

HOBELN MIT GENUSS

*Bei Rig Tig bekommt man schlichte
einfache Küchenhelfer*



Slow Food

Immer öfter kommen neue Produkte auf den Markt, besonders im Technik-Sektor. Neue Trends scheinen alte immer schneller abzulösen. Die Geschwindigkeit um uns herum hat in den letzten Jahren verstärkt zugenommen. Viele fühlen sich gestresst, gehetzt und stetig in Bewegung. Als Konsequenz sehnen wir uns nach mehr Langsamkeit in unserem Leben.

SLOW FOOD, SLOW TRAVEL, Slow Work, Slow Wood, Slow Living ... Die Rufe nach Langsamkeit, Bewusstheit und Achtsamkeit werden immer lauter – auch in Sachen Ernährung. Diskussionen über Lebensmittel und Esskultur sind nun auch in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Ursula Hudson, die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, freut sich über „das immer stärker werdende Interesse und Bewusstsein der Verbraucher für die Qualität von Lebensmitteln, für nachhaltige Ernährung und insbesondere für den Umgang mit Tieren in der Landwirtschaft und Fleisch aus artgerechter, ökologischer Erzeugung“.

Fotograf: ©Messe Stuttgart



GESCHMACKVOLL

Die Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“ setzt auf bewusstes Genießen

GUT, SAUBER, FAIR

Slow Food, englisch für langsames Essen, wurde bereits 1986 als Organisation von Carlo Petrini gegründet. Slow Food steht als Begriff für genussvolles, bewusstes und regionales Essen. Es ist eine Gegenbewegung zum uniformen, globalisierten und schnellen Fastfood. Die ursprünglich aus Italien stammende Bewegung bemüht sich um die Erhaltung der regionalen, saisonalen Küche mit heimischen Produkten. Slow Food verfolgt als Werte „gut, sauber und fair“. „Gut“ steht für Produkte, die noch Eigengeschmack haben, die Förderung von alten Sorten und Rassen und ein saisonales Angebot von regionalen Produkten. „Saubere“ bedeutet eine verantwortliche Landwirtschaft und traditionelles Lebensmittelhandwerk ohne Zusatz-

stoffe und Geschmacksverstärker. Und „Fair“ ist eine artgerechte Haltung und Aufzucht von Tieren. Es geht um Produkte mit authentischem Charakter, die auf traditionelle oder ursprüngliche Weise hergestellt und genossen werden. Slow Food ist mittlerweile eine internationale Bewegung mit Mitgliedern in etwa 150 Ländern auf allen Kontinenten. 1992 wurde Slow Food Deutschland e.V. gegründet und seit 2007 veranstaltet dieser jährlich die im Frühjahr stattfindende deutsche Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“ in Stuttgart. Hier stehen vier Tage lang regionale, nachhaltig und handwerklich erzeugte Lebensmittel im Mittelpunkt nach dem Credo Freude am Kochen, bewusstes Genießen sowie Wertschätzung der Esskulturen.

LESESTOFF

Das „Slow Food Magazin“ ist die Zeitschrift für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und bewusste Ernährungsweise im deutschsprachigen Raum. Ursprünglich gab es das Heft nur für die Mitglieder der Organisation. Seit 2015 ist das Magazin nun auch im Handel für Jedermann erhältlich. Mit seinem informativen und unterhaltsamen Themenmix aus Kulinarik und Geschmack, Kultur und Gesellschaft verbindet das Slow Food Magazin sechsmal im Jahr die Themen Genuss und Verantwortung. Aber auch Bücher nehmen sich diesem Thema an. So ist bei teNeues Media „Slow Food statt Fast Food“ von Dr. Anne-Sophie Fleckenstein und Dr. Martin Porstner erschienen. Darin finden sich leckere und gesunde Rezepte für Menschen, die Wert legen auf eine gesunde und bewusste Ernährung und die Genuss beim Essen und schon beim Zubereiten der Gerichte suchen. Die beiden promovierten Ärzte und passionierten Hobbyköche entwickelten unter dem Kreativlabel Hot Docs Cooking innovative und kreative Gerichte mit Gesundheitsanspruch, die auch für die gehobene Küche geeignet sind. Ihre monatlichen Menüs sind perfekt auf die jeweilige Saison abgestimmt und wertvolle Tipps zu verwendeten Lebensmitteln runden das Werk ab.



GENUSSVOLLE REZEPTE

Ein Buch für die gezielte Entschleunigung beim Zubereiten und Essen. Erschienen bei teNeues Media



Das offizielle Magazin der Slow Food-Bewegung kann seit 2015 jeder kaufen

LANGSAMER KAFFEEGENUSS

Das Essen zwischendurch – zumindest in der Woche – gehört für viele zum normalen Tagesablauf. Da geht es meist nur noch um das schnelle Erreichen eines Sättigungsgefühls. Bei Slow Food steht aber der Genuss im Mittelpunkt und Genuss erreicht man durch Qualität und die braucht meist Zeit. Mit Kaffeetrinken assoziierte man früher das langsame gemütliche Genießen einer Tasse Kaffee. Heute rennen viele Menschen mit ihren Coffee-to-go Bechern durch die Städte und von langsamen Genießen ist dabei nicht viel zu sehen. Da ein Trend aber oftmals einen Gegentrend auslöst, eröffnen vermehrt Kaffeebars, in denen man wieder einen von Hand aufgegossenen Kaffee genießen kann. Immer mehr Hersteller bieten zudem Equipment zum händischen Aufbrühen des Kaf-

fees auch für Zuhause an. Gerade junge Designer interessieren sich heute für alte Techniken und traditionelle Lebensweisen. So war das Ziel des Projekts „Coffea Caeremonia“ von Sarah Bräuner die Schaffung von Genussmomenten und Entspannung im Alltag durch die Zubereitung und den Verzehr des beliebten Heißgetränks Kaffee. Herzstück des Entwurfs ist eine Glaskanne mit einem Filtereinsatz aus Porzellan. Zusätzlich gibt es Tassen und Teller für den späteren Verzehr sowie Mörser und Stößel für das Zerkleinern der Kaffeebohnen. Alle Teile finden auf einem zweiteiligen Tablett Platz, einem dedizierten Ort für die Zeremonie. Der Akt der Zubereitung und die Konzentration auf diese, verspricht einen Moment der inneren Einkehr, Ruhe und Entspannung im stressigen Alltag.



„Coffee Drip“ von Zassenhaus ist eine Kaffeekanne mit Doppelfilter-Aufsatz und Deckel für sehr schonendes Aufbrühen ohne Papierfilter



„Coffea Caeremonia“ von Sarah Bräuner verspricht einen Moment der inneren Ruhe im stressigen Alltag

PRAKTISCH

Kilner bietet für seine Schraubgläser eine Kaffeemühle an



Zassenhaus setzt mit seinen neuen Kaffeemühlen auf das Mahlen von Hand

FRISCHES MEHL

Schon die alten Römer verarbeiteten Getreide mit Mahlsteinen per Hand. Frisch gemahlene Getreide verspricht im Unterschied zum gekauften Mehl mehr Frische, einen besseren Geschmack und die wertvollen Vitamine, Mineralien und Aromastoffe sind in höherer Zahl vorhanden. Eine Getreidemühle ist von daher unverzichtbar für gesundheitsbewusste Menschen, die ihr Getreide selbst mahlen möchten. Grundsätzlich hat man die Auswahl zwischen manuellen und elektrisch betriebenen Mühlen. Nun ist Handarbeit heute gefragter denn je als Ausgleich zum oftmals recht virtuellen Arbeiten. Deshalb kommen wieder vermehrt von Hand betriebene Geräte auf den Markt. So hat die

hawos Mühlen-Manufaktur mit viel Sorgfalt die neue Getreidemühle „Molere“ entwickelt. Das Wort Molere kommt dabei aus dem Lateinischen und steht für „bewegen“ und für „mahlen“. Das handliche Modell ist die ideale Lösung für den Küchenalltag. Die Mahlsteine aus Edelmetall sorgen robust und zuverlässig für ein erstklassiges Mahlergebnis. Durch zwei Flügelmuttern lässt sich einfach der Feinheitsgrad einstellen – von grob geschrotet bis fein gemahlen. Eine hochwertige gläserne Auffangschale mit Deckel wird ebenfalls mitgeliefert. So steht einem selbst geschroteten und damit überaus gesunden Müsli nichts mehr im Weg und auch das selbst gebackene Brot bekommt eine ganz andere Qualität.

EINE IDEALE LÖSUNG

hawos Molere – die Handmühle für alle, die was bewegen wollen



Anzeige



MADE IN ITALY



TORTENTRANSPORTER

IDEEN FÜR DIE KAFFEETAFEL

Vertretung Deutschland:
OLAF SASS HANDELSVERTRETUNG CDH E. K.
Blumenstr. 30, 25524 Heiligenstedtenkamp,
mail@olafsass.de

SNIPS SRL Strada Provinciale 107, n° 7
26816 Ossago Lodigiano (LODI) ITALY
T. +39 0371 289943 - Fax +39 0371 289946
s.petro@snips.it - n.grassi@snips.it
www.snips.it

FOLLOW US ON



LANGSAME TECHNIK

Beim Mahlen, Reiben und Schneiden von Hand ist man technisch bedingt schon etwas langsamer. Aber auch bei modernen elektrischen Maschinen trifft man immer häufiger auf eine etwas langsamere Gangart. So bietet die Firma Omega „Low Speed Juicer“ an – Entsafter mit verminderter Drehzahl, mit denen man Säfte aus Obst und Gemüse gewinnen kann. So hat das Modell VSJ843RR nur 43 Umdrehungen pro Minute; das ist zwei Mal langsamer als der Durchschnitt der anderen Entsafter. Durch die geringe Drehzahl wird weniger Wärme erzeugt und der Oxidationsprozess wird verzögert. Dadurch wird ein besonders schonendes Entsaften gewährleistet, so dass hier besonders viel von den wertvollen Vitaminen, Nährstoffen und Enzymen erhalten bleibt. Dieses Gerät kann auch Mandel- oder Nussmilch herstellen, Green Smoothies aus faserigem Gemüse wie Sellerie und Spinat sowie Sorbets aus gefrorenen Früchten. Ein Auto-Cleaning-System minimiert zudem den Reinigungsprozess dieser Maschine. So gönnt man sich gerne öfter mal einen gesunden Vitamintrunk, der schonend hergestellt wurde.

NACHHALTIGES PRODUKT

Schneidebretter als hochwertige Unikate gibt es bei der Manufaktur Mörsdorf

NACHHALTIGE WERTE

Immer mehr Firmen wollen mit ihren Produkten einen bleibenden Wert schaffen in dieser schnelllebigen Zeit. Die Manufaktur Mörsdorf bietet Stirnholz-Schneidebretter als ökologisches Naturprodukt aus nachhaltiger Forstwirtschaft an. Eiche-, Nussbaum, und Esche-Holzstücke werden dafür in Handarbeit mit lebensmittelechtem, wasserfestem Leim zu wunderschönen Unikaten verleimt. Durch die individuelle Zusammensetzung verschiedener Holzarten passt sich das Brett maßgeschneidert an den Lifestyle der Besitzer an. Unter den Brettern sind rutschhemmende Gummifüße für einen besseren Stand und eine Luftzirkulation, so dass sich die Bretter nicht verziehen. Der Hauptvorteil dieser Bretter ist, dass scharfe Kochmesser länger scharf bleiben, da man zwischen den Fasern schneidet, was die Schneide schonert. Dadurch werden die wasserlöslichen Mikronährstoffe wie Vitamine, Mineralien und Spurenelemente in Obst oder Gemüse besser bewahrt. Dank der Brettdicke kann man es mehrmals abschleifen, so dass es optisch wie haptisch ein Genuss bleibt und ein Leben lang hält.

JETZT MAL LANGSAM

Die Slow Speed Juicer von Omega produzieren Säfte mit mehr Vitaminen und Nährstoffen



POESIE IM ALLTAG

Räder ist bekannt für seine poetischen Worte und Sprüche auf Produkten. In der Serie „Poesie et Table“ gibt es ein Gewürzdosenset aus Steingut mit Korkdeckel und sandgestrahltem Dekor. Darin lassen sich ganz ausgezeichnet Pfeffer, Salz und andere Lieblingsgewürze auf eine besonders hübsche Art und Weise verwahren. Die Aufschrift „100 g Phantasie, 100 g Liebe, 100 g Zeit“ aber auch Sprüche wie „Widme dich dem Kochen und der Liebe mit ganzem Herzen“ zeigen, worauf es beim Kochen wirklich ankommt. Mit „Poesie et Table“ wird die Sinnlichkeit des Kochens eingefangen in einer Kollektion für Tisch und Tafel, für Genießer und Gourmets, für Feinschmecker und leidenschaftliche Köche.

Schnell bedeutet nicht immer besser. Gerade beim Gewinnen und Zubereiten von Lebensmitteln ist langsam und nachhaltig gesünder und genussvoller.

TRENDagentur Gabriela Kaiser



Räder zeigt sehr anschaulich, dass man für genussvolles Kochen Fantasie, Liebe und vor allem Zeit benötigt

IN KÜRZE

In unserem zeitgetriebenen Leben sehnen sich immer mehr Menschen nach Langsamkeit und bewusstem Genuss. Slow Food ist auf dem Vormarsch, denn die Werte „gut, sauber und fair“ sind nicht nur gesünder und genussvoller bei der Ernährung, sondern auch nachhaltig.

Anzeige



THE MORE YOU USE IT THE BETTER IT LOOKS

Kochen Sie köstliche Gerichte auf Knopfdruck mit der intelligenten Komplettlösung von KitchenAid – dem ARTISAN Cook Processor. Ob Kochen, Hacken, Zerstoßen, Mixen, Aufschlagen, Kneten, Dämpfen, Sieden oder Rühren – all dies übernimmt die revolutionäre Neuheit mit präziser Perfektion.



KitchenAid

www.kitchenaid.de