

BRANCHENNEWS

Neue Gemeinschaft gegründet



Euro-Toques Deutschland hat sich mit der Köchin und Politikerin Sarah Wiener, dem Verband der Köche Deutschlands (VKD), den Initiativen Green Chefs und Green Table sowie Transgourmet zur Gemeinschaft des guten Geschmacks (GGG) zusammengefunden /

Zum Tag der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni geht die Gemeinschaft des guten Geschmacks (GGG) als Zusammenschluss verschiedener Vereine und Verbände aus der Gastro-Branche an den Start. Gemeinsam wollen sie sich künftig für die Branche und ihre Mitglieder, für mehr Tierwohl und einen nachhaltigen Anbau von Lebensmitteln stark machen und wichtige Aufklärungsarbeit leisten.

Vereine und Verbände verfolgen dieselben Ziele

Mehr Nachhaltigkeit in allen Bereichen der Gastronomie, bessere Arbeitsbedingungen, zuverlässige Partner mit ähnlicher Philosophie: Es gibt große Schnittmengen in den Zielen der branchenweiten Vereine und Verbände. Da liegt es nahe, sich zusammenzuschließen und mit gemeinsamen Projekten in die gleiche Richtung zu gehen.

Aus diesem Grund haben sich die Euro-Toques Deutschland mit der Köchin und Politikerin Sarah Wiener, dem Verband der Köche Deutschlands (VKD), den Initiativen Green Chefs und Green Table sowie dem Großhandelsunternehmen Transgourmet zur Gemeinschaft des guten Geschmacks (GGG) zusammengefunden. Gemeinsam wollen sie sich stark machen für branchenrelevante Themen, die oft zu wenig Gehör bekommen. Durch den Zusammenschluss möchte die Gemeinschaft das Bewusstsein für nachhaltige Lebens- und Unternehmensführung schärfen, noch mehr Köche und Gastronomen erreichen und gemeinsam stärker auftreten. Mit unserem Engagement wollen wir unter anderem die Hintergründe zur artgerechten Tieraufzucht und -haltung sowie einem nachhaltigen, bodenschonenden Anbau durch mehr Biodiversität transparenter machen?, erläutert Konrad

Geiger von Euro-Toques das Anliegen von GGG.

Erste gemeinsame Aktion

Mit 190 Millionen geschlachteten Tiere rangiert die Pute auf Platz drei der häufigsten Nutztiere in der EU, direkt nach Hühnern und Schweinen. Bis heute fehlt es aber an europaweiten, rechtsverbindlichen Mindeststandards für deren Haltung. In einer ersten Aktion möchte die GGG auf diesen Missstand aufmerksam machen.

Für eine artgerechte Aufzucht braucht es in erster Linie festgelegte Standards, wie zum Beispiel den Verzicht auf das Kupieren der Schnäbel, mehr Platz für die Tiere und vielfältigere Züchtungen. Diese müssen auf aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen und bewährten Erfahrungen aus der Praxis beruhen. Auf ihrer Website und über die Social Media-Kanäle der Partner informiert die GGG über die Puten-Aktion und stellt Beispiele für eine nachhaltige Haltung der Tiere vor. Außerdem möchte die Gemeinschaft mit der Aktion Köche dazu ermutigen, mit Puten aus artgerechter Haltung zu arbeiten. Kulinarische Inspiration gibt es dabei von den Mitgliedern der beteiligten Vereine und Verbände, die entsprechende Rezeptideen entwickelt haben. ?Uns war es wichtig, hier vor allem mit unterschiedlichen Teilen der Pute zu arbeiten und zu zeigen, dass das Tier aus mehr als nur Putenbrust besteht?, sagt Sarah Wiener, die als Initiatorin GGG mit ins Leben gerufen hat. Wiener setzt sich bereits seit Jahren im europäischen Parlament für bessere Haltungsbedingungen der Tiere ein und ist als wichtige Beraterin und Sprachrohr für die Branche in der Politik aktiv.

GGG will wachsen

Auch Rezepte von Mitgliedern der deutschen Köche-Nationalmannschaft sind online zu finden. ?Wir bringen uns aktiv in die GGG ein, denn wir glauben fest daran, dass wir als nachhaltig agierende Köche nicht nur in der Branche, sondern im gesamten Markt etwas bewegen können?, zeigt sich Teammanager Ronny Pietzner überzeugt von der Idee. Damit das Projekt zusätzlich Fahrt aufnehmen kann, braucht es nun weitere Mitstreiter.

Köche können ihr kreatives Talent unter Beweis stellen und Rezepte mit Pute aus guter, nachhaltiger Haltung einreichen. Die Rezepte werden den Kollegen der Branche auf der Website der GGG zur Verfügung gestellt. Auf diese Weise soll die Rezeptdatenbank zur ersten ihrer Art mit nachhaltigen Rezepten für die Profiküche heranwachsen. ?Die besseren Haltungsbedingungen für die Pute sind aber nur der erste GGG-Streich. Weitere Themen für eine nachhaltigere Gastronomie sind bereits in Planung und Vorbereitung?, fügt Geiger noch an.