

*Medienmitteilung vom 15. Oktober 2008*

## **Neuer Slow Food Förderkreis erhält Brenzerkirsch**

**Slow Food Schweiz hat den neuen Förderkreis «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch» aufgebaut. Der Förderkreis setzt sich ein für die Erhaltung des traditionellen Schweizer Brenzerkirchs aus Hochstammkirschen. Der einzigartige Brenzerkirsch ist ab sofort schweizweit in ausgewählten Coop Verkaufsstellen erhältlich.**

Der neue Slow Food Förderkreis hat sich das Ziel gesetzt, die Herstellung des traditionellen Brenzerkirchs aus kleinen bis mittelgrossen schwarzen Süsskirschen von Hochstammbäumen zu erhalten und zu fördern. Mit Hilfe des Slow Food Förderkreises «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch» werden gleichzeitig auch die Hochstammbäume geschützt, damit der wertvolle und traditionelle Digestive auch in Zukunft noch erhältlich ist.

### **Brenzerkirsch**

Der Kirschenanbau auf Hochstammbäumen hat in der Schweiz eine lange und bedeutende Tradition – besonders in der Nordwest- und Innerschweiz. Die schwarzen Süsskirschen werden seit Jahrhunderten zur Herstellung des einzigartigen Brenzerkirchs verwendet. Die Produktion des traditionellen Qualitäts-Kirchs ist heute stark gefährdet, da der Kirschenanbau auf Hochstammbäumen unrentabel geworden ist.

### **Nachhaltige Förderung**

Der Slow Food Förderkreis hat das Anliegen, den traditionellen Brenzerkirsch zu fördern: Er will die Pflege und den Anbau der Hochstammbäume erhalten. Auch will er 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.

### **Brenzerkirsch eine Cuvée**

Der Schweizer Brenzerkirsch ist eine Cuvée, destilliert aus traditionellen, kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen. Mit seinen ausgewogenen Marzipan-, Mandel-, Schokolade- und Zimtaromen verkörpert er den klassischen Schweizer Kirsch. Die Qualität des Brenzerkirchs hängt stark von der Sorgfalt während der Verarbeitung ab. So müssen zum Beispiel die Kirschen noch am Erntetag eingemeischt werden. Die Humbel Spezialitätenbrennerei AG weiss um die alten Herstellungsbräuche und produziert wie auch die Brenner Arnold Dettling AG und die Bauernhofbrennerei Röllin ein traditionelles, qualitativ hochstehendes Destillat.

### **Coop – Unterstützung von Slow Food Förderkreisen**

Weltweit hat Slow Food gegen 300 Förderkreise in 42 Ländern auf allen Kontinenten aufgebaut. In der Schweiz gibt es neben den neuen Förderkreisen «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch» und «Schweizer Dörrbohnen» weitere acht Förderkreise: die Bienenrasse «Einheimische Dunkle Biene der Schweiz» mit dem Produkt Honig, das Mehl «Farina bóna», das Süssgebäck «Pastefrolle della Valle Bedretto», das Roggenbrot «Paun sejel Val Müstair/Paarl», das «Ur-Roggenbrot aus dem Wallis» aus reinem Sauerteig, den Käse «Zincarlin», die Bratwurst «Cicitt»



aus Ziegenfleisch sowie die «Zwetschgenlandschaften im Tafeljura» mit den Produkten «Posamenter-Zwetschgentörtli», «Prune d'Or» sowie «getrocknete Zwetschgen».

Die Schweizer Förderkreise, ausser «Zincarlin» und «Cicitt», wurden mit der Unterstützung von Coop aufgebaut. Coop unterstützt Slow Food seit 2006 mit Mitteln aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit. Der Aufbau von weiteren Slow Food Förderkreisen ist in Planung und wird durch die langfristig ausgerichtete Partnerschaft mit Coop weiterhin unterstützt.

### **Slow Food – Internationale oeko-gastronomische Bewegung**

Slow Food Schweiz ist Teil der oeko-gastronomischen Organisation Slow Food International mit Sitz in Bra (Italien), die 1986 als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food gegründet wurde. Slow Food zählt weltweit über 80'000 Mitglieder (Schweiz: rund 3'000 Mitglieder). Die Philosophie von Slow Food lautet: *gut, sauber und fair*. Slow Food setzt sich weltweit dafür ein, dass Nahrungsmittel qualitativ gut, ökologisch sauber und sozial fair hergestellt werden können.

### **Weitere Informationen**

Über Slow Food Schweiz: [www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)

Über die Zusammenarbeit Coop und Slow Food: [www.coop.ch/slowfood](http://www.coop.ch/slowfood)

Über Slow Food International: [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

Über die Stiftung für Biodiversität: [www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

### **Weitere Auskünfte**

Dr. Raphael Pfarrer, Slow Food Schweiz

Tel. 031 311 82 21 / Fax 031 311 82 22 / E-Mail [info@slowfood.ch](mailto:info@slowfood.ch)