



Slow Food® Deutschland

Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir zu Gast auf Slow Food Messe in Stuttgart

21.04.2022 – Vom 21. bis zum 24. April 2022 findet der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ zum 15. Mal statt. Ziel der Messe ist es, Menschen für Nachhaltigkeit beim Lebensmittelgenuss zu begeistern. Sie sind bei Workshops, Podiumsdiskussionen und Bildungsangeboten eingeladen, sich mit Zukunftslösungen für unsere Ernährung politisch, praktisch und kulinarisch auseinanderzusetzen. Zu den Höhepunkten der diesjährigen Messe gehört der Besuch des Bundeslandwirtschaftsministers Cem Özdemir am Samstag, 23.04., ab 12:30 Uhr.

Das Thema Ernährung spielt eine immer bedeutendere Rolle im öffentlichen Diskurs. Menschen, die sich für nachhaltige Ernährung einsetzen, treffen auf der Slow Food Messe zusammen. Am Samstag wird der amtierende Minister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir auf der Messe zu Gast sein. Nach einem kurzen Grußwort auf der Forumbühne (Halle C2, ca. 12.55 Uhr) und einem Bühnentalk mit Dr. Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, stellt er die Brot-Brücke Ukraine, ein Projekt der Freien Bäcker, vor. Beim „Treffpunkt Geschmack – Meet The Chef“ trifft er auf Hubert Hohler, Senior Experte Gastronomie der Buchinger Wilhelmi-Klinik Bodensee und Sprecher der Slow Food Chef Alliance. Gemeinsam zeigen beide, wie viel Kreativität und Genuss in einer pflanzenbasierten Küche stecken.

Über die Slow-Food-Messe: Die Slow Food Messe feiert in diesem Jahr ihr 15-jähriges Jubiläum. Die Besucher*innen treffen hier Expert*innen aus Herstellung, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Handel, die ihnen Rede und Antwort stehen. Podiumsdiskussionen geben Denkanstöße und bieten eine Plattform für Austausch über ernährungspolitische Themen. Bildungsangebote stillen den Wissensdurst von Kindern und Jugendlichen. Workshops schulen das Unterscheidungs-vermögen der Gäste für verschieden erzeugte Lebensmittel und Weine. Die Ausstellenden der Slow Food Messe verpflichten sich 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, reicht von Brot mit alten und heimischen Getreidesorten über handwerkliche Käse und Biere bis hin zu Saft und Cider aus Obst von Streuobstwiesen. » [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 | 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

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