



Slow Food®
Deutschland e.V.

Kulinarische Nachbarschaft: Das Köch*innen-Netzwerk von Slow Food, die Chef Alliance, präsentiert Gemeinsamkeiten der deutschen und polnischen Küche

23.11.2021 – Zwischen dem 24. und 29. November besuchen drei Mitglieder der Chef Alliance aus Deutschland auf Einladung der Botschaft der Bundesrepublik Deutschland in Warschau ihre polnischen Kolleg*innen. Gemeinsam kreieren sie in vier polnischen Städten ein modernes, dennoch von der traditionellen Küche beider Staaten inspiriertes Menü, das auf lokalen und saisonalen Produkten aus Polen basiert.

Die drei deutschen Köchinnen Luka Lübke, Barbara Stadler und Katharina Bäcker besuchen am 24.11. Warschau, am 25.11. Białystok, am 27.11. Lublin und schließlich am 29.11. Łódź. In jeder dieser Städte werden sie mit einer Küchenchefin oder einem Küchenchef ein 4-Gänge-Menü vorbereiten. Die Gäste lassen sich dabei überraschen. Das Menü basiert auf saisonalen Produkten von lokalen Märkten und Zulieferern der jeweiligen Restaurants. Jedes Gericht wird von einem sorgfältig ausgewählten Wein aus den Portfolios von Wines of Germany sowie polnischer Winzereien begleitet.

Dazu Luka Lübke, Sprecherin der Chef Alliance in Deutschland: „Indem wir uns in jeder Stadt jeweils als neues kulinarisches Team zusammensetzen, gewinnen wir eine frische Perspektive auf kulinarische Traditionen. Wir möchten nicht altbekannte Rezepte wiederholen und klassische Gerichte servieren, sondern Bekanntes neu entdecken und nach den Regeln der modernen Küche präsentieren. Wir möchten verantwortungsbewusst in die Vergangenheit blicken und uns Gedanken machen, wie all jenes, was wir essen, gesünder und besser sein kann – das gilt sowohl für uns selbst als auch für unseren Planeten.“

In Warschau werden die Chef Alliance Kolleginnen aus Deutschland von Agata Wojda (Forteca) begrüßt. Wojda ist u.a. mit dem Bib Gourmand des Guide Michelin sowie dem Titel der besten Küchenchefin in Polen von Gault & Millau ausgezeichnet. In Białystok empfängt Anna Drelichowska (Kwestia Czasu), Botschafterin der Aktion Chefs for Change. Drelichowska hat als erste in der Stadt eine eigene, auf pflanzlichen Produkten basierte Speisekarte in ihrem Restaurant eingeführt. Jakub Piętowski (2 PI ER), der in seiner Arbeit auf das vielfältige kulinarische Erbe seiner Region zurückgreift, heißt die Köchinnen in Lublin willkommen. In Łódź schließlich findet das Zusammentreffen der Köch*innen im neueröffneten Restaurant Ukryte Rzeki statt, das von Michał Bartczak und Tomasz Janczewski geleitet wird.

Koordiniert wird das Projekt von der Botschaft der Bundesrepublik Deutschland in Warschau. Partner im Projekt sind das Deutsche Weininstitut (Wines of Germany), die Deutsche Zentrale für Tourismus in Polen sowie die polnischen Winzereien Srebrna Góra aus Krakau sowie Silesian aus Niederschlesien.

*Über die Chef Alliance: Ihre Mitglieder zeigen auf, welche Rolle und Verantwortung Köch*innen bei der Umsetzung der Ernährungswende tragen und setzen sich durch die bewusste Wahl ihrer Produkte für Schutz und Erhalt der biologischen und kulturellen Vielfalt ein. Dabei setzen sie auf saisonale und lokale Produkte von kleinen Produzent*innen vor Ort. » [Details](#)*

*Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, eine Ernährungswelt zu schaffen, die auf fairen Beziehungen basiert, die biologische Vielfalt, das Klima und die Gesundheit fördert und es allen Menschen ermöglicht, ein Leben in Würde und Freude zu führen. Als globales Netzwerk mit Millionen von Menschen setzt sich Slow Food für gutes, sauberes und faires Essen für alle ein. **Slow Food Deutschland** wurde 1992 gegründet und ist mit vielfältigen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen auf lokaler, nationaler sowie europäischer Ebene aktiv. Mit handlungsorientierter Bildungsarbeit stellen wir Ernährungskompetenz auf sichere Beine. Ziel unseres politischen Engagements ist ein sozial und ökologisch verantwortungsvolles Lebensmittelsystem, das Mensch und Tier, Umwelt und Klima schützt. 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