

Bern, 24. September 2007

Medienmitteilung

Drei neue Slow Food Förderkreise in der Schweiz gegründet

Mit einem Förderkreis unterstützt Slow Food ein hochwertiges, traditionell hergestelltes Lebensmittel-Produkt, das regional verankert ist. Ziel der Förderkreise ist es, altes Wissen in Form von Rezepten und handwerklichen Herstellungsmethoden zu erhalten, dadurch lokale Ökosysteme zu schützen und nicht zuletzt einen Beitrag zur Geschmacksvielfalt zu leisten. Weltweit unterstützt Slow Food International gegen 300 Förderkreise in 43 Ländern.

In der Schweiz gibt es bisher zwei Förderkreise im Tessin, einen typischen Käse aus dem Val di Muggio, den **Zincarlin**, und eine Bratwurst aus Ziegenfleisch, den **Cicitt**. Neu hat Slow Food Schweiz mit Unterstützung von Coop drei weitere Förderkreise aufgebaut, deren Produkte ab 1. Oktober in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen erhältlich sind (zur Kooperation mit Coop und Liste der Verkaufsstellen www.coop.ch/slowfood).

- **Pastefrolle della Valle Bedretto, das Gebäck der Bergler**
Pastefrolle, ein zartes, buttriges Mürbeteiggebäck, gilt als kulinarische Tradition in diesem abgelegenen Tal im Norden des Tessins. Die lokale Backtradition der Pastefrolle war beinahe zum Erliegen gekommen, bis es Paul Forni gelang, sie wieder zu beleben. www.pastefrolle.ch
- **Paun sejel Val Müstair/Paarl, das traditionelle luftige Roggenbrot aus dem Münstertal**
Das Paun sejel hat eine typische Form als Doppelfladen und wird heute nur noch von der Bäckerei Meier in Sta. Maria hergestellt. Ziel des Förderkreises ist es, durch den Verkauf des Brotes im Münstertal wieder einheimischen Roggen anzupflanzen und so auch die bestehende Mühle besser auszulasten.
- **Ur-Roggenbrot aus dem Wallis**
Dieses urtümliche Walliser Roggenbrot aus 100% feinem Roggenschrot mit reiner Sauerteigführung wird noch in der Bäckerei Arnold in Simplon-Dorf gebacken, seine Herstellung verlangt viel Erfahrung und Wissen. Ziel ist es, mit der Förderung des Roggenbrotes das Wissen um die traditionelle Herstellungsmethode zu erhalten. Dadurch wird auch die Nutzung und Erhaltung der alten Steinmühle in Blatten unterstützt.

Slow Food Schweiz ist Teil von Slow Food International mit Sitz in Bra (Italien), einer Non Profit-Organisation mit über 80 000 Mitgliedern (Schweiz: rund 2300 Mitglieder). Die Philosophie von Slow Food lautet: *gut, sauber und gerecht*. Slow Food setzt sich weltweit dafür ein, dass Nahrungsmittel qualitativ gut, ökologisch sauber und sozial gerecht hergestellt werden können.

Weitere Informationen:

über Slow Food Schweiz www.slowfood.ch

über Slow Food International www.slowfood.com

über die Stiftung für Biodiversität www.slowfoodfoundation.com

Weitere Auskünfte:

Giuseppe Domeniconi, Vizepräsident Stiftung Slow Food Schweiz

Tel. 056 222 89 15 / Fax 056 222 89 14 / E-Mail giuseppe.domeniconi@slowfood.ch

Dr. Raphael Pfarrer, Vizepräsident Stiftung Slow Food Schweiz

Tel. 078 614 29 27 / E-Mail raphael.pfarrer@slowfood.ch