

RELAIS & CHÂTEAUX-KÖCHE KOOPERIEREN MIT SLOW FOOD IM RAHMEN DER KAMPAGNE 'PLANT THE FUTURE'

Die Slow Food-Kampagne ‚Plant The Future‘ möchte einen globalen Wandel unserer Ernährung beschleunigen, indem sie Restaurants und Hobbyköche überall auf der Welt dazu inspiriert, verstärkt pflanzenbasiert zu kochen.

Anlässlich der achten Kooperation mit der internationalen Bewegung **Slow Food** im Rahmen der jährlichen **Food For Change**-Initiative lädt die Vereinigung Relais & Châteaux die Küchenchefs ihrer 580 Mitgliedshäuser ein, sich der Slow Food-Kampagne ‚Plant The Future‘ anzuschließen. Durch die Umsetzung von neun Grundsätzen, die von neun Küchenchefs aus aller Welt verkörpert werden, soll auf **pflanzenbetonte** Küche aufmerksam gemacht werden.

Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte, Getreide, Algen, Nüsse und Samen, Pilze und fermentierte Lebensmittel haben ein innovatives und ernährungsphysiologisches Potential und ihr Einsatz kann die Grenzen der Gourmetküche neu definieren. ‚Plant The Future‘ soll das Bewusstsein für die Auswirkungen der Massentierhaltung und der intensiven Fischerei schärfen und den geringeren ökologischen Fußabdruck einer pflanzenbetonten Ernährung aufzeigen. Ziel ist es, einen grundlegenden Wandel in den 580 weltweiten Mitgliedshäusern von Relais & Châteaux - und darüber hinaus in der breiten Öffentlichkeit - anzustoßen. Eine pflanzenreiche Ernährung hat nicht nur Vorteile für die Gesundheit der Menschen, sondern schont auch Tiere und Umwelt.

Der übermäßige Konsum von Lebensmitteln tierischen Ursprungs wird mit negativen Umweltauswirkungen und zahlreichen negativen Folgen für die Gesundheit in Verbindung gebracht. Im Gegensatz dazu trägt **eine pflanzenbetonte Ernährung** dank ihres Gehalts an Proteinen, Ballaststoffen und Mikronährstoffen zu einem gesünderen Lebensstil bei und **kann unseren globalen ökologischen Fußabdruck verringern**. Für das in 100 g Hülsenfrüchten enthaltene Eiweiß werden nur 0,9 kg Treibhausgase emittiert, im Gegensatz zu 35,5 kg für die gleiche Menge an Rindfleischprotein. ([Vereinte Nationen*](#))

Mauro Colagreco, Vizepräsident von Relais & Châteaux, Chefkoch, erklärt: *„Unser Netzwerk herausragender Küchenchefs in 580 Mitgliedshäusern verfügt über 376 Michelin-Sterne, darunter 40 grüne Sterne, und ist in der Lage, die kulinarischen Schwerpunkte entscheidend zu beeinflussen, um den Klimanotstand zu bekämpfen. Diese Köche können zeigen, wie Menüs, die reich an Pflanzen und tierischem Protein aus der Agrarökologie sind, mit dem Geschmack, der Komplexität und dem Genuss einer Küche mit überwiegend tierischen Produkten mithalten können.“*

Edward Mukiibi, Präsident von Slow Food, betont: *„Die Zeit ist reif: Wir alle müssen entschieden gegen den Klima- und Gesundheitsnotstand vorgehen und das Tierwohl verbessern. Indem wir das Gleichgewicht in Richtung einer ökologisch gesunden, pflanzenbetonten Ernährung verschieben, können wir das derzeitige Ernährungssystem grundlegend verändern und die Auswirkungen der Massentierhaltung verringern. Ein agrarökologischer Ansatz beinhaltet nicht nur die Einführung und Umsetzung guter, sauberer und fairer landwirtschaftlicher Praktiken, sondern spielt auch eine wichtige Rolle bei der Veränderung sozialer Beziehungen, der Stärkung der Landwirte, dem Respekt vor Tieren und kurzen Produktionsketten, die auf eine ganzheitliche Verbesserung der Umwelt ausgerichtet sind. Hier kommt die entscheidende Rolle der Köche ins Spiel.“*

Andreas Krolik, Küchenchef Relais & Châteaux Restaurant Lafleur, ergänzt: „Wir setzen das Konzept Plant-forward seit schon über zehn Jahren um und entwickeln das Thema auch stetig weiter, für uns und unsere Gäste. Das ist ein nie endender Prozess der Spaß aber auch neugierig macht. Aus der reduzierten Verwendung tierischer Lebensmittel ergeben sich neben den allgemein bekannten auch andere positive Effekte wie die Erhaltung und Verarbeitung von in Vergessenheit geratenen, historischen Sorten, Pflanzen und Pflanzenteilen, Förderung der Kreativität, Erschließung zusätzlicher Gästekreise und auch die Gewinnung neuer Mitarbeiter, die sich genau wegen dieses Fokus bei uns bewerben.“

Relais & Châteaux und Slow Food haben gemeinsame Leitlinien mit neun Grundsätzen formuliert, um Veränderungen in der Praxis der Restaurants zu unterstützen und sowohl die Köche als auch die Gäste darüber aufzuklären, warum sie notwendig sind und wie sie erreicht werden können.

Die deutsch-österreichische Delegation setzt im Rahmen der Kampagne auch ein Zeichen und möchte genau das Zusammenspiel von Gast und Küche beim Thema Nachhaltigkeit unterstreichen. Passend zum Erntedank und der regionalen und saisonalen Vielfalt an Obst und Gemüse haben sich 19 Mitgliedshäuser für den Oktober verpflichtet, ihren Gästen ein spezielles Plant-The-Future-Gericht oder -Menü anzubieten, um über den Weg des Genusses mehr Aufmerksamkeit auf pflanzlich-fokussierte Gourmetküche zu lenken.

Hier können Gäste die feinen Kreationen genießen und die Kampagne unterstützen:

Hotel Bareiss (D), Bülow Palais (D), Hardenberg BurgHotel (D), Schlosshotel Burg Schlitz (D), Hotel Dollenberg (D), ESPLANADE Saarbrücken (D), Gut Steinbach Hotel Chalets Spa (D), Gutshaus Stolpe (D), Jagdhof Glashütte (D), Hotel Singer (A) (ab 15.09.), SPA-Hotel Jagdhof (A), Restaurant Lafleur (D), Landhaus Stricker (D), Post Lech Arlberg (A) (ab 15.09.), PURS Luxury Boutique Hotel & Restaurant (D), Restaurant Schote (D), taubenkobel (A), Hotel Tennerhof (A) (ab 15.09.), The Amauris Vienna (A), Weissenhaus Private Nature Luxury Resort (D)

#RelaisChateaux #SlowFood #FoodForChange #PlantTheFuture

Über Relais & Châteaux

Die renommierte internationale Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet. Aktuell zählt sie 580 einzigartige Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt als Mitglieder. Alle sind unabhängige Unternehmen, die meist von Familien geführt werden. Sie verbindet die Leidenschaft für ihren Beruf und der Wunsch nach einer authentischen Beziehung zu ihren Gästen. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bestrebt, die Vielfalt und Einzigartigkeit der Küchen der Welt sowie der Traditionen der Gastfreundschaft zu schützen und zu fördern. Sie setzen sich für den Erhalt des lokalen Kulturerbes und der Umwelt ein und haben dies in einer Vision dokumentiert, die im November 2014 der UNESCO vorgestellt wurde. www.relaischateaux.com

Über Slow Food

Slow Food ist ein weltweites Netzwerk lokaler Gemeinschaften, das 1989 gegründet wurde, um dem Verschwinden und Vergessen lokaler Lebensmitteltraditionen und der Verbreitung der Fast-Food-Kultur entgegenzuwirken. Seitdem hat sich Slow Food zu einer globalen Bewegung entwickelt, die Millionen von Menschen in mehr als 160 Ländern umfasst und sich dafür einsetzt, dass alle Menschen Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln haben. www.slowfood.com

*Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. *Science*, 360(6392), 987-992