



# Slow Food® Deutschland

## Slow Food Messe in Stuttgart: Guter, sauberer und fairer Geschmack seit 15 Jahren

**13.04.2022 – Vom 21. bis zum 24. April 2022 öffnet der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ zum 15. Mal seine Tore und lädt Menschen ein, nachhaltigen Genuss sowie die Geschichten und Gesichter hinter ihren Lebensmitteln kennenzulernen. Engagierte aus Herstellung, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Handel präsentieren ihr Können. Neu im diesjährigen Rahmenprogramm ist das Chef-Alliance-Restaurant, in dem Mitglieder des Köch\*innen-Netzwerks von Slow Food kreative Menüs anbieten.**

Ziel der Slow Food Messe ist es, die Besucher\*innen für nachhaltige Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und -genuss zu begeistern – während der Messetage und darüber hinaus. Immer mehr Menschen möchten sich nachhaltig ernähren und suchen praktikable Tipps für Einkauf und Zubereitung ihres Essens. Die finden sie im Austausch mit den Ausstellenden der Slow Food Messe. Begleitend dazu bietet das Rahmenprogramm Mitmachangebote für verschiedene Ziel- und Altersgruppen an: Podiumsdiskussionen geben Denkanstöße und stillen den Wissensdurst zu ernährungspolitischen Themen und Ernährungstrends, kulinarische Workshops und Vinothek schulen das Unterscheidungsvermögen der Verbraucher\*innen für verschieden erzeugte Lebensmittel und Weine sowie ihr ganzheitliches Qualitätsverständnis. Kinder und Jugendliche kommen bei den Bildungsangeboten vor Ort auf ihre Kosten.

Neu auf der Messe ist das Chef-Alliance-Restaurant, in dem acht Mitglieder des Köch\*innen-Netzwerks von Slow Food Menüs zubereiten und ihren Gästen zeigen, wie sich ganzheitlich gesunde Ernährung mit guten Grundnahrungsmitteln umsetzen lässt. Die Ausstellenden der Slow Food Messe verpflichten sich konsequent den Qualitätsvorgaben von Slow Food, produzieren nach handwerklicher Art sowie weitestgehend frei von Hilfs-, Aroma- und Zusatzstoffen. Die Bandbreite der Produkte, die Gäste vor Ort probieren und erwerben können, ist groß. Sie reicht von Brot mit alten und heimischen Getreidesorten über handwerkliche Käse und Biere bis hin zu Saft und Cider aus Obst von Streuobstwiesen.

Während die Slow Food Messe in diesem Jahr ihr 15-jähriges Jubiläum begeht, feiert Slow Food sein 30-jähriges Bestehen in Deutschland. Dazu Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Was Slow Food auch in Deutschland seit jeher auszeichnet, ist die Vielfalt. Denn mit vielfältigen Gesichtern und Geschichten, Initiativen, Kampagnen und Veranstaltungen treiben wir die Transformation hin zu einer Ernährungswelt voran, die gutes, sauberes und faires Essen für alle bereithält. Entsprechend vielfältig sind die Zugänge, die wir Menschen eröffnen, um sich für ein zukunftstaugliches Ernährungssystem einzusetzen. Das verdanken wir unserem Netzwerk an Engagierten entlang der Wertschöpfung. Einige von ihnen sind auf der Messe, um für die Gäste die Brücke zwischen Theorie und Praxis zu schlagen und Wege hin zu mehr Genuss und mehr Nachhaltigkeit erfahrbar zu machen.“

Die Slow Food Messe reiht sich ein in das Spektrum an Angeboten, mit denen Slow Food Zukunftslösungen für unsere Ernährung politisch, praktisch und kulinarisch denkt und aufzeigt. » [Zum Rahmenprogramm](#)

\*\*\*\*\*

**Slow Food** hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de) | V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

**Ihr\*e Ansprechpartner\*in bei Slow Food Deutschland e. V.:**

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

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin