Informationen zur SlowSchaf 2014

Hard Facts:

- -6. SlowSchaf Gutes und Schönes von Schaf und Ziege
- -Plattform für alle Schafinteressenten
- -Veranstaltungsort: Altes Lager in Münsingen
- -Veranstaltungszeitraum: 31. Oktober 2. November 2014
- -findet parallel zur schön&gut statt
- -25 Aussteller
- -vielfältiges Rahmenprogramm auf der SlowSchaf-Bühne
- -Sponsor: EDEKA Südwest Fleisch GmbH

Entwicklung:

Ab der zweiten schön&gut wurde die SlowSchaf als eigenständige Messe in das Gelände der schön&gut integriert. Aufgrund der großen Resonanz auf Seiten der Aussteller und Besucher wurde das Gelände erweitert und die SlowSchaf bekam ein eigenständiges Gelände. Die beiden Messen finden parallel statt und dank dem Kombiticket können die Besucher beide Messen gleichzeitig besuchen.

Gutes und Schönes von Schaf und Ziege:

Neben Leckereien und Produkten von der Lammwurst über Käse und Ziegenmilchseife bis zur Kollektion aus Biosphärenwolle gibt es eine Schafrassenschau und ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit Kulinarischem und Wissenswertem.

Kooperation mit Convivien

Die SlowSchaf findet in Kooperation mit den Slow Food Convivien Stuttgart, Tübingen/Neckar-Alb und Ulm statt. Den Stand der Slow Food Convivien finden die Besucher direkt am Eingang der SlowSchaf-Halle S4.

Schafrassenschau

Auf dem Außengelände vor der Halle S5 können die Besucher verschiedene Schafrassen hautnah

Zur Schau gestellt werden Schafe von folgenden Schäfereibetrieben:

- -Arche Schäferei Zeppenfeld
- -Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.
- -Hans-Dieter Hirschle
- -Schäferei Stotz

Genussbotschafter

Simon Tress vom Biohotel-Restaurant ROSE in Ehestetten ist auch dieses Jahr der Genussbotschafter der SlowSchaf. In Aktion erleben kann man ihn beispielsweise am Samstag, 1. November im Kochstudio in Halle S11 (schön&gut-Gelände), wo er zusammen mit Tatort-Kommissar Andreas Hoppe in einer Kochshow zu sehen sein wird.

Special Guests

Andreas Hoppe, bekannt als Tatort-Kommissar Mario Kopper in Ludwigshafen, ist am Samstag, 1. November bei uns zu Gast. Treffen können die Besucher ihn beispielsweise um 13.00 Uhr in der SlowSchaf-Halle S4, wo er mit Nico Wohlfarth ein Schaf schert.

Vertretend für Slow Food nimmt Dr. Rupert Ebner (Mitglied im Vorstand der Slow Food Deutschland e.V. und Tierarzt für Tiere in der Landwirtschaft) am Samstag, 1. November um 11.30





DESIGN. ECO. EVENT



Uhr im Kochstudio Halle S11 am Talk "Vom Kopf bis zum Schwanz – wenn Fleisch, dann bitte richtig!" teil.

Im Anschluss berichtet Dr. Rupert Ebner am Samstag, 1. November um 14.00 Uhr in der SlowSchaf-Halle S4 über die Bedeutung der Schafe für die Umwelt, für die Menschen, für die Menschheit weltweit. Dabei liegt ihm die Rassenvielfalt besonders am Herzen und natürlich auch, dass Schafskäse und Schaffleisch ein gesunde Art sind sich zu ernähren und hervorragend schmeckende Lebensmittel sind.

Urkundenübergabe des Slow Food-Genussführers

Dr. Rupert Ebner übergibt am Samstag, den 1. November um 14.30 Uhr auf der SlowSchaf-Bühne die Urkunden an die in der regionalen Umgebung ansässigen Gastronomen, welche im "Slow Food-Genussführer Deutschland 2015" aufgeführt sind.

Geschmackserlebnis für Kinder

Fast Food - Slow Food, Hamburger - Lammburger:

Balazs Meszaros vom Slow Food-Convivium Tübingen/Neckar-Alb kocht gemeinsam mit den kleinen Messebesuchern am Sonntag, 2. November, von 12.30 bis 13.30 Uhr.

Das tägliche Rahmenprogramm ist auf der SlowSchaf-Website (www.reutlingen-messe.de) unter der Rubrik "Besucherinfos" einzusehen.

Schafrassenschau vor der Halle S5

Auf dem Außengelände vor der Halle S5 können Sie verschiedene Schafrassen hautnah erleben.

Schäferfrühschoppen

Treffen Sie Schäfer aus den Landkreisen Reutlingen, Göppingen und Ulm bei einem gemütlichen Frühschoppen am Sonntag, 2. November, ab 11.00 Uhr in Halle S4 mit musikalischer Unterhaltung und kulinarischen Schafspezialitäten.

Weitere Informationen sowie die Ausstellerliste und den Geländeplan erhalten Sie unter www.reutlingen-messe.de | SlowSchaf.







