**Klonn i szef kuchni Adam Anikiel przeciw marnowaniu żywności**

**Już za kilka dni – 29 września – będziemy obchodzić Międzynarodowy Dzień Świadomości o Marnowaniu Żywności. To dobry moment, by zastanowić się, co możemy zrobić, aby jeść świadomiej. Restauracja Klonn i jej szef kuchni Adam Anikiel od dawna stawiają na odpowiedzialne podejście do gotowania – od kuchni sezonowej po autorski projekt „spod lady”.**

W Klonnie nic się nie marnuje – to zasada, którą Adam Anikiel traktuje jak fundament swojej kuchni. Projekt „spod lady” polega na pełnym wykorzystaniu każdego składnika: warzywa i owoce trafiają do marynat, kiszonek i przetworów, by po czasie powrócić na talerze w nowej, zaskakującej odsłonie. Dzięki temu smaki z lata można odnaleźć w zimowych daniach, a każdy produkt zyskuje drugie życie. To nie tylko szacunek do natury, ale także dowód na to, że rzemieślnicze techniki i kreatywność kucharzy potrafią zamienić pozornie zwyczajne produkty w kulinarne doświadczenia najwyższej próby.

“*Sezonowość to nie trend, to fundament. Nie chcemy podążać za modą, tylko tworzyć własny styl, oparty na naturze i jej rytmie. Dlatego fermentujemy, marynujemy i przechowujemy składniki – żeby zatrzymać ich najlepszy smak na kolejne miesiące”* – podkreśla szef kuchni.

**Sezonowość i lokalne uprawy**

Menu Klonnu to odbicie przyrody – zmienia się wraz z porami roku, zachowując autentyczność i świeżość. Produkty pochodzą od sprawdzonych rolników i rzemieślników, którzy prowadzą swoje gospodarstwa z troską o środowisko i jakość. To świadome wybory, które tworzą unikalny charakter kuchni.

Adam Anikiel podkreśla, że choć najważniejsze są dla niego lokalne składniki, w karcie jest też miejsce na kulinarne akcenty z całego świata – jak wagyu czy włoskie trufle.

*„To, co trafia na talerze, to efekt naszej pasji i bezpośrednich relacji z dostawcami”* – mów Anikiel.

Ta filozofia sprawia, że KLONN staje się przestrzenią, w której prostota łączy się z elegancją, a szacunek do produktu – z nieograniczoną kreatywnością. Dzięki temu każde danie opowiada historię o porach roku, naturze i ludziach, którzy stoją za jego powstaniem.

**Nowy styl – odpowiedzialne jedzenie**

Marnowanie żywności staje się coraz mniej akceptowalne społecznie, a świadomość gości restauracji rośnie z roku na rok. Do globalnych trendów należy dziś nie tylko zabieranie posiłków na wynos, ale także dzielenie się mniejszymi porcjami, wspólne zamawianie kilku dań do spróbowania, wybieranie sezonowych kart menu czy docenianie kuchni typu „zero waste”.

*„Dziś świadome jedzenie to element stylu życia. Coraz częściej goście pytają o pochodzenie składników, sposób uprawy czy techniki przechowywania produktów. To nie moda, ale zmiana kulturowa, która sprawia, że kuchnia staje się bardziej odpowiedzialna i naturalnie bliska ludziom”* – zauważa Adam Anikiel.