



Slow Food® Deutschland e.V.

Michelin Guide: Slow Food Chef Alliance und Genussführer Restaurants für Nachhaltigkeitsengagement ausgezeichnet

PRESSEINFORMATION – Berlin, 05.03.2020

Mehr Nachhaltigkeit in allen Lebensbereichen ist dringend notwendig, auch in der Gastronomie. Das erkennt auch der Michelin Guide an, indem er 2020 erstmals gastronomische Betriebe auszeichnet, die nicht nur die Gourmetküche repräsentieren, sondern die mit ihrer täglichen Arbeit im Umgang mit Lebensmitteln Nachhaltigkeit leben. Unter den 18 gastronomischen Betrieben, die im Michelin Guide mit einem Symbol für Nachhaltigkeit versehen wurden, sind zwei Köch*innen der Slow Food Chef Alliance sowie fünf Restaurants aus dem Slow Food Genussführer.

„Für Slow Food ist es ein enormer Erfolg, dass sich die Bedeutung des Nachhaltigkeitsthemas nun auch im Michelin Guide widerspiegelt. Diese Entwicklung setzt das richtige Zeichen, nämlich, dass gute Küche nicht Gourmet-Sterneküche sein muss, sondern dass es auch auf die inneren Werte der Lebensmittel ankommt, etwa wo sie herkommen, wie sie erzeugt wurden und bei tierischen Produkten unter welchen Haltungsbedingungen“, kommentiert Ursula Hudson die freudige Nachricht, dass zahlreiche Betriebe aus dem Slow-Food-Netzwerk dabei sind.

Laut Michelin-Guide ist die Basis der Vergabe des Nachhaltigkeitssymbols der achtsame Umgang mit der Natur und die Wertschätzung von Tieren und Ressourcen. Dabei liege der Fokus auf Zutaten, die aus der Region stammen. Regionalität und Saisonalität seien genauso wichtig wie der direkte Kontakt zu den Bäuer*innen und Lebensmittelhandwerk*innen, von denen die Gastronom*innen ihre Produkte beziehen. In den Restaurantküchen kommen idealerweise nur Produkte zum Einsatz, die die eigene Region und die jeweilige Jahreszeit zu bieten haben. Bei Getreide, Gemüse und Obst seien biologisch-ökologische Aspekte die Grundlage für den Anbau und bei tierischen Lebensmitteln zählten artgerechte Tierhaltung, Transport und Schlachtung.

„Weil die Restaurants unserer Chef Alliance diese für die Zukunft unserer Ernährung grundlegenden Nachhaltigkeitswerte leben, indem sie verantwortungsvoll mit den Lebensmitteln und natürlichen Ressourcen umgehen, sind sie definitiv einen Umweg wert. Schön, dass der Michelin dieses Engagement nun auch jenseits von Dreisterne-Lokalen honoriert“, kommentiert Jens Witt, Sprecher der Slow Food Chef Alliance Deutschland. Aus dem Slow-Food-Köchenetzwerk, der Chef Alliance, sind Sebastian Junge vom [Wolfs Junge](#) in Hamburg und Marcello und Andrea Gallotti aus dem [erasmus](#) in Karlsruhe ausgezeichnet worden. Auch aus dem Slow Food Deutschland Genussführer haben fünf Betriebe das Nachhaltigkeitssymbol bekommen: Alter Wirt (Grünwald), Biohotel Mohren (Deggenhausertal), Biorestaurant Rose (Hayingen), Auers Schlosswirtschaft (Neubeuern) und die Gutsküche Wulksfelde (Tangstedt).

Mehr Informationen zur Slow Food Chef Alliance: <https://www.slowfood.de/was-wir-tun/slow-food-chef-alliance>

Mehr Informationen zum Slow Food Genussführer Deutschland: <https://www.slowfood.de/publikationen/buecher/genussfuehrer>

*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*innen 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. Slow-Food-Mitglieder sind 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

Ihre Ansprechpartner*innen 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