

Tag der nachhaltigen Gastronomie: Zukunftsweisende Gastronomie erhalten

PRESSEINFORMATION – Berlin, 10. Juni 2020

Die Gastronomie spielt eine zentrale Rolle für die Umsetzung eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems, das im Einklang mit Mensch, Tier und Natur agiert und die planetaren Grenzen respektiert. Zum internationalen Tag der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni appelliert Slow Food Deutschland an Verbraucher*innen und Politik, die Gastronom*innen zu unterstützen, die sich für ihre Region verantwortlich zeigen und in lokalen Netzwerken engagieren. In Zeiten von Corona ist dies wichtiger denn je. Bei einem Menüabend im Hamburger Restaurant Hobenköök zeigen an diesem Tag sechs Köch*innen der Slow Food Chef Alliance, wie eine solche Netzwerkgastronomie in der Praxis funktioniert; sie bereiten für ihre Gäste je einen Gang zu und stellen die Lieferant*innen ihrer Erzeugnisse vor, mit denen sie engen Kontakt pflegen.

Zukunftsfähig arbeitende Gastronom*innen wollen wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen und stellen durch den direkten Kontakt zu ihren Lieferant*innen sicher, dass der Weg zum Ursprung ihrer Lebensmittel transparent und für ihre Gäste nachvollziehbar ist. Diese Art der ‚Netzwerkgastronomie‘, die Erzeuger*in, Gastronomie und Endverbraucher*in miteinander ins Verhältnis setzt, ist zukunftsweisend. Indem die Köch*innen vielfältige und regionaltypische Sorten und qualitativ hochwertige Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung und ökologischem Anbau auswählen und kurze Transportwege bevorzugen, tragen sie maßgeblich zum Erhalt der biokulturellen Vielfalt und zur Ernährungswende bei.

Dazu Slow Food Deutschland Vorsitzende Ursula Hudson: „Die Netzwerkgastronomie hatte es schon vor der Corona-Krise schwerer als ihre Konkurrenz in der Systemgastronomie oder im Fast-Food-Sektor, allein durch ihre Bereitschaft, für gute Erzeugnisse faire Preise zu zahlen. Slow Food fordert deshalb gezielte Unterstützung und Förderung für Gastronom*innen, die durch ihr Handeln zum Schutz des Klimas sowie dem Erhalt und Ausbau lokal verorteter, ökologischer Lebensmittelerzeugung, der biokulturellen Vielfalt und des kulinarischen Erbes beitragen“.

Genau diese Wirtschaftsweise verkörpern die Mitglieder der [Slow Food Chef Alliance](#), die ihre Gäste zum Tag der nachhaltigen Gastronomie zu einem besonderen Erlebnis in ihre Restaurants einladen.

Hinweis zu einem Restaurantbesuch zum „Tag der nachhaltigen Gastronomie“: Menüabend im Restaurant Hobenköök in Hamburg

In Hamburg findet zum Tag der nachhaltigen Gastronomie ein Menüabend in der Hobenköök statt, bei der die Slow Food Chef Alliance Mitglieder Sebastian Junge, Luka Lübke, Thomas Sampl, Barbara Stadler, Jochen Strehler und Jens Witt jeweils einen Gang zubereiten und ihre Lieferant*innen in digitalen Portraits vorstellen. Dieser Wertschätzung dem eigenen Netzwerk gegenüber schließen sich bundesweit viele der insgesamt 46 Mitglieder der Chef Alliance an. Sie bereiten ein Gericht oder ein Menü rund um einen oder mehrere ihrer regionalen Lieferant*innen zu. Per Livestream werden CA-Köch*innen aus anderen Orten in die Hobenköök zugeschaltet.

[>> Mehr über den Restaurantbesuch in der Hobenköök](#)

[>> Mehr über die Slow Food Chef Alliance Deutschland](#)

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.

>> Corona-Krise: Mit Maßnahmenkatalog für Deutschlands Gastronomie fordert Slow Food Bund, Länder und Kommunen zum Handeln auf

Tag der nachhaltigen Gastronomie: Am 18. Juni ist der Tag der nachhaltigen Gastronomie. Dieser wurde durch die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen ins Leben gerufen.

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. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de, V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

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