



Slow Food®
Schweiz-Suisse-Svizzera-Svizra

Newsletter

Nummer 1 Dezember 2008

EDITORIAL

Liebe Slow Food Mitglieder,

Nachdem „Adagio“ nicht mehr publiziert wird und das neue Magazin slow.ch sich auch an ein breiteres Publikum richtet, wollen wir die internen Informationen den Mitgliedern nun mit einem Newsletter kommunizieren. Der vorliegende Newsletter wird von der Geschäftsleitung Slow Food Schweiz herausgegeben und erscheint vier Mal pro Jahr (im März, Juni, September und Dezember).

Der Newsletter wird in separaten Versionen auf Deutsch, Französisch und Italienisch publiziert und informiert über die Aktivitäten von Slow Food Schweiz und von den Convivien, sowie über die Projekte und Anlässe von Slow Food Schweiz und Slow Food International.

Für Mitteilungen und Rückmeldungen zum Newsletter bitte Maja Baumgartner kontaktieren:
newsletter@slowfood.ch Tel. 031 311 82 21

Mitglieder-Werbeaktion: Mitglieder werben Mitglieder!

Slow Food finanziert sich über Mitgliederbeiträge. Wir brauchen dringend mehr Mitglieder, die helfen unsere Ideen weiter zu tragen und mit ihren Beiträgen ermöglichen, dass wir Projekte wie Förderkreise oder das slow.ch realisieren können. Helft mit, in eurem Bekanntenkreis neue Mitglieder zu werben!

Die Aktion dauert **bis Ende Februar 09**. Unter allen Mitgliedern, die 2 und mehr neue Mitgliedschaften angeworben haben, verlosen wir einen schönen Geschenkkorb mit Produkten aus Slow Food-Förderkreisen. Einen solchen Geschenkkorb erhält auch das Mitglied, das insgesamt am meisten Mitgliedschaften geworben hat!

Für die Anmeldung eines neuen Mitglieds verwenden Sie das online-Formular "Mitgliedschaft verschenken" <http://www.slowfood.ch/Mitgliedschaft-verschenken.137.0.html>. Tragen Sie zuerst die Angaben des neuen Mitglieds ein und schreiben Sie im Kommentarfeld "Mitglieder-Werbeaktion", dann tragen Sie Ihren Namen und Ihre Mitgliedsnummer im Feld Rechnungsadresse ein. Die Rechnung erhält selbstverständlich aber das neue Mitglied.

Verein Slow Food Schweiz Suisse Svizzera Svizra
Kornhausplatz 11, 3011 Bern
Sekretariat: Manuela Hadorn
Tel. 031 311 82 21 E-mail: info@slowfood.ch

Inhalt Newsletter 1 – Dezember 2008

Nationale Nachrichten	1-2
Convivien	2
Tipp für ein sinnvolles Weihnachtsgeschenk	2
Neue Förderkreise	3
Slow Food International	4

Nationale Nachrichten

Organisation Verein Slow Food

An der Delegiertenversammlung 2008 in Arbon wurde eine neue Organisationsstruktur für den Verein Slow Food Schweiz beschlossen. Diese sieht eine operative Struktur – die Geschäftsleitung – und eine strategische – den Vorstand – vor. Zusammensetzung:

Vorstand

Vorsitz: Rafael Pérez, Präsident Slow Food Schweiz
Stimmberechtigte Mitglieder: Alle Conviviumsleiter und Conviviumsleiterinnen
Nicht stimmberechtigt: Mitglieder der Geschäftsleitung

Geschäftsleitung

Vorsitz: Giuseppe Domeniconi
Kommunikation: Ursula Hasler
Sponsoring: Valérie Bollag
Finanzen: Markus Gehri
Convivien: Rainer Riedi
Projekte: Raphael Pfarrer

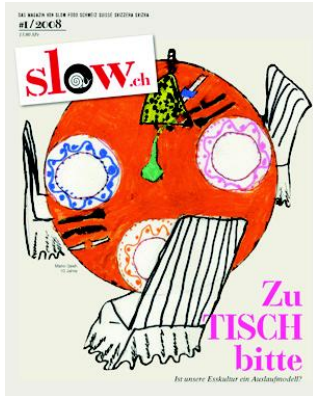
Lesen Sie den Bericht über den Salone del Gusto und Terra Madre 2008 auf Seite 4



Foto: Roger Staub

Nationale Nachrichten

slow.ch – weitere Ausgaben und Finanzierung



Das neue Wissensmagazin von Slow Food Schweiz ist im Oktober zu ersten Mal herausgekommen und erfolgreich gestartet. Der Entscheid, ein solches Publikumsmagazin herauszugeben, umfasste eine deutsche und eine französische Ausgabe. Da das Convivium Ticino im letzten Sommer sein 20jähriges Bestehen feierte, beschlossen wir, als eine Art Geburtstagsgeschenk zusätzlich auch eine italienische Ausgabe zu produzieren. Der schweizerische Vorstand hatte den Businessplan mit dem Startdefizit bewilligt, slow.ch muss aber neben einem Anteil aus Mitgliederbeiträgen hauptsächlich über Inserate finanziert werden.

Die angespannte Finanzlage des Vereins verunmöglicht nun aber, dass der Verein eine weitere Defizitdeckung für die künftigen Ausgaben von slow.ch übernehmen kann. Gemäss Budget für slow.ch 2 wird es knapp möglich sein, mit Inseraten eine Sprachausgabe zu finanzieren, jedoch nicht die Zusatzkosten für mehrsprachige Ausgaben. Der schweizerische Vorstand hatte deshalb an seiner Sitzung vom 22.11.08 beschlossen, slow.ch vorerst nur auf deutsch herauszubringen und bis spätestens 2010 die finanziellen Grundlagen für französische und italienische Ausgaben zu schaffen. Im Klartext bedeutet das, dass wir eine spezielle Finanzierung oder Sponsoren für Übersetzungen und Zusatzkosten finden müssen.

Ursula Hasler, Verantwortliche slow.ch, Editions Slow Food Suisse, editions@slowfood.ch

Jean-Noël Blanchon, Präsident Convivium Léman, info@SlowFood-Leman.ch

Varia

Ein **Kochbuch der besonderen Art** ist im Churer Desertina-Verlag erschienen: "I MAZZAFAM" (die Hungertöter), herausgegeben von Gianni Bertossa. Das aussergewöhnliche Buch präsentiert traditionelle Rezepte aus der Mesolcina, dem Calancatal, dem Puschlav und dem Bergell.

Mitglieder von Slow Food können das Buch zum **Spezialpreis** von Fr. 28.00 + Porto Fr. 6.00 erwerben.

Bestellung: gianni.bertossa@bluewin.ch oder 044 382 14 15

Tipp für ein sinnvolles Weihnachtsgeschenk

Verschenken Sie **eine Slow Food-Mitgliedschaft** (Paare 150.- / Einzel 120.-/ Jugendliche bis 25 J. 50.-)

• <http://www.slowfood.ch/Mitgliedschaft-verschenken.137.0.html>

oder **ein Abonnement für das Magazin slow.ch** (35.-)

• www.slow.ch

Convivien

Datum reservieren: 21. Februar 2009

Dritter nationaler Slow Food Degustations-Anlass

Nach den bisherigen Degustations-Anlässen zu Schweizer Weinen (2007) und Schweizer Wurstsorten (2008) widmet sich der dritte nationale Anlass nun alten **Schweizer Kartoffelsorten**. Das Prinzip des Anlasses bleibt gleich: jedes Convivium organisiert auf seine Art ein Abendessen, bei dem verschiedene Kartoffelsorten auf drei unterschiedliche Arten verarbeitet werden. Alle Teilnehmenden geben nach dem Essen ihre Bewertung ab, diskutieren, beurteilen und vergleichen untereinander. Die Resultate werden zentral gesammelt und noch am gleichen Abend wird die schweizerisch beliebteste Kartoffelsorte bekannt gegeben. Lassen Sie sich diesen spannenden Anlass nicht entgehen!

Neugründungen

Endlich wird ein Convivium Wallis-Valais gegründet. Die Gründungsversammlung fand am 11. Dezember 2008 in Sierre statt. Die SF-Mitglieder, die im Kanton Wallis wohnen, wurden darüber informiert und eingeladen.

Die Gründung eines Conviviums Waadt ist noch nicht soweit. Wir sind immer noch auf der Suche nach Mitgliedern, die interessiert sind, im Vorstand mitzumachen.

Für Auskunft steht Ihnen Rainer Riedi zur Verfügung: rainer.riedi@slowfood.ch Tel. 081 252 29 59

Jubiläen

20 Jahre Convivium Ticino

Im ersten slow.ch wurde ausführlich über das 20jährige Jubiläum unseres ersten Conviviums in der Schweiz berichtet.

10 Jahre Convivium Basel - Stadt und Land

Am 6. November fanden sich 75 Slowfooders auf Schloss Wildenstein bei Bubendorf ein, um am gleichen Ort der 10 Jahre zuvor erfolgten Gründung des Conviviums – natürlich auf kulinarisch-autochthone Weise – zu gedenken. Im 1998 gab es in den beiden Basler Kantonen ganze 33 Mitglieder und Interessierte. Heute sind es mehr als 10 mal so viele, nämlich 340 Mitglieder. Die Bäuerinnen-Vereinigung beider Basel sorgte für ein hervorragendes Buffet aus eigenem lokalem Boden mit insgesamt mehr als 30 verschiedenen Gerichten, Getränken und Gebäcksorten.

Schweizer Förderkreise

Slow Food Schweiz hat im Oktober dieses Jahres drei neue Förderkreise gegründet.

Schweizer Brenzerkirsch

Der Förderkreis «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch» hat sich das Ziel gesetzt, die Herstellung des traditionellen Brenzerkirschs aus kleinen bis mittelgrossen schwarzen Süsskirschen von Hochstamm-bäumen zu erhalten und zu fördern. Er will die Qualität und die Identität und somit das Image der Kirschbrände in der Schweiz durch den Austausch von Erfahrung unter den Brennern im Förderkreis begünstigen. Mit Hilfe des Slow Food Förderkreises werden gleichzeitig auch die Hochstamm-bäume geschützt, damit der wertvolle und traditionelle Digestive auch in Zukunft noch erhältlich ist.

Der Kirschenanbau auf Hochstamm-bäumen hat in der Schweiz eine lange und bedeutende Tradition – besonders in der Nord-west- und Innerschweiz. Die schwarzen Süsskirschen werden seit Jahrhunderten zur Herstellung des einzigartigen Brenzerkirschs verwendet. Die Produktion des traditionellen Qualitäts-Kirschs ist heute stark gefährdet, da der Kirschenanbau auf Hochstamm-bäumen unrentabel geworden ist.

Der Schweizer Brenzerkirsch ist eine Cuvée, destilliert aus traditionellen, kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen. Die Qualität des Brenzerkirschs hängt stark von der Sorgfalt während der Verarbeitung ab. So müssen zum Beispiel die Kirschen noch am Erntetag eingemeischt werden. Mit seinen ausgewogenen Marzipan-, Mandel-, Schokolade- und Zimtaromen verkörpert er den klassischen Schweizer Kirsch.



Foto: Véronique Hoegger

Einheimische Dunkle Biene der Schweiz

Die Dunkle Biene lebt schon seit der Eiszeit in der Schweiz. In den vergangenen 150 Jahren wurde die traditionelle Bienens- rasse jedoch zunehmend durch die Einführung anderer Bienen, welche mehr Honig liefern, verdrängt. Der neue Förderkreis von Slow Food will dieser Entwicklung entgegenwirken. Denn die Dunkle Biene ist ökologisch sehr wertvoll: Die robusten Bienen fliegen im Vergleich zu den eingeführten Bienens- rassen auch bei kühler Witterung. Sie sind daher wichtige Bestäuberinnen vieler einheimischer Wild- und Kulturpflanzen. Der Honig der Dunklen Biene ist daher sehr vielfältig. Der Honig der Dunklen Biene stammt ausschliesslich von reinrassigen Bienenvölkern.

Der Slow Food Förderkreis will mit der Vermarktung des Honigs der Dunklen Biene den Absatz für bestehende Dunkle Bienen-Imkereien verbessern und so weitere Imkereien sowie ganze Regionen zur Haltung und Zucht dieser Bienens- rasse motivieren. Dem Förderkreis gehören Imker an, die sowohl Mitglied des Vereins Schweizerische Mellifera Bienenfreunde sind als auch die Richtlinien für die Zucht der Dunklen Bienen

erfüllen. Der Förderkreis wurde in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Stiftung Pro Specie Rara aufgebaut, die sich für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren einsetzt.



Foto: Véronique Hoegger

Schweizer Dörrbohnen

Der Förderkreis «Schweizer Dörrbohnen» setzt sich ein für die Unterstützung und den Ausbau der einheimischen Dörrbohnen- produktion. Ziel ist es, Schweizer Qualitätsprodukte zu fördern sowie Schweizer Bohnenbauern und Trocknungsbetrieben eine stabile Zukunft zu ermöglichen.

Dörrbohnen sind ein typisch schweizerisches Produkt: Als Landwirtschaftserzeugnis haben sie seit mehreren Jahrhunderten Tradition und auch in kulinarischer Hinsicht gelten sie vor allem in der Deutschschweiz als urschweizerische Spezialität. Dörrbohnen sind ein Konzentrat ihrer natürlichen Vital- und Geschmacksstoffe und werden auf sorgfältige Weise hergestellt: Nach dem Spitzen und Waschen werden die frischen Bohnen blanchiert. Anschliessend werden sie nicht mit Hitze gedörrt, sondern sanft bei 30°. Einheimische Dörrbohnen sind aber nur sehr begrenzt auf dem Schweizer Markt erhältlich. Der Hauptgrund liegt im steigenden Import von Billigprodukten, vor allem aus China. Deren Herstellung ist wesentlich günstiger als die der einheimischen Produkte, was sich auf die Endpreise auswirkt. Die Folge ist die zunehmende Verdrängung einheimischer Produzenten, die dieser Entwicklung nicht Stand halten können. Schweizer Qualitätsprodukte sind dadurch immer weniger erhältlich.

Der Förderkreis «Schweizer Dörrbohnen» unterstützt gezielt Bohnenbauern, aber auch handwerkliche und gewerbliche Trocknungsbetriebe. Dadurch wird der Schweizer Markt wieder ausreichend mit Schweizer Qualitätsprodukten versorgt und die Konsumenten haben wieder eine echte Wahl.



Foto: Véronique Hoegger

Der Aufbau der Förderkreise wurde mit Mitteln aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt.

Diese Produkte sind schweizweit in ausgewählten Coop Verkaufsstellen erhältlich (siehe www.coop.ch/slowfood).

Weitere Auskünfte zu den Schweizer Förderkreisen:

Raphael Pfarrer, Tel. 031 311 82 21, info@slowfood.ch

Slow Food International

Salone del Gusto 08

Der siebte Salone del Gusto vom 23.-27.10.08 zog gegen 200'000 Besucher an. Sie alle verbindet die Lust am Geschmack und nirgends wird dieser besser zelebriert als hier, wo auf einer Fläche von rund 18'000 m² über 400 Aussteller hochwertige Produkte zur Verköstigung angeboten haben. Fast noch einmal soviel Fläche stand für Restaurants, Geschmackslaboratorien und pädagogische Bildungsangebote zur Verfügung. Vermutlich ist der Salone del Gusto die grösste kulinarische Bildungsinstitution, die den „Co-Produzenten“ zu Bewusstsein bringt, was gute, saubere und faire Produkte sind.

Mehr Infos zum Salone: www.salonedelgusto.it



Foto: Roger Staub

Terra Madre 08

Die dritte Terra Madre fand vom 23. bis 27. Oktober 2008 parallel zum Salone del Gusto in Turin statt und war nicht nur ideell, sondern auch organisatorisch eine Herausforderung. Das Welttreffen vereinte für vier Tage über 1000 Lebensmittelbündnisse, rund 1000 Köche, 400 Dozenten und 5000 Bauern, Züchter, Fischer, Handwerker, Verarbeiter und (neu!) 1000 junge Menschen, um gemeinsam in den zahlreichen Vorträgen, Workshops und den persönlichen Gesprächen zu beraten, wie weltweit eine Produktion und Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Erzeugnissen gefördert werden kann, welche die Umweltressourcen, das Gleichgewicht des Planeten, die geschmacklichen Aspekte der Produkte, die Würde der Arbeiter und die Gesundheit der Verbraucher gleichermaßen achtet.

Der 3. Kongress von Terra-Madre stand ganz im Zeichen der Finanzkrise. In seiner Rede anlässlich der Schlussveranstaltung gebrauchte Carlo Petrini deutliche Worte: „Diese Form von Wirtschaft hat das Vertrauen der Menschen verloren.“ Ein Grund mehr also, die materiellen Bedürfnisse der Klein- und Co-Produzenten (d.h. der Konsumenten) wieder in den Vordergrund zu rücken. Ein Anliegen, das Slow-Food und Terra-Madre schon lange verfolgen. Nach dem „Manifest zur Zukunft des Saatguts 2006“ erhebt Terra-Madre mit dem jüngsten „Manifest zum Klimawandel und zur Zukunft der Ernährungssicherheit“ nun den Anspruch, auf der Grundlage der weltweit organisierten Kleinbauern in diesen – weitgehend Politikern und Regierungsorganisationen überlassenen – Fragen aktiver mitzureden. Das grosse Thema der nahen Zukunft – hierin sind sich Beobachter unterschiedlichster Herkunft einig – wird die globale Ernährung sein. Die jüngste Finanzkrise hängt wesentlich auch mit der industriellen und auf Gentechnik setzenden Nahrungsmittelproduktion zusammen und die Erkenntnis

wächst, dass eine dauerhafte Lebensmittelversorgung nur mit einer regional verwurzelten, nachhaltigen und sozialverträglichen Herstellung erreicht werden kann, wie sie die Kleinerzeuger seit Jahrhunderten leisten.



Foto: Roger Staub

Slow-Food und Terra-Madre sind zu Institutionen herangewachsen, an denen – nicht nur in Italien – niemand mehr vorbeikommt, der ernsthaft an einer Verbesserung der Nahrungsmittel vom Anbau, über die Herstellung bis hin zur Gastronomie interessiert ist. Schön, dass der Genuss dabei im Mittelpunkt bleibt, er hat etwas Anarchisches und garantiert in Verbindung mit den Kleinbauern auch, dass man bei aller theoretischen Sorgfalt und wissenschaftlichen Analyse nicht vom Weg abkommt.

Mehr Infos zu Terra Madre: www.terramadre.info

Text: Roger Staub

Weitere Newsletters und Informationsquellen

Neben dem neuen internationalen Newsletter „Slow Food Times“ gibt es weitere interessante Newsletters und Informationsquellen zu Slow Food:

Sloweek

Sloweek berichtet über Terra Madre, die Fondazione per la Biodiversità, die Universität sowie über die Aktivitäten und Anlässe weltweit.

<http://sloweb.slowfood.it> und <http://sloweb.slowfood.com>

Presìdi Website und Newsletter

Die Italienischen Presìdi haben jetzt ihre eigene Website und ihren Newsletter: www.presidislowlfood.it

Buone Nuove – Notizie dalla Fondazione Slow Food

Der Newsletter berichtet über die Aktivitäten und Projekte der Fondazione. Er kann in PDF Format heruntergeladen werden:

www.fondazione.slowfood.it (unter „Pubblicazioni“)

www.slowfoodfoundation.com (unter „Publications“)

Slow Food Almanach

Ab 2008 gibt Slow Food International einen Almanach heraus, eine farbenfrohe, informative jährliche Zusammenfassung über Veranstaltungen, Ideen und Initiativen von Slow Food, welche Beiträge von Fachleuten aus der ganzen Welt zu Slow Food Themen enthält.

Alle Mitglieder erhalten in den nächsten Wochen ein Exemplar.

Impressum:

Herausgeber: Verein Slow Food Schweiz, Geschäftsleitung, U. Hasler
Redaktion: Maja Baumgartner

Graphik: Loig Roumois mit Fotos von Véronique Hoegger