



NEUN RELAIS & CHÂTEAUX-RESTAURANTS VERKÖRPERN DIE 'PLANT THE FUTURE'- PHILOSOPHIE VON SLOW FOOD

München / Paris, 21. Oktober 2025 - Relais & Châteaux und Slow Food bündeln ihre Kräfte für die Initiative „Plant the Future“ mit dem Ziel, die besten Praktiken von neun inspirierenden Küchenchefs aus aller Welt zu präsentieren. Mit innovativen Gerichten, regionalen Produkten und tiefem Respekt vor Natur und kulturellem Erbe säen diese Visionäre Teller für Teller die Samen für eine bessere Zukunft der Ernährung.

Die Initiative ruft alle Küchenchefs der weltweit 580 Mitgliederhäuser der Relais & Châteaux-Vereinigung dazu auf, sich für pflanzenreiche Gerichte zu entscheiden. Und appelliert durch eine bewusste Auswahl an Zutaten und Erzeugern sowie Rezepten, sich verstärkt auf einen pflanzenbasierten, minimal verarbeitenden, abfallfreien und agrarökologischen Ansatz zu konzentrieren.

Nach Angaben der FAO ist intensive Tierhaltung (Fleisch und Fisch) allein für 14,5 % der menschengemachten Treibhausgasemissionen verantwortlich. Rund 70 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche dienen unmittelbar der Viehhaltung oder dem Anbau von Futtermitteln (z. B. Mais, Sojaschrot) – meist als Monokultur. Bestehende Alternativen sind kreativ, vielfältig wie genussvoll – Zutaten wie Kichererbsen, Chiasamen oder Mungbohnen, weisen eine deutlich bessere CO₂-Bilanz auf.

„Die Entscheidung für pflanzenbasierte Proteine bietet ein wirksames Mittel, um das Ernährungssystem vom Boden bis zum Teller nachhaltig zu überdenken. Die Agrarökologie fördert die Bodengesundheit und Biodiversität, senkt die ökologischen Belastungen und stärkt zugleich regionale Wertschöpfungsketten“, betont Edward Mukiibi, Präsident von Slow Food.

Im Rahmen ihrer von der UNESCO unterstützten Verpflichtungen zur Nachhaltigkeit „im Einklang mit allem Leben auf der Erde“, engagiert sich die Vereinigung Relais & Châteaux aktiv für den Schutz und die Entwicklung der Biodiversität, unter anderem durch die Stärkung einer regenerativen Landwirtschaft sowie der Senkung der eigenen CO₂-Bilanz.

„Die Herausstellung der landwirtschaftlichen Biodiversität und einer pflanzenreichen Küche sind nicht nur von wesentlicher Bedeutung, sondern eine dringende Notwendigkeit, um

unseren Planeten und unsere Gesundheit zu schützen und natürlich auch, um unsere Gäste entsprechend zu erfreuen“, erklärt Mauro Colagreco, Vizepräsident mit Zuständigkeit für die Küchenchefs von Relais & Châteaux.

Neun inspirierende und exemplarische Küchenchefs von Relais & Châteaux definieren kulinarische Exzellenz neu und ebnen zugleich den Weg zu einer resilienteren, vielfältigeren und verantwortungsvolleren Esskultur der Zukunft.

WANDEL DURCH PFLANZENBETONTE GERICHTE BEWIRKEN

Andreas Krolik (Relais & Châteaux Restaurant Lafleur, Deutschland)

Als einziges Zwei-Sterne-Restaurant Deutschlands, das ein veganes Degustationsmenü mit fünf bis sieben Gängen anbietet, zeigt das Relais & Châteaux Restaurant Lafleur bereits seit 2014, dass pflanzenbasierte Haute Cuisine ebenso raffiniert, facettenreich und genussvoll wie jedes klassische Gourmetmenü sein kann.

In einem Gebäude im Bauhausstil präsentiert Küchenchef Andreas Krolik Kreationen wie mit gebundenem Saft von den sieben Frankfurter Grüne Sauce Kräutern gefüllte Tomaten mit Borretsch-Sauerampfer-Sorbet, Waldpilzbouillon, getrüffelte Selleriecreme mit Liebstöckelöl sowie Himbeeren und Brombeeren, Vanillecreme mit Tonkabohne, gesalzene Pistaziencrumble und Ringelblumeneis. Alle Gerichte, die eindrucksvoll zeigen, wie die pflanzenbetonte Küche Tiefe, Vielfalt und Komplexität vereint.

Sein konsequenter Fokus auf regionale und biologische Zutaten unterstreicht sein Engagement für Nachhaltigkeit und Biodiversität. Mit innovativen Gerichten – von dreierlei Kohlrabi mit Vogelmiere bis zu kreativen Desserts wie Fenchelreis – verkörpert Andreas Krolik die Philosophie von Slow Food und unterstützt zugleich die Nachhaltigkeitsverpflichtung von Relais & Châteaux, die CO₂-Bilanz der Gastronomie zu verbessern. Damit prägt er die kulinarische Landschaft auch weit über Deutschland hinaus.

INDUSTRIELLE LANDWIRTSCHAFT VERMEIDEN

Xavier Beaudiment (Relais & Châteaux Hôtel Restaurant Le Pré, Frankreich)

Im Herzen der Auvergne zelebriert Küchenchef Xavier Beaudiment die Natur im Rahmen seiner nachhaltigen Kulinarik. In enger Zusammenarbeit mit lokalen Gemüsebauern kreiert er saisonale Gerichte mit Gemüse und Wildkräutern, die in der Region der nahegelegenen Vulkane gedeihen. Sein Engagement hat ihn veranlasst, seine Versorgungskette grundlegend neu zu strukturieren und Wert auf Partnerschaften mit Erzeugern und Vereinigungen zu legen, die strengen Standards folgen und industriell hergestellte Produkte ablehnen.

Im Relais & Châteaux Hotel Restaurant Le Pré kreiert er täglich saisonale Menüs, die Nachhaltigkeit für Gäste erlebbar machen. Seit 2009 bereichern regionale Kunsthandwerker wie Tischler, Messerschmiede und Bildhauer das kulinarische Erlebnis.

Das Haus ist seit 2019 mit dem „Clef Verte“-Label zertifiziert, das umweltfreundlichen Tourismus garantiert. Küchenchef Beaudiment ist zudem Mitglied von „Bon pour le Climat“,

einer Initiative, die Köchen hilft, die CO₂-Bilanz ihrer eigenen Kreationen zu berechnen. Sein ökologisches Engagement zeigt sich auch in seiner Unterstützung des LPO-Refuge Projekts zum Schutz der Vogelwelt sowie der Organisation Kokopelli, die den Einsatz von Freiland-Saatgut fördert. Mit dem Sylvae-Projekt, einer Kooperation mit einer Naturschutzorganisation, begleitet er außerdem die langfristige Entwicklung der Wälder.

Insgesamt hat ihn sein Einsatz für eine verantwortungsbewusste Kulinarik dazu geführt, seine Partnerlandschaft vollständig zu überdenken – zugunsten von umweltbewussten Erzeugern und Lieferanten. Diese Prioritäten stehen für seine Vision einer nachhaltigen, zukunftsorientierten Küche, die er mit seinen Gästen teilt.

LIEFERANTEN BEWUSST AUSWÄHLEN

Tashi Gyamtso (Relais & Châteaux Enowa Yufuin, Japan)

Küchenchef Tashi Gyamtso folgt im Relais & Châteaux Enowa Yufuin einer konsequenten Farm-to-Table-Philosophie. Sein Engagement für die bewusste Auswahl lokaler Lieferanten zeigt sich in der akribischen Sorgfalt, mit der er sicherstellt, dass jede Zutat rückverfolgbar ist. Er achtet darauf, dass seine Zutaten ohne Pestizide oder chemische Düngemittel angebaut, unter ethischen Bedingungen erzeugt und mit Bedacht geerntet werden, um den Gästen diese genussvollen Produkte zu bieten.

Küchenchef Gyamtso arbeitet eng mit regionalen Erzeugern in der Präfektur Oita zusammen, in der das Dorf Yufuin liegt. Dort bewirtschaften zahlreiche engagierte Landwirte ihre Felder nach Grundsätzen, die die Gesundheit des Bodens über den Ertrag stellen. Durch tägliche Besuche bestimmen Koch und Bauern gemeinsam den optimalen Erntezeitpunkt, um für die beste Aromen, vollendeten Geschmack und eine perfekte Textur sorgen zu können.

Für Gemüse, das in den örtlichen Betrieben nicht verfügbar ist, betreibt Enowa Yufuin einen eigenen Bio-Bauernhof, nur fünf Minuten vom Restaurant entfernt. Gyamtso und sein Team kultivieren dort über 200 Sorten Gemüse, Wildpflanzen und Kräuter. Außerdem bewirtschaften sie einen Hühnerstall, in dem die Tiere sich frei bewegen können und qualitativ hochwertige Eier für das Frühstück der Gäste legen. Im Hinblick auf Transparenz und Wissensvermittlung bietet das Enowa Yufuin jenen Gästen, die sich für verantwortungsvolle Versorgung interessieren, geführte Besichtigungen an.

DIE AROMEN GENIESSEN, DIE UNSER KLIMA UND UNSERE ZUKUNFT SCHÜTZEN

Herold Gaosikelwe (Great Plains Conservation, Botswana, Kenia, Simbabwe)

Als einer der Executive Chefs der Great Plains Conservation kreiert Herold Gaosikelwe pflanzenbetonte Menüs, die Biodiversität und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt stellen. Sein Ansatz reduziert die Abhängigkeit von Fleisch und rückt lokale sowie saisonale Zutaten in den Vordergrund, wie etwa von der familiengeführten Thalboy Farm und dem zu 100 % botswanischen Unternehmen Veggie World Express. Diese Partnerschaften gewährleisten die Versorgung mit biologisch angebautem, klimaresilientem Gemüse, fördern die kleinen landwirtschaftlichen Betriebe und senken die CO₂-Emissionen durch kurze Lieferwege.

Gerichte wie gegrillte Auberginentürmchen mit Linsenragout und Spinatgnocchi mit Blumenkohlpüree drücken die natürliche Vielfalt indigener Aromen sowie die Kreativität veganer Kochtraditionen aus. Mit dieser kulinarischen Philosophie zeigt Herold Gaosikwe, dass Fine Dining zugleich ein Weg zu ökologischer Regeneration und sozialem Engagement sein kann. Sein Bekenntnis zu pflanzenorientierter, lokaler Küche ist ein klares Engagement für den Schutz des Klimas und eine nachhaltige Zukunft für alle.

DIE VIELSEITIGKEIT DER HÜLSENFRÜCHTE GENIESSEN

Cassidee Dabney (Relais & Châteaux Blackberry Farm, Tennessee, USA)

Das kulinarische Erbe der Appalachen im Osten der USA stellt Hülsenfrüchte in den Vordergrund. Küchenchefin Cassidee Dabney der Relais & Châteaux Blackberry Farm veranschaulicht mit Hilfe von Master Gardener John Coykendall diese lebendige Geschichte durch das Engagement des Hauses für die Bewahrung von Saatgut. Die Farm lagert traditionelle Hülsenfruchtsorten wie die Brown Cowder Peas (*Vigna unguiculata*) und Turkey Crow Beans (*Phaseolus vulgaris*), deren Ursprung Jahrhunderte zurückreichen. Diese alten Sorten werden natürlich getrocknet und sorgfältig aufbewahrt, wodurch das landwirtschaftliche Kulturerbe und die Biodiversität erhalten bleiben. Jedes Samenkorn steht für eine widerstandsfähige Vielfalt regional angepasster Nutzpflanzen, die die kulinarische Landschaft mit einer Fülle an Aromen und Texturen bereichern.

Cassidee Dabney, selbst begeisterte Gärtnerin, integriert diese traditionellen Sorten in ihre Menüs, die bodenständig und zugleich raffiniert sind. Sie liebt Bohnen, besonders Pinto- oder Wachtelbohnen, und serviert diese an kalten Tagen gerne mit heißem, gebuttertem Maisbrot – eine Hommage an die regionale Küche und die gesundheitlichen Vorzüge von Hülsenfrüchten. Ihr Ansatz hebt einfache Alltagsgerichte auf ein neues Niveau, indem sie Geschichte, Geschmack und Nachhaltigkeit miteinander verbindet. Dank ihres Engagements pflegt das Blackberry Farm Resort nicht nur kulturelles Erbe, sondern übernimmt auch ökologische Verantwortung. Es dient somit als eindrucksvolles Beispiel dafür, wie die Wertschätzung des kulinarischen Erbes zu einem nachhaltigen und genussvollen Ernährungssystem beitragen kann.

KEINE HOCHVERARBEITETEN LEBENSMITTEL PFLANZLICHEN ODER TIERISCHEN URSPRUNGS

Rasmus Storm (Relais & Châteaux Dragsholm Slot, Dänemark)

Im Relais & Châteaux Dragsholm Slot wird uneingeschränkt die Slow-Food-Philosophie verkörpert und auf natürliche, unverarbeitete Lebensmittel und nachhaltige Landwirtschaft gesetzt. Durch die konsequente Ablehnung hochverarbeiteter Zutaten unterstreicht das Haus seine lange Tradition biologischer Anbaumethoden und setzt mit dem Erhalt der Biodiversität auf Authentizität und natürlicher Vielfalt.

Der neue Küchenchef Rasmus Storm führt dieses Erbe mit Geduld, Leidenschaft und großem Respekt vor der Natur fort. Er verbindet klassische Kochkunst mit nordischen Zutaten aus dem Fjord und der umliegenden Region. Seine Menüs basieren auf saisonalen, frischen und

unverarbeiteten Produkten, die von engagierten regionalen Landwirten wie Trollebakken, Birthesminde und Søren Wiuff stammen. Die Schlossgärten und nahegelegenen Felder, bewirtschaftet von Brogaard, liefern Kräuter, Gemüse und Beeren, die mit Blick auf die Artenvielfalt frei von industriellen Zusatzstoffen angebaut werden.

Darüber hinaus arbeitet das Weingut eng mit lokalen Winzern wie Vejrhøj Vin und Ørnberg zusammen, wodurch Gäste die Verbindung zwischen regionalem Terroir und nachhaltiger Erzeugung unmittelbar erleben. Durch den Fokus auf Transparenz, Saisonalität und ökologische Verantwortung reduziert das Dragsholm Slot seine Abhängigkeit von verarbeiteten Lebensmitteln und stärkt gleichzeitig die lokalen Gemeinden und die biologische Vielfalt.

Mit seiner Küche engagiert sich Rasmus Storm für die Slow-Food-Werte Geduld und Integrität, respektiert natürliche Zutaten und nachhaltige Traditionen und führt die Geschichte von Dragsholm als Ort fort, an dem Geschichte, Terroir und Innovation auf dem Teller zusammenkommen.

EINE ZERO-WASTE-KÜCHE SCHAFFEN

Egon Heiss (Relais & Châteaux Castel Fragsburg, Italien)

Das Relais & Châteaux Castel Fragsburg betreibt, in Zusammenarbeit mit dem Jugenddienst Meran, seinen Fragsburg Soul Garden ökologisch und sozial nachhaltig und baut sein eigenes Obst, Gemüse und Kräuter direkt vor Ort an. Dieses Projekt vermittelt Wertschätzung für natürliche Produkte und ermöglicht es Küchenchef Egon Heiss innerhalb der Mauern des Schlosses aus dem 14. Jahrhundert Lebensmittelverschwendung und -abfälle seiner Menüs auf ein Minimum zu reduzieren. Seine Zero-Waste-Philosophie basiert auf der Wiederverwertung von Resten sowie auf dem Einsatz saisonaler, regionaler Zutaten, die von Partnern stammen, die sich selbst dem Grundsatz der Abfallvermeidung verpflichtet haben und zumeist wiederverwendbarer Behältnisse verwenden.

Das Restaurant verfolgt zudem einen „Nose-to-Tail“-Ansatz für Fleisch und Fisch, bei dem aus Respekt vor den Zutaten und zur Vermeidung von Verschwendung jedes Teilstück genutzt wird. Dieses nachhaltige Vorgehen umfasst auch die Schulung von Gästen und Mitarbeitern im bewussten Umgang mit Ressourcen und fördert so ein gemeinsames Verantwortungsbewusstsein. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern sowie einem Grünen Michelin-Stern zeigt das Restaurant Prezioso eindrucksvoll, wie sich Nachhaltigkeit und Haute Cuisine zu höchster Exzellenz verbinden lassen und zugleich natürliche Ressourcen für kommende Generationen bewahren.

DEN WERT DES KULINARISCHEN ERBES WIEDERHERSTELLEN

Sergio Díaz & Jocelyn Degollado (Relais & Châteaux Sublime, Guatemala)

Küchenchef Sergio Díaz verleiht dem kulinarischen Erbe Guatemalas eine neue Wertschätzung und würdigt dessen vielfältige gastronomische Geschichte durch ein sorgfältig komponiertes Menü. In Zusammenarbeit mit der Anthropologin Jocelyn Degollado hat Díaz im Restaurant Relais & Châteaux Sublime ein Degustationsmenü kreiert, das die unterschiedlichen Epochen

Guatemalas von der präkolumbianischen Zeit bis zur Gegenwart widerspiegelt. Mit einheimischen Zutaten und traditionellen Zubereitungsmethoden unterstützt er jene lokale Bauern, Sammler und Fischer, die alte Sorten und ursprüngliche Kochtraditionen bewahren.

Ein Beispiel ist das Gericht Sololá: Fisch, eingewickelt und im Jospir-Ofen gegart, serviert mit fermentiertem Tomaten-Adobo, gerösteter Tomate und Pepitoria-Sauce. Seine Inspiration stammt aus der Kolonialzeit, als das "Cakchiquel-Manuskript" oder "Memorial de Tecpán-Atitlán (Sololá)" verfasst wurde, ein Werk, in dem die Autoren die Ursprungsmythen ihres Volkes und die historischen Ereignisse zwischen 1521 und 1581 festhielten.

Sololá und andere Gerichte auf Díaz' Karte verdeutlichen die enge Verbindung zwischen Guatemalas Küche und kultureller Identität. Durch ihre Arbeit vermitteln Díaz und Degollado den Gästen Wissen und Inspiration, um lokale Ernährungstraditionen zu bewahren und zu ehren. So wird jedes Menü zu einer Hommage an Guatemalas kulturelle und kulinarische Authentizität.

BEWUSSTSEIN IM EIGENEN UMFELD SCHAFFEN

Gary Yin (Relais & Châteaux King's Joy, China)

Die Wahrnehmung pflanzenbasierter Küche zu verändern und Menschen weltweit für diesen Wandel zu begeistern ist eine große Herausforderung, der sich Küchenchef Gary Yin mit Erfolg stellt. In einem Land, das Produkte tierischen Ursprungs traditionell schätzt, zeigt er, dass ein neuer Ansatz möglich ist. Umweltverantwortung und anspruchsvolle vegetarische Küche lassen sich nicht nur auf höchstem Niveau umsetzen, sondern auch wirtschaftlich erfolgreich gestalten.

Mit seiner kreativen Herangehensweise möchte Yin seine Gäste für die ökologischen Folgen des Fleisch- und Fischkonsums sensibilisieren, denn dieser verbraucht erhebliche Ressourcen und verursacht große Emissionen. Durch verantwortungsbewusste Beschaffung, die Unterstützung biologischer Landwirtschaft und dem Fokus auf saisonalen Zutaten – etwa Wildpilze aus Yunnan – zeigt er konkrete Alternativen auf, die lange Lieferketten überflüssig machen.

Auch im täglichen Betrieb setzt das Relais & Châteaux King's Joy Zeichen. Maßnahmen zur Reduzierung von Plastikabfällen und zum Energiesparen werden transparent kommuniziert, um Bewusstsein für die Situation zu schaffen. Mit der einflussreichen Lage des Restaurants im Herzen Pekings nutzt Yin die Gelegenheit, Vegetarismus als kulturelle Bewegung zu fördern und Gäste wie Mitarbeitende gleichermaßen zu inspirieren, damit diese selbst Botschafter für nachhaltige Entscheidungen werden. Seine Philosophie gründet auf der Überzeugung, dass Nachhaltigkeit nur das Ergebnis eines gemeinschaftlichen Handelns sein kann.

ÜBER RELAIS & CHATEAUX

Die 1954 gegründete Vereinigung Relais & Châteaux ist ein weltweiter Zusammenschluss von 580 außergewöhnlichen Hotels und Restaurants, die von selbständigen Inhabern geführt werden. Diese Männer und Frauen - meist Familien - haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre lokale Kultur sowie ihre Leidenschaft für das Gute und Schöne zu teilen.

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.

slowfood.com

PRESSE-UND BILDANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

www.segara.de