



Slow Food®
Deutschland e.V.

Botschafter*innen für die Ernährungswende: Chef Alliance von Slow Food Deutschland feiert fünfjähriges Jubiläum

14.10.2021 – Die Chef Alliance Deutschland gründete sich vor fünf Jahren beim Terra Madre Salone del Gusto in Turin - der größten internationalen Slow-Food-Veranstaltung. Inzwischen ist sie ein lebendiges und weiterhin wachsendes Netzwerk mit bundesweit aktuell 64 Köch*innen. Sie eint das Ziel, Verantwortung für ihre eigene Leidenschaft und den Genuss ihrer Gäste zu übernehmen. Die gastronomische Landschaft kann so Orte der Ernährungswende schaffen.

Unter dem Dach der [Chef Alliance \(CA\)](#) versammeln sich Köch*innen, die täglich kreativ, leidenschaftlich und bedacht mit dem Thema Essen und Ernährung umgehen. Ob selbstständig oder angestellt in Kantinen, Restaurants, Markthallen und Bistros, oder auch als Dozent*in für Ernährung in Bildungseinrichtungen oder Kochschulen – die Mitglieder wissen, dass die Aufgaben der Ernährungswende enorm sind und möchten eine wichtige Mittlerrolle übernehmen und zukunftsweisende Impulse setzen. Denn je nachhaltiger die Gastronomie wird, umso positiver kann ihr Einfluss auf die Lebensmittelwertschöpfung und -netzwerke in den Regionen sowie auf die Verbraucher*innen sein. Die CA-Köch*innen möchten ihren Gästen eine für Mensch und Planet gesunde Ernährung mit allen Sinnen erlebbar machen und zeigen, dass Genuss und Verantwortung auf einen Teller passen und gehören.

Für die CA ist Genuss von der Wahl des Lebensmittels und dem Wissen um dessen „Wurzeln“ abhängig. Sie setzt sich u. a. dafür ein, die biologische und kulturelle Vielfalt zu erhalten, fair zu handeln gegenüber Mensch, Tier und Umwelt. Fairness und Transparenz werden auch im Netzwerk selber groß geschrieben. Dazu Luka Lübke, Sprecherin der Chef Alliance: „In unserer Berufsgruppe ist Konkurrenz oft vorherrschend. In der Chef Alliance hingegen wünschen und suchen wir untereinander den Schulterschluss. Nur wenn wir zusammen auftreten, können wir lauter werden und wachsen.“

Das Aufnahmeverfahren in die CA ist umfänglich. Die Kommission interviewt die Kandidat*innen sowie ausgewählte Lieferant*innen und wirft einen Blick auf ihre Speisepläne und Menüs. „Wenn wir unser gesellschaftspolitisches Engagement ernst meinen, brauchen wir Kriterien, die uns von denen unterscheiden, die ihren Speisekarten einen ‚grünen‘ Stempel verleihen, ohne wirklich danach zu handeln“, erklärt Lübke. „Es ist Teil der Netzwerk-Arbeit, dass wir uns in unserem Tun stetig reflektieren, voneinander lernen und überlegen, wie wir Genuss innerhalb der planetaren Grenzen zum Gast bringen.“ Für die 64 Köch*innen ist das eine Art Bildungsauftrag, dem sie sich verschreiben.

Zeitgleich mit dem Jubiläum erhielten am gestrigen Mittwoch drei Köch*innen die [Tierschutz-Kochmütze der Schweisfurth Stiftung](#): Jens Witt vom ‚Wackelpeter‘, Sebastian Junge vom ‚Wolfs Junge‘ und Renate Lieb von ‚Zur Scheunenwirtin‘. Insgesamt tragen inzwischen fünf CA-Mitglieder diese Auszeichnung. Weitere sechs sind Bio-Spitzenköch*innen und vier tragen den MICHELIN Grüner Stern. Am Samstag (16.10.) lädt die Chef Alliance zu Simon Kaiser ins ‚Esszimmer‘ zum Jubiläums-Menü ein. Sieben Köch*innen setzen ein 5-Gang-Menü um ([» Details](#)).

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. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin