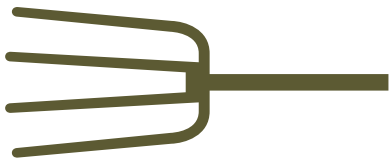




# Slow Food Chef Alliance



Professionelle Gastgeber übernehmen  
Verantwortung für ihr Produkt



Eine Initiative von Slow Food Deutschland e.V.

[www.slowfood.de/ca](http://www.slowfood.de/ca)

## Das bedeutet im Sinne von Slow Food:

Professionelles Kochen ist die Verbindung zwischen handwerklich arbeitenden Bauern, Hirten und Fischern. In einer Küche entstehen somit jeden Tag Gerichte mit Geschichte, die Landwirtschaft mit der Erde verbinden.

Professioneller Barbetrieb bindet regionale und saisonale Produkte in die internationale Trinkkultur durch Eigenproduktion und gezielte Auswahl von Zutaten ein. Barkeeper und Sommeliers fördern und wecken die Leidenschaft für eine verantwortungsbewußte Kultur des Trinkens.

Professioneller Service fördert die wichtige Verbindung zwischen Kulinarik und dem Gast. Der Service ist Mittler zwischen Erzeugern, der Küche und Genießern.

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

## Die Mitglieder der Chef Alliance Deutschland ...

- ... arbeiten mit Archepassagieren, regionalen und saisonalen Produkten
- ... informieren die Gäste umfassend über Produkte und deren Erzeuger

[www.slowfood.de/ca](http://www.slowfood.de/ca)  
[ca@slowfood.de](mailto:ca@slowfood.de)

