

PRESSEMITTEILUNG

Relais & Châteaux sensibilisiert die Öffentlichkeit für eine ethische Küche an der Food Expo in Bern präsent

Die Vereinigung von Hotels und Spitzenrestaurants Relais & Châteaux engagiert sich aktiv für nachhaltiges Essen. So auch an der Food Expo, den ersten «Schweizer Genusstagen» vom 29. November bis 1. Dezember 2019 in Bern. Drei namhafte Köche teilen ihr Wissen im Rahmen von Live-Koch-Ateliers mit dem interessierten Publikum. Am Stand von Relais & Châteaux werden regionale Produkte von ausgewählten Köchen erhältlich sein.

Genf, 26. November 2019 – Die weltweit 580 Mitglieder von Relais & Châteaux setzen sich dafür ein, die Öffentlichkeit zum Thema Nachhaltigkeit zu sensibilisieren. So machen Relais & Châteaux-Betriebe ihre Gäste regelmässig am Tag des Meeres der Vereinten Nationen im Juni mit speziellen Menus auf die Überfischung der Meere und gefährdete Fischarten aufmerksam. Gemeinsam mit der Nichtregierungsorganisation Slow Food beteiligen sich ausserdem Relais & Châteaux-Köche im Oktober unter dem Label «Food for Change» an weltweiten Events zur Eindämmung des Klimawandels und servieren spezielle Menus.

An der Food Expo, die vom 29. November bis 1. Dezember 2019 in Bern stattfindet, ist Relais & Châteaux mit drei Spitzenköchen präsent:

- Freitag, 29. November, 13 bis 14 Uhr: Im Rahmen der Live-Koch-Ateliers in der Showküche zeigt Mattias Roock, Küchenchef des Hotel Castello del Sole in Ascona am, wie die Zubereitung von Tessiner Gerichten mit saisonalen Zutaten gelingt.
- Samstag, 30. November 2019, 19 bis 20 Uhr: Stefan Lünse, Küchenchef vom Lenkerhof Gourmet Spa Resort in Lenk demonstriert zusammen mit Patrick Marxer vom ökologischen Delikatessengeschäft «DasPure» die Wirkung der antiken Würzsauce Garum.
- Sonntag, 1. Dezember, 12.30 bis 14.30 Uhr: Für das Dessert sorgt Pâtissier Christophe Loeffel vom Restaurant Pont de Brent in Brent. Er zaubert vor Ort unterschiedliche Lebkuchen-Texturen und erklärt, worauf es beim Anrichten eines perfekten letzten Ganges ankommt.

Während aller drei Messetage können Besucher zudem am Stand von Relais & Châteaux exklusive Produkte von Top-Küchenchefs aus den Schweizer und Liechtensteiner Betrieben degustieren und sich über das Engagement von Relais & Châteaux im Bereich Nachhaltigkeit informieren.

Food Expo mit fair produzierten Lebensmitteln

Die Food Expo findet dieses Jahr zum ersten Mal statt. Unter dem Motto «Die Schweizer Genusstage» vereinen sich rund 150 nationale und internationale Produzenten in der Markthalle 1.2 des Bernexpo-Geländes. Es werden ausschliesslich Lebensmittel angeboten, die den Kriterien von sauber und fair entsprechen. Relais & Châteaux-Präsident Philippe Gombert: «Das Konzept der Food Expo deckt sich mit unserer Vision. Es freut uns sehr, Teil



dieses ersten Anlasses sein zu dürfen und das Bewusstsein der Bevölkerung für Qualität und Herkunft des Essens gemeinsam mit den Veranstaltern und Mitausstellern weiter voran zu treiben.»

Die Food Expo findet von Freitag, 29. November, bis Sonntag, 1. Dezember 2019, auf dem Bernexpo-Gelände in Bern in der Halle 1.2 statt. Alle Informationen mit den Zeiten der Koch-Ateliers finden sich unter www.foodexpo.ch/besucher. Die Eröffnungspressekonferenz findet am Freitag, 29. November 2019, um 11 Uhr in der Halle 1.2 statt. Anmeldung per Mail bis Donnerstag, 28. November 2019 an: info@foodexpo.ch

Über Relais & Châteaux

Relais & Châteaux wurde 1954 gegründet und ist ein Zusammenschluss von 580 einzigartigen Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt, davon 24 in der Schweiz und Liechtenstein. 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 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 der UNESCO in einem Manifest festgehalten und vorgetragen.

www.relaischateaux.com #relaischateaux #deliciousjourneys

Weitere Informationen:

PrimCom Sabine Biedermann Stv. Geschäftsleitung Tel.: +41 44 421 41 21

s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux Benjamin Dietsche Direktor Schweiz & Liechtenstein

Tel.: +41 22 310 85 25

b.dietsche@relaischateaux.com