



# Die Slow Food Messe



Slow Food®  
Deutschland

Markt des guten Geschmacks

12 SEITEN MIT DEM  
ABWECHSLUNGSREICHEN  
UND UNTERHALTSAMEN  
RAHMENPROGRAMM DER  
SLOW FOOD MESSE



13. – 16. April 2023

Messe Stuttgart | [www.messe-stuttgart.de/slowfood](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood)  
Donnerstag 14 – 22 Uhr, Freitag bis Sonntag 10 – 18 Uhr

gut  
sauber  
fair



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

## Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe

Sie haben Lust auf regionale, nachhaltig und handwerklich erzeugte Lebensmittel? Dann sind Sie auf dem „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe“ genau richtig. Der Markt des guten Geschmacks ist die größte Messe von Slow Food Deutschland und geht im Zuge der Stuttgarter Frühjahrmessen vom 13. bis 16. April 2023 an den Start. Im Mittelpunkt des Events stehen ausgestellte Produkte mit besonderen Qualitätskriterien, die in der Ausstellungsordnung der Messe festgeschrieben sind und vorab von Slow Food Deutschland geprüft werden. Lebensmittelhandwerker\*innen präsentieren Erzeugnisse, die gut, sauber und fair hergestellt sind. Die Messe ist damit eine einzigartige Plattform für Fachleute aus Erzeugung, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie und Handel sowie für Verbraucher\*innen: In Stuttgart kommen all jene zusammen, die verantwortungsvollen Genuss schätzen und sich für Vielfalt von Essen und Getränken interessieren und wissen, dass diese eine biologische und kulturelle Diversität voraussetzt.

Auch in diesem Jahr erwarten Sie zahlreiche Höhepunkte. In der Vinothek gibt es über 150 erlesene Weine und Sekte von mehr als 50 Winzer\*innen. Die Slow Food Messe bietet unter anderem auch handwerklich gebraute Craftbeer-, regionale Gin- sowie einzigartige Whiskysorten. Der Treffpunkt Geschmack bietet ein breites Mitmachangebot unter Begleitung von Koch- und Genussprofis. Alle Teilnehmenden haben die Möglichkeit, Geschmack, Aroma und Textur von Lebensmitteln bei unterschiedlichen Herkünften, Zubereitungsweisen oder Reifegraden zu vergleichen. Im Chef Alliance Restaurant schlägt das kulinarische Herz von Slow Food; zehn Köchinnen und Köche variieren zauberhafte Menüs, die Sie in pulsierender Atmosphäre inmitten der Slow Food Halle genießen dürfen. Passend zu den Zielen der Slow-Food-Bewegung übernehmen die Köch\*innen Verantwortung dafür, was auf Ihrem Teller landet. Als ruhender Pol lädt die Lange Tafel, die sich durch die Halle 1 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 2023

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

KOMMUNIKATIONSLEITUNG  
Simon Valachovic

RAHMENPROGRAMM  
Andrea Lenkert-Hörmann

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

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

PROJEKTLEITUNG RAHMENPROGRAMM  
Andrea Lenkert-Hörmann,  
alh@lenkert-hoermann.de

Druckauflage 40 000 Exemplare

# Verabredung zum Essen

Tradition trifft Innovation

Schwäbische Klassiker in 4 Gängen mit regionaler Weinbegleitung

FREITAG,  
14. APRIL 2023, 19<sup>00</sup> UHR  
WEINSTUBE KLINK  
Epplestraße 1C  
70597 Stuttgart



©Simon Schillings - first GmbH

©Simon Schillings - first GmbH



## Slow Food neu entdecken!

Gastgeber Thomas Brenner von der Weinstube Klink (Slow Food-Genussführer-Restaurant) und Sebastian Schiller von der Vintage Winery Stuttgart haben die Köpfe zusammengesteckt. Herausgekommen ist eine kulinarische Symbiose, die ihren Gästen auf der Zunge zergeht:

Freuen Sie sich auf ein schwäbisches Traditionsmenü in vier Gängen – genussreich aus regionalen Produkten vom Küchenchef persönlich und in Handarbeit zubereitet. Dazu perfekt abgestimmt, korrespondierende Weine aus historischen Rohracker Steillagen am linken Neckarufer. Sebastian Schiller setzt auf Gesellschaftskollektiv und Schafbeweidung statt Mechanisierung und Effizienzsteigerung. Sie treffen ihn auch in Halle 1, Stand 1M 44-5.

Anmeldung unter: [www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm)

## Das Menü

- Zum Aperitif: Schinken und Coppa luftgetrocknet, Schwäbisch Hall
- Ziegenfrischkäse aus dem Schönbuch gratiniert  
Lauwarmer Spargelsalat grün-weiß, geröstete Pistazienkerne
- Maultaschenvorspeise:  
Eine Maultasche geschmelzt, Kartoffelsalat
- Tranchen vom Zwiebelrostbraten Hohenlohe  
Eigene Jus, Dinkelspätzle vom Brett, Röstkartoffeln
- Karamellierte Fildercrème

Eine vegetarische Variante wird für max. 10 Gäste zum gleichen Menüpreis angeboten. Die kleine Weinstube Klink kann insgesamt 30 Gäste willkommen heißen.

Alle Zutaten und Weine stammen aus der Region.

(Änderungen vorbehalten, falls saisonbedingt nicht verfügbar)

Max. Teilnehmendenzahl: 30 Personen, Preis 96,- € p.P., inklusive: 4-Gänge-Menü, Mineralwasser, moderierte Weinbegleitung.

HALLE 1, STAND 1E74

## 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.



OUR FOOD  
OUR FUTURE  
WE ARE HUNGRY FOR JUSTICE

Slow Food  
Deutschland

Co-funded by  
the European Union



HALLE 1, STAND 1E78

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.

# Treffpunkt Geschmack – Meet the Chef!

Hier erwartet die Besucherinnen und Besucher ein breit gefächertes kulinarisches Mitmachangebot für Sinne und Verstand. Der Treffpunkt Geschmack ist der heiße Draht zu den Koch- und Genussprofis.

Unter der Anleitung der Expertinnen und Experten verkosten, vergleichen, erschmecken und diskutieren die Teilnehmenden Geschmack, Aroma und Textur von Lebensmitteln unterschiedlicher Herkünfte, Zubereitungsweisen oder Reifegraden. Während die Chefs am Herd stehen, nehmen ihre 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 der Profis, ebenso wie die ganz persönlichen Geschichten der Chefs 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 selbst Hand anlegen – ob beim Schnippeln, Würzen, Kochen oder Fermentieren. Das neu erworbene Wissen nehmen die Hobbyköchinnen und Hobbyköche anschließend mit nach Hause. Köstlicher Abschluss ist das gemeinsame Essen. Die entscheidenden Teilnahmevoraussetzungen für Besucherinnen und Besucher sind Neugierde, Spaß am Kochen und Leidenschaft für Geschmack 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](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm)

## TG 1

(Eintritt 30,- Euro)

DONNERSTAG, 13. APRIL, 15.00 – 16.30 Uhr

### Königsgemüse in neuem Outfit – Spargel 5 mal anders

Mit Hubert Hohler, dem Gastronomieexperten der Buchinger Wilhelmi-Klinik in Überlingen, lohnt sich ein Blick über den Tellerrand der klassischen Spargelküche. Mit der ersten Ernte bereitet er gleich fünf neue Varianten genussvoll und kreativ zu. Gesunde Ernährung wird mit den Rezepten von Buchinger-Wilhelmi zur Leidenschaft! Genießen Sie Spargel im neuen Outfit, in einem Eier-Käse-Mantel oder zur Abwechslung – und mit weniger Kalorien auf dem Teller – köstliche Spargel-Puffer und Spargel-Mais-Kugeln. Neu entdecken können die Teilnehmenden das Stangen-gemüse in einem würzigen Spargel-Tomatencurry und in einer außergewöhnlich geschmackvollen Spargel-Karottenvinaigrette.

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



©Ingo Hilger



©Buchinger-Wilhelmi



©Buchinger-Wilhelmi

## TG 2

(Eintritt frei)

DONNERSTAG, 13. APRIL, 16.30 – 17.00 Uhr

### FAIRKostung mit Burundi-Kaffee

Mehr als nur Kaffee! Der preisgekrönte Barista Omar Ramadan Ismail präsentiert professionell und mit Herzblut die Zubereitung von fair gehandeltem Burundi-Partnerschaftskaffee. Landwirtschaftsminister Cem Özdemir und der burundische Umweltminister Dr. Sanctus Niragira können sich bei Cappuccino & Co. mit anderen Gästen am Treffpunkt Geschmack von Qualität und Geschmack selbst überzeugen.

**Omar Ramadan Ismail**, Barista



©Omar Ramadan Ismail



©SEZ



©SEZ

## TG 3

(Eintritt 30,- Euro)

DONNERSTAG, 13. APRIL, 17.30 – 19.00 Uhr

### Frühlingserwachen mit Kohlrabi und Mairübchen

Altmodisch? Keine Spur! Das fast vergessene Mairübchen kommt immer mehr in Mode und der klassische Kohlrabi darf sowieso zu dieser Jahreszeit in der Naturküche von Slow Food Chef Alliance-Koch Jürgen Andruschkewitsch nicht fehlen. Seine Spezialität ist das gekonnte Einbinden von regionalem Gemüse und Wildkräutern in seine Bio-Gerichte. Wen wundert's, dass in seinem Workshop, Kohlrabi und Mairübchen durch ihre ganz eigenständigen Charaktere in Aroma und Textur eine neue Geschmacksdimension eröffnen, z.B. als ganzes Gemüse, gefüllt mit Einkorn und Kräutern oder mit würzigem Schafskäse oder Ziegenkäse gefüllt und gebacken.

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



©Angela Francisca Endress



©Adobe Stock



©Ingo Hilger

## TG 4

(Eintritt frei)

DONNERSTAG, 13. APRIL, 19.30 – 21.00 Uhr

### „Schnippeldisko“

Bei der spaßigen und gleichsam ernst gemeinten Schnippeldisko wird bei guter Musik gegen Lebensmittelverschwendung protestiert. Alle sind herzlich eingeladen, „krummes“ Gemüse für eine Suppe klein zu schnippeln, die anschließend gemeinsam mit den Akteurinnen und Akteuren der Forumsbühne „No Future for Food Waste“ verkostet wird.

**Detlev Ueter** – Ueter & Herbs



©www.meerfreiheit.com



©Ingo Hilger



©Marc Gillardone

**TG 5****(Eintritt 30,- Euro)****FREITAG, 14. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr****Variation vom Bruderkalb: Saltimbocca, Karree und Bäckle**

Die Bezeichnung „Bruderkalb“ steht für das männliche Kalb, das bei der Mutter aufwachsen darf, am Euter trinkt, sich viel bewegt, Gras und Heu frisst. Dies bedeutet hochwertiges Fleisch mit kräftiger Farbe und intensivem Geschmack. Küchenchef Maximilian Korschinsky setzt mit Saltimbocca, Karree und Bäckle ein Zeichen für ganzheitlichen Fleischgenuss, Respekt vor dem Wert des Lebewesens Tier und eine Wiederentdeckung kulinarischer Tradition. Lassen Sie sich überraschen und zu einem einmaligen Wissens- und Geschmackserlebnis einladen.

**Maximilian Korschinsky**, Küchenchef und Gastronomische Leitung Gastronomie Regionalmarkt Hohenlohe, Slow Food Chef Alliance



©Ingo Hilger



©Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



©Sander Pittl

**TG 6****(Eintritt 30,- Euro)****FREITAG, 14. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr****SWEET TABLE mit Schokolade, Botanicals und Vermouth**

„Die meisten Grenzen sind nur in unserem Kopf vorhanden!“, sagt der Küchenprofi Detlev Ueter. Aus diesem Grunde ist es wichtig „Out of the Box“ zu denken, um so Neues zu kreieren. Entdecken Sie das überraschende herb-süße Zusammenspiel feinsten Aromen in seinen Sweet-Table-Kompositionen: Eine kulinarische Begegnung mit süßer Schokolade, anregenden Botanicals und angenehmen Zitrus- und Kräuternoten des Rheinischen Vermouths von der Birkenhof Brennerei Nistertal.

**Detlev Ueter** – Ueter & Herbs – Slow Food Chef Alliance



©Ingo Hilger



©Detlev Ueter



©Detlev Ueter

**TG 7****(Eintritt 30,- Euro)****SAMSTAG, 14. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr****Salz & Saures – Fermentierte Vielfalt**

Wiederholt findet der beliebte Workshop mit der Fermentier-Expertin Barbara Assheuer statt. Wer die erste Ernte von Frühgemüse und -obst in Salzlake einlegt, erhält später im Jahr eine viel größere Genussauswahl. Denn während des Fermentationsprozesses verstärken sich die Aromen – Obst und Gemüse erleben geschmacklich eine zweite Saison. Vitaminreich und immunstärkend sind fermentierte Produkte auch sehr gesund. Barbara Assheuer zeigt die leichte Umsetzung von Rohkost in vitaminreiche, immunstärkende Texturen und wie außerordentlich gut Fermente in ihren unterschiedlichen Entwicklungsstadien schmecken.

**Barbara Assheuer**, Fermentier-Expertin, Berlin



©Ingo Hilger



©Barbara Assheuer



©Barbara Assheuer

**TG 8****(Eintritt 30,- Euro)****FREITAG, 14. APRIL, 16.30 – 18.00 Uhr****Die kulinarische Überraschung: Bodensee-Bouillabaisse**

Unter den Fischgerichten gilt die Bouillabaisse bis heute als Königsdisziplin. Früher eher ein Reste-Essen ist diese fantastische Suppe heute eine erlesene und edle Delikatesse. Für die Bodensee-Bouillabaisse verwendet Hubert Neidhart, Küchenchef vom Restaurant Grüner Baum in Moos, den Tagesfang und Zutaten von der Halbinsel HÖri. Zu seiner Version der Bouillabaisse empfiehlt er Sauce Rouille auf Röstbrot, Käse darüber, in die Suppe eintauchen, auslöffeln und mit einem Bodensee Rosé nachspülen ...eine wahre Geschmacksexplosion.

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



©Contius Hamburg



©sCHÜTZ



©Ingo Hilger

**TG 9****(Eintritt 30,- Euro)****SAMSTAG, 15. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr****Pasta – Klassiker der cucina italiana**

Es ist schon faszinierend, was für ein Teigwaren-Kosmos aus Mehl und Eiern, Salz und Öl entstehen kann. Marcello Gallotti vom Bio-Fine-Dining Restaurant Erasmus geht dem Ursprung der verblüffenden Pasta-Vielfalt seiner italienischen Heimat und ihrer Zutaten auf den Grund. Mit Phantasie und Lust zeigt er an einer authentischen römischen Carbonara, warum Pasta nach wie vor das Nationalgericht Nummer 1 Italiens ist und wie es gelingt, alle Nationen der Welt immer wieder aufs Neue mit italienischer Pasta zu beglücken.

**Marcello Gallotti**, Bio-Fine-Dining Restaurant Erasmus, Karlsruhe, Slow Food Chef Alliance



©Ingo Hilger



©erasmus



©Anika Mester

**TG 10****(Eintritt 30,- Euro)****SAMSTAG, 15. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr****Einwecken – ab ins Glas!**

Nach sieben rauschenden Jahren im angesagten Restaurant Herz&Niere in Berlin zieht es Christoph Hauser weiter. Ohne Restaurant, mit einer Küche, die ihn noch näher zu den Menschen bringt. Mit eingeweckter Hausmannskost, so wie er sie von der Mutter kennt, startete der Wahl-Berliner mit [www.weck-die-heimat.de](http://www.weck-die-heimat.de) neu durch. Freuen Sie sich auf ausgewählte Delikatessen, die in Gläser eingeweckt werden – ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker, aber mit innovativen Tipps und Tricks vom Profi.

**Christoph Hauser**, [www.weck-die-heimat.de](http://www.weck-die-heimat.de), Berlin, Slow Food Chef Alliance



©Ingo Hilger



©Ingo Hilger



©Ingo Hilger

**TG 11****(Eintritt 30,- Euro)****SAMSTAG, 15. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr****Süßwasserfisch – „nose to tail“**

Was steht den meisten Feinschmecker\*innen beim Genuss eines Fisches noch im Weg? Die Gräten. Unter Begleitung von Küchenmeister und Haubenkoch Ingo Hilger erfahren die Teilnehmenden alles über die Vor- und Zubereitung von Süßwasserfischen. Von den Frischemerkmalen über das Filetieren, Fond ansetzen bis hin zur Zubereitung des Fisches vom Kopf bis zur Flosse. Erfahren Sie Neues über die passende Getränkebegleitung und freuen Sie sich mit Ingo Hilger auf den köstlichen Abschluss beim gemeinsamen Essen.

**Ingo Hilger, Foodfotograph und Spitzenkoch**

@Ingo Hilger



@Ingo Hilger



@Ingo Hilger

**TG 12****(Eintritt 30,- Euro)****SAMSTAG, 15. APRIL, 16.30 – 18.00 Uhr****Do it yourself-Workshop: Tofu machen!**

Die Teilnehmenden lernen, wie sie verschiedene Tofusorten aus regionalen Sojabohnen frisch zubereiten und verfeinern. Im ersten Schritt wird Sojamilch hergestellt. Nach Dicklegen und Pressen steht der fertige und noch warme Tofu zum Genießen bereit. Weitere Ideen aus Michaela Wendel's Tofuküche sind Hacks, die sich prima kombinieren lassen. „Zero Waste“ ist für die Ernährungswissenschaftlerin, Therapeutin, Gärtnerin, Kräuterfachfrau und autodidaktische Köchin selbstverständlich. Daher werden alle Nebenprodukte, wie die Sojamilch, weiterverarbeitet.

**Michaela Wendel, Mea`s Cucina – Kochkultur am Markt, Fooddevelopment & Konzeptberatung, Slow Food Chef Alliance**

Michaela Wendel@meascucina



@meascucina



@meascucina

**TG 13****(Eintritt 30,- Euro)****SONNTAG, 16. APRIL, 10.30 – 12.00 Uhr****Hülsenfrüchte – Superfoods in der nachhaltigen Küche**

Klein, aber oho! Ob Erbsen, Bohnen, Linsen, Lupinen oder Kichererbsen – Hülsenfrüchte bieten ein besonderes Aroma und sind zuverlässige Verbündete einer ausgewogenen, klimafreundlichen und abwechslungsreichen Ernährung. Jürgen Hühner, Küchenchef in der Malberghütte, lüftet seine Herdheimnisse rund um die kleinen, gesunden Lieblinge. Er zeigt exemplarisch neue und traditionelle Kreationen für die tägliche Küche oder für Raffiniertes, wenn Gäste kommen.

**Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen, Slow Food Chef Alliance**

@Malberghütte



@Marion Hunger



@Malberghütte

**TG 14****(Eintritt 30,- Euro)****SONNTAG, 16. APRIL, 12.30 – 14.00 Uhr****Marinierte Lachsforelle – multikulturell**

So jung und schon seinen Stil gefunden! Francesco d'Agostino vom Restaurant Gioias in Rheinau errang 2022 bei der renommiertesten Ideenschmiede „Koch des Jahres“ den Vizetitel. Gewonnen hat auch seine Einstellung zu Nachhaltigkeit und Respekt vor den Lebensmitteln. Der Italiener, geboren und aufgewachsen aber in Venezuela, wird in seinem Menü für unbekannte Gaumenerlebnisse sorgen. Diese Spannung überträgt der 35-Jährige auf hocharomatische Zutaten, die mit anderen Komponenten ein genussreiches Wechselspiel eingehen: marinierte Lachsforelle, confierte Ananas, Erdnuss-Couscous, Avocado-Püree, Kokos Leche de Tigre, Zitronenverbene-Öl ...

**Francesco d'Agostino, Restaurant Gioias, Rheinau, „Vize-Koch des Jahres 2022“, Slow Food Unterstützer**

©Agentur Müller und Feh Design



©Agentur Müller und Feh Design



©Agentur Müller und Feh Design

**TG 15****(Eintritt 30,- Euro)****SONNTAG, 16. APRIL, 14.30 – 16.00 Uhr****Vielfältiger alkoholfreier Genuss aus der Manufaktur Jörg Geiger**

Alte Sorten, wie die Champagner Bratbirne oder der Bittenfelder Sämlingsapfel, sind die Stars der Manufaktur Jörg Geiger. Aus ihnen werden hochwertige und begehrte alkoholfreie Kreationen entwickelt. Längst gibt es neben den berühmten PriSeccos weitere spannende Getränke aus der Manufaktur, mit oder ohne Alkohol. Sie sind herzlich eingeladen, mit Sommeliere Melanie Weber die neuesten Entwicklungen direkt am Gaumen zu testen: Hydrolate, Weine mit neuen Impulsen, verfeinert durch Kräuter und Gewürze. Ergänzt wird das Tasting mit sortenreinen Säften direkt vom Fass sowie einer Aroma-Bar mit zahlreichen Gewürzen, zu allem gibt's viele Tipps und Infomaterialien.

**Melanie Weber, Sommeliere, Manufaktur Jörg Geiger**

@Ingo Hilger



©Manufaktur Jörg Geiger



©Manufaktur Jörg Geiger

# Die Weinseminare

Besonderen Genuss versprechen die Weinseminare in der Vinothek. Die maximale Teilnehmendenzahl ist 20. Die „Wein und Käse“-Seminare kosten 17,00 €, alle anderen 15,00 €. Anmeldung unter: [www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm](http://www.messe-stuttgart.de/slowfood/rahmenprogramm)

## Donnerstag, 13. April

**W1** **Wein und Käse** **16.00 – 16.45 Uhr**  
Sven Strauss

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.

## Freitag, 14. April

**W2** **Eine Traube – drei verschiedene Weinstile** **14.00 – 14.45 Uhr**  
Utz Rachner

Kaum eine Sorte ist so vielschichtig wie die Spätburgunder Traube. Je nach Verarbeitung wird aus ihr ein Blanc de Noir, ein Rosé oder ein Rotwein. In dieser Probe werden die Herstellungsprozesse aller Varianten erläutert und probiert.

**W3** **Die Klassifikation deutscher Weine** **15.00 – 15.45 Uhr**  
Harald Fallert

Kennen Sie den 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.

**W4** **Wein und Käse** **16.30 – 17.15 Uhr**  
Sven Strauss

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, 15. April

**W5** **Lemberger vs Blaufränkier – vom Einwanderer zur Leitsorte** **14.00 – 14.45 Uhr**  
Roland Mill

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: Anfängen von den Ursprüngen in Österreich, wo die Rebsorte als Blaufränkisch firmiert und auch international Erfolge feiert, bis zur erfolgreichen Emanzipation von seiner Heimat.

**W6** **Wein und Käse** **16.30 – 17.15 Uhr**  
Sven Strauss

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, 16. April

**W7** **Deutscher Sekt – Alleinunterhalter und Essensbegleiter** **12.30 – 13.15 Uhr**  
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.

**W8** **Wein und Käse** **16.00 – 16.45 Uhr**  
Sven Strauss

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.

# Slow Food Restaurant der Chef Alliance



Donnerstag, 13. April 14.00 – 22.00 Uhr

Freitag, 14. April 10.00 – 18.00 Uhr

Manuel Reheis, BROEDING, München  
*Eine Metropole, viele Geschichten*

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen  
*Hochgenuss vom Hüttenwirt*

Michael Recktenwald, Bio Konditorei und Bäckerei Seekrug, Langeoog  
*Typisch ostfriesisch: süßer Klütje & Co.*

Philipp Bomke-Lambertz, Deichkind, Achim  
*Pflanzenbetont: 3 Gänge, 1 Teller*

Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel, Radebeul  
*Leibspeisen aus Sachsen*

Manuel Reheis, BROEDING, München  
*Eine Metropole, viele Geschichten*

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen  
*Hochgenuss vom Hüttenwirt*

Michael Recktenwald, Bio Konditorei und Bäckerei Seekrug, Langeoog  
*Typisch ostfriesisch: süßer Klütje & Co.*

Philipp Bomke-Lambertz, Deichkind, Achim  
*Pflanzenbetont: 3 Gänge, 1 Teller*

Tilo Hamann, Gaumenkitzel, Radebeul  
*Leibspeisen aus Sachsen*

Max Korschinsky, Regionalmarkt Hohenlohe Gastronomie, Wolpertshausen  
*Bruderkalb - Gerichte mit regionaler Wertschöpfung und Wertschätzung*

Im Slow Food Chef Alliance-Restaurant schlägt das kulinarische Herz von Slow Food. Hier kochen ausschließlich Mitglieder des Köch\*innen-Netzwerks. Dieses Jahr ist die Genuss-Oase unmittelbar im pulsierenden Geschehen in Halle 1 verortet. 10 Chefs quer aus dem Bundesgebiet bereiten nachhaltige, gute, saubere und faire Köstlichkeiten zu. Inspiriert durch ihre Herkunft und individuelle kulinarische Note, entsteht Vielfalt für den Gaumen – Hochgenuss à la Slow Food. Ohne vorherige Anmeldung können Gäste hier an allen Messtagen Platz nehmen, aus 22 Gerichten und 6 Weinen wählen und sich verwöhnen lassen.

Einheitspreise: alle Gerichte: 11,- Euro, Dessert/Kuchen: 4,50 Euro, Wein 0,1l: 3,- Euro, 0,7l Flasche: 20,- Euro

## CA 1

AN ALLEN MESSETAGEN

Manuel Reheis, BROEDING, München

### Eine Metropole, viele Geschichten

Manuel Reheis vermittelt dem Gast schon beim Lesen seiner Gerichte ein Gefühl und eine Idee, wo die kulinarische Reise hingeht, ... in die bayerische Landesmetropole und ins Münchner Umland. Der Küchenchef erfindet sich immer wieder neu und hat sich trotzdem nie verändert. Regionaltypisch sind sein Starnberger See Saibling vom Fischer Sebald, Heubigoli aus Hartweizen von der Münchner Hofbräu-Kunstmühle oder Ziegenfrischkäse vom Demeter Hof Michlbauer. Die Zubereitung ist bis ins Detail durchdacht. Das über 30-jährige Erfolgsrezept des „BROEDING“ transferiert Manuel Reheis nach Stuttgart: Ursprüngliche Lebensmittel, echtes Essen, Inspiration durch Austausch, unbändige Freude am Tun.



©Lichtbildstudios

## CA 2

AN ALLEN MESSETAGEN

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen

### Hochgenuss vom Hüttenwirt

Jürgen Hühner betreibt seit 2007 die „Malberghütte“, die höchstgelegene Gastronomie der Region mit einzigartigem Weitblick ins Wiedtal im Westerwald. Er liebt es, inmitten der Natur zu sein – dieses Lebensgefühl möchte er mit seinen Gästen auf kulinarische Weise teilen, indem er ausschließlich Zutaten von ansässigen Erzeugerinnen und Erzeugern bezieht. Mit Hütten-Zauber zubereitet, genießen seine Gäste: Gezupftes Wäller Hähnchen vom Hof Ronig und eine Gemüsecanelloni, entweder mit Lammhack vom Butzel Hof zubereitet oder als vegetarische bzw. vegane Variante.



©Malberghütte

## CA 3

AN ALLEN MESSETAGEN

Michael Recktenwald, Bio-Konditorei und -Bäckerei Seekrug, Langeoog

### Typisch ostfriesisch: süßer Klütje & Co.

Ein bisschen Platz für einen leckeren Nachtisch oder Kuchen sollte unbedingt bleiben! Denn der Bio-Konditor und Bio-Bäcker, Michael Recktenwald bringt den puren Geschmack mit Zutaten von der Insel Langeoog gleich mit. Hausgemacht, selbstgemacht – die Handarbeit spielt bei der Zubereitung der original friesischen Kuchen und Desserts eine Hauptrolle. Genießen Sie z.B. Ostfreeske Bontjesopp-Kjoken (Ostfriesischer Brantweinrosinenkuchen), Ostfreeske Klütje mit Vanillesoße (ähnlich der schwäbischen Dampfnudel) – oder eine vegane Langeooger Wildfrüchtegrütze mit vollem Fokus auf wilde, selbst gepflückte Beeren vom letzten Sommer.



©Seekrug Langeoog

## CA 4

DONNERSTAG, 13. BIS SAMSTAG, 15. APRIL

Philipp Bomke-Lambertz, Deichkind, Achim

### Pflanzenbetont: 3 Gänge, 1 Teller

Philipp Bomke-Lambertz kocht seine eigene Version pflanzenbetonter Küche. Neues wagen, weiterdenken und so zu kochen, dass jeder Gast glücklich wird – das ist ihm wichtig. Einen Querschnitt seiner kulinarischen Ideen zeigt er in einem „Taste-Menü“, das er auf einem Teller anrichtet. Die regionalen Zutaten sprechen für sich. Eine Menü-Variante beginnt mit dem ersten Spargel der Saison. Mit dabei sind auch Frühlingsbete und Rhabarber unterschiedlichster Texturen: knackig, saftig, cremig oder zart. Ihre Aromen ergeben ein überraschend harmonisches Zusammenspiel.



©Deichkind

## CA 5

DONNERSTAG, 13. UND FREITAG, 14. APRIL

Tilo Hamann, Restaurant Gaumenkitzel, Radebeul

### Leibspeisen aus Sachsen

Es fehlt an nichts beim Gericht Galantine vom Arche-Passagier Suntheimer Hahn. Acht Monate durfte der „Bruderhahn“ in Hoyerswerda heranwachsen und sich an der frischen Luft bewegen. So entwickelte sein Fleisch eine andere Struktur, mit sensationellem Geschmack – nicht vergleichbar mit einem Turbo-Hähnchen! Ganz in der Nähe führen Tilo Hamann und seine Frau Manuela ihr „Gaumenkitzel“. Der Sachse kocht ausschließlich mit Produkten aus regionalen Wertschöpfungsketten und handwerklichen Ursprungs, wie der Oberlausitzer Bio-Karpfen von der Teichwirtschaft Karsten Ringfeil aus Wartha.



©Restaurant Gaumenkitzel

**Samstag, 15. April 10.00 – 18.00 Uhr**

Manuel Reheis, BROEDING, München  
*Eine Metropole, viele Geschichten*

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen  
*Hochgenuss vom Hüttenwirt*

Michael Recktenwald, Bio Konditorei und Bäckerei Seekrug, Langeoog  
*Typisch ostfriesisch: süßer Klütje & Co.*

Philipp Bomke-Lambertz, Deichkind, Achim  
*Pflanzenbetont: 3 Gänge, 1 Teller*

Christoph Hauser, www.kocht-die-heimat.de, Hauser kocht, Berlin  
*Heimatküche - eine Liebeserklärung*

Dominik Klier, Caspar Plautz, München  
*Go slow - mit der Königin der Kartoffel*

**Sonntag, 16. April 10.00 – 18.00 Uhr**

Manuel Reheis, BROEDING, München  
*Eine Metropole, viele Geschichten*

Jürgen Hühner, Malberghütte, Hausen  
*Hochgenuss vom Hüttenwirt*

Michael Recktenwald, Bio Konditorei und Bäckerei Seekrug, Langeoog  
*Typisch ostfriesisch: süßer Klütje & Co.*

Marcello Gallotti, Bio-Fine-Dining Restaurant Erasmus, Karlsruhe  
*Italienische Software kombiniert mit regionaler Hardware*

Christoph Hauser, www.kocht-die-heimat.de, Hauser kocht, Berlin  
*Heimatküche - eine Liebeserklärung*

Bernhard Wolf, machtSINN, Holzkirchen  
*Schlierseer Fischgenuss mit Sinn*

**CA 6**

**FREITAG, 14. APRIL**

Maximilian Korschinsky, Regionalmarkt Hohenlohe  
Gastronomie, Wolpertshausen

**Bruderkalb – Gerichte für regionale  
Wertschöpfung und Wertschätzung**

Wer zu Maximilian Korschinsky zum Essen kommt, isst sich durch die Schatzkammer Schwäbisch Halls und des Hohenloher Lands. „Es gibt hier einfach alles, was ich zum Kochen brauche!“, sagt der Küchenchef und gastronomische Leiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Sein Super-Star ist das Hohenloher Bio-Bruderkalb. Über Monate von der Mutterkuh gesäugt und draußen viel bewegt, schmecken Saltimbocca und Bäckle nach frischen Kräutern, Gras und Heu. Konsequenter verfolgt Maximilian Korschinsky sein Anliegen, durch Kochen Veränderung zu schaffen und bleibt dabei: „Stur regional!“



©Ingo Hilger

**CA 7**

**SAMSTAG, 15. APRIL**

Dominik Klier, Caspar Plautz, München

**Go slow –  
mit der Königin der Kartoffel!**

Das „Caspar-Plautz“ ist ein Ort mit angenehmer Atmosphäre, zwischen erdigen Kartoffeln, dem Klappern von Tellern und wuseligen Treiben am Münchner Viktualienmarkt. Auf den Säulen der Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit servieren Dominik Klier und Theo Lindinger ihren Gästen spannende Gerichte rund um die heißgeliebten Erdäpfel. Es sind übers Jahr verteilt etwa 100 Sorten, die mit großer Leidenschaft getestet und gekocht werden. Den vorzüglichen Geschmack der „Adria“, eine alte Sorte vom Hatzlhof Ökolandbau in Esting, die zur Kartoffel des Jahres 2022 gekrönt wurde, können Sie zwei Mal, vegetarisch und vegan, mit Herz und Verstand genießen.



©Tanja Kernweis

**CA 8**

**SAMSTAG, 15. UND SONNTAG, 16. APRIL**

Christoph Hauser, www.weck-die-heimat.de,  
Hauser kocht, Berlin

**Heimatküche – eine Liebeserklärung**

Geschmäcker und Gerüche sind das zweite Gedächtnis. Daher haben die Königsberger Klopse, die Christoph Hausers



©apokalübke

Mutter immer für einen besonderen Anlass zubereitete, für ihn eine tiefere Bedeutung. Das beliebte, ostpreußische Klassikergericht wird der Slow Food Chef Alliance-Koch mit Wildschwein, Kartoffeln und Erbsen für seine Gäste geschmacklich neu interpretieren. Für das zweite Gericht, eine traditionelle schwäbische Kartoffelarte mit Rotschmierkäse und Spinatcreme, wechselt der Wahlberliner an den Herd seiner Ursprungsheimat Trochtelefingen.

**CA 9**

**SONNTAG, 16. APRIL**

Bernhard Wolf, machtSINN, Holzkirchen

**Schlierseer Fischgenuss mit Sinn**

Bernhard Wolf ist der Altmeister im Slow Food Chef Alliance-Bündnis mit Erfahrung aus über vier Jahrzehnten Gastronomie. Viele Messebesucherinnen und Messebesucher wissen um seine Passion für handwerklich saubere, regional-ehrlche Küche. Dieses Mal wird der Gastgeber und Küchenmeister von „machtSINN“ in Holzkirchen sein Lieblingslebensmittel Fisch in den Mittelpunkt stellen. Und weil es buchstäblich Sinn macht, geht ihm heuer für seinen „Schlierseer Fischteller“ der Tagesfang aus heimischen Gewässern ins Netz, Fische die er von Kopf bis zur Flosse verarbeitet.



©Ingo Hilger

**CA 10**

**SONNTAG, 16. APRIL**

Marcello Gallotti, Bio-Fine-Dining  
Restaurant Erasmus, Karlsruhe

**Italienische Software kombiniert  
mit regionaler Hardware**

Italien – natürlich spielt das Geburtsland Marcello Gallottis eine Schlüsselrolle für seinen Kochstil im „Erasmus“ in Karlsruhe. Den Feinschliff bekam er von Italiens Drei-Sterne-Koch Gualtiero Marchesi. Dort kochte Marcello Gallotti nicht nur einmal, sondern zweimal die Jahreszeiten in Folge durch – slow eben! So hat der Faktor Zeit in Verbindung mit den Grundsätzen von Slow Food bei ihm eine Doppelwirkung. Zeit schärft das Bewusstsein, bestimmt das Leben von ihm und seiner Frau Andrea, wie sie handeln, was sie sagen, wie sie andere und ihre Arbeit wahrnehmen. Seine Zutaten, die er im Gericht Polpetta al sugo con il nostro pane – Bällchen vom Bioland-Streuobstwiesen-Hinterwälderrind mit Tomatensugo und hausgemachtem Sauerteigbaguette – verwendet, sind eine Hommage an die Vielfalt seiner badischen Wahlheimat – und sie erzählen die kulinarische Geschichte der Herkunft und Weiterverarbeitung.



©Erasmus



## Wein & Sherry

### Trinkgenuss im Slow Food Chef Alliance-Restaurant



Zwei Chefs bringen aus ihren Weinkellern – passend zu allen Gerichten im Chef Alliance Restaurant – ausgesuchte Tropfen mit nach Stuttgart. Teilen Sie mit Tilo Hamann seine Leidenschaft für hervorragende Elbtalweine. Das Münchner BROEDING von Manuel Reheis ist auch bekannt für seinen erlesenen Weinkeller. Sie dürfen gespannt sein, was Manuel Reheis für Sie gewählt hat.

Und einen besonderen Trinkgenuss verspricht der Lieblings-Sherry von Chef Alliance-Mitglied Michael Recktenwald, der nicht nur seine Süßspeisen geschmacklich abrundet.

Wein und Sherry im Glas: 0,1l = 3,- Euro · Weinflasche: 0,75l = 20,- Euro

HALLE 1 | STAND 1D54

## Programm auf der Forumsbühne

### FACHBESUCHERTAG

Donnerstag, 13. April

#### Unser Essen – unser Klima

15.15 – 16.00 Uhr

Dr. Wilfried Bommert, Sprecher des Vorstands Institut für Welternährung; Tanja Dräger de Teran, Themenmanagerin Nachhaltige Ernährung Agora Agrar; Lea Leimann, Vorstand Slow Food Deutschland

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

#### Regionale Kreisläufe –

#### Wege aus der Resilienzkrise

16.15 – 17.00 Uhr

Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall; Marliese Sitter, junge AbL; Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland

Moderation: Sven Prange, Journalist, Moderator

#### Gütesiegel –

#### brauchen wir mehr oder weniger?

17.15 – 18.00 Uhr

Dr. Clara Mehlhose, Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte, Georg-August-Universität Göttingen; N.N., Gemeinwohlökonomie (angefragt); Sebastian Wenzel, Vorstand Slow Food Deutschland

Moderation: Sonja Pannenbecker, Referentin Ernährung und Lebensmittel, Verbraucherzentrale Bremen e.V.

Um 19.30 Uhr beginnt beim **TREFFPUNKT GESCHMACK** die dazugehörige Schnippeldisko.

#### No Future for Food Waste

#### Veranstaltung gemeinsam mit RENN.süd

20.00 – 21.00 Uhr

Jannis Burk, RENN.süd, Karlsruhe; Nikita Gorbunov, Poetry Slammer; Angélique Sapnara, Leftovercooking, Karlsruhe; Katrin Scherer, Raupe Immersatt e.V., Stuttgart; Judith Stieglmayr, Community Kitchens, München

Moderation: Ronny Holz Müller, Umweltpädagoge, Akadem. Mitarbeiter PH Karlsruhe



### FAMILIENTAG

Freitag, 14. April

#### Die Slow Food Youth Akademie – junge Changemaker\*innen – mit Verkostung

14.00 – 14.45 Uhr

Clara Hippert, Auszubildende in der bio-dynamischen Landwirtschaft; Ravi Jungheim, Teeexperte, Sozialpädagoge, Student Ernährungstherapie; Anna Struth, Studentin Masters Organic Agriculture and Food Systems Universität Hohenheim, Workshopleiterin, Fotografin

Moderation: Elia Carceller, Projektkoordinatorin Slow Food Youth Akademie, Slow Food Deutschland

#### Kostenloses Mittagessen für Kinder: ein Schritt in die richtige Richtung!?

15.00 – 15.45 Uhr

Dr. Andreas Fischer, Slow Food Deutschland; Prof. Dr. Dr. habil. Burkhard Fuhs, Erziehungswissenschaftliche Fakultät, Schule und Kindheitsforschung, Universität Erfurt; Berat Gürbüç, Vorsitzende Landesschülerbeirat Baden-Württemberg

Moderation: Prof. Dr. Lotte Rose, Leiterin Bildungskommission Slow Food Deutschland

#### Zukunft schmecken – junge

#### Menschen, die die Lebensmittelwelt verändern – mit Verkostung.

16.00 – 16.45 Uhr

Nanetta Ruf, Inhaberin KondiTOUrei Rockenberg; Hanneke Schönhals, Winzerin, Weingut Schönhals, Mitglied Zukunftsweine; Lotte Rosport, Köchin, Esslingen (angefragt)

Moderation: Dr. Andreas Fischer, Projektleitung EU-Projekt Our Food Our Future, Slow Food Deutschland

#### Food-Upcycling – Lebensmittel retten

17.00 – 18.00 Uhr

Lisa Berger, Gründerin Zero Bullshit (Videobotschaft); Prof. Dr. Nina Langen, Bildung für Nachhaltige Ernährung und Lebensmittelwissenschaft, TU Berlin; Angélique Sapnara, Leftovercooking, Karlsruhe; Frederic Saria, Geschäftsführer, Gemüsehof Hörz, Filderstadt Projekt: Bodenschätze; N.N., Streuobstinitiative Stadt und Landkreis Karlsruhe e.V.

Moderation: Stella Dietrich, Slow Food Deutschland

Samstag, 15. April

**Lebensmittelhandwerk vernetzt  
am Beispiel Brot und Bier –  
mit Verkostung**

11.00 – 11.45 Uhr

Heinrich Beck, Bäckermeister, Inhaber Beckabeck Bäckerei und Konditorei, Mitglied Die Freien Bäcker; Franz Häußler, Bio-Landwirt, Vorsitzender AbL Landesverband Baden-Württemberg; Ulrich Zimmermann, Bierbrauer und Dipl. Braumeister, Inhaber Bergbrauerei

Moderation: Christoph Mohr, Leiter SWR Marketing Baden-Württemberg

**Food-Startups -  
bio, fair und erfolgreich!**

12.00 – 12.45 Uhr

Vivian Böllersen, Geschäftsführerin Walnussmeisterei Böllersen; Benedikt Bösel, Gründer und Geschäftsführer Gut und Bösel (angefragt); Simon Korn, Produktmanager Curtice Brothers, Teilnehmer Slow Food Youth Akademie; Estella Schweizer, good food collective

Moderation: Sven Prange, Journalist, Moderator

**Rind, Klima & Co**

13.00 – 13.45 Uhr

Christine Bajohr, KugelsüdhangHof, Projekt KuhproKlima; Markus Jörger, Hinterbachhof Malsch (Hinterwälder Rind); Michaela Meyer, Geschäftsbereichsleitung Nachhaltigkeit, EDEKA Südwest

Moderation: Dr. Andrea Fink-Keßler, Büro für Regionalentwicklung

**Die Zukunft is(s)t pflanzenbetont!**

14.00 – 14.45 Uhr

Janina Marie Renée Hielscher, Fachhochschule Münster, Slow Food Youth Leitung; Hubert Hohler, Senior Berater Buchinger Wilhelmi, Mitglied Slow Food Chef Alliance; Dr. Nina Wolff, Vorsitzende Slow Food Deutschland

Moderation: Stella Diettrich, Slow Food Deutschland

Sonntag, 16. April

**Wo kommen unsere Lebensmittel  
her? – mit Verkostung**

13.00 – 13.45 Uhr

Ravi Jungheim, Teeexperte, Sozialpädagoge; Patrick von Vacano, Original Beans (angefragt); Celine Wolfarth / Raphael Huber, Dattelexpert\*in NaraFood; Gernot Würtenbeger, Gründer & Geschäftsführer Conflictfood (angefragt)

Moderation: Elia Carceller, Projektkoordinatorin Slow Food Deutschland

**Die wahren Kosten unserer  
Lebensmittel**

14.00 – 14.45 Uhr

Prof. Dr. Tobias Gaugler, Management in der Ökobranche, Technische Hochschule Nürnberg; Olivia Riemer, TMG Research gGmbH - Think Tank for Sustainability (angefragt); Markus Wolter, Landwirtschaft und Ernährung Misereor

Moderation: Anna Struth, Wiss. Mitarbeiterin Nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen, Universität Hohenheim, Workshopleiterin

**Die Zukunft des Weins ist slow –  
mit Verkostung**

15.00 – 15.45 Uhr

Christian Deppisch, Weingut Deppisch; Rainer Haas, Weingut Jakob Christ



©Ingo Hilger

HALLE 1, STAND 1F71

**Green Spoons**

**Slow Food  
Deutschland**

**leben.natur.vielfalt**  
das Bundesprogramm

**Schon mal 1 Milliarde Lebewesen in der Hand gehalten?**

Mit dem Projekt Green Spoons vermittelt Slow Food Deutschland Jugendlichen und Erwachsenen, wie sie biologische Vielfalt durch alltägliches Ernährungshandeln stärken und bewahren können. Gesunde Böden nehmen für unsere Ernährung eine Schlüsselrolle ein. Deswegen geht Green Spoons unter anderem dem „geheimen“ Bodenleben auf die Spur und erforscht es mit Experimenten sowie Rätseln mittels digitaler und analoger Methoden.

Gefördert durch:



Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz



Bundesamt für Naturschutz

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages



Stand März 2023 Änderungen vorbehalten.