



Slow Food®

Deutschland e.V.

Verantwortungsvolle Gastronomie: Slow Food Chef Alliance Deutschland bei Terra Madre Salone del Gusto gegründet

PRESSEINFORMATION – Turin, 23. September 2016

Heute wurde bei Terra Madre Salone del Gusto – dem alle 2 Jahre stattfindenden größten internationalen Slow-Food-Event in Turin, Italien – die Slow Food Chef Alliance Deutschland gegründet: ein **Netzwerk aus professionellen Gastgebern, die Verantwortung für das Produkt, dessen Verarbeitung und Verwertung übernehmen**. Für Slow Food Deutschland ist das neu entstandene Netzwerk ein weiterer Baustein für das solide Fundament eines nachhaltigeren Lebensmittelsystems.

Bei der heutigen **Gründungsfeier** äußerte sich die Vorsitzende von Slow Food Deutschland, **Ursula Hudson**, wie folgt zur Initiative: *“Ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem kann nur erreicht werden, wenn sich alle Akteure entlang der kompletten Wertschöpfungskette um Verbesserung bemühen und nach **Werten der sozialen, ökologischen, ökonomischen, politischen und kulturellen Nachhaltigkeit** handeln. Der **Gastronomie kommt als wichtiger Abnehmer landwirtschaftlicher und handwerklich verarbeiteter Produkte hierbei eine Schlüsselrolle zu.**“*

Die engagierten Köche der Chef Alliance beziehen nachhaltige Produkte aus der Region. Hierdurch wirken sie als wichtige Schnittstelle zwischen lokalen Erzeugern und aufgeklärten Verbrauchern einerseits und als zentrale Akteure der regionalen Vernetzung und Förderer lokaler Strukturen andererseits. Die Chef-Alliance-Köche nehmen eine Vorreiterrolle ein, da sie ihren Gästen die Möglichkeit vor Augen führen, wie man eingebettet in nachhaltige lokale Netzwerke arbeitet und kocht. Aus diesem Grund war es für Slow Food unerlässlich ein Netzwerk aus Köchen zu etablieren, die sich der Slow-Food-Philosophie verschreiben und Seite an Seite mit regionalen Kleinbauern und Lebensmittelhandwerkern arbeiten. Wir begrüßen nun alle teilnehmenden Gastronomen offiziell als Chef-Alliance-Köche und freuen uns auf eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit.“

Die Slow Food Chef Alliance Deutschland ist ein dynamisches Netzwerk aus Küche, Bar, Service sowie deren Partnern: den Erzeugern guter, sauberer und fairer Produkte. Die **Mitglieder der Slow Food Chef Alliance Deutschland arbeiten mit Passagieren der Slow Food Arche des Geschmacks sowie regionalen und saisonalen Produkten** und informieren die Gäste umfassend über ihre Produkte und deren Erzeuger.

Unter den Köchen, die bei der heutigen Gründungsveranstaltung bei Terra Madre Salone del Gusto in das Netzwerk aufgenommen wurden sind **Christoph Hauser** aus **Regensburg** (Hausers Kochlust) und **Jens Witt** aus **Hamburg** (Wackelpfer – Ökologisches Essen für Kinder). Sie haben heute gemeinsam für Besucher in der Terra-Madre-Küche das bayerische Gericht der Fingernudeln und Zwiebeln gekocht.

Die komplette Liste aller deutschen Köche der Chef Alliance finden Sie hier:

<http://www.fondazioneSlowFood.com/en/nazioni-alleanza/germany/>

Mehr Informationen zur Slow Food Chef Alliance in Deutschland: https://slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/slow_food_chef_alliance/

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de
Harry Hoffmann – (0 30) 2 00 04 75-13 – h.hoffmann@slowfood.de



Slow Food®

Deutschland e.V.

Neben der deutschen Chef Alliance hat sich heute in 7 weiteren Ländern ein Netzwerk aus Köchen gegründet. Die **Slow Food Chef Alliance** gibt es somit in **insgesamt 15 Ländern**. **Neu dazugekommen sind: Frankreich, Argentinien, Brasilien, Indien, Kenia, Uganda und Ecuador.**

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. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

*Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland etwa 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern.
<http://www.slowfood.de/>*

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

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

Slow Food Deutschland e. V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin – presse@slowfood.de

Sharon Sheets – (0 30) 2 00 04 75-20 – (01 57) 88 49 25 05 – s.sheets@slowfood.de

Harry Hoffmann – (0 30) 2 00 04 75-13 – h.hoffmann@slowfood.de