



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Ottmar Pohl-Hoffbauer, Küchenchef im COSMO Hotel Berlin Mitte, ist neues Mitglied des Slow-Food-Netzwerkes für Köche

PRESSEINFORMATION – Berlin, 4. September 2018

Die Slow Food Chef Alliance Deutschland ist ein wachsendes, dynamisches Netzwerk aus 26 Köchinnen und Köchen. Aus Überzeugung übernehmen sie Verantwortung für ihr Produkt und für den Genuss ihrer Gäste. Sie verpflichten sich dazu, mit regionalen und saisonalen Zutaten frisch zu kochen, enge Kontakte zu den Erzeugerinnen und Erzeugern zu pflegen und Lebensmittelabfälle zu vermeiden. Ihren Gästen erzählen sie die Geschichten hinter den Gerichten und tragen zu mehr Bewusstsein und Wertschätzung fürs Essen bei.

Die Mitglieder der Chef Alliance wissen, dass Kochen und wahrer Genuss von der Wahl des Lebensmittels und dem Wissen um dessen Herkunft abhängen. Davon überzeugt ist auch Ottmar Pohl-Hoffbauer. Der ausgezeichnete BIOSpitzenkoch ist seit 2009 Küchenchef des Scent Restaurant im Designhotel COSMO Hotel Berlin Mitte und ebenso lange Mitglied bei Slow Food Deutschland. Er lebt die Philosophie des Vereins nicht nur privat, sondern auch beruflich. Für ihn ist der persönliche Draht zu den Erzeugerinnen und Erzeugern essentiell. Er ist viel in Brandenburg unterwegs und macht sich persönlich ein Bild davon, wie sie das Gemüse anbauen und ihre Tiere halten. „Die kleinbäuerlichen Betriebe haben ein funktionierendes Netzwerk untereinander. So gelange ich von Hof zu Hof und an frische, nahrhafte Lebensmittel. Das ermöglicht es mir, meinen eigenen Ansprüchen sowie denen meiner Gäste gerecht zu werden“, erklärt Pohl-Hoffbauer. Unter seinen Gästen sind viele, die genau deswegen zu ihm kommen. Sie gehören zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern, die wissen möchten, woher ihr Essen kommt, und es wertschätzen.

So wie die anderen Netzwerk-Mitglieder verzichtet auch Pohl-Hoffbauer vollständig auf industriell erzeugte und verarbeitete Produkte und Zusatzstoffe. Er setzt stattdessen auf traditionelle Lebensmittel, von denen einige drohen, von unseren Speiseplänen zu verschwinden. Im Rahmen der „Arche des Geschmacks“ setzen sich Slow Food und seine Köchinnen und Köche für den Fortbestand von rund 70 solcher Nutztierassen, Gemüse- und Obstsorten ein. „Ich bereite Arche-Passagiere zu, weil ich möchte, dass sie auf dem Markt bleiben. Mich beeindruckt besonders das Angler Rotvieh, welches trotz aller Widrigkeiten großgezogen wird, zum Beispiel auf dem Erdhof Seewalde. Seine Aufzucht macht es zu einem herausragenden Stück Fleisch. Ich habe aus ethischer und ökologischer Überzeugung nur wenig Fleisch auf der Karte. Wenn Fleisch, dann aber solches“, schwärmt Pohl-Hoffbauer. Welch erschreckendes Ausmaß Lebensmittelabfälle im Bereich der Gastronomie annehmen können, daran erinnert er sich aus der Zeit, als er im Catering tätig war. Deswegen möchte er es anders machen: Außer beim Frühstück bietet er Essen à la carte anstatt üppige Buffets für Abendessen und Tagungen an. Das spart an Abfällen ein. Hinzu kommt, dass er seine Karte jeden Tag neu schreibt und flexibel auf die Bedarfslage eingeht, die vorhandenen Lebensmittel neu verarbeitet oder einmacht. Denn so viel ist für ihn sicher: Wenn man gute Lebensmittel hat und weiß, wo sie herkommen, sollte man sie auch mit einer gewissen Sorgfalt verarbeiten.

Mit Ottmar Pohl-Hoffbauer hat die Chef Alliance bereits ihren zweiten Koch in Berlin. Mit dabei ist auch Christoph Hauser von **Herz & Niere** in Kreuzberg. Details zu den Kriterien des Netzwerkes sowie eine Übersicht aller Mitglieder finden Sie [>>> hier](#).

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.

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 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