



# Slow Food® Deutschland

## **Die Slow-Food-Chef-Alliance am Tag der nachhaltigen Gastronomie (18.6.)**

**14.6.2024 - Mit dem Tag der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni 2024 erinnert Slow Food Deutschland daran, wie wichtig Restaurants, Gasthäuser und Kantinen für die Ernährungswende sind. Veranstaltungen in verschiedenen Bundesländern bieten die ganze Woche (18.-23. Juni) die Möglichkeit, sich mit Köchinnen und Köchen des Chef-Alliance-Netzwerks über den bewussten Umgang mit Natur und Lebensmitteln auszutauschen.**

Eigentlich sollte jeder Tag nachhaltig sein. Die Köchinnen und Köche, die sich am Tag der nachhaltigen Gastronomie beteiligen, mit Menüs, Hofführungen, Workshops und Verkostungen, orientieren sich in ihrer täglichen Arbeit an Werten wie ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität. Sie gehören der **Chef Alliance** von **Slow Food** an, einem wachsenden Netzwerk, das weltweit rund 1.220 Mitglieder umfasst, 84 davon in Deutschland.

Die Mitglieder teilen dieselbe Philosophie: kulinarisches Know-how weitergeben, eine starke Bindung zu ihrer Region pflegen und das Lebensmittelhandwerk erhalten. Sie lieben gute Produkte, schätzen samenfeste Sorten und alte Tierrassen, arbeiten mit kleinen Produzent\*innen aus ihrer Region zusammen und machen ihre Restaurantgäste mit deren Arbeit bekannt.

Gastronomie ist aber weit mehr als nur Fine Dining und Gastwirtschaft, betont Köchin und Mitglied der Chef-Alliance-Kommission **Luka Lübke**:

*„Das ist vor allem auch die Gemeinschaftsverpflegung. Hier stehen die Verantwortlichen für eine menschen- und planetengesunde Zukunft unserer Ernährung und verdienen, jetzt gehört und gefördert zu werden.“*

Nicht nur das, was am Ende auf dem Teller liegt, sollte nachhaltig sein, sondern auch das Reinigungsmittel, die Verpackung, der Energieaufwand, die Lieferketten und nicht zuletzt die Arbeitsverhältnisse. Daran erinnert uns Köchin **Barbara Stadler**, Mitglied der Chef Alliance-Kommission:

*„Die Regenerationsfähigkeit ALLER beteiligter Systeme soll gewahrt werden. Das bedeutet, nicht allein Ökosysteme zu schützen, sondern auch darauf zu achten, dass wir Köch\*innen und alle, die in diesem System arbeiten, uns ebenso regenerieren dürfen, in dem wir aufeinander acht geben, unsere Kräfte schonen und respektvoll mit uns und mit den Mitarbeitenden umgehen“.*

**„Hitze“** ist das Thema des diesjährigen „Tages der nachhaltigen Gastronomie“.

Es war die Hitze des Feuers, die der Menschheit erlaubt hat, Lebensmittel zu garen und neu zu schmecken. Die Hitze hat Gesammeltes oder Gejagtes haltbarer, bekömmlicher und essbarer gemacht. Und sie ist seit je das Medium aller Köch\*innen. Sie lernen, mit der Hitze zu arbeiten, denn das ist - abgesehen von sicherem Abschmecken - das Schwierigste beim Kochen. Hitze wird im Gaumen aber auch durch Gewürze erzeugt. Und Hitze beeinflusst das Wachstum der Pflanzen:

### **Ihr\*e Ansprechpartner\*innen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Elisabetta Gaddoni, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

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

Stefan Michel, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

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



# Slow Food® Deutschland

Wie wird sich beim Klimawandel und bei wiederkehrender Dürre der Gemüseanbau verändern?

Mehr zu diesem spannenden Thema erfahren Gäste bei den Veranstaltungen, die bundesweit im Chef-Alliance-Netzwerk stattfinden, vom 18. bis zum 23. Juni 2024.

Ausführliche Informationen finden Sie hier:

[Zu den regionalen Veranstaltungen](#)

[Zur Chef Alliance](#)

\*\*\*\*\*

**Slow Food** hat sich zum Ziel gesetzt, eine Welt zu schaffen, in der Ernährung 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](http://www.slowfood.de) | V. i. S. d. P.: Dr. Nina Wolff

**Ihr\*e Ansprechpartner\*innen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Elisabetta Gaddoni, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

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

Stefan Michel, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

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