

gut
sauber
fair

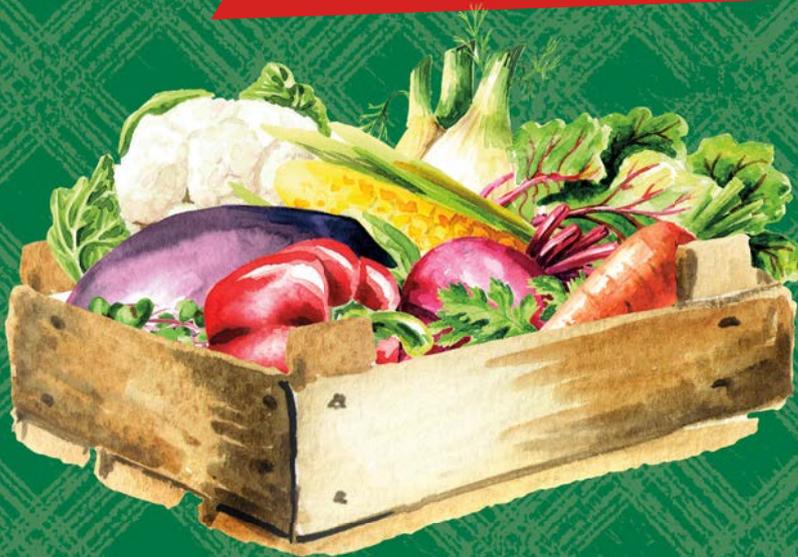
Messe Stuttgart



MARKT DES GUTEN GESCHMACKS


Slow Food®
Deutschland

Die Slow Food Messe



12 SEITEN
VIELFALT - EIN
RAHMENPROGRAMM
FÜR ALLE SINNE!

4. – 7. April 2024

Messe Stuttgart | www.messe-stuttgart.de/slowfood

Donnerstag 14 – 22 Uhr, Freitag bis Sonntag 10 – 18 Uhr



„Gut, sauber, fair“:
Verantwortungsvoller
und bewusster Genuss
sind in Stuttgart wahrlich
keine Fremdwörter.

Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Lust auf regionale, nachhaltig und handwerklich erzeugte Lebensmittel? Oder einmal den Genuss-Handwerkerinnen und -Handwerkern über die Schulter schauen? Dann nichts wie hin zum „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“. Der Markt der Geschmackserlebnisse ist die größte Messe von Slow Food Deutschland und geht unter dem Dach der Stuttgarter Frühjahrmessen vom 4. bis 7. April 2024 an den Start. Im Mittelpunkt des Events stehen Produkte mit besonderen Qualitätskriterien gemäß der Ausstellungsordnung, die im Vorfeld von Slow Food Deutschland begutachtet und geprüft werden. Die dann zugelassenen Lebensmittelhandwerkerinnen und -handwerker präsentieren Erzeugnisse, die sie gut, sauber und fair herstellen. Die Messe ist somit eine einzigartige Plattform für Fachleute aus Erzeugung, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie, Hotellerie und Handel sowie für bewusst lebende Verbraucherinnen und Verbraucher: In Stuttgart kommen Menschen zusammen, die verantwortungsvollen Genuss schätzen, sich für Vielfalt von Essen und Getränken interessieren und wissen, dass dies eine biologische und kulturelle Diversität voraussetzt.

In diesem Jahr warten wieder zahlreiche Höhepunkte auf Sie. In der Vinothek gibt es über 150 erlesene Weine und Sekte von mehr als 50 Winzerinnen und Winzer. Die Slow Food Messe bietet darüber hinaus handwerklich gebräutes Craftbier, regionale Gin-Spezialitäten sowie einzigartige, auch schwäbische Whisky-Sorten. Der Treffpunkt Geschmack sorgt für ein breites Mitmachangebot unter Anleitung von Koch- und Genussprofis. Und alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die Möglichkeit, Geschmack, Aroma und Textur von Lebensmitteln unterschiedlicher Herkünfte und verschiedener Zubereitungsweisen oder Reifegrade zu vergleichen. Im Chef Alliance Restaurant schlägt das kulinarische Herz von Slow Food; zehn Köchinnen und Köche variieren zauberhafte Menüs, die Sie in entspannter Atmosphäre inmitten der Slow Food Halle genießen. Passend zu den Zielen der Slow-Food-Bewegung übernehmen die Köchinnen und Köche die Verantwortung, was Sie auf Ihrem Teller anlächelt. Als Ruhepole laden Lange Tafeln, die sich durch die Messehalle ziehen, zum Verweilen, Genießen und Austauschen ein.

*Herzlich willkommen in Stuttgart auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe.
Genießen Sie eine möglichst lange Auszeit!*

Impressum

12 Seiten zum Markt des guten Geschmacks –
Die Slow Food Messe 2024

HERAUSGEBER
Landesmesse Stuttgart GmbH
Messepiazza 1, 70629 Stuttgart
in Kooperation mit Slow Food Deutschland e. V.

KOMMUNIKATIONSLEITUNG
Axel Recht

RAHMENPROGRAMM
Rose Schweizer

FOTOS Wenn nicht anders angegeben,
liegen die Bildrechte bei den Veranstaltern.

PROJEKTLEITUNG
Nikitas Petrakis
nikitas.petrakis@messe-stuttgart.de

PROJEKTLEITUNG RAHMENPROGRAMM
Rose Schweizer
rs@lenkert-hoerrmann.de

Druckauflage 40 000 Exemplare

Ursula Hudson Preis – 2024 erstmalig auf der Slow Food Messe

HALLE 1 | STAND 1D54

Bereits zum vierten Mal ehrt Slow Food Deutschland Menschen, die sich in herausragender Weise um die Ernährungswende verdient machen. In diesem Jahr wird der Slow-Food-Bildungspreis erstmalig auf der Forumsbühne der Slow Food Messe verliehen: Am Freitag, 5. April um 17 Uhr. Besucher*innen der Messe sind dazu herzlich eingeladen. Die Key Note spricht Frauke Fischer, Biologin und Autorin, die sich leidenschaftlich für den Schutz von Biodiversität einsetzt.



© Ingo Hilger

Für den Ursula Hudson Preis können sich Engagierte selbst bewerben bzw. nominiert werden. 2024 wählte das fünfköpfige Kuratorium erneut inspirierende Köpfe als Nominierte aus. Sie alle leben Visionen und Lösungen für die drängenden Herausforderungen unserer Ernährungswelt vor:

- Das Projekt „Bio für Kinder“ in und rund um München, das durch Ernährungsbildung in Form von Online-Tools, kostenlosen Schulungen und Beratung von Kindergärten und Schulen zeigt, wie die Umstellung auf leckeres, gesundes und ökologisches Essen gelingt.
- Daniel Bischoff von der Bio Hof Würde GbR und Nadia Bremer und Claas Grünhagen vom Biohof Bremer, die sich als junge Landwirt*innen in einer wirtschaftlich eher schwachen Region Niedersachsens zusammengeschlossen und regionale Vermarktungsstrukturen mit großer Vielfalt wieder aufgebaut haben.
- Das Kartoffelkombinat, das als Vorzeigemodell zeigt, dass genossenschaftliche Lebensmittelproduktion auch in großem Maßstab gut, ökologisch und fair gelingen kann.
- Die Kulturland Genossenschaft, die sich für eine gemeinschaftliche Finanzierung von Landkäufen einsetzt, damit ein faires „Beackern“ von Boden Zukunft hat. Sie ermöglicht es, Familienbetriebe zu erhalten und ebnet nachhaltigen Gründer*innen den Weg.

Der Preisträger/die Preisträgerin wird erst vor Ort bekanntgegeben und erhält die Trophäe und den mit 1.500 € dotierten Preis am 5. April um 17 Uhr auf der Forumsbühne. Gäste der Messe sind herzlich willkommen. Begleitet wird die Verleihung von den Kuratoriumsmitgliedern: der Autorin und Moderatorin Tanja Busse, dem Misereor-Hauptgeschäftsführer Pirmin Spiegel, den langjährigen Slow-Food-Engagierten Barbara Assheuer und Caroline Barth sowie der Vorsitzenden der Freien Bäcker Anke Kähler. Die Key Note 2024 hält Frauke Fischer, die es versteht, Biodiversität so zu erklären, dass es alle verstehen und Freude haben, sich für ihren Erhalt einzusetzen.

Benannt ist der Preis nach Dr. Ursula Hudson, der langjährigen, im Sommer 2020 verstorbenen Vorsitzenden von Slow Food Deutschland.

Stand März 2024, Änderungen vorbehalten.

Slow Food Restaurant der Chef Alliance

Donnerstag, 04. April 14.00 – 22.00 Uhr

Freitag, 05. April 10.00 – 18.00 Uhr

Michael Reckenwald, Bio-Konditorei und Bäckerei Seekrug, Langeoog
Inselgenuss: Fisch, frisch vom Langeooger Kutter Orion

Michael Reckenwald, Bio-Konditorei und Bäckerei Seekrug, Langeoog
Inselgenuss: Fisch, frisch vom Langeooger Kutter Orion

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen
Westerwälder Gipfeltreffen – mit unbekanntem & bekannten Leckerbissen

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen
Westerwälder Gipfeltreffen – mit unbekanntem & bekannten Leckerbissen

Manuel Reheis, BROEDING, München
3 x Heimat – 1 Gericht!

Manuel Reheis, BROEDING, München
3 x Heimat – 1 Gericht!

Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel, Radebeul
Alte und neue Liebe – die Vielfalt Sachsens auf einem Teller

Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel, Radebeul
Alte und neue Liebe – die Vielfalt Sachsens auf einem Teller

Anna Keller, Landhaus Wern's Mühle, Ottweiler
Genussreiche Saarland-Küche: Anna Keller's vegane Lieblinge

Anna Keller, Landhaus Wern's Mühle, Ottweiler
Genussreiche Saarland-Küche: Anna Keller's vegane Lieblinge

Klaus Schönemann, Events & Feiern, Hannover
Labskaus 3.0 mit dem Arche Passagier Harzer Rotes Höhenvieh

Max Korschinsky, Regionalmarkt Hohenlohe Gastronomie, Wolpertshausen
Schwäbisch-Hällisch-Gut: Geschmortes aus Hohenlohe

Nach der Premiere mit großartiger Resonanz für das Slow Food Chef Alliance-Restaurant geht es jetzt in die 2. Runde! Wieder zaubern zehn Chefs aus ganz Deutschland für ihre Gäste Hochgenuss aus ihrer Region auf den Teller. Mitten im pulsierenden Messe-Geschehen, in Halle 1, schlägt das Herz von Slow Food! Ausschließlich Mitglieder des Chef Alliance-Netzwerkes bereiten nachhaltige, gute, saubere und faire Köstlichkeiten zu, inspiriert durch ihre Herkunftsregion und individuelle kulinarische Note. Gäste können ohne vorherige Anmeldung im Restaurant Platz nehmen, an den Kochstationen aus der Vielfalt der Gerichte, Desserts, Weinen und alkoholfreien Getränken wählen und sich verwöhnen lassen.

Einheitspreise: Gericht: 15,- Euro, Dessert: 6,- Euro,
Wein: 0,1l und alkoholfreies Getränk 0,2l: 4,- Euro,
Wein: 0,75l Flasche: 24,- Euro



Weinverkauf alkoholfreies Getränk

CA 1 AN ALLEN MESSETAGEN

Michael Reckenwald, Bio-Konditorei und -Bäckerei
Seekrug, Langeoog



©Seekrug Langeoog

*Inselgenuss: Fisch, frisch vom
Langeooger Kutter Orion*



Frisch angelandet, direkt vom Fischkutter Orion bringt der Insel-Gastgeber Michael Reckenwald seinen Lieblingsfisch Nordseescholle von Langeoog nach Stuttgart. Der Klassiker von der Waterkant wird die Herzen der Fischfans im Nu erobern. So wie die Menschen im Norden sind, geradlinig und auf den Punkt, verarbeitet der Chef den Fisch zu einer klassischen Roulade und arrangiert sie gekonnt mit Buuskohlkleid (Plattdütsch: Weißkohl), roten Rüben und dem Schaum aus den schmackhaften, ostfriesischen Kleituffels (Plattdütsch: Kartoffeln) – fast schon ein Festtagsessen.

CA 2 AN ALLEN MESSETAGEN

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen



©Malberghütte

*Westerwälder Gipfeltreffen –
mit (un-)bekannten Leckerbissen*



Für Jürgen Hühner ist der Westerwälder Bio-Fuchssweizen ein regionales Super-Food. Als „Verwandlungskünstler“ genießen ihn seine Gäste der Malberghütte mit Panoramablick. Der Chefkoch wird aus dem eher unbekanntem Getreide feine Tortellini zubereiten. Das Gericht ist bis ins Detail durchdacht. Gefüllt mit Ragout von der Hohenloher Färsche oder mit fermentiertem Mangold für vegetarische Gäste, wird die Überraschung von verschiedenen Bio-Gemüse und der Westerwälder grünen Linse begleitet. Ein weiteres regionales Highlight zum Nachschmecken: Wäller gebrannte Crème mit vielen Extras ...!

CA 3 AN ALLEN MESSETAGEN

Manuel Reheis, BROEDING, München



©Ingo Hilger

3 x Heimat – 1 Gericht!



Manuel Reheis hat sein Münchner Restaurant BROEDING zu einem nachhaltigen Genuss-Refugium entwickelt. Er kocht ausschließlich mit Produkten regionaler Wertschöpfungsketten und handwerklichen Ursprungs. Seine Ideen sind schier grenzenlos, geprägt von einer unbändigen Freude am Tun. Das hat sich nicht nur bei seinen Gästen in München rumgesprochen. Dieses Jahr wählt der Küchenmeister nicht nur regionale Klassiker, sondern kombiniert gleich zwei andere aus der Traditionsküche der Schwaben und Hessen zu 3x Slow Food auf dem Teller: Bayerisch-cremige Topfenocken mit Stuttgarter Filderkraut, Frankfurter Grüner Sauce und Braumeisterchips“.

CA 4 DONNERSTAG BIS SAMSTAG

Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel, Radebeul



©Ingo Hilger

*Alte und neue Liebe – die
Vielfalt Sachsens auf dem Teller!*



Slow Food und seine Grundsätze spielen für Tilo Hamann und sein Restaurant Gaumenkitzel in Radebeul eine Schlüsselrolle. Kompetenz bei der Verwendung von lokalen Grundprodukten und die Verwendung regionaler Rezepturen sind für ihn vorrangige Anliegen und haben für ihn eine tiefe Bedeutung. Mit seiner Frau Manuela und Sohn Philipp bringt Tilo Hamann Verstärkung mit nach Stuttgart, denn es gibt einiges vor- und zuzubereiten für: Sauerbraten vom Sächsischen Bio-Damwild, dazu Sächsische Quarkkälchen aus Bio-Ackerbohnenmehl. Letzteres gibt es auch für Schleckerkmäuler in einer süßen Variante.

CA 5 DONNERSTAG UND FREITAG

Anna Keller, Landhaus Wern's Mühle, Ottweiler



©Landhaus Werns Mühle

*Genussreiche Saarland-Küche:
Anna Keller's vegane Lieblinge*



Anna hat durch ihren richtungsweisenden Vater, Markus Keller, ebenso Chef Alliance Mitglied, schon früh einen Zugang zu Slow Food gefunden. Eingebettet in Traditionen und dem elterlichen Betrieb sehr nahe, sind für sie sorgfältiges handwerkliches Arbeiten, der respektvolle Umgang und die Wertschätzung von Lebensmitteln selbstverständlich. Sie hat viele, junge Ideen, mit denen sie jetzt schon das Küchenkonzept ihres Vaters bereichert und ihren eigenen Stil findet. Ihre veganen Serviettenknödel vom hausgemachten Brot mit heimischem Gemüse erzählen die Kulinarik des Saarlandes, so wie sie Anna interpretiert.

Samstag, 06. April 10.00 – 18.00 Uhr

Michael Recktenwald, Bio Konditorei und Bäckerei Seekrug, Langeoog
Inselgenuss: Fisch, frisch vom Langeooger Kutter Orion

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen
Westerwälder Gipfeltreffen – mit unbekanntem & bekannten Leckerbissen

Manuel Reheis, BROEDING, München
3 x Heimat – 1 Gericht!

Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel, Radebeul
Alte und neue Liebe – die Vielfalt Sachsens auf einem Teller

Thomas Hermannsdorfer, Hermannsdorfers feine Küche, Meersburg
Slow Food vom Bodensee und eine Prise „Cuisine du Cœur“

Christoph Hauser, Weck die Heimat, Berlin
Christoph Hauser's buntes Feuerwerk mit der Schwarzen Kuh

Sonntag, 07. April 10.00 – 18.00 Uhr

Michael Recktenwald, Bio Konditorei und Bäckerei Seekrug, Langeoog
Inselgenuss: Fisch, frisch vom Langeooger Kutter Orion

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen
Westerwälder Gipfeltreffen – mit unbekanntem & bekannten Leckerbissen

Manuel Reheis, BROEDING, München
3 x Heimat – 1 Gericht!

Bernhard Wolf, machtSINN, Holzkirchen
Schlemmen auf bayerisch – mit Herz und Verstand!

Thomas Hermannsdorfer, Hermannsdorfers feine Küche, Meersburg
Slow Food vom Bodensee und eine Prise „Cuisine du Cœur“

Christoph Hauser, Weck die Heimat, Berlin
Christoph Hauser's buntes Feuerwerk mit der Schwarzen Kuh

CA 6 DONNERSTAG

Klaus Schönemann, Events & Feiern, Hannover

Labskaus 3.0 mit dem Arche Passagier Harzer Rotes Höhenvieh

Es gibt nur zwei bei Slow Food gelistete Züchter vom Harzer Roten Höhenvieh. Eine Rarität, für die Klaus Schönemann eine authentische und nachhaltige kulinarische Erfahrung für seine Gäste garantiert. Denn durch das langsame Wachstum in extensiver Haltung beeindruckt das Rote Höhenvieh durch sein feinfaseriges, leicht marmoriertes, sehr schmackhaftes Fleisch. Dem Küchenmeister aus Hannover ist es wichtig, dass er einen Querschnitt aus seiner Heimatküche präsentiert: Mit Labskaus 3.0 trifft er definitiv mitten ins Genuss-Schwarze!



©Events&Feiern

CA 7 FREITAG

Maximilian Korschinsky, Regionalmarkt Hohenlohe Gastronomie, Wolpertshausen

Schwäbisch-Hällisch-Gut: Geschmortes aus Hohenlohe

Ihr guter Ruf eilt ihnen voraus! Max Korschinsky, gastronomischer Leiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und das wegen seiner Fleischqualität berühmte Schwäbisch Hällische Landschwein. Die Tiere wachsen artentypisch langsam und gut gemästet heran, haben Freigang und fühlen sich einfach „sauwohl“. Der Küchenmeister mit höchster Sorgfalt und Liebe zum Detail versteht die Kunst, die Schweinebäckchen so weich zu schmoren, dass es nicht einmal ein Messer zum Schneiden braucht. „Achten Sie auf die sichtbare Marmorierung, die zarten Fettäckerchen geben dem Fleisch den einzigartigen Geschmack!“



©Ingo Hilger

CA 8 SAMSTAG UND SONNTAG

Thomas Hermannsdorfer, Hermannsdorfers feine Küche, Meersburg

Slow Food vom Bodensee und eine Prise „Cuisine du Cœur“

Thomas Hermannsdorfers Gericht liest sich wie eine kulinarische Entdeckungsreise quer durch sein lieb gewonnenes Frankreich, denn seine Frau stammt aus Marseille. Maispoularden-Brust von Landes bei Bordeaux (Bezug über



©Hermannsdorfers feine Küche



CA 9 SAMSTAG UND SONNTAG

Christoph Hauser, Hauser-kocht, Berlin

Christoph Hauser's buntes Feuerwerk mit der Schwarzen Kuh

Havelland – Weideland. Die Schwarzen Kühe von Landwirtin Maria Mundry können nahe der mäandernden Havel das ganze Jahr über draußen weiden, auch die Aufzucht steht bei der Herde. Aus dem Fleisch eine schmackhafte Rinderbrust zu zubereiten, ist Christoph Hausers Idee und zählt zu seiner Königsdisziplin. So weich geschmort, dass sie auf der Zunge zergeht. Der Wahlberliner gibt auch den Erzeugnissen seiner schwäbischen Ursprungs-Heimat Wertschätzung. Mit Risotto vom Emmer von der Schwäbischen Alb und traditionellen Bärlauchtalern feiert er die Geschmacksnerven so richtig an.



©apokalibke

CA 10 SONNTAG

Bernhard Wolf, machtSINN, Holzkirchen

Schlemmen auf bayerisch – mit Herz und Verstand!

Ob zu Wasser oder zu Land, Bernhard Wolf schöpft aus dem vollen Reservoir von Mutter Natur seiner Heimatregion Schliersee. Sein Markenzeichen: Zuerst die Nachhaltigkeit ehrlich erzeugter Lebensmittel hinterfragen, bevor er zum Kochlöffel greift. Nur so macht seine Koch-Passion für ihn Sinn! Sensationell gut der Geschmack der rotfleischigen Schlierseer Forellen, die den Fischern im Morgengrauen ins Netz gingen. Dazu gibt es aus heimischen Zutaten Kartoffelgnocchi und Belugalinsen aus dem Chiemgau. Als vegetarische Variante nimmt Bernhard Wolf Tofu aus Bayerischem Soja und bleibt Slow Food auch damit zu 100% treu.



©MachtSINN



Treffpunkt Geschmack – Meet the Chef!

13 Workshops für leidenschaftliche Hobbyköch*innen – ein Mitmach-Angebot für Herz, Sinne und Verstand.
Einige Teilnahmevoraussetzung: Neugierde für Genuss- und Geschmacksvielfalt!

Der Treffpunkt Geschmack ist der heiße Draht zu den Chefs. Erfahren Sie ihre exklusiven Tipps und Tricks ebenso wie die ganz persönliche Geschichte des Profis. Während der Chef am Herd steht, nehmen die Gäste an der „Kochbar“ Platz. Sie sind

Teil des Geschehens, können jedes Detail verfolgen, Hintergründe erfragen und vor allem in jeder Phase verkosten, schmecken, eigene Ideen einbringen und Geschmacksunterschieden nachspüren. Köstliches Finale ist das gemeinsame Essen.

Im Preis für den Treffpunkt Geschmack ist der Eintrittspreis zur Messe enthalten. Maximale Teilnehmerzahl: 15 Personen.

Anmeldung unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

TG 1

(Eintritt 30,- Euro)

DONNERSTAG, 04. APRIL, 15.00 – 16.30 Uhr

Kohlrabi – 6 x kreativ gedacht!

Mit dem Gastronomieexperten der Buchinger Wilhelmi-Klinik in Überlingen, Hubert Hohler, lernen Sie neue, überraschende Geschmackserlebnisse mit dem vermeintlich unpräzisen Kohlrabi kennen. Aber der Profi garantiert: „Ob gebacken, als Saltimbocca, Carpaccio, Salat, Ravioli oder süße Eis-Überraschung – es wird Ihnen kulinarisch nicht langweilig!“ Hubert Hohler zaubert durch geschicktes Marinieren oder Zugabe von frischen Kräutern und mit dem richtigen Öl zusätzlich zum frischen Kohlgeschmack im Nu ein kleines Aromenfest auf Ihren Teller.

Hubert Hohler, Senior Experte Gastronomie Buchinger Wilhelmi-Klinik Bodensee, Slow Food Chef Alliance



© Tourismus Überlingen



© Buchinger-Wilhelmi



© Quelle Louise

TG 2

(Eintritt frei)

DONNERSTAG, 04. APRIL, 16.30 – 17.00 Uhr

FAIRKostung mit Burundi-Kaffee

Probieren Sie den fair gehandelten Burundi-Partnerschaftskaffee, der von einem preisgekrönten Barista professionell zubereitet wird. Erfahren Sie so mehr über Kaffee und die Partnerschaft zwischen Baden-Württemberg und Burundi.

Omar Ramadan Ismail, (Badhaus Café) - ausgebildeter Barista in Kaffee & Latte Art. Moderation: Ralf Häußler



© Omar Ramadan Ismail



© @SEZ



© SEZ

TG 3

(Eintritt 30,- Euro)

DONNERSTAG, 04. APRIL, 17.30 – 19.00 Uhr

Wildküche – das Beste von Wald & Wiese, mit Geheim-Tipps

Born to be wild! Dieses Motto passt zu Küchenmeister Detlev Ueter, und genauso zu seinen Wildrezepten. Reh, Hirsch, Wildschwein, das Leben in der freien Natur macht das Fleisch zu einer aromatischen Delikatesse... sofern Sie die Tipps von Detlev Ueter beachten: Wie gare ich Wild am besten? Wie geht der Ansatz von Fonds für Suppen und Saucen? Wie kann ich mit Pilzen aromatisieren? Am Ende genießen Sie mit Detlev Ueter eine Variation von Wildgerichten.

Detlev Ueter, Ueter&Herbs, Kochbuch-Autor, Slow Food Chef Alliance



© Ingo Hilger



© Ueter & Herbs



© Ueter & Herbs

TG 4

(Eintritt 30,- Euro)

FREITAG, 05. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr

Tradition ist Trumpf – regionale Klassiker neu interpretiert!

Manuel Reheis hat sein Münchner Restaurant BROEDING zu einem nachhaltigen Genuss-Refugium entwickelt: Fleisch, Fisch, Käse, Getreide, Früchte, Kräuter und mehr kommen aus nächster Nähe. Für die Slow Food Messe hat der Chefkoch vier regionale Klassiker ausgewählt, die er neu interpretiert und kombiniert. Mit vielen Tipps aus der Küchenpraxis garniert er seine „Cremigen Topfenocken mit Filderkraut, Frankfurter Grüner Sauce und Braumeisterchips“.

Manuel Reheis, Restaurant BROEDING, München, Slow Food Chef Alliance



© Ingo Hilger



© BROEDING



© BROEDING

TG 5

(Eintritt 20,- Euro)

FREITAG, 05. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr

Eis-Einmaleins:

Workshop mit Sebastian Kern, Eiswerkstatt Stuttgart

Wie verhindert man Eiskristalle damit Eis cremig bleibt? Wie sorgt man dafür, dass ein Sorbet nicht die Farbe verändert? Geht es auch ohne Zucker? Mit welcher Maschine kommt man zu einem passablen Ergebnis? Auf jede Menge Fragen rund ums Eismachen gibt der Eismacher Sebastian Kern die richtigen Antworten. Er vermittelt theoretisches und praktisches Handwerkszeug, chemische Grundlagen und unverzichtbares Know-how zu Zutaten und Technik. Es wird Eis live hergestellt und Sie genießen anschließend ein süßes Eis-Dessert-Potpouri.

Sebastian Kern, Eiswerkstatt Stuttgart, Slow Food Unterstützer



© Eiswerkstatt Stuttgart



© Eiswerkstatt Stuttgart



© Eiswerkstatt Stuttgart

TG 6**(Eintritt 30,- Euro)****FREITAG, 05. APRIL, 14:30 – 16:00 Uhr****Die faszinierende Welt der Gewürze!**

Die Gewürz-Sommelièren, Hanna Waidmann und Susanne Erb-Weber haben die Köpfe zusammengesteckt. Ihr Workshop „Kreativ kochen mit Food Pairing“ verheißt spannende Abwechslung für Geschmacksnerven. Anhand von Rezepten mit Rhabarber und Apfel, jeweils mit unterschiedlichen Gewürzen abgestimmt, werden Ihnen die Grundsätze des Food Pairings vermittelt. Was sind Schlüsselaromen? Was sind die Unterschiede zwischen Ceylon-Zimt und Cassia-Zimt oder weißem, grünem, rotem und schwarzem Pfeffer...? Wie Food Pairing die besonderen Noten von Detlev Ueters Gericht prägen, können Sie sich am Ende auf der Zunge zergehen lassen.

Susanne Erb-Weber, Marketing & Sales Metzingen, Gewürz-Sommelièren
Hanna Waidmann, Waidmann Feinkost GmbH, Gewürz-Sommelièren



©Susanne Erb-Weber



©Studio Farò, by Ricarda Ponzio



©Studio Farò, by Ricarda Ponzio

TG 7**(Eintritt 30,- Euro)****FREITAG, 05. APRIL 2024, 16:30 – 18:00 UHR****Die Genussverwandlung! Neue Gerichte mit Ur-Getreide**

Nach dem Workshop sehen Sie Ur-Getreide mit anderen Augen! Sie gehen bei dem Meister der Naturküche, Jürgen Andruschkewitsch in die Schule. Aus seinem Bestseller-Kochbuch „Der Naturkoch“ (Hädecke-Verlag) bringt er eine Vielfalt an Ideen mit: Perl-Einkornsalat, Gelbmehlweizen-Pastinaken-Bratlinge, Grünkernknödel und Einkorn-Kräuterpaste mit Chili ...huiiii! Sie werden feststellen, Chili passt erstaunlich gut zum regional erzeugten Ur-Getreide, mit dem Sie das ganze Jahr über Gerichte interessant bereichern können.

Jürgen Andruschkewitsch, Bio-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau, Bio-Spitzenkoch, Slow Food Chef Alliance



©Angela Francisca Endress, Seßlach



©Angela Francisca Endress, Seßlach



©Hädecke Verlag

TG 8**(Eintritt 30,- Euro)****SAMSTAG, 06. APRIL 2024, 10:30 – 12:00 UHR****Der Schatz im Laacher See!**

Felchen mit himmlischem Segen aus der Klosterfischerei Maria Laach kann nur eines bedeuten: eine kulinarische Offenbarung. Jürgen Hühner bezieht den Fisch von Fischer Ansgar Hehenkamp, der den Laacher See seit 2007 bewirtschaftet. Jürgen Hühner bereitet die Felchen als Filets mit Westerwälder Fuchswitzen und Bio-Wurzelgemüse zu. Genuss an der Angel, damit geht ihm sicherlich eines ins Netz: die Begeisterung seiner Gäste!

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen, Slow Food Chef Alliance



©Ingo Hilger



©Malberghütte



©Malberghütte

TG 9**(Eintritt 30,- Euro)****SAMSTAG, 06. APRIL 2024, 12:30 – 14:00 UHR****Die Rhön bittet zu Tisch!**

Königliches Schaf mit römischen Nasenprofil, Arche-Passagier seit 2005, beheimatet im Rhön-Mittelgebirge ...es lassen sich zig spannende Geschichten über die älteste Schafsrasse der Welt erzählen. Dafür reisen Rhön-Botschafter und Slow Food Chef Alliance-Koch, Thomas König mit seiner Assistentin gerne nach Stuttgart. Er kocht mit seinen Gästen Traditionelles: Geschmortes Lamm-Häxle mit Dotschengemüse und Kartoffelmaultaschen (Original-Rezept „Rhönschaf Genießer Kochbuch“).

Thomas König, Kulinarischer Botschafter Rhön GmbH, Slow Food Chef Alliance



©Rhön GmbH



©Rhön GmbH



©Rhön GmbH

TG 10**(Eintritt 20,- Euro)****SAMSTAG, 06. APRIL 2024, 14:30 – 16:00 UHR****Live Barista: Kaffee-Latte-Art-Kurs!**

90 Minuten Tipps vom Barista-Profi und spannende Infos direkt vom Bio-Hersteller! Erlernen Sie die Basics für die perfekte Abstimmung von Bohne, Röstung, Mahlgrad und Zubereitung für einen richtig guten Espresso oder Kaffee. Was sind die typischen Fehler in der Espressozubereitung – zu sauer, zu bitter? Wie geht ein feinporiger, stabiler und glänzender Milchschaum? Und wie gelingen die kunstvollen Latte Art-Motive auf dem Cappuccino? Erfahren Sie auch alles Wissenswerte rund um Milch und Milchalternativen.

Farid Keller, Kaffee Mount Hagen



Symbolbild: ©pixabay



Symbolbild: ©pixabay



Symbolbild: ©pixabay

TG 11**(Eintritt 30,- Euro)****SAMSTAG, 06. APRIL 2024, 16:30 – 18:00 UHR****Die Kunst des Haltbarmachens!**

Fermentieren ist und bleibt einer der großen Food-Trends! Der Geschmack eines fermentierten Produkts ist einzigartig, denn alle Geschmacksrichtungen wie sauer, salzig, bitter, süß und umami können enthalten sein. Obendrein ist Fermentiertes extrem gesund für Darmflora und fördert die Abwehrkräfte. Für Slow Food ist die Technik ein wertvoller Beitrag einer ganzheitlichen Ernährung für Mensch und Planet. Barbara zeigt Ihnen, wie Fermentieren geht, gibt Tipps und Tricks. Sie verkosten zehn von Barbaras Fermenten. Bewährte Rezepte sind Spargel mit Estragon und Orange oder Wirsing mit Birne und Ingwer.

Barbara Assheuer, Barbara's Ferments Berlin



©Ingo Hilger



©Barbara's Ferments Berlin



©Barbara's Ferments Berlin

>>>>>>

TG 12**(Eintritt 30,- Euro)****SONNTAG, 07. APRIL, 10:30 – 12:00 Uhr**

Auf zu neuen Ufern – mit dem Oberlausitzer Bio-Karpfen

Er ist ein echtes Naturprodukt, seit 2023 Arche-Passagier und gilt – gekonnt zubereitet – bei Kenner*innen als Super-Fisch und Festtags-Delikatesse. Gründe genug, diesem Star an Nachhaltigkeit einen Auftritt zu geben. Chefkoch Tilo Hamann präsentiert den Oberlausitzer Bio-Karpfen in neuen Interpretationen: grätenfrei mit festem, fettarmem Fleisch. Der Reihe nach gibt es: Salat vom Altbrot mit mariniertem Karpfen, Gebackener Karpfen und Rahmsauerkraut und süße Sächsische Quarkkeulchen.

Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel, Radebeul, Slow Food Chef Alliance



©Ingo Hilger



©Gaumenkitzel Radebeul



©Gaumenkitzel Radebeul

TG 13**(Eintritt 25,- Euro)****(1 Erwachsener + 1 Kind)****SONNTAG, 07. APRIL, 12:30 – 14:00 Uhr**

Genuss aus den Alpen – für Groß und Klein

Kinder lieben Knödel!“, sagt Stefan Hässelbarth, Leiter der Schulküche Dorfleben Walchensee. Wissen und Werte über gesunde Ernährung, nachhaltigen Umgang mit regionalen Lebensmitteln an sie weiterzugeben, sind für ihn eine Herzensangelegenheit. Mit seinen „Kaspressknödel mit Käse aus der Zugspitzregion“ zeigt er, wie Eltern kinderleicht das Gericht mit ihrem Nachwuchs zubereiten können. Anschließend werden die Kaspressknödel verschmaust!

Stefan Hässelbarth, Küchenleiter Dorfleben Walchensee gGmbH, Slow Food Chef Alliance



©Stefan Hässelbarth



©Stefan Hässelbarth



©Stefan Hässelbarth

Verabredung zum Essen

Anmeldung: <https://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/besucher/programm>

Vom Hof auf die Gabel – Farm to Fork

5-Gänge Menü für Freunde guten Essens und angeregter Gespräche.

Die Gastgeber vom Wirtshaus Zum Löwen in Steinenbronn, das junge Team rund um Küchenmeister Marcel Hild, versprechen ihren Gästen einen unvergesslichen Abend ganz im Zeichen der Schnecke. Schwäbisch neu interpretiert, steckt in jedem der fünf Gänge des Genießermenüs mindestens ein Erzeugnis vom Biohof Binder aus dem Nachbarort, Weil im Schönbuch. Lokale Wirtschaftskreisläufe und den heimischen Landwirt unterstützen, ist nicht nur schmeckbar, sondern tut auch dem Klima gut! Begleitet von kulinarischen Genüssen ist das Veranstaltungs-Motto „Vom Hof auf die Gabel – Farm to Fork“ auch zwischen den Gängen ein großes Thema. Erfahren Sie von Koch und Landwirt mehr über Erzeugung, Zubereitung, einen ressourcenachtenden Umgang mit Lebensmitteln, biokulturelle Vielfalt und was wir alle gemeinsam für ein zukunftsfähiges, faires und genussreiches Lebensmittelsystem tun können.



©Simon Schillings - frst GmbH



©Simon Schillings - frst GmbH

Das Menü:

Gruß aus der Küche: „Schwäbischer Orient“

- Stall & Acker
Marinierter Schönbuch Linsensalat mit karamellisiertem Ziegenkäse aus Weil im Schönbuch, Gartengurke, Wiesenkräuter und Rhabarber-Veilchen
- 60 Minuten lohnen sich!
Bio-Stunden-Ei 63° mit jungem Blattspinat, Kartoffelschaum, schwarzes Nusspesto, Radieschen und Bio-Heu-Kracker
- Feines vom heimischen Kalb
Geschmorter Kalbsbug sous-vide, gegarter Kalbstafelspitz mit Lavendel-Jus, Chicorée, grünem Spargel und Serviettenknödel-Cube
- Vegetarischer Gang:
Handgerollter Spinatknödel mit Schönbuch-Pilzrahmsauce, Nussbutter, Schwabensand und Petersilie
- Erfrischendes Ziegenmilch-Eis, Steinenbronner Waldhonig und roter Oxalis
- Ofenschlupfer mal anders
Dekonstruierter Ofenschlupfer, Streuobstwiesen Apfel, Hefezopf, Salzmandel, Holunderblüte, Sauerrahm und Zitronenverbene

Alle Zutaten stammen aus der Region. (Änderungen vorbehalten, falls saisonbedingt nicht verfügbar)

Max. Teilnehmerzahl: 70 Personen, Preis 88,- € p.P., 5-Gänge-Menü, inklusive Moderation, exklusive Getränke. Ab 19:00 Uhr: Eintreffen der Gäste, 19:30 Uhr Menü-Start.

Kinder-, Jugendlichen- und Familientage

Kinder, Jugendliche und Erwachsene sollen sich auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe so richtig wohl fühlen. Deshalb bieten wir ein attraktives Programm an Veranstaltungen und Mitmach-Aktionen an. In Halle 1 können Groß und Klein viel Neues über Lebensmittel erfahren, wie wichtig ein gesunder Boden ist und über alles, was man so täglich isst.

Slow Food Deutschland: Kinder- und Jugendprogramm **Halle 1, Stand 1D48**

Besuche die Schnecke!

10.00 – 18.00 Uhr

Direkt am Slow Food Deutschland Stand zeigen Experimente, Rätsel und Quizze am Glücksrad spielerisch das Zusammenspiel von Biodiversität, Lebensmittelherzeugung und Ernährung.

Findet an allen Messtagen statt.

Slow Food Deutschland: Kinder- und Jugendprogramm **Halle 1, Stand 1D48**

Experimentiere mit Green Spoons zu Boden, Wasser und Biodiversität

10.00 – 18.00 Uhr

Mit unserem Projekt Green Spoons zeigen wir spielerisch den Zusammenhang von Biodiversität, Bodengesundheit und Wasserhaushalt. Mehr Informationen auch unter Webseite: www.greenspoons.slowfood.de

Findet an allen Messtagen statt.

Slow Food Deutschland: Kinder- und Jugendprogramm **Halle 1, Stand 1D48**

Glücksrad zum Quizzen

10.00 – 18.00 Uhr

Erdrehe Fragen zu Boden, Wasser, Kühen und gut, sauber, fairem Essen. Mit etwas Glück landest Du direkt auf dem Gewinnerfeld.

Findet an allen Messtagen statt.

Slow Food Deutschland: Kinder- und Jugendprogramm **Halle 1, Stand 1D48**

Buntes Gemüse – diverse Angebote

10.00 – 18.00 Uhr

Am Schnecken-Stand von Slow Food Deutschland gibt es zum Thema Nachhaltiges Essen für Groß und Klein beim Zeichnen, Basteln und Experimentieren viel zu entdecken.

Findet an allen Messtagen statt.

Landratsamt Ludwigsburg -

Ernährungszentrum Mittlerer Neckar

Halle 1, Stand 1E58

Lebensmittel verwenden, statt verschwenden!

Verwenden oder verwerfen?

10.00 – 18.00 Uhr

Welche Lebensmittel kann man noch verwenden, die nicht mehr frisch sind bzw. der Norm nicht entsprechen? Aber wo sollte man wegen einer möglichen Gesundheitsgefährdung vorsichtig sein?

Findet an allen Messtagen statt.

Kleine Kochshow

10.00 – 18.00 Uhr

Restlos verwerten! Aus den Radieschen und aus den Blättchen wird jeweils ein Aufstrich zubereitet.

Findet an allen Messtagen statt.

Haltbarkeit von Lebensmitteln

10.00 – 18.00 Uhr

Viele Lebensmittel müssen nicht weggeworfen werden, wenn das MHD erreicht ist. Lieber sollen die Sinne, – Auge-, Nase-, Mund-Test – zur Prüfung eingesetzt werden.

Findet an allen Messtagen statt.

Würfelspiel

10.00 – 18.00 Uhr

Nach dem Würfeln erhalten die Besuchenden/Kinder eine Frage zu unserem Hauptthema und bekommen hoffentlich einen Gewinn.

Findet an allen Messtagen statt.

Einkaufswagen

10.00 – 18.00 Uhr

Wie viele Lebensmittel werden durchschnittlich pro Person und Jahr entsorgt und wieviel ist das umgerechnet in Euro?

Findet an allen Messtagen statt.



AOK-Stand

Halle 1, Stand 1D90

Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von AOK und Slow Food

10.30 – 17.00 Uhr

AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungsexpert*innen und Profiköch*innen

Jugendliche zwischen zehn und achtzehn Jahren zeigen beim Kochwettbewerb von AOK und Slow Food Deutschland vor Publikum, wie man aus regionalen, saisonalen, naturbelassenen und guten Zutaten köstliche und gesunde, nachhaltige Gerichte zaubern kann. Hier ist Genuss so wichtig wie Verantwortung. Prämiert werden die Juniorköch*innen mit Gold-, Silber- oder Bronze-Medaillen für ihre Gerichte. Alle Teilnehmenden erhalten eine Anerkennungsurkunde und ein kleines Präsent.

Alle Informationen unter www.aok-bw.de/kochwettbewerb

Kochwettbewerbe finden an allen Messtagen statt.

Alle Angebote sind kostenfrei.



Die Slow Food Messe



Markt des guten Geschmacks

Programm auf der Forumsbühne



©Ingo Hilger

FACHBESUCHERTAG

Donnerstag, 04. April

Slow Food – Slow Farming

Pioniere des Wandels für die große Transformation

15.15 –
16.00 Uhr

Elisabeth Berlinghof, Regionalmanagerin Berlin-Brandenburg, LeguNet; Ressourceneffiziente Anbausysteme, Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF) e. V.; **Rudolf Bühler**, Gründer und Vorstandsvorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall e.V.; **Marta Messa**, Generalsekretärin Slow Food International; **Christoph Simpfendorfer**, Pionier der Öko-Bewegung, ehemals Landwirt Reyerhof Stuttgart-Möhringen

Moderation: **Christoph Mohr**, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

Brand-aktuell:

Pestizide, Gentechnik – Wo bleiben die Verbraucherwünsche?

16.15 –
17.00 Uhr

Bärbel Endraß, Vorstand Abl Landesverband Baden-Württemberg, Bio-Landwirtin **Isabell Kuhl**, Abteilungsverantwortliche Qualitätsmanagement Alnatura; **Tobias Miltenberger**, Gründer, Imker und Geschäftsführer probiene, Freies Institut für ökologische Bienenhaltung gGmbH; **Dr. Nina Wolff**, Vorsitzende Slow Food Deutschland

Moderation: **Dr. Wilfried Bommert**, Sprecher des Vorstands Institut für Welternährung

PIWI – Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

Ein Traum für (Bio-)Winzer?

17.15 –
18.00 Uhr

Max Bohnert, Jungwinzer, Weingut Maximilian Bohnert; **Andreas Dilger**, Vorstand PIWI international, Biowinzer, Weingut Andreas Dilger; **Dr. Christine Krämer**, Wein-Historikerin, Vizepräsidentin Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Moderation: **Julia Noll**, Badische Weinkönigin 2023

Nachhaltige Landwirtschaftskonzepte

– mehr Zukunft für den Acker

Gemeinsame Veranstaltung mit RENN.süd

20.00 –
21.00 Uhr

Oliver Christ, Bereichsleiter Gärtnerei, Gemeinschaft Sonnenwald Schernbach eG, Seewald; **Dr. Benedikt Ehrenfels**, Abl BaumLand-Kampagne – Gehölze in die Landwirtschaft, Geoökologe; **Michael Reber**, Innovative Landwirtschaft Reber, Schwäbisch Hall

Moderation: **Lea Leimann**, Vorstand Slow Food Deutschland

FAMILIENTAG

Freitag, 05. April

Schulessen: Warum wir die Herstellung wieder in die Schulen bringen sollten?

14.00 –
14.45 Uhr

Stefan Hässelbarth, Küchenleiter Dorfleben Walchensee, Slow Food Chef Alliance; **Jörg Kleine**, Slow Food Hamburg, Mitinitiator der Volksinitiative „Guter Ganztag“, Hamburg; **Ulrike Minzloff**, Bildungskommission Slow Food Deutschland, ehemalige Berufsschullehrerin; **Kimberley Unser**, Sozialpädagogin, ehemals Chefköchin 1. vegetarisches Sternrestaurant Seven Swans Frankfurt/Main

Moderation: **Prof. Dr. Lotte Rose**, Leitung Bildungskommission Slow Food Deutschland

Ernährungswende:

Starke Impulse aus den Netzwerken

15.00 –
15.45 Uhr

Anke Kähler, Bäckermeisterin und Vorstandsvorsitzende von Die Freien Bäcker - Zeit für Verantwortung e.V.; **Eckart Mandler**, Leiter Slow Food Village Kärnten; **Simon Tress**, Bio-Spitzkoch, Bio Fine Dining Restaurant 1950; **Jens Witt**, Slow Food Chef Alliance, Inhaber „Wackelpeter“ Frischküche/Schul-Catering

Moderation: **Christoph Mohr**, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

Käse und Terroir – lässt sich

Herkunft schmecken? – mit Verkostung

16.00 –
16.45 Uhr

Nadine Bühler, Vorstandsvorsitzende Dorfkäserei Geifertshofen AG; **Christiane Mösl**, Geschäftsführerin ARGE Heumilch (Österreich), Käsesommelière; **Marc Albrecht-Seidel**, Geschäftsführer, Verband für handwerkliche Milcherzeugung (VHM); **Sebastian Wenzel**, Vorstand Slow Food Deutschland

Moderation: **Hubert Hohler**, Senior Experte Gastronomie Buchinger Wilhelmi Bodensee, Slow Food Chef Alliance

Ursula Hudson Preis 2024 – Verleihung

17.00 –
19.00 Uhr

NOMINIERTE:

Bischoff und Bremer, Vermarktung GbR, Bremen; **Das Projekt „Bio für Kinder“**, München; **Kartoffelkombinat – der Verein**, München; **Kulturland Genossenschaft**, Hitzacker

Key Note-Sprecherin: **Frauke Fischer**, Biologin und Autorin; **Kuratorium:** **Barbara Assheuer**, **Caroline Barth**, **Dr. Tanja Busse**, **Anke Kähler**, **Pirmin Spiegel**

Moderation: **Dr. Tanja Busse**, Journalistin, Autorin, Moderatorin

Preisverleihung: **Dr. Nina Wolff**, Vorsitzende Slow Food Deutschland

Samstag, 06. April

Sonntag, 07. April

Kaffee in Zeiten des Klimawandels –

mit Verkostung

11.00 –
11.45 Uhr

Thomas Hoyer, Geschäftsführender Vorstand WeltPartner; Prof. Dr. Heidi Elisabeth Megerle, Hochschule Rottenburg, Professur für Angewandte Geographie und Planung; Ressourcenmanagement Wasser; Marco Niebling, Kaffee-Importeur Marco Niebling coffee

Moderation: Dr. Tanja Busse, Journalistin, Autorin, Moderatorin

Kein Gemüse ohne Tiere?

12.00 –
12.45 Uhr

Clara Bobbert, Slow Food Youth, Bündnis Jöll – Junge ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft; Ludolf von Maltzan, Inhaber und Geschäftsführer Ökodorf Brodowin; Christoph Simpfendorfer, Pionier der Öko-Bewegung, ehemals Landwirt Reyerhof Stuttgart-Möhringen

Moderation: Dr. Tanja Busse, Journalistin, Autorin, Moderatorin

Fleisch aus dem Labor:

eine Perspektive für die Welternährung?

13.00 –
13.45 Uhr

Dr. Daniel Kofahl, Ernährungssoziologe, Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK); Theo Lentzen, Slow Food Youth; Dr. Iris Schöninger, Leitung Qualitätskommission Slow Food Deutschland

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Leitung Bildungskommission Slow Food Deutschland

20 Jahre Slow Food „Arche des Geschmacks“ in Deutschland

– mit Verkostung

14.00 –
14.45 Uhr

Winfried Heuft, Convivienleiter Leiter Rhein-Mosel – Westerwälder Fuchsweizen; Urs Renninger, Naturcidre Urs Renninger – Poiré von der Palmischbirne; Rolf Schott, Erzeuger des 1. Arche-Passagiers in Deutschland; Gerd Sych, Convivienleiter Mainfranken-Hohenlohe – Hutzel aus Fatschenbrunn

Moderation: Gerhard Schneider-Rose, Leiter Arche-Kommission Slow Food Deutschland

Die Zukunft des Weins ist slow!

Die ersten zertifizierten Pioniere der Slow Wein Bewegung – mit Verkostung

13.00 –
13.45 Uhr

Rainer Haas, Ecovin Weingut Jakob Christ; Thorsten Melsheimer, Weingut Melsheimer

Moderation: Martin Wurzer-Berger, Leiter Weinkommission Slow Food Deutschland

Wie retten wir unsere Böden?

14.00 –
14.45 Uhr

Denis Hahn, Hof Berenberg; Stephan Illi, Vorstand Kulturland eG; Claudia Nathanson, Projektleitung Slow Food GREEN SPOONS

Moderation: Sven Prange, Journalist, Moderator

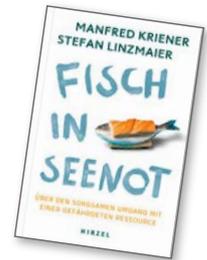
Premiere – Buchvorstellung: Fisch in Seenot

Fischhändler und Bodenseefischer diskutieren mit den Autoren und dem Publikum – mit kleinen Fischhäppchen

15.00 –
15.45 Uhr

Lars Bäumer, Slow Food Fischkommission, Gründer und Geschäftsführer des Fisch-Startups „Frisch Gefischt“, Hamburg; Wilhelm Böhler, Fischerei Böhler, Bodensee; Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland; Die Autoren: Manfred Kriener, Slow Food Fischkommission, Journalist, Bestseller-Autor „Lecker-Land ist abgebrannt“; Stefan Linzmaier, Slow Food Fischkommission, Gewässerökologe, Buchautor

Moderation: Sven Prange, Journalist, Moderator



HALLE 1, STAND 1 D48

Green Spoons

Slow Food Deutschland

leben.natur.vielfalt
das Bundesprogramm

Schon mal 1 Milliarde Lebewesen in der Hand gehalten?

Mit dem Projekt Green Spoons vermittelt Slow Food Deutschland Jugendlichen und Erwachsenen, wie sie biologische Vielfalt durch alltägliches Ernährungshandeln stärken und bewahren können. Gesunde Böden nehmen für unsere Ernährung eine Schlüsselrolle ein. Deswegen geht Green Spoons unter anderem dem „geheimen“ Bodenleben auf die Spur und erforscht es mit Experimenten sowie Rätseln mittels digitaler und analoger Methoden.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Die Weinseminare

Besonderen Genuss versprechen die Wein- und Getränke-seminare in der Vinothek.

Die maximale Teilnehmendenzahl ist 20.

Die Seminare „Wein und Käse“ sowie „Foodpairing“ kosten 20,- Euro, alle anderen 18,- Euro.

Anmeldung unter:

www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm



Donnerstag, 04. April 2024

W1

Eine Traube - drei verschiedene Weinstile

16.00 – 16.45 Uhr

Utz Rachner

Kaum eine Sorte ist so vielschichtig wie die Spätburgunder-Traube. Je nach Verarbeitung wird aus ihr ein Blanc de Noir, ein Rosé oder ein Rotwein. In dieser Probe werden die Herstellungsprozesse aller Varianten erläutert und probiert.

Freitag, 05. April 2024

W2

Foodpairing - welcher Wein passt zu welchem Essen?

13.30 – 14.15 Uhr

Utz Rachner

Wir kombinieren sechs Weine mit Gemüse, Fleisch, Käse und Süßem und erschmecken so gemeinsam besonders gelungene Kombinationen – und/oder entdecken ungewöhnliche Geschmackserlebnisse!

W3

Wein und Käse

16.00 – 16.45 Uhr

Sven Strauss

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir neben Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens“ auch spannende Kombinationen und überraschende Effekte in Weiß und Rot: eine Anregung zu mutigen und ungeahnten Geschmackserlebnissen.

Samstag, 06. April 2024

W4

Chardonnay - internationaler Klassiker mit Lokalkolorit

13.30 – 14.15 Uhr

Roland Mill

Anfangs mussten die ersten Reiser noch von Frankreich nach Deutschland geschmuggelt werden - man tarnte sie als Weißburgunder. Es folgten Genehmigungen für den Versuchsanbau, doch mittlerweile steht sie in allen deutschen Anbaugebieten, ganz offiziell. Die Spanne der Stile reicht dabei von burgundischer Mineralität bis zum überseeischen Barock. Wir machen eine Bestandsaufnahme und folgen der deutschen Entwicklung.

Samstag, 06. April 2024

W5

Wein und Käse

16.00 – 16.45 Uhr

Sven Strauss

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir neben Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens“ auch spannende Kombinationen und überraschende Effekte in Weiß und Rot: eine Anregung zu mutigen und ungeahnten Geschmackserlebnissen.

Sonntag, 07. April 2024

W6

Deutscher Sekt - Alleinunterhalter und Essensbegleiter

12.30 – 13.15 Uhr

Roland Mill

Deutscher Sekt ist vielfältig: Ob leicht und spritzig an einem sonnigen Sonntag oder körperreich zu einem festlichen Mahl, die deutschen Winzer und Sekthäuser haben für jeden Anlass etwas zu bieten – in hoher Qualität. Eine echt prickelnde Alternative zu Champagner & Co.

W7

Wein und Käse

16.00 – 16.45 Uhr

Andreas Luik

Käse und Wein: Jedes der Naturprodukte bietet an sich schon höchsten Genuss, gemeinsam können sie ein genussvolles Traumpaar bilden. Aber was passt zusammen? Im Seminar erschmecken wir neben Grundlagen des klassischen „Paarungsverhaltens“ auch spannende Kombinationen und überraschende Effekte in Weiß und Rot: eine Anregung zu mutigen und ungeahnten Geschmackserlebnissen.

