte in Deutschland und der EU mit Kerstin Lanje (Referentin für Welthandel und Ernährung, Misereor), Christoph Simpfendörfer (Generalsekretär de-

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

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



meter International), Dr. Rupert Ebner (Leiter Umwelt, Gesundheit und Klima der Stadt Ingolstadt und Vorstand Slow Food Deutschland), Romuald Schaber (Vorsitzender BDM), Tobias Reichert (Germanwatch und Autor der gleichnamigen Studie). Termin: 03.04.2016, 11:00 - 12:00 Uhr.

Das komplette Programm der Forumsbühne finden Sie hier.

<u>Hier</u> können Sie sich für die Messe <u>akkreditieren</u>.

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, umweltftreundliche 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