

For English Scroll down

Die Gemeinschaft für gute deutsche Esskultur hat das Ziel, die deutsche Esskultur zu fördern, um somit zu einem Wertewandel in der deutschen Gesellschaft beizutragen.

Die deutsche Küche wurde noch nie für ihre Individualität und ihres daraus resultierenden besonderen Geschmacks im internationalen Rahmen wahrgenommen.

In einem (geteilten) Nachkriegsdeutschland, in dem man die unbestimmte Sehnsucht nach dem Exotischen und Ungewöhnlichen stillen musste, erlebte man eine Küche, die zum großen Teil aus französischen Produkten erkocht wurde. Die Techniken und das Qualitätsbewusstsein wurden durch Reisen und das Studium der französischen Küche Stück für Stück nach Deutschland geholt. Demnach liegen die Wurzeln der deutschen Hochgastronomie in Frankreich. Die eigenen Werte und Produkte wurden nie entwickelt und so konnte sich auch nie ein wirklich eigenes Bewusstsein für deutsche Esskultur etablieren. Durch die fortschreitende Industrialisierung und Massenproduktion von Lebensmitteln wurde in den Köpfen der Menschen ein falsches Bild von Deutschland und seiner Esskultur erzeugt.

Anfang 2016 riefen wir mit insgesamt vier Restaurants die Gemeinschaft für deutsche Esskultur ins Leben. Unser Ziel ist es, sich über die die Region Deutschland, seine Produzenten und Produkte auszutauschen, zu informieren und gemeinsam eine neue Wahrnehmung unserer Regionen zu etablieren.

Neben dem Austausch über Produkte, Techniken zur Zubereitung von Gerichten und den kulturellen Bezug dieser Gerichte, suchen wir die Vernetzung von Produzenten, Köchen/Gastronomen und Endverbrauchern. Wir nutzen regionale Produkte, weil wir damit Koch und Produzenten enger zusammen bringen. Denn wir glauben: Ein Koch muss den Produzenten und die Region in der der Produzent arbeitet verstehen. Wir verstehen uns als Plattform in einem öffentlichen Raum, die für jeden offen steht. Der gemeinsame Erfahrungsaustausch hat einen Einfluss auf den Wertekontext in Bezug auf regionale Produkte. National und international werden wir der Region Deutschland ein Gesicht verleihen. Wir sind nicht länger eine ewige Kopie von anderen Länderküchen, sondern entwickeln eigene Werte, die eine Region (neu)definieren: eine Küche, die ihren Ursprung in Deutschland hat und damit ein neues Denken ermöglicht.

Vor allem geht es uns darum, den Produzenten zu stärken, um so den Ausbau einer Infrastruktur für regionale Produkte zu ermöglichen. Dadurch bilden wir die Basis für eine regionale Identität mit Außenwirkung, um nationale und internationale Aufmerksamkeit zu erhalten. So beeinflussen wir die Gesellschaft und ihren Umgang mit Lebensmitteln.

Wir sind offen für jeden und wir suchen den Kontakt zu Menschen, die sich davon angesprochen fühlen. Wir wünschen uns flächendeckend Nachahmer für unsere Werte. Unser Ziel ist es, die Gesellschaft nachhaltig zu beeinflussen - um damit die Gesellschaft zu mehr Vielfalt zu führen.

- Das Restaurant **Einsunterunternull** in Berlin Mitte hat sich um Ziel gesetzt, ein Ort der Entschleunigung zu sein. Der Fokus liegt auf dem Essen, dem ursprünglichen Geschmack heimisch gewachsener Produkte und beim Gast. Jeder soll sich willkommen fühlen, den Alltag vergessen und den Wert von Handwerkskunst spüren.
- **Nobelhart & Schmutzig** ist ein Speiselokal, in dem die Küche in den Gastraum integriert ist. Mit der Verbindung von Küche und Gastraum wird dem Gast die Region Berlin näher gebracht. Es ist ausgezeichnet mit einem Stern im Guide Michelin und 16 Punkten im Guide Gault Millau.
- Das unkonventionelle Zweisterne-Restaurant **Horváth** mitten im Kreuzberger Kiez kommt ohne Prunk und Protz aus, hier wird österreichische Gastlichkeit gelebt. Der bewusste Umgang mit Nahrungsmitteln wird groß geschrieben. Deshalb konzentriert Sebastian Frank sich auf Produkte aus der Region und seiner Heimat Österreich. Sie bilden die Basis für seine emanzipatorische Küche, die mit ihren einzigartigen Kombinationen aus Kontrasten, Aromen und kreativen Ideen verloren geglaubte Erinnerungen einer österreichischen Tradition wachruft.
- Das **Ernst** ist ein Restaurant, das es noch gar nicht gibt. Die beiden Inhaber Dylan Watson-Brown und Spencer Christiansen werden erst Anfang 2017 eröffnen. Das Ernst wird ein Restaurant sein, das seine Besucher die Produkte und Produzenten der Stadt und im Umland wiederentdecken lässt. Ein Restaurant, das in der gleichen Liga wie die großen Restaurants in Paris, New York, London und Tokio spielt.

The Society for Good German Dining Culture has one clear goal: raising awareness about how Germany eats, and in the process promoting a paradigm shift within German society.

German fare has never been prized for its individuality, nor have the specific flavors it developed been perceived as particularly noteworthy at an international level.

In (divided) post-War Germany, where the population was forced to discipline its own subconscious cravings for the exotic and unfamiliar, cuisine tended largely to draw on the influence of French products. The necessary techniques and awareness of quality were brought to Germany morsel by morsel, by travelers and students of French cooking. As such, the roots of German haut cuisine lie in France. This stunted the development of Germany's own values and products and hampered the establishment of a true sense of self in terms of German culinary culture. Increasing industrialization and mass production of foodstuffs established a false image in the heads of many about the true nature of Germany and its dining culture.

In early 2016, we four restaurants came together to found the Society for Good German Dining Culture. Our goal is to consider Germany as a region, including its producers and products. We seek to inform ourselves and work together to challenge the perception of our regions.

This starts with dialog about products, techniques for preparing foods and the cultural references inherent to these dishes, but also extends to the networking of producers, cooks/restaurateurs and consumers. We use regional products because we want to bring cooks and producers closer together. Because we believe: a cook needs to know the producer and the region in which that producer is working. We view ourselves as a platform in a public space, open to all. The shared exchange of experiences impacts the value accorded to regional products. Nationally and internationally, we intend to give a face to Germany as a region. We are no longer just imitators of other national cuisines, but rather are developing our own values that (re)define a region: a cuisine whose origins are distinctly German and as such permit a new way of thinking.

Above all else, we are dedicated to supporting the producers and nurturing the infrastructure for regional products so that they thrive and expand. We are laying the groundwork for a high-profile regional identity, of the kind capable of capturing and maintaining national and international attention. In this way we impact society and its interaction with foodstuffs.

We are open to everyone and desire contact with like-minded persons. We hope our values will be adopted and imitated broadly. Our goal is to influence society permanently – and with it, to bring society to greater diversity.

FOUNDING TEAM

- **Einsunterunternull** restaurant in Berlin Mitte has set itself the goal of being a locus of deceleration. The focus is on the food, on the essential taste of locally grown products and on the guest. It is a space for all to feel welcome, to forget daily life and to sense the value of a handcrafted meal.
- **Nobelhart & Schmutzig** is an establishment where the kitchen is integrated into the guest space. This connection was consciously designed to draw the guests closer to the Berlin region. The restaurant has been awarded a star in the Guide Michelin and 16 points in the Gault Millau guide.
- Unconventional two-star restaurant **Horváth** sits in the middle of the Kreuzberg district, choosing Austrian hospitality to pomp and circumstance. Conscious handling of foodstuffs is of utmost priority here. It is why Sebastian Frank concentrates on products from the region and from his home country of Austria. It forms the basis for its emancipatory cuisine that uses unique combinations of contrasts, aromas and creative ideas to reawaken memories of Austrian tradition thought to be lost.
- **Ernst** is a restaurant that doesn't yet exist. Its owners Dylan Watson-Brown and Spencer Christiansen will open their doors in early 2017. Ernst will be a restaurant that helps its visitors rediscover products and producers from the city and its environs. A restaurant that plays in the same league as the grand restaurants of Paris, New York, London and Tokyo.