

EDITORIAL

Welche Freude, hier und dort sind Lichter am Ende des »Gastronomiekrise-Tunnels« zu sehen! Während rundum vom Fachkräftemangel die Rede ist, gibt es dennoch positive Beispiele. Denn sie sind zu finden, junge Leute, die Lust haben, zu kochen und ihre Gäste mit gutem und frisch gekochtem Essen zu bewirten.

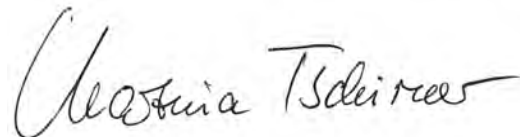
Die lieber mit den Händen arbeiten und keine Scheu davor haben, sie sich »schmutzig« zu machen – statt auf eine Bürokarriere zu setzen mit dem Ziel, möglichst schnell viel Geld zu verdienen.

Natürlich kommt es auch immer auf den auszubildenden Betrieb an. Küchenchefs und Bäckermeister, die jammern, dass sie keine Azubis haben, müssen wohl beginnen umzudenken. Mit der althergebrachten Rollenverteilung »der Meister hat alles, der Lehrling nichts zu sagen« läuft es heute nicht mehr. Selbstverständlich müssen auch die Auszubildenden ernst genommen und gehört werden. Mitten in der Nacht mit dem Brotbacken beginnen? Die Begeisterung dafür muss schon riesig sein, um solche Arbeitszeiten mitzumachen, ohne zu murren. Dass es auch anders geht, haben wir bei unseren Gesprächen mit Auszubildenden erfahren, die andere Wege gehen. Ausbilder sowohl aus der Gastronomie als auch dem Lebensmittelhandwerk, die Konzepte haben, mit denen sich die Krise in der Branche überwinden ließe. Im Übrigen muss es gar nicht immer eine Lehre sein, junge Menschen mit Begeisterung sind auch als Quereinsteiger oft gern gesehen. Mehr darüber in unserem Dossier »Food Heroes wanted« ab Seite 52.

Immer noch trauert Slow Food Deutschland um Ursula Hudson, unsere langjährige Vorsitzende, die in diesem Sommer viel zu früh verstorben ist. Um ihre Vision, die Ernährungswelt zukunftsfähig und für alle fairer zu gestalten, lebendig zu halten, hat Slow Food Deutschland den Ursula Hudson Preis ins Leben gerufen. 2021 soll er erstmals vergeben werden – an Menschen, die wie Ursula mit ihrem Wirken die Ernährungswende gestalten und voranbringen. Bitte unterstützen Sie die Umsetzung dieses Preises mit Spenden. Wie Sie helfen können, lesen Sie auf Seite 7.

Dass Corona uns auch im Herbst und Winter noch voll im Griff haben wird, daran führt wohl kein Weg vorbei. Aktuell sind wieder alle Restaurants im Land geschlossen, wir bangen mit, ob sie es schaffen, auch noch den zweiten Lockdown zu überstehen. Der Pandemie zum Trotz ist Terra Madre Salone del Gusto, die größte und wichtigste Veranstaltung von Slow Food, am 8. Oktober weltweit erfolgreich gestartet – größtenteils online in diesem verrückten Jahr. »And the show will go on«... bis ins nächste Jahr.

Ein Weihnachtsfest ohne größere Einschränkungen, aber gutem Essen sowie viel Mut für ein besseres 2021 wünscht Ihnen



Ihre Martina Tschirner



Foto: Max Schwarzlose

VAN N A H M E N
Privatkelterei seit 1917



Frucht-Secco 0% ALKOHOL 100% FRUCHT

Der van Nahmen Frucht-Secco ist ein Apéritif ganz ohne Alkohol – ein reiner, anregender Genuss von Frische und Frucht. Das war seit langem ein Wunsch der gehobenen Gastronomie. Wir erfüllen diesen Wunsch nun mit einer jahrgangsweise komponierten Cuvée ausgewählter Obstsorten. van Nahmen Frucht-Secco ist ein fruchtig-prickelndes Geschmackserlebnis für den besonderen Anlass.



van Nahmen
FRUCHT-SECCO

- Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere
- Apfel-Quitte (Bio-Qualität)
- Traube (Bio-Qualität)
- Apfel-Heidelbeere-Kirsche



DE-ÖKO-007
EU Landwirtschaft

*Erleben Sie die Vielfalt unserer Produktpalette.
Bestellen Sie unsere optimal gelagerten Säfte
online und wir beliefern Sie mit purem Genuss.*

www.vanNahmen.de

PRIVATKELTEREI VAN N A H M E N
Hamminkeln / Rheinland