



Slow Food®

Schweiz – Suisse – Svizzera

Slow Food Factsheet 15. Oktober 2008

Was ist Slow Food?	Slow Food ist eine internationale Non Profit-Organisation, die 1986 in Italien als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fast Food und des damit verbundenen Verlustes der Esskultur und der Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist Slow Food eine weltweite Bewegung, die mehr als 80'000 Mitglieder in 50 verschiedenen Ländern auf allen Kontinenten zählt.
Warum der Name Slow Food?	Der Name Slow Food wurde als bewusste Anspielung auf den Gegensatz zu den Werten des Fast Food gewählt.
Was ist das Ziel von Slow Food?	Slow Food fördert nachhaltige Landwirtschaft, Fischerei, artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittelhandwerk. Ausserdem setzt sich Slow Food für die Erhaltung der regionalen Geschmacksvielfalt sowie den Schutz der biologischen Vielfalt ein.
Was sind die Aktivitäten von Slow Food?	Slow Food ist in verschiedenen Bereichen aktiv: <ul style="list-style-type: none">- Vom Aussterben bedrohte Tierrassen und Pflanzensorten werden erfasst und metaphorisch in die «Arche des Geschmacks» aufgenommen.- Mit Slow Food Förderkreisen werden konkrete Projekte regional und lokal umgesetzt, um Produzenten in der Herstellung und Vermarktung ihrer Produkte zu unterstützen.- Alljährlich würdigt Slow Food Menschen und Erzeugergemeinschaften, die durch ihre Aktivitäten zum Schutz der biologischen Vielfalt beitragen, mit einem Slow Food Preis und macht sie einer breiten Öffentlichkeit bekannt.- Slow Food akquiriert Ressourcen und finanzielle Mittel, um all die Aktivitäten umsetzen zu können.- Slow Food organisiert internationale, nationale und regionale Messen und Märkte, um die Produkte vorzustellen.
Wie finanziert sich Slow Food?	Die internationale Non Profit-Organisation finanziert sich durch Mitgliedsbeiträge und Zuwendungen von Donatoren und Projektsponsoren.
Was ist die «Arche des Geschmacks»?	Die «Arche des Geschmacks» ist ein Projekt von Slow Food, das gegründet wurde, um vom Aussterben bedrohte Produkte zu inventarisieren und zu dokumentieren. Die «Passagiere», die in die «Arche des Geschmacks» aufgenommen werden, wurden vorgängig durch die Kommission für die «Arche des Geschmacks» begutachtet.
Was ist ein Slow Food Förderkreis bzw. ein Slow Food Presidio?	Förderkreise (Presidi) sind der ausführende Arm des Projekts «Arche des Geschmacks». Mit Förderkreisen werden konkrete Projekte umgesetzt. Die Förderkreise unterstützen die Produzenten und die Promotion ihrer Produkte, um traditionelle Handwerkszweige zu erhalten, ihnen eine wirtschaftliche Zukunft zu sichern sowie neue Arbeitsmöglichkeiten zu schaffen. Das kann in einem Förderkreis eventuell nur einen einzigen Käser betreffen (zum Beispiel den letzten Vertreter

Verein Slow Food Schweiz – Suisse – Svizzera
Kornhausplatz 11
CH-3011 Bern
Tel +41 31 311 82 21
Fax +41 31 311 82 22
info@slowfood.ch

Stiftung Slow Food Schweiz
Kornhausplatz 11
CH-3011 Bern
Tel +41 31 311 82 21
Fax +41 31 311 82 22
stiftung@slowfood.ch



Slow Food®

Schweiz – Suisse – Svizzera

	einer bestimmten Technik zur Käseherstellung), in einem anderen Förderkreis aber auch Tausende von Bauern.
Nach welchen Kriterien werden Slow Food Produzenten bzw. Produkte ausgewählt?	<p>Verschiedene Kriterien müssen für die Auswahl von Slow Food Förderkreisen erfüllt sein:</p> <ul style="list-style-type: none">- Die Produkte müssen von besonderer Qualität sein. Die Qualität wird nach den lokalen Bräuchen und Traditionen definiert.- Die Produkte müssen mit der Erinnerung und Identität einer Gruppe verbunden sein.- Der wichtigste Rohstoff muss von lokaler Herkunft sein. Er darf nur dann von «aussen» kommen, wenn der Herkunftsort historisch eine Tradition in der Zulieferung aufweist. Die ergänzenden Zutaten können, sofern sie in der traditionellen Bearbeitung vorgesehen waren, beliebige Herkunft haben.- Es muss eine Beziehung zum Territorium bestehen. Die Produkte müssen an ein spezifisches Gebiet gebunden sein.- Die Produkte müssen in begrenzten Mengen von kleinen Betrieben hergestellt werden.- Die Produkte müssen real oder potenziell vom Aussterben bedroht sein.
Wer kontrolliert die Herstellung von Produkten aus Slow Food Förderkreisen?	Die «Arche des Geschmacks» prüft die Produkte und Produzenten auf ihre Konformität mit den Hauptregeln.
Was für Produkte aus Slow Food Förderkreisen gibt es?	Die Vielfalt von Produkten aus Slow Food Förderkreisen auf der ganzen Welt ist gross. Es werden verschiedene Käse-, Fleisch-, Fisch-, Reis-, Mehl-, Linsen- und Brotsorten sowie Süssigkeiten und Gewürze produziert. Einige Produkte sind nur saisonal erhältlich.
Welche Slow Food Förderkreise gibt es in der Schweiz?	<p>In der Schweiz gibt es zehn Förderkreise:</p> <ul style="list-style-type: none">- Den Förderkreis «Farina bóna», ein Mehl aus Maiskörnern, im Tessin.- Den Förderkreis «Zwetschgenlandschaften im Tafeljura», Produkte aus Hochstammzwetschgen, im Baselbieter und Fricktaler Jura.- Den Förderkreis «Pastefrolle della Valle Bedretto», ein Tessiner Mürbeteiggebäck, im Bedrettotal.- Den Förderkreis «Paun sejel Val Müstair/Paarl», ein Roggenbrot, im Engadiner Münstertal.- Den Förderkreis «Ur-Roggenbrot» im Wallis.- Den Förderkreis «Einheimische Dunkle Biene der Schweiz», Honig der Dunklen Biene, schweizweit.- Den Förderkreis «Traditioneller Schweizer Brenzerkirsch», schweizweit.- Den Förderkreis «Schweizer Dörrbohnen», schweizweit.- Den Förderkreis «Zincarlin», ein Käse, im Tessin.



Slow Food[®]

Schweiz – Suisse – Svizzera

	<ul style="list-style-type: none">- Den Förderkreis «Cicitt», eine Bratwurst aus Ziegenfleisch, im Tessin. <p>Der Aufbau der ersten acht genannten Schweizer Förderkreise wurde von Coop mit Mitteln aus dem Fonds für Nachhaltigkeit unterstützt.</p>
Wie engagiert sich Coop für Slow Food?	<p>Coop unterstützt Slow Food seit 2006 mit Mitteln aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit.</p> <ul style="list-style-type: none">- Coop unterstützt den Aufbau von Slow Food Förderkreisen in der Schweiz.- Coop führt ausgewählte Produkte von Slow Food Förderkreisen in ihrem Sortiment. Die Produkte werden so einer breiteren Kundenschaft zugänglich gemacht.- Coop ist Fördermitglied der Universität der Gastronomischen Wissenschaften, die sich in Italien befindet und eng mit Slow Food zusammenarbeitet.
Warum kosten Produkte aus Slow Food Förderkreisen im Vergleich zu anderen Produkten mehr?	<p>Die Produkte sind von besonderer Qualität. Die Produktionsbetriebe sind klein, produzieren mit traditionellen Methoden und können meist nur kleine Mengen herstellen. Ausserdem werden die Produzenten fair entlohnt.</p>
Wo erhalte ich Produkte von Slow Food Förderkreisen?	<p>Die Produkte von Slow Food Förderkreisen sind bei den Produzenten sowie in ausgewählten Coop Lebensmittel-Verkaufsstellen und in Lebensmittelabteilungen der Coop City Warenhäuser erhältlich. Die Verkaufsstellen sind unter www.coop.ch/slowfood ersichtlich. Alle Produkte aus Slow Food Förderkreisen bei Coop sind am Slow Food Leporello erkennbar, der die Produkte kennzeichnet.</p>
Zusätzliche Informationen auf:	<p>www.slowfood.ch www.slowfood.com</p>

Verein Slow Food Schweiz – Suisse – Svizzera
Kornhausplatz 11
CH-3011 Bern
Tel +41 31 311 82 21
Fax +41 31 311 82 22
info@slowfood.ch

Stiftung Slow Food Schweiz
Kornhausplatz 11
CH-3011 Bern
Tel +41 31 311 82 21
Fax +41 31 311 82 22
stiftung@slowfood.ch