



16. – 18. November 2018, Messe Zürich
Wallisellenstrasse 49, 8050 Zürich

Öffnungszeiten:

Freitag von 12 – 21 Uhr
Samstag und Sonntag jeweils von 10 – 19 Uhr

Preise:

Einzeltritt: 24.– Franken*
Mitglieder Slow Food Schweiz: 10.– Franken
Schüler, Studenten, Lehrlinge
und IV-Bezüger: 15.– Franken

(Kinder bis 16 Jahre gratis)

* (wird bei einer Neumitgliedschaft zum Slow Food Verein angerechnet)

www.slowfoodmarket.ch

begegnen - degustieren - kaufen - essen - trinken

facebook.com/SlowFoodMarketSchweiz

Veranstalter | Organisator:

event-ex ag, Uster in Kooperation mit: Messe Stuttgart

Das RailAway-Angebot

Profitieren Sie von 20% Rabatt auf den regulären Eintritt bei An-/Rückreise mit dem öffentlichen Verkehr.

Das Angebot und mehr Informationen auf:

sbb.ch/slowfoodmarket

SBB CFF FFS

RailAway-Kombi

ZVV / Anreise

Wir empfehlen die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (Tram 10 und 14 bis Sternen Oerlikon, Tram 11 bis Messe Zürich/Hallenstadion).

Den Fahrplan und Informationen zum Billett erhalten Sie unter www.zvv.ch

Verbandspartner:



regio.garantie
www.regionalprodukte.ch

Partner: KAFFEEPADS.CH

Berg und Tal



Biotta

HÔTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG



DIE MESSE DES GUTEN GESCHMACKS

16. – 18. November 2018
Messe Zürich

Fr 12 – 21 Uhr
Sa 10 – 19 Uhr | So 10 – 19 Uhr

www.slowfoodmarket.ch

begegnen - degustieren - kaufen - essen - trinken

Ideeller Träger und Partner:

Slow Food[®] CH

Presenting Sponsor:



Medienpartner:

Sonntagszeitung

Co-Sponsoren:



Miele

Willkommen zur Messe des guten Geschmacks!



Der Slow Food Market Zürich lädt Sie vom 16. – 18. November in der Messe Zürich dazu ein, regionale, nationale und internationale Lebensmittel-Spezialitäten kennenzulernen. Rund 200 Produzenten aus der Schweiz und Europa – alle von Slow Food Schweiz ausgewählt und geprüft –, stellen ihre handwerklich hergestellten Lebensmittel persönlich vor.

Begegnen

Informieren Sie sich in Marktatmosphäre bei den Produzenten über deren Arbeitsmethoden, Traditionen und Angebote.

Degustieren

Lassen Sie sich die Qualität der Lebensmittel schmecken. Alle Slow Food Produzenten laden Sie dazu ein, getreu dem Motto: Probieren geht über Studieren!

Entdecken

Am Market erleben Sie Slow Food-Genuss mit allen Sinnen.

Kaufen

Wie es sich für einen Markt gehört, sind alle Angebote auch zu kaufen – für Ihren Genuss daheim.

Essen & Trinken

Im mit ausgesuchten Köstlichkeiten vom Markt bekochten Slow Food Restaurant geniessen Sie vor Ort zubereitete Speisen in gemütlicher Atmosphäre.

Koch-Atelier

Unter dem Motto «Koch dir eine bessere Zukunft!» stehen Inspirationen für den persönlichen Kochalltag und das Wissen um die Verarbeitung von guten, sauberen und fairen Lebensmitteln im Mittelpunkt des Koch-Ateliers. Hier wird Slow Food schmackhaft erlebbar gemacht. Details unter: www.slowfoodmarket.ch/besucher/programm-workshops

Relais & Châteaux

Relais & Châteaux ist erstmals am Slow Food Market zu Gast. Chefköche namhafter Schweizer Relais & Châteaux-Hotels und -Restaurants zeigen im Koch-Atelier ihre Kunst. Am Stand gibt es ausserdem Produkte verschiedener Relais & Châteaux-Betriebe zu degustieren.

Gemeinschaftsstände

Slow Food engagiert sich für Kooperationen im Lebensmittelbereich. An den Gemeinschaftsständen, wo verschiedenste Partner wie Bio Suisse, ProSpecieRara, Das Beste der Region oder Berg und Tal ihre Arbeit und Produkte zeigen, wird die Zusammenarbeit besonders deutlich.

Slow Food Presidi – Slow Food Zone

Presidi sind vom Verschwinden bedrohte und deshalb von Slow Food unterstützte, hochwertige Lebensmittel-Produktionen. Mit Hilfe des Coop Fonds für Nachhaltigkeit hat Slow Food in der Schweiz über 20 solche Presidi aufgebaut, die am Market ihre Produkte anbieten.

Kaffeebar

kaffeepads.ch zaubert täglich verschiedene feine Espressi, Cafés Crème und Cappuccini, wobei Gaströstereien ihr Wissen teilen und sich vorstellen. Die kompostierbaren Kaffeeportionen von kleinen, regionalen Betrieben bilden das Herzstück der sortenreichen Kaffeebar.

Local Food Heroes – Slow Food Zürich

Zürich ist reich an ausgezeichneten Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten. Zehn besonders empfehlenswerte Kleinstbetriebe aus der Stadt und vom Land erhalten als Local Food Heroes dank Unterstützung von Slow Food Zürich die Chance, sich und ihre Köstlichkeiten am Market einem breiten Publikum zu präsentieren.

- UNTERSTÜTZEN -

Mit dem Slow Food Market-Eintritt (wird bei einer Neumitgliedschaft zum Slow Food Verein angerechnet) unterstützen Sie die Idee von Slow Food für gut, sauber und fair produzierte Lebensmittel. Damit wird es auch Kleinproduzenten möglich, ihre Produkte einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

