



# Slow Food®

Deutschland e.V.

**PRESSEINFORMATION – Berlin, 08. April 2014**

## **Slow Food Deutschland und Jeunes Restaurateurs – Gemeinsam für die Vielfalt Arche-Wochen zelebrieren fast vergessene Lebensmittel – Kochwerkstatt auf der Slow Food Messe lädt zum Mitkochen ein**

Die Arche des Geschmacks, ein weltweites Projekt von **Slow Food**, bewahrt fast vergessene, traditionelle Lebensmittel, Kulturpflanzen und Nutztierassen vor dem völligen Verschwinden. Ob Kesselheimer Zuckerbirse, Ostheimer Leberkäse oder Hinterwälder Rind: der Verein will sie wieder bekannt und beliebt machen, nach dem Motto: Essen, was man retten will! Tatkräftige Unterstützung erfährt das Projekt nun von den **Jeunes Restaurateurs d'Europe**: während der für dieses Jahr geplanten **Arche-Wochen** werden die teilnehmenden jungen Spitzenköche einige der „Arche-Passagiere“ ihren Gästen in einem speziellem Menü oder besonderen Arche-Gerichten anbieten – traditionelle Spezialitäten, kreativ neu interpretiert.

Eine erste Möglichkeit zum Schmecken und Entdecken dieses gemeinsamen Projektes bietet sich auf dem Markt des guten Geschmacks – Die Slow Food Messe in Stuttgart (10.-13. April). In der **Kochwerkstatt** kochen Messebesucher gemeinsam mit erfahrenen Köchen, darunter die Jeunes Restaurateurs Hans-Harald Reber\*, Johannes King\*\*, Bernd Werner\*, Jens Dannenfeld\*, Stefan Rottner Michael Oettinger und Detlev Ueter mit Schülern der Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs, ein komplettes Gericht. Und auf dem Speiseplan stehen verschiedene Passagiere der Slow Food Arche des Geschmacks!

„Wir freuen uns sehr, dass die Jeunes Restaurateurs sich mit uns für den Erhalt der Biodiversität einsetzen“ erläutert **Dr. Ursula Hudson**, amtierende Vorsitzende von **Slow Food Deutschland e. V.** „Das Slow-Food-Projekt der Arche des Geschmacks will die biologische Vielfalt lebendig erhalten, nicht ins Museum verbannen. Denn biologische Vielfalt bedeutet auch geschmackliche Vielfalt. Wir wollen diese traditionellen Lebensmittel, Nutztiere und Kulturpflanzen wieder bekannt und beliebt machen und sie so vor dem Verschwinden bewahren. Die Unterstützung der Jeunes Restaurateurs bietet eine wunderbare Chance, diese Spezialitäten wieder verstärkt in die Küche und auf den Teller zu bringen. Wir sind gespannt auf die kreativen Kombinationen von Tradition, Innovation und Expertenwissen!“

**Andreas Hillejan**, Vizepräsident **der Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland**, fügt hinzu: „Die Philosophie der Slow Food Bewegung bringen die Jeunes Restaurateurs auf den Tisch: Speisen, die nicht nur gut schmecken, sondern auch den Erhalt der biologischen Vielfalt unterstützen. Weil wir uns als Verband die Bewahrung und Weitergabe des umfangreichen Erbes der Kochkunst auf die Fahnen geschrieben haben, ist ein nachhaltiges Denken und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln für uns selbstverständlich. Dazu zählt auch, dass wir den Kochnachwuchs frühzeitig einbinden und fördern. Genuss soll Freude bereiten – und wir haben Freude daran, unseren Gästen die Vielfalt guten Geschmacks zu zeigen. Deswegen unterstützen wir das Slow Food-Projekt der Arche des Geschmacks.“ Die Jeunes Restaurateurs d'Europe sind eine Vereinigung junger Spitzenköchen, die sich mit Leidenschaft für die kreative Umsetzung europäischer Kochkunst einsetzen. Der Verband zählt in Deutschland 71 Mitglieder, die ihre Gäste von der Nordsee bis Oberbayern mit ihrem besonderen Qualitätsversprechen begeistern.

[3.151 Zeichen]

### **KOCHWERKSTATT AUF DEM MARKT DES GUTEN GESCHMACKS – DIE SLOW FOOD MESSE 2014**

Kochwerkstatt, Halle 3 – Stand 3A83 *Passagiere der Arche des Geschmacks sind mit Sternchen\* gekennzeichnet*

DONNERSTAG, 10. APRIL

15:00 – 16:30 Uhr

**Tartar vom Limpurger Ochsen\* im Knusperbrotmantel auf Alblinsencreme\*, Liebstöckel und Senfsaat**

Hans-Harald Reber, Sternekoch, Mitglied des Jeunes Restaurateurs, Reber's Pflug Schwäbisch Hall

*Teilnahme kostenpflichtig (35€) und mit Voranmeldung; Zuschauen ist möglich.*



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

FREITAG, 11. APRIL

11:00 – 12:30 Uhr

**Murgtal Zander auf Frühlingsgemüsesalat mit Gartenkräutern und Bernd Werners gebratenen Bamberger Hörnla\***

Bernd Werner, Sternekoch, Mitglied des Jeunes Restaurateurs, Hotel Schloss Eberstein, Gernsbach  
*Teilnahme kostenpflichtig (35€) und mit Voranmeldung; Zuschauen ist möglich.*

SONNTAG, 13. APRIL

11:00 – 12:30 Uhr

**Gebratener Saibling mit fränkischem Grünkern\*-Risotto und Tauberschwarz-Schalotten-Butter**

Stefan Rottner, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Romantikhôtel Gasthaus Rottner, Nürnberg  
*Teilnahme kostenpflichtig (30€) und mit Voranmeldung; Zuschauen ist möglich.*

13:30 – 15:00 Uhr

**Nierenzapfen vom Albbüffel 63 Slow-Cooked mit sauce Hollandaise, 3mal Steckerübe cremig/knackig/rauchig und Thymianstreusel dazu Bamberger Hörnla\***

Michael Oettinger, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, Oettinger's Restaurant im Hotel Hirsch, Fellbach-Schmidlen  
*Teilnahme kostenpflichtig (30€) und mit Voranmeldung; Zuschauen ist möglich.*

\*\*\*

**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 2014 in Deutschland über 13 000 Mitglieder in rund 80 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100 000 Menschen in über 150 Ländern. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

### Jeunes Restaurateurs – Deutschlands junge Spitzenköche

Die Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) sind eine Vereinigung junger Spitzenköche, die sich mit Talent und Passion der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben. Von Sylt bis Oberstdorf, von Dresden bis Düsseldorf kombinieren die JRE hochwertiges kulinarisches Können mit der Leidenschaft europäischer Kochkunst und dem Respekt vor lokalen Traditionen und Produkten. Seit 1991 sind sie als Teil der europäischen Vereinigung der JRE mit diesem besonderen Qualitätsversprechen in Deutschland aktiv. Derzeit gehören dem Verband 71 Mitglieder an. Gemeinsam vereinen sie 56 von 274 Michelin-Sternen in Deutschland auf sich.

[www.jre.de](http://www.jre.de)

\*\*\*

### Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

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

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

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen