



# Slow Food® Deutschland e.V.

## Zehn neue Mitglieder unterstützen die Chef Alliance von Slow Food Deutschland

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 21. Dezember 2018**

**In der Chef Alliance von Slow Food engagieren sich Köchinnen und Köche, die ihren Kochlöffel zukunftsfähig schwingen und es damit ernst meinen: Sie nutzen saisonale Zutaten sowie alte Sorten aus ihrer Region, kennen deren Erzeugerinnen und Erzeuger und verzichten vollständig auf industriell verarbeitete Produkte und Zusatzstoffe. Das Netzwerk besteht seit 2016, zählt inzwischen 30 Mitglieder aus zehn Bundesländern und schließt das Jahr 2018 mit seinem bislang größten Wachstum.**

Die Mitglieder der Chef Alliance übernehmen nicht nur für den Genuss ihrer Gäste Verantwortung, sondern ebenso für die Herkunft ihrer Produkte und ihre Kultur- und Naturlandschaften. Als Überzeugungstäter begeistern sie ihre Gäste mit allen Sinnen von einer ressourcenschonenden und in ihrer Region verankerten Küche. Dabei verarbeiten sie unter anderem Passagiere der „Arche des Geschmacks“. Das sind Lebensmittel, Nutztierassen sowie Gemüse- und Obstsorten, die aufgrund ihrer langsamen und vergleichsweise aufwendigen Herstellung oder Aufzucht von unseren Speiseplänen zu verschwinden drohen. 2018 ist die Chef Alliance auf 30 Köchinnen und Köche angewachsen. „Die Zeichen der Chef Alliance stehen auf Wachstum und das hat enormes Potential für unser Ziel, regionale und ökologische Wertschöpfung wiederzubeleben. Indem die Mitglieder ihre Speisekarten regional verorten, beeinflussen sie entsprechend Angebot und Nachfrage. Bei ihren Gästen wecken sie über den Geschmack Interesse für das, was hinter den Produkten steckt. Und das sind Mensch, Tier und Umwelt,“ so Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Katharina Bäcker gehört zum Neuzuwachs der Chef Alliance und ist ihr erstes Mitglied in Hessen. Sie betreibt das „beet root“ in Frankfurt, wo sie ihren Gästen ein täglich wechselndes Angebot frisch zubereiteter vegetarischer und veganer Speisen anbietet. Am Herd steht sie alleine, weshalb sie seit langem den Wunsch nach Austausch mit Gleichgesinnten hegte. Dieser erfüllte sich mit dem Beitritt in die Chef Alliance. „In der Gastronomie wird viel über nachhaltige Küche geredet, aber außer Worthülsen steckt da oft nichts hinter. Als ich die Kolleginnen und Kollegen der Chef Alliance kennenlernte, hatte ich endlich das Gefühl, auf das für mich passende Netzwerk gestoßen zu sein. Uns verbinden ähnliche Wert- und Genussvorstellungen und die Kontakte nähren mich in meiner beruflichen Weiterentwicklung“, erklärt Bäcker. Sie schätze außerdem, so Bäcker, den vertrauensvollen Erfahrungsaustausch darüber, Arbeit- und Privatleben in eine gesündere Balance zu bringen. Um sich künftig verstärkt regional austauschen zu können, hofft Bäcker auf die regionale „Strahlkraft“ der Chef Alliance innerhalb Hessens.

Die Kriterien des Netzwerkes sowie eine Übersicht aller Mitglieder finden Sie [>>> hier](#).

\*\*\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied

### **Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



# Slow Food® Deutschland e.V.

*ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)*

*V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson*

## **Die Chef Alliance von Slow Food**

*Das internationale Projekt von Slow Food hat inzwischen in 22 Ländern Fuß gefasst. Rund 1.090 Köchinnen und Köche sind Mitglied in diesem Netzwerk.*

## **Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin