



Die Slow Food Messe

30
Jahre



Slow Food®
Deutschland

Markt des guten Geschmacks



RAHMENPROGRAMM
FÜR ALLE SINNE

- >> TREFFPUNKT GESCHMACK -
MEET THE CHEF!
- >> SLOW FOOD RESTAURANT
DER CHEF ALLIANCE
UND VIELES MEHR

21. – 24. April 2022

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

Donnerstag 14 – 22 Uhr, Freitag bis Sonntag 9 – 18 Uhr



„Gut, sauber, fair“:

Verantwortungsvoller und bewusster Genuss sind in Stuttgart
wahrlich keine Fremdwörter.



© Messe Stuttgart



Slow Food® Deutschland

Vom 21. bis 24. April dreht sich auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ alles um gute, saubere und faire Lebensmittel, die handwerklich und zukunftsfähig erzeugt sind. „Wissen, was man isst“ lautet das Motto. Die Ausstellenden verpflichten sich, die strengen Qualitätsvorgaben von Slow Food einzuhalten. Sie dürfen ausschließlich nach handwerklicher Art und nach von Slow Food geprüften Kriterien produzieren. Als Leitmesse von Slow Food Deutschland ist der „Markt des guten Geschmacks“ eine einzigartige Plattform für Spezialist*innen und Engagierte aus Erzeugung, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Handel sowie für Verbraucher*innen: In Stuttgart kommen all jene zusammen, die verantwortungsvollen Genuss und Geschmacksnuancen schätzen und sich für die Vielfalt von Ess- und Trinkkultur sowie teils in Vergessenheit geratene Lebensmittel interessieren. Menschen, die sich für eine nachhaltige Landwirtschaft und eine Ernährung begeistern, die Mensch und Planet gleichermaßen schmeckt. Erzeuger*innen, die im Verbraucheralltag oft anonym bleiben, bekommen auf der Messe ein Gesicht und erzählen die Geschichte zu ihren Lebensmitteln. Kurz: Besucher*innen erfahren alles über die Wertschöpfung ihres Essens, über den Weg vom Feld bis auf den Teller. Neben den Ständen bietet die Messe ein hochkarätig besetztes, sinnenfreudiges und informatives Rahmenprogramm zum Mitmachen und Mitdenken, zum Zuschauen und Zuhören.

Freuen Sie sich auf den Treffpunkt Geschmack! Hier heißt es: Meet the Chef. Unter der Anleitung der Chef*innen verkosten, vergleichen und diskutieren die Teilnehmenden Geschmack, Aroma und Textur von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden. Die Gäste schauen den Profis über die Schulter und erfahren Tipps und Tricks. Die Vinothek widmet sich der Vielfalt und den Besonderheiten des deutschen Weins. Seminare mit Slow-Food-Weinberater*innen erweitern das Angebot. Neu im Rahmenprogramm: das Chef-Alliance-Restaurant mit Menüs, die Geschichte erzählen. Passend zu den Zielen der Slow-Food-Bewegung übernehmen die Köch*innen der Chef Alliance Verantwortung für das, was auf ihren Tellern landet. Sie verstehen sich als Multiplikator*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast und setzen vielfältige, frische Lebensmittel ein. Als ruhender Pol im Messe-Getümmel lädt die Lange Tafel, die sich durch die Messehalle zieht, zum Verweilen, Genießen und Austausch ein.

Herzlich willkommen auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe!

Impressum

12 Seiten zum Markt des guten Geschmacks –
Die Slow Food Messe 2022

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

KOMMUNIKATIONSLEITUNG
Yannik Elsässer

RAHMENPROGRAMM
Andrea Lenkert-Hörrmann

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

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

PROJEKTLEITUNG RAHMENPROGRAMM
Andrea Lenkert-Hörrmann,
alh@lenkert-hoerrmann.de

Druckauflage 40 000 Exemplare

Verabredung zum Essen

5 Gänge - 5 mal Arche des Geschmacks.

Ein vegetarisches Menü mit Arche-Passagieren



Slow Food pur genießen!

Im Slow Food Genussführer-Restaurant Bäckerhaus Roßwälden serviert Markus Eberhardinger, Mitglied der Slow Food Chef Alliance, ein ganz besonderes Menü: fünf Arche-Passagiere geben sich im vegetarischen Menü ein Stelldchein.

Seit 1864 gibt es in Roßwälden die Bäckerei Rau mit zugehöriger Wirtschaft - heute werden Backstube und Gastronomie in der sechsten Generation weitergeführt. Besonders viel Wert wird auf Frische gelegt; im Bäckerhaus wird ALLES selbst gekocht. Convenience-Produkte haben hier keinen Platz - jede Soße, jede Suppe wird mit viel Sorgfalt und Zeit aus Grundzutaten zubereitet.

FREITAG, 22. APRIL, 19.30 UHR

Beginn: 19.30 Uhr
Ort: Zum Bäckerhaus Ebersbach-Roßwälden
Weinstube & Café
Dorfstr. 13
73061 Ebersbach

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

BÄCKERHAUS EBERSBACH-ROßWÄLDEN



Das Menü

- Holzers Ziegenkäse mit Apfel, schwarzen Nüssen und Löwenzahn (Käse von der Thüringer Waldziege vom Ziegenhof Holzer, Bio-Hof im Nachbarort Hochdorf)
- 7-Wildkräuter-Suppe mit Croûtons
- hausgemachte Pasta mit Feuerbohnen und oberschwäbischem Hartkäse (Pasta aus Schwäbischem Dickkopf-Landweizen)
- Roßwälder Ei mit Soubise von der Höri Bülle und Bamberger Hörnla
- Hagebutten mit Sig und Musmehl

Alle Zutaten stammen aus der Region

(Änderungen vorbehalten, wenn saisonbedingt nicht verfügbar)

Max. Teilnehmendenzahl: 60 Personen · Preis: 65,-€ p. P.

5-Gänge Menü, Getränke und Getränkebegleitung sind exklusive vor Ort zu begleichen.



Spannende Aktionen erwarten Sie.
Besuchen Sie uns in Halle C2, Stand 2A38

Reduzierung der
Lebensmittelverschwendung
DIALOGFORUM „PRIVATE HAUSHALTE“

BUNDESWEITE STRATEGIE
ZU GUT FÜR DIE TONNE!

berlin Slow Food Deutschland eco logic

Aktiv gegen Lebensmittelverschwendung – Forschen Sie mit!

Treffpunkt Geschmack – Meet the Chef!

Hier erwartet die Besucher*innen ein breit gefächertes kulinarisches Mitmachangebot für Sinne und Verstand sowie der heiße Draht zu Koch- und Genussprofis.

Unter der Anleitung der Expert*innen verkosten, vergleichen, erschmecken und diskutieren die Teilnehmenden Geschmack, Aroma und Textur von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden. Während die Chef*innen am Herd stehen, 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 Unterschieden nachspüren. Im gemeinsamen Gespräch erfahren Sie die exklusiven Tipps und Tricks des Profis ebenso wie die ganz persönliche Geschichte der Chef*in und der weiteren Mitwirkenden. Mit ihnen gemeinsam

widmen Sie sich dem „Geschmack“ in seiner Vielfalt. Im Mittelpunkt stehen einzelne Lebensmittel und ungewöhnliche Aroma-Kombinationen ebenso wie ganze Gerichte und ihre passende Begleitung. Wer mag, kann bei einigen Seminaren selber Hand anlegen - ob beim schnippeln, würzen, kochen oder fermentieren. Das neu erworbene Wissen nehmen die Hobbyköch*innen anschließend mit nachhause. Köstlicher Abschluss ist das gemeinsame Essen. Die entscheidenden Teilnahmevoraussetzungen für Besucher*innen sind Neugierde, Spaß am Kochen und Leidenschaft für Geschmacks- und Genussvielfalt mit Verantwortung für Umwelt, Natur, Tier und Mensch.

Im Preis für den Treffpunkt Geschmack – Meet the Chef ist der Eintrittspreis zur Messe enthalten. Maximale Teilnehmendenzahl: 15 Personen

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

TG 1

(Eintritt 30,- Euro)

DONNERSTAG, 21. APRIL, 15.00 – 16.30 Uhr

Essbare Stadt Andernach – rund um die Permakultur

Die Stadt Andernach bewirtschaftet im Stadtteil Eich eine Landwirtschaft nach den Prinzipien der Permakultur. Neben dem Herzstück, dem ökologischen Gemüse- und Obstanbau, kann man auch verschiedene Tierrassen bestaunen und die Produkte erwerben. Erfahren Sie mehr vom Konzept der Essbaren Stadt und der Permakultur bei:

- Fermentiertem Gemüse, wachswweichem Ei mit Wildkräutersalat und Speck-Kartoffeln
- Ravioli vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Wirsing

Referent: Detlev Ueter, – smartes Kochen und purer Geschmack –



Detlev Ueter, ©Ingo Hilger



Essbare Stadt ©goGrad Photography Hilger & Schneider GbR



©Detlev Ueter

TG 2

(Eintritt 30,- Euro)

DONNERSTAG, 21. APRIL, 17.30 – 19.00 Uhr

Betenvielfalt – eine kulinarische Entdeckungsreise

Bete is(s)t nicht gleich Bete. Dank des Bioanbaus gibt es heute nicht nur die Rote Bete, sondern auch viele andere Bete-Varianten. „Für mein Restaurant beziehe ich auch die sehr seltene Weiße, die Gelbe und rot-weiß gestreifte Bete von benachbarten Biogartenbaubetrieben“, sagt Jürgen Andruschkewitsch. Und jede Sorte hat ihr eigenes Geschmacksprofil, das es zu entdecken gilt. Erschmecken Sie die Beten-Vielfalt in ihrer Farben-, Formen- und Geschmacksexplosion in verschiedenen Zubereitungen: als Essenz, als Mousse oder alle zusammen in einem Bete-Carpaccio. Sehr fein schmeckt Bete-Salat mit Löwenblütenzahnnektar. Wer warme Gerichte vorzieht, wird von Bete als glasiertem Gemüse begeistert sein.

Referent:

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



Jürgen Andruschkewitsch ©Rose Eschenau



©Rose Eschenau



©Rose Eschenau

TG 3

(Eintritt 30,- Euro)

FREITAG, 22. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr

Smarte Food Photography – das Auge isst mit

Vor einer Weile noch wurde in der Food-Fotografie tief in die Trickkiste gegriffen, um optisch ansprechende Bilder zu erzeugen. Heutzutage geht es eher darum, die Speisen zu zeigen und zu fotografieren, die der Gast später auch auf seinem Teller vorfindet. Die Geheimnisse sind frische Zutaten und Schnelligkeit bei den Aufnahmen. Unterstützt wird Ingo Hilger von Detlev Ueter. Es werden Lammgerichte unterschiedlich angerichtet und über Anrichte-Trends gesprochen. Wir zeigen wie einfach Food-Fotografie auch mit dem Smartphone tatsächlich sein kann und wie man mit ein paar einfachen Tricks tolle Fotos machen kann. Smartphone und/oder Fotoapparat nicht vergessen!

Referent: Ingo Hilger, Foodfotograph und Spitzenkoch



Bilder: ©Ingo Hilger



TG 4

(Eintritt 30,- Euro)

FREITAG, 22. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr

Dreierlei vom Hohenloher Bruderkalb Die Bruderkalb-Initiative – ein Hohenloher Bündnis für Wertschätzung und Respekt vor dem Tier

Unser Ziel: Wir verpflichten uns zur Abnahme ganzer Tiere und deren ganzheitlicher Verwertung in unserer Heimat. Kurze Transportwege, gesicherte Herkunft und gemeinsame Erzeugerrichtlinien für regionale Wertschöpfung und Wertschätzung. Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise und entdecken Sie die geschmackliche Vielfalt der Hohenloher Bruderkälber.



Anja Frey, Maximilian Korschinsky ©Sander Pitl



Regionalmarkt Hohenlohe ©Sander Pitl



Regionalmarkt Hohenlohe ©Sander Pitl

Referierende:

Maximilian Korschinsky, Küchenchef & Gastronomische Leitung Regionalmarkt Hohenlohe Wolkpertschhausen, Slow Food Chef Alliance
Anja Frey, Landwirtschaftsmeisterin, Initiatorin der Bruderkalb-Initiative, Völkleswaldhof Oberrot, Demeter Vorzugsmilchbetrieb

TG 5

(Eintritt 30,- Euro)

FREITAG, 22. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr

Bio-Ziegenlämmer in ihrer ganzen Verwertung - ein Pionierprojekt in der Bio-Vermarktung

Die Nachfrage nach Bio-Ziegenmilch und -käse wächst und damit auch die Anzahl der Jungtiere, die nicht zur Nachzucht benötigt werden. Ein Projekt in Süddeutschland hat es sich deshalb zum Ziel gesetzt regionale Wertschöpfungsketten zur wertschätzenden Vermarktung von Bio-Jungziegen und -Lämmern aufzubauen. Attraktive Ziegen-Gerichte sind ein wichtiger Baustein dieses Projektes. Das geschmackvolle Fleisch bietet Gelegenheit für Abwechslung, für kreative Spielräume und kulinarische Entdeckungsreisen. Ein Produkt, über das sich Geschichten erzählen lassen. Geschichten von feinem Genuss, Regionalität, guter Tierhaltung, gesunder Ernährung und Nachhaltigkeit. Das wollen Detlev Ueter und Angelika Esser Sie entdecken lassen und Sie dafür begeistern. Zwei besonders köstliche Gerichte wird Detlev Ueter für Sie und mit Ihnen zubereiten. Und wenn Sie noch mehr über das spannende Projekt erfahren möchten, freut sich Angelika Esser auf Ihre Fragen.

Gezupftes von der Ziegenschulter / Gefüllter Braten mit Semmelknödelfüllung

Referierende:

Detlev Ueter, – smartes Kochen und purer Geschmack –
Angelika Esser, Projektleiterin Wertschöpfungskettenaufbau für Bio-Ziegen-/Schaf-lämmer in Süddeutschland, Vereinigung der Schaf- und Ziegenmilcherzeuger e.V.



Detlev Ueter ©Ingo Hilger



©Detlev Ueter



Detlev Ueter ©Ingo Hilger

TG 6

(Eintritt 30,- Euro)

FREITAG, 22. APRIL, 16.30 – 18.00 Uhr

Zeit der großen Hechte

Im Frühjahr steigen die großen Hechte aus der Tiefe des Sees auf, um auf der Wiese zu laichen. Bis zu 120 cm lang und 10 kg schwer können diese Tiere werden. Ihr Fleisch ist sehr kräftig im Geschmack und fester in der Substanz als bei kleinen Fischen. Ähnlich wie bei Rindfleisch teilen wir es in verschiedene Qualitäten ein und verwerten es unterschiedlich. So wird der eiweißreiche Rücken zu Farce, die fetteren Bauchlappen zum Frittieren, der Schwanz als Steak und das Kopffleisch zu Sülz verarbeitet. Die Leber gilt als besondere Delikatesse sowie der Rogen als Kaviar.

Referent:

Hubert Neidhart, Küchenchef Restaurant Grüner Baum in Moos/Bodensee, Slow Food Chef Alliance



Hubert Neidhart ©Contius Hamburg



Fishesuppe ©sCHÜTZ



Terrasse Grüner Baum ©Grüner Baum, Moos

TG 7

(Eintritt 25,- Euro)

SAMSTAG, 23. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr

Impact mit Resten: Rezepte mit Hanfpresskuchen

Schluss mit Fast Food, her mit mehr Impact! Bei diesem Kochworkshop bereiten wir gemeinsam kreative Rezepte mit Hanfpresskuchen und anderen nährstoffreichen und leckeren Reststoffen nachhaltiger Landwirtschaft zu. Testen Sie innovative Gerichte, die einen völlig neuen Geschmack zaubern, mit Zutaten, die eine zukunftsfähige Kreislaufwirtschaft und eine hohe Biodiversität fördern.

Referierende:

Claudio Rathlef, Sebastian Donath & Lisa Schwebel, Projekt "nebenströme"



Claudio Rathlef ©Claudio Rathlef



Sebastian Donath ©Sebastian Donath



Lisa Schwebel ©Lisa Schwebel



©Claudio Rathlef

TG 8

(Eintritt 30,- Euro)

SAMSTAG, 23. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr

Vegetarische BIO-Gourmetküche KREATIV – GENUSSVOLL – GESUND

Hubert Hohler, seit 1995 Küchenchef bei Buchinger Wilhelmi in Überlingen, möchte Sie in die Kunst des gesunden Kochens einführen. Mit den Rezepten von Buchinger Wilhelmi wird gesunde Ernährung zur Leidenschaft! Folgen Sie uns in die Welt des zeitgenössischen, kreativen, genussvollen Kochens und Essens, das gut für den Menschen und gut für die Umwelt ist. Gesunde Küche macht fit und schön und schützt die Lebensgrundlagen aller Lebewesen. Die neue Auflage des Kochbuchs „Jeder Tag ein Genuss“ kann bestellt werden über: klinikshop@buchinger-wilhelmi.com

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



Hubert Hohler © Buchinger Wilhelmi



Fasting Clinic Fenchel Carpaccio © Buchinger Wilhelmi



Fasting Clinic Chicoree © Buchinger Wilhelmi

TG 9

(Eintritt 30,- Euro)

SAMSTAG, 23. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr

Was sonst noch schwimmt im Karpfenteich

In den Karpfenteichen der Familie Bächer schwimmt viel mehr als nur Karpfen. Hier tummeln sich die Speisefische Graskarpfen, Hecht, Zander, Waller, Schleie und viele andere. Lernen Sie einen der delikatsten Teichschwimmer kennen: die Schleie. Sophia Bächer beantwortet all Ihre Fragen zu einer nachhaltigen Teichwirtschaft.

Referierende:

Detlev Ueter, – smartes Kochen und purer Geschmack –
Sophia Bächer, Oberpfälzer Teichnixe, Fischhof Bächer, Wiesau im Land der 1.000 Teiche



Sophia Bächer und Detlev Ueter ©Ingo Hilger



©Ingo Hilger



©Ingo Hilger

TG 10

(Eintritt 25,- Euro)

SAMSTAG, 23. APRIL, 16.30 – 18.00 Uhr

Salz und Saures – Fermentierte Vielfalt

Fermentiertes Gemüse ist heute in aller Munde. Denn es schmeckt nicht nur gut, es ist gesund, vitaminreich und extrem gut für die Darmflora und die Stärkung der Abwehrkräfte. Es enthält keine industriellen Zusatzstoffe und ist zudem noch leicht selbst herzustellen. Dafür braucht man nur Gemüse, Salz, Gewürze und eine Reibe. Bewährte Kompositionen sind zum Beispiel Rote Bete mit Meerrettich, Kürbis mit Chili und grünem Pfeffer, Palmkohl mit Knoblauch, Rettich mit Wacholderbeeren. Wir zeigen Ihnen, wie es geht und wir verkosten mehrere Fermente in unterschiedlichen Entwicklungsstadien.

Referentin: Barbara Assheuer, Fermentierexpertin Berlin

Barbara Assheuer ©Ingo Hilger



©Barbara Assheuer



©Barbara Assheuer

TG 11

(Eintritt 30,- Euro)

SONNTAG, 24. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr

Hülsenfrüchte-Geschmacks-Parcours mit allen Sinnen

Hülsenfrüchte sind wie das kleine Schwarze... sie passen zu allem, sind mit allem kombinierbar, sehen zauberhaft aus und schmecken köstlich.

Sie probieren heute die verschiedensten Sorten dieser Gemüse, wie die Favabohne und Roveja Wilderbse sowie Ceci neri schwarze Kichererbsen in außergewöhnlichen Gerichten und Kombinationen.

Referentin:**Barbara Stadler**, Küchenmeisterin, Aromenakrobatin, Fernsehköchin, Die Kastanie Bremen, Slow Food Chef Alliance

Barbara Stadler ©Barbara Stadler



Verkostung ©Barbara Stadler



Hülsenfrüchte ©Barbara Stadler

TG 12

(Eintritt 25,- Euro)

SONNTAG, 24. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr

**Was mach ich aus Lebensmittelresten?
Altes Brot & Krummes Gemüse**

Es werden vier kleine Gerichte entstehen, die die Teilnehmenden überraschen werden. Raffiniert zubereitet aus gerettetem Gemüse und getrocknetem Brot.

Referent:**Christoph Hauser**, www.weck-die-heimat.de Berlin, Slow Food Chef Alliance

Christoph Hauser ©Frank Woelffling



malzfabrik-32 ©Ingo Hilger



weckglas ©Frank Woelffling

TG 13

(Eintritt 25,- Euro)

SONNTAG, 24. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr

Kruste – Krume – Korn**Die geheimen Tipps und Tricks der Expert*innen**

Selbstgebackenes Brot – wie erfüllt sich der Traum vom perfekten Geschmackserlebnis? Wer sich daran schon versucht hat weiß, dass auf dem Weg dahin vieles schiefgehen kann. Geschmack braucht gute Zutaten, handwerkliches Können – und Zeit! Oft sind es aber nur Kleinigkeiten, die den Unterschied ausmachen. Cornelia Ptach und Heinrich Beck mit jahrelangem Erfahrungswissen geben Anfängern und Fortgeschritten praktische Anleitungen und Hinweise, wie das eigene Brot gelingen kann. Und wer will, kann gerne eine (eigene) Kostprobe mitbringen.

Referierende:**Cornelia Ptach**, Lebensmittelchemikerin und Sensorikerin, Sinne & Sensorik, Fürstenfeldbruck**Heinrich Beck**, Bäckermeister, Inhaber Bäckerei Beckabeck, Römerstein

Cornelia Ptach ©Cornelia Ptach



Heiner Beck ©Beckabeck



©Beckabeck

TG 14

(Eintritt 30,- Euro)

SONNTAG, 24. APRIL, 16.30 – 18.00 Uhr

Food Pairing unter 0%

Alkoholfreies Food Pairing.

Wir möchten Ihnen zeigen, dass alkoholfreies Food Pairing nicht langweilig sein muss. Kreationen mit Kräutern, Gewürzen, Blüten und alten Apfel- und Birnensorten eröffnen eine neue Aromenwelt! Sie werden erleben, wie alkoholfreie Getränke mit Speisen ein harmonisches Paar bilden. Mit vier kleinen Speisen degustieren wir je zwei Kreationen und entdecken dabei unseren Geschmackssinn neu.

Begleitet wird die Degustation von Sommeliere Melanie Weber, die für die Manufaktur Jörg Geiger deutschlandweit Gastronomen in diesem Thema schult.

Referentin:**Melanie Weber**, Sommeliere, Manufaktur Jörg GeigerMelanie Weber
©Manufaktur Jörg Geiger

©Manufaktur Jörg Geiger



©Manufaktur Jörg Geiger





Die Weinseminare

Besonderen Genuss versprechen die Wein- und Getränke-seminare in der Vinothek. Die maximale Teilnehmendenzahl ist 20.

Donnerstag, 21. April

W1

18.00 – 18.45 Uhr

Neue Weine braucht das Land

Anja Gemmrich, Weinbetriebswirtin
Christian Seybold, Diplom-Önologe

PIWIs sind in aller Munde, doch was steckt dahinter? – Klimakünstler, mit Widerstandskräften, dem Hang zur Nachhaltigkeit und einzigartigen Weinen. – Gemeinsam erleben wir Einblicke in einen zukunftsfähigen Weinbau und verkosten spannende PIWI Weine.

Freitag, 22. April

W2

15.00 – 15.45 Uhr

Süßwein – das erste Date

Utz Rachner

Oft verkannt, aber faszinierend: Süß- und Dessertweine. Welche unterschiedlichen „süßen“ Weine gibt es und wie werden sie hergestellt? Was passt dazu - oder auch nicht? Wir verkosten verschiedene Süßweine aus Deutschland, ebenso wie Klassiker aus dem Ausland.

W3

16.30 – 17.15 Uhr

Wein und Käse

N.N.

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, 23. April

W4

12.30 – 13.15 Uhr

Unterschätzte Rebsorten: Müller-Thurgau und Schwarzriesling

Martin Hahn

Die unterschätzten deutschen Rebsorten sind bekanntlich eine eigene Kategorie in so manchen Weinführern und Championats. Sie wurden teilweise als Mengenweine gezüchtet und sind uns als solche im Gedächtnis geblieben. Doch wenn ein Winzer mit diesen Rebsorten am richtigen Ort richtig umgeht, kommen doch immer wieder richtig schöne Weine mit einer eigenen Handschrift und Mitteilung heraus, so wie wir Weine im Sinne von Slow Food verstehen. Also wollen wir uns auf den Weg machen und die unterschätzten Rebsorten Müller-Thurgau und Schwarzriesling in ihrer eigenen Art verkosten und erobern; natürlich auch von ihrer Herkunft erfahren, die uns vielleicht auch manche Geschmackseigenheit erklären kann.

W5

14.00 – 14.45 Uhr

Chardonnay – internationaler Klassiker mit Lokalkolorit

Roland Mill

Anfangs mussten die ersten Reiser dieser Sorte noch von Frankreich nach Deutschland geschmuggelt werden. Man tarnte sie als Weißburgunder. Doch ist sie mit diesem nur entfernt verwandt. Inzwischen steht sie in allen deutschen Anbaugebieten und die Spanne der Stile reicht von burgundischer Askese bis zur überseeischen Üppigkeit. Wir machen eine Bestandsaufnahme und hinterfragen, welche Stilistik besser zur deutschen Version passt.

Samstag, 23. April

W6

15.00 – 15.45 Uhr

Neue Weine braucht das Land

Anja Gemmrich, Weinbetriebswirtin
Christian Seybold, Diplom-Önologe

PIWIs sind in aller Munde, doch was steckt dahinter? – Klimakünstler, mit Widerstandskräften, dem Hang zur Nachhaltigkeit und einzigartigen Weinen. – Gemeinsam erleben wir Einblicke in einen zukunftsfähigen Weinbau und verkosten spannende PIWI Weine.

W7

16.30 – 17.15 Uhr

Wein und Käse

N.N.

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, 24. April

W8

12.30 – 13.15 Uhr

Deutscher Sekt – Alleinunterhalter und Essensbegleiter

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 und Co.

W9

14.00 – 14.45 Uhr

Neue Weine braucht das Land

Anja Gemmrich, Weinbetriebswirtin
Christian Seybold, Diplom-Önologe

Kennen Sie die Unterschied zwischen einer Großlage und einer Großen Lage (VDP)? Das deutsche Weinrecht teilt Wein u. a. in Prädikats- und Qualitätswein ein. Daneben hat der VDP für seine Mitglieder eine eigene Klassifikation, die die Qualität nach Herkunft definieren soll, verabschiedet. Über diese und weitere Unterschiede klärt das Seminar anhand praktischer Beispiele auf und hilft, deutsche Weinetiketten besser zu verstehen.

W10

16.00 – 16.45 Uhr

Wein und Käse

N.N.

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.

Die „Wein und Käse“-Seminare kosten 17,00 €, alle anderen 15,00 €. Anmeldung unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

NEU – Das Slow Food Restaurant der Chef Alliance

Slow Food Restaurant der Chef Alliance



Slow Food
Chef Alliance

Wer die Kochkunst des Slow-Food-Bündnisses der Köch*innen, einem stetig wachsenden, dynamischen Netzwerk von Köchen*innen kennenlernen möchte, ist im Slow Food Restaurant der Chef Alliance richtig. Hier können Sie wechselnde mehrgängige Menüs von einem oder mehreren Mitgliedern der Chef Alliance in entspannter Atmosphäre genießen – bis in den späten Abend. Hochgenuss à la Slow Food ist garantiert.

Maximale Teilnehmendenzahl: 40 Personen.

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



CA 1

(Eintritt 39,- Euro)

DONNERSTAG, 21. APRIL, 15.00 – 17.00 Uhr

Stadt, See, Fluß – Broeding!

Manuel Reheis und Anton Karnbaum aus dem «Broeding» laden ein, die bayerische Landeshauptstadt und ihr Umland kulinarisch zu entdecken. Brot von «Der Lokalbäckerei Brotzeit» in Grünwald, Saibling, Renke und Seeforelle von der «Fischerei Sebald» am Starnberger See, Ziegenkäse und Heu vom «Bio-Ziegenhof Goassbauer» aus dem Loissachtal. In seinem Menü kombiniert Reheis diese Produkte mit selbst gemachten Zutaten wie schwarzen Walnüssen und eingemachten Quitten. Einen großen Teil der im Broeding verwendeten Gemüse und Kräuter züchtet Reheis im eigenen Gewächshaus.

Referierende: Manuel Reheis und Anton Karnbaum
Broeding | Restaurant ° Weinhandel *Catering, München



Betriebsleiteri ©Goassbauer



Schwarze Nüsse ©Ulrike Palmer



Anton Karnbaum und Manuel Reheis © Ulrike Palmer

CA 2

(Eintritt 39,- Euro)

DONNERSTAG, 21. APRIL, 19.00 – 21.00 Uhr

Einfach – Gut Feines vom Murnau–Werdenfelser–Rind

„Als Chef Alliance Koch ist immer meine Prämisse ganze Tiere zu verarbeiten.“ Mit dem heutigen Menü präsentiert Bernhard Wolf Ihnen „Einfaches“, bei dem der Geschmack im Vordergrund steht. Als Gastgeber und Küchenmeister mit Leidenschaft und Passion, steht er für handwerkliche und ehrliche Küche und regionale, kreative Ideen. Seine Wirkungsstätte ist der regionale Genussmarkt “machtSINN” in Holzkirchen.

Referent: Bernhard Wolf, machtSINN - Regionalladen, Bistro, Feierei.
Nachhaltiger Genuss radikal regional, Holzkirchen



Bernhard Wolf ©Theresia Berger



©Theresia Berger



©Bernhard Wolf

CA 3

(Eintritt 40,- Euro)

FREITAG, 22. APRIL, 13.00 – 15.00 Uhr

Zeit der großen Hechte

Im Frühjahr steigen die großen Hechte aus der Tiefe des Sees auf, um auf der Wiese zu laichen. Bis zu 120 cm lang und 10 kg schwer können diese Tiere werden. Ihr Fleisch ist sehr kräftig im Geschmack und fester in der Substanz als bei kleinen Fischen. Leider garantiert die Natur solch einen Fang nicht auf Termin. Sollte wider Erwarten der kapitale Hecht an diesem Tag ausbleiben, werden wir auf den Tagesfang zugreifen. Genießen Sie den Bodensee auf dem Teller!

Referent: Hubert Neidhart, Restaurant Grüner Baum, Moos am See (Bodensee)



Hubert Neidhart ©Contius Hamburg



Fischsuppe ©sCHÜTZ



Terrasse ©Grüner Baum, Moos

CA 4

(Eintritt 39,- Euro)

FREITAG, 22. APRIL, 16.00 – 18.00 Uhr

Das Bruderkalb – ein Menü für regionale Wertschöpfung und Wertschätzung

Aufgewachsen in der Gaststube der Eltern begann früh seine Leidenschaft für das Kochen. Ein Fleischstück, ein Stück Käse oder saisonales Gemüse ermöglichen hunderte Kombinationen und Rezeptvarianten. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein und die Erzeugnisse der Hohenloher Bauern begleiten Maximilian Korschinsky in der Küche des Regionalmarkt Hohenlohe. Diese heimischen Produkte sind die Zutaten, aus denen täglich Handgemachtes und Hausgemachtes entsteht. Nachhaltig, transparent und regional. Begeistert sind er und Anja Frey von ihrem neuesten Projekt aus der Region: Das Bruderkalb.

Referierende:

Maximilian Korschinsky, Regionalmarkt Hohenlohe Gastronomie Wolpertshausen
Anja Frey, Initiatorin der Bruderkalb-Initiative, Völkleswaldhof Oberrot,
Demeter Vorzugsmilchbetrieb



Anja Frey, Maximilian Korschinsky ©Sander Pittl



Regionalmarkt Hohenlohe ©Sander Pittl



Regionalmarkt Hohenlohe ©Sander Pittl



©Ingo Hilger

CA 5

(Eintritt 42,- Euro)

SAMSTAG, 23. APRIL, 13.00 – 15.00 Uhr

Ein Römer am Rhein

Seit sechs Jahren kocht Marcello Gallotti in seinem Restaurant „erasmus“ in Karlsruhe. Der Römer hat an der vom Slow-Food-Gründer Carlo Petrini erdachten Universität der Gastronomischen Wissenschaften (UniSG) studiert, nachdem er intensive Lehrjahre unter anderem bei Italiens erstem Drei-Sterne-Koch Gualtiero Marchesi absolviert hat. Gallotti kocht ausschließlich mit Biozutaten, die zudem noch möglichst aus der Region stammen und auf jeden Fall handwerklichen Ursprungs sind. Seine Frau Andrea, ebenfalls UniSG-Absolventin leitet den Service.

Referent:

Marcello Gallotti, bio-fine-dining-Restaurant erasmus, Karlsruhe



Marcello Gallotti ©Anika Mester



©Anika Mester



©Anika Mester

CA 6

(Eintritt 40,- Euro)

SAMSTAG, 23. APRIL, 16.00 – 18.00 Uhr

Frühling im Norden

Barbara Stadler begann als Autodidaktin und ist heute Küchenmeisterin und Wein-fachfrau (WSET). In Niedersachsen betreibt sie mit ihrem Mann eine eigene Kochschule und ein Theater, arbeitet als Dozentin sowie journalistisch als Rezeptentwicklerin für Zeitschriften. Durch Reisen in viele Kontinente lernte sie die Küchen der Welt kennen. Sie kocht bodenständig und raffiniert zugleich würzt treffsicher und mit dem gewissen Etwas. Gut gelerntes Handwerk in Theorie und Praxis sind die Basis um die Küche immer weiter zu entwickeln.

Referentin: Barbara Stadler, Die Kastanie, Bremen



Barbara Stadler ©Barbara Stadler



Linsen Zander ©Barbara Stadler



Salat Quinoa ©Barbara Stadler

CA 7

(Eintritt 42,- Euro)

SONNTAG, 24. APRIL, 12.00 – 14.00 Uhr

Apfelweinkneipe - vegetarisch

Katharina Bäcker kam vor rund 20 Jahren eher zufällig zum Kochen; nach einem halben Philosophiestudium schien eine Lehre in einer Hamburger Restaurantküche eine gute Idee. Beide, Philosophie und Kochen, beschäftigen sich mit wesentlichen Fragen des Lebens und sind gar nicht so weit voneinander entfernt.

Nach einer kurzen Station in Bremen kochte Katharina in vielen unterschiedlichen Küchen in Frankfurt. Von 2011 bis 2021 betrieb sie das (beetroot), ein kleines vegetarisches Mittags-Restaurant in der Frankfurter Innenstadt. Im (beetroot) kochte Katharina täglich wechselnd frisch und arbeitete eng mit einem tollen Landwirt zusammen. Die Saison und das Wetter bestimmten das Angebot.

Nach zehn Jahren ist Zeit für Neues, Katharina arbeitet seitdem als freie Köchin.

Referentin:

Katharina Bäcker, Frankfurt



Katharina Bäcker ©Markus Kirchgessner ©Katharina Bäcker



©Katharina Bäcker

CA 8

(Eintritt 39,- Euro)

SONNTAG, 24. APRIL, 15.00 – 17.00 Uhr

Potsdamer Schwein trifft Schwäbischen Emmer

Nach der Kochausbildung auf der schwäbischen Alb im Hotel Lamm verschlug es Christoph Hauser zuerst nach Königstein in die Villa Rothschild, um dann Station in Berlin zu machen. Erst in der Weinbar Rutz als Sous Chef und im Anschluss im 3 Minutes sur Mer, seiner ersten Stelle als Küchenchef auf der Torstraße in Berlin Mitte. Seit vielen Jahren ist Hauser nun Wahlberliner und konnte sich seinen Traum vom eigenen Restaurant mit dem Herz&Niere in Kreuzberg erfüllen. Dabei hat ihn insbesondere die Idee begeistert, ganzheitlicher zu kochen, über den Tellerrand zu schauen, mehr vom Tier, mehr vom Gemüse und aus der Region zu verwenden und daraus mehrgängige Menüs für seine Gäste zu zaubern.

Nach fast sieben Jahren im Herz&Niere freut er sich nun darauf, viele neue Rezepte zum Einwecken zu kreieren und sich bei unterschiedlichen Pop-Up Dinner auch einmal an die internationale Küche zu wagen. Aber der Plan für ein neues eigenes Restaurant in Berlin ist schon weit gediehen... im Sommer steht die Eröffnung an. Wir dürfen gespannt sein.

Referent: Christoph Hauser, www.weck-die-Heimat.de, Berlin



Christoph Hauser ©ServingChefs



©Frank Woelfling



©ServingChefs



Programm auf der Forumsbühne

FACHBESUCHERTAG

Donnerstag, 21. April

30 Jahre Slow Food Deutschland & 15 Jahre Slow Food Messe – Wir feiern Vielfalt 15.15 Uhr
– 16.15 Uhr

Roland Bleinroth, Geschäftsführer Messe Stuttgart; Carlo Petrini, Präsident Slow Food International; Gisela Splett, Staatssekretärin Ministerium für Finanzen Baden-Württemberg; Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.
Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

Farm to Fork-Strategie – Ernährungswende vom Acker bis zum Teller 16.30 Uhr
– 17.30 Uhr

Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall; Harald Ebner MdB, Dipl. Agraringenieur, Landschaftsökologe, Ausschussvorsitzender für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz, stellvertretendes Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft; Georg Janßen, Bundesgeschäftsführer AbL - Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V.; Marta Messa, Leiterin Büro Brüssel Slow Food International; Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.
Moderation: Dr. Wilfried Bommert, Sprecher des Vorstands Institut für Welternährung

EdiCitNet – Netzwerk essbarer Städte. Ein Beispiel Andernach 17.45 Uhr
– 18.45 Uhr

Anneli Sofia Karlsson, Projektkoordinatorin EdiCitNet in Andernach; Martin Regelsperger, Transition Oststeiermark (angefragt)
Moderation: Sven Prange, Journalist, Moderator

Leckerland ist abgebrannt – Der rasante Wandel unserer Esskultur. 19.00 Uhr
– 19.45 Uhr

Manfred Kriener, Bestsellerautor des gleichnamigen Buches; Dr. Angela Meder, Leiterin Sachbuchprogramm Hirzel-Verlag

Was für ein Glück, dass es PIWIs gibt! 20.00 Uhr
– 20.45 Uhr

Andreas Dilger, 1. Vorsitzender PIWI Deutschland e.V.; Dr. Norbert-Jakob Ferch MdL, Referatsleiter Garten-, Obst- und Weinbau, Ministerium für ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg; Inge Mainzer, Sommeliere
Moderation: Carolin Klöckner, ehem. Deutsche Weinkönigin

FAMILIENTAG

Freitag, 22. April

Fridays for Food 10.30 Uhr
– 11.30 Uhr

Daniel Rögelein, Campus di Monaco München, Slow Food Youth Deutschland (angefragt); Tobias Schied, Fridays for Future - AG Landwirtschaft (angefragt); Anna Struth, Netzwerk n e.V., Universität Hohenheim, Kandidatin Stuttgarterin des Jahres 2021; N.N., Landesschülerbeirat Baden-Württemberg (angefragt)
Moderation: Lea Leimann, Vorstand Slow Food Deutschland e.V.

Vegane Kitas – Mode oder Konzept für die Zukunft? 11.45 Uhr
– 12.45 Uhr

Dr. Andreas Fischer, Projektmanager Slow Food Deutschland; Evelyn Medawar, Charité Berlin / MPI für Kognitions- und Neurowissenschaften; Ottmar Pohl-Hoffbauer, Küchenleiter Maholo gGmbH, Slow Food Chef Alliance (angefragt); Benjamin Seifried, NaturKinderGarten Sonnenwirbel (angefragt)
Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Leiterin Bildungskommission Slow Food Deutschland e.V.



Die Slow Food Youth Akademie – wir verändern das Lebensmittelsystem! 13.00 Uhr
– 14.00 Uhr

Ein interaktives Bildungsprogramm
Nina Fuchs, Teilnehmerin Slow Food Youth Akademie; Simon Korn, Teilnehmer Slow Food Youth Akademie; Evelyn Medawar, Teilnehmerin Slow Food Youth Akademie; Constantin Pelka, Teilnehmer Slow Food Youth Akademie (angefragt)
Moderation: Elia Carceller, Projektkoordinatorin Slow Food Youth Akademie

Zukunft schmecken – junge Menschen, die die Lebensmittelwelt verändern. 14.15 Uhr
– 15.15 Uhr

Mit Verkostung.
Martina Bernhard, Winzerin, Weingut Bernhard; Marie Pugatschow, Käserin (angefragt); Nanetta Ruf, Konditorin, die KondiTOURei; Hanneke Schönhals, Winzerin, Weingut Schönhals
Moderation: Dr. Andreas Fischer, Projektleitung EU-Projekt Our Food Our Future, Slow Food Deutschland e.V.

Erfolgsmodell Bhoomi Ka: „Grünes, sauberes und faires Essen“ für indische Megacities 15.30 Uhr
– 16.30 Uhr

Philippe Dresrüsse, Projektkoordinator für Welthungerhilfe Indien; Dr. Iris Schöninger, Leiterin Qualitätskommission Slow Food Deutschland e.V.; Christoph Simpfendorfer, Generalsekretär Demeter International

Nachhaltig Essen in der Schule 16.45 Uhr
– 17.45 Uhr

Nina Fuchs, Bildungsreferentin in Berlin – Schulgärtenprojekt; Janina Marie Renée Hielscher, Fachhochschule Münster, Slow Food Youth Leitung; Dr. Philipp Stierand, Leiter Kantine Zukunft Berlin; Angelika Ziegler, Vorsitzende Slow Mobil Karlsruhe
Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Leiterin Bildungskommission Slow Food Deutschland e.V.

BIOKULTURELLE VIELFALT

Samstag, 23. April

Digitalisierung in der Landwirtschaft – Wege und Fallstricke für mehr Vielfalt auf dem Acker? 10.30 Uhr
– 11.30 Uhr

Hans Bartelme, Vize-Präsident Naturland; Klaus Fleisch, Vorstand Slow Food Deutschland e.V., Vorsitzender embedded solutions AG; Andreas Schweikert, Referent Landwirtschaft, Bitkom e.V.
Moderation: Sven Prange, Journalist, Moderator

Pestizide reduzieren – aber wie? 11.45 Uhr
– 12.45 Uhr

Josef Braun, Mitglied Fachbeirat IG Boden; Dr. Niels Kohlschütter, Vorstand Schweisfurth-Stiftung; Lars Neumeister, Pestizidexperte; Dr. Markus Rösler MdL, Sprecher NABU-Bundesfachausschuss Streuobst; Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.
Moderation: Benny Haerlin, Leiter Zukunftsstiftung Landwirtschaft Büro Berlin

BIOKULTURELLE VIELFALT

Samstag, 23. April

Was ist ein gutes Brot?

13.00 Uhr
– 14.00 Uhr

Heinrich Beck, Bäckermeister und Inhaber Beckabeck, Bäckerei und Konditorei, Römerstein; Hermann Güntler, Müllermeister und Inhaber Stelzenmühle Bad Wurzach
Franz Häußler, Biolandhof Andreas Häußler, Vorsitzender AbL Landesverband Baden-Württemberg

Moderation: Sven Prange, Journalist, Moderator

Konversationen über Käse „Ein Leben ohne Käse ist möglich, aber sinnlos“

14.15 Uhr
– 15.15 Uhr

Marc Albrecht-Seidel, Geschäftsführer Verband handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.; Julian Klopfer, Honhardter Demeterbetriebe (angefragt); Marie Pugatschow, Käserin; Thorsten Schwämmle, Beerkeeper von Kraftpaule (angefragt);

Ein Podcast mit Völlerei & Leberschmerz

Lee Greene, Carmen Hillebrand, Thomas Knüwer

Markthelden 2022 – die Stars der Slow Food Messe

15.30 Uhr
– 16.30 Uhr

Patric Bies, Inhaber Bliesgau Ölmühle; Fritz & Katja Mossel, Geschäftsführer Amorella Kirsch-Manufaktur; Claudia Nathansohn, Slow Food Messeprüfung Slow Food Deutschland e.V.; Marc Zabel, Kräuterei Mutter Erde

Moderation: Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.

Milch und ihre Alternativen

16.45 Uhr
– 17.45 Uhr

Marc Albrecht-Seidel, Geschäftsführer Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.; Anja Frey, Völkleswaldhof Demeter Vorzugsmilchbetrieb; Lea Leimann, Vorstand Slow Food Deutschland e.V.

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

GESUNDHEIT

Sonntag, 24. April

Woran erkenne ich eine gute Schokolade?

11.00 Uhr
– 12.00 Uhr

Agnes Bergmeister, Naturland Fair & Soziale Verantwortung; Patrick von Vacano, Original Beans; Sebastian Wenzel, Vorstand Slow Food Deutschland e.V.

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

Hauptsache gesund?

Ein Blick auf gesunde Ernährung aus Sicht von Slow Food

12.15 Uhr
– 13.15 Uhr

Hubert Hohler, Senior Experte Gastronomie, Buchinger Wilhelmi-Klinik Überlingen/Bodensee, Slow Food Chef Alliance; Dr. Karl von Koerber, Arbeitsgruppe Nachhaltige Ernährung e.V., Beratungsbüro für Ernährungsökologie; Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

Vegetarisch, vegan, mit (wenig) Fleisch – Ernährungstrends unter der Lupe

13.30 Uhr
– 14.30 Uhr

Markus Eberhardinger, Küchenchef Weinstube Zum Bäckerhaus Roßwälden, Slow Food Chef Alliance; Dr. Thilo Hagendorff, Universität Tübingen, Autor des Buches „Was sich am Fleisch entscheidet. Über die politische Bedeutung von Tieren“; Hubert Hohler, Senior Experte Gastronomie, Buchinger Wilhelmi-Klinik Überlingen/Bodensee, Slow Food Chef Alliance; Dr. Niels Kohlschütter, Vorstand Schweisfurth-Stiftung

Moderation: Sven Prange, Journalist, Moderator

Hülsenfrüchte: Alleskönner auf dem Feld und in der Küche

14.45 Uhr
– 15.45 Uhr

Cecilia Antoni, Beanbeat und Bohnikat, Mitglied im LeguNet Netzwerk des BMEL, Berlin; Benny Haerlin, Global Bean, Leiter Zukunftsstiftung Landwirtschaft Büro Berlin; Patrick Kaiser, Tatgut – Gartenraritäten, Genbanke - Netzwerk für Sortenerhalter und -erhalter der Nutzpflanzenvielfalt; Barbara Stadler, Küchenmeisterin, AromenakrobatIn, Fernsehköchin, Slow Food Chef Alliance

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

HALLE C2, STAND 2A40

Our Food Our Future:

Our Food. Our Future ist eine paneuropäische Kampagne, in der sich Slow Food Deutschland mit 16 anderen Organisationen für Lieferketten einsetzt, die Menschenrechte und Umweltschutz respektieren. Im Fokus stehen die Rechte von Arbeitsmigrant*innen und Klimaschutz. Die Kampagne richtet sich an junge Menschen zwischen 20-35 Jahren und regt dazu an, sich für ein ehrgeiziges Lieferkettengesetz auf europäischer Ebene einzusetzen.



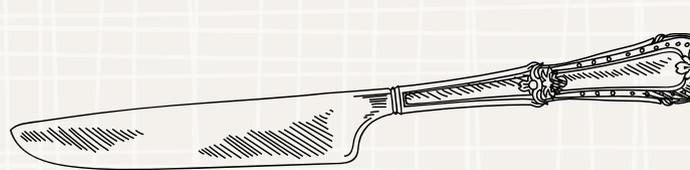
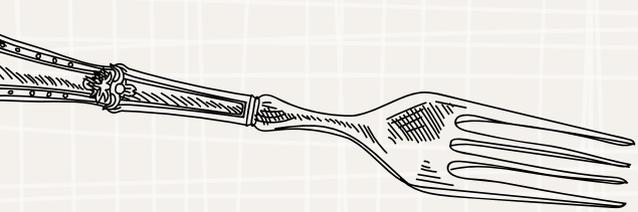
HALLE C2, STAND 2A46



Slow Food
Deutschland

Wissensinseln:

Auf dem „Markt des guten Geschmacks“ behandeln drei Wissensinseln die Kernprinzipien der Slow-Food-Philosophie: Gut, sauber und fair. Praxisnah wird den Besucher*innen veranschaulicht, was „Gut, Sauber und Fair“ jeweils im Kontext der Lebensmittelproduktion ausmacht und wie die Aussteller*innen auf dem „Markt des guten Geschmacks“ diese Prinzipien in die Praxis umsetzen. Durch Bewusstseinsbildung werden Verbraucher*innen so zu informierten und kritischen Ko-Produzent*innen, die die Zukunft unseres Lebensmittelsystems im nachhaltigen Sinne aktiv mitgestalten.



FREITAG, 21. APRIL 2022

Kinder-, Jugendlichen- und Familientag

Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene sollen sich auf dem Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe so richtig wohlfühlen. Deshalb bieten wir ein attraktives Programm an Veranstaltungen und Mitmach-Aktionen. In den Hallen C2 und 4 können Schüler*innen, Jugendliche, Familien und Erwachsene viel Neues über Lebensmittel erfahren, über das Leben und die wichtigen Aufgaben der Bienen, wie wichtig ein gesunder Boden ist und über alles, was man so täglich isst.

Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendstand: Halle C2, Stand 2A46
Samen- und Wurzelquiz 10.00 – 18.00 Uhr

Ein Samen- und Wurzelquiz zeigt spielerisch den Zusammenhang von Biodiversität und Bodengesundheit. Beim Raten und Kombinieren beschäftigen sich die Kinder mit den ökologischen Auswirkungen der Erzeugung von Lebensmitteln. **Die Angebote finden an allen Messetagen statt.**

Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendstand: Halle C2, Stand 2A46
Schnurspiel 10.00 – 18.00 Uhr

Beim Schnurspiel können Jugendliche ihre Einflussmöglichkeiten im Lebensmittelsystem anschaulich nachvollziehen. Sie schlüpfen in die Rolle von Händler*innen, Erzeuger*innen oder Verbraucher*innen und verstehen, welche Abhängigkeiten bestehen. Zugleich ersehen sie, wo Chancen für Veränderungen liegen. **Findet an allen Messetagen statt.**

Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendstand: Halle C2, Stand 2A46
Kuhquiz 10.00 – 18.00 Uhr

Ein Kuhquiz wird das Thema Milch jugendnah vermitteln, verschiedene Rinderrassen und ihre Bedeutung für die Lebensmittelproduktion vorstellen. **Findet an allen Messetagen statt.**

Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendstand: Halle C2, Stand 2A46
Schnitzeljagd 10.00 – 18.00 Uhr

Bei einer Schnitzeljagd erkunden die Jugendlichen die Marktstände der Slow Food Messe. Ihre Tour durch die Messehalle wird Ihnen die Slow-Food-Prinzipien Gut, Sauber und Fair praxisnah vermitteln. **Findet an allen Messetagen statt.**

Landratsamt Ludwigsburg - Ernährungszentrum Mittlerer Neckar Halle 4, Stand 4D50

Mahlzeit for future 10.00 – 18.00 Uhr

Ganztägig:

- Glücksrad
- Obst und Gemüse nach Saisonalität und Regionalität zuordnen
- Hafer quetschen

Circa alle zwei Stunden, vier Mal pro Tag findet eine Kochshow rund um Linsensalat statt.

Findet an allen Messetagen statt.

Brot für die Welt Halle 4, Stand 4A59

Es ist höchste Zeit zu handeln. Und zwar fair.

10.00 – 18.00 Uhr

Im Leben hängt vieles davon ab, welches Los wir gezogen haben. Manche haben Glück, weil sie in einem reichen Land geboren werden, andere nicht. Der Faire Handel verändert das Schicksal vieler Menschen. Ziehen Sie ein Lebens-Los und erfahren Sie beim Gang durch den interaktiven Schilderwald von Karim, Maria und anderen, was sich durch den Fairen Handel in ihrem Leben verändert hat. Am Ende wartet ein Preis für Ihr Lebens-los auf Sie!

Am Brotmobil der Landesstelle Brot für die Welt Württemberg wird Kaffee, Tee und Kakao aus Fairem Handel ausgeschrieben. Besuchen Sie uns und kommen Sie mit uns ins Gespräch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Findet an allen Messetagen statt.

proBiene - Freies Institut für ökologische Bienenhaltung Halle C2, Stand 2B55

Erlebnisswelt Biene

12.00 – 15.00 Uhr

proBiene bietet unter dem Motto „Erlebnisswelt Biene“ spannende Mitmach-Aktionen an. Mit Bienenwachs können alle Interessierten vor Ort eigenhändig ihre eigene Kerze rollen. In einem Quiz kann man sein Wissen über das Artensterben und den Artenschutz testen und damit kleine Preise gewinnen. Außerdem kann Honig, der vom Aussterben bedrohten Dunklen Biene (Apis mellifera mellifera), verkostet werden. proBiene setzt sich für die Erhaltung und Zucht der Dunklen Biene in der gegenwärtigen Krise ein. Denn die Erhaltung, die Nutzung und die Entwicklung der Potenziale der (noch) vorhandenen Bienenstämme der Dunklen Biene, für eine ökologische Imkerei, kann ein wesentliches Element darstellen, die gegenwärtige Krise zu überwinden und der Verantwortung unserer Generation gerecht zu werden. Am Stand kann man zudem kostenfreie Broschüren zur ökologischen Imkerei und die Biene als Botschafterin für nachhaltige Bildung beziehen. Mehr Infos vorab: www.probiene.de

Termine für die Mitmach-Aktionen:

Donnerstag,	21.4.22	15:00 – 17:00 Uhr
Freitag,	22.4.22	12:00 – 15:00 Uhr
Samstag,	23.4.22	12:00 – 15:00 Uhr
Sonntag,	24.4.22	12:00 – 15:00 Uhr

Alle Angebote sind kostenfrei.

Stand März 2022, Änderungen vorbehalten.

