



Die Slow Food Messe

MARKT GUTEN DES GESCHMACKS



Slow Food®
Deutschland e.V.



DAS HOCHKARÄTIG BESETZTE
UND ABWECHSLUNGSREICHE
RAHMENPROGRAMM FINDEN SIE HIER
AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN.

Messe Stuttgart
www.messe-stuttgart.de/slowfood

25. – 28. April 2019

Donnerstag 14 – 22 Uhr, Freitag 10 – 18 Uhr, Wochenende 9 – 18 Uhr



„Gut, sauber, fair“:
Verantwortungsvoller
und bewusster Genuss
sind in Stuttgart wahrlich
keine Fremdwörter.



Bilder © Messe Stuttgart



Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Vom 25. bis 28. April dreht sich auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ alles um regionale Lebensmittel-Spezialitäten: traditionell handwerklich und zukunftsfähig erzeugt und weitestgehend frei von Zusatzstoffen. „Wissen, was man isst“ lautet das Motto.

Um überhaupt als Aussteller zugelassen zu werden, verpflichten sich die 450 Genusshandwerker, die strengen Qualitätsvorgaben einzuhalten. Sie dürfen beispielsweise ausschließlich nach traditionell handwerklicher Art, weitestgehend frei von Hilfs-, Aroma- und Zusatzstoffen produzieren.

Als Leitmesse von Slow Food Deutschland ist der „Markt des guten Geschmacks“ eine einzigartige Plattform für Produzenten und Lebensmittelhandwerker, Gastwirte und Händler, Köche und Verbraucher: In Stuttgart kommen all jene zusammen, die Genuss und die Bewahrung von Geschmack schätzen, die sich für eine nachhaltige Landwirtschaft, regionale Ess- und Trinkkultur sowie gute und teilweise in Vergessenheit geratene Lebensmittel interessieren.

Erzeuger, die im normalen Verbraucheralltag anonym bleiben, bekommen auf der Messe ein Gesicht, die von ihnen hergestellten Lebensmittel eine Geschichte. Kurz: Verbraucher erfahren, was mit ihrem Essen auf dem Weg vom Feld bis auf den Teller geschieht.

Parallel zur Ausstellung bietet die Messe ein hochkarätig besetztes, sinnenfreudiges und informatives Rahmenprogramm zum Mitmachen, Zuschauen und Zuhören.

Freuen Sie sich auf den **Continental Whisky Market**, das benachbarte **Gin-Quarter** sowie den **Marktplatz Brauerhandwerk**. Hier erwarten Sie regionale Whiskys, ausgefallene Gin-Sorten und handwerklich produziertes Bier, das Sie garantiert nicht aus der Fernsehwerbung kennen. Informative und genussfreudige Seminare runden das Angebot selbstverständlich ab. Die **Vinothek** widmet sich der Vielfalt und den Besonderheiten des deutschen Weins. Seminare mit Slow-Food-Weinberatern erweitern das Angebot.

Neu im diesjährigen Rahmenprogramm: **der Treffpunkt Geschmack: Meet the Chef**. Unter der Anleitung der Experten verkosten, vergleichen und diskutieren die Teilnehmer Geschmack, Aroma und Textur von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden. Während der Chef am Herd steht, nehmen seine Gäste an der Kochbar Platz, schauen ihm über die Schulter und bekommen ganz nebenbei exklusive Tipps und Tricks.

Als ruhender Pol im Messe-Getümmel lädt die **Lange Tafel**, die sich durch alle Messehallen zieht, zum Verweilen und Genießen 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 2019

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

KOMMUNIKATIONSLEITUNG
Andreas Wallbillich

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

32332
 THE CONTINENTAL DISTILLERY COMPANY
 1950

Continental Whiskey Market

HALLE 3 | STAND 3H51

Message in a Bottle: handgemacht und transparent

Der Continental Whisky Market ist traditionell die Bühne für Whiskybrennereien des europäischen Festlands auf dem „Markt des guten Geschmacks“. Messebesucher und Feinschmecker finden hier erlesene und vollmundige Whiskys aus regionaler und handwerklicher Produktion – fernab von industriell arbeitenden Brennereien. Sie können sich hier auf Informationen aus erster Hand, direkt vom Brenner, und exklusive Tastingangebote unter fachlicher Anleitung freuen.



Bilder © Messe Stuttgart

www.continental-whisky-market.de



Gin Quarter

Direkt daneben: das Gin-Quarter. Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr, wächst der Bereich weiter. Gin-Freunde erwarten hier weiche florale und zitruslastige Aromen trendiger New Western Gins. Wer auf der Suche nach einer Pause im hektischen Messetrubel ist, der kann hier auch gerne bei einem Glas Gin Tonic verweilen. Natürlich ganz im Sinne der Slow Food Philosophie: ohne künstliche Zusatzstoffe, absolut authentisch und mit dem vollen Aroma natürlicher Zutaten.



Marktplatz Brauereihandwerk

HALLE 3 | STAND 3F50, 3G56

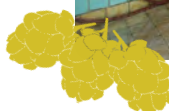
Bier mit Leib und Seele

Hopfen und Malz, Hefe und Wasser – fertig ist das Bier. Dass zum Bierbrauen dann doch mehr gehört als das richtige Mischungsverhältnis zwischen den einzelnen Zutaten, zeigen die Aussteller auf dem „Marktplatz Brauerhandwerk“. Hier haben kleine und mittelständische Brauereien ihre eigene Bühne. Sie zeigen wie Bier schmeckt, das nach bewährter Handwerkstradition gebraut wurde – fernab von industrieller Massenproduktion.

Die ausstellenden Brauereien produzieren jährlich alle weniger als 100.000 Hektoliter und haben sich die Bewahrung der traditionellen Braukunst auf die Fahnen geschrieben. Was Messebesucher hier vergeblich suchen: Hopfenextrakt, Zusatzstoffe zur Stabilisierung, Konservierung oder Verlängerung der Haltbarkeit oder beschleunigte Gärprozesse.



Stand März 2019, Änderungen vorbehalten.



Programm auf der Forumsbühne

FACHBESUCHERTAG

Donnerstag, 25. April

Nachhaltig satt in der Stadt

15.15 – 16.15 Uhr

Abschlussveranstaltung: Städtetag Baden-Württemberg & KERNiG

OB a. D. Gudrun Heute-Bluhm, Geschäftsführendes Vorstandsmitglied, Städtetag Baden-Württemberg; Prof. Dr. Michael Pregernig, Teilprojektleiter KERNiG, Wissens- und Praxisintegration; Dr. Sylvia Kruse, Teilprojektleiterin KERNiG, Politikintegration; Prof. Dr. Andreas Ernst, Teilprojektleiter KERNiG, Soziale Milieuintegration; Dr. Heidrun Moschitz, Teilprojektleiterin KERNiG, Forschungsinstitut für biologischen Landbau; Hansjörg Henle, Oberbürgermeister Stadt Leutkirch; Roman Gutzmann, Oberbürgermeister Stadt Waldkirch; Prof. Dr. Heiner Schanz, Projektleiter KERNiG; Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.
Moderation: Prof. Dr. Lucia Reisch, Mitglied Rat für Nachhaltigkeit

Ernährungsräte in den Städten – wer kennt sie, was machen sie?

16.30 – 18.00 Uhr

Dr. Wilfried Bommert, Institut für Welternährung; Dr. Rupert Ebner, Vorstand Slow Food Deutschland e.V., Leiter Umwelt, Gesundheit und Klima der Stadt Ingolstadt; Valentin Thurn, Mitbegründer Ernährungsrat Köln; Anna Wissmann, Netzwerk der Ernährungsräte
Moderation: Jürgen Maier, Geschäftsführer Forum Umwelt und Entwicklung
Podiumsgespräch mit anschließender Diskussion im Plenum (Fishbowl)

Wie frisch ist frische Milch?

Ein Blick hinter die Kulissen

18.15 – 19.15 Uhr

Prof. Dr. Ton Baars, Forschungsinstitut für ökologischen Landbau (FiBL); Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.; Christoph Simpfendörfer, Generalsekretär demeter International, Reyerhof Stuttgart
Moderation: Dr. Andrea Fink-Keßler, Die Landforscher, Autorin von „Milch - Vom Mythos zur Massenware“ und Mitautorin Studie zur „Nachhaltigen Landwirtschaft“ von Slow Food Deutschland (gefördert vom UBA)

FAMILIENTAG

Freitag, 26. April

Braucht Essen Bildung?

10.30 – 11.30 Uhr

Elia Carceller, Projektkoordinatorin Slow Food Youth Akademie; Stephanie Sauer, Trophologin bei Familienkochschule ganz&gar, Leipzig; Angelika Ziegler, Vorsitzende Junior Slow Karlsruhe e.V., Slow Mobil Karlsruhe; Marco Kellhammer, Projekt Überkochen e.V. München
Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

Essen im Alter – Frust statt Lust?

11.45 – 12.45 Uhr

Dr. Catherina Jansen, Hochschule Fulda; Prof. Dr. Christine Meyer, Universität Vechta; Fakultät I, Fach Soziale Arbeit; Jens Witt, Koch, Slow Food Hamburg, Koordinator Slow Food Chef Alliance
Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

Die Slow Food Youth Akademie –

13.00 – 14.00 Uhr

Changemaker für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem
Sebastian Geißler, Teilnehmer 2017, Winzer; Antonie Demmel, Teilnehmerin 2018, Kommunikationsmanagerin bei Siemens (angefragt)
Moderation: Elia Carceller, Projektkoordinatorin Slow Food Youth Akademie



FAMILIENTAG

Freitag, 26. April

Landwirtschaft am Scheideweg

14.15 – 15.15 Uhr

Nur eine ökologische Landwirtschaft kann 10 Milliarden Menschen ernähren!
Dr. Wilfried Bommert, Institut für Welternährung; Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Vorstand Schweisfurth-Stiftung; Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.; Georg Janßen, Bundesgeschäftsführer der AbL (angefragt).
Moderation: Timo Kaphengst, Berater für soziale Innovationen

Bio, Fair, Regional – Gegensatz oder passt das alles unter einen Hut?

15.30 – 17.30 Uhr

Forum mit RENNSüd
Bio: Christoph Simpfendörfer, Generalsekretär demeter International
Fair: Martin Lang, Fachpromoter Fairer Handel
Regional: Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald, Vorstand Schweisfurth-Stiftung
Moderation: Timo Kaphengst, Berater für soziale Innovationen
Kurzvorträge und Podiumsdiskussion auf der Bühne und in moderierten Kleingruppen

VIELFALT BEWAHREN - GENUSS ERNTEN

Samstag, 27. April

Regionale Sorten aus dem Südwesten

10.00 – 11.00 Uhr

Fast verschwunden und wieder entdeckt – drei Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks aus dem Film „Rotaugen und Erdbeerspinat“
Michael Bilger, Baumschulen (angefragt); Sabine Keller, SWR Mainz, Filmemacherin; Gerhard Schneider-Rose, Leiter Arche-Kommission Slow Food Deutschland e.V.; Karlfried Simon, Bainerhof; Prof. Dr. Jan Sneyd, ehemaliger Professor an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt in Nürtingen (HfWU)
Moderation: Christoph Mohr, Leiter Landessender-Marketing Baden-Württemberg SWR

Markthelden 2019

11.15 – 12.15 Uhr

Patric Bies, Bliesgaumühle; Klaus Fleisch, stellv. Vorsitzender Slow Food Deutschland e.V.; Anja Frey, Völkleswaldhof; Claudia Nathansohn, Prüfkommision Slow Food Deutschland e.V.; Hannelore Schillinger-Sauer, albfiness Genuss
Moderation: N.N.

World Disco Soup Day

12.30 – 13.30 Uhr

jung und laut für die Zukunft des Essens
Henrik Maas, AbL und Nyéléni.de; Marie Pugatschow, Leitung Slow Food Youth Deutschland; N.N., Landjugend Baden-Württemberg (angefragt)
Moderation: Louise Duhan, Slow Food Deutschland e.V.
mit Videos vom World Disco Soup Day aus der aller Welt

VIelfalt BEWAHREN - GENUSS ERNTEN Samstag, 27. April

Kraftpaket Hülsenfrüchte

13.45 – 14.45 Uhr

1:0 für die Leguminosen im Kampf gegen Micro Meals

Daniel Diehl, Bodenexperte Slow Food Deutschland gUG; Lukas Grossmann, Foodstylist und Koch; Eli Kleffner, MISEREOR; Henrik Maas, TRUE- Projekt Hohenheim; Lutz Mammel, Alb-Leisa, Lauteracher Alb-Feld-Früchte (angefragt)

Moderation: Dr. Fritz Feger, geschäftsführender Gesellschafter Gutes von hier GmbH

mit Kostproben

Ernährung und Digitalisierung - Segen oder Fluch?

15.00 – 16.00 Uhr

Dr. Fritz Feger, geschäftsführender Gesellschafter Gutes von hier GmbH; Klaus Fleisch, stellv. Vorsitzender Slow Food Deutschland e.V., Vorsitzender embedded solutions AG; Prof. Dr. Lotte Rose, Frankfurt University of Applied Sciences

Moderation: Christoph Mohr, Leiter Landessender-Marketing Baden-Württemberg SWR

Slow Food Villages -

mit Slow Food überleben am Land?

16.15 – 17.15 Uhr

Eckart Mandler, Projektleiter von Slow Food Kärnten und Slow Food Travel, Kärnten
Vortrag mit anschließender Gesprächsrunde

ESSEN MIT VERANTWORTUNG

Sonntag, 28. April

Schokolade Riechen, Schmecken & Co

10.00 – 11.00 Uhr

Prof. Dr. Bernhard Tauscher, MRI und Arbeitsgemeinschaft für Geschmacksforschung

Vortrag mit einfachen Tests zur Geschmackswahrnehmung

ESSEN MIT VERANTWORTUNG

Sonntag, 28. April

Die Kochkiste - klimafreundlich kochen

11.15 – 12.15 Uhr

Irene Wild M. A., Ernährungspionierin & Feinschmeckerin, Büro für nachhaltige Esskultur

Präsentation mit Verkostung von Köstlichkeiten aus der genialen Kochkiste

Kabeljau und Hering - verschwinden sie aus Nord- und Ostsee?

12.30 – 13.30 Uhr

Prof. Dr. Christian Möllmann, Institut für marine Ökosystem- und Fischereiwissenschaften - Marine Ökosystemdynamik und Management; Uwe Sturm, Fisch vom Kutter; Dr. Nina Wolff, Fischexpertin Slow Food Deutschland e.V.

Moderation: Kai Kaschinski, fair oceans Bremen

Was ist ein gutes Brot?

13.45 – 14.45 Uhr

Heinrich Beck, Bäckermeister und Inhaber Beckabeck, Bäckerei und Konditorei, Römerstein; Anke Kähler, Vorsitzende Die Freien Bäcker - Zeit für Verantwortung e.V., Bäckermeisterin; Ulrich Siegle, Müllermeister und Inhaber Tonmühle Ditzingen

Moderation: Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende Slow Food Deutschland e.V.

Das versteckte Wasser

15.00 – 16.00 Uhr

Wir essen mehr Wasser als wir trinken

Ann-Kathrin Hartter, Brot für die Welt; Jürgen Hammelehle, Brot für die Welt
Impulsvortrag und Interaktion

#wissenwoherkommt - die öko-faire Schokomilch

16.15 – 17.15 Uhr

Agnes Bergmeister, Naturland e.V. Team Fair & Soziale Verantwortung; Dr. Andreas Fischer, Slow Food Deutschland gUG, Projekt IssFairNetz

Vortrag/Präsentation, Gesprächsrunde und Diskussion



Nachhaltig satt in der Stadt

Das Verbundprojekt KERNiG zu nachhaltigen kommunalen Ernährungssystemen präsentiert in Zusammenarbeit mit dem Städtetag Baden-Württemberg am 25. April 2019 auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart die Highlights seiner Arbeit.

In einem ersten Teil findet neben einer schlaglichtartigen Vorstellung der wichtigsten Ergebnisse und Erfahrungen des Verbundprojekts eine Podiumsdiskussion zum Thema „Ernährung als kommunalpolitisches Thema“ statt. Neben den Oberbürgermeistern der beiden Projektkommunen werden auch Vertreter*Innen des Städtetag Baden-Württembergs, von Slow Food Deutschland sowie des Verbundprojekts KERNiG Stellung nehmen.

In einem zweiten Teil ab 16.30 Uhr in der VIP-Lounge geben die beiden Projektstädte Leutkirch und Waldkirch Einblicke, was sich durch die Implementierung von Ernährung in die kommunalpolitischen Agenden in den letzten drei Jahren in den beiden Städten geändert hat. Inhaltliche und kulinarische Kostproben aus dem Verbundprojekt runden den Nachmittag ab.



KERNiG

Kommunale Ernährungssysteme als Schlüssel zu einer umfassend-integrativen Nachhaltigkeits-Governance



Bild © J. Gocke

Treffpunkt Geschmack - Meet the Chef !

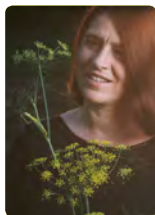
Hier erwarten die Besucherinnen und Besucher ein breit gefächertes kulinarisches Mitmachangebot für Sinne und Verstand, sowie der heiße Draht zu Koch- und Genussprofis.

Unter der Anleitung der Expertinnen und Experten verkosten, vergleichen, erschmecken und diskutieren die Teilnehmenden Geschmack, Aroma und Textur von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden. Während der Chef am Herd steht, nehmen seine 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 Unterschiede nachspüren. Im gemeinsamen Gespräch erfahren sie die exklusiven Tipps und Tricks des Profis ebenso wie die ganz persönliche Geschichte des Chefs und der weiteren Mitwirkenden – wie z.B. Erzeuger, Winzer und ein Kochprofi als Moderator.

HALLE 5 | STAND 5G76



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 Hobbyköche anschließend mit nachhause. Köstlicher Abschluss ist das gemeinsame Essen. Die entscheidenden Teilnahmevoraussetzungen für Besucherinnen und Besucher sind Neugierde, Spaß am Kochen und Leidenschaft für Geschmacks- und Genussvielfalt mit Verantwortung für Umwelt, Natur, Tier und Mensch.



Esther Kern/Bild © P. Schürmann

DONNERSTAG, 25. APRIL, 15.00 – 16.30 Uhr
TG 1 (Preis 25,- Euro)

Esther Kern,
Journalistin / Autorin „Leaf to Root“

Leaf to Root - oder wie man Gemüse neu denken kann

Esther Kern, Journalistin und Autorin aus der Schweiz, rief 2014 die Aktion «Leaf to Root», also das «Nose to Tail» für Gemüse, ins Leben. Auf ihrem Blog www.leaf-to-root.com sammelt sie Rezepte und Inspirationen für spezielle Gemüseteile wie Kardenkraut, Kohlrabiblatt oder Spinatwurzel. Das Buch «Leaf to Root», erschienen 2016, ist ein Bestseller. Die Gemüseexpertin zeigt, welche Gemüseteile essbar sind. Vor allem aber auch wie sie gut schmecken. Beim Treffpunkt Geschmack teilt sie ihr Wissen und bringt spezielle Gemüseteile zur Verkostung mit. Wir garantieren: Es wird exotisch, auch wenn die Zutaten lokal sind!



J. Andruschkewitsch/Bild © R. Eschenau

DONNERSTAG, 25. APRIL, 17.30 – 19.00 Uhr
TG 2 (Preis 30,- Euro)

Jürgen Andruschkewitsch,
Bio-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau,
Slow Food Chef Alliance, Bio-Spitzenkoch
Bernhard Habelt,
Schäferei Bernhard Habelt

Zicklein - fast vergessene Köstlichkeit. Drei Ziegenrassen laden ein zum vergleichenden Verkosten

Kann man unterschiedliche Ziegenrassen am Geschmack ihres Fleisches unterscheiden? Ist Zicklein gleich Zicklein? Ziegen aus artgerechter Haltung der Schäferei Bernhard Habelt liefern hochwertiges und aromatisches Fleisch. Ziegenfleisch von drei Ziegenrassen gibt es bei diesem Treffpunkt Geschmack zur vergleichenden Verkostung. Sie hatten dieselben Lebensbedingungen, waren gleich alt, wurden im selben Betrieb, am selben Tag geschlachtet und hatten im selben Kühlraum Zeit zum Reifen. Rezept und Zubereitung sind passend zu den verschiedenen Fleischteilen gewählt. Aber es gilt: gleiche Zubereitungsarten bei allen drei Rassen.

Jürgen Andruschkewitsch zeigt Ihnen Tipps zur Zubereitung von Ziegenfleisch und wer will kann beim Treffpunkt Geschmack auch selbst Hand anlegen. Sie verkosten Ziegenfleisch der Rassen: Braune deutsche Edelziege, Langhaarige schraubenhörnige Bulgarenziege und Zwergziege. Nun wird es spannend! Schmecken Sie den Unterschied der Rassen heraus? Es geht nicht um die Bewertung, Geschmack ist individuell. Es geht um den Unterschied, der den Unterschied macht. Erkennen Sie ihn? Und wenn Sie mehr über die verschiedenen Rassen, Ziegenhaltung und -zucht sowie die ökologische Bedeutung der kleinen Graser erfahren möchten, freut sich Schäfer Bernhard Habelt auf Ihre Fragen!



Nina Maria Weber/Bild © Nina Maria Weber

FREITAG, 26. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr
TG 3 (Preis 25,- Euro)

Nina Maria Weber,
Ernährungswissenschaftlerin M.sc.,
Bildungsnetzwerk Naturkost

Lass den Frühling Deinen Geschmack aufwecken - ein Kochkurs

Die Natur erwacht. Statt Kohl und Kartoffeln warten nun Spargel, Rhabarber und blutjunger Spinat auf Sie. Auch der Duft von Löwenzahn und Bärlauch liegt wieder in der Luft und die ersten Erdbeeren werden reif. Der Frühling stärkt Ihren Körper und verwöhnt Ihre Seele. Wir zeigen Ihnen, wie Sie die Kraft der ersten Wärme durch leckere und gesunde Rezepte in sich aufnehmen können. Gemeinsam mit einer Ernährungswissenschaftlerin kochen wir zusammen ein einfaches, aber raffiniertes 3-Gänge-Menü, das Sie anschließend auch daheim leicht zubereiten können. Wir zeigen Ihnen die Vielfalt der Frühlingsküche auf und verdeutlichen ganz nebenbei, wie das Essen in Ihrem Körper wirkt.





T. Sampl/Bild © G. Meier

FREITAG, 26. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr
TG 4 (Preis 30,- Euro)

Thomas Sampl,
Hobenköök Hamburg,
Slow Food Chef Alliance

„Hobenköök ein Zukunftsmodell einer Markthalle“

Weide Huhn von Lars Odefey, Spargel-Graupenrisotto mit Sauerampfer, bunte Möhren und eingeweckte Radieschen

In der Hobenköök (plattdeutsch für Hafenküche) werden Kunden und Gäste mit den besten, saisonalen Produkten aus der Region versorgt. „Wir legen Wert auf die Qualität einfacher Produkte immer pur, ganzheitlich und überraschend“ sagt Thomas Sampl, einer der Köpfe hinter dem zukunftsweisenden Projekt. Die meist kleinen Produzenten wie Meiereien, Landwirte und Manufakturen bringen ihre Waren persönlich in der Markthalle vorbei. An der Fisch-, Fleisch-, Käsetheke, am Obst- und Gemüsestand sowie an den Regalen mit Manufakturprodukten kann man sich mit Lebensmitteln eindecken, die mit Herz und Verstand gemacht wurden. Im Restaurant gibt es die frischen Produkte dann à la „Hobenköökstyle“ auf den Teller. Selbstverständlich bedienen sich die Köche ebenfalls in der Markthalle und lassen sich jeden Tag vom Angebot inspirieren. So entsteht ein ganzheitlicher Kreislauf der auch dafür sorgt, dass fast nichts weggeworfen werden muss. Thomas Sampl wird hier alle Grundzutaten verarbeiten, auch das ganze Huhn. Hühnerbrust und -keulen werden ausgelöst und unterschiedlich zubereitet. Dabei spielen alte Würz-Rezepturen mit Schwarzkümmel, Muskatblüte und Majoran eine große Rolle, sie sind hier die Geschmack-Stars. Auch die Karkasse findet neben Spargel- und anderen Gemüseschalen sowie dem Radieschengrün ihre besondere Bestimmung in diesem Gericht. Die Möhren werden im Ofen bei niedriger Temperatur gegart und ja, das regionale Risotto ist nicht aus Reis sondern aus norddeutschen Graupen.



A. Calotti/Bild © A. Meister

FREITAG, 26. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr
TG 5 (Preis 30,- Euro)

Marcello Gallotti,
Restaurant erasmus Karlsruhe, Slow Food Chef Alliance, B.Sc. of Gastronomic Sciences Pollenzo
Andrea Gallotti,
B.Sc. of Gastronomic Sciences Pollenzo,
Gastgeberin im Restaurant erasmus Karlsruhe

Cucina Italiana und deutsche Rieslinge

Die Tomate - DIE Grundzutat der italienischen Küche stellt Weinfachleute und Genießer immer wieder vor eine Herausforderung: „Welcher Wein passt dazu?“ Für uns ist es der Riesling. Oder eher: Verschiedene Rieslinge, je nach Verarbeitungsstand der Tomate.

Marcello und Andrea Gallotti (beide B.Sc. of Gastronomic Sciences), er Küchenchef und sie Gastgeberin im Karlsruher Restaurant erasmus, laden Sie ein, Ihre Sinne zu öffnen für Harmonie und Reibung, sich unterstützende Aromen und Gegenwehr und laden Sie ein, sich an der Diskussion zu beteiligen, ob sich in Riesling und Tomate nicht ein perfektes Duo gefunden hat.



M. Layer/Bild © M. Layer

FREITAG, 26. APRIL, 16.30 – 18.00 Uhr
TG 6 (Preis 30,- Euro)

Melanie Layer,
Sommelière,
Manufaktur Jörg Geiger

Foodpairing unter 0%

Workshop: Degustation und Foodpairing

4 kleine Gänge zur Degustation mit jeweils zwei Begleitern „Foodpairing alkoholfreie Essensbegleiter“. Wir wollen so richtig ins Spezialthema „Foodpairing 0%“ einsteigen. Deshalb haben wir eine kleine Arbeitsmappe für Sie vorbereitet. Nach einer kurzen Einführung zum Thema wird hart gearbeitet. Zu 4 kleinen Gängen verkosten wir je zwei Getränke und versuchen uns im Foodpairing, fachgeleitet und moderiert von unserer Sommelière Melanie Layer.



B. Assheuer/Bild © S. Sheets

SAMSTAG, 27. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr
TG 7 (Preis 25,- Euro)

Barbara Assheuer,
Fermentierexpertin Berlin

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.



J. Autenrieth/Bild © J. Autenrieth

SAMSTAG, 27. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr
TG 8 (Preis 25,- Euro)

Jürgen Autenrieth,
Bewegte Ernährung,
Koch und Ernährungscoach

Jeder bekommt sein Fett weg: wie werden Öle und Fette in der Küche richtig verwendet

Öle und Fette sind für unseren Organismus ein wichtiger Baustein. Sie spielen bei einer gesunden, ausgewogenen Ernährung eine große Rolle. Sie sind nicht nur Träger der essentiellen Fettsäuren, ein wichtiger Vitaminlieferant, Energielieferant, sondern auch der maßgebliche Aroma- und Geschmacksträger in unserer Ernährung. Welche Fette und Öle stehen in einer gesunden, ausgewogenen Ernährung quantitativ und qualitativ im Mittelpunkt? Welchen Ölen werden gesundheitsförderliche Eigenschaften nachgesagt?

Welche Öle eignen sich für kalte Speisen und welche zum Braten? Der Workshop enthält das kleine Einmaleins der Öle und Fette mit praktischen Beispielen!



L. Duhan/Bild © L. Mibus

SAMSTAG, 27. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr
TG 9 (Preis 10,- Euro)

Detlev Ueter,
Food Hero 2018, Ausbilder und Dozent am
Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz
Louise Duhan,
Slow Food Youth Deutschland

World Disco Soup Day ist heute!

Wir lassen das Gemüse tanzen!

Am 27. April werden in Stuttgart die Schnippelmesser heiß und die Kochlöffel im Rhythmus schwingen, denn es ist World Disco Soup Day! Bei weiteren 100 kulinarischen Protestveranstaltungen weltweit werden sich Menschen sammeln, zusammen Erntereste und gerettete Lebensmittel schnippeln, tanzen und ein Zeichen für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem setzen. Lasst uns also dem knubbeligen Gemüse auf die Pelle rücken und gemeinsam mit netter Musik und guter Laune eine bunt gemischte und leckere Protestsuppe zaubern.



S. Bäcker/Bild © I. Hfiger

SAMSTAG, 27. APRIL, 16.30 – 18.00 Uhr
TG 10 (Preis 30,- Euro)

Detlev Ueter,
Food Hero 2018, Ausbilder und Dozent am
Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz
Sophia Bäcker, Oberpfälzer Teichnixe, Fischhof
Bäcker, Wiesau im Land der 1.000 Teiche

Gratinierter oder gebackener Karpfen in der Sesamkruste mit Karotten-Graupengemüse

Wer nachhaltig Fisch kaufen möchte, liegt mit Karpfen genau richtig. Er gehört zu den wenigen Fischarten, deren Bestand nicht bedroht ist. Der Süßwasserfisch stammt meist aus der Teichzucht. Er ernährt sich hauptsächlich von Pflanzen und ist als Friedfisch ein ökologisch hoch zu schätzender Fisch. Die Flachwasserzonen der Karpfenteiche sind häufig Rückzugsgebiete für seltene Pflanzen- und Tierarten. Die Saison des Karpfens beginnt im September und geht bis April. Doch ist der Karpfen in Deutschland weiterhin eine unterschätzte Delikatesse. Um sein Image zu verbessern und Sie von seinem Genuss zu überzeugen, verrät Detlev Ueter die Geheimnisse, wie Karpfen zu einer Köstlichkeit wird. Der Karpfen stammt aus dem Land der 1.000 Teiche vom Fischhof Bäcker in Wiesau in der Oberpfalz. Sophia Bäcker, Oberpfälzer Teichnixe, bringt ihn persönlich frisch vom Fischhof nach Stuttgart und freut sich auf all Ihre Fragen rund um die Karpfenzucht. Selbstverständlich können Sie selbst Hand anlegen beim richtigen Filetieren und Zubereiten.



C. Ptach/Bild © C. Ptach

SONNTAG, 28. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr
TG 11 (Preis 20,- Euro)

Cornelia Ptach, Lebensmittelchemikerin und
Sensorikerin, Deutsche Akademie für Kulinaristik,
Geschmackstage Deutschland e.V.
Anke Kähler, Bäckermeisterin, Vorsitzende Die Freien
Bäcker - Zeit für Verantwortung e.V.

Krume, Kruste, Korn - Brot selber backen

Die geheimen Tipps und Tricks der Experten

Selbstgebackenes Brot – wie erfüllt sich der Traum vom perfekten Geschmacksergebnis? 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. Expertinnen mit jahrelangem Erfahrungswissen geben Anfängern und Fortgeschrittenen praktische Anleitungen und Hinweise, wie das eigene Brot gelingen kann. Und wer will, kann gerne eine (eigene) Kostprobe mitbringen.



C. Hauser/Bild © R. Spiegel

SONNTAG, 28. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr
TG 12 (Preis 30,- Euro)

Christoph Hauser,
Slow Food Chef Alliance,
Restaurant Herz & Niere, Berlin

Rund um die Chicoréewurzel und -pflanze

Chicorée führt im wahrsten Sinn des Wortes ein Schattendasein: Er wächst im Dunkeln, verträgt kein Sonnenlicht und ist bei Verbrauchern in Deutschland eher unbeliebt. Dabei steckt im Chicorée viel Gesundes: Seine Bitterstoffe sind gut für Verdauung, Stoffwechsel und Kreislauf. Chicorée hat von Oktober bis Mai Saison. Er schmeckt roh als Salat, aber auch gedünstet oder überbacken. Die Rüben (Zichorienwurzeln) kann man ebenfalls nutzen. Gemahlene Zichorienwurzeln wurden früher als Kaffeeersatz verwendet. Auch heute noch ist das Pulver in Getreidekaffee enthalten. In der Volksheilkunde war ein Aufguss aus geraspelten Chicorée-Rüben ein beliebtes Magenmittel.

Christoph Hauser, bekannt für kulinarische Überraschungen aus wenig bekannten und fast schon vergessenen Teilen von Pflanzen und Tieren hat sich die Chicorée-pflanze und die Zichorienwurzel zum Thema gemacht.

- Der klassische Salat mal anders – mit Kaffeesud aus der Wurzel und kandierter Wurzel
- Chidos Pilze, die auf dem Kaffeesatz der Zichorienwurzel wachsen
- 3erlei Rinderherz – getrocknet, geschmort und rosa gebraten



M. Korschinsky/Bild © Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall

SONNTAG, 28. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr
TG 13 (Preis 30,- Euro)

Maximilian Korschinsky,
Slow Food Chef Alliance,
Küchenchef & Gastronomische Leitung
Mohrenköpfe Gastronomie Wolpertshausen

100% Heimat, 100% ehrlich

Dies ist ein Gericht, so ehrlich wie unsere Heimat.

Alle reden von guten regionalen Produkten – ich möchte sie für Sie und mit Ihnen zubereiten und ihre Geschichte erzählen! Für mich gibt es keine Alternative zu regionalen Lebensmitteln, zur Verwurzelung der Küche in der Region und zur Wahrung der regionalen Kochkunst. Gemeinsam Kochen, gemeinsam Essen und Genießen, das ist Leben: von der Natur und mit der Natur.

Essen ist ein politischer Akt mit soziokulturellen Bezügen. In Zeiten, in denen immer weniger zu Hause gekocht wird, gilt es den Bezug zum Lebensmittel in seiner ursprünglichen Form herzustellen. Wie es aussieht, wo es wächst, welche Menschen es großziehen, ernten und verarbeiten.



Bild © D. Sychin



I. Hilger/Bild © T. Hilger

SONNTAG, 28. APRIL, 16.30 – 18.00 Uhr
TG 14 (Preis 30,- Euro)

Ingo Hilger,
Koch und Foodfotograf, Horesco Neuwied



D. Ueter/Bild © T. Hilger

Detlev Ueter,
Food Hero 2018, Ausbilder und Dozent am
Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz

DAS Beste zum Schluss

Zwei Köche / 1 Foodhero & 1 Foodfotograf / 1 Lamm und etwas Gemüse

Ofengemüse mit Wildkräutergemüse und Schaffrischkäseparline.
Geschmortes Lamm mit Brotfüllung. Schaffrischkäseparfait Rhabarber.
Lassen Sie sich vom Kochbuchautor und Fotografen vom Buch „Lamm und Zicklein -Nose to Tail-“ in die Nachhaltigkeit von Lamm und Zicklein einführen.
Diskutieren sie mit 2 Profiköchen über das beste Garverfahren für Gemüse und Lammfleisch. Neben Tricks aus der Kochkiste gibt es Interessantes aus der Foodfotografie zu besprechen.



Bild © B. Aschauer

Im Preis für den „Treffpunkt Geschmack – Meet the Chef“ ist der Eintrittspreis zur Messe enthalten. Maximale Teilnehmerzahl: 15 Personen.
Anmeldung unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm

Verabredung zum Essen

Leaf to Root & Nose to Tail – Liaison der unterschätzten Delikatessen



Leaf to Root – das Nose to Tail für Veggies trifft Nose to Tail für Flexitarier.
Hauptdarsteller bei dieser Liaison sind ungewöhnliche Gemüseteile, wie Möhrenkraut, Rettichblätter oder auch Löwenzahnwurzeln und die vernachlässigten Fleischstücke abseits von Filet, Schnitzel & Co.

FREITAG, 26. APRIL, 19.30 UHR
Weinstube am Stadtgraben, Stadtgraben 6, 70372 Stuttgart-Bad Cannstatt



Bilder © Weinstube am Stadtgraben

Sebastian Ludwig hat sich zwei ExpertenInnen eingeladen, mit denen er gemeinsam ein außergewöhnliches Menü kreiert hat.

Esther Kern, Journalistin und Autorin aus der Schweiz, rief 2014 die Aktion „Leaf to Root“ ins Leben. Die Gemüseexpertin sammelt Rezepte und Inspirationen für spezielle Gemüseteile und zeigt, welche Gemüseteile essbar sind. Vor allem aber auch wie sie gut schmecken.

Detlev Ueter, Food Hero 2018, Dozent und Ausbilder am Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz gibt sein Wissen und seine langjährige Erfahrung in namhaften Spitzenrestaurants mit Begeisterung an junge GastronomenInnen und KüchenmeisterInnen weiter. Seine Leidenschaft gilt der Zartheit und dem unvergleichlichen Aroma von Lamm- und Ziegenfleisch. In seinem Buch „Lamm und Zicklein -Nose to Tail-“ zeigt er, dass sich von Lamm und Ziege praktisch alles zu köstlichen Gerichten verwerten lässt.

Im gemütlichen Ambiente der Weinstube am Stadtgraben erwarten Sie überraschende Geschmackserlebnisse inspiriert aus der traditionellen Küche sowie moderne, innovative Kreationen.

Das Menü

Wurzeln – Gewürze - Wildkräutersalat & geräucherter Schinken

Spargelsuppe

Allerlei vom Zicklein – Allerlei von der Kohlrabi

Löwenzahn-Tiramisu (von der Blüte bis zur Wurzel)

Die Weine zum Menü schenkt Michael Maier vom Weingut Maier aus Schwaikheim aus. Freuen Sie sich auf Muskatellersekt, 4 verschiedene Silvaner und eine Überraschung in rot.

Kosten: Menü inklusive Wasser: 48 Euro

Kosten: Menü inklusive Wasser und Wein: 58 Euro (Zuzahlung für Wein im Restaurant)

Die Verabredung zum Essen ist nur über das Messeportal buchbar. Die Anzahl der Plätze ist begrenzt.
Ansprechpartnerin: Andrea Lenkert-Hörrmann, alh@lenkert-hoerrmann.de

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 Halle 5 können SchülerInnen, 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 5 | 5G80

Boden Begreifen und bunte Bohnen 10.00 – 18.00 Uhr

Am Kinder- und Jugendstand von Slow Food Deutschland dreht sich in diesem Jahr alles um Leguminosen und Boden. Die BesucherInnen erwarten ein Quiz, Bodenproben und bunte Bohnensorten aus aller Welt können bewundert und gemeinsam spielerisch über ihre Rolle für unsere Ernährung gerätselt werden. Mit Wurzelfelstern schauen wir den Wurzeln beim Wachsen zu und begleiten die Wurzelspitzen auf der Suche nach Wasser und Nährstoffen. Außerdem gehen wir den kulinarischen und ökologischen Vorteilen von Leguminosen auf die Spur. Die Angebote finden an allen Messetagen statt.

Slow Food Deutschland Kinder- und Jugendstand: HALLE 5 | 5G80

Boden-Ausstellung - eine Reise zu den Böden der Welt 10.00 – 18.00 Uhr

Böden sind die Grundlage unserer Ernährung. Doch Böden sind so vielfältig, wie die Früchte die in ihnen gedeihen. Von den Schwarzerden aus dem Norden Russlands bis zum afrikanischen weißen Wüstensand präsentieren wir Böden aus aller Welt. Findet an allen Messetagen statt.

Landratsamt Ludwigsburg - Ernährungszentrum Mittlerer Neckar HALLE 5 | 5F80

Super unser Food 10.00 – 18.00 Uhr

Spannendes und Leckerer zum Selbermachen und Ausprobieren:

1. Hafer zu Flocken quetschen
2. Glücksrad
3. Kochshow - Linsensalat.

Die Angebote finden an allen Messetagen statt.



MISEREOR
IHR HILFSWERK

Kraftpaket Hülsenfrüchte:

1:0 für die Leguminosen im Kampf gegen Micro Meals

Herzlich Willkommen im „Le petit appetit!“ Hier in unserem Minirestaurant lassen sich exquisite Mahlzeiten zubereiten. Treten Sie näher und kosten Sie! Doch Vorsicht: Hinter den trendigen Micro Meals versteckt sich eine traurige Wahrheit. Was für uns wie eine kleine Zwischenmahlzeit aussieht, steht für die Tagesration, von der ein unterernährtes Kind am Tag überleben muss, aber kaum kann.

Bereits seit 1958 kämpft MISEREOR gegen den Hunger in der Welt und setzt sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem ein. Lernen Sie am Stand mehr über unsere Projektarbeit und warum Leguminosen eine Antwort auf die Ernährungsfragen unserer Zeit sind!

Halle 5 | 5F79 - an allen Messetagen.



Brot für die Welt

Wir essen mehr Wasser als wir trinken

Ein Glas Milch, eine Tomate, ein Steak – wie viel virtuelles Wasser versteckt sich hinter diesen Produkten? Brot für die Welt, das weltweit tätige Hilfswerk der Evangelischen Kirche in Deutschland, informiert darüber, wie viel Wasser bei der Produktion von Lebensmitteln verbraucht wird. Denn Wasser ist knapp. Rund 850 Millionen Menschen weltweit haben keinen Zugang zu sauberem Wasser.

Am Brotmobil der Landesstelle Brot für die Welt Württemberg wird Kaffee, Tee und Kakao aus fairem Handel ausgeschenkt. Mitmachaktionen laden dazu ein, den eigenen Wasserverbrauch zu ermitteln und die Arbeit von Brot für die Welt kennenzulernen.

Halle 5 | 5 G75 - an allen Messetagen.

demeter Imkerei summtgart, Stuttgart HALLE 5 | 5E30

Unsere Honigbiene - Eine summende Entdeckungsreise 12.00 – 15.00 Uhr

In Zusammenarbeit mit ProBiene bietet Demeter Baden Württemberg e.V. spannende Mitmach-Aktionen an: die Erlebniswelt der Biene. Hier bekommen Kinder und Jugendliche ganz anschaulich vermittelt, wie das Bienenvolk lebt, warum wir Bienen so dringend brauchen, wie Honig gemacht wird und vieles mehr. Mit Bienenwachs können die Kinder vor Ort eigenhändig ihre eigene Kerze ziehen. Wir ernten mit Respekt gegenüber unseren Bienen und setzen alles daran, die Honigqualität vom Bienenvolk bis zum Mensch zu erhalten“, so die Demeter-Imkermeister Tobias Miltenberger und David Gerstmeier, die mit ihrer Imkerei Summtgart und ihrer Initiative „ProBiene“ am Stand über die wesensgemäße Bienenhaltung aufklären. Diese orientiert sich an den natürlichen Bedürfnissen des Bienenvolkes und nicht an der Ertragsmaximierung. Dabei entstehen hochwertige Produkte zu einem fairen Preis für Mensch und Biene.

Weitere Termine: Donnerstag, 25. April: 15.00 - 17.00 Uhr, Samstag, 27. April: 12.00 - 15.00 Uhr, Sonntag, 28. April: 12.00 - 15.00 Uhr

AOK-Team, Slow Food Convivium Stuttgart und eine Jury aus Fachleuten, Ernährungsexperten, Sterneköchen und Messebesuchern HALLE 5 | 5E98

Kochwettbewerb für Kinder und Jugendliche von AOK und Slow Food 14.00 – 18.00 Uhr

Jugendliche zwischen zehn und achtzehn Jahren zeigen beim Kochwettbewerb von AOK und Slow Food Deutschland vor Publikum, wie man aus regionalen, saisonalen, naturbelassenen und guten Zutaten köstliche und gesunde Gerichte zaubern kann. Hier ist Genuss so wichtig wie Verantwortung. Prämiert werden die Juniorköche mit Gold-, Silber- oder Bronze-Medaillen für ihre Menüs. Alle Teilnehmer erhalten eine Anerkennungsurkunde und ein kleines Präsent. Alle Informationen unter www.aok-bw.de/kochwettbewerb Kochwettbewerbe finden an allen Messetagen statt.

Die Weinseminare

Besonderen Genuss versprechen die Weinseminare in der Vinothek.

Die maximale Teilnehmerzahl ist 20. Die ‚Wein und Käse‘- und ‚Wein und Wurst‘-Seminare kosten 17,00 €, alle anderen 15,00 €.

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

HALLE 3 | STAND 3G96



Freitag, 26. April

W1 Utz Rachner
Süßwein – das erste Date 15.00 – 15.45 Uhr

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.

W2 Martin Hahn
Wein 1.0 16.30 – 17.15 Uhr

Vom Weintrinker zum Weingenießer und -kenner – in 45 Minuten: von den wichtigsten Rebsorten und Anbaugebieten über die typischen Weinstile bis zum richtigen Verkosten. Wir lernen, wie Wein entsteht, was einen „guten“ Wein ausmacht und warum ein „schmeckbares Terroir“ erwünscht ist. Am Ende des Seminars kann jeder Teilnehmer in einer Blindprobe sein neues Wissen testen.

Samstag, 27. April

W3 Dr. Gerhard Bauer
Riesling – der Klassiker Deutschlands 12.30 – 13.15 Uhr

Wir reisen mit dem Riesling quer durch Deutschlands Weinbauregionen und verkosten typische Vertreter aus den wichtigsten Anbauregionen. Ein altes, aber nie veraltetes Thema mit jungen deutschen Nachwuchswinzern, die dem Klassiker neue Impulse geben. Können wir die unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten und das „Terroir“ der einzelnen Regionen erschmecken?

W4 Roland Mill
Lemberger vs Blaufränker – vom Einwanderer zur Leitsorte 14.00 – 14.45 Uhr

Der Lemberger gilt als württembergische Vorzeige-Rebsorte: ein seriöser Rotwein mit herbem Charme und Lagerpotenzial. Wir begeben uns auf den Weg des Lembergers und verfolgen die Geschichte seiner erfolgreichen Einwanderung: angefangen von den Ursprüngen in Österreich, wo die Rebsorte als Blaufränkisch firmiert und auch international Erfolge feiert, bis zur erfolgreichen Emanzipation von seiner Heimat.

W5 NN
Wein 1.0 15.00 – 15.45 Uhr

Vom Weintrinker zum Weingenießer und -kenner – in 45 Minuten: von den wichtigsten Rebsorten und Anbaugebieten über die typischen Weinstile bis zum richtigen Verkosten. Wir lernen, wie Wein entsteht, was einen „guten“ Wein ausmacht und warum ein „schmeckbares Terroir“ erwünscht ist. Am Ende des Seminars kann jeder Teilnehmer in einer Blindprobe sein neues Wissen testen.

W6 Sven Strauss
Wein und Käse 16.30 – 17.15 Uhr

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, 28. April

W7 Bernd Dötsch
Deutscher Sekt – Alleinunterhalter und Essensbegleiter 12.30 – 13.15 Uhr

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.

W8 Harald Fallert
Internationale Rebsorten in Deutschland, weiß und rot 14.00 – 15.00 Uhr

Auch in Deutschland werden mittlerweile verstärkt internationale Rebsorten angebaut, nicht zuletzt eine Folge der Klimaerwärmung. In ihren Ursprungsländern oft Bestandteil hochwertiger Cuvées, werden sie hierzulande auch gerne reinsortig angebaut. In einer spannenden Probe werden wir einige dieser Neuankömmlinge verkosten. Einen Höhepunkt wird der im Remstal arrivierte Sauvignon Blanc bilden. Lassen Sie sich überraschen.

W9 Sven Strauss
Wein und Käse 16.00 – 16.45 Uhr

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.



Bild © S. Abtmeier