



Slow Food®
Deutschland e.V.

INTERGASTRA 2021: Im Austausch mit Köch*innen der Chef Alliance

25.02.2021 – Vom 8. bis 10. März 2021 findet die INTERGASTRA, Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie, digital statt. Slow Food Deutschland beteiligt sich mit drei Veranstaltungen. Im Fokus steht die Chef Alliance, das Köch*innen-Netzwerk von Slow Food. Ihre Mitglieder sind Pioniere der Ernährungswende, indem sie in regionalen Netzwerken arbeiten und ihre Gäste für biokulturelle Vielfalt begeistern. Während der INTERGASTRA erfahren Verbraucher*innen beim digitalen Live-Kochen, wie weniger Tierisches, dafür mehr Pflanzliches das Menü bereichern kann. Bei einer Schokoladenverkostung mit Original Beans geht es um den Geschmacksreichtum vielfältiger Kakaobohnen.

***** Veranstaltungshinweise *****

Montag, 8.3.21, 15:00 – 16:00 Uhr | Podiumsdiskussion „Lebendige Lieferketten - Biologische Vielfalt auf dem Teller“ mit

- Jens Witt, Sprecher der Chef Alliance und Inhaber von Wackelpeter, Ökologisches Essen für Kinder, Hamburg
- Sebastian Junge, Restaurant Wolfs Junge, Mitglied der Chef Alliance, Hamburg
- Moderation: Marie Pugatschow, Käserin i.A., Slow Food Youth Deutschland

Der Verlust der biologischen Vielfalt schreitet ungebremst fort und ist im Bewusstsein vieler Gastronomiebesucher*innen zu einem wichtigen Thema geworden. Was kann die Gastronomie zum Schutz der regionalen biologischen Vielfalt und ihrer nachhaltigen Nutzung tun? Die Integration des Themas Biodiversität in das Lieferkettenmanagement ist herausfordernd. Die Chef Alliance hat das Arbeiten in regionalen Netzwerken zu einem ihrer Standards erhoben und ist damit - auch wirtschaftlich - erfolgreich. Ein Blick auf Netzwerke, regionale Lieferketten und die Vielfalt auf dem Teller.

Dienstag, 9.3.21, 14:00 -15:00 Uhr | Online- Verkostung „Schokolade – gut, sauber und fair“ mit:

- Patrick von Vacano, Sommelier, Original Beans
- Thomas Sampl, Hobenköök Hamburg, Mitglied Chef Alliance
- Patricia Viana Lima, Modaka Cacau Gourmet, Bahia, Brasilien (Live aus Brasilien)
- Moderation: Lea Leimann, Konditorin, Vorstand Slow Food Deutschland e.V.

Schokolade macht glücklich und verbindet Menschen, Kontinente und Kulturen. Vielfältige Kakaobohnen bieten Geschmacksreichtum in der Küche. Bei Fermentation, Röstung oder Veredelung geschieht einiges von der Bohne bis zur Tafel. Hier zeigt sich wahre Produktqualität. Bestellen Sie ein Verkostungspaket von Original Beans und verfolgen Sie die Reise der Schokolade „bean to bar“ mit allen Sinnen. Erfahren Sie von den Erzeuger*innen, wie nachhaltiger Anbau Biodiversität im Regenwald schützt.

[» Zu Details und Bestellung des Verkostungspaket](#) (Preis: 20,90€ + 4,90€ Versand); letzter Bestelltermin: 2. März 2021

Mittwoch, 10.3.21, 14:30 – 15:30 Uhr | Chef Alliance– Genuss trifft Planetengesundheit mit:

- Johannes King, Zweisternekoch Sölring’hof Sylt, Mitglied Chef Alliance

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sebastian Strehlau, 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.

- Barbara Stadler, Küchenmeisterin, Aromenakrobatin, Fernsehköchin, Die Kastanie Bremen, Mitglied Chef Alliance
- Moderation: Detlev Ueter, Ueter & Herbs, Koblenz, Mitglied Chef Alliance

Gesundheit ist ein Riesenthema. Essensstile, Allergien, Unverträglichkeiten haben längst die Speisekarten erreicht. Und nun auch noch die Planetary Health Diet – eine Ernährung, die im Einklang mit den verfügbaren Ressourcen steht. Drei Spitzenköch*innen der Chef Alliance zeigen live, wie weniger Tierisches, dafür mehr Pflanzliches die Menüfolge bereichert und selbst „eingefleischte“ Fleischesser*innen mit Vielfalt, Kreativität und Geschmacksexplosionen zu Fans von Nachhaltigkeit werden lässt.

Zur kostenlose Teilnahme an der Intergastra [>> hier](#)

Das Programm von und mit Slow Food Deutschland finden Sie auch [>> hier](#)

[» über die Chef Alliance](#)

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 Erzeugerinnen und 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. Nina Wolff

Ihr*e Ansprechpartner*in bei Slow Food Deutschland e. V.:

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

Sebastian Strehlau, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

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