

# Genießen auf dem Marktplatz des guten Geschmacks

Mehr als 200 Aussteller laden auf der Slow-Food-Messe zum Sehen, Riechen und Schmecken

Mehr als 200 Aussteller werden sich auf der ersten Slow-Food-Messe in Deutschland vom 15. bis 17. Juni auf dem Killesberg präsentieren. „Die Besucher sollen mit leerem Magen kommen“, rät der Koch und Vorsitzende von Slow Food Deutschland, Otto Geisel – es gibt jede Menge zu probieren.

VON STEFFEN ROMETSCH  
UND JAN PETER

Die Slow Food 2007 ist die letzte Eigenveranstaltung der Messegesellschaft auf dem alten Gelände am Killesberg. Bei dem genussvollen Abschied soll den Besuchern das Wasser im Mund zusammenlaufen: Mehr als 200 Aussteller aus Deutschland, Österreich und Italien präsentieren vom 15. bis 17. Juni ihre regionalen Spezialitäten. Das Spektrum der ausgestellten Produkte, die nach den strengen Richtlinien von Slow Food ausgewählt wurden, reicht von Brot und Getreideerzeugnissen über Molkereiprodukte, Käse, Öle, Obst, Gemüse, Fleisch, Wurstwaren, Fisch bis zu Getränken aller Art.

„Echter Genuss, der aus der Natur kommt, und nicht aus der Retorte“, verspricht Otto Geisel. Der 46-Jährige aus Bad Mergentheim ist Vorsitzender des 1992 gegründeten Vereins Slow Food, der in Deutschland derzeit rund 7000 Mitglieder umfasst. Weltweit haben sich rund 80 000 Mitglieder dem Slow Food verschrieben.

In zwei Messehallen warten an rund 200 Ständen mehr als 1000 Geschmacksproben auf die Besucher. Die anstehende Messe sei

keine „Gourmet- oder Wellnessmesse wie Dutzend andere“, sagt Geisel. Hinter Slow Food stünden klare Prinzipien: Nachhaltige Produktion, hohe Qualität, geschmackvolle Zubereitung, gerechte Löhne und Betonung der Vielfältigkeit regionaler Küchen.

Diesen Grundsätzen versuchen auch die württembergischen und badischen Prädikatsweingüter Rechnung zu tragen, die sich ebenfalls auf der Messe präsentieren. Die Weine aus dem Land seien ein „schützenswertes Kulturgut“, betonte der baden-württembergische Landwirtschaftsminister Peter Hauk (CDU) gestern bei der Jahrespräsentation der Prädikatsweingüter in der Alten Reithalle. Dies decke sich mit den Zielen der Slow-Food-Bewegung, die sich nicht nur mit dem Erhalt und der Wiederbelebung von Spezialitäten, sondern vor allem

## Bessere Ernährung in Schulen und Kindergärten

mit dem Genuss von gutem Essen und Trinken sowie einer gesundheitsbewussten Ernährung beschäftigt.

Eine Sonderausstellung widmet sich speziell dem gesunden Essen in Schulen und Kindergärten, um Kinder für guten Geschmack zu sensibilisieren. Auch Prominenz hat sich angekündigt: Der Bergsteiger Reinhold Messner wird von seinen Erfahrungen als Bergbauer in Südtirol berichten.

■ Die Messe Slow Food ist am Freitag von 10 bis 19 Uhr, am Samstag von 11 bis 19 Uhr und am Sonntag von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Eintritt: zwölf Euro, Kinder fünf Euro.



Gourmetcook Eberhard Braun wird auch auf der Slow-Food-Messe sein

Foto: Thomas Hörner