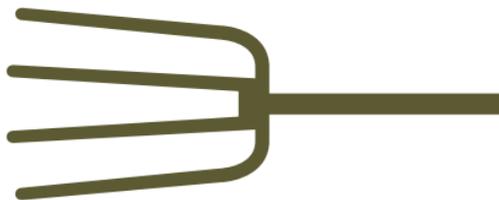


Slow Food Chef Alliance



Professionelle Gastgeber übernehmen
Verantwortung für ihr Produkt



Eine Initiative von Slow Food Deutschland e. V.

www.slowfood.de/ca

Das bedeutet im Sinne von Slow Food:

Professionelles Kochen beginnt mit dem Lebensmittel und dem Wissen um dessen Herkunft. Für die Köche der Chef Alliance ist daher der direkte Kontakt zum Erzeuger - sei es Bauer, Hirte oder Fischer - essentiell. In einer Küche entstehen jeden Tag Gerichte, die Geschichten erzählen über die Menschen, Tiere und Landschaften, denen wir diese einzelnen Produkte verdanken.

Die Slow Food Chef Alliance Deutschland ist ein wachsendes, dynamisches Netzwerk aus Köchen und deren Partnern: den Erzeugern guter, sauberer und fairer Produkte.

Die Mitglieder der Chef Alliance Deutschland ...

... arbeiten mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln, die zu verschwinden oder gar auszusterben drohen - darunter auch Passagiere der „Arche des Geschmacks“

... informieren die Gäste umfassend über Produkte und deren Erzeuger

... vermeiden Lebensmittelverschwendung und verarbeiten alle Teile von Pflanzen und Tieren

... verzichten auf industriell erzeugte und verarbeitete Produkte und Zusatzstoffe

... sind auch aktive Slow-Food-Mitglieder

www.slowfood.de/ca
ca@slowfood.de

