

Nummer 3 / September-November 2010

EDITORIAL

Während vieler Jahre – in meinem Fall einundzwanzig – haben wir an unzähligen Anlässen und Referaten unsere Ideen dargestellt. Die Slow Food Philosophie zu verbreiten, war und bleibt ein wichtiger Bestandteil unseres Engagements. Denn es geht immer noch darum, in der besten Tradition von Fritjof Capra, die herrschende mechanisch-reduktionistische Weltbetrachtung durch eine ganzheitliche, eine holistische Weltsicht zu ersetzen. Ging es bei Capra um die Überwindung der cartesianischen Trennung von Geist und Körper, so geht es bei Slow Food darum, Produktion und Konsum als Teil eines Ganzen und nicht als zwei getrennte Handlungen anzusehen. Daher unsere Wortschöpfung „Co-Produzent“ anstatt Konsument. Wir fördern eine ganzheitliche Betrachtung dessen, was der Mensch durch seine Nachfrage nach Lebensmitteln verursacht. Unser ethisches Handeln beruht auf dieser Erkenntnis: wir übernehmen unseren Teil an Verantwortung für das, was wir täglich essen.

Nun hat Slow Food Schweiz zwei wichtige Entscheidungen getroffen, die den Übergang vom blossen Erzählen hin zur praktischen Umsetzung unserer Ideen bildlich darstellen: die Gründung der Genossenschaft „Slow Food im Viadukt“ und die Lancierung der Slow Food Messe 2011. Letztere wird durch die Durchführung des ersten Schweizer Terra Madre-Treffens würdig ergänzt. Damit setzen wir nicht nur unsere Ideen in die Praxis um, sondern sprengen auch unsere eigenen, immer noch engen Grenzen.

Also Taten statt Worte? Nein, Worte und Taten. Am Anfang war auch bei uns immer das Wort, diesem folgen nun eben die Taten. Und wie heisst es so schön im Buch Johannes? An ihren Taten sollt ihr sie erkennen!

Rafael Pérez
Präsident Slow Food Schweiz-Suisse-Svizzera

Inhalt Newsletter 3 / 2010

Editorial	1
Convivien	2
Aktuelle Projekte	2-3
Slow Food International	3
Buchempfehlungen / Varia	4

Slow.ch - keine Herbstausgabe

Damit Sie im Oktober nicht vergebens auf die Herbstausgabe des slow.ch warten, informieren wir Sie rechtzeitig, dass dieses Jahr ausnahmsweise kein zweites slow.ch herauskommt, weil wir leider die Finanzen sanieren müssen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und hoffen, dass Sie sich umso mehr auf die folgende Ausgabe freuen!

Das nächste slow.ch wird im März 2011 erscheinen und wir verraten Ihnen auch bereits das Schwerpunktthema: es wird um Essen und Tabus gehen.

Ursula Hasler, Editions Slow Food Schweiz

Convivien

Convivium Ticino

Das Convivium Ticino hat letztes Jahr eine Zusammenarbeit mit der Wochenzeitung der Tessiner Landwirte "Agricoltore Ticinese" gestartet. Es ist in der Tat wichtig, dass unsere Vereinigung bekannt wird und dass jene Produzenten, die unsere Ideen teilen, unterstützt werden. Wir möchten auch andere Landwirte zu unserer Philosophie vom Guten, Frischen und Ehrlichen der landwirtschaftlichen Produkte anregen. Nach einem ersten Versuch 2009 werden dieses Jahr schon 9 Artikel im Agricoltore Ticinese publiziert. Die Zeitung wurde vor 142 Jahren gegründet und ist somit die älteste in italienischer Sprache. Sie hat 6000 Abonnenten.

Slow Food Ticino unterstützt ebenfalls die Initiative "I Ristoranti che cucinano" der ACSI (Associazione consumatori e consumatrici della Svizzera Italiana www.acsi.ch).

ACSI schlägt vor, dass in Restaurants, Grottos und Wirtshäuser auf dem Menü hingewiesen wird, welche Gerichte industriell hergestellt werden (convenience food). Im Gegenzug sollten Gerichte, die von Grund auf im Haus zubereitet werden, auf der Karte mit einem Stern gekennzeichnet werden. Die Vereinigung schlägt weiter vor, dass solche Lokalitäten ein Schild erhalten mit der Inschrift: "Menu trasparente Ristoranti che cucinano". Diese können die Wirte kostenlos anbringen und haben gleichzeitig einen gratis Auftritt auf der Homepage der ACSI.

Text: Giorgio Romano

Convivium Léman

Im Rahmen der "Semaine du Goût" in Genf organisiert der Verein Dia zusammen mit Slow Food Léman, Apéros'fair und Cinématou unter dem Titel "Food Focus" eine Kino-Veranstaltung, die sich mit dem Thema des Essens, des Geschmacks und des Genusses beschäftigt. Ziel ist es, über die Beziehung zwischen der Natur und dem, was auf unsern unseren Tellern liegt, unter kultureller und ökologischer Betrachtung zu diskutieren. Zusammen mit vier Spiel- und Dokumentarfilmen werden Degustationen von Produkten, darunter auch Slow Food Presidi, angeboten. Die Filmvorführungen werden von Vorträgen und Diskussionen begleitet.

Samstag 18. und Sonntag 19. September 2010
Théâtre de la Comédie
Boulevard des Philosophes 6, 1205 Genève

Alle Details finden Sie unter www.foodfocus.ch

Convivium Liechtenstein/Rheintal

Das erste Slow-Food-Event des Conviviums Liechtenstein/Rheintal findet am 19. November 2010, um 19.00 Uhr im Schwarzpeter - Bücher und Weine -, Grünaustrasse 32, 9470 Buchs statt. Bücher rund ums Essen+Trinken, Kochbücher der besonderen Art, Bio-Weine und FingerFood vom Biosk in Buchs.

Das Convivium hat auch eigene Website: www.slowfood.li

Aktuelle Projekte

Genossenschaft "Slow Food im Viadukt"

In Zürich sind in den vergangenen Jahren die grossen Viaduktbögen der Gleislinien Richtung Ostschweiz ausgebaut und mit innovativen Läden gefüllt worden. Dort, wo zwei Viadukte zusammenlaufen, ist im Dreieck ein gedeckter Lebensmittelmarkt entstanden.

Zürichs erste Markthalle wird ganzjährig sechs Tage die Woche geöffnet sein. In neun Brückenbögen sind fest eingebaute Läden untergebracht, die Halle dazwischen füllen 50 Marktstände von Bauern und Lebensmittelhändlern aus der Umgebung, die handwerklich gefertigte Eigenprodukte anbieten. Im hinteren Teil der Halle befindet sich ein Restaurant mit marktfrischer Küche.

Dieses Umfeld ist wie geschaffen für die Philosophie von Slow Food, deshalb haben vier Slow Food-Convivien (Zürich Stadt, Zürich Oberland, Aargau-Solothurn und Ostschweiz) die Genossenschaft "Slow Food im Viadukt" gegründet, die mittlerweile bereits gegen hundert Genossenschafter zählt. Wer gerne Genossenschafter werden möchte, melde sich hier bei 078 603 18 36 / 078 676 26 92.

Slow Food Schweiz wird mit seiner Genossenschaft "Slow Food im Viadukt" in der "Markthalle im Viadukt" ständig präsent sein. An den Ständen der Slow Food Markt Insel werden Slow Food Presidi Produkte und viele weitere kulinarische Preziosen zum Verkauf angeboten.



Adresse:
IM VIADUKT
Viaduktstrasse, 8005 Zürich
Öffnungszeiten: Mo-Sa 08.00-20.00 Uhr
Website: www.slowfood-im-viadukt.ch und
<http://markthalle.im-viadukt.ch>



Aktuelle Projekte

Schulgärten-Projekte

Am 14. August 2010 fand – wie anlässlich der Delegiertenversammlung beschlossen – im Hirschen Erlinsbach der erste Erfahrungsaustausch Schulgärten statt. Die Resultate des Treffens können wie folgt resümiert werden:

Aktuell bestehen folgende Slow Food Schulgarten-Projekte in der Schweiz:

Schulgarten Landgasthof Hirschen, Erlinsbach (SO);

Schulgarten Sonderpädagogisches Zentrum Bachtelen, Grenchen (SO);

Schulgarten Maloja (GR), betreut durch Jürgen Schnaithmann, Hotel Chesa Alpina;

Schulgarten-Projekte an den Primarschulen von Chiasso (TI) und Claro (TI), betreut durch das Slow Food Convivium Ticino.

Für die verbesserte Inwertsetzung (insbesondere Anerkennung der Arbeit, Aufbau eines Netzwerks) der bisherigen Schulgartenprojekte, die im Rahmen von Slow Food Schweiz entstanden sind, braucht es eine entsprechende Kommunikation auf der Website von Slow Food Schweiz. Die Informationen auf der Website sollen dann auch interessierten Leuten für den Aufbau von neuen Schulgärten helfen.

Eine – sehr umfangreiche und professionelle – Anbauanleitung für einen Schulgarten besteht bereits, verfasst von Jürgen Schnaithmann. Zudem wird am Sonderpädagogischen Zentrum Bachtelen in Grenchen durch Markus Rütli in Zusammenarbeit mit dem Lehrkörper ein Pädagogik-Konzept erarbeitet, wie der Schulgarten in den Schulunterricht einfließen kann und wie Elemente der Geschmacksschulung Schulgarten und Schulunterricht verbinden können. Im Weiteren hat das Slow Food Convivium Ostschweiz das Konzept Schul-Sonderwoche “Genuss” erarbeitet. Alle Konzepte sollen auf der Website als Downloads angeboten werden.

Weiter wäre ein Leporello / Flyer hilfreich, der die Idee hinter den Schulgärten beleuchtet und z.B. Adressen von Slow Food Schulgartenprojekten in der Schweiz enthält. So könnten interessierte Personen in kurzer Form über die Arbeit von Slow Food in diesem Bereich informiert werden und bei Interesse einen bereits existierenden Schulgarten besuchen gehen.

Es wurde auch darüber diskutiert, das Schulgarten-Projekt zu einem nationalen Programm auszuweiten. Die Teilnehmer an diesem Treffen werden sich weiterhin regelmässig treffen und sich über den Fortschritt der jeweiligen Schulgarten-Projekte zu informieren. Wir werden auch regelmässig in diesem Newsletter darüber berichten.

Slow Food International

Terra Madre & Salone del Gusto 2010



Zum vierten Mal wird vom 21. bis 25. Oktober 2010 parallel zum Salone del Gusto das Slow Food Welttreffen der Lebensmittelgemeinschaften Terra Madre in Turin stattfinden. Für fünf Tage versammeln sich Lebensmittelgemeinschaften, Köche, Akademiker und Studenten und junge Berufsleute: Sie alle setzen sich für eine lokale, nachhaltige Lebensmittelproduktion ein, die das Gleichgewicht unserer Erde und das von Generation zu Generation überlieferte Wissen respektiert.

Zu den Neuheiten der Terra Madre 2010 gehört der neue Schwerpunkt der kulturellen und sprachlichen Vielfalt und damit der Schutz von autochthonen Sprachen, die Aufwertung der mündlichen Überlieferung und der Erinnerung. Die Teilnehmer der Eröffnungszeremonie werden ihre Begrüßungsworte in ihrer Sprache halten und so die unglaublich grosse kulturelle Vielfalt der Sprachen unserer Welt dokumentieren. Weitere Schwerpunkte für die Terra Madre 2010 sind die Workshop-Themen: Biodiversität, erneuerbare Energien, Erziehung, traditionelles Wissen etc.

Der Salone del Gusto findet dieses Jahr zum achten Mal statt: Er demonstriert damit seine internationale Reichweite und bestätigt sich als wichtigster Termin im Kalender von allen, denen in dieser Welt die Lebensmittel am Herzen liegen. Zusammen mit dem Welttreffen Terra Madre, mit dem er längst ein untrennbares, in engem Austausch stehendes Duo bildet, ist der Salone del Gusto vielleicht der einzige Ort auf der Welt, wo Bauern und Handwerker, Hochschulvertreter und Köche, Gourmets und Konsumente sich treffen, sich austauschen und Freundschaften pflegen können.

Am Salone del Gusto wird im Namen der nachhaltigen Lebensmittelproduktion ein dichtes Netz aus Beziehungen aufgebaut, die rund um die Welt reichen. Der Salone del Gusto soll aber nicht nur ein Ort der Beziehungspflege zwischen Produzenten und Ko-Produzenten sein, sondern vor allem ein Ort des Genusses. Unter www.salonedelgusto.it erfahren Sie mehr über den Presidi-Markt, die unzähligen Veranstaltungen im Rahmenprogramm und die unglaubliche Oenothek mit über 2'500 verschiedenen Weinen.

Weitere Informationen über Terra Madre erhalten Sie bei Raphael Pfarrer, Nationaler Terra Madre Koordinator:
raphael.pfarrer@slowfood.ch

Links: www.salonedelgusto.it / www.terramadre.org

Der Terra Madre Day findet dieses Jahr am 10. Dez. statt.

Buchempfehlungen

“Wochenmärkte der Schweiz”, von Daniel Ingold

Das Buch zeigt eine Auswahl von Schweizer Wochenmärkten. Märkte auf denen wahre Schätze zu finden sind: Badische Spargeln, Apfelessig mit Honig, Lavendel-Rosen-Sirup aus eigener Produktion, Löwenzahl-Gelée vom Hof, frische Felchen vom Bodensee und vieles mehr.

Dieses Buch ist auch ein Aufruf an die Behörden: “Lasst diese Märkte nicht sterben”. Es ist aber ebenso ein Dank an die MarktbesucherInnen. An die vielen StammkundInnen, die den Wert des Echten schätzen. Wie ungleich viel genussvoller ist es doch unter freiem Himmel und direkt beim Erzeuger einzukaufen, als in einem unpersönlichen Supermarkt. Wir lernen die Freuden und Nöte der Marktfahrer kennen. Oft ist uns nicht bewusst, wie viel Mühsal und welche strenge Arbeit hinter dem fertigen Produkt stecken. Im Gespräch wird uns die Scholle wieder näher gebracht. Die Marktszene in der Schweiz ist meist freundlich, gepflegt und mit viel Liebe zum Produkt behaftet. Einige – zum Glück seltene – Auftritte ohne Herzblut gab es auch. In der Mehrzahl handelt aber dieses schöne, informative Buch von wahrhaftigen “Trouvailles”.

188 Seiten, über 300 Aufnahmen deutsch, vierfarbig.
Preis: Fr. 39.00

Das Buch wurde auch im slow.ch “Markttreiben” (Nr. 3, Herbst 2009) in der Rubrik “Erlesenes” vorgestellt.

Der Direktlink zur Bestellung ist:
www.weberverlag.ch/bücher/gourmet-genuss/wochenmärkte-der-schweiz



“Alpechuchi”, von Martin Bienenrth

Die Vorstellungen vom Alp-Leben reichen von abenteuerlich bis magisch; wer einmal oben war, sehnt sich immer wieder zurück. Alpechuchi bietet spannende Geschichten, Tagebucheinträge und Beobachtungen aus dem Alltagsleben auf der Alp, aufgezeichnet von Martin Bienenrth, der während zwanzig Alpsommern Senner mit Haut und Haar war. Mit den stimmungsvollen Bildern und schaurigen Sagen, bei denen es um Süskäs, Nidle und Leben und Tod geht, und den alpinen Rezepten ergibt sich eine Hommage an die Berge, die Tiere und die Menschen auf der Alp. In einer kleinen Kräuterkunde verrät der Autor, welche Kräuter Kühen und Menschen gut tun. Zudem finden sich Anregungen, was während einer Alpsaison an Gemüse, Beeren und Kräutern selbst angebaut werden kann. Ein Genussbuch für alle, die das Bergleben lieben.

Martin Bienenrth ist Mitglied des Conviviums Nordbünden und Träger des Premio Slow Food 2009.

Weiteres zu diesem Buch finden Sie auf www.fona.ch.

Varia

“Seed Warriors”, ein Film von Mirjam von Arx und Katharina von Flotow

Im norwegischen Svalbard, 1000 Kilometer vom Nordpol entfernt, wird mit viel politischer Prominenz die Einweihung eines Bunkers gefeiert. Es ist das angeblich sicherste Gebäude dieser Art auf der Welt. Gefeit gegen Naturkatastrophen, Klimaveränderungen und selbst Nuklearkriege sollen hier bald drei Millionen in Folie gewickelte Samenproben aus aller Welt lagern und das Weiterbestehen der Artenvielfalt gewährleisten. Doch ist der Traum der globalen Nahrungsmittelsicherheit eine bloße Utopie?

Bis 2050 werden die Temperaturen voraussichtlich weltweit um mindestens 2 Grad steigen. Dies führt zu riesigen Einbussen bei der gesamten Nahrungsmittelproduktion - mancherorts bis zu 30 Prozent. Bis dahin wird sich der globale Nahrungsbedarf verdoppelt haben. Wie werden wir die Weltbevölkerung ernähren?

In “Seed Warriors” hören wir von den Wissenschaftlern hinter diesem ambitionierten Projekt und reisen nach Kenia, um zu erfahren, was der Globale Saatgut-Tresor in Spitzbergen im Kampf gegen den Hunger tatsächlich ausrichten kann.

Website: www.seedwarriors.com

Zur gleichen Thematik soll auch die Arbeit von Navdanya erwähnt werden. Navdanya ist eine Organisation, die von Vandana Shiva (Vize-Präsidentin von Slow Food International) zur Sicherung des Saatguts von traditionellen Ackersaaten gegründet wurde. Navdanya hat schon 54 Saatgutbanken in 16 indischen Staaten aufgebaut.

Mehr Infos unter www.navdanya.org

Impressum:

Herausgeber: Slow Food Schweiz, Geschäftsleitung
Redaktion, Gestaltung: Maja Baumgartner, newsletter@slowfood.ch
Grafik: Loig Roumois mit Fotos von Véronique Hoegger