

# Slow Food Bündnis Der Köche

*Manifest und  
Internationales Reglement*



## Die Entwicklung des Projekts

Mitte 2006 versammelten sich auf dem Terra Madre Treffen der Lebensmittelgemeinschaften in Turin über 1.000 Köche aus 150 Ländern. Sie legten den Grundstein für ein unterstützendes Bündnis mit Kleinproduzenten auf der ganzen Welt, um dadurch Förderer und Sprachrohr für eine gute, saubere und faire Landwirtschaft zu sein. Während Terra Madre 2006 wurde die wesentliche Rolle der Köche zum Schutz der biologischen Vielfalt im Lebensmittelbereich bestätigt: Köche sind wohl die besten Interpreten ihrer Heimat und verleihen den lokalen Erzeugnissen durch ihr Können und ihre Kreativität einen hohen Wert, indem sie die Lebensmittelerzeuger, welche die biologische Vielfalt bewahren, in den Mittelpunkt stellen.

Über die Jahre hat das Slow Food Netzwerk in vielen Ländern Projekte entwickelt, welche die Inspiration von Terra Madre aufgriffen und Treffen und Austausch zwischen Köchen und lokalen Lebensmittelerzeugern ermöglichten.

Im Jahr 2009 wurde von Slow Food Italien ein Bündnis-Projekt ins Leben gerufen, um Köche und Slow Food Presidi in Kontakt zu bringen. Ziel war es die Presidi zu kommunizieren und zu fördern und dabei auch die Restaurant-Welt zur Wahrung der biologischen Vielfalt mit einzubeziehen sowie Köche zu ermutigen in direkten Kontakt mit den handwerklichen Lebensmittelherstellern zu treten. Das italienische Netzwerk, bestehend aus Köchen, Produzenten und dem Slow Food Verein, traf sich im April 2012 im toskanischen Alberese Park für eine Debatte auf höchstem Niveau, die weit über die logistischen Probleme, welche unweigerlich mit der Produktverfügbarkeit auftreten, hinausging. Angesprochen wurden Aspekte wie die Zukunft der Gastronomie, die Rolle der Köche in der zukünftigen Landwirtschaft und Fischerei, sowie mögliche Formen einer aktiveren Zusammenarbeit mit handwerklichen Lebensmittelherzeugern, auch außerhalb der Presidi.

Im Jahr 2012 wurden Bündnisse in den Niederlanden und Marokko gegründet. Viele weitere nationale Slow Food Vereine, so zum Beispiel Kanada, Tschechien, Österreich, die Schweiz, Frankreich und Mexiko baten um Unterstützung, um das Projekt auch in ihrem Land in die Wege zu leiten.

Während eines Treffens des Internationalen Rats von Slow Food, am 15. Juni 2013 in Istanbul, erkannte die Versammlung das Bündnis Projekt, welches Köche, Presidi und lokale Produzenten verbindet, als **strategisches Projekt der Internationalen Organisation** an. Es wurden folgende Ziele festgelegt:

- die Schaffung und Festigung direkter Verbindungen zwischen Köchen und Lebensmittelerzeugern (auf der Arbeit, in der Zusammenarbeit, Freundschaft und Solidarität) zu unterstützen;
- die Förderung von Produkten aus den Presidi, der Arche des Geschmacks, sowie von „guten, sauberen und fairen“ Lebensmitteln, die lokal und handwerklich hergestellt wurden, und somit die gefährdete biologische Vielfalt im Lebensmittelbereich bewahren;
- über Kleinbetriebe und handwerkliche Lebensmittelerzeuger zu berichten und sie bekannt zu machen;
- für die Mitgliedschaft im Slow Food Verein zu werben und das Slow Food Netzwerk in den lokalen Kommunen zu fördern und zu stärken, indem die Produzenten, Köche und Restaurateure näher an Slow Food Werte herangebracht werden;
- die lokalen gastronomischen Traditionen und handwerkliches Wissen zu fördern;
- das Bewusstsein für die Notwendigkeit von nachhaltigen Konsumententscheidungen zu schärfen;
- die Umsetzung der internationalen Slow Food Kampagnen (so zum Beispiel Slow Fish, Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung und GVOs, für biologische Vielfalt und Rohmilchkäse, sowie den Schutz von landwirtschaftlichen Nutzflächen usw.);
- konkrete Unterstützung der Slow Food Projekte und der Aktivitäten des Terra Madre Netzwerks durch Fundraising, zum Schutz der biologischen Vielfalt.

Um das Projekt besser intern abzustimmen, es zu stärken, und seine Verbreitung in den verschiedenen Ländern zu koordinieren, hat Slow Foods Geschäftsführender Vorstand die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt damit beauftragt, eine **Charta mit allgemeinen Grundsätzen** und ein **internationales Reglement** auszuarbeiten. Diese sollten von den nationalen und regionalen Vereinen und anderen anerkannten koordinierenden Organisationen, welche das Bündnis in ihren Gebieten entwickeln wollen, eingehalten werden.

# Manifest des Slow Food Bündnisses der Köche

*(Der folgende Text wird den Bündnispartnern in Form eines Posters zur Ausstellung in ihren Restaurants zur Verfügung stehen.)*

*„Allen Küchen der Welt muss die gleiche Würde zuerkannt werden. Lokale Lebensmittel und die Kenntnisse über ihre Zubereitung müssen wiedererlangt und kommuniziert werden: diese Kenntnisse laufen Gefahr, zusammen mit der biologischen Vielfalt der Lebensmittel, durch welche sie inspiriert wurden, zu verschwinden; Lebensmittel, die ersetzt wurden durch industrielle Produkte und intensive Landwirtschaft, welche auf synthetischen Chemikalien basieren und vom Weltmarkt bestimmt werden. All das bedeutet die Befreiung der Gastronomie.“*

Carlo Petrini

Wir gehören dem Slow Food Bündnis der Köche an, da wir die Philosophie der Slow Food Bewegung teilen. Wir verpflichten uns, die Entwicklung des lokalen und globalen Netzwerkes zu unterstützen und es zu verbreiten. Wir bemühen uns „gute, saubere und faire“ Lebensmittel zu fördern und den Projekten konkrete Hilfe zur Bewahrung der lokalen Kultur und biologischen Vielfalt der Lebensmittel zukommen zu lassen. Denn all das gehört zum gastronomischen Allgemeingut, das überall auf der Welt erhalten werden muss.

Das Slow Food Bündnis der Köche ist ein Netzwerk, das Köche aus der ganzen Welt verbindet.

Dazugehören heißt für uns:

- Wir nutzen lokale Qualitätsprodukte, welche von Landwirten, Hirten, Fischern, Metzgern, Bäckern und Lebensmittelhandwerkern geliefert werden, die traditionelles Wissen und Techniken bewahren und im Sinne von artgerechter Tierhaltung und respektvoll gegenüber der Umwelt und unserer Landschaften arbeiten.
- Wir fördern musterhaft lokal erzeugte Lebensmittel, beginnend mit denen der Slow Food Presidi, der Arche des Geschmacks und der Terra Madre Lebensmittelgemeinschaften. Wir bemühen uns den Produzenten und ihren Erzeugnissen mehr Sichtbarkeit und Würde zu verleihen und ihren wahren Wert anzuerkennen.

# Reglement des Internationalen Bündnisses

Diese Grundsätze regeln die Gründung und die Leitung des Projekts auf internationaler Ebene, damit sich das Slow Food Bündnis der Köche weltweit stark und kohärent entwickeln kann.

## Projektname und Logo

Das Projekt hat auf internationalem Level nur einen Namen und ein Logo, um die Kommunikation rund um das Projekt so klar und effizient wie möglich zu gestalten. Die Übersetzung des Projektname in die örtliche Sprache ist, mit Zustimmung von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt, erlaubt. Ein Untertitel, der das Bündnis als Verbindung zwischen Köchen und den Presidi und lokalen Lebensmittelerzeugern erklärt etc., kann in die Grafik und die Kommunikation eingefügt werden.

Der Name ist:

*Slow Food Chefs' Alliance / Slow Food Bündnis der Köche*

Dies ist das Logo des Bündnisses:



Slow Food Bündnis  
der Köche

Das Logo ist Eigentum von Slow Food und wird den jeweiligen Slow Food Verbänden, die das Bündnis Projekt in ihrem Gebiet entwickeln wollen, überlassen. Diese geben es wiederum an teilnehmende Köche und Restaurants aus (siehe Anlagen zur Benutzung des Logos und Teilnahme am Projekt).

## Das Projekt starten

Das Projekt kann jederzeit von einem Landesverband, einer nationalen Koordinierungsgruppe, oder, bei Fehlen einer nationalen Vereinsebene, durch die regional koordinierende Gruppe, einer Mehrheit im Convivium, oder sonstige auf internationaler Ebene anerkannten Einrichtungen auf Anfrage gestartet werden. Diese Institution übernimmt dann ebenso die Verwaltung des Projekts.

Die Organisationen, welche das Bündnis auf nationaler Ebene fördern, können individuelle Teilnehmer bei Missachtung des Reglements vom Projekt ausschließen.

## Autonome Verwaltung

Das Projekt wird selbstständig von den Slow Food Vereinen der einzelnen Länder unter Berücksichtigung der im internationalen Reglement vorgegebenen Vorschriften betreut.

Auf nationaler oder regionaler Ebene ist es möglich, besondere Regeln auf Grundlage des lokal geographischen, sozialen und kulturellen Kontextes, in die internationalen Vorschriften einzufügen (so zum Beispiel die Anzahl der genutzten Presidio-Produkte). Diese Vorschriften müssen der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt zur Genehmigung vorgelegt werden.

## Die Köche

Köche mit jedweder Ausbildung und Tradition sind eingeladen, dem Bündnis beizutreten, sofern sie daran interessiert sind täglich daran mitzuarbeiten die biologische Vielfalt im Lebensmittelsektor sowie die gastronomischen Kenntnisse und Kultur ihrer Region zu bewahren. Die Art des Restaurants spielt dabei keine Rolle, Bistro, Gasthaus oder Hotel, zuhause oder in einem informellen Kontext, wie auf einem Markt oder Straßenstand: wo auch immer solange es öffentlich zugänglich ist. Das Bündnis fördert lokale gastronomische Traditionen, will dabei jedoch nicht die kreative Ausdrucksweise des Kochs beeinträchtigen, daher beschränkt sich das Bündnis nicht auf traditionelle Restaurants, sondern heißt gleichzeitig Köche aus verschiedenen Küchen (sei es ethnisch, Fusion oder kreativ) willkommen. Der Fokus des Bündnis-Restaurants sollte dabei auf dem Erreichen von Qualität, der Auswahl der Zutaten und der Beziehung zu dessen Produzenten liegen, und im Einklang mit der Philosophie des Projektes stehen. Die Köche müssen in der Lage sein, ihren Gästen Informationen zu ihren Zutaten zu vermitteln – woher sie kommen, wer sie hergestellt hat, der Grund für ihre gastronomische Wahl und warum sie zum Slow Food Bündnis der Köche gehören.

Durch die Beteiligung am Projekt verpflichten sich die Köche „fair“ zu ihren Mitarbeitern zu sein, ihre Arbeit und Rechte zu respektieren, und den Produzenten faire Preise zu zahlen.

Die Köche verpflichten sich des Weiteren, Projekte zum Schutz der biologischen Vielfalt zu unterstützen oder zu entwickeln, jedes Jahr an den Slow Food Fundraising-Initiativen für die Projekte (Gärten in Afrika, Presidi, die Arche des Geschmacks) teilzunehmen und Slow Food Kampagnen zu fördern und zu unterstützen.

Die Wahl der zu unterstützenden Initiativen und der Organisierung jeglicher Fundraising- Aktivitäten sollte mit den Landes- oder Regionalverbänden, die das Projekt koordinieren, abgesprochen werden.

Der Name des im Bündnis involvierten Kochs wird auf der Webseite der Slow Food Stiftung zusammen mit den Kontaktdaten des Restaurants, oder dem Ort an dem der Koch arbeitet, bekannt gegeben, sodass er/sie kontaktiert, besucht oder an Veranstaltungen oder Initiativen beteiligt werden kann.

Köche werden Teil des Projekts, indem sie persönlich Slow Food Mitglieder werden. Abgesehen von dem jährlichen Mitgliedsbeitrag, fallen keine weiteren Kosten für die Teilnahme am Projekt an.

Die offizielle Liste der Restaurants und Köche, welche an dem internationalen Projekt teilnehmen, ist hier einzusehen: [www.slowfoodfoundation.com/alliance](http://www.slowfoodfoundation.com/alliance)

Dem Slow Food Projekt können nicht nur einzelne Köche, sondern ebenso bestehende Verbände oder Netzwerke von Köchen beitreten, sofern ihre Philosophie und Projekte im Einklang mit denen von Slow Food stehen.

## Die Produkte

Die Bündnis-Köche verpflichten sich so viele „gute, saubere und faire“ lokale und saisonale Lebensmittel wie möglich in ihren Küchen zu nutzen. Diese können von Presidio-Projekten, der Arche des Geschmacks, den Lebensmittelgemeinschaften, den Märkten der Erde, oder einfach ausgezeichneten lokalen handwerklichen Erzeugern stammen.

Sollte es aktive Presidi in dem Land geben, müssen sich die Köche dazu bereit erklären wenigstens eins der Produkte wenn möglich regelmäßig zu nutzen. Jedes Land kann seine eigene Mindestanzahl von zu benutzenden Presidio-Produkten festlegen, abhängig von den lokalen Gegebenheiten.

Das Projekt kann auch dann begonnen werden, wenn es noch kein Presidio im Land gibt, solange es ein anerkanntes und bekanntes Netzwerk von Lebensmittelgemeinschaften oder örtlichen Lebensmittelerzeugern gibt, mit dem der Koch regelmäßig zusammenarbeitet.

## Die Kommunikation des Produktes auf der Speisekarte

**Presidio-Produkte** müssen mit dem Slow Food Presidio Logo gekennzeichnet sein. .

Die **Arche-Produkte** können mit dem Logo der Arche des Geschmacks  ausgeschrieben werden. Erzeugnisse der Lebensmittelgemeinschaften und andere Erzeugnisse aus der Region können dagegen mit einem Symbol, wie zum Beispiel einem Sternchen (\*), gekennzeichnet werden, welches die Gäste zu einer erklärenden Randbemerkung führt.

Es ist wichtig, dass die Speisekarte Informationen zu dem Bündnis Projekt, den Presidi und den Arche-Produkten enthält.



Slow Food®

Das **Slow Food** Logo kann nicht zur Kommunikation oder als Bildmaterial, welches Köche herausgegeben, verwendet werden. Sowohl das nationale als auch das internationale Logo kann nur durch Organe des Vereins genutzt werden.

## Beziehung zu den Lebensmittelerzeugern

Slow Food verkauft keine Lebensmittel und dient weder als gewinnbringender Zwischenhändler noch bestimmt es welche Produkte genutzt werden sollten. Den Köchen, welche sich an dem Projekt beteiligen, steht es frei, direkt Kontakt zu den Produzenten aufzubauen und die Ware direkt von ihnen, oder durch Vermittler wie Einzelhändler, Großhändler und Affineure zu beziehen.

Sie können die Produzenten für Presidio-Produkte frei aus der offiziellen Liste der Presidi-Produzenten wählen [www.slowfoodfoundation.com/presidia](http://www.slowfoodfoundation.com/presidia).

Die Namen der Produzenten, Kooperativen oder Vereine, die das Produkt repräsentieren, sollten in der Speisekarte verzeichnet sein.

Sollte das Restaurant keine Speisekarte haben, muss sichergestellt werden, dass dem Produzent Sichtbarkeit garantiert wird und dass dessen Kontaktdaten für interessierte Gäste zur Verfügung stehen.

## Kommunikation

Das Projekt wird auf internationaler Ebene durch ein Logo und eine Graphik repräsentiert, welche in Zusammenarbeit mit den Graphikdesignern der Slow Food Stiftung an die Bedürfnisse der verschiedenen Landesverbände angepasst werden können.

Die Slow Food Stiftung stellt Köchen und den Slow Food Vereinen folgende Materialien auf der Webseite ([www.slowfoodfoundation.org](http://www.slowfoodfoundation.org)) zur Verfügung: Aufkleber, Plakate, Beispiel-Speisekarten, Broschüren zum Projekt, Powerpoint-Präsentationen für die Schulung von Vereinsmitgliedern und Informationen über das Projekt in verschiedenen Sprachen.

Für die entstehenden Druckkosten sind die nationalen Vereine oder andere anerkannte Organisationen verantwortlich.

## Projektmanagement

**Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** ist verantwortlich für:

- den Dialog mit den nationalen Verbänden (oder anderen anerkannten Organisationen) bei der Einführung des Projektes und für die Genehmigung zusätzlicher Vorschriften, welche von den jeweiligen nationalen Verbänden ausgearbeitet wurden;
- die internationale Kommunikation (Webseiten, Social Media, Bildmaterial, sowie Kommunikationsmaterial für die Köche, etc.);
- die Koordinierung von Initiativen, Austausch und internationalen Veranstaltungen;
- die einführende Projektschulung in den verschiedenen Gebieten, Auswahl und Involvierung von Köchen.

**Der Slow Food Verein (national, regional oder lokal)** ist verantwortlich für:

- die Aufnahme von Köchen in das Bündnis, nach Überprüfung der notwendigen Voraussetzungen;
- das Projektmanagement auf nationaler, regionaler und lokaler Ebene, einschließlich der Auswahl eines Koordinators oder eines Verwaltungsrates;
- die Organisation von landesweiten Veranstaltungen;
- die Unterstützung des Projektes und Fundraising zur Unterstützung der Projekte des Terra Madre Netzwerkes auf internationaler sowie auf lokaler Ebene;
- die Kommunikation auf nationaler, regionaler und lokaler Ebene in Zusammenarbeit mit dem Kommunikationsbüro von Slow Food International;
- die Aktualisierung der Liste der teilnehmenden Köche auf der nationalen Webseite, sodass diese mit der Liste auf der internationalen Webseite übereinstimmt,
- die Überwachung des Projektes und die Sicherstellung, dass das Bündnis Projekt mit den im Reglement festgelegten Prinzipien übereinstimmt.

**Die Convivien (sofern in der Umgebung aktiv) und andere lokale Einrichtungen die von Slow Food anerkannt sind,** werden verantwortlich sein für:

- Vorschläge möglicher Teilnehmer und Überprüfung der Bündnis Köche durch Kontrollbesuche mindestens einmal pro Jahr.
- die Versorgung der Bündnisrestaurants mit Graphikmaterial (Broschüren, Poster, Aufkleber, etc.)
- die Organisation von lokalen Veranstaltungen
- die Entwicklung von Kontakten zwischen den lokalen Lebensmittelerzeugern und den Köchen

Sollte es keine aktiven Convivien in der Umgebung geben, werden diese Aufgaben von dem nationalen Verein übernommen, wobei die Form der Ausführung vom Verein entschieden wird.

**Der internationale Geschäftsführende Vorstand von Slow Food,** der das Manifest und das Reglement des internationalen Bündnisses bewertet und genehmigt hat, wird endgültige Entscheidungen zu etwaigen Konflikten, die nicht auf lokaler Ebene oder nationaler (sowie regionaler) Ebene geschlichtet werden können, treffen.

Bra, 16. Februar 2014

# Anhang

## A) Verwendung des Logos



Slow Food Bündnis  
der Köche

Das Logo des **Slow Food Bündnisses der Köche** wird in den von Slow Food produzierten Publikationen und Bildmaterialien auf internationaler und nationaler Ebene genutzt werden, welche den Köchen zur Verfügung gestellt werden.

Köche und Restaurants können das Bündnis Logo lediglich auf den Speisekarten und auf der Webseite des Restaurants oder des individuellen Mitglieds (mit einem Link zur Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt Seite des Projektes), unter Vorbehalt der Genehmigung der Materialien durch den nationalen Slow Food Koordinator des Projektes, nutzen.



Das Presidio-Logo muss verwendet werden, um Presidio-Produkte auf den Speisekarten des Restaurants, dass dem Bündnis angehört, zu kennzeichnen. Das Logo darf in keinem anderen Kontext verwendet werden.

In einigen Ländern hat Slow Food den Presidio-Produzenten erlaubt, das Presidio Logo zu nutzen. Erlaubnis für die Nutzung des Logos kann ausschließlich von den nationalen Vereinen, welche einem sehr spezifischen Prozess folgen, gewährt werden (für mehr Informationen siehe [www.slowfoodfoundation.com/presidia](http://www.slowfoodfoundation.com/presidia)).

Arche des   
Geschmacks

Das Logo der Arche des Geschmacks kann von Köchen genutzt werden, um Produkte aus dem internationalen Katalog der Arche des Geschmacks auf der Speisekarte zu kennzeichnen. Auch das ist nur nach Genehmigung durch den nationalen Slow Food Koordinator gestattet.

Die Logos müssen dabei stets durch einen kurzen Text begleitet werden, der das Projekt beschreibt (wenn möglich mit dem Link zur Webseite).

## B) Material zur Gründung und Verwaltung des Projekts für den örtlichen Slow Food Verein

- Formular für den nationalen Slow Food Verein und andere lokale Slow Food Organisationen für den Start des Projekts
- Bewerbungsformular für Köche, die dem Bündnis beitreten möchten

## C) Informations- und Werbematerial für das Bündnis-Projekt

- Aufkleber
- Zertifizierung der Bündnis-Mitgliedschaft („Das Manifest des Bündnisses“)
- Informationsbroschüre über das Bündnis-Projekt
- Beispiel Speisekarte
- Texte zur Beschreibung des Bündnisses, der Presidi und der Arche des Geschmacks für die Speisekarte
- Speisekarten-Markierungen
- Powerpoint Präsentation zum Bündnisprojekt (für den örtlichen Verein)
- Powerpoint Präsentation zur Förderung des Bündnis-Projekts (für Öffentlichkeitsarbeit)

N.B. Den örtlichen Koordinatoren des Projekts stehen alle von der Slow Food Stiftung produzierten Materialien online in der Downloadsektion zur Verfügung.