PRESSEMITTEILUNG

Mehr als nachhaltiger Tourismus – eine weltweite Bewegung: Relais & Châteaux und Slow Food kooperieren im dritten Jahr mit «Food for Change»

Umdenken nicht erst wegen Corona: Als eine der stärksten Wirtschaftsbranchen weltweit erlebt der Tourismus durch die Corona-Pandemie einen der bisher grössten Einbrüche. Weitaus bedrohlicher als die Verluste im Tourismus sehen Experten jedoch immer noch die Auswirkungen des Klimawandels. Relais & Châteaux macht gemeinsam mit Slow Food mit der Aktion «Food for Change» auf die Situation aufmerksam. Vom 1. bis 4. Oktober werden durchdachte Veranstaltungen, kuratierte Menüs und virtuelle Foren von führenden Vertretern aus der Kulinarik und globalen Wissenschaftlern präsentiert. Im dritten Jahr der Partnerschaft nehmen weltweit rund 200 Chefköche aus 50 Ländern teil, darunter sieben aus der Schweiz.

Genf/Paris, 15. September 2019 – Während die Coronavirus-Pandemie nicht nur das Gastgewerbe, sondern die gesamte Weltwirtschaft ins Wanken gebracht hat, weisen Experten weiterhin auf Umweltprobleme als weitaus grössere Bedrohung hin. Der Klimawandel und der Verlust der biologischen Vielfalt beschleunigen sich in einem beispiellosen Tempo, und es ist dringend notwendig, Massnahmen zu ergreifen. In den letzten acht Monaten hat eine Renaissance für ein grüneres Leben stattgefunden. Während die globale Gesundheitskrise die Gesellschaft in dieser Hinsicht unbeabsichtigt zum Besseren formt, muss gleichzeitig dafür gesorgt werden, dass diese Lebensweise eine wirkliche Neupositionierung hin zu einem entschleunigten Leben, zu langsamen Reisen und einer achtsamen Ernährung bedeutet.

Durch das Verwenden von lokalen und saisonalen Produkten und traditionellen Lebensmitteln (z.B. von Produkten des «Ark of Taste» von Slow Food), den Verzicht auf Fleisch aus industrieller Tierproduktion und die Konzentration auf pflanzliche Produkte reduzieren die Köche den CO_2-Fussabdruck jedes einzelnen Tellers erheblich. Ausserdem unterstützen sie Landwirte, die historische Nutztierrassen züchten oder traditionelles Gemüsesaatgut einsetzen.

Die Küchenchefs von Relais & Châteaux haben mehr denn je den Wunsch, den Reichtum und die Vielfalt der Küchen der Welt und die Tradition der Gastfreundschaft zu schützen und zu fördern – getreu der Vision von Relais & Châteaux, die 2014 bei der UNESCO vorgestellt wurde. Mit «Food for Change» möchte Relais & Châteaux Menschen auf der ganzen Welt inspirieren, dem Nahrungsmittelsystem, das für 30 Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich ist, mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Vom 1. bis 4. Oktober macht die Organisation daher gemeinsam mit Slow Food im Vorfeld des jährlichen Terra Madre-Treffens in Turin (8.-12. Oktober) mit durchdachten Veranstaltungen, kuratierten Menüs und virtuellen Foren auf die Situation aufmerksam.

Der Gründer von Slow Food, Carlo Petrini, sagt: «Für uns bei Slow Food ist der Schutz der biologischen Vielfalt der Schlüssel zur Überwindung der drei Krisen, die wir erleben: der klimatischen, der wirtschaftlich-sozialen und der gesundheitlichen, die uns die Covid-19-Pandemie zum ersten Mal unaufhaltsam vor Augen geführt hat. Die Krisen wirken sich unmittelbar auch auf die Ernährung aus und bringen bereits anfällige Systeme zum Einsturz. Relais & Châteaux mit seinem Netzwerk von Küchenchefs, die an «Food for Change» teilnehmen, werden auf dieser langen Reise von Terra Madre Salone del Gusto in den fünf Kontinenten zu Botschaftern einer entscheidenden Nachricht: Biodiversität ist die einzige Möglichkeit, den Planeten zu ernähren. Sich um den Schutz der Biodiversität zu kümmern, bedeutet einerseits, den Zugang zu guter, cleaner und fairer Nahrung für alle zu gewährleisten; andererseits setzen wir so einem Entwicklungsmodell ein Ende, das ökologische und soziale Ungerechtigkeiten hervorruft.»

Der Präsident von Relais & Châteaux, Philippe Gombert, ergänzt: «Mehr als je zuvor ist Relais & Châteaux eine Bewegung, die sich für den Schutz der biologischen Vielfalt und der Umwelt einsetzt. Lebensmittel stehen heute am Scheideweg politischer, wirtschaftlicher und sozialer Fragen, und wir müssen im Bereich Gesundheit und Kultur eine Rolle spielen. Relais & Châteaux setzt sich an der Seite von NGOs wie Slow Food dafür ein, diese Initiative zu manifestieren und unseren Mitgliedern zu helfen, diese Themen erfolgreich anzugehen.»

Oliver Roellinger, Vizepräsident von Relais & Châteaux, fügt hinzu: «Köche müssen ihre Verantwortung für gute Ernährungsweisen tragen, indem sie lokal und saisonal einkaufen. Der Fokus muss auf Zero-Waste, Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit beim Fleischkonsum sowie auf dem Erhalt von traditionellen Lebensmitteln wie den Produkten der Arche des Geschmacks liegen.»

Von den rund 200 Relais & Châteaux-Köchen aus 50 Ländern, die «Food for Change» in diesem Jahr unterstützen, präsentieren vier stellvertretend auf Instagram je eine Zutat – lokal, saisonal und unbedingt schützenswert. Die Präsentationen werden in einer Instagram Live-Serie vom 16. September bis 7. Oktober 2020 wöchentlich mittwochs auf @relaischateaux ausgestrahlt und finden im Gespräch mit Charles Michels von «The Final Table» (Netflix) statt. Die Instagram Live-Sessions umfassen: Massimiliano Alajmo (Le Calandre in Italien), Krista Garcia (Hotel Wailea auf Hawaii in den USA), Pedro Bargero (Chila in Argentinien) und Shinobu Nimae (L'Effervescence in Japan). Sie alle haben ein Produkt der Arche des Geschmacks gewählt und erklären, wie wichtig diese Zutaten für den Erhalt der Biodiversität sind.

Aus der Schweiz beteiligen sich die folgenden sieben Häuser mit speziellen Menus an der Aktion «Food for Change»: Beau-Rivage Hotel in Neuchâtel, Castello del Sole Beach Resort & Spa in Ascona, Grand Hôtel du Lac in Vevey, Hôtel Victoria in Glion, Lenkerhof gourmet spa resort an der Lenk i. S., Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, Restaurant Le Pont de Brent in Brent.

Mehr Informationen zu allen teilnehmenden Relais & Châteaux-Chefköchen sind auf der nachstehenden Website zu finden: https://events.relaischateaux.com/en/food-for-change/

#foodforchange #onechefoneingredient #relaischateaux #slowfood

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.

Über Slow Food
Slow Food wurde in den 1980er Jahren von Carlo Petrini und einer Gruppe von Aktivisten in Italien mit dem Ziel gegründet, für regionale Traditionen, gutes Essen, kulinarischen Genuss und einen gemächlichen Lebensstil einzustehen. In einer mehr als zwei Jahrzehnte dauernden Entwicklungsgeschichte ist die Bewegung zu einem ganzheitlichen Ansatz für Lebensmittel geworden, der die starken Verbindungen zwischen Teller, Planet, Menschen, Politik und Kultur anerkennt. In den Jahrzehnten seit ihrer Gründung hat sich Slow Food in über 160 Ländern zu einer globalen Bewegung entwickelt, der Millionen von Menschen angehören. Weitere Informationen hier: www.slowfood.org

Über Terra Madre Salone del Gusto
Terra Madre Salone del Gusto ist die wichtigste Veranstaltung, die sich der Zukunft der Lebensmittel widmet. Die Veranstaltung wird in Kooperation von Slow Food, der Region Piemont und der Stadt Turin organisiert. Mit einem völlig revolutionärem Format hat sich Terra Madre Salone del Gusto an die neuen Bedingungen der Covid-19-Pandemie angepasst : Es handelt sich um eine sechs monatige Reise, die ab dem 8. Oktober 2020 beginnt und einen Kalender von zahlreichen Initiativen darstellt – eine Mischung aus

innovativen digitalen Formaten und unterschiedlichen physischen Veranstaltungen, die die vielen Knotenpunkte des Slow-Food-Netzwerkes, seine Millionen Aktivisten sowie viele andere Organisationen, Institutionen und Unternehmen vereinen. Weitere Informationen hier: www.terramadresalonedelgusto.com

Weitere Informationen:

PrimCom, Sabine Biedermann
Stv. Geschäftsführerin
Tel.: +41 78 628 10 28
s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux, Benjamin Dietsche
Direktor Deutschland, Österreich, Liechtenstein & Schweiz
Tel.: +41 79 682 03 21
b.dietsche@relaischateaux.com