



Slow Food®

Deutschland e.V.

Besonderes Qualitätskonzept auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“

PRESSEINFORMATION – Berlin, 07. März 2017

Handwerk und Transparenz statt industrielle Einheitsware

Immer mehr Verbraucher möchten wissen, was sie essen, wie ihre Lebensmittel hergestellt werden und welche Auswirkungen die Produktion auf Menschen, Pflanzen, Tiere und Umwelt hat. Sie suchen unverfälschten Geschmack und mit Blick auf Herstellung und Inhaltsstoffe verlässliche Qualität und Transparenz. Auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ werden sie fündig: Vom 5. bis 8. April 2018 öffnet sie ihre Tore auf dem Stuttgarter Messegelände und die Besucher treffen auf circa 500 Genusshandwerker aus Deutschland und dem europäischen Ausland. Diese verpflichten sich für die Messe den verbindlichen Qualitätsvorgaben von Slow Food Deutschland und bieten eine einzigartige Vielfalt regionaler Spezialitäten an.

Handwerk macht Qualität

Der „Markt des guten Geschmacks“ unterscheidet sich durch die spezifischen Slow-Food-Qualitätsansprüche an die ausgestellten Produkte sowie die begleitenden Prüfverfahren von anderen Food-Messen in Deutschland. Um überhaupt zugelassen zu werden, verpflichten sich die Aussteller die Slow-Food-Qualitätsvorgaben einzuhalten. So dürfen sie beispielsweise ausschließlich nach traditionell handwerklicher Art, weitestgehend frei von Hilfs-, Aroma- und Zusatzstoffen produzieren. Als Ausnahmen bei Zusatzstoffen etwa werden beispielsweise Nitritpökelsalz in Wurstwaren, Pektin in Konfitüren sowie Sulfite bei Wein und Meerrettich toleriert.

Die Lebensmittelindustrie nutzt für ihre hochverarbeiteten Produkte hingegen eine Vielzahl an Hilfs-, Aroma- und Zusatzstoffen, um etwa Wachstums- und Reifeprozesse zu beschleunigen und die Ausbeute zu erhöhen. Ihrer Philosophie des „Wachse oder weiche“ wurden so Qualität, Nährstoffe und Vielfalt von Nahrungsmitteln geopfert. Handwerkliche Prozesse sind deshalb die Basis des Slow-Food-Qualitätskonzeptes: „Qualität, Charakter und Geschmackstiefe entsteht bei Lebensmitteln nur, indem man ihnen Zeit und Raum lässt. Wir arbeiten mit Landwirten und Erzeugern zusammen, die dem folgen. Bei ihnen etwa dürfen verschiedene Rinder- und Schweinerassen mehrere Jahre alt werden, bis sie ‚schlachtetreif‘ sind, und Hähnchen lassen nicht nach Rekordgeschwindigkeit von 28 Tagen ihr Leben. Sie wissen, dass beim guten Brot der besondere Geschmack erst durch eine lange Teigführung entsteht. Auch Obstsorten entfalten ihren guten Geschmack erst nach längerem Reifen und beim Käse, Wein oder Wurstwaren kann sich der optimale Reifezeitraum sogar auf mehrere Jahre erstrecken. Handwerkliches Können, welches diese Zeit gewährt, braucht keine industriellen Helferlein“, so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Das Lebensmittelhandwerk sowie die damit verbundene Geschmacks- und Sortenvielfalt werden durch das aktuelle Lebensmittelsystem immer weiter in die Enge getrieben und unsere Ernährung so einseitiger und monotoner. Um dem entgegenzuwirken und für den Erhalt von Vielfalt und Qualität auf dem Teller zu sorgen hat sich

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food®

Deutschland e.V.

Slow Food dem Schutz und der Förderung dieses Handwerks, dessen vorgelagerter Produktionsprozesse und -betriebe, verschrieben. Das wirkt sich auch wirtschaftlich positiv auf ländliche Räume und Gemeinschaften aus und kommt der Biodiversität, regionaler Ökosysteme und Kulturlandschaften zugute.

Drin ist, was drauf steht

„Um zu zeigen, dass eine für Verbraucher verständliche Transparenz möglich und nötig ist, erwarten wir von unseren Ausstellern auf der Messe weitestgehende Transparenz, unter anderem über Herkunft und Inhaltsstoffe“, so Hudson. Damit die Besucher auf die Erzeugnisse kundiger Lebensmittelproduzenten treffen, führt Slow Food vor sowie während der Messetage außerdem Stichproben durch. „Produkte, die der Messequalität nicht entsprechen und trotzdem nach Stuttgart mitgebracht wurden, werden vom Stand entfernt“, erklärt Messe-Projektleiter Nikitas Petrakis das im Messewesen einzigartige Vorgehen. Das erfordert einen sehr großen zeitlichen und finanziellen Aufwand, ermöglicht aber die hohen Qualitätsstandards zu halten: Die Besucher können damit sicher sein, dass sie auf dem ‚Markt des guten Geschmacks‘ keinen Gelschinken und keinen Analogkäse antreffen.

Weitere Informationen zu den Qualitätsstandards sowie die komplette Ausstellungsordnung finden Sie hier: www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/besucher/qualitaet-und-angebot.

Die Akkreditierung für den Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe ist nun möglich unter >> <https://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/journalisten/akkreditierung/>

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin