

Unsere prominenten Unterstützer

Starköche unterstützen „sternenfair“

Was früher eine Stopfleberpastete oder Victoriabarsch waren, sind heute Erzeugnisse in regionaler und fairer Qualität. Die Haute Cuisine hat sich verändert.

Die Herkunft der Lebensmittel und ihre Auswirkungen auf Mensch und Natur in vielerlei Hinsicht sind ebenso wichtig geworden, wie Qualität und Geschmack. Sternenfair freut sich über den positiven Zuspruch namhafter Köche, die diese Inhalte täglich in ihren Küchen umsetzen.

Alfons Schuhbeck



Der in Traunstein geborene Alfons Schuhbeck steht wie kaum ein anderer für gesunde und schmackhafte Küche. Er wurde mehrfach ausgezeichnet, u.a. mit einem Michelin Stern und ist beehrter Gast in Fernseh- und Radiosendungen.

„Ist doch selbstverständlich, dass ich für "sternenfair" bin. Dabei geht es ja nicht nur um einen gerechten Preis für ein gutes Produkt. Denn wer jetzt nicht die Milchbauern unterstützt, kann demnächst den Kampf um den Erhalt einer gesunden Landwirtschaft verloren geben.“

Mario Kotaska



Bekannt ist Sternekoch Mario Kotaska aus Köln vor allem von den TV-Shows „Die Kochprofis“ und „Die Küchenchefs“. Bereits mit 33 Jahren erhielt er seinen ersten Michelin-Stern.

Wir durften ihn 2016 bei den Rewe Nachhaltigkeitstagen kennenlernen und ihm „sternenfair“ vorstellen.

„Ich unterstütze sehr gerne „sternenfair“, weil es mir ein persönliches Anliegen ist, gegen diesen Preisverfall vorzugehen und einen fairen Preis für Milch zu bezahlen. Die regionale Landwirtschaft unterstütze ich ohnedies! Die Milch schmeckt übrigens super lecker.“

Eckart Witzigmann



1994 wurde Eckart Witzigmann vom "Gault Millau" zum "Koch des Jahrhunderts" gekürt. Unzählige Auszeichnungen und Preise folgten. Zu seinen zufriedenen Gästen gehörten unter anderem: Queen Elizabeth II. und Prince Philip, König Hassan von Marokko, König Harald von Norwegen, das belgische Königshaus, der Maharadscha von Jaipur und König Carl-Gustaf und Königin Sylvia von Schweden.

„Ich unterstütze die Aktion „sternenfair“, weil es nicht nur gerecht ist für seine Arbeit fairen Lohn zu erhalten, sondern weil damit auch unsere Natur und somit unser Leben nachhaltig und ökologisch korrekt geschützt werden.“

Heinz Winkler



21-mal hat er bereits die begehrten drei Sterne im Guide Michelin bekommen. Heinz Winkler ist damit einer der erfolgreichsten Spitzenköche Deutschlands. Als Begründer der „Cuisine Vitale“ legt er größten Wert auf gesunde Lebensmittel und eine schonende Zubereitung. Seine Philosophie und den Grund warum er "sternenfair" unterstützt, bringt er so auf den Punkt: *„Für meine Gäste nur das Beste!“*

Tim Mälzer



Der „Rockstar unter den Köchen“ steht für gesunde Ernährung und nachhaltige Produkte. Ob im Fernsehen oder privat: Für den Hanseaten ist die Qualität und Regionalität der Zutaten extrem wichtig.

„Ich gratuliere den Milchbauern zu ihrer Initiative. Es ist wichtig, dass wir regionale Landwirtschaft auch als Verbraucher fördern. Von einem fairen Milchpreis verspreche ich mir, dass die unabhängigen Bauern den regionalen Markt weiterhin mit guter Qualität versorgen und auf industrielle landwirtschaftliche Methoden verzichten können. Davon haben wir am Ende alle etwas. Ich wünsche dem Projekt viel Erfolg!“

Foto: © Dreyse für tibool Media