



16 AUGUST 2021

PRESS RELEASE

FOOD FOR CHANGE 2021: Relais & Châteaux und Slow Food
Zusammen setzen sich beide für den Erhalt von kulinarischem Erbe ein – mit ihrer Aktion „Ark of Taste“ setzen beide Zeichen für in Vergessenheit geratene Lebensmittel



„Food for Change“ lautet die gemeinsame Kampagne, die von der exklusiven Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux und Slow Food vor fünf Jahren ins Leben gerufen wurde, mit dem Ziel kulinarisches Erbe und biologische Vielfalt auch in Zukunft zu erhalten. Beide verbindet die Vision, Nachhaltigkeit und Traditionen am Leben zu halten – damit setzen sie weltweit Zeichen.

Für die Initiative „Food for Change“ bringen die hochkarätigen Spitzenköche der Relais & Châteaux Mitglieder regionale, jedoch in Vergessenheit geratene Produkte oder Gewürze wieder zurück auf die Teller. Nach aktuellem Stand hat Slow Food, die rund um den Globus für ihr unermüdliches Engagement im Lebensmittelsystem bekannt sind, 39 Produkte der Relais & Châteaux Küchenchefs in 21 Ländern für das Projekt „Ark of Taste“ anerkannt. Als Ziel bis zum Herbst haben sich die Mitglieder der exklusiven Vereinigung ganze 99 Produkte gesetzt. Vom 7. bis zum 10. Oktober schärfen die Relais & Châteaux Köche auch das Bewusstsein ihrer Gäste und geben Einblicke, wie man Produkte schützen und die traditionellen Zutaten zubereiten kann.

Hirschkolbensusmach oder auch einfach Essigbaum (*Rhus typhina*) ist eines der 39 Produkte, die von der Bewegung bereits für die Kampagne „Ark of Taste“ zugelassen wurden. Nominiert wurde das Gewürz von Küchenchef Daniel Boulud, aus dem renommierten Relais & Châteaux Restaurant DANIEL in New York City. Obwohl das Restaurant in der östlichen Hälfte Nordamerikas beheimatet ist, wird seine Küche mit der Kulinarik des Nahen Ostens in Verbindung gebracht. Um das kulinarische Erbe Nordamerikas zu bewahren, ist es wichtig, das Bewusstsein für dieses lokale Produkt zu schärfen. „Hirschkolbensusmach gibt eine schöne

Säure. Das Gewürz verfeinert beinahe jede Speise – ich empfehle es vor allem für Fisch", so Boulud.

Der Online-Katalog „Ark of Taste“ wurde 1996 ins Leben gerufen und verzeichnet mittlerweile über 5500 abwechslungsreiche Lebensmittel, darunter Pflanzen, Tierrassen und traditionell hergestellte Erzeugnisse aus kleiner Qualitätsproduktion. „Die biologische Vielfalt ist nicht nur genetisch, sondern auch kulturell; sie stammt aus dem Erbe und den Traditionen des gesamten Planeten und gehört zu ihnen“, erklärt Carlo Petrini, Präsident von Slow Food, der die Bewegung 1986 auf die Beide gestellt hat. „Mit der Industrialisierung unseres Lebensmittelsystems laufen wir Gefahr, sowohl Hunderte von Maissorten als auch das Know-how eines kleinen Dorfkäasers zu verlieren“.

Für Relais & Châteaux Mitglieder gehen traditionelle Küche und echte Gastfreundschaft Hand in Hand und stehen an erster Stelle. In der Küche werden ausschließlich lokale und saisonale Produkte (<50 km) verwendet, auf Fleisch aus industrieller Tierhaltung verzichtet und vegetarische Gerichte stärker in den Fokus gerückt. Sich bewusst für ein regionales Lebensmittel zu entscheiden, ist in der Philosophie der Köche aller Relais & Châteaux Mitglieder verankert: „Wer möchte in jedem Land der Welt denselben Wein trinken oder dasselbe Gericht serviert bekommen? Wir Mitglieder von Relais & Châteaux repräsentieren die Vielfalt der Küche; schützen die biologische Vielfalt, damit tragen wir dazu bei, das Schöne dieser Welt zu erhalten“, Olivier Roellinger, Vizepräsident der Hotel- und Restaurantvereinigung. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.

Über Relais & Châteaux

Die renommierte französische Hotelvereinigung Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet. Aktuell zählt sie 580 einzigartige Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt als Mitglieder, davon 19 in Deutschland. Alle sind unabhängige Unternehmen, die meist seit vielen Jahren von Familien geführt werden. Hoteliers und Küchenchefs verbindet die Leidenschaft zu ihrer Berufung und der Wunsch nach aufrichtiger Gastlichkeit. Relais & Châteaux ist auf fünf Kontinenten präsent, von den Weinbergen des Napa Valley über die Provence bis zu den Stränden des Indischen Ozeans. Relais & Châteaux lädt Menschen auf der ganzen Welt dazu ein, genussvolle Reisen zu unternehmen, die unnachahmliche „Art de Vivre“ vor Ort zu entdecken und unvergleichbare, unvergessliche Erfahrungen zu machen. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bestrebt, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu bewahren und zu fördern. Die Verpflichtung, das lokale Erbe und die Umwelt zu schützen, wurde 2014 von Relais & Châteaux in einem Manifest festgehalten und vor der UNESCO in Paris vorgetragen. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.

Slow Food

Slow Food ist ein weltweites Netzwerk lokaler Gemeinschaften, das 1989 gegründet wurde, um dem Verlust lokaler Lebensmitteltraditionen und der Verbreitung der Fast-Food-Kultur entgegenzuwirken. Seitdem hat sich Slow Food zu einer globalen Bewegung entwickelt, mit Millionen von Menschen in mehr als 160 Ländern. Die Vereinigung setzt sich dafür ein, dass wir alle Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln haben. Weitere Informationen unter www.slowfood.com.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Antje Achter-Zens

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60

antje.achter-zens@segara.de

www.segara.de