



Slow Food® Deutschland

Nachhaltige Gastronomie – weil's besser schmeckt

15.06.2023 – Zum Tag der nachhaltigen Gastronomie weist Slow Food Deutschland darauf hin, dass Restaurants, Gasthäuser und Kantinen zentrale Orte für die Ernährungswende sind. Hier wird sie von nachhaltig arbeitenden Köchinnen und Gastronomen mitgedacht und praktisch umgesetzt. Stellvertretend dafür steht bei Slow Food die Chef Alliance mit aktuell 79 Köch*innen; auch der Restaurant-Guide Genussführer ebnet den Weg zu nachhaltigen Speiseplänen. Diese Netzwerke sind aus Slow-Food-Sicht zukunftsweisend und verdienen mehr Aufmerksamkeit und Unterstützung.

Die Gastronomie als Akteur der Außer-Haus-Verpflegung ist für die Umsetzung eines zukunftsfähigen Lebensmittelsystems, das die Menschen- und Planetengesundheit zur Prämisse hat, von großer Bedeutung. Die Köchinnen und Wirte, die sich bei Slow Food vernetzen, wissen das und setzen zukunftsweisende Menüs nicht nur am Tag der nachhaltigen Gastronomie, sondern 365 Tage im Jahr leidenschaftlich um. Sie zeigen sich für Mensch, Tier und Umwelt ihrer Region, die dortige Wertschöpfung sowie für ihre Teams verantwortlich, arbeiten mit regional-saisonalen sowie qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und forcieren kurze Transportwege. Sie kennen den Ursprung ihrer eingesetzten Zutaten, zeigen ihren Gästen, was sich bei Erzeugung, Verarbeitung und Genuss von Lebensmitteln verbessern muss und erreichen sie mit Kopf und Bauch.

Netzwerke wie die Chef Alliance sind die Voraussetzung, um das leisten zu können. Dafür stehen die Mitglieder miteinander im Austausch, sie unterstützen sich mit Ressourcen, Gedanken und Know-how. Das Teilen von Ideen und Zielen inspiriert und motiviert sie, weshalb viele ihrer Events in 2023 unter dem Motto „Teilen“ stehen – auch am Tag der nachhaltigen Gastronomie. „Diese Art gastronomischer Arbeit und solidarisch-kulinarischen Miteinanders kann Zukunft gestalten,“ ist Jens Witt, stellvertretender Vorsitzender von Slow Food Deutschland überzeugt. „Die Kolleginnen und Kollegen sorgen mit ihrem Wirken in der Küche für Genuss und Sättigung. Indem sie ihren Gerichten die passende Note gesellschaftlichen Engagements verleihen, unterstützen sie zugleich die Ernährungswende breitenwirksam sowie alltagsnah.“ Slow Food appelliert zum Tag der nachhaltigen Gastronomie an Verbraucher*innen und Politik, diese Netzwerkgastronomie zu unterstützen.

Die Chef Alliance ist ein wachsendes Slow-Food-Bündnis von Köch*innen, das weltweit rund 1.220 Mitglieder umfasst, 79 davon in Deutschland. Sie setzen Erzeuger*in, Gastronomie und Verbraucher*in miteinander in Beziehung und tragen durch ihr Handeln zu Erhalt und Ausbau biologischer Vielfalt, abwechslungsreichen Kulturlandschaften, Klimaschutz, regionaler Wertschöpfung und letztlich zur Transformation der Art und Weise, wie wir uns ernähren, bei. Nicht nur das, was am Ende auf dem Teller liegt, soll nachhaltig sein, sondern auch das Reinigungsmittel, die Verpackung, der Energieaufwand sowie Arbeitsverhältnisse und Lieferketten.

[» Zur Chef Alliance](#)

[» Zum Genussführer](#)

*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

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-17

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Marienstr. 30 - 10117 Berlin