



Slow Food®
Deutschland e.V.

Genussfreudiges Rahmenprogramm beim Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks“ - Seminare als perfektes Ostergeschenk

Pressemitteilung - Berlin/Stuttgart, 15. März 2018

Wer den Gipfel des Geschmacks erklimmen will, der muss gut trainieren. Auf dem Stuttgarter „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ (5. – 8. April) finden Besucher ideale Trainingsbedingungen vor: 500 Genusshandwerker bringen die geschmackliche Vielfalt regionaler Speisen und Getränke in die Stuttgarter Messehallen. Mit dem genussfreudigen Rahmenprogramm können alle Sinne weiter geschärft werden.

Die gesamte Übersicht über Kurse in der Kochwerkstatt, Geschmackserlebnisse und Weinseminare gibt es unter www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm. Alle Seminare lassen sich bequem online buchen und eignen sich hervorragend als Ostergeschenke.

Geschmackserlebnisse: Sinnenfreudiges Training

Unter der Anleitung von Experten verkosten und vergleichen die Teilnehmer den Geschmack von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkunftsorten, Zubereitungsweisen und Reifegraden. Gemeinsam suchen die Teilnehmer das Typische, spüren Nuancen hinterher und entdecken bisweilen Überraschendes. Im Mittelpunkt stehen dieses Jahr unter anderem: geschmackliche Unterschiede verschiedener Möhrensornten, die Kompletterverwertung von Gemüse – vom Blatt bis zur Wurzel, die geschmackliche Vielfalt von fermentierten Lebensmitteln oder die geschmackliche Bandbreite verschiedener Olivenöle.

Weitere Informationen und Buchung aller Geschmackserlebnisse unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm.

Weinseminare: Essensbegleiter oder Alleinunterhalter?

In der Vinothek präsentieren sich die große Vielfalt und die Besonderheiten deutschen Weins. Über 150 Tropfen von über 50 Weingütern bieten eine einzigartige Gelegenheit, die spannende Geschmacksvielfalt deutscher Gewächse zu entdecken und zu erschmecken. Große Namen der Weinwelt sind hier ebenso zu finden wie kleine Weingüter, die seit vielen Generationen als Familienbetrieb geführt werden.

Für besonderen Genuss sorgen die Weinseminare, zum Beispiel der Klassiker „Wein und Käse“, das Geschmackspaar „Wein und Wurst“, eine Einführung in das Thema „Süßwein“ oder die intensive Beschäftigung mit Pinot Noir.

Weitere Informationen und Buchung aller Weinseminare unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm.

Kochwerkstatt: Gemeinsam Leck'eres zaubern

Erfahrene Küchenkünstler verraten in der Kochwerkstatt ihre Geheimnisse. Dort können die Messebesucher die kulinarische Schulbank drücken. Frontalunterricht ist jedoch Fehlanzeige: In der Kochwerkstatt haben neugierige Anfänger und leidenschaftliche Hobbyköche die Möglichkeit, unter der Anleitung von erfahrenen Köchen

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food® Deutschland e.V.

ein komplettes Gericht selbst zuzubereiten. Einzige Teilnahmevoraussetzung: Spaß am Kochen.

Am Herd stehen unter anderem: Zweisternekoch Johannes King (Tatar von der Meerforelle, Krabben, Katenschinken, Alge, Kohlrabi), Sternekoch Bernd Werner (Wallerfilet mit Sesam-Nuss-Kruste), Koch und Ernährungskoach Jürgen Autenrieth (Wildkräuter und „Superfoods“ von der schwäbischen Alb: Wildkräutersalat, Brunnenkresse, Echaz-Forelle, Alblinse, Leinöl, Alb-Büffel, Musmehl und Baby Beets) und Christoph Hauser vom Restaurant Herz & Niere (Innereien mal anders verpackt – Leber-, Blutwurst- und Herz-Maultaschen mit eingelegtem Topinambur).

Weitere Informationen und Buchung aller Angebote der Kochwerkstatt unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm.

Vortragsprogramm: Nachhaltiger Genuss

Wann ist ein Lebensmittel gut, sauber und fair? Wieso braucht es eigentlich vielfältiges Saatgut? Gibt es ein Menschenrecht auf Trinkwasser? Was ist eigentlich ein gutes Brot? Antworten auf diese und viele weitere Fragen gibt es im Rahmen spannender Podiumsdiskussionen und Vorträge auf der Forumsbühne in Halle 9.

Weitere Informationen zu allen Vorträgen und Diskussionsrunden unter: www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm.

Ihr Pressekontakt bei der Messe Stuttgart:

Andreas Wallbillich

Tel.: +49 711 18560-2932

Mail: andreas.wallbillich@messe-stuttgart.de

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin