

MARKT DES GUTEN GESCHMACKS DAS MANIFEST

Für die Slow Food Messe in Stuttgart, als Leitmesse von Slow Food Deutschland, ist es wesentlich, dass die Ausstellerinnen und Aussteller auf dem Markt des guten Geschmacks Botschafterinnen und Botschafter von Slow Food sind und Produkte vorstellen, die der Philosophie **gut, sauber und fair** entsprechen.

FÜR den Schutz der biologischen Vielfalt, für die Förderung umweltnachhaltiger, agrarökologischer Methoden, für den Schutz der Landschaft und Respekt vor dem Tierwohl sowie Transparenz gegenüber dem Verbraucher.

FÜR den weitgehenden Verzicht auf Einsatz von synthetischen Chemikalien in der Landwirtschaft (Düngemittel und Pestizide).

FÜR den Verzicht von GVO.

FÜR den weitgehenden Verzicht auf Zusatzstoffe, Konservierungs- und Farbstoffe.
Die Lebensmittel und Produkte sollen in handwerklicher Art hergestellt sein.
Die Transparenz der Wertschöpfungskette ist erforderlich.

Grundsätze für alle Produkte:

Zulässig sind natürliche Aromen in Form von Kräutern, Gewürzen und Essenzen bzw. Extrakte davon, bei denen der verwendete Rohstoff auf dem Etikett angegeben werden muss, Zuckerstoffe in Form von Glucose (Dextrose), Invertzucker und Saccharose, sowie Getreidemehl und -stärke, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl als verdickende Zutaten.

Nicht zulässig sind gentechnisch hergestellte Inhalts- und Zusatzstoffe, Zusatzstoffe aus chemischer Synthese und/oder Extraktion, wie bspw. Konservierungsmittel, Farbstoffe, Säuerungsmittel, Stabilisatoren, Geschmacksverstärker und Emulgatoren, Palmfette, Trüffel, Nahrungsergänzungsmittel - sowie Produkte die mit synthetischen, künstlichen oder naturidentischen chemischen Aromen aromatisiert wurden.

Spezifische Anforderungen und Ausnahmen sind in der **Ausstellungsordnung** unter den entsprechenden Warengruppen aufgeführt.

Die Verpackungen müssen auf ein Minimum reduziert und leicht trennbar, kompostierbar oder recyclingfähig sein.

Der Einsatz von Einweggeschirr ist grundsätzlich untersagt.

Gut, sauber und fair bedeutet hochwertige Zutaten, Nachhaltigkeit bei Herkunft, Verarbeitung und Konsum, sowie soziale Gerechtigkeit entlang der Wertschöpfungsketten.

Die Produkte sollen diesem Manifest entsprechen, um als Ausstellerin und Aussteller auf der Messe zugelassen zu werden. Somit wird gewährleistet, dass auch Produzentinnen und Produzenten, welche die Slow Food Philosophie zum überwiegenden Teil leben und präsentieren, Teil des Slow Food Netzwerks sein können.

Ausstellungsordnung

Qualität der Exponate



Messe Stuttgart

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Präambel

Unter dem Motto „Gut – sauber – fair“ engagiert sich Slow Food als internationales Bündnis von verantwortungs- und qualitätsbewussten Landwirt*innen, Lebensmittelhandwerker*innen, Gastronom*innen und Verbraucher*innen für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährung. Orientiert an dem Leitmotiv „Genuss mit Verantwortung“ ist es daher wichtig, dass Produzent*innen und Händler*innen auf der Messe Botschafter*innen von Slow Food sind und Produkte anbieten, die dieser Philosophie entsprechen:

Gut: Wir setzen uns ein für das Recht aller Menschen auf wohlschmeckendes, gesundes und kulturell vielfältiges Essen: Aus der Vielfalt von Menschen, Kulturen, Orten, Lebensmitteln und Geschmäckern entstehen resiliente Gesellschaften und Ökosysteme.

Sauber: Wir unterstützen möglichst lokale und widerstandsfähige Lebensmittelsysteme, die die wertvollen Ressourcen der Erde schonen und wiederherstellen, anstatt sie zu erschöpfen, und die alle Ökosysteme und Arten schützen. Unsere Lebensmittelsysteme spielen eine wichtige Rolle bei der Eindämmung der Klimakrisis und des Verlusts der biologischen Vielfalt.

Fair: Wir schaffen Wirtschaftskreisläufe, die auf Partnerschaft gründen. Alle am Lebensmittelsystem beteiligten Menschen werden in ihrer Entscheidungsfreiheit respektiert. Soziale Gerechtigkeit erreichen wir durch faire und inklusive Arbeitsverhältnisse und den gleichberechtigten Zugang zu Lebensmitteln, Wasser und Land.

Auf dieser Basis hat Slow Food Deutschland Richtlinien für die Qualität von Lebensmitteln entwickelt. Diese spiegeln sich u.a. in der Ausstellungsordnung (AO) für den Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe wider: Sie gibt eine Orientierung, welche Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffe sowie Herstellungsmethoden für Produkte auf der Messe zulässig sind. Die Weiterentwicklung dieser Qualitätsrichtlinien ist ein lebendiger Prozess, in den auch Sie sich als Aussteller*in einbringen können.

§ 1 Generelle Vorschriften

Entsprechend der Philosophie von Slow Food Deutschland sind alle auf der Messe dargebotenen Lebensmittel durch den Aussteller selbst in handwerklicher Art herzustellen. Dazu gehört, dass die Lebensmittel aus natürlichen Zutaten bestehen, nicht aus isolierten Bestandteilen.

Der Betrieb soll handwerklich arbeiten. Bitte beachten Sie das Handwerkspapier von Slow Food Deutschland.

Alle Lebensmittel, Speisen und Getränke, die für den Aussteller durch Dritte produziert wurden oder ein Händler von Dritten bezieht, sind mit Namen und Adresse des Herstellers auf dem Produkt bzw. auf der Speisekarte oder am Stand zu kennzeichnen.

Zur Beurteilung der Qualität der auszustellenden Produkte durch Slow Food sind alle Lebensmittel, Speisen und Getränke anzumelden und mit ihren Inhaltsstoffen zu deklarieren. Die zulässigen Non Food Produkte sind in § 3.13; 3.14 mit den entsprechenden Kriterien aufgeführt.

Alle Lebensmittel, die zur Ergänzung des Angebotes am Stand verwendet werden, müssen angemeldet und deklariert werden und die beschriebenen Kriterien für Lebensmittel, Speisen und Getränke erfüllen. Hierunter fallen u.a. Brot zur Verkostung, Öl, Saucen zum Dippen, Milch und Petit Fours bei Kaffeebars sowie Senf und Ketchup bei Essensanbietern.

Convenienceprodukte sind Lebensmittelzubereitungen, die vollständige Mahlzeiten ergeben, und die bereits alle Komponenten eines Gerichtes beinhalten, inklusive Gewürzen und Salz. Solche Convenienceprodukte können ggf. direkt verzehrt werden oder müssen ggf. erwärmt bzw. mit Wasser oder Brühe aufgekocht werden.

Voraussetzung einer Zulassung von Convenienceprodukten ist, dass die Rezepte und Produkte der Ausstellungsordnung und somit der Slow-Food-Philosophie entsprechen. Die Transparenz der Wertschöpfungskette ist erforderlich.

Die Messebesucherinnen und -besucher sollen ausgestellte Produkte auch außerhalb der Messe beim Hersteller beziehen können. Produkte, die speziell für die Messe produziert werden und im Nachhinein mit dieser Rezeptur nicht mehr beim Hersteller erhältlich sind, sind auf dem Produkt oder am Stand entsprechend zu kennzeichnen.

Aus Gründen der Müllvermeidung ist die Verwendung von Kaffeepads und -kapseln, Zucker-Portionspäckchen, Plastikgeschirr, -besteck und -bechern nicht gestattet. Umverpackungen sind zu vermeiden. Die Abgabe von Plastiktüten ist ebenfalls nicht gestattet.

Im Falle des AO-konformen Einsatzes potentiell GVO-gefährdeter Zutaten/Zusatzstoffen (z.B. Soja, Mais, Raps, Sonnenblume) ist Gentechnikfreiheit nachzuweisen.

Für Bio-Produzenten gelten die §§ 1, 2, 4, 5, 6 und 7. Ergänzend zu § 2 sind die in den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau aufgeführten Zusatzstoffe zulässig. § 3 ist nicht anzuwenden. Bei Anmeldung ist das gültige Bio-Zertifikat vorzulegen.

Zur Teilnahme sind ausschließlich Unternehmen zugelassen, die Produkte gemäß der Nomenklatur und Ausstellungsordnung ausstellen. Grundsätzlich ist der Aussteller verpflichtet, für die Einhaltung aller geltenden rechtlichen Vorgaben bzgl. Herstellung, Handel und Kennzeichnung der dargebotenen Erzeugnisse zu sorgen.

§ 2 Allgemeingültige Anforderungen für alle Produkte

Nicht zulässig sind

- Gentechnisch hergestellte Inhalts- und Zusatzstoffe
- Zusatz- und Aromastoffe sowie Raucharomen
- Zuckerstoffe: alle außer unter "zugelassen" aufgeführten, begründete Ausnahmen möglich
- Angereicherte und vitaminisierte Inhaltsstoffe und Lebensmittel sowie Nahrungsergänzungsmittel
- Gewürzextrakte und Aromastoffe in Pulverform
- Palmfette und -öle
- Trüffel
- Pulver von Molkereiprodukten wie Molke, Sahne, Milch

Zulässig sind

- Gewürzextrakte und Aromaeextrakte, inkl. ätherische Öle aus den namensgebenden Pflanzen, die ausschließlich mittels Wasser, oder Alkohol, durch Destillation, Mazeration oder Pressen gewonnen werden. Das dazugehörige Datenblatt der eingesetzten Aromen- und Gewürzextrakte ist bei der Anmeldung vorzulegen.
- Zuckerstoffe: Glucose (Dextrose), Invertzucker, Saccharose und Sirupe daraus
- Als verdickende Zutaten: Getreidemehl und -stärke, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Quarkmehl

Spezifische Anforderungen und Ausnahmen von § 2 sind unter den entsprechenden Warengruppen in § 3 aufgeführt.

§ 3 Besonderheiten für die Warengruppen lt. Produktverzeichnis zusätzlich zu § 2

§ 3.1 Getreide: Getreide und Zerealien, Pseudozerealien (z.B. Quinoa), Saater Back- und Konditoreiwaren, Teigwaren

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Chemische Backmittel und Enzyme für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung und Feuchthalten
- Backwaren, die nicht vollständig im angemeldeten Betrieb hergestellt und gebacken wurden

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Traditionelle Backtriebmittel wie Natriumhydrogencarbonat (E 500) in Verbindung mit Weinsäure (E 334) bzw. Kaliumtartrat (E 336).
- Mischungen aus Mehlen, Saaten, Hefe/Sauerteig (aus Mehl und Wasser) sowie Säuerungskulturen
- Hirschhornsalz (Ammoniumcarbonat (E 503), Ammoniumhydrogencarbonat (E 503)), Pottasche (Kaliumcarbonat E 501) und Hefe

§ 3.2 Fleisch: Roh-Fleisch, Wurstspezialitäten, Schinken, Geflügel, Wild

Folgende Angaben sind erforderlich:

Herkunft: "geboren / aufgezogen / geschlachtet / verarbeitet / verpackt" bei Wild: "erlegt (Land)"

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Gelschinken
- Fleischreifung in Folie
- Dextrose (Glucose)

Ausstellungsordnung

Qualität der Exponate



Messe Stuttgart

www.messe-stuttgart.de/slowfood/agb

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Citrate (E 331, E 332, E 333), sowie Salpeter und Nitritpökelsalz (E 250, E 251, E 252) in Wurstwaren und Schinken

§ 3.3 Fisch: Fisch, Meeresfrüchte, Fischfeinkost

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Gefährdete Fischarten. Das Fanggebiet ist anzugeben.

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Benzoesäure (E 210) bei Krabben oder Zubereitungen aus Krabben

§ 3.4 Molkereiprodukte

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Käseerzeugung in Folie
- Käse mit Wachsüberzug oder Coating/ Käsebeschichtung (z.B. Plasticoat)
- Einsatz von Lysocym
- Behandlung der Rinde mit Natamycin (E235)
- mildgesäuerte Butter
- H-Milch, laktosefreie Milch, Kondensmilch

Zulässig (keine Ausnahme von § 2)

§ 3.5 Kulturpflanzen und Sämereien

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Nicht samenfeste Sämereien
- F1 Hybriden

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.6 Obst und Gemüse: Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Pilze

Der Erzeuger ist dem Aussteller bekannt.

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.7 Feinkost: Feinkost (z.B. Senf, Aufstriche, Chutney), Feinkostsalate, Gewürze, Kaffeebohnen, Teeblätter

Nicht zulässig (siehe § 2)

- Senf mit Bindemittel
- Zulässig** (Ausnahme von § 2)
- Meerrettich: Sulfite (E 220 - E 228)
- Chutneys: nicht-amidiertes Pektin (Datenblatt ist einzureichen)
- Tofu: Gerinnungsmittel: Ca-Sulfat und Mg-Sulfat
- Entkoffeinierungs-Verfahren auf der Basis von Kohlenstoffdioxid

§ 3.8 Öle und Essige

- Öle: Die Ölmühle ist auf dem Produkt zu deklarieren. Dies gilt nicht bei Olivenölen. Bei Olivenöl ist Standort des Olivenhains und der Ölmühle anzugeben.

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.9 Süßes: Schokolade, Marmeladen, Konfitüre, Gelee, Fruchtaufstriche, Honig, Süßwaren, Eis

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Anonyme Honige: der Imker ist auf dem Produkt zu deklarieren
- Bei Eis: H-Milch, laktosefreie Milch, Dextrose

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Bei Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen: nicht-amidiertes Pektin (Datenblatt ist einzureichen)
- Bei Milchsokolade und -aufstrichen: Milchkpulver, Pflanzendrinkpulver
- Bei Schokolade - und -aufstrichen: Emulgator Sojalecithine, Sonnenblumenlecithin

§ 3.10 Alkoholische Getränke, alkoholhaltige Mischgetränke und deren alkoholfreie Varianten

Die Zutaten sind bei der Anmeldung anzugeben.

§ 3.10.1 Bier und Biermischgetränke

Bei alkoholfreiem Bier ist der Prozess der Entalkoholisierung anzugeben.

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Hopfenextrakte
- Hopfenöl

Zulässig (Keine Ausnahmen von § 2)

§ 3.10.2 Wein: Wein, Schaumweine

Nur Weine von Winzern, bei denen die Arbeit im Weinberg und Keller in der Hand der Winzer liegen

Folgendes ist anzugeben:

- bewirtschaftete Fläche in Hektar
- Jahresproduktion in Hektoliter
- Hand- oder Maschinenlese
- Spontangärung oder GVO-freie Reinzuchthefer
- Anbau regionaler oder autochtoner Sorten oder PIWIs

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Weine aus Erträgen mit mehr als 75 hl/ha
- mittels Wasserentzug und/oder Maischeerhitzung erzeugte Weine
- mittels Holzspäne oder Holzpellets aromatisierte Weine
- Weine, die zu weniger als 75 % aus eigenem Anbau des Winzers stammen

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Sulfite (E 220 - E 228)

§ 3.11 Alkoholfreie Getränke: Wasser, Säfte, Limonaden, Erfrischungsgetränke, Kaffee, Tee, Pflanzendrinks

Nicht zulässig (zusätzlich zu § 2)

- Frucht- und Gemüsesäfte: Aromaextrakte und Konzentrate

Zulässig (Ausnahme von § 2)

- Entkoffeinierungs-Verfahren auf der Basis von Kohlenstoffdioxid

§ 3.12 Angebote von Speisen

- Die Zutaten erfüllen die Anforderungen an die entsprechenden Produktgruppen
- Die Essensanbieter bereiten die Speisen in der Regel auf der Messe selbst zu. Im Einzelfall z.B. Vereine, kann der Aussteller davon befreit werden.

§ 3.13 Küchen & Küchenutensilien

jeweils unter besonderer Beachtung der Materialauswahl, Herstelltechnik und Herstellungsort

- Handwerklich hergestellte Küchen
- Handwerklich hergestellte Küchenutensilien
- Hochwertige Küchenwerkzeuge und -geräte
- Hochwertige Tischwäsche, Besteck, Gläser und Geschirr

Demonstrationsgemüse ist erlaubt, sofern die Verwertung nach der Messe gewährleistet ist. Bei der Produktanmeldung muss die Verwertung angegeben werden.

§ 3.14 Non-Food Produkte

- Im Sinne der Ganztier-Verwertung (Nose-to-Tail) dürfen Produkte von Tieren aus eigener Haltung angeboten werden, z.B. Felle, Wolle und daraus verarbeitete Produkte wie Seifen.
- Rohstoffe der pflanzlichen Produkte müssen aus dem eigenen Betrieb stammen.

§ 4 Die Messe Stuttgart entscheidet in beratender Abstimmung mit Slow Food Deutschland nach freiem Ermessen über die Teilnahme. Über die Produktzulassung entscheidet Slow Food Deutschland. Im Falle von Beanstandungen seitens Slow Food Deutschland erhält der Aussteller zeitnah eine Benachrichtigung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

§ 5 Betriebe dürfen ausschließlich Waren ausstellen, die der Ausstellungsordnung entsprechen.

§ 6 Der Einsatz von Einweggeschirr ist grundsätzlich untersagt. (siehe §1)

Zulässig (Ausnahme von § 2)

Probierschälchen für Warenverkostungen mit einem Volumen, das nicht mehr als 30 ml beträgt.

§ 7 Kenntnisnahme und Bestätigung der Ausstellungsordnung für den Markt des guten Geschmacks - die Slow Food Messe 2025

Mit meiner Unterschrift der Anmeldung zur Slow Food Messe bestätige ich, dass die von mir/uns auf der Messe angebotenen Produkte fristgerecht angemeldet wurden und den §§ 1, 2, 3, 5 und 6 der Ausstellungsordnung für die Slow Food Messe 2025 entsprechen. Im Falle der Ausstellung von unzutreffenden Angaben zu Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen oder Herstellung eines ausgestellten Produktes ist die betreffende Ware nach Aufforderung der Messe Stuttgart vom Aussteller unverzüglich vom Stand zu entfernen. Im Falle einer Nichtentfernung der betreffenden Ware oder eines Verstoßes gegen die §§ 1, 2, 3, 5 und 6 der Ausstellungsordnung wird eine Konventionalstrafe von € 200,00 pro Produkt erhoben, im Wiederholungsfall der Stand geschlossen und der Aussteller von der Teilnahme an zukünftigen Messen ausgeschlossen.