

PRESSEINFORMATION

Terra Madre: Wien zum zweiten Mal Zentrum des Genusses Erstmals exquisite internationale Aussteller aus den Nachbarländern

Es ist wieder soweit! Probieren und flanieren lautet auch heuer das Motto bei „Terra Madre“, dem Markt der Vielfalt, im Wiener Rathaus. Von 13. bis 15. Oktober präsentieren Bauern und Bäuerinnen, KäsemacherInnen und BäckerInnen ihre Kreationen. „Ich freue mich, dass heuer erstmals auch Gäste aus Tschechien, Rumänien, Deutschland, Ungarn und Italien diese ‚Arche des Geschmacks‘ präsentieren“, so Umweltstadträtin Ulli Sima. Wiens Slow Food-Chefin Barbara van Melle ergänzt: „Diese Arche ist eine Liste von rar gewordenen Pflanzenarten, Nutztierassen und regionalen Lebensmitteln. Sie sollen erneut ins Bewusstsein sowie auf die Teller kommen.“

Champagner-Bratbirne, Slow-Bier und Rohmilchbutter

So haben die Gäste aus dem Osten unter anderem Olivenöl mit Bergamotte, Champagner-Bratbirnen und traditionelle Slow-Biere aus tschechischen Kleinstbrauereien im Gepäck. Aus Österreich kann man unter anderem die feine Rohmilchbutter des Käsemeisters Robert Strasser gustieren oder die würzigen Brotspezialitäten von Erich Kasses, der seine Sauerteige mehrere Tage lang reifen lässt und einziger Slow-Bäcker Österreichs ist. „Wien hat eine lange Genusstadttradition, jetzt wird es für einige Tage Zentrum der Slow-Bewegung“, so Sima weiter. Insgesamt werden mehr als 50 Genussspezialisten ihre Kreationen anbieten.

„Parcours der Sinne“: Lebensmittel spielerisch erkunden

Weitere Attraktionen sind die „Schule des Geschmacks“, wo die Spezialitäten im Beisein der Hersteller verkostet werden können. TeilnehmerInnen erschmecken vielfältige Aromen, vergleichen und erfahren alles über Erzeugung und Verarbeitung. Außerdem gibt es den „Parcours der Sinne“ wo man hören kann, welche Flüssigkeit sich in einer Flasche befindet und spüren, ob es sich beim Inhalt einer Box um Nudeln oder doch um Reis handelt. So kann man spielerisch entdecken, dass Geschmack nicht der einzig wichtige Sinn beim Essen ist. Die Teilnahme, sowohl für Kinder als auch für Erwachsene, ist kostenlos.

Terra Madre und die erfolgreiche Slow Food Bewegung

Terra Madre setzt sich ein für die Ernährungssouveränität aller Menschen und Regionen unserer Erde und für Lebensmittel, die nach den Prinzipien „gut – sauber - fair“ hergestellt werden. Es ist Teil des weltumspannenden Slow Food-Netzwerks zur Verteidigung der Biodiversität und der bäuerlich und handwerklich produzierten Lebensmittelvielfalt. Alle zwei Jahre findet in Turin, parallel zur großen Slow Food Messe "Salone del Gusto", das Welttreffen des Terra Madre Netzwerkes statt. Slow Food-Kriterien sagen über die Qualität der Nahrung oft mehr aus als ein Biosiegel.

Die Slow Food Bewegung wurde 1989 in Italien von Carlo Petrini ins Leben gerufen. Sie ist heute eine international tätige, öko-gastronomische Non-Profit Organisation. Die Wiener Slow-Food Chefin Barbara van Melle, die auch die Online-Greißlerei www.vielfalt.com betreibt, freut sich über das kommende Genuss Event: „Mit dem Terra Madre-Markt der Vielfalt erreicht die Arbeit von Slow Food Österreich einen neuen Höhepunkt. Unsere Bewegung wird dadurch weiteren Auftrieb erfahren“.

Terra Madre, Wiener Rathaus: 13.-15.10. 2011, www.terramadre.at

Foto: BU „Umweltstadträtin Ulli Sima und Slow-Food Chefin Barbara van Melle: Die zwei Power-Frauen machen Wien im Oktober zur Genussmetropole“

Presse-Rückfragen:

Marlene Auer

Mediensprecherin

Umweltstadträtin Mag. Ulli Sima

Tel.: +43 1 4000 81359

Mobil: +43 664 46 11 638

E-Mail: marlene.auer@wien.gv.at

www.ullisima.at

Slow Food Wien:

FJ PURKARTHOFER PR,

Jakob Purkarthofer,

Tel.: +43-664-4121491,

E-Mail: info@purkarthofer-pr.at