

Nürnberg, Germany 14.– 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



BIOFACH 2018: "Meet the newcomers"

Taste & Stories - Marktplatz der Manufakturen

Lebensmittel mit Leidenschaft stehen im Mittelpunkt der Berliner Online-Plattform TASTE & STORIES. „In Zeiten einer industrialisierten Bioproduktion wollen wir darauf hinweisen, dass authentischer Genuss nur durch Handarbeit und Liebe zum Detail möglich ist“, erklärt Tobias Stetter, Inhaber von TASTE & STORIES.

Der Bio-Gourmet-Spezialist hat sich auf slow food Produkte spezialisiert und rückt mit alten Sorten und Rassen die Besonderheiten handwerklicher Bioproduktion in den Fokus. „Wir möchten besseren Geschmack in einer modernen Form präsentieren“, sagt Stetter. Auf seiner Plattform erzählt er die Geschichten, die hinter den besonderen Produkten stehen. Warum ist der slow food Parmesan von weißen Bianca Modenese Kühen Umami? Warum ist die Bezeichnung "Extra Vergine" bei Olivenöl kein Qualitätskriterium?

„Wir sind kein gewöhnlicher Gourmetversand. Wir kaufen nur Dinge, mit denen wir uns intensiv auseinandergesetzt haben“, sagt Stetter. Durch den Einkauf bei den Herstellern minimiert er Lieferkette und Kosten und hat zugleich einen direkten Draht zu den Menschen, die hinter den Produkten stehen.

In Sizilien kauft das Unternehmen Kirschtomaten und lässt diese dort zu einem Sugo verarbeiten. Damit die Menschen verstehen, warum Tomaten viel besser schmecken, wenn man sie lange kocht, erzählt der Gourmet-Newcomer auf der BIOFACH 2018 die Geschichte, die hinter dem neuen Sugo steht. Der italienische Sugo wird bis zu 5 Stunden in einem Unterdruckkessel bei 65 bis 80 Grad gekocht. „Dadurch lösen sich die Umami-Bestandteile der Tomaten“, erläutert Stetter das besondere Produktkonzept. Während die vier Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und bitter schon in der Antike bekannt waren, blieb Umami lange unentdeckt. Erst Anfang des 20. Jahrhunderts entdeckte der Japaner Kikunae Ikeda die fünfte Geschmacksrichtung und nannte sie Umami – japanisch für köstlich. Der Tomaten-Sugo kann sehr vielseitig verwendet werden. Neben dem klassischen Einsatz für Pastasaucen und Suppe entwickelte Stetter dafür zudem eigene Cocktailrezepte.

**Veranstalter
Organizer**
NürnbergMesse GmbH
Messezentrum
90471 Nürnberg
Germany
T +49 9 111 8606-0
F +49 9 111 8606-8228
info@biofach.de
www.biofach.de
www.biofach.com

**Vorsitzender des Aufsichtsrates
Chairman of the Supervisory Board**
Dr. Ulrich Maly
Oberbürgermeister der
Stadt Nürnberg
Lord Mayor of the
City of Nuremberg

**Geschäftsführer
CEOs**
Dr. Roland Fleck, Peter Ottmann

**Registergericht
Registration Number**
HRB 761 Nürnberg

**Internationaler Schirmherr
International Patron**



**Nationaler Ideeller Träger
National Supporting Organisation**
BÖLW
Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft

Nürnberg, Germany 14. – 17.2.2018

BIOFACH2018

into organic



TASTE & STORIES (www.tasteandstories.com) ist einer der Aussteller am Gemeinschaftsstand für junge innovative Unternehmen. Dieser wird vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi) gefördert und richtet sich an Newcomer und Start-ups aus Deutschland. Zur BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel (www.biofach.de), vom 14.-17. Februar 2018, präsentieren sich dort in Halle 9 insgesamt 20 Unternehmen.