



# Slow Food® Deutschland

## **Meisterliche Kunstfertigkeit für höchste Qualität: Slow Food Messe 2024**

**29.02.2023 – „Wissen, wo das Essen herkommt“ lautet ein Ur-Anliegen von Slow Food. Und wer es wirklich wissen will, muss sich darüber informieren. Zum Beispiel auf dem „Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe“, die vom 4. bis 7. April 2024 im Rahmen der Stuttgarter Frühjahrmessen stattfindet. Die auf der Messe angebotenen Produkte durchlaufen die Qualitätsprüfung von Slow Food Deutschland. Dazu gibt es ein umfangreiches Programm auf der Forumbühne sowie erstmalig die Verleihung des Ursula Hudson Preises auf der Messe.**

Die Qualitätsprüfung von Slow Food umfasst eine handwerkliche Herstellung, das Weglassen fast aller Zusatzstoffe und ressourcenschonende Erzeugung und Verarbeitung. Eine große Herausforderung, denn die Verarbeitung von naturbelassenen Rohstoffen erfordert besonderes handwerkliches Können, lange Erfahrung, umfassendes Wissen und Liebe zum Produkt.

### **So schmeckt biologische und kulturelle Vielfalt**

Ob Ahle Wurst in Nordhessen, Burger Brezeln im Bergischen Land oder Nieheimer Käse in Ostwestfalen-Lippe: Regionale Spezialitäten sind das genussreiche Ergebnis der altbewährten Partnerschaft von Landwirtschaft und Lebensmittelhandwerk in einer Region. Aus Rohstoffen wie Getreide, Obst und Gemüse, Honig, Milch, Fisch und Fleisch werden je nach Landstrich besondere Köstlichkeiten kreiert. Der Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe präsentiert vier Tage lang den kulinarischen Reichtum aus den Regionen.

### **Auf Entdeckungsreise in der Vinothek**

„Wein spricht Deutsch“, sagt der prominente Weinkritiker Stuart Pigott und widmete dem deutschen Wein ein umfassendes Werk. In der Vinothek präsentieren Winzerinnen und Winzer Überraschendes, Inspirierendes und Neues aus deutschen Anbaugebieten zum Probieren, Schmecken und Erleben der Vielfalt des deutschen Weins. Die Besucherinnen und Besucher werden auf eine spannende Weinreise quer durch die deutschen Weinanbaugebiete mitgenommen. Slow Food Weinberaterinnen informieren zu rund 150 Weinen und Sekten von bis zu 50 ausgewählten Winzerinnen und Winzern. In der angenehmen Atmosphäre der Vinothek erfährt man Spannendes über traditionelle und neu beheimatete Rebsorten, die Persönlichkeiten der Weine und die Landschaften, aus denen sie kommen. Und: Es werden die ersten zertifizierten Erzeugnisse von Slow Wein Deutschland präsentiert.

### **Verleihung Ursula Hudson Preis**

Erstmals wird die Verleihung des Ursula Hudson Preises am Freitag, 5. April, im Rahmen der Messe in Stuttgart stattfinden. Der Slow-Food-Bildungspreis ehrt Menschen, die sich für eine Ernährungswende einsetzen. Die vier Nominierten werden auf der Messe vorgestellt, danach wird die Preisträgerin oder der Preisträger bekannt gegeben. Die Key Note spricht Frauke Fischer, Biologin, Unternehmerin und Autorin, die sich für den Schutz von Biodiversität einsetzt.

### **Slow Farming als neues Netzwerk**

Im Herbst 2024 wird Slow Food weltweit ein neues Netzwerk ins Leben rufen. „Slow Food Farms“ setzt sich zum Ziel, Höfe, die gut, sauber und fair arbeiten, untereinander noch

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

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

Stefan Michel, 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



# Slow Food® Deutschland

besser zu vernetzen. Während des Podiums gibt es exklusive Einblicke in die Kriterien, die Höfe erfüllen müssen, um ins Netzwerk aufgenommen zu werden.

## **Chef Alliance mit ausgefallenen Spezialitäten**

Die „Seekrug Bio Genuss Manufaktur“ auf der autofreien Nordseeinsel Langeoog steht für den Geschmack Ostfrieslands. Wattenmeerspezialitäten, Inselkonfitüre und Nordsee-Süppchen. Matjes vom Saibling und Starnberger Seeforelle sind die Spezialitäten bei „BROEDING“. Das Münchner Restaurant führt ganz besondere Weine aus Deutschland und Österreich, die perfekt zum Charakter der Küche passen.

Nur zwei von zehn Beispielen aus der Chef Alliance von Slow Food, die sich auf der Messe vorstellen. Die Chef Alliance ist ein Zusammenschluss professioneller Slow-Food-Gastgeber. Die Köchinnen und Köche leben die Slow-Food-Idee in enger Verbindung mit Bäuerinnen und Bauern sowie Fischerinnen und Fischern der Region und setzen sie in professioneller Gastronomie um. Auf ihren Speisekarten finden sich regional typische Gerichte, alte Sorten und Produkte aus der Arche des Geschmacks von Slow Food. Auf der Messe nehmen sie die Gäste mit ausgewählten Menüs auf eine kulinarische Reise durch Deutschland mit. Sämtliche Gerichte werden zum Kennenlernen- und Probierpreis von 15 Euro pro Menü angeboten. Weitere Informationen unter <https://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/besucher/chef-alliance>

## **Kulinarisches Mitmachangebot**

„Meet the Chef!“, ein kulinarisches Mitmachangebot mit Koch- und Genussprofis erwartet die Messegäste. Unter Anleitung können sie Geschmack und Textur von Lebensmitteln unterschiedlicher Herkünfte, Zubereitungsweisen oder Reifegrade verkosten und vergleichen. Die Teilnahmevoraussetzungen sind Neugierde, Spaß am Kochen und Leidenschaft für Geschmacks- und Genussvielfalt mit Verantwortung für Umwelt, Natur, Tier und Mensch. Weitere Infos zum Rahmenprogramm unter <https://www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks/besucher/programm>

Dr. Nina Wolff, Vorsitzende von Slow Food Deutschland zur diesjährigen Slow Food Messe: „Bei uns können die Besucherinnen und Besucher wieder Lebensmittel und Gerichte genießen, die leidenschaftlich und auf eine zukunftsverträgliche Weise hergestellt sind. Vor Ort möchten wir Verbindung schaffen: zwischen den Gästen und den Menschen, denen wir unser Essen verdanken sowie denen, die Visionen vorantreiben, wie wir uns auch in Zukunft gut, sauber und fair ernähren können. Deswegen verleihen wir erstmalig den Ursula Hudson Preis auf der Messe. Die Forumsbühne steht im Zentrum, wenn es darum geht, inspirierende Impulse für Kopf und Verstand mit nachhause zu nehmen.“

Auch in diesem Jahr wird parallel zur Slow Food Messe die FAIR HANDELN, Internationale Messe für global verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln, stattfinden. Am Donnerstag, 4. April, wird es eine gemeinsame Eröffnungsveranstaltung geben.

\*\*\*\*\*

*Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Welt zu schaffen, in der Ernährung 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\*innen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

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

Stefan Michel, 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