



# Slow Food® Deutschland

## **Slow Food und Fair Handeln: Fairness unter einem Dach**

**09.03.2023 – Der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ findet in diesem Jahr vom 13. bis 16. April statt. Bewusster Konsum ist eines der Themen, die bei den Stuttgarter Frühjahrmessen im Vordergrund stehen. Beim Markt des guten Geschmacks ebenso wie bei der Fair Handeln. Zum ersten Mal haben die zwei Messen eine gemeinsame Forumsbühne.**

Während die Fair Handeln als internationale Fach- und Verbrauchermesse Fair Trade und global verantwortungsvolles Handeln in den Fokus rückt, präsentieren bei der Slow Food Messe Lebensmittelhandwerker\*innen aus ganz Europa ihre gut, sauber und fair erzeugten Spezialitäten, die weitgehend frei von Hilfs-, Aroma- und Zusatzstoffen sowie umwelt- und ressourcenschonend hergestellt sind. Aufgrund der vielfältigen inhaltlichen und ideellen Überschneidungen finden beide Veranstaltungen vom 13. bis 16. April zusammen in der größten Halle des Stuttgarter Messegeländes (L-Bank-Forum) mit einer gemeinsamen Forumsbühne statt.

### **Räumliche Symbiose in größter Messehalle auf Stuttgarter Gelände**

„Fairness ist bei Slow Food einer der zentralen Werte. Unser Ziel ist eine Ernährungswelt, die auf fairen Beziehungen basiert – lokal, regional sowie global. Fair gegenüber Mensch und Tier sowie Umwelt und Klima, auch mit Blick auf den globalen Süden“, sagt Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland und begrüßt die Allianz mit der Fair Handeln.

Auch Philipp Keil, Geschäftsführender Vorstand der Stiftung Entwicklungs-Zusammenarbeit Baden-Württemberg (SEZ), die gemeinsam mit der Messe Stuttgart die Fair Handeln organisiert, bekräftigt die Synergieeffekte: „Woher unser Essen kommt und wie unsere Kleider produziert sind – unser Handeln in Baden-Württemberg hat Auswirkungen auf Menschen weltweit. Wir dürfen hier nicht auf Kosten anderer leben. Stattdessen müssen weltweit Ungerechtigkeiten abgebaut werden. Wir wollen Lösungen für mehr Gerechtigkeit anbieten.“

### **Chef Alliance Restaurant bildet das kulinarische Herz der Slow Food Messe**

Beide Messen untermalen den nachhaltigen und fairen Gedanken mit einem vielfältigen Programm. Im Chef Alliance Restaurant schlägt das kulinarische Herz der Slow Food Messe. In diesem Jahr befindet es sich unmittelbar im pulsierenden Geschehen nahe der Vinothek, die über 150 sorgfältig ausgewählte Weine von über 50 Winzer\*innen bietet. Gekocht wird ausschließlich von Mitgliedern des Köch\*innen-Netzwerks, die Besuchenden eine nachhaltige Küche zubereiten. Ein weiterer Höhepunkt sind zwei große Gemeinschaftsstände aus verschiedenen Nationalparks Siziliens. Hier präsentieren sich über zwölf Produzentinnen und Produzenten mit ihren Erzeugnissen aus insgesamt vier Regionen des sizilianischen Naturschutzgebietes entlang des Flusses Alcantara.

Als ruhender Pol lädt traditionell auch die Lange Tafel, die sich durch die gesamte Halle zieht, zum Verweilen, Genießen und Austausch ein. Auf der Forumsbühne tauschen sich Fachleute aus Politik, Wissenschaft, Handwerk, Handel, Landwirtschaft sowie Gastronomie über die kulinarischen und politischen Wege zu einer pflanzenbetonten Ernährung aus. Bei verschiedenen kulinarischen Mitmach-Angeboten können Besuchende selbst Hand anlegen, kochen, probieren und Tipps für den Alltag mitnehmen.

### **Repair Cafés reparieren Haushaltsgeräte auf der Fair Handeln**

Bei der Fair Handeln erwartet die Besuchenden ein vielfältiges Angebot an fair gehandelten Produkten. Rund 100 Ausstellende zeigen Trends und Innovationen rund um fairen Handel und bewussten Konsum aus den Bereichen Entwicklungszusammenarbeit und globale

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

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

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

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

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



# Slow Food® Deutschland

Partnerschaften, nachhaltiges Finanzwesen, Tourismus und Future Fashion. So kann man bei einer Fairkostung mit einem professionellen Barista lernen, fair gehandelten Burundi-Partnerschaftskaffee zuzubereiten. Im Sonderbereich Future Fashion x GREENSTYLE zeigen angesagte Labels und Brands, wie eine nachhaltige und gerechtere Zukunft der Mode aussehen kann. In Workshops und Repair Cafés kann man Haushaltsgeräte reparieren oder auch alte Jeans flicken.

Darüber hinaus findet am 14. April 2023 das BW-Burundi Treffen statt. Hier berichten Landfrauen aus Baden-Württemberg und Burundi darüber, was sie bewegt und stellen ihre politischen Forderungen. Am 15. April begegnen sich entwicklungspolitisch interessierte und engagierte Menschen sowie Politiker\*innen und Vertreter\*innen der baden-württembergischen Landesregierung auf gleich zwei Veranstaltungen. Bei der entwicklungspolitischen Landeskonferenz heißt es „Baden-Württemberg entwickeln – Globale Verantwortung beginnt bei uns!“. Hier gestalten die Eine-Welt-Promotor\*innen des Landes das Programm, laden zu Workshops ein und geben Impulse an die Landespolitik weiter. Beim Mindchangers Summit vernetzen sich junge Menschen aus ganz Baden-Württemberg für Klimagerechtigkeit sowie globale Verantwortung und bringen ihre Perspektiven in die Entwicklungspolitik des Landes ein.

» [Weitere Informationen zu der Slow Food Messe.](#)

» [Weitere Informationen zu den Stuttgarter Frühjahrmessen](#)

\*\*\*\*\*

**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

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

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

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