



Slow Food® Dresden

## Ausstellungsordnung für Slow Food Gemeinschaftsstand

Bitte senden Sie diesen Bogen mit Ihrer Anmeldung an TMS GmbH, Bremer Str. 65, 01067 Dresden, Fax: 0351 8778526

-----  
Firma

-----  
PLZ, Ort

-----  
Straße / Postfach

-----  
Ansprechpartner

-----  
Telefon

-----  
Telefax

### § 1

Aussteller unterzeichnen das beigefügte Slow Food Manifest der Qualität und diese Ausstellungsordnung und senden sie mit dem Produktblatt an den Veranstalter zurück.

### § 2

Zur Teilnahme zugelassen sind Betriebe der Landwirtschaft, der Lebensmittelherstellung und des Feinkosthandels sofern die ausgestellten Produkte aus Rohstoffen bestehen, die weitestgehend nachhaltig, umwelt- und artgerecht erzeugt und weitestgehend handwerklich aus regionalen Rohstoffen hergestellt wurden sowie die Rückverfolgbarkeit bis zum Ursprung gegeben ist.

### § 3

Zugelassen als Aussteller am Gemeinschaftsstand sind außerdem Gesellschaften, Vereine, Institute etc., die Betriebe mit dem unter § 2 aufgeführten Warensortiment fördern oder unterstützen.

### § 4

Erzeuger stellen nur Eigenerzeugnisse aus. Es darf auch Handelsware ausgestellt werden, sofern diese in der betreffenden Region erzeugt wird.

### § 5

Teilnehmer sind verpflichtet, für jedes ausgestellte Produkt das beigefügte Produktblatt auszufüllen. Öko-Betriebe fügen eine Kopie der aktuellen Zertifizierung bei.

### § 6

Unzulässig ist die Ausstellung von Produkten, die künstliche und naturidentische Aroma- und Farbstoffe sowie Glutamat enthalten. Außerdem sind nebenstehende Inhaltsstoffe bzw. Herstellungsmittel unzulässig:

Bei Backwaren und Getreideprodukte: Gentechnisch verändertes Getreide, industriell hergestellte Backmischungen, natürliche Aromastoffe, chemische Backmittel für Schnellgärungen, Porensteuerung, Rösche, Konservierung, Teigverdickung, Feuchtehaltung sowie synthetische Süßstoffe

Bei Fischerzeugnissen und -konserven: Rauchdusche, GDL (Schnellreife)

Bei Käse- und Milchprodukte: Nitrat, Surrogate, gentechnisch veränderte(s) Kulturen bzw. Lab, Schimmelverhütungsmittel wie Natamycin o.ä., natürliche Aromastoffe

Bei Obst- und Gemüse und deren Konserven: Festigungsmittel, synthetische Süßstoffe

Bei Süßwaren: Gentechnisch veränderte Sojaprodukte, synthetische Süßstoffe

Bei Wurst- und Fleischwaren und -konserven: GDL, Rauchdusche

Bei Bieren: Stabilisierungsmittel PVPP

Bei Spirituosen: Aromen

Bei Weinen: Analog zu den Bestimmungen des VdP

### § 7

Betriebe, die sich für den Slow Food – Gemeinschaftsstand 2009 bewerben wollen, senden ihre vollständig ausgefüllten Unterlagen (Qualitäts-Manifest, Produktfragebogen, Ausstellungsordnung usw.) an die Adresse der TMS Messen – Kongresse-Ausstellungen GmbH.

Der Veranstalter entscheidet in Abstimmung mit Slow Food Dresden und Chemnitz e.V.. über die Teilnahme und versendet eine Teilnahmebestätigung.

Datum, Ort

Unterschrift





# Slow Food® Dresden

Manifest Aussteller

Gut, nachhaltig und fair: das Slow Food Manifest der Qualität

Die verbreitetsten Produktions- und Konsumsysteme haben sich oftmals als schädlich erwiesen für die Welt, für ihre Ökosysteme und für die Völker, die sie bewohnen.

Der Geschmack, die biologische Vielfalt, die Gesundheit von Mensch und Tier, das Wohlbefinden und die Natur sind ständigen Angriffen ausgesetzt und gefährden so das schlichte Verlangen, sich als Gastronomen zu ernähren und zu erzeugen: das heißt, das Recht auf Genuss auszuüben, ohne der Existenz von anderen Personen oder anderen ökologischen Gleichgewichten des Planeten zu schaden.

Wenn, wie es der Bauerdichter Wendell Berry ausdrückt, „Essen ein landwirtschaftlicher Akt“ ist, dann muss die Erzeugung von Lebensmittel als ein „gastronomischer Akt“ gelten. Der Verbraucher lenkt durch seine Entscheidungen den Markt und die Produktion. Mit dem wachsenden Bewusstsein über diese Abläufe verwandelt er sich zu einem neuen Subjekt. Der Konsum wird zum Teil des produktiven Aktes: der Verbraucher ist ein Co-Erzeuger. Der Erzeuger hat in diesem Prozess eine Schlüsselrolle inne: durch seine Arbeit unter dem Zeichen der Qualität, durch seine Erfahrung, die er zur Verfügung stellt und durch das Wissen der Anderen, für das er sich öffnet.

Es ist eine Anstrengung, die gemeinsam unternommen werden muss, im Sinne einer interdisziplinären gastronomischen Wissenschaft, der sich alle bewusst sind, und der alle beipflichten.

Jeder von uns ist dazu aufgerufen, ein neues, genaueres und gleichzeitig erweitertes Konzept für Lebensmittelqualität umzusetzen und zu verbreiten, das sich auf drei unumgängliche und miteinander verbundene Pfeiler stützt.

Qualitativ hochwertige Lebensmittel müssen:

**Gut sein.** Die organoleptische Güte, die geschulte und trainierte Sinne zu erkennen vermögen, ist das Ergebnis der Kompetenz des Erzeugers, der Wahl der Zutaten und der Erzeugungsmethoden, die deren Natürlichkeit nicht verändern;

**Nachhaltig sein.** Die ökologische „Nachhaltigkeit“ muss durch Praktiken der Landwirtschaft, der Viehzucht, der Verarbeitung, der Kommerzialisierung und des nachhaltigen Konsums geachtet und gefördert werden. Alle Passagen der landwirtschaftlich-lebensmitteltechnischen Produktionsreihe, einschließlich des Konsums, müssen die Ökosysteme und die biologische Vielfalt wahren und die Gesundheit von Konsument und Erzeuger schützen;

**Fair sein.** Die soziale Gerechtigkeit muss durch die Schaffung von Arbeitsbedingungen verfolgt werden, die den Menschen und seine Rechte achten, und ihn angemessen entlohnen. Das geschieht über die Suche nach global ausgewogenen Ökonomien, über die Praktizierung von Solidarität und durch die Achtung der kulturellen und traditionellen Unterschiede.

Die gute, nachhaltige und faire Qualität ist eine Verpflichtung zu einer besseren Zukunft. Die gute, nachhaltige und faire Qualität ist eine Frage des Anstandes und ein Werkzeug, um das heutige Lebensmittelsystem zu verbessern.

---

Ort, Datum Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift

