

NACHHALTIGKEIT AUF DEM TELLER

Jugendbegegnung von Gastronom:innen aus Sachsen und Latium in der Villa Vigoni

Essen ist mehr als satt werden, ist ein soziokultureller Akt: Die Gerichte, die jeden Tag in einer Küche entstehen, erzählen Geschichten über die Menschen, Tiere und Landschaften, denen diese einzelnen Produkte zu verdanken sind.

Villa Vigoni und das Sächsische Staatsministerium der Justiz und für Demokratie, Europa und Gleichstellung (SMJusDEG) möchten hier ansetzen und zur Bildung bewusster Köch:innen beitragen. So entstand die Idee eines interaktiven Programms – Ziel der Initiative ist die Entstehung eines dynamischen, sächsisch-italienischen Netzwerks aus Nachwuchs-Gastronom:innen, die durch ihr gewonnenes Wissen verantwortungsvollere Entscheidungen treffen können, indem sie

- mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln arbeiten,
- bei Kleinerzeugern kaufen.
- auf industriell erzeugte Ware und Zusatzstoffe verzichten.
- keine Lebensmittel verschwenden.

In der Villa Vigoni werden die genannten Punkte in die Praxis umgesetzt und aus erster Hand erlebt. Dabei stellt der Austausch zwischen den Teilnehmenden einen weiteren, wichtigen Aspekt der Initiative dar: Die Nachwuchs-Gastronom:innen kommen aus verschiedenen Regionen (Sachsen und Latium) und gehen insofern bei der Ausübung ihres Berufs mit unterschiedlichen (regionalspezifischen, kulturellen und nicht zuletzt politischen) Konditionen um, die die Kulinarik sowie die Landwirtschaft jeweils anders prägen. Durch **Round-Tables und Gruppenarbeiten** soll der Aufenthalt auch die Gelegenheit für den Austausch und Erörterung dieser facettenreichen Thematiken anbieten.

Jede Edition wird sich einem bestimmten gastronomischen Produkt widmen und es den Teilnehmenden ermöglichen, einen fundierten Überblick über die jeweilige Produktion zu erlangen. So steht der Weinbau im Vordergrund der Auftaktveranstaltung (01.-04.07.2024): Die Teilnehmenden werden einen **lokalen Weinbaubetrieb besuchen** und durch eine Führung (inkl. Degustation) wertvolle Einblicke in die Weinherstellung erhalten.

Anschließend wird Roger Cantoni, der Kochchef der Villa Vigoni, einen **Kochworkshop** leiten. Als in der Region tätiger Koch verfügt Herr Cantoni über eine langjährige Erfahrung und kann den jungen Gastronom:innen sein umfassendes Wissen über nachhaltiges Kochen vermitteln sowie wichtige Tipps zum Abbau der Lebensmittelverschwendung geben.

Die Initiative, die **Konvivialität und Sensibilisierung** in der wunderschönen Umgebung des Comer Sees miteinander verbindet, bietet den jungen Teilnehmenden die Gelegenheit, sich **grüne Kompetenzen** anzueignen, die es ihnen ermöglichen, bewusste und verantwortungsvolle Akteure der Gastronomie-Branche zu werden.

Zur Teilnehmenden-Akquise und zur Durchführung des Seminars kooperieren die Villa Vigoni und das SMJusDEG mit Europa-Direkt. Das Projekt bringt junge Menschen am Anfang ihrer Karrieren und die Ausbildungsstätten in Sachsen und im Latium in engeren Kontakt und leistet dadurch einen Beitrag zur Entwicklung der Regionalpartnerschaft zwischen dem Freistaat Sachsen und der Region Latium. Die Maßnahme wird durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes mitfinanziert.