

PRESSEMITTEILUNG
25. AUGUST 2023

#FOODFORCHANGE 2023

**RELAIS & CHÂTEAUX UND SLOW FOOD SETZEN SICH GEMEINSAM
FÜR DEN SCHUTZ DES KULINARISCHEN ERBES VON KÄSE UND
WEIN IN ALLER WELT EIN**

ZUM SIEBTEN MAL IN FOLGE PRÄSENTIEREN RELAIS & CHÂTEAUX UND
SLOW FOOD IHRE JÄHRLICHE KAMPAGNE FOOD FOR CHANGE ZUM
SCHUTZ DER LOKALEN BIODIVERSITÄT UND FÖRDERUNG EINES
NACHHALTIGEN LEBENSMITTELKONSUMS



© Museum Hotel

[Bilderlink](#)

SEIT 2014 setzt sich Relais & Châteaux dafür ein, die Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft zu verbessern. Dieses Ziel wurde auch in einem Manifest der UNESCO vorgetragen. Eine der 20 freiwilligen Verpflichtungen der Vereinigung ist, "die Vielfalt der Küchen und die Gastfreundschaft in dieser Welt zu bewahren, damit künftige Generationen ihre Vielfalt kennen und schätzen lernen".

Seit 2016 nehmen die Küchenchefs von Relais & Châteaux jedes Jahr an der Slow-Food-Initiative teil, um sich für gute, saubere und faire Lebensmittel, den Schutz der Biodiversität sowie gegen den Klimawandel einzusetzen. Seit 2021 haben sie als Vereinigung über hundert in ihrer Existenz bedrohte Lebensmittel erfolgreich für die Arche des Geschmacks von Slow Food nominiert.

#FOODFORCHANGE – AUGUST 2023

#FOODFORCHANGE KAMPAGNE 2023

Diesen September und Oktober schärfen **die Mitglieder von Relais & Châteaux das Bewusstsein für lokalen Käse, Weine und andere fermentierte Produkte**. Mit mehr als 800 Küchenchefs und 580 unabhängigen Mitgliedshäusern in 65 Ländern nutzt die Vereinigung ihr Netzwerk, um aufzuzeigen, dass auch eine andere Ausrichtung möglich ist: eine, die auf eine regenerative Landwirtschaft abzielt, die die Fünf Freiheiten des Tierschutzes und traditionelle Konservierungsmethoden respektiert und gleichzeitig den Geschmack und die Vielfalt der Aromaprofile bewahrt. Deshalb hat Relais & Châteaux ihren Mitgliedshäusern die Slow Food-Leitlinien für Käse und Wein bereitgestellt.

Mit ihrer Teilnahme an der #FoodforChange-Kampagne erinnern die Relais & Châteaux-Küchenchefs daran, dass es dringend notwendig ist, unserer Lebensmittelversorgungskette mehr Aufmerksamkeit zu widmen, da diese laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) für ein Drittel aller Treibhausgasemissionen verantwortlich ist.

Bei der Auswahl von Milchprodukten und Käse ist es wichtig, auf das Tierwohl zu achten, die Böden nachhaltig zu nutzen und die Vielfalt des kulinarischen Erbes weltweit zu bewahren. Bei Wein und anderen fermentierten Produkten geht es nicht allein um das Klima: Ihre Erzeugung erfordert eine ganze Reihe von Abläufen, die im Laufe der Geschichte von Generation zu Generation angepasst wurden.

Mauro Colagreco, Vizepräsident von Relais & Châteaux und Vertreter der Küchenchefs weltweit, ist überzeugt: *„Um allen das Recht auf ‚gute, saubere und faire Lebensmittel‘ zu sichern, sollte kein Produkt vernachlässigt werden. Käse, Molkereiprodukte, Weine und andere traditionell fermentierte Produkte wie Bier und Sake spiegeln die Vielfalt traditioneller Praktiken, der einzigartigen Geschmacksprofile und der unterschiedlichen Landschaften wider, deren Schutz den Relais & Châteaux-Häusern am Herzen liegt“.*

Edward Mukiibi, Präsident von Slow Food, betont: *„Für Slow Food spielt die Agrarökologie eine entscheidende Rolle bei der Bewältigung der Klimakrise. Wir sind mit einem Verlust von Biodiversität der Böden und der Arten konfrontiert. Dies liegt an der Produktion von Lebensmitteln und Molkereiprodukten sowie an sozialen und wirtschaftlichen Herausforderungen wie der Entvölkerung des ländlichen Raums und der Berggebiete, der unzureichenden Unterstützung für Züchter und den Schwierigkeiten beim Generationenwechsel. Vor dem Hintergrund der langjährigen Zusammenarbeit mit Relais & Châteaux setzen wir unsere erfolgreiche Arbeit zur Förderung einer nachhaltigen Erzeugung und einem entsprechenden Konsum von Lebensmitteln fort, um einen weiteren Schritt zum Schutz der Biodiversität und des Planeten zu machen“.*



Mauro Colagreco © Matteo Carassale



Edward Mukiibi © Slow Food archive

VIDEOS ZUR #FOODFORCHANGE KAMPAGNE

Zur Veranschaulichung der Kampagne hat Relais & Châteaux fünf Häuser ausgewählt, um traditionelle Produkte und Produktionsmethoden aufzuzeigen:

Im Relais & Châteaux **L'Auberge Basque** im französischen Baskenland zeigt Küchenchef Cédric Béchade seine Beziehung mit dem Schäfer Jean-Bernard Maïtia auf, die auf einer gemeinsamen Philosophie beruht. Nicht nur Jean-Bernards althergebrachte Käseherstellung auf den Almen ist in ihrer Existenz bedroht, sondern auch die von ihm gezüchtete Manech-Schwarzkopfrasse. Durch ihre Zusammenarbeit schützen die beiden das kulinarische Erbe eines "Slow" Käses für künftige Generationen.

In Bulgarien, im Relais & Châteaux **Zornitza Family Estate**, steht die Familie Stoychev für eine einfache Lebensweise, die dem Rhythmus der Natur folgt. Hier ist man sich der Bedeutung des Faktors Zeit bewusst und stellt eine Vielzahl von saisonalen Produkten vor Ort her, einschließlich Kuhmilch-, Schafs- und Ziegenkäse (von ultrafrisch bis gereift), die die Gäste während ihres Aufenthalts genießen können.



© Torch

Inmitten der weithin bekannten Weinberge des Willamette Valley im US-Bundesstaat Oregon bieten das Relais & Châteaux **Tributary Hotel** und sein Fine-Dining-Restaurant **ökta** ein fortschrittliches kulinarisches Erlebnis, das die Aromen der Jahreszeiten würdigt und die Ernte der nahegelegenen regenerativen Farm des Restaurants widerspiegelt. Hier arbeitet Küchenchef Matthew Lightner eng mit Gardenmanger Larry Nguyen zusammen, um lokale Produkte zu konservieren, umzuwandeln und mit Hilfe alter und neuer Fermentierungsmethoden neu zu interpretieren. Sie verringern dabei die Lebensmittelverschwendung und zaubern überraschende Geschmackserlebnisse auf den Teller.



© Félix Ledru

In Österreich teilen zwei Schwestern eine ganzheitliche Vision: Barbara Eselböck in der Gastronomie des Relais & Châteaux **taubenkobel** mit ihrem Mann und Küchenchef Alain Weissgerber, sowie ihre Schwester und ihr Schwager Stephanie und Eduard Tscheppe in der Landwirtschaft, die auf Gut Oggau biodynamischen Naturwein anbauen. Die Familien führen zwar getrennte Betriebe, unterstützen sich aber gegenseitig und verstärken dadurch den regenerativen Ansatz.

In Südafrika stellt die globale Erwärmung historische Weinberge wie das Relais & Châteaux **Delaire Graff Estate** vor große Herausforderungen. Morné Vrey, der Kellermeister des Weinguts, erklärt, wie nachhaltiger Weinbau dank eines besseren Wasserverbrauchs mit diesen Problemen umgehen kann.

#FOODFORCHANGE, EINE GEMEINSAME KAMPAGNE

Zur Unterstützung dieser Kampagne präsentieren Hunderte von Relais & Châteaux-Häusern weltweit Käse, Weine und fermentierte Getränke, die die Slow-Food-Kriterien erfüllen, unabhängig davon, ob sie von Handwerkern, kleinen Lieferanten oder unmittelbar im Haus selbst erzeugt werden.

RELAIS & CHÂTEAUX

EINE SINNSTIFTE BEWEGUNG

RELAIS & CHÂTEAUX, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und die Beziehung zu ihren Gästen pflegen. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest der UNESCO vorgetragen.

www.relaischateaux.com
[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)
[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)
[#deliciousjourneys](https://www.tiktok.com/@relaischateaux)

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.

RELAIS & CHÂTEAUX

EINE SINNSTIFTE BEWEGUNG

ÜBER DIE ARCHE DES GESCHMACKS VON SLOW FOOD

Die 1996 ins Leben gerufene Arche des Geschmacks von Slow Food ist ein Online-Katalog mit über 5.700 Lebensmitteln (Pflanzensorten, Tierrassen und traditionelle verarbeitete Erzeugnisse wie Käse, Wurstwaren, Brot, Süßigkeiten usw.) aus handwerklicher Qualitätsproduktion von überall auf der Welt. Die Arche des Geschmacks ist eine Autorität auf dem Gebiet der Biodiversität, die die Geschichte des Essens aufzeichnet und eine unschätzbare Verbindung zwischen Kleinerzeugern, Küchenchefs, Wissenschaftlern, Verbrauchern und politischen Entscheidungsträgern herstellt. Als internationale Referenz bewahrt sie das kulinarische Erbe und die Biodiversität für die Zukunft unserer Lebensmittelsysteme. Die Nominierungen müssen ein strenges Bewertungsverfahren durch 20 Fachausschüsse, den Slow Food Hub für Inhalte und Projekte und die Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo durchlaufen, bevor sie in die Arche des Geschmacks aufgenommen werden. Relais & Châteaux hat inzwischen erfolgreich mehr als 100 Produkte für die Arche des Geschmacks von Slow Food nominiert, um in ihrer Existenz bedrohte Lebensmittel zu retten. Die vollständige Liste ist in der [digitalen Datenbank der Arche des Geschmacks](#) der Slow Food-Stiftung zu finden.

PRESSE- & FOTOANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60

Hanna Holzkamm: hanna@segara.de

Jule Woidich: jule@segara.de

Sylvia Best: sylvia@segara.de

www.segara.de