



Vom 20. bis 23. April findet zum 11. Mal der »Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe« statt. Veranstaltet von der Messe Stuttgart. Als Kooperationspartner ist Slow Food Deutschland seit Anbeginn auch für die Zulassung der ausgestellten Produkte zuständig. Dafür gibt es eine Messekommission. Für dieses Jahr bearbeitet sie etwa 500 Ausstellergesuche nach für die Messe erarbeiteten Qualitätskriterien¹, die sich nach dem Slow-Food-Motto »gut, sauber, fair« richten.

Qualitätskriterien für die Slow Food Messe

Wer darf in Stuttgart ausstellen, wer nicht?

Nachhaltige Qualitätssicherung, mit Fragen rund um dieses Thema engagiert sich die Agraringenieurin **Sigrid Alexander** von Slow Food Bodensee. Bei den sieben Mitgliedern der Messekommission, die sich um die Zulassung der Produkte auf dem »Markt des guten Geschmacks« kümmern, hat sie sich nach dem Stand ihrer Arbeit für 2017 erkundigt.



Dr. Hanns-Ernst Kniepkamp von Slow Food Nordhessen engagiert sich mit seinem tiefen Wissen als Chemiker seit dem ersten Stuttgarter Markt für eine ordnungsgemäße Umsetzung der sogenannten AO (Ausstellerordnung).

Hanns, Du setzt Dich für eine ehrliche Zusammenarbeit mit den Ausstellern ein. Wie schafft Ihr das weitreichende Qualitätsanliegen Slow Food Deutschlands für Tausende Messeprodukte mit einer zweiseitigen Ausstellerordnung umzusetzen?

Hanns-Ernst Kniepkamp: Gute, saubere und faire Lebensmittel handwerklich herzustellen, braucht neben guten Zutaten und den technischen Voraussetzungen, vor allem: Können,

Zeit und die Fähigkeit, sich auf die alltäglichen Herausforderungen flexibel einzustellen. Slow-Food-Handwerkerinnen und -Handwerker sind kreativ und im wahrsten Sinne innovativ. Das macht sie einzigartig und unverwechselbar, nicht eine semi-industrielle Standardisierung! Dank Slow Foods Engagement sind wir in der Lage, die Liste der zulässigen modernen Zusatzstoffe klein zu halten, sie sind in der Ausstellerordnung grün markiert. Diese regulären Ausnahmen sind ein Tribut an die Realität: Es gibt zum Beispiel kaum mehr die Möglichkeit zur Warmfleischverarbeitung. Das bedingt auch bei den meisten kleinen Fleischverarbeitern, dass sie noch auf den Einsatz von Zusatzstoffen angewiesen sind.

Was uns große Sorge bereitet, ist das jährlich wachsende Spektrum an Rezepturen, Halbfabrikaten, Techniken und Herkünften, die das Anliegen einer transparenten Lebensmittelverarbeitung unterlaufen: unsere rote Liste der nicht-zulässigen Aspekte wird eigentlich jedes Jahr länger!

Robert, Du bereicherst seit sieben Jahren die Messekommission mit Deinen Erfahrungen auch aus der Arche- und Genussführerarbeit sowie der Leitung des Conviviums Schwäbische Donau. Die Aussteller reichen Euch ihre Produktfragebögen ein, mit denen sie die Einhaltung der Kriterien im Sinne einer Selbstdeklaration bestätigen. Wie könnt Ihr denn die tatsächliche Umsetzung der Anforderung prüfen?

Robert Friedenberger: Die Aussteller bestätigen ja mit ihrer Unterschrift, dass sie neben den Slow-Food-Kriterien auch alle lebensmittelrechtlichen Anforderungen erfüllen. Anbieter von Bio-Produkten müssen zusätzlich eine entsprechende Erklärung einreichen. Aufgrund unserer Kenntnisse, was eine traditionelle Lebensmittelverarbeitung ausmacht, können wir die Aussagekraft mancher Produktfragebögen gezielt hinterfragen. Manchmal sind es schlicht Flüchtigkeitsfehler der Aussteller, die gar nicht erwartet haben, dass jemand ihre Anmeldung so genau liest. Manchmal sichten wir zudem ihre Website. Bei weiterhin offenen Fragen zur Einhaltung der AO bitten wir den Aussteller, auch Datenblätter oder Spezifikationen einzureichen. Unsere Zulassung ist daher keine übliche Kontrolle! Man sollte sie mehr als Hilfestellung für eine Entwicklung im Slow-Food-Sinn verstehen.



Franz Pozelt vom Convivium Berlin gehört seit Herbst 2015 zur Messekommission.

Franz, Du bringst nicht nur als gelernter Brauer, Sozialwissenschaftler und der (!) Fachmann für Craft Beer Verständnis für die Anliegen der handwerklichen Aussteller auf. Inwieweit kannst Du Deinen Blick für soziale Zusammenhänge im Umgang mit der deutlich zunehmenden Anfrage nach Ausnahmen einbringen?

Franz Pozelt: Es gibt ja keine rechtsverbindliche Definition von Handwerk und Tradition. Das gibt den Ausstellern und uns einerseits zwar einen gewissen Freiraum zur praktischen Anwendung der AO. Andererseits sind die Grenzen von gut, sauber, fair klar erreicht, wenn es Gesprächspartner an Transparenz und Gesprächsbereitschaft mangeln lassen. Wir arbeiten eng mit den Ausstellern, die als »Gute« auf der Messe ihre immer besseren, saubereren und faireren Produkte präsentieren wollen. Wo sicher eine Grenze erreicht ist, wenn unter einem »slowen Deckmäntelchen« industrielles oder solches aus unbekanntem Quellen vermarktet werden soll.

Thomas, kommt Dir Deine Herkunft als gebürtiger Schweizer zugute in der Umsetzung des evtl. heikelsten Paragraphen der AO (§7 Möglichkeit der Konventionalstrafe)?

Thomas Berger: Wenn Du meine Fähigkeit zur Neutralität meinst, ist diese sicher hilfreich in der Zusammenarbeit unserer Kommission mit unserem Stuttgarter Messepartner. Die Bearbeitung der steigenden Anzahl der Abmahnungen – 2016 fast 10 Prozent der Aussteller – zeigt uns aber doch immer wieder unsere Grenzen auf. Wir haben es ja mit einer enormen Bandbreite von Produkten zu tun und die Messekommission kann nicht immer allen Erwartungen gerecht werden. Wir leisten aber mit unserer Produktzulassung bereits einen enormen Beitrag zur Qualitätssicherung der Slow Food Messe. Es erstaunt allerdings, dass selbst die durch Paragraph 7 der AO erwähnte Möglichkeit der Entfernung nichtzugelassener Produkte vom Stand manche Aussteller nicht davon abhält, diese trotzdem mitzubringen! Wir möchten deswegen aber auch nicht in die Rolle der einer »Messepolizei« gedrängt werden. Und dies ist ein gutes Zeichen, wie sehr die Slow-Food-Philosophie für unverfälschte, authentische Lebensmittel ein manchmal zwar mühsamer, aber gar nicht mehr so langer Weg sein wird. So, wie es unser Schatzmeister Rupert Ebner im letzten Magazin schrieb. Wir freuen uns auf jeden Fall auf die Messe im April. Auch dieses Jahr wird uns eine bunte Gruppe Juniors, die übrigens von Mitte 20 bis Mitte 60 Jahre alt sind, beim Messecheck vor Ort unterstützen. Wir werden sie auch 2017 gezielt für ihre Aufgaben schulen, sowie sie begleiten und unterstützen beim akribischen Zählen, Sichten und Vergleichen an den Ständen. Die Aussteller müssen sich deswegen keine Sorgen machen, denn unsere Slow-Food-Mitglieder sind alle begeistert von der Vielfalt der Aussteller und deren Produkten. Für Aussteller, die das persönliche Gespräch mit uns suchen, stehen wir natürlich wie immer gerne zur Verfügung.



Thomas Berger, Convivium München, ist seit 2014 in der Kommission und seit 2017 mit der Leitung der Messekommission betraut.

Werben Sie ...jetzt und hier!

Sie möchten im attraktiven redaktionellen Umfeld des Slow Food Magazins werblich vertreten sein? Andreas Hey unterbreitet Ihnen gerne ein individuelles Angebot für Ihre erfolgreiche Präsenz mit Anzeigen und Beilagen!

Kontakt:

Verlagsbüro Andreas Hey
Am Hahn 1
55758 Hottenbach
hey@oekom.de
Tel. +49/67 85/9 41-00 oder
Fax +49/67 85/9 41-01.

Mediadaten unter
www.slow-food-magazin.de



Besuchen Sie die
MANZ Backofenwelt
mit über 60 verschiedenen
MANZ Ofenmodellen
auf 1.500 m² Ausstellungsfläche



Perfekte Backöfen!

Perfekt Backen
Perfekt Kochen
Perfekt Grillen
Perfekt Garen

Alles in einem MANZ-Ofen!

Fordern Sie unseren
Gratis-Katalog an!

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1 | 97993 Creglingen-Münster
Tel.: 0 79 33 / 91 40-0 | www.manz-backtechnik.de

WOHNGESUNDE ÖKOHÄUSER



>> www.baufritz-sf.de

Mit dem ökologischen und gesunden Baustoff Holz und erstaunlichen Energiesparwerten.

Architekturbroschüre kostenlos:

Tel. 0 83 36 - 9000, info@baufritz-sf.de



BAUFRITZ
Der Ökohaus-Pionier seit 1896



Karolina Hammer, Convivium Heilbronner Land, ist ebenfalls seit Herbst 2015 in der Messekommission aktiv.

Karo, Du bist als Ernährungswissenschaftlerin auch beruflich mit dem Thema Prüfung und Beurteilung u.a. von Lebensmitteln beschäftigt. Wie ist das Verhältnis von zeitweise fast detektivischer Zulassungsarbeit und der eigentlichen Anwendung und Weiterentwicklung der Slow-Food-Philosophie?

Karolina Hammer: Die AO-konforme Beurteilung der Zutaten der zur Messe angemeldeten Lebensmittel basiert auf den erforderlichen Angaben zur Bezeichnung des Lebensmittels und deren Zutatenliste nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Bei der Prüfung und Bearbeitung von Produktfragebögen kommt es mit Ausstellern zu »der Slow Food Messe nördlich der Alpen« auch mal zu Meinungsverschiedenheiten über die Auslegung der Kriterien. Wir freuen uns daher umso mehr, wenn engagierte Aussteller unsere Nachfragen als interessierten Aufruf zur kooperativen Zusammenarbeit und Weiterentwicklung erkennen. Uns ist als Kommission wichtig, mit den Ausstellern über Workshops der Messe, Betriebsbesuche oder Fachrunden kontinuierlich im Austausch zu sein. Wir interessieren uns nicht nur für die Grenzbereiche wie Acerolakirsche oder bestimmte Zusatzstoffe wie z. B. Pektin oder Johannisbrotkernmehl, sondern auch für die Potenziale ganzer Artikelgruppen wie Rohmilchkäse und andere wichtige Entwicklungen.



André (Slow Food Osnabrück), Du hast als Junior die Seniors auf der Messe 2016 in dem Abgleich der zugelassenen und tatsächlich ausgestellten Produkte unterstützt. Seit Herbst 2016 engagierst Du Dich nun in der Zulassung der Aussteller. Wie erlebst Du einerseits als Bio-Einzelhandelsfachmann den Unterschied zu den streng

festgelegten Bio-Anforderungen, bzw. andererseits als IHK-geprüfter Wein-Sommelier, der ja das Produkt immer auch real testet?

André Banneyer: Das wäre natürlich ideal, wenn uns die Aussteller ihre Produkte vorab nicht nur schriftlich, sondern zusätzlich in Echtform einreichen würden. Das würde auch die manchmal langwierigen Nachfragen nach einer genauen Zusammensetzung erleichtern. Für ergänzende Geschmacks-tests müsste die Kommission aber um zahlreiche Mitglieder wachsen! Die Anmeldung von Bioprodukten ist meist mit gut ausgefüllten Produktfragebögen verbunden, da zertifizierte Aussteller gewohnt sind, ihre Arbeit zu dokumentieren. Bio ist aber nicht automatisch gleichzusetzen mit einer transparenteren Herkunftsinformation. Zudem ist der »Markt des guten Geschmacks«, wie der Name schon sagt, gerade in der zunehmend industrialisierten Biobranche eine wunderbare Plattform für echte Manufakturen. Wir machen hier auch gute Erfahrungen mit Ausstellern, die bereits als Slow Food Unterstützer oder sogar im Convivium engagiert sind.

Michael Reinhard, Slow Food München, ist vor acht Jahren in die Stuttgarter Messearbeit eingestiegen.

Michael, auch ein Pensionär hat nur einen 24-Stunden Tag: Wie schafft Ihr über die Entfernung, die verschiedenen Aussteller gleichmäßig zu bewerten?

Michael Reinhard: Alle Mitglieder in der Kommission sind in einzelnen Produktbereichen spezialisiert. Bei Unsicherheiten stimmen wir uns fortlaufend in der Kommission miteinander ab. Das zunehmende Interesse an der Messe bedeutet für uns, dass wir manchmal nicht nur die durchschnittlich drei, vier E-Mails täglich austauschen, sondern in den Hochzeiten es auch mal zehn oder zwanzig sein können. Telefonisch steht uns Hanns als Qualitäts-Urgestein fast rund um die Uhr für Fragen zur Verfügung. Ganz wichtig ist auch die fortlaufende Abstimmung mit Ursel, die sich als Vorsitzende von Slow Food persönlich um die Messearbeit kümmert. Zudem haben wir 14-tägig eine zweistündige Telefonkonferenz und treffen uns als Kommission in der Regel zweimal pro Jahr zur Entwicklung der Kriterien und Weiterbildung.