



Slow Food®

Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION – Berlin, 22. Mai 2013

Engere Zusammenarbeit von Slow Food Deutschland und Jeunes Restaurateurs Gemeinsame Veranstaltung am 26. Mai in Koblenz

Bereits seit zwei Jahren arbeiten **Slow Food Deutschland e.V.** und die **Jeunes Restaurateurs d'Europe** bei verschiedenen Projekten erfolgreich zusammen. Einen Höhepunkt dieses gemeinsamen Wirkens bildete die Kochwerkstatt auf der diesjährigen Slow Food Messe in Stuttgart. Nun wurde beschlossen, die Zusammenarbeit in den kommenden Wochen und Monaten durch weitere Projekte und Veranstaltungen zu verfestigen und auszubauen. Bei Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung und zum Erhalt der biologischen Vielfalt machen sich die beiden Vereine gemeinsam für eine nachhaltige und lebendige Esskultur stark.

Als nächste gemeinsame Veranstaltung steht die **Slow Food-Aktion gegen Lebensmittelverschwendung „Teller statt Tonne“** am 26. Mai in **Koblenz** auf dem Programm – Lebensmittel, die nicht in den regulären Handel gelangen weil sie zu groß, zu klein oder zu knubbelig sind, werden zu leckeren Gerichten zubereitet und gemeinsam mit Besuchern verspeist:

Sonntag 26.05.2013 – 12.00-18.00 Uhr

Teller statt Tonne-Aktion von Slow Food Deutschland mit den Jeunes Restaurateurs im Rahmen der Landpartie auf der Festung Ehrenbreitstein

www.slowfood.de/projekte_und_aktionen/teller_statt_tonne/festung_ehrenbreitenstein_koblenz/

Ort: Haus des Genusses, Festung Ehrenbreitstein, Koblenz

Partner: Jeunes Restaurateurs, freiwillige Helfer: Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs mit Ausbildungsleiter Detlev Ueter, Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz

Genuss, Verantwortung und Nachhaltigkeit gehören zusammen, so hat es sich Slow Food auf die Fahne geschrieben und dazu bringt der Verein schon seit über 20 Jahren Produzenten, Ko-Produzenten (Verbraucher), Händler und auch Köche zusammen. „Wir freuen uns darüber, wie die Kooperation mit den Jeunes Restaurateurs weiter wächst und sich entwickelt,“ so **Dr. Ursula Hudson**, Vorsitzende von **Slow Food Deutschland**. „Mit ihrer Kreativität und ihrem Schwerpunkt Regionalität und Saisonalität für den Gast zu einem kulinarischen Erlebnis werden zu lassen, leisten die Köchinnen und Köche der Jeunes Restaurateurs einen wertvollen Beitrag zum Erhalt einer lebendigen und nachhaltigen Esskultur. Als Experten im Bereich von Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung spielen sie eine wichtige Rolle als Multiplikatoren und Trendsetter. Koch und Gast, und auch Erzeuger, haben einen gemeinsamen Wunsch nach Qualität und Genuss. Aber nur durch gemeinsames Engagement für Nachhaltigkeit können diese auf Dauer bestehen.“

Andreas Hillejan, Vizepräsident **der Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland**, fügt hinzu: „Es ist uns wichtig, dass wir Nachhaltigkeit erzeugen und unterstützen. Diese Philosophie prägt die Arbeit unserer Mitglieder. Einkauf bei lokalen Erzeugern gehört ebenso dazu, wie die Bewahrung von regionaler Esskultur durch die kreative Weiterentwicklung traditioneller Gerichte und Rezepte. Dazu muss man gerade den Nachwuchs mit einbinden. Während ihrer Ausbildung nehmen unsere jungen Leute an verschiedenen Projekten teil, wodurch wir die Projekte unterstützen, aber auch den Wissensaustausch. Jeder kann in seinem Rahmen Nachhaltigkeit schaffen – wir tun das in der Küche. Die Zusammenarbeit mit Slow Food Deutschland bietet uns eine Möglichkeit, unser Wissen und Können aus der Küche heraus mit der Philosophie gut, sauber und fair zu verbinden und an einen breiteren Kontext zu knüpfen.“

[3.438 Zeichen]

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Sitz in Berlin. Die Slow Food Bewegung zählt Anfang 2013 in Deutschland über 12.000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern. www.slowfood.de



Slow Food®

Deutschland e.V.

Jeunes Restaurateurs – Deutschlands junge Spitzenköche

Sie sind jung und wollen gemeinsam etwas bewegen. Sie haben ein Ziel, nämlich mit Herz die deutsche Küche kreativ aber authentisch neu zu interpretieren. Und das erreichen die Jeunes Restaurateurs vor allem durch Können, Freundschaft und Wissenstransfer!

So schlossen sich im Jahr 1991 sieben begeisterte, junge Köche zusammen und gründeten die Sektion Deutschland, der seit 1974 in Frankreich bestehenden Vereinigung. Heute zählen Deutschlands junge Spitzenköche 63 Mitglieder mit 48 Michelin-Sternen in ganz Deutschland, von Sylt bis nach Oberstdorf. Die Jeunes Restaurateurs als professionelle Vereinigung anerkannt, mit prominenten Köpfen, starken Partnern und selbstständig geführter Öffentlichkeitsarbeit.

Sie finden die Jeunes Restaurateurs jedoch nicht nur deutschlandweit, sondern als europäische Vereinigung auch in 11 weiteren Ländern (Belgien, Dänemark, Frankreich, Italien, Kroatien, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Schweiz, Slowenien, Spanien) mit insgesamt 340 Mitgliedern. www.jeunes-restaurateurs.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen