

Die Wiederentdeckung des Genusses

12.03.2010, 08:45 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *bw-fairs Messemarktplatz Baden-Württemberg*
Presseagentur: *Messemarktplatz Baden-Württemberg*

Hochkarätiges Rahmenprogramm und vielfältige Geschmackserlebnisse auf der Slow Food Messe in Stuttgart wollen Geist und Sinne der Besucher ansprechen

In Zeiten von Analogkäse, genveränderten Lebensmitteln und Fast Food steigt die Zahl bewusster Verbraucher, die sich auf gutes, regionales Essen zurückbesinnen und Qualität und Genuss über das reine Sattwerden stellen. Wer wie sie das Wort „Lebensmittel“ noch als „Mittel zum Leben“ versteht, findet vom 15. bis 18. April in Stuttgart auf der Slow Food Messe eine ideale Plattform zum Genießen und Sich-Informieren.

Seit ihrer Premiere vor vier Jahren hat sich die Slow Food Messe zu einer ebenso attraktiven wie gut besuchten Veranstaltung entwickelt und will auch in diesem Jahr ihren Ruf als Markt des guten Geschmacks unter Beweis stellen. Eine Vielfalt regionaler Lebensmittel soll in Kochshows, bei verschiedenen, von Fachleuten moderierten „Geschmackserlebnissen“ auf der Messe und in abendlichen „Einladungen zum Essen“ die oft schon eingeschlafenen Geschmacksknospen der Besucher wachkitzeln. Hinzu kommt ein hochkarätig besetztes Vortragsprogramm, das auf der Bühne in Halle 2 nicht nur Fachbesucher, sondern alle Interessierten locken will. Das gilt übrigens auch für den Fachbesuchertag am 15. April 2010, zu dem gezielt Fachbesucher aus Gastronomie, Hotellerie und der Lebensmittelbranche eingeladen werden.

Die Zahl derjenigen, die – nicht nur – Lebensmittel bewusst konsumieren, ist inzwischen so sehr gestiegen, dass die Amerikaner dafür ein eigenes Kurzwort entwickelt haben: LOHAS. Dieser Begriff setzt sich aus den Anfangsbuchstaben von „Lifestyle of Health and Sustainability“ (Lebensstil der Gesundheit und Nachhaltigkeit) zusammen und kennzeichnet Menschen, die durch ihr Konsumverhalten und gezielte Produktauswahl Gesundheit und Nachhaltigkeit fördern wollen – die Nähe zur Slow-Food-Bewegung ist unverkennbar. Ob und wie Lebensmittelhandel, Direktvermarkter und Gastronomie den Lohas-Trend als Erfolgsmodell für sich nutzen können, will deshalb eine hochkarätig besetzte Podiumsdiskussion am Donnerstag, den 15. April um 15.30 Uhr klären. Experten wie Wolfgang Gutherlet (Vorstandsvorsitzender Tegut), Richard Häusler (stratum GmbH, Nachhaltigkeitsmarketing), Peter Schommer (Autor der Lohas-Studie von Ernst & Young) sowie Tanja Busse (Autorin der Bücher „Die Einkaufsrevolution – Konsumenten entdecken ihre Macht“ und „Die Ernährungsdiktatur“) zeigen Wege auf, wie man gegen die „Geiz-ist Geil-Mentalität“ angehen und mit traditionell erzeugten Lebensmitteln in hervorragender Qualität auch Geld verdienen kann. Wer bei den Stichworten „Gemeinschaftsverpflegung“ und „Kantine“ an lieblos zusammengestellte und schnell aufgewärmte Fertigprodukte denkt, der kann sich am Donnerstag um 16.30 Uhr ebenfalls auf der Bühne in Halle 2 eines Besseren belehren lassen. Michael Krug (Aramark GmbH), Dieter Bopp (Geschäftsführer Klinik Löwenstein), Hubert Hohler (Chefkoch Buchinger Klinik Bodensee) und Biolandwirt Walter Kress wollen zeigen, dass mit entsprechenden Küchenkonzepten für Betriebsrestaurants, Krankenhäuser und Kliniken „Genuss in der Gemeinschaftsverpflegung regional – saisonal – frisch“ durchaus möglich ist.

Mit gutem Willen und entsprechenden Konzepten ist gesunde Verpflegung nicht nur in Betrieben oder Krankenhäusern machbar, sondern beispielsweise auch in Schul-kantinen. Gerade hier bietet sich eine optimale Gelegenheit, schon dem Nachwuchs zu vermitteln, dass man mit Fast Food eher fett als fit wird und gesundes regionales Essen richtig Spaß machen kann – getreu der Erkenntnis: „Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr“. Auch die Slow-Food-Messe nimmt sich dieser speziellen Art der Nachwuchsförderung an und ermöglicht Schulklassen in Begleitung einer Lehrperson am Donnerstag und Freitag freien Eintritt – rechtzeitige Online-Anmeldung unter www.messe-stuttgart.de/slowfood/schultag vorausgesetzt. Die Schüler können dann nach Herzenslust selber kochen, Eis oder Käse herstellen, einen Geschmacksparcours absolvieren oder ihre Sinne schulen. Ratespiele, Geschichten und Abenteuer auf der Bühne in Halle 2 sorgen für weitere Kurzweil, während die Erwachsenen sich über erfolgreiche Konzepte und Modelle der Schulverpflegung informieren können. Außerdem veranstaltet die AOK wieder einen Kinderkochwettbewerb.

Nicht nur für Kinder interessant sein dürfte das Freigelände zwischen den Hallen 2 und 4. Hier werden nämlich alte Nutzierrassen präsentiert, die man heute kaum noch kennt – beispielsweise das Limpurger Rind.

Am Samstag steht das Bühnenprogramm auf der Slow Food Messe unter dem Motto „Vielfalt und Verantwortung“ und behandelt Themen wie Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelgerechtigkeit und Qualität ebenso wie die Kunst des langsamen Brot-backens oder die vielfältigen Leckereien, die sich aus Quitten zaubern lassen. Der Sonntag schließlich befasst sich – damit schließt sich der Kreis zu den Lohas – mit nachhaltigem Konsum. Wer bewusst konsumieren will, muss informiert sein und beispielsweise auch die Unterschiede zwischen den Labels „Bio“, „Slow“ und „Fair“ kennen – das Forum auf der Slow Food Messe liefert die nötigen Informationen dazu. Ob sich durch Genuss mit Verantwortung die Welt verändern lässt, soll eine abschließende Gesprächsrunde mit Kathrin Hartmann, Autorin des Buchs „Ende der Märchenstunde - Wie die Industrie die Lohas und Lifestyle-Ökos vereinnahmt“ klären.

Bei aller Information soll auf der Slow Food Messe aber selbstverständlich auch der Genuss nicht zu kurz kommen. Insgesamt vierzehn verschiedene „Geschmackserlebnisse“ (gegen Gebühr, vorherige Anmeldung erforderlich) präsentieren die Vielfalt des Geschmacks im vergleichenden Kosten. Unter Anleitung von Experten können die Besucher erleben, wie differenziert die Zunge wahrnehmen kann und was das Besondere der jeweiligen Produkte und ihrer Zubereitungsweise ist. Bei der traditionellen Vinothek kommen (ebenfalls gegen Gebühr) die Liebhaber guter Tropfen voll auf ihre

Kosten, wozu auch der dazu gereichte Käse beiträgt. Und auf der Kochbühne zaubern Profis wie Christian Mittermeier oder Jürgen Koch leckere Gerichte, die dann natürlich auch probiert werden können.

Tradition hat die „Lange Tafel“, an der sich die Messebesucher zum gemeinsamen Genießen niederlassen können. Sie ist dieses Mal in Halle 4 zu finden (mit einem Pendant in Halle 2) und wird fast hundert Meter lang sein.

Erstmals wird es auf der Slow Food Messe mit Tschechien ein „Gastland des Jahres“ geben. Tschechische Anhänger der Slow-Food-Kultur bringen Spezialitäten wie böhmische Knödel, verschiedene Biere, gefüllte ostböhmisches Hefeteigspezialitäten oder Ziegenmilch-Eiscreme mit nach Stuttgart und ergänzen so die regionalen Köstlichkeiten. Wer nach all den genussvollen Sinnes- und Geschmackseindrücken Lust auf mehr hat, dem seien die abendlichen „Verabredungen zum Essen“ – nach Messeschluss im Kronen-Carré in der Stuttgarter Innenstadt – empfohlen. Sie sind ein ganz besonderes Slow-Food-Erlebnis, für das traditionelle Gerichte und, getreu dem Slow-Food-Gedanken, „gute, saubere und faire Lebensmittel der Region“ von Kennern zusammengestellt und zubereitet werden. Dazu gesellen sich regionale Weine. Unter kundiger Führung wird die Freude am Genuss zu einem unvergesslichen Erlebnis unter Gleichgesinnten.

Vor dem Genuss steht jedoch zumindest am Donnerstag die Qual der Wahl: Dann findet nämlich auf dem Messegelände am Flughafen die „Nacht der Sinne“ statt, die allen Besuchern der Frühjahrmessen einen wahren Ohren-, Augen-, Nasen- und Gaumenschmaus bietet. Von 19 bis 22 Uhr kann man durch die Hallen der Slow Food Messe, der GARTEN und der FAIR HANDELN flanieren und mit allen Sinnen das vielfältige Angebot genießen.

Für alle Frühjahrmessen – außer der Slow Food, der GARTEN und der FAIR HANDELN sind dies noch die i-Mobility, die Internationale Mineralien- und Fossilienbörse sowie die HausHolzEnergie – gilt dieselbe Eintrittskarte zum Preis von 12 Euro, die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln im Verkehrsverbund Stuttgart (VVS) ist im Preis inbegriffen.

Portrait

bw-fairs - Messemarktplatz Baden-Württemberg:

In einem dichten Netz attraktiver Messeplätze unterschiedlicher Größe und Ausrichtung finden in Baden-Württemberg vielfältige Ausstellungen statt, von der internationalen High-Tech-Messe bis zur regionalen Verbrauchermesse. Unter www.bw-fairs.de haben sich die Messegesellschaften des Landes Baden-Württemberg zu einer nationalen und internationalen Vermarktung ihrer Messen zusammengeschlossen. Hier erfahren Sie aktuelle Messetermine und Nachrichten aus erster Hand.

Ansprechpartnerin:
Fr. Lucia Hamawandi

News-ID: 407459 • Views: 184 (Stand: 05.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:
<https://www.openpr.de/news/407459/Die-Wiederentdeckung-des-Genusses.html>