



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Die Chef Alliance von Slow Food Deutschland feiert zweijähriges Jubiläum

PRESSEINFORMATION – Berlin, 20. September 2018

Die Chef Alliance Deutschland gründete sich vor genau zwei Jahren beim Terra Madre Salone del Gusto in Turin – der größten internationalen Slow-Food-Veranstaltung. Inzwischen besteht sie aus 26 Köchinnen und Köchen, die für die Herkunft ihrer Produkte, ihre Kultur- und Naturlandschaften und den Genuss ihrer Gäste Verantwortung übernehmen. „Wir möchten das Gegengewicht zum oftmals haltlosen Trend einer authentischen und nachhaltigen Küche sein. Ziel ist es, als Netzwerk zukunftsfähig arbeitender Köchinnen und Köche gemeinsam aufzutreten und weiter zu wachsen“, so Jens Witt, Leiter der Chef Alliance Deutschland.

Die Mitglieder der Chef Alliance wissen, dass Kochen und wahrer Genuss von der Wahl des Lebensmittels und dem Wissen um dessen Herkunft abhängen. An Orten wie Hamburg, Essen, Berlin, Rech, Karlsruhe, Regensburg oder Unterammergau kochen sie frisch mit regionalen und saisonalen Zutaten sowie alten Sorten. Sie verzichten vollständig auf industriell erzeugte und verarbeitete Produkte und Zusatzstoffe. Der enge Kontakte zu den Erzeugerinnen und Erzeugern ihrer Region ist essentiell. Sie vermeiden so weit wie möglich Lebensmittelabfälle und tragen dazu bei, dass Menschen bewusster und wertschätzender mit Essen umgehen. Viele ihrer Gäste kommen gerade deshalb zu ihnen, weil sie von ihnen die Geschichten hinter den Gerichten erfahren.

Jens Witt erklärt, dass viele Köchinnen und Köche dazu neigen, im wahrsten Sinne des Wortes ihr ‚eigenes Süppchen zu kochen‘. Dabei gäbe es viele, die es mit den Slow-Food-Prinzipien ‚gut, sauber und fair‘ ernst meinen und diese trotz der Mühen aus vollem Herzen umsetzen. „Wir müssen voneinander wissen, uns austauschen und weiterentwickeln. Nur dann schaffen wir es, uns von denen, die ihren Speisekarten den Nachhaltigkeits-Stempel verleihen ohne danach zu handeln, abzugrenzen“, so Witt. Für die Zukunft wünscht er dem Netzwerk, dass es weiter wächst. Das ermögliche beispielsweise, sich verstärkt regional auszutauschen und Lösungen für die jeweils spezifischen Herausforderungen einer Region zu erarbeiten. Es ist außerdem geplant, dass sich die Mitglieder je nach Expertise verstärkt einzelnen Themen wie Jagd und Wildfleisch, regionale Fischerei sowie Gemeinschaftsverpflegung widmen. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, weist zugleich auf das politische Engagement und gesellschaftliche Tragweite hin. „Jede Köchin und jeder Koch, der an der Seite von Slow Food Flagge zeigt für eine Agrarpolitik und eine Ernährungsweise, die endlich fair mit Mensch, Tier und Umwelt umgeht, zählt. Ihre Berufsgruppe hat eine enorm wichtige Mittlerrolle. Denn bewegt sich etwas bei ihnen, hat dies unmittelbaren Einfluss auf den Lebensmittelhandel ebenso wie auf die Verbraucher. Deshalb möchten wir gemeinsam mit möglichst vielen Köchinnen und Köchen klare Zeichen setzen und zukunftsweisende Impulse an Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft senden“, so Hudson.

Die Kriterien des Netzwerkes sowie eine Übersicht aller Mitglieder finden Sie [>>> hier](#).

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®] Deutschland e.V.

*Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de*

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

Die Chef Alliance von Slow Food

Das internationale Projekt von Slow Food hat inzwischen in 22 Ländern Fuß gefasst. Rund 1.090 Köchinnen und Köche sind Mitglied in diesem Netzwerk.

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin