

BREGENZERWÄLDER DEKLARATION

1. Es ist unser Ziel, bewusster zu essen und zu trinken. Es ist unser Ziel, kulinarische Qualität zu erkennen, zu schätzen und zu unterstützen und darüber die Welt, in der wir leben, nicht aus den Augen zu verlieren.
2. Die Bregenzerwälder Deklaration verbietet nichts:
Sie formuliert nur Ziele, die uns bei Punkt 1 behilflich sind.
3. Kulinarisches Bewusstsein beschränkt sich nicht auf Kochen und Essen. Es zieht die Gesundheit des Verbrauchers in Betracht, die Fairness der Produktion und den ungetrübten Genuss, der daraus resultiert.
4. Wir empfehlen, weniger, dafür Produkte von höherer Qualität und gesicherter Herkunft zu essen.
5. Besonders unser Konsum von minderwertigen Fleisch- und Wurstwaren ist zu hoch. Er ist dafür verantwortlich, dass zu viele Tiere unwürdig leben und sterben müssen. Wir empfehlen, nur Fleisch von Tieren zu essen, die artgerecht gelebt haben und kunstgerecht geschlachtet wurden.
6. Der Respekt vor dem von uns getöteten Tier gebietet, alle seine Teile zu verwerten – nicht nur die sogenannten „edlen“ Stücke.
7. Wir empfehlen, vorzugsweise Obst und Gemüse aus der jeweiligen Region zu essen, die gerade Saison haben. Ihr Geschmack und Ihre Frische machen sie konkurrenzlos.
8. Es scheint uns wichtig, die Allgegenwart von frischen Lebensmitteln, die aus aller Welt zu jeder Zeit in unsere Läden kommen, zu kritisieren. Für die ganzjährige Versorgung mit Obst und Gemüse empfehlen wir, aus der bäuerlichen Tradition zu lernen und Klischees der Lebensmittelindustrie zu vermeiden.
9. Wir empfehlen den Genuss regionaler Produkte, die den Charakter ihrer Herkunftsregion repräsentieren und in ihrer typischen Ausprägung ein wirksames Gegengift gegen die kulinarische Globalisierung darstellen. Sie verdienen unsere Unterstützung auch deshalb, damit das kulinarische Weltkulturerbe gewährleistet bleibt.
10. Wir empfehlen, die Lebensmittelindustrie zu kontrollieren und durch das, was wir kaufen (und vor allem nicht kaufen) zu beeinflussen.
11. Der Schlüssel zum richtigen Umgang mit unserer Nahrung ist Bildung. Wir empfehlen, möglichst genaue Kenntnis über Herkunft, Verarbeitung und Eignung von Lebensmitteln zu erwerben. Auf diese Weise scharfen wir unsere Urteilsfähigkeit, entwickeln kulinarisches Selbstverständnis und sorgen für die eigene Gesundheit vor.
12. Genuss ist unteilbar. Wir tragen die Verantwortung dafür, dass unsere Freude am Genießen den Genuss anderer nicht mindert. Genuss verbessert unser Leben. Wir empfehlen, dieses Instrument für ein besseres Leben verantwortungsvoll zu nutzen.

Wolfgang Winkler

Stefan Mork

Birgit

Gadastöckle

Stefan Jung

Michael Bork

Antonia V. G. Bork

Michael Bork