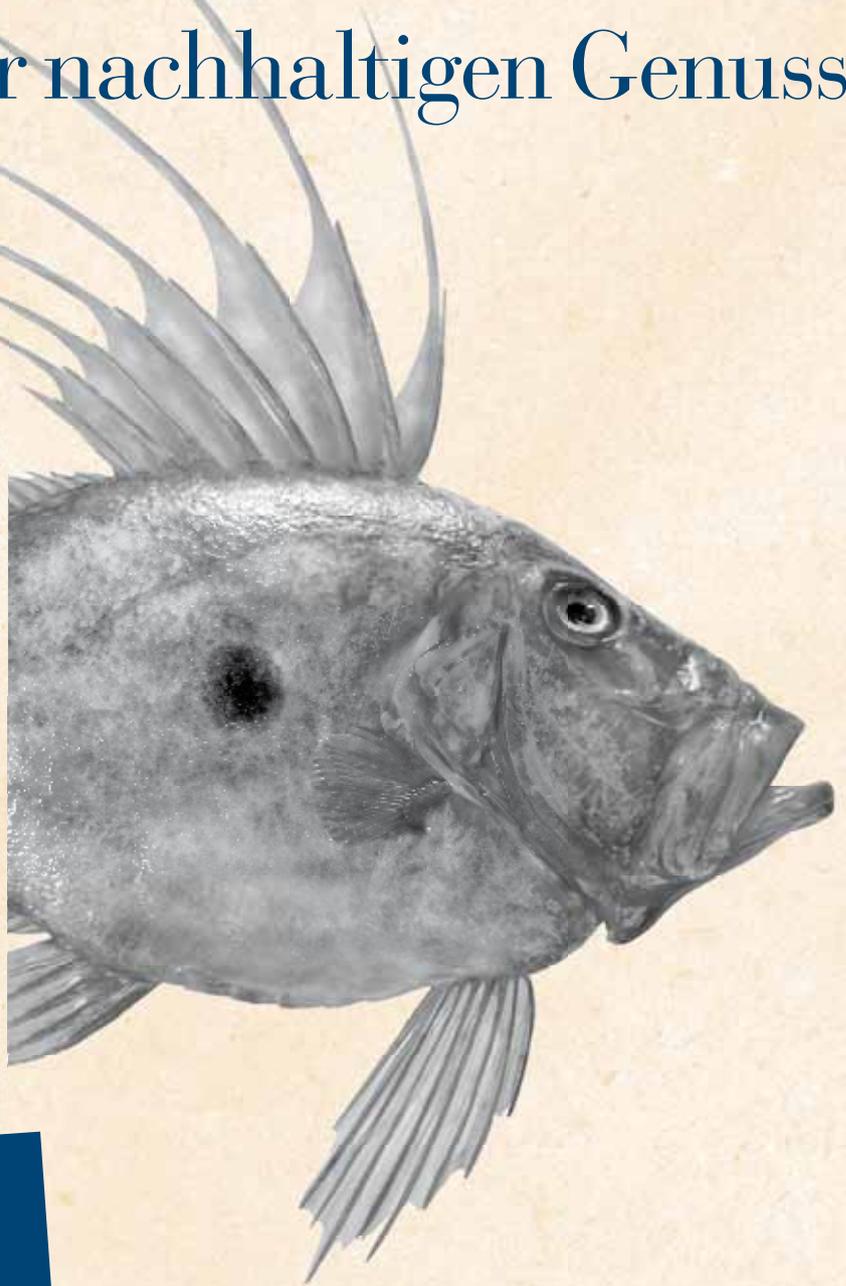


SlowFisch

Die Messe für nachhaltigen Genuss

9.-11.
NOV.
2012
MESSE
BREMEN



12 Seiten Messe-Spezial

- Rahmenprogramm
- Geschmackserlebnisse
u.v.m.

Delikatessen, Meeresfrüchte, Kaffee, Süßes, Wein

Veranstalter:



Slow Food®
Deutschland e.V.

Medienpartner:



Jetzt Fan
werden!



Bewusst genießen auf der SlowFisch 2012

Lust auf Delikates, Sinn für Qualität,
Traditionsverbundenheit,
Verantwortungsgefühl: Regionale Produkte
und Speisen, nachhaltig erzeugte Lebens-
mittel finden immer mehr Liebhaber.

Die SlowFisch bringt vom 9. bis 11. Novem-
ber 2012 in der Messe Bremen schon zum
fünften Mal Verbraucher mit Erzeugern
zusammen – für bewussten Genuss.

Der Name SlowFisch steht für eine Messe mit Waren ohne gentechnische Zusätze, Geschmacksverstärker, Aroma- und Farbstoffe, für Produkte, die mit Verzicht auf Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt werden und den strengen Qualitätskriterien für Messen, die Slow Food Deutschland mitveranstaltet, genügen. Der Begriff sagt auch aus: Bei der führenden Messe im Geiste der Slow Food Philosophie „gut, sauber, fair“ im Norden Deutschlands spielen Fische und Meeresfrüchte eine besonders große Rolle. Besucher können zum Beispiel Dorsch, Wildlachs und Bio-Muscheln aus der Ostsee oder Nordseekrabben kosten. Muscheln, Kaisergranat, Schollen, Karpfen aus Bayern und der Oberlausitz, europäische Welse, Hechte: Die Fischer und Teichwirte bringen vieles mit, was in heimischen Gewässern gedeiht.

Darüber hinaus ist eine Fülle an Angeboten für Genießer zu haben, die das Besondere im Ursprünglichen schätzen. So gibt es zum Beispiel Salami von Auerochsen, Hirschschinken, Rehfleischsülze und Frischfleisch von Black Galloways. Konfitüren vereinen in einem Glas Erdbeeren und Spargel, Feigen und Chilis, Himbeeren mit Schokolade. Himalaja-Salz, Murray River Salt aus Australien oder schwarzes Salz von Hawaii sorgen für exotische Würze. Zu trinken gibt es unter anderem die Weinkreationen kleiner Winzerbetriebe oder auch Hochprozentiges aus deutschen Landen wie Whisky aus Schwaben, Gin aus Dresden oder Rum aus Flensburg.

„Wir wollen hier im wahrsten Sinne des Wortes für guten Geschmack werben“, sagt Projektleiter Jürgen Fricke. „Und dafür, dass qualitativvoll erzeugte Produkte ihren Preis haben.“ Diese Einsicht habe sich in Deutschland noch nicht durchgesetzt. „Wir geben nach wie vor im internationalen Vergleich sehr wenig für Essen aus.“



Fotos © Messe Bremen / Jan Rathke

Veranstaltet wird die SlowFisch von der Messe Bremen, wobei Slow Food Deutschland und die Convivien von Slow Food um Bremen herum für die konzeptionelle Ausrichtung sorgen. Diese Partnerschaft garantiert nicht zuletzt ein anspruchsvolles Rahmenprogramm. Slow Food will mit den Geschmackserlebnissen im direkten Vergleich die Sinne schulen und geschmackliche Unterschiede erlebbar machen. Wie unterscheiden sich die verschiedenen Ostseeplattfische im Geschmack? Bei einer „Verabredung zum Essen“ im traditionsreichen Bistro Grasshoff demonstriert der Sylter Sternekoch Jens Rittmeyer welche geschmackliche Vielfalt in fast vergessenen Gemüsesorten und heimischen Fischen verborgen sein können.

Das SlowFisch-Bistro, andere Gastronomen und diverse Aussteller verwöhnen Messebesucher während der Öffnungszeiten mit ausgesuchten Spezialitäten. In der Vinothek verkosten Besucher unter Anleitung von Slow Food Weinberatern ausgewählte Weine aus vielen deutschen Anbaugebieten. Das Vortragsrahmenprogramm geht unter anderem auf die Beziehung von nachhaltiger Fischerei zu Genuss ein und bietet Tipps für den Einkauf heimischer Fische.

Die SlowFisch ist an den Veranstaltungstagen von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 9 Euro (ermäßigt und für Slow Food Mitglieder 7 Euro). Besonderes Bonbon: Im Eintritt enthalten ist der Besuch zweier Parallelveranstaltungen in der Messe Bremen – der Urlaubsmessen ReiseLust und der Reisemobilausstellung CARAVAN Bremen. 🌀

Reportage | Mut zur Miesmuschel

Die einzige deutsche Zucht in der Ostsee geht an den Vermarktungsstart

Alljährlich ab September frohlocken Miesmuschelfreunde: Es ist wieder Zeit für Muscheln rheinische Art, in Weißwein, im Tomatensud... Bislang stammten die leckeren Weichtierchen mit der blauschwarz schimmernden Schale ausschließlich aus der Nordsee. Ab diesem Herbst aber bekommen sie kommerzielle Konkurrenz: Dann werden die ersten Ostsee-Muscheln aus deutscher Zucht geerntet, die noch dazu die ersten Muscheln mit Biosiegel in Deutschland sind. Bei der SlowFisch können Besucher die exklusiven Schalentiere kosten.

Mindestens einmal pro Woche geht Yvonne Rößner (Foto oben) ganz in Orange – nur die schwarze Schwimmweste setzt einen Farbkontrapunkt auf dem Ölzeug. Auf einem Arbeitsboot schippert sie dann mit ein, zwei Kollegen ein paar Hundert Meter von Kiel-Holtenau hinaus auf die Kieler Förde. Vier Begrenzungsbojen markieren ihr Revier, in dem sie nach dem Rechten schaut: die Miesmuschelfarm. Ein Projekt mit Vorgeschichte. Vor einigen Jahren gründete der Kieler Meeresbiologe Peter Krost mit drei Kollegen die Firma Coastal Research & Management (CRM) zunächst für meeresbiologische Auftragsarbeiten. Als sie sich zu wünschen begannen, das Meer nachhaltig zu nutzen und es so zu schützen, war die Idee einer Algenzucht mit Zuckertang geboren. Daraus entsteht inzwischen zum Beispiel zertifizierte Naturkosmetik, die von einer Schwesterfirma vermarktet wird. Auch sorgen die Algen für eine hochprozentige Gaumenfreude, die nach EU-Lebensmittelrecht korrekt und spröde „alkoholhaltiges Getränk auf Algenbasis“ heißt, anfänglich aber unter der sinnfreudigeren Bezeichnung „Algenwein“ kursierte.

Dass die Algen 2010 Gesellschaft von den Miesmuscheln bekamen, ist auch ein Verdienst von Yvonne Rößner. Die 32-jährige Meeresbiologin hat am GEOMAR – Helmholtz Zentrum für Ozeanforschung in Kiel studiert, ist auf Muscheln spezialisiert und arbeitet jetzt an ihrer Promotion. Dafür hat sie zusammen mit ihren Kollegen die ursprüngliche Anlage zur integrierten Algen- und Muschelfarm ausgebaut. Hier untersucht sie seit knapp drei Jahren, wie die Nachbarn miteinander leben. Das nützt Wissenschaft, Umwelt und zudem dem Geschäft – denn die Muscheln sollen bald im großen Stil vermarktet werden. Rößners Forschungsprojekt wurde drei Jahre lang von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt gefördert und endet im Dezember dieses Jahres. So viel ist schon jetzt gewiss: Algen und Muscheln tun einander gut. Die Miesmuscheln filtern das Ostseewasser und machen es so klarer und sauberer. Das fördert das Wachstum der Algen ebenso wie die Nährstoffe, die die Muscheln ausscheiden. Der Zuckertang wiederum produziert Sauerstoff, den die Miesmuscheln verbrauchen.



Foto © Coastal Research & Management (CRM)

Ganz in Orange Die Meeresbiologin Yvonne Rößner ist auf Muscheln spezialisiert.

Insgesamt ist die Farm rund 60 mal 100 Meter groß. Die Muschelbauern haben hier sieben lange Leinen gespannt, die im Meeresboden verankert wurden. An einer davon züchten sie Algen, die anderen sechs sind den Miesmuscheln vorbehalten. Ein gänzlich anderer Zuchtansatz als in der Nordsee: Die dortigen Fischer pflegen die Weichtiere auf Muschelbänken am Meeresboden. Um Saatmuscheln zu gewinnen, hängen die Ostsee-Züchter im Frühjahr besondere Leinen an diese Stränge, sogenannte Kollektoren. Wenn sich Anfang Juni die wild lebenden Ostseemuscheln fortpflanzen, treiben binnen weniger Tage Milliarden winziger Larven durch die Förde. Auf der Suche nach einem geeigneten Untergrund, um sich daran festzuklammern, kommen ihnen die Kollektoren gerade recht: Aus einer Drüse in ihrem Fuß sondern sie klebrige Fäden ab, mit denen sie sich an den Leinen festhalten.

Sind die Muscheln auf 1,5 bis zwei Zentimeter angewachsen, sammeln Yvonne Rößner und ihre Kollegen sie ab und setzen sie in eigens für die Zucht entwickelte Muschelsocken. Diese Netzschläuche bestehen aus einem Mischgewebe aus Plastikfaser und Baumwolle. Weil die Baumwolle im Wasser zerfällt, wandern die Muscheln aus dem Innern des Schlauches nach außen. Die Muscheln verbringen ihr Leben sozusagen in der Schwebelage und kommen nie mit dem Boden in Berührung – Räuber wie Seesterne oder Krabben haben da keine Chance. Rund eineinhalb Jahre schlürfen die Tierchen nun das Plankton aus dem Ostseewasser und wachsen dabei rasant. Dann sind sie bis zu sieben Zentimeter groß und erntereif. Wegen der Leinenzucht haben die Ostseemuscheln das EU-Biosiegel erhalten. „Es würdigt unter anderem, dass wir beim Ernten das Ökosystem nicht angreifen“, so Rößner. Die traditionelle Muschelfischerei kehrt demgegenüber die Muscheln mit Schleppnetzen vom Boden – ein erheblicher Eingriff.



Foto © Coastal Research & Management (CRM)

Die Ostsee-Züchter betreiben also ein schonendes und zugleich lohnendes Geschäft. „Man wundert sich, dass hierzulande nicht schon jemand anderes auf die Idee gekommen ist“, sagt die enthusiastische Doktorandin. Tatsächlich habe die Muschelzucht in der Ostsee eine lange Tradition. „Die Fischer in Kiel-Ellerbek zogen Muscheln früher an Bäumen, die sie in den Meeresboden ramnten“, berichtet sie. „Heute ersetzen die Leinen diese Holzpfähle.“ Auch in Galizien, Kanada, Dänemark, Frankreich und Chile würden so schon erfolgreich Muscheln gezüchtet.

Bislang kosteten nur Kollegen und Freunde die Kieler Muscheln. Nun sollen sie aber in größerem Stil vermarktet werden, denn die Geschmackstests auch mit Profis waren mehr als ermutigend. Der Plöner Sternekoch Robert Stolz etwa beschloss nach einem Kochtest: „Die Muscheln sind köstlich, die kaufe ich nur noch, sobald das möglich ist.“ Das Aroma sei unter anderem milder als das von Nordseemuscheln, etwa weil die Ostsee weniger Salz enthalte. Mitte September sollten erstmals rund fünf Tonnen Muscheln aus dem Wasser geholt werden – wenig, aber ein Anfang. „Weil wir noch so klein sind, dürfen wir die Ware vorerst nur in einem Umkreis von 100 Kilometern vertreiben“, erläutert Rößner. Die ersten Abnehmer sind drei große Lebensmittelmärkte in Schleswig-Holstein und das Restaurant Fischers Fritz im Kieler Hotel „Birke“, weil auch dessen Küchenchef Pierre Binder begeistert ist: „Die Muscheln sind wirklich sehr lecker. Das Besondere ist die nussige Note im leckeren Eigengeschmack. Auch sind sie weicher als Nordseemuscheln.“

Sein Lob ist ein Glück für die Bremer und die auswärtigen Gäste bei der Messe SlowFisch – denn deswegen sind sie die ersten, die die Schalentiere jenseits der schleswig-holsteinischen Landesgrenzen probieren können. Der Grund: Das Kieler Haus betreibt in diesem Jahr das SlowFisch-Bistro (s. S. VI). 

Siehe auch S. X: GE 7 Pfahlmuscheln aus der Kieler Förde – Deutschlands erste Bio-Muscheln frisch auf den Tisch, Sonntag, 11. November 2012, 11.00 Uhr

Interview | Es bilden sich Warteschlangen

Fisch-Direktvermarktung mit Hightech-Hilfe

Den Fischern an der Ostsee zwischen Heikendorf und Howacht zu helfen: Dieser Wunsch war Pate der Vermarktungsorganisation „Fisch vom Kutter“. Nach zwei Jahren ist das System etabliert und die Resonanz prächtig. Der Sprecher der Gruppe, Uwe Sturm, erläutert anlässlich der Messe SlowFisch Hintergründe und Chancen.

Wer steht hinter „Fisch vom Kutter“ und was wollen Sie erreichen? Hervorgegangen ist die Organisation aus einem Arbeitskreis, der sich mit Perspektiven für die Fischer der Region beschäftigte. 2010 schlossen sich dann einige Fischereibetriebe, Gemeinden und ein Museumshafen zusammen. Unter dem Label „Fisch vom Kutter“ wollen wir die Betriebe stärken und zum Beispiel Touristen Fischeratmosphäre und Küstenkultur vermitteln. Die Fischer bei uns arbeiten noch ganz traditionell handwerklich. Manche legen zum Beispiel Netze nur ein paar Hundert Meter vom Strand aus.

Wie gehen Sie dabei vor? Wir setzen auf Direktvermarktung mit Hightech-Unterstützung. Die Fischer verkaufen statt langwieriger Umwege über Genossenschaften und Auktionen eben direkt vom Kutter. Die Fischer verdienen nun ein Vielfaches und für die Verbraucher wird's deutlich billiger. Zudem nützt das der Natur, denn lange Transportwege entfallen. Herzstück des Verkaufs ist eine Internetplattform. Darauf geben die Fischer per SMS tagesaktuell ihre Fänge und die Verkaufszeit an. Fischliebhaber können die Infos im Internet abrufen oder auch auf ihr Smartphone holen. Eine Anwendung fürs Navi hilft, die inzwischen 14 Anlandestellen leicht zu finden.

Wie ist die Resonanz? Riesig groß, damit hatten wir nicht gerechnet! Wir haben täglich etwa 500 Besucher auf der Website. Die Fischer werden alle Ware los, die sie verkaufen möchten. Dem Projekt haben sich schon weitere Betriebe bis hoch nach Schleswig angeschlossen, selbst ein Däne ist dabei. Dänemark hat sogar eine eigene Internetseite gestartet. Und kürzlich hatten wir einen Informationsbesuch aus Westafrika und eine Anfrage aus Südschweden, wo man das ebenfalls nachahmen möchte. Der Erfolg der Fischer hier hängt sicher damit zusammen, dass jetzt nicht mehr nur die unmittelbaren Nachbarn bei ihnen kaufen, sondern auch viele Touristen und die Menschen aus dem Hinterland. Sie können sich ja schon zu Hause informieren, was es wo gibt, und gezielt losfahren – Enttäuschungen, weil es gerade keinen Fisch gibt und sie umsonst gekommen sind, bleiben aus.

Und das klappt alles gut? Der Andrang ist manchmal so groß, dass sich Warteschlangen bilden. Die Fischer betreiben eben keinen Supermarkt, zum Beispiel nehmen sie sich Zeit, den Kunden zu zeigen, wie sie die Fische zum Braten herrichten. Zum Teil räuchern oder bra-

Verabredung zum Essen

Der Sylter Sternekoch Jens Rittmeyer

Sonntag, 11. November 2012,
17.30 Uhr in Grashoff's Bistro,
Contrescarpe 80, 28195 Bremen



Am 11. November lädt Sternekoch Jens Rittmeyer vom Fine-Dining-Restaurant „KAI3“ im BUDERSAND Hotel – Golf & Spa – Sylt gemeinsam mit Oliver Schmidt zu einer kulinarischen Reise zu den Flüssen und Meeren Schleswig-Holsteins, durch Gärten und Beete, in Grashoff's Bistro ein. Aus traditionellen, fast vergessenen Gemüsesorten und heimischen Fischarten komponiert er eine Sinfonie großer Geschmackserlebnisse: unverfälscht und intensiv. Der Fisch tritt dabei nicht dominierend auf, sondern spielt mit dem Gemüse harmonisch im Duett. Eine der Gourmet-Kompositionen liest sich „Schwarzkohl mit Petersilienwurzelcreme, Haselnuss und zweierlei Flussshecht“, eine weitere „Rotbarsch

mit Grünkohl, Heukartoffeln und Bratkartoffel-Birnenfond“. Jens Rittmeyer kocht im „KAI3“ leidenschaftlich gerne mit saisonalen Produkten, die aus regionalen und vorwiegend bio-zertifizierten Betrieben stammen. Zu seiner Philosophie gehört die schonende und ganzheitliche Verarbeitung hochwertiger Produkte. Für nordischen Genuss mit Verantwortung – ganz im Sinne der Slow Food Philosophie ‚gut, sauber und fair‘.

Weitere Informationen und Reservierung/Buchung: Grashoff's Bistro,
Tel. 0421-14749/0, info@grashoff.de, www.grashoff.de

Fotos: Jens Rittmeyer © Claudia Rothenberger

Rote Bete Ravioli mit Birne © Hotel Budersand Sylt

ten sie auch Fisch direkt vor Ort zum Verzehr. Auch dabei merken die Gäste schnell, dass sie nicht im Fast-Food-Restaurant stehen, wo alles ruckzuck geht. Hier geht man die Sache entspannt an.

Also arbeiten Sie ganz im Geiste der internationalen Slow Food Bewegung? Ja, das passt gut zusammen, obwohl wir die Organisation anfangs gar nicht im Blick hatten. Unser Grundgedanke war: Wenn man Fisch genießen will, gehört der Einkauf dazu – die Meeresluft zu riechen und den Fisch, ihn anzusehen, zu prüfen, ob er frisch ist. Das ist er bei uns natürlich immer, weil er erst vor wenigen Stunden gefangen wurde. Nachhaltige Fischerei ist für uns selbstverständlich, wir streben nun aber auch eine Öko-Zertifizierung durch Naturland an. Darum bemühen wir uns unter anderem noch mehr, ungewollte Beifänge zu vermeiden. Manche Fischer verwenden zum Beispiel heute Pinger, akustische Signalgeber. Damit vergrämen sie die Schweinswale, die ihnen sonst gelegentlich mit in die Netze gingen.

Sie kommen nun erstmals zur SlowFisch. Was erhoffen Sie sich?

Unsere Ideen zu verbreiten – vielleicht greift ja eine andere Fischerei-region sie auf? Vor allem möchten wir das Bewusstsein fürs Fischereihandwerk schärfen und die Wertschätzung für Fisch als Lebensmittel steigern. Wir wollen vermitteln, dass manche Fische nur saisonabhängig zu haben sind. Oder dass es manchmal keinen frischen Fisch gibt, weil die Fischer wegen eines Sturmes oder auch wegen zu vieler Quallen nicht hinausfahren konnten. Und dass das Filet vom Fisch der kleinste Teil ist und man aus dem Rest auch noch etwas Leckeres machen kann – ob Fischsuppe oder Frikadellen. 



AUGUSTUS REX®
ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI



SlowFisch in Bremen,
Stand 1B-33

*Hochfeine Destillate
aus längst vergessenen
Obstsorten*

AUGUSTUS REX® –
Erste Dresdner
Spezialitätenbrennerei GmbH
Klotzcher Hauptstr. 24,
01109 Dresden,
+49 (351) 880.89.89,
mail@augustus-rex.com,
www.augustus-rex.com

APFEL-RARITÄTENAKTION
Berner Rosenapfel
Goldrenette Freiherr von Berlepsch
Goldrenette von Blenheim (Abb.)
Landsberger Renette (Bio) · Pilot (Bio)
Rheinischer Bobnapfel
Schöner aus Herrnhut (Bio)
Weißer Klarapfel

SlowFisch
Die Messe für nachhaltigen Genuss

SlowFisch-Bistro

Genüsse à la „Feinheimisch“

Schleswig-holsteinische
 Qualitätsgastronomie zu Gast bei
 der SlowFisch



Die weltweit ersten Bio-Muscheln, Bouillabaisse von Ostsee- & Nordseefischen, Kompott vom Holsteiner Cox: Da läuft einem doch das Wasser im Munde zusammen. Zu genießen sind diese Spezialitäten im Bistro der diesjährigen SlowFisch. Wer dort einkehrt, isst mit Mehrwert – er kostet auch von der kulinarischen Philosophie des Vereins „Feinheimisch“.

Aber der Reihe nach. Leidenschaft für regionale Produkte – sie liegt zum Beispiel Christian Birke im Blut. *„Schon im Ausflugslokal meiner Großeltern wurde nur mit Waren von hiesigen Erzeugern gekocht“*, erinnert sich der Juniorchef im Kieler Traditionshotel „Birke“. *„Nach dem Zweiten Weltkrieg ging das auch nicht anders“*, setzt er hinzu und denkt an die entbehrungsreiche Nachkriegszeit. Zwar könnte sein Küchenchef Pierre Binder heute problemlos Waren aus aller Welt einkaufen, doch Binder und Familie Birke haben sich gegen die Globalisierung im Kochtopf entschieden. *„Wir bieten im hoteleigenen Restaurant Fischers Fritz viel fangfrischen Fisch aus der Region. Und auch sonst setzen wir auf Erzeugnisse aus Schleswig-Holstein, zum Beispiel um den Gästen unsere Heimat nahezubringen, um etwas für die heimische Wirtschaft zu tun – und nicht zuletzt wegen des Klimaschutzes, denn so sparen wir lange Transportwege“*, sagt Birke, der auch zu den Förderern von Slow Food Deutschland zählt.

Mit diesem Ansatz steht Familie Birke nicht allein. 2007 gründete Christian Birke mit sechs anderen Gastronomen den Verein „Feinheimisch“, der für schleswig-holsteinische Ess- und Kochkultur, Produktion regionaler Lebensmittel und Wissensvermittlung wirbt und sich als Gütesiegel versteht. Rund 400 Mitglieder

hat das Netzwerk aktuell, darunter viele private und institutionelle Förderer sowie etwa 40 Erzeuger und 30 Gastronomen. Diese Profis müssen bestimmten Auflagen genügen, um in „Feinheimisch“ aufgenommen zu werden – zum Beispiel müssen Köche 60 Prozent ihrer Waren im nördlichsten Bundesland einkaufen.

Wie anspruchsvoll sie damit kochen, das können sich Besucher der SlowFisch im Bistro der Messe auf der Zunge zergehen lassen. Stellvertretend für seine Kollegen bei „Feinheimisch“ führt diesmal Pierre Binder die Regie an den Herden und verwöhnt mit Gerichten, deren Zutaten aus Orten wie Friedrichskoog, Nordstrand und Kiel und von Erzeugern wie dem Krabbenfischer Alfred Urthel, der Landschlachtereier Burmeister oder der Obstquelle Raisdorf stammen.

Hier Binders Speisekarte:

- ☞ Gebeizter Ostseedorsch mit Kieler Laminaria-Algen-Meerrettich-Kruste und Graupenrisotto
- ☞ Hot Dog mit Salzwiesensammwurst im Biobrot und Relish
- ☞ Gedünstete Kieler Ostsee-Bio-Muschel
- ☞ Frisch geriebene Kartoffelpuffer mit in Schleswig-Holstein gepulsten Nordseekrabben oder mit im Buchenholzrauch geräuchertem Ostseewildlachs oder mit Kompott vom Holsteiner Cox
- ☞ Bouillabaisse von Ostsee- & Nordseefischen mit Sauce Rouille und Holzofenbaguette
- ☞ Dazu gibt es im SlowFisch-Bistro Getränke von schleswig-holsteinischen Produzenten.

Foto: Bei der Arbeit © Hotel „Birke“

Vinothek

Wein zu Fisch und Meeresfrüchten

Die Vinothek liegt neben dem SlowFisch Bistro. Dort entdecken Sie im Dialog mit Erzeugern und Köchen die Küche Schleswig-Holsteins. Für die passenden Weinempfehlungen stehen die Slow Food Weinberater der Vinothek parat. So können die Besucher der SlowFisch unter **fachkundiger Beratung** erleben, wie eine kenntnisreiche und kreative Weinwahl aus einer Vielfalt von Rebsorten von ausgewählten Weingütern aus Deutschland, die Gaumenfreuden rund um Fisch und Mee(h)r zu einem genussvollen Gesamterlebnis

werden lassen. Auch dieses Jahr dabei: die Weine der Mitgliedsbetriebe des Deutschen Barrique-Forums. *„Es ist die Überzeugung von Slow Food, dass die Weinwelt bestimmt wird durch die Winzer, die gemäß des Manifestes der Vignerons d'Europe unter anderem lebendige, genussvolle Weine produzieren. Sie sind die Frucht seines Terroirs, seiner Leidenschaft und des authentischen Ausdrucks einer Tradition. Ganz besonders übernimmt der Winzer die Verantwortung für sein Tun. Er handelt im Respekt vor der Umwelt, der Gesundheit des Konsumenten sowie der Bewohner der Region und der Erde überhaupt.“* (Dr. Hanns-E. Kniepkamp) Das Team der Weinberater freut sich auf viele Weinliebhaber und -liebhaberinnen und alle, die es werden wollen.

PROGRAMM

FREITAG, 09. NOVEMBER 2012

FÜR KINDER UND JUGENDLICHE

- 11.00 Uhr **Wanderfische vom Fluss ins Meer und umgekehrt –**
Vortrag / Fragespiel
Dr. Carsten Meyer, Dipl. Biologe, Max-Rubner-
Institut, Hamburg
- 12.00 Uhr **Fabelhafter Fisch zum Futtern – ein Who's who der**
Wasserbewohner – Präsentation / Vortrag
Antje Blum, Geschäftsführerin, Antje Blum's Verlag, Röst
- 13.00 Uhr **Slow Food Junior – Gut, sauber und fair von Anfang an**
Was wir essen entscheidet darüber, wie unsere Welt
aussieht. Anregungen für eine lebendige und nach-
haltige Esskultur im Familienalltag mit Kindern.
Cornelia Ptach und Thomas Pohler,
Kinderkommission Slow Food Deutschland e. V.

ÖKOSYSTEM MEER – RISIKEN UND CHANCE

- 14.15 Uhr **Von riesig viel bis nanoklein – der Müll im Meer,**
ein globales und lokales Problem Vortrag
Annett Storm, Leiterin des MeeresBürger-
Netzwerkes, Wiek
- 15.30 Uhr **Meer im Klimawandel** Podiumsgespräch
Dr. Tim Staufenberger, CRM Coastal Research &
Management, Kiel
Stefan Wittig, Bereich Klimafolgenforschung
BioConsult Schuchardt & Scholle GbR, Bremen
Dr. Anne Sell, Johann Heinrich von Thünen Institut,
Institut für Seefischerei, Hamburg (angefragt)

SAMSTAG, 10. NOVEMBER 2012

HEIMISCHE FISCH

- 10.45 Uhr **Geschmacksvielfalt Fisch – heimische Fische**
Einkaufstipps für Entdecker, Vortrag
Ines Lehmann, Lebensmittelchemikerin, Hamburg
- 11.45 Uhr **Geschickte Schnitte, grobe Mechanik und**
ein bisschen ‚Chemie‘
Weißfische aus dem Süßwasser zu Lebensmitteln
machen, Vortrag
Thomas Struppe und Malte Frerichs,
Ziel-Fisch GbR, Berlin

NACHHALTIGE FISCHEREI UND GENUSS

- 13.00 Uhr **Fischbestände nachhaltig bewirtschaften** Vortrag
Dr. Markus Salomon,
Sachverständigenrat für Umwelt, Berlin

Präsentation

Slow Food Junior – Gut, sauber und fair von Anfang an

Anregungen für eine lebendige und nachhaltige Esskultur im Familienalltag „Was gibt es heute zu essen?“ Eine Frage, die wir regelmäßig von unseren Kindern gestellt bekommen. Die Antwort darauf erscheint uns banal. Tatsächlich sind die Entscheidungen, die wir in Bezug auf unser tägliches Essen treffen, jedoch alles andere als das. Essen ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Lebens. Und Essen ist viel mehr als die Aufnahme von Kalorien, Vitaminen und Spurenelementen. Der Genuss, die Wertschätzung und die Vielfalt sind ebenso wichtig wie emotionale Bindung und Kommunikation beim gemeinsamen Essen. Das beginnt schon bei den ganz kleinen Menschen, ja es beginnt sogar schon vor der Geburt. Die ersten kulinarischen Erfahrungen macht ein Kind bereits im Mutterleib und später mit der Muttermilch – über den Umweg des Essens der Mutter. Mehrere Studien belegen den großen Einfluss früher Geschmacksprägungen auf das spätere Essverhalten. Deshalb setzt sich Slow Food für gute, saubere und faire Lebensmittel ein – von Beginn des Lebens an. *Cornelia Ptach und Thomas Pohler, Kinderkommission Slow Food Deutschland e. V.*



online oder telefonisch bestellen

ROHDE
Die Wurstmanufaktur

Wir fördern
Slow Food
Deutschland e. V.

Feinkost Fleischerei Rohde - Frankfurter Straße 67 - 34121 Kassel
Tel. 0561 - 200680 www.feinkost-rohde.de

2012

VII

SlowFisch
Die Messe für nachhaltigen Genuss

SAMSTAG, 10. NOVEMBER 2012

NACHHALTIGE FISCHEREI UND GENUSS

14.15 Uhr **Fisch vom Kutter – regional, saisonal, fair und nachhaltig** Vortrag /Gespräch

Uwe Sturm, Arbeitskreissprecher Fischerei der AktivRegion Ostseeküste, Stein

Jan Meyer, Fischer und Koch, Ostseehotel Seestern, Kalifornien

PODIUMSGESPRÄCH, präsentiert von Slow Food Deutschland

15.30 Uhr **Was tun gegen die Überfischung der Meere? Strategien für eine nachhaltige Fischerei**

Kai Arne Schmidt, Geschäftsführer Kutterfisch-Zentrale GmbH, Cuxhaven

Dr. Christoph Stransky, stellv. Institutsleiter Johann Heinrich vonThünen Institut, Institut für Seefischerei, Hamburg, Mitglied im ICES – Internationaler Rat für Meeresforschung Kopenhagen

Dr. Nina Wolff, Koordinatorin von Ocean2012 in Deutschland, Berlin

Dr. Peter Breckling, Geschäftsführer Deutscher Fischereiverband, Hamburg

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



Fotos © Messe Bremen / Jan Rathke

SONNTAG, 11. NOVEMBER 2012

PODIUMSGESPRÄCH, präsentiert von Slow Food Deutschland und Brot für die Welt

11.30 Uhr **Woher kommen unsere Fische?**

Welche Fische essen wir? Wie stellt die EU sicher, dass Konsumfisch aus Drittländern nachhaltig und legal gefischt wurde? Welche Informationen bekommt der Verbraucher wo?

Francisco J. Mari, Evangelischer Entwicklungsdienst (EED) – Projektreferent Agrarhandel und Fischerei

Jens Ambsdorf, Vorstand Lighthouse Foundation, Kiel (angefragt)

Dr. Ralf Goetz, Grenzkontrollstelle, Bremerhaven

Dr. Peter Dill, Geschäftsführer Deutsche See GmbH, Bremerhaven (angefragt)

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

PODIUMSGESPRÄCH, präsentiert von Slow Food Deutschland, Brot für die Welt und fair oceans

11.30 Uhr **Gibt es eine nachhaltige Aquakultur?**

Dr. Peter Krost, CRM – Coastal Research & Management, Kiel

Dr. Timo Stadlander, Projektleiter Aquakultur im Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick, Schweiz

Dr. Jens Kahle, WAB trading company, Hamburg

Dr. Stefan Holler, Naturland, Gräfelfing

Kai Kaschinski, fair oceans, Bremen

Moderation: Francisco J. Mari,
Evangelischer Entwicklungsdienst

...Wachstum ist unser Geschäft!

GBZ
PAPENBURG

Qualität aus Weser-Lems
PAPENBURGER KÜCHENKRÄUTER
täglich frisch auf dem Tisch!

- Ganzjährig frische Gewürze im Topf
- über 30 Arten ständig lieferbar
- jetzt auch Bio-Kräuter im Sortiment
- individuelle Verpackungsmodule

GESCHMACKSERLEBNISSE

Der Klassiker unter Slow Food Liebhabern sind die „Geschmackserlebnisse“. Workshops, in denen man schmeckt, vergleicht, kombiniert und Neues entdeckt. Geschichten rund um die Produkte werden von Produzenten und Experten erzählt, während die Teilnehmenden die geschmackliche Vielfalt beim Verkosten erleben. Alle Geschmackserlebnisse finden im Foyer der ÖVB-Arena statt, beginnen pünktlich und dauern 60 bis 75 Minuten.

FREITAG, 09. NOVEMBER 2012

GE 1



Foto © Schokoladenmuseum Köln

Vom Rohkakao zur Edelschokolade (14.00 Uhr, Preis 15 Euro)

Andrea Durry und Klaus H. Schopen, Schokoladenmuseum Köln

Nach einem kurzen Einblick in die Geheimnisse der Schokoladenherstellung lernen Sie die wichtigsten Entwicklungsstufen und Zutaten der Schokolade kennen.

Anschließend erhalten Sie eine Schokoladendegustation, bei der unterschiedliche Schokoladen bis hin zu hochwertigen Edelschokoladen mit allen Sinnen geprüft und genossen werden. Dadurch lernen Sie die Besonderheiten hochwertiger Schokolade kennen und werden in kürzester Zeit zu einem wahren Schokoladenkenner.

GE 2



Foto © Ziel-Fisch

Für die Katze viel zu schade: Plötze und Blei – Schon mal probiert? (16.30 Uhr, Preis 15 Euro)

Thomas Struppe und Malte Frerichs, Ziel-Fisch GbR Berlin

Viele heimische Fische, allen voran Rotaugen (Plötze) und Brassen (Blei), oft auch mit weiteren karpfenartigen Fischarten als „Weißfisch“ zusammengefasst, werden aufgrund ihrer vielen Gräten oft zu Unrecht verkannt und links liegen gelassen. Doch wie so oft in der Küche kann man aus diesen Fischen durch entsprechende Zubereitung Köstlichkeiten zaubern.

Thomas Struppe und Malte Frerichs stellen Ihnen in einem kurzen begleitenden Vortrag die heimischen Weißfische vor und zeigen, wo die störenden Gräten liegen. Durch geschickte Schnitte kann man die Y-Gräten in den Filets so zerkleinern, dass man sie sensorisch nicht mehr wahrnimmt. Aus diesen Filets kann man dann sogar „Fischstäbchen“ machen, die auch Kindern schmecken. In Essig lösen sich Hautgräten der Weißfische auf. Warum also immer Brathering? Bratplötze geht auch! Erfahren Sie bei dem Geschmackserlebnis Wissenswertes über die Zubereitungsschritte und genießen Sie die geschmackvollen Ergebnisse.

SAMSTAG, 10. NOVEMBER 2012

GE 3



Foto © Shutterstock

Öl ist nicht gleich Öl – Entdecken Sie die Welt der Olivenöle (11.00 Uhr, Preis 15 Euro)

Julia Müller, Perfetto-Ölexpertin

Öl ist nicht gleich Öl! Es gibt unterschiedliche Qualitäten und jedes Land und jede Sorte hat ihre ganz eigene Charakteristik. Probieren Sie mit Julia Müller die Unterschiede.

Was bedeutet „kaltgepresst“ und welche Olivenöle sind es? Darf ich mit Olivenöl braten und welches Öl verwende ich wofür? Woran erkenne ich ein gutes Olivenöl?

Was macht das Öl so gesund?

Diese und viele weitere Fragen können Sie mit der Ölexpertin gemeinsam erörtern.

Es erwartet Sie eine spannende Reise durch die Welt der Olivenöle.

GE 4



Foto © Thomas Rühl/port culinaire

Forelle, Lachs und Saibling – Sensorische Unterschiede schmecken (12.30 Uhr, Preis 15 Euro)

Ines Lehmann, Lebensmittelchemikerin Hamburg

Was haben Forelle, Lachs und Saibling gemeinsam? Alle diese Fischarten sind bei den deutschen Verbrauchern sehr beliebt. Sie gehören zur Familie der Lachsartigen, den Salmoniden. Schmecken sie alle gleich? Wo liegen die Unterschiede? Und was verbindet sie? Dieses Geschmackserlebnis hilft, die Gemeinsamkeiten und Unterscheidungsmerkmale herauszufinden. Es werden verschiedene lachsartige Fische pur gedünstet verkostet, um die Unterschiede zu schmecken und zu spüren. Warenkunde und Geschichten rund um den Fisch runden diese Sensorik ab.

GE 5



Foto © Thomas Ruh/port.culinaire

Kaisergranat – Der kleine, feine Hummer der Nordsee (14.30 Uhr, Preis 15 Euro)

Dieter Hullmann, Fischerei-Genossenschaft Elsfleth

Kaisergranat aus der Nordsee – von deutschen Kuttern angelandet. Ein Naturprodukt, das unvergleichlich im Geschmack ist. Kaisergranat ist dem Hummer sehr ähnlich, auch wenn die Tiere mit maximal 25 Zentimetern Körperlänge viel kleiner sind. Die schlanken und lang gestreckten Scheren unterscheiden sich von den sehr kräftigen des Hummers. Der lachsrote Kaisergranat liefert kostbares Schwanzfleisch. Das Fleisch hat eine feine, leicht süßliche Note, ist hell und zart – eine Köstlichkeit. In der Zubereitung vielfältig, lässt Kaisergranat keine Wünsche offen. Wichtiges und Interessantes rund um das Krustentier aus der Nordsee erfahren Sie von Dieter Hullmann, Fischerei-Genossenschaft Elsfleth, und verkosten Kaisergranat aus der Nordsee im Vergleich mit seinen Artgenossen aus anderen Meeren.

GE 6



Foto © Uwe Sturm

Ostseebutt: Platt wie eine Flunder (16.30 Uhr, Preis 15 Euro)

Uwe Sturm, Fisch vom Kutter und Jan Meyer, Ostseehotel Seestern

Die Flunder gehört wie die Scholle zur Ordnung der Plattfische. Ein sehr mildes und zartes, fein strukturiertes Fleisch zeichnet die Scholle aus. Der im Verhältnis zu ihrer Verwandten deutlich geringere Marktwert der Flunder lässt viele Kunden vorschnell auf eine verminderte Qualität schließen. Das Filet der Flunder schmeckt lediglich etwas kerniger als das der Scholle, ihr Fleisch ist gröber strukturiert. Kleine dornige Hautwarzen zieren die Seitenlinie und geben der Flunder ihre rauhe Haut. Goldgelb bis rötlich zeichnen sich dagegen die charakteristischen kreisförmigen Hautpunkte auf der Scholle ab, deshalb nennt man sie auch Goldbutt. Meist zappeln immer ein paar Plattfische, wie Goldbutt und Flunder, in den Netzen der Fischer, auch wenn andere Fischarten einmal ausbleiben. Zum Geschmackserlebnis „Ostseebutt: Platt wie eine Flunder“ wird Jan Meyer Filets von Scholle und Flunder pochieren und zum Vergleich pur anbieten. Anschließend wird der Fischer und Gastronom den typischen „Probsteier Butt mit Stachelbeerkompott“ zubereiten, ein regionales Buttgericht der Küste östlich der Kieler Förde.

Jan Meyer, Fischer und Koch, bereitet den Butt zu. Uwe Sturm, Arbeitskreissprecher Fischerei der AktivRegion Ostseeküste, führt durch das Geschmackserlebnis.

SONNTAG, 11. NOVEMBER 2012

GE 7



Foto © crm-online

Pfahlmuscheln aus der Kieler Förde – Deutschlands erste Bio-Muscheln frisch

auf den Tisch (11.00 Uhr, Preis 15 Euro)

Dr. Peter Krost und Dr. Tim Staufenberger, CRM Coastal Research & Management, Kiel

Die charakteristische Kieler Miesmuschel war im 18. Jahrhundert eine weithin bekannte Delikatesse, die bis nach Ungarn verschickt wurde.

Nun ist es wieder so weit. Die Kieler Pfahlmuschel hält nach über 100 Jahren erneut Einzug auf die Teller der Muschelliebhaber. Angelehnt an die bereits fast in Vergessenheit geratene Tradition der Ellerbeker Fischer werden in der Kieler Förde wieder Miesmuscheln gezüchtet. Nicht an Pfählen, sondern an Leinen. Sie kommen also nicht mit dem Meeresboden in Berührung und sind daher praktisch sandfrei.

Diese Aquakulturmethode gilt als besonders umweltfreundlich, die natürliche Lebensgemeinschaft des Meeres wird durch Zucht und Ernte nicht in Mitleidenschaft gezogen und es werden keine Fremdstoffe in das Meer eingetragen. Die Muscheln ernähren sich in natürlicher Weise von Phytoplankton, mikroskopisch kleinen Wasserpflanzen.

Nach 1,5 bis 2 Jahren sind sie erntereif und werden schonend von Bord eines speziell entwickelten Arbeitsbootes geerntet. Auf dieser Basis wurde das Bio-Siegel nach der EU-Ökoverordnung verliehen. Denn die Muscheln sind nicht nur eine Freude für Gourmets, sondern auch für die Meeresökologie.

Sie verkosten im Geschmackserlebnis erntefrische Kieler Förde-Muscheln der jungen Muschelfarm von CRM Coastal Research & Management im Vergleich zu ihren bekannten Artgenossen.

GE 8



Foto © Fishandmoore/M.Moore

Taschenkrebs, eine Delikatesse aus der Nordsee – Vergessen oder nur unbekannt?
 (13.00 Uhr, Preis 15 Euro)

Margrete Thorsen Moore, fish & moore

In Dänemark und in Deutschland kennt man vom Taschenkrebs unter kulinarischem Aspekt fast nur die Knieper. Der Genuss von ganzen Taschenkrebsen ist eher eine Seltenheit und das ist schade. Denn in vielen anderen Küchen der Welt wird der ganze Taschenkrebs als besondere Delikatesse hoch geschätzt. Der Cancer Pagurus ist der größte einheimische Krebs der Nordsee und verführt mit seinem reichhaltigen und geschmacksintensiven Fleisch die Krustentierliebhaber. Experten meinen, dass er den Vergleich mit dem Hummer nicht scheuen muss.

Margrete Thorsen Moore hat am 1. April ein junges Unternehmen in Dänemark gegründet. Sie möchte Genuss und Nachhaltigkeit verbinden. Um Verschwendung und Tierquälerei zu vermeiden, vermarktet sie ganze Tiere. Das Prinzip heißt ‚Nose to Tail‘, d. h. alle Teile der Fische und Tiere verwenden und bereit sein, Neues zu entdecken. Sie möchte dazu animieren, den CO₂-Fußabdruck zu begrenzen. Und sie möchte eine Alternative zum Kauf von Königskrabben aus Alaska oder Riesengarnelen aus dem Pazifik bieten und die Möglichkeit geben, Taschenkrebs und andere Meeresbewohner aus der Nordsee zu kaufen.

Dass sich dies kulinarisch lohnt und im wahrsten Sinne ‚slow food‘ ist, wird sie Ihnen in diesem Geschmackserlebnis zeigen.

GE 9



Foto © Ahrenhorster Edelfisch

Wallerfilet mit allen Sinnen genießen (15.00 Uhr, Preis 15 Euro)

Hermann Otto-Lübker, Ahrenhorster Edelfisch

Bewusste Ernährung bedeutet heute mehr als nur gesund zu essen. Auch Nachhaltigkeit und CO₂-Bilanz spielen für den Verbraucher inzwischen eine immer wichtigere Rolle. Hermann Otto-Lübker sieht in der Kreislauftechnologie eine Antwort auf diese Anforderungen.

Es wird regional produziert und frisch ausgeliefert. Die Zucht ist ressourcenschonend und energieeffizient. Artgerechte Haltung und Qualität gehen dabei eine erfolgreiche Verbindung ein. Sein Credo ist, dass bei Fischzucht der Fisch an erster Stelle stehen muss. Denn nur, wenn es den Tieren gut geht, ist ein erstklassiges Produkt garantiert.

Am Beispiel des Wallerfilets erfahren Sie Wissenswertes zur Zucht rund um diesen interessanten Speisefisch: Sein Fleisch ist weiß, mild im Geschmack und grätenarm. Nachhaltig handeln und bewusst genießen – prüfen Sie, ob man diesen Mehrwert auch schmecken kann. Verkostet werden Wallerfilets in verschiedenen Variationen.

GE 10



Foto © Silberburg/Schwäbischer

S'Ländle brennt – Schwäbischer Whisky (17.00 Uhr, Preis 15 Euro)

Angela V. Weis, Schwäbischer Whisky

Schmecken und erleben Sie unter der Anleitung der Schwäbischen Whisky-Botschafterin Angela V. Weis das Ländle in hochprozentiger Form! Schwäbischer Whisky überzeugt mit Klasse und eigenem Charakter – klassisch anders!

Angela V. Weis (Foto) – mit Leib und Seele Schwäbin – entführt sie in die Welt des Lebenswassers – „koi Lapperleswasser“! Lehrreich und unterhaltsam trägt die Schwäbische Whisky-Botschafterin zur Förderung der Schwäbischen Whiskykultur bei! Es erwartet Sie ein bebildeter Vortrag über Schwäbischen Whisky, Brennereien, Voraussetzungen, Herstellung, Brennrecht, etc. mit Verkostung und Bewertung von vier verschiedenen Schwäbischen Whiskys bzw. Whiskyspezialitäten.

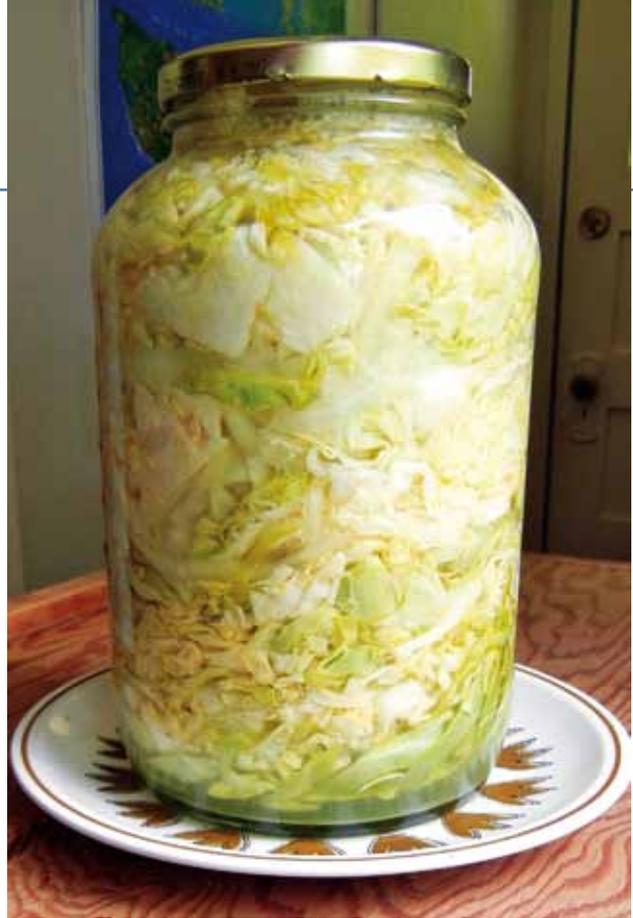
Ein hochprozentiges Geschmackserlebnis aus Baden-Württemberg.

SlowFisch-Wissen für Schüler

Wissen, wo Lebensmittel herkommen, was ihren Reiz ausmacht, wie sie traditionell verarbeitet werden, wie sie zu erhalten sind: Die Messe SlowFisch will solche Kenntnisse in verschiedenen Veranstaltungen auch den jungen Besuchern nahebringen. Unter anderem engagieren sich dafür besonders zwei Bremer Vereinigungen: Das örtliche Slow Food Convivium und der Landesfischereiverband Bremen, die den Besuchern an allen Messtagen Informationen und Aktionen anbieten, wenden sich am Freitag, 9. November, speziell an Schulklassen.

Die Fischer – der Verband ist die Dachorganisation für rund 20 Vereine mit mehr als 6.500 Mitgliedern – beschäftigen sich zum Beispiel mit Natur- und Umweltschutz für die Gewässer im Land Bremen. Mit den Kindern untersuchen sie bei der SlowFisch Wasserproben, kündigt Mark Petermann an, beim Verband Referent für Gewässerschutz. „Wir prüfen sie zum Beispiel chemisch auf den PH-Wert, den Sauerstoffgehalt und Schadstoffe.“ Auch können die Kinder in einer Probe mit Lupe und Pinzette auf Entdeckungsreise gehen und feststellen, was im Schlamm und Uferbewuchs lebt. „Wenn wir alle Parameter bestimmt haben, können wir die Gewässergüte feststellen“, so Petermann.

Welche Bedeutung die Wasserqualität für die Fischwelt hat, will der Landesfischereiverband ebenfalls vermitteln. Vor Langem seien die Meerforelle und der Lachs in der Region ausgestorben, berichtet Petermann. „Seit sich die Gewässerqualität der Weser und ihrer Zuflüsse verbessert hat, kann man die Arten wieder ansiedeln.“ Die Fischer versuchen das bereits seit 15 Jahren, indem sie Lachs- und Meerforelleneier in Brutanlagen künstlich ausbrüten und die kleinen Fische dann wieder in die Flüsse zurücksetzen. „Bei der Meerforelle haben wir schon sehr, sehr gute Erfolge“, freut sich der Experte.



Mit Gemüse, speziell mit Sauerkraut, beschäftigt sich das Convivium Bremen. „Wenn ich Kindern einen Weißkohl zeige, wissen viele oft nicht, was das ist“, hat Gernot Riedl beobachtet. „Am ehesten erkennen

noch diejenigen mit Migrationshintergrund einen Kohlkopf, weil sie vielleicht zu Hause mehr Kontakt mit Gemüse haben.“

Zur SlowFisch bringt Riedl Biokohl aus den Marschen in Schleswig-Holstein mit. Um daraus Sauerkraut zu machen, hobeln die Aktiven mit den Kindern erst die Kohlköpfe klein und zerstampfen sie. Dann wird der Kohl in Gläser geschichtet. Jedes Kind darf eines mit nach Hause nehmen, wo das Kraut dann auf der Fensterbank zwei bis drei Wochen gären muss, bevor es fertig ist. „Wir wollen auch zeigen, wie man den Geschmack durch Zutaten beeinflussen kann“, erläutert Gernot Riedl. „Zum Beispiel kann man Wacholderbeeren, Senfkörner oder Möhren zugeben. Sehr attraktiv sind auch Rote Bete.“

Wenn Schulklassen an diesen Veranstaltungen teilnehmen wollen, ist eine Anmeldung erforderlich. Sie ist an die E-Mail-Adresse seemann@messe-bremen.de zu richten.

IMPRESSUM

12 Seiten zur SlowFisch 2012
in Bremen

HERAUSGEBER

Slow Food Deutschland e.V.

REDAKTION

Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes: Andrea Lenkert-Hörmann

PROJEKTLEITUNG

Jürgen Fricke, fricke@messe-bremen.de

Kontakt Rahmenprogramm:
Andrea Lenkert-Hörmann,
alh@lenkert-hoerrmann.de

LAYOUT Caroline Gärtner,
layout@slowfoodmagazin.de

Druckauflage 29.500 Exemplare