

KÄSE

Auf unseren Menüs und Käsetellern sollten wir:

- 1 Rohmilchkäsesorten herausstellen,**
Vermeiden wir Käsesorten, die aus wärmebehandelter oder pasteurisierter Milch hergestellt werden. Rohmilchkäse bewahrt die Nährstoffe der Milch und die Vielfalt ihrer Geschmacksnuancen.
- 2 ...die vorrangig von lokalen Erzeugern und Terrassen stammen,**
Suchen Sie nach mittelständischen oder kleinen lokalen Käsereien und suchen Sie den Betrieb auf, um sich vom Tierwohl und verantwortungsbewussten Produktionsbedingungen zu überzeugen.
- 3 ...die artgerecht gehalten und vorzugsweise während mindestens 70 % der Zeit mit Gras gefüttert werden,**
Dadurch weist der Käse eine Geschmacksvielfalt auf, die den Reichtum und die Biodiversität der lokalen Flora widerspiegelt.
- 4 ...die mit Hilfe von natürlichen/handwerklich gewonnenen Hefen und Lab hergestellt werden,**
Industrielle Hefen, die den Geschmack standardisieren, sollten ebenso vermieden werden wie mikrobielles Lab. Tauschen Sie sich mit Ihren Erzeugern über deren Methoden aus.
- 5 ...ohne künstliche Geschmacksstoffe (Trüffel- oder Raucharoma)**
Der Käse kann jedoch mit natürlichen Methoden und Produkten (Traubenmost, Tomate, Holzkohle, Asche, Gewürzen usw.) aromatisiert werden.

Für unsere Mitglieder in Kanada, Australien, Neuseeland, Japan und den USA verbietet die aktuelle Gesetzgebung die Verwendung von Rohmilch. Daher können die handwerkliche Käseproduktion und Initiativen, die auf lokalen Rassen basieren, auch wenn sie pasteurisierte Milch verwenden, Teil ihrer #FoodForChange-Kampagne sein

WEIN

In unseren Kellern und in unseren Gläsern sollten wir:

- 1 Unser Weinangebot so genau wie möglich beschreiben**
Geben Sie für jede Flasche die Herkunft, den Namen des Winzers und/oder des Weinguts, den Namen der Cuvée, den Jahrgang, das Format und den Preis an.
- 2 Weine herausstellen, die die Identität ihres Terroirs widerspiegeln,...**
Nicht nur aufgrund der Rebsorten und der Böden, sondern auch aufgrund der Verwendung von einheimischen Hefen.
- 3 ...die die Biodiversität fördern und keine chemisch-synthetischen Dünger, Unkrautvernichtungs- und Botrytizismittel verwenden,...**
Unterstützen Sie die regenerative Landwirtschaft, einschließlich Agrarforstwirtschaft im Weinbau, bodenbedeckende Kulturen, keine oder geringe Bodenbearbeitung, den Schutz von Bestäubern und Nutztieren durch den Einsatz von biologischen Schädlingsbekämpfungsmitteln (nur bei absoluter Notwendigkeit).
- 4 ...die nicht mit Holzchips aromatisiert sind und nur eine gemäßigte Menge an Schwefeldioxid aufweisen.**
Die Grenzwerte, die von der EU-Biozertifizierung vorgeschrieben werden, sollten eingehalten werden.
- 5 Weingüter fördern, die aktiv mit der gesamten landwirtschaftlichen Gemeinschaft zusammenarbeiten...**
Stärken Sie das landwirtschaftliche System Ihrer Region, pflegen Sie gute Beziehungen zu Ihren Partnern und deren Mitarbeitenden, unterstützen Sie deren persönliche und berufliche Entwicklung und tauschen Sie sich mit den Winzern in der Region aus.
- 6 ...und einen verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Umweltressourcen, insbesondere mit Bewässerungssystemen, haben.**
Erhöhter Wasserstress sollte vermieden werden, indem die Bewässerung durch Kommunikation innerhalb der Gemeinschaft und einen verantwortungsvollen Umgang mit Wasser optimiert wird.

