



Slow Food® Deutschland

Tag der nachhaltigen Gastronomie: Chef Alliance mit gutem Beispiel voran

16.06.2022 – Essen in Restaurants, Gaststätten und Kantinen ist ein wichtiger Treiber für die Ernährungswende. Darauf weist die Chef Alliance von Slow Food Deutschland mit ihren knapp 70 Mitgliedern anlässlich des Tags der nachhaltigen Gastronomie 2022 hin. In diesem Jahr fordert sie mehr Aufmerksamkeit und Wertschätzung für das Terroir unserer Grundnahrungsmittel.

Terroir meint den Dreiklang Boden, Klima und Sorte und ist eines der Jahresthemen 2022 von Slow Food Deutschland. Vielen ist der Begriff aus der Weinsprache bekannt. Slow Food hebt hervor, dass alle Lebensmittel, die aus dem Boden kommen, ein Terroir haben – nicht nur der Wein. Und Boden ist eben nicht gleich Boden. Seine Art, Eigenschaft und Qualität beeinflusst und unterscheidet den Geschmack unserer Grundnahrungsmittel. Das Zusammenspiel von regionalen Böden mit regionalen und alten Sorten geht sogar über den reinen Geschmack hinaus: Es kann zur Klimaresilienz und Nahrungsmittelversorgung beitragen. Aus Sicht von Slow Food ergibt sich daraus die Aufgabe, für Böden und Terroir in ihrer Vielfalt einzutreten, damit eine essentielle Voraussetzung unserer Lebensmittelgewinnung gewahrt bleibt und nährstoffreiche sowie qualitativ hochwertige und vielfältige Lebensmittel langfristig verfügbar sind.

Mit dieser Art von Lebensmitteln arbeiten die Köchinnen und Köche, die sich unter dem Dach der Slow-Food-Chef-Alliance (CA) versammeln. Sie vernetzen sich mit Erzeuger*innen und Produzent*innen, bei denen Pflanzen und Tiere im Einklang mit der Natur wachsen. Sie verstehen sich als Ideengeber*innen, um eine wirklich nachhaltige Ernährungswende breitenwirksam, alltagsnah und vorbildhaft zu unterstützen. Damit das gelingt, müssen sowohl Gastronom*innen untereinander als auch die Gäste davon erfahren, ist Luka Lübke, Sprecherin der Chef Alliance in Deutschland überzeugt. Das Agieren miteinander, das Teilen und das Bezugnehmen aufeinander sei essentiell. „Wenn jede und jeder sein eigenes Süppchen kocht, ist niemandem geholfen. Unsere Gäste sind Botschafter dessen, was wir lebensmittel- und ernährungspolitisch verbessern wollen, für uns Gastronom*innen sowie für alle Menschen.“ Die Köch*innen der Chef Alliance möchten Nachhaltigkeit mit Leben füllen. Nicht nur das, was am Ende auf dem Teller liegt, soll nachhaltig sein, sondern auch das Reinigungsmittel, die Verpackung, der Energieaufwand und die Lieferkettenlänge und -struktur.

Am Tag der nachhaltigen Gastronomie zeigen einzelne Mitglieder des Netzwerks beispielhaft, wie Gerichte aus Lebensmitteln regionaler Terroirs schmecken. U.a. sind das » machtSinn in Holzminden/Bayern und das » Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau/Baden-Württemberg dabei. CA-Mitglied Norbert Schmelz wird sich das Thema „Terroir Mainfranken“ kulinarisch-künstlerisch erschließen.

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 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