



Slow Food®
Schweiz-Suisse-Svizzera-Svizra
Schweiz-Suisse-Svizzera-Svizra

Bern 7.12.2009

Medienmitteilung

Slow Food International feiert am 10. Dezember 2009 das 20-jährige Jubiläum – mit dem ersten weltweiten Terra Madre-Tag

Terra Madre, ein internationales Netzwerk von Slow Food aus Kleinproduzenten, Lebensmittelbündnissen, Köchen, Gastronomen, Wissenschaftlern, Konsumenten und Mitgliedern, hat zum Ziel, die politischen Anliegen von Slow Food weltweit umzusetzen: Zugang zu guten, sauberen und fairen Lebensmitteln für alle!

Mit dem Netzwerk Terra Madre, das vor 5 Jahren gegründet wurde, setzt Slow Food schrittweise und anhand konkreter Projekte seine Philosophie „Gut, Sauber, Fair“ um.

- **Gut:** eine frische, schmackhafte tägliche Ernährung, die die Sinne befriedigt und zu unserer lokalen Kultur gehört;
- **Sauber:** dass sie ohne Schäden für die Umwelt oder die Gesundheit des Menschen erzeugt wurde;
- **Fair:** dass sie den Bauern faire Bedingungen und Vergütungen und den Verbrauchern erschwingliche Preise garantiert.

Slow Food setzt sich dafür ein, das Recht aller Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel zu verteidigen, wobei Genuss und Verantwortung untrennbar miteinander verbunden sind.

Der Terra Madre-Tag soll künftig jährlich am 10. Dezember gefeiert werden und den vielen kleinen, manchmal unspektakulären Projekten Publizität geben, denn alle diese Personen mit ihrem unermüdlichen Einsatz im Lokalen lösen dann schliesslich die grossen Wirkungen aus.

Slow Food Schweiz vergibt an diesem Tag den **Premio Slow Food** für Personen oder Institutionen, die sich in besonderem Masse um die Ideen und die Philosophie von Slow Food auf lokaler Ebene verdient gemacht haben. Jedes Convivium (Regionalgruppe) wählt ihren Gewinner / ihre Gewinnerin und übergibt den Premio Slow Food am 10. Dezember 2009.

Im Anhang sind alle Convivien aufgeführt, mit Angabe der Gewinner und Gewinnerinnen sowie der Begründung für die Preisvergabe. Für spezielle Auskünfte zu einem Preisträger oder einer Preisträgerin kann der /die Verantwortliche des Conviviums direkt kontaktiert werden.

Allgemeine Auskünfte zum Jubiläum und Terra Madre-Tag erteilt Slow Food Schweiz:
Dr. Raphael Pfarrer, Tel. 078 614 29 27, raphael.pfarrer@slowfood.ch

www.slowfood.com/terramadreday

Verein Slow Food Schweiz-Suisse-Svizzera-Svizra
Kornhausplatz 11
CH-3011 Bern
Tel. 031 311 82 21
Fax 031 311 82 22
info@slowfood.ch
www.slowfood.ch

Editions Slow Food Suisse Sarl
Kornhausplatz 11
CH-3011 Bern
Tel./Fax 079 458 63 25
editions@slowfood.ch
www.slow.ch
www.slowfood.ch



Slow Food®
Schweiz-Suisse-Svizzera-Svizra

Premio Slow Food Gewinner 2009

- Convivium:** **Aargau-Solothurn** (Kontakt: G. Domeniconi / U. Hasler Tel. 056 222 89 15)
- Preisträger:** **Albi von Felten, Landgasthof Hirschen, Erlinsbach**
Verdienste: Für seinen Einsatz, Slow Food-Anliegen im Kleinen und konkret umzusetzen. Albi von Felten engagiert sich für die Geschmacksförderung bei Kindern, er organisiert Geschmacksateliers für Kinder und hat neben dem Gasthof in Zusammenarbeit mit Lehrern und Schülern einen Schulgarten nach Slow Food-Prinzipien angelegt.
- Convivium:** **Basel – Stadt und Land** (Kontakt: Jürg Ewald Tel. 061 931 20 12)
- Preisträger:** **Dora Meier-Küpfer, Wenslingen**
Verdienste: Für Ihre Verdienste rund um die Hochstamm-Hauszwetschgen. Mit der Schaffung der Marke POSAMENTER hat sie die Verwertung der Hauszwetschgen im Oberbaselbiet initiiert und ihr mit der Vermarktung von Dörrzwetschgen, von Zwetschgentörtchen (hergestellt von der Bäckerei Ernst Schmid, Zunzgen) und der Kreation der Sauce Prune d'Or (hergestellt von Wohnen und Werken, Dietisberg), die alle heute im Slow Food Presidio Angebot von Coop stehen, entscheidende Impulse verliehen.
- Convivium:** **Bern** (Kontakt: Raphael Pfarrer Tel. 078 614 29 27)
- Preisträger:** **Kurt Sahli, Ängelibeck, Bern**
Verdienste: Für seine Verdienste um die traditionelle Herstellung von Brot mittels natürlicher Gärführung sowie der Bewahrung von traditionellem Bäckereihandwerk. Herr Kurt Sahli zeigt, dass traditionelles Bäckereihandwerk, modern interpretiert, auch heute noch Zukunft hat. Durch seine Arbeit bewahrt und belebt Kurt Sahli die essentielle Kunst des Brotbackens jeden Tag von neuem. Deshalb zeichnet ihn das Slow Food Convivium Bern mit dem Slow Food Premio 2009 aus.
- Convivium:** **Bündner Herrschaft** (Kontakt: Rainer Riedi Tel. 081 252 29 59)
- Preisträger:** **Martin Bienerth, Dorfsennerei Andeer, Andeer**
Verdienste: Für das langjährige Schaffen mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Dorfsennerei von Andeer, für den Erhalt der sehr guten Milchqualität und der Herstellung hochwertiger Milchprodukte. Darüber hinaus ist es uns ein wichtiges Anliegen, auch Ihre ganzheitliche Betrachtungsweise und Ihr Bemühen für eine gesunde Alpwirtschaft in Graubünden und im Berggebiet allgemein, zu würdigen.
- Convivium:** **Léman** (Kontakt: Alessandra Roversi Tel. 079 643 07 43)
- Preisträger:** **Aux jardiniers du jardin potager du Château de Prangins, Prangins**
Verdienste: Par leur travail et leur passion, les jardiniers du château entretiennent un potager plein d'espèces et de variétés anciennes de fruits et légumes autrefois cultivées et consommées dans la région lémanique. Ces plantes, oubliées de nos jours pour certaines d'entre elles, témoignent du mode d'alimentation, voire d'utilisation, de l'époque. Ainsi, ce conservatoire vivant, gardien d'un patrimoine fragile et menacé, présente les facettes historiques, botaniques, ethnologiques et écologiques d'une gamme variée de plantes maraîchères et horticoles de chez nous. Les jardiniers du château, par leur engagement, œuvrent, comme Slow Food, à la protection des aliments traditionnels, durables et de qualité, à la préservation des méthodes de culture et de transformation et à la sauvegarde de la biodiversité des espèces cultivées ou sauvages et des races autochtones. Ils contribuent à préserver les savoirs traditionnels qu'ils partagent avec un large public grâce aux visites, expositions et ateliers.



Slow Food®
Schweiz-Suisse-Svizzera-Svizra

- Convivium:** **Ostschweiz** (Kontakt: Michael Higi Tel. 071 891 54 16)
- Preisträger:** **Trägerverein Culinarium, Salez**
Verdienste: Für sein erfolgreiches Engagement bei der Förderung und dem Erhalt von traditionellen und lokalen Produkten. Dank seinem Netzwerk und mit seinen Veranstaltungen und Aktionen stellt er die lokalen Besonderheiten unserer Esskultur in den Mittelpunkt und somit wächst das Bewusstsein für regionale Produkte in der Bevölkerung.
- Convivium:** **Säuliamt** (Kontakt: Kurt und Yvonne Schmutz Tel. 044 700 32 07)
- Preisträger:** **Markus Huber, Bäckerei-Konditorei Huber, Wettswil**
Verdienste: Für seine regionale, handwerkliche und natürliche Brotherstellung aus Mehl, welches zu rund 46% aus Getreide aus dem Säuliamt und ein weiterer Grossteil aus dem Freiamt gemahlen wird. Markus Huber verzichtet auf jegliche Backhilfsmittel. Auch verwendet er keine Pulver-Vormischungen für Crèmen etc. und gestaltet sein Sortiment saisonal. Auch arbeitet er mit anderen Kleinbetrieben aus Stallikon, Wettswil, Bonstetten, Zwillikon und Birmensdorf (also alles Orte in der nächsten Umgebung) zusammen.
- Convivium:** **Ticino** (Kontakt: Luca Cavadini Tel. 091 684 18 16)
- Preisträger:** **Rolf Müller, Ceresio**
Verdienste: Per il suo instancabile impegno per la valorizzazione del pescato del Ceresio, anche quello meno conosciuto. Commercializzando un misto di pesce filettato, grazie all'introduzione di una macchina "taglia lische", ha reso appetibile il gardon ad un pubblico più ampio. Ha creduto da sempre nella creazione di una cooperativa di pescatori professionisti,
- Preisträger:** **Martino Giovanettina, Caveragno**
Verdienste: per aver continuato a produrre salumeria secondo la ricetta tradizionale, offrendola ai suoi ospiti al Grotto la Froda di Foroglio. Inoltre è un assiduo divulgatore, portando a conoscenza di un vasto pubblico le sue ricerche sull'alimentazione nelle regioni alpine.
- Preisträger:** **Antonio Codoni, Cama**
Verdienste: Per il suo prezioso contributo al recupero dei Grotti di Cama, simbolo storico di una civiltà contadina ingegnosa. L'esistenza di questo genere di grotti ancora funzionanti è fondamentale anche per il recupero della filiera di produzione di alcuni cibi tradizionali, quali formaggi e salumi.
- Convivium:** **Wallis** (Kontakt: Christophe Pritschke Tel. 031 311 82 21)
- Preisträger:** **Urs Arnold, Bäckerei Arnold, Simplon-Dorf**
Verdienste: Für den Erhalt des ursprünglichen Walliser Roggenbrots aus reinem Roggenmehl, gefertigt aus natürlichem Sauerteig. Urs Arnold hat in einzigartiger Weise dazu beigetragen, dass die Tradition des ursprünglichen Walliser Roggenbrots nicht ausgestorben ist und neu in einem Slow Food Presidio in eine gesicherte Zukunft geht.
- Convivium:** **Zentralschweiz** (Kontakt: Simon Meyer Tel. 041 485 00 44)
- Preisträger:** **Familie Anton Odermatt, Geissä Heimet Meierskählen, Stans**
Verdienste: Herr Anton Odermatt und seine Familie haben sich in den letzten Jahren trotz heftigen Gegenwindes für die Toggenburger Ziege und den Rohmilch-Ziegenkäse verdient gemacht. Meierskählen Rohmilchkäse ist inzwischen zu einer festen Grösse an verschiedenen Märkten geworden. Für sein Qualitätsbewusstsein, sein nachhaltiges Wirken und nicht zuletzt für sein Durchhaltevermögen soll die Geisse Heimet Meierskählen von uns ausgezeichnet werden.



Slow Food®
Schweiz-Suisse-Svizzera-Svizra

- Convivium:** **Zürich-Oberland** (Kontakt: Markus Baumgartner Tel. 044 391 65 12)
- Preisträger:** **Verena Ramazzini, Küsnacht**
Verdienste: Für Ihre Einsatz und Ihre Arbeit im Slow Food Convivium Zürich-Oberland, insbesondere bei der Organisation und Durchführung von Anlässen
- Convivium:** **Zürich-Stadt** (Kontakt: Raymond Marti Tel. 044 318 80 00)
- Preisträger:** **Kurt Zurbrügg, Leiter Gärtnerei und Landschaft der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich, Zürich**
Verdienste: Für seine Verdienste um die naturnahe Bewirtschaftung des Klinikparkes und insbesondere für seine Bemühungen um den Erhalt alter Hochstammobstbäume und deren Biodiversität.