

Medienmitteilung vom 15. Oktober 2008

Slow Food engagiert sich für einheimische Dörrbohnenproduktion

Slow Food Schweiz hat den neuen Förderkreis «Schweizer Dörrbohnen» gegründet. Der Förderkreis setzt sich ein für die Unterstützung und den Ausbau der einheimischen Dörrbohnenproduktion. Ziel ist es, Schweizer Qualitätsprodukte zu fördern sowie Schweizer Bohnenbauern und Trocknungsbetrieben eine stabile Zukunft zu ermöglichen. Die Dörrbohnen sind ab sofort schweizweit in begrenzter Anzahl bei Coop erhältlich.

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. Von einer Bernerplatte sind sie kaum wegzudenken.

Konkurrenz durch chinesische Billigimporte

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: Ein Paket Dörrbohnen aus China kostet knapp zwei Franken. Der Ladenpreis für Schweizer Frischbohnen bewegt sich jedoch zwischen fünf und sieben Franken – wovon für den Hersteller nur zwei Franken abfallen. Die Folge ist die zunehmende Verdrängung einheimischer Produzenten, die dieser Entwicklung nicht Stand halten können. Schweizer Qualitätsprodukte sind dadurch immer weniger erhältlich.

Hilfe dort, wo sie gebraucht wird

Dieser Entwicklung will der Slow Food Förderkreis «Schweizer Dörrbohnen» entgegenwirken. Er hat sich zum Ziel gesetzt, die Schweizer Dörrbohnenproduktion zu fördern und weiter auszubauen. Er 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.

Herstellung der besonderen Art

Dörrbohnen sind ein Konzentrat ihrer natürlichen Vital- und Geschmacksstoffe und werden auf sorgfältige Weise hergestellt: Nach dem Spitzeln und Waschen werden die frischen Bohnen blanchiert. Anschliessend werden sie nicht mit Hitze gedörrt, sondern mit frischer Landluft bei 30 Grad während mehreren Stunden sanft getrocknet. Ein Kilo Frischboden schrumpft durch diesen Prozess zu 100 Gramm Dörrbohnen. Der besondere Produktionsprozess garantiert, dass die natürlichen Vitalstoffe nicht verloren gehen. Die Dörrbohnen sind schweizweit in begrenzter Anzahl bei Coop erhältlich.

Langfristige Partnerschaft mit Coop

Weltweit hat Slow Food gegen 300 Förderkreise in 42 Ländern auf allen Kontinenten aufgebaut. In der Schweiz gibt es neben den neuen Förderkreisen «Schweizer Dörrbohnen» und «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch» weitere acht Förderkreise: das Mehl «Farina bóna», das



Slow Food®
Schweiz – Suisse – Svizzera

Süssgebäck «Pastefrolle della Valle Bedretto», die Bienenrasse «Einheimische Dunkle Biene der Schweiz» mit dem Produkt Honig, das Roggenbrot «Paun sejel Val Müstair/Parl», 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».

Ausser «Zincarlin» und «Cicitt» wurden alle Schweizer Förderkreise mit der Unterstützung von Coop aufgebaut. Seit 2006 vergibt Coop an Slow Food Mittel aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit. Die Gründung weiterer Slow Food Förderkreise ist in Planung und wird durch die langfristig ausgerichtete Partnerschaft mit Coop weiterhin unterstützt.

Globales Engagement für gut, sauber und fair hergestellte Nahrungsmittel

Slow Food Schweiz gehört zur oeko-gastronomischen Organisation Slow Food International mit Sitz in Bra (Italien). Sie wurde 1986 als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food gegründet. Slow Food hat 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 produziert werden können.

Weitere Informationen

Über Slow Food Schweiz: www.slowfood.ch

Über die Zusammenarbeit Coop und Slow Food: www.coop.ch/slowfood

Über Slow Food International: www.slowfood.com

Über die Stiftung für Biodiversität: 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