



Slow Food®  
Deutschland e.V.

## Keine Ernährungswende ohne nachhaltige Gastronom\*innen

**17.06.2021 – Zum Tag der nachhaltigen Gastronomie (18.6.) verweist Slow Food Deutschland (SFD) auf die zentrale Bedeutung der Gastronomie für die Transformation unseres Ernährungssystems. Der Verein appelliert an Politik und Verbraucher\*innen, Gastronom\*innen zu unterstützen, die sich in fairen regionalen Netzwerken engagieren und lokale Märkte stärken. Zukunftsfähig arbeitende Chefs und Chefinnen sind mehr als Zubereiter\*innen von Mahlzeiten. Sie sind Botschafter\*innen für ein faires Lebensmittelsystem, ob in Restaurant, Kantine oder Mensa. Viele von ihnen sind kulinarisch und politisch bei Slow Food beheimatet: in der Köch\*innen-Vereinigung Chef Alliance sowie im Genussführer.**

Köch\*innen stehen ebenso wie ihre Gäste unter dem Eindruck des Lockdowns. Dieser hat verdeutlicht: Restaurants und Lokale sind mehr als „nur“ Orte des Essens und Genießens. Sie sind Orte für soziales Miteinander und die kulinarischen Visitenkarten einer Region. Es sind Orte, an denen Gastronom\*innen die Brücke zwischen Bauch und Kopf schlagen können: Indem sie ihre Gäste über den Genuss für eine planetenfreundliche Ernährungsweise inspirieren. Köch\*innen aus dem Slow-Food-Netzwerk haben bereits vor Jahren damit begonnen, den Genuss um die Verantwortung zu ergänzen. Dass sich immer mehr auf diesen Weg machen, spiegelt sich im stetig wachsenden Netzwerk der Chef Alliance sowie im Genussführer wieder. Beides sind wichtige Orientierungshilfen für Verbraucher\*innen bei der Suche nach Gastronom\*innen, die nachhaltig wirksam sind; die neue Genussführer-App ebnet den Weg mit nur wenigen Klicks. „Wir hoffen, dass Verbraucher\*innen die App nutzen, um die Gastronomie nach den langen herausfordernden Monaten des Lockdown zu unterstützen“, erklärt Wieland Schnürch, Leiter des Genussführer-Herausgeberteams.

Chefs und Chefinnen aus dem SFD-Netzwerk sind Multiplikator\*innen zwischen Erzeugung, Verarbeitung und Gast. Der Weg zum Ursprung ihrer Lebensmittel ist für ihre Gäste transparent. Indem die Köch\*innen vielfältige, frische und regionaltypische Lebensmittel mit kurzen Transportwegen bevorzugen, tragen sie zum Schutz von Mensch, Tier sowie Umwelt und Klima bei. Dieses Engagement habe Vorbildcharakter und verdiente Wertschätzung, meint Jens Witt. Er leitet die Chef Alliance: „Wenn diese ‚Netzwerkgastronomie‘ weiter wächst, sich ihr immer mehr Köch\*innen der Außerhausverpflegung anschließen, gewinnen wir an Strahlkraft und ermutigen eine wachsende Anzahl an Menschen, ganzheitlich gesunde Ernährung mit guten Grundnahrungsmitteln auch in den eigenen vier Wänden umzusetzen. Wir brauchen diesen Dominoeffekt für die so wichtige Ernährungswende, die wir nicht aufschieben können.“

Um nachhaltigen Gastronom\*innen ihre wichtige Arbeit zu erleichtern, fordert Slow Food politische Unterstützung und Förderung. Stätten regionaler Wertschöpfung, vor allem die des Lebensmittelhandwerks, sind vielerorts der Industrialisierung zum Opfer gefallen. Hier braucht es eine Kehrtwende. „Seit der Corona-Pandemie genießt Regionalität bei vielen Verbraucher\*innen wieder einen höheren Stellenwert. Diesem Interesse sollte die Politik Folge leisten und Anreize für verlässliche Versorgungsangebote in den Regionen schaffen“, fordert Nina Wolff, amtierende SFD-Vorsitzende. Und die Verbraucher\*innen? Auch sie können ihren Beitrag leisten, in dem sie bereit sind, für gute Erzeugnisse faire Preise zu zahlen.

Am Tag der nachhaltigen Gastronomie laden Köch\*innen der Chef Alliance zu verschiedenen Events ein, u. a. in Hamburg, Ebersbach/Stuttgart und Holzkirchen/München ([» Details](#)).  
» Informationen und Details zur [Genussführer App](#).

\*\*\*

**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.

**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](mailto: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 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](http://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](mailto:presse@slowfood.de)

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