

GUT, SAUBER UND FAIR: DIE SLOW-FOOD-BEWEGUNG WIRD 40

Vor 40 Jahren nahm die Slow-Food-Bewegung in Italien ihren Anfang. Heute ist sie in 160 Ländern der Welt vertreten. Auch in der Schweiz entdecken immer mehr Gastronomen und Gäste die Philosophie, die auf Qualität, Nachhaltigkeit und Fairness setzt.

Die Eröffnung einer McDonald's-Filiale in Rom war vor 40 Jahren der Start der Slow-Food-Bewegung. In ganz Italien wurde gegen die Eröffnung protestiert – und damit gleichzeitig gegen die Globalisierung, Anonymisierung und Standardisierung des Essens. Slow Food setzt sich für das Gegenteil ein: für gelebte lokale kulinarische Kultur und Tradition.

Die Bewegung breitete sich in der ganzen Welt aus und erreichte vor etwas mehr als 30 Jahren auch die Schweiz. Heute sind rund 160 Länder Teil von Slow Food. Was als kulturelle Bewegung rund um das Thema Essen und Genuss begann, ist zu einem weltumspannenden Netzwerk geworden, welches sich auch politisch für die Themen Nachhaltigkeit und Fairness einsetzt. Im Vordergrund steht zudem der Wissensaustausch

zwischen den Mitgliedern. Denn Slow Food will nicht in erster Linie ein Label, sondern ein Netzwerk sein. Dazu trägt unter anderem die Messe Salone del Gusto bei, die alle zwei Jahre in der italienischen Stadt Turin stattfindet.

Neues Leben für in Vergessenheit geratene Lebensmittel

Nach einer möglichst prägnanten Zusammenfassung der Slow-Food-Prinzipien gefragt, meint Laura Rod, Co-Präsidentin von Slow Food Schweiz: «Gute, saubere und faire Lebensmittel für alle.» Das schliesse die gesamte Wertschöpfungskette rund um Lebensmittel ein: «Slow Food bedeutet beispielsweise auch, Produzenten einen fair-

en Preis und den Mitarbeitenden einen guten Lohn zu bezahlen.» Für Co-Präsidentin Toya Bezzola steht zudem nicht zuletzt das gute Essen im Fokus: «Hier nahm die Bewegung ihren Ursprung. Gutes Essen heisst für Slow Food, dass es gesund für Konsumenten und Produzenten gleichzeitig ist, verankert in einer kulturellen Tradition und Identität sowie geschmack- und freudvoll.»

Einer der Schwerpunkte von Slow Food Schweiz ist die Förderung sogenannter Presidio-Produkte: Diese Projekte unterstützen kleine und hochwertige Produktionen, die traditionelles Know-how wahren, einzigartige Kulturlandschaften und Ökosysteme schützen sowie einheimische Tierrassen und Pflanzenarten fördern. Eine Auswahl an Pro-



Die Serie «Nachhaltigkeit» erscheint in loser Folge. An dieser Stelle wird über innovativen Umweltschutz in der Branche berichtet.

dukten werden auf dieser Seite vorgestellt (siehe Boxen). Hinzu kommt das weltweite Verzeichnis «Arche des Geschmacks», welches traditionelle Lebensmittel auflistet, die in Vergessenheit geraten. «Die Qualität und der Nutzen solcher Produkte sind für uns unbezweifelbar», sagt Laura Rod. Viele seien aber zu wenig bekannt und verbreitet. Die wichtige Frage sei daher: «Wie machen wir sie sexy und bringen sie an die Gäste?» Das ist unter anderem die Aufgabe der Mitglieder der «Cooks' Alliance» von Slow Food – ein Netzwerk von Köchinnen und Köchen, das nach der Slow-Food-Philosophie arbeitet. Derzeit sind in der Schweiz rund 120 Berufsleute Mitglied dieser Allianz.

Anbauplanung mit Produzenten

Einer davon ist Sandro Bianchin vom Restaurant Ecluse in Biel/BE. Er arbeitet ausschliesslich mit

Kleinstbauern in einem Radius von 50 Kilometern zusammen. «Slow Food ist für mich mit einem Gefühl verbunden: Es ist eine entschleunigte Art und Weise, sich mit Lebensmitteln und Konsum zu befassen», sagt er. Wer die Slow-Food-Schnecke in einem Betrieb sehe, wisse sofort: «Hier geht es um Qualität statt Quantität. Das Netzwerk ist ein Garant dafür, dass sich ein Restaurant intensiv mit seinen Produkten und ihrer Herkunft auseinandersetzt.»

Sandro Bianchin lebt die Slow-Food-Philosophie «in extremis», wie er selbst sagt. Das bedeutet, dass er in seinem Betrieb auch die Kochprozesse anpassen musste. «Es geht bei uns nicht darum, Produkte komplett zu zerteilen und zu verarbeiten. Wir versuchen, das Rohprodukt möglichst puristisch zu nutzen – das gibt einen ganz anderen Geschmack.» Zudem brauche es eine gute und vorausschauende Planung, um keinen Food Waste zu verursachen: «Wir bestellen unsere Produkte nicht einfach bei



Schweizer Brenzkerkirsch

DER HOCHPROZENTIGE

Das Destillat wird aus kleinen und mittelgrossen schwarzen Süsskirschen hergestellt und ist typisch für die Inner- und Nordwestschweiz. Der Name Brenzkerkirsch wird für die alten Kirscharten verwendet, die ausschliesslich für das Brennen und nicht für den frischen Verzehr bestimmt sind. Heute ist die Produktion aus Kirschen von hochstämmigen Bäumen sehr stark durch günstigere, importierte Destillate und Früchte bedroht. Bei der Zubereitung des traditionellen Kirschwassers ist es wichtig, dass die Kirschen am Erntetag gleich verarbeitet werden und der Most durch Auspressen der ganzen Frucht gewonnen wird. Der echte Schweizer Brenzkerkirsch bietet ausgewogene Aromen von Marzipan, Mandel, Schokolade und Zimt. Er kann pur als Digestif genossen, aber auch zu Fondue getrunken oder für die Zubereitung traditioneller Süssspeisen wie die Zuger Kirschtorte oder Basler Lächerli verwendet werden. Das Presidio-Projekt will die alten Kirscharten und die Kulturlandschaft der Hochstamm-Kirschbäume schützen. Es sichert die Qualität, die Identität und das Image der Kirschbrände in der Schweiz über den Erfahrungsaustausch der Obstbauern und Brenner für die Zukunft.



Farina bona

DAS GUTE

Das auf Deutsch übersetzt «gute Mehl» ist ein traditionelles Lebensmittel aus dem Onsernone, einem der unwegsamsten und früher ärmsten Tälern des Tessins, unweit von Locarno. Seine besonderen Merkmale sind die Röstung der Maiskörner und deren sehr feine Mahlung. Bevor Mais aus Amerika eingeführt wurde, verwendeten die Talbewohner während Jahrhunderten in derselben Art Roggen. In der Vergangenheit rührte man Farina bona mit Wasser und Milch warm oder kalt an und ergänzte den Brei mit Heidelbeeren, Erdbeeren oder auch mit Wein. Das einst alltägliche Lebensmittel verschwand im Zuge der Veränderung der Essgewohnheiten in den Nachkriegsjahren allmählich vom Speiseplan. In den 1960er Jahren wurde die Herstellung ganz eingestellt. Heute wird das Mehl für eine Vielzahl von Speisen wieder verwendet, beispielsweise für Glace, Gnocchi oder Mousse. Zudem wird es der Polenta Onsernone beigemischt und sorgt für eine feine, rauchige Note. Im Rahmen des Presidio-Projekts arbeitet ein Verein mit der lokalen Bevölkerung zusammen und bewirbt das Produkt in der ganzen Schweiz, um die wirtschaftliche und touristische Entwicklung des Tals zu fördern.



Mascarpin

DER GEREIFTE

Hier handelt es sich um ein typisches Produkt des Bergells, welches im oberen Teil des Tals Mascarpin und im unteren Teil Mascarpin genannt wird. Es handelt sich um einen gereiften Ziger aus Ziegenmilch. Zur kochenden Milch wird die sogenannte Mestra – ein saures Serum – hinzugefügt, deren Säure die Gerinnung der Masse verursacht. Idealerweise altern die Mascarpin-Formen dann für ein paar Wochen im Keller, bis sich auf der Oberfläche ein Schimmel bildet, der von Blau über Grün zu Grau übergeht. Die Ziegenhalter produzieren diese Spezialität in kleinen Mengen im Frühling und im Herbst. Auch heutzutage stellen die Familien des Dorfes, selbst wenn sie nur wenige Ziegen haben, den Mascarpin zu Hause her. Nur ganz wenige jedoch verkaufen ihn auch. Der Markt ist also fast ausschliesslich lokal. Im Sommer führen einige Familien, die ein Konsortium gegründet haben, ihre Ziegen zu einer einzigen Herde von rund 200 Tieren zusammen und lassen sie auf der Alp weiden. Den Ziegenkäse, Mascarpin und weitere Produkte stellt Käsemeister Minh Brunner her. Alles wird direkt auf der Sennerei an Touristen verkauft oder an die Restaurants und Geschäfte im Tal geliefert. Das Presidio-Projekt möchte den Einsatz der lokalen Erzeuger würdigen, die eine uralte Tradition bewahren, welche fast verschwunden wäre.



Alpziger

DER DELIKATE

Alpziger ist ein Kuhmilchquark, der auf der Alp in den Gebieten von Freiburg, Bern und Obwalden hergestellt wird. Dafür wird die Molke aus verschiedenen lokalen Rohmilchprodukten wie Alpbutter, Alprahm oder Alp-Sbrinz verwendet. Der Alpziger kann frisch, gelagert oder geräuchert verzehrt werden und wird heute auch als Füllung für Torten oder Brot verwendet. Allerdings gibt es nur noch wenige Produzenten, welche dieses Produkt herstellen. Das Presidio-Projekt von Slow Food unterstützt daher zwei der letzten Käsehersteller, die mit dieser Tradition verbunden sind: die Käseerei Gerschialp in Engelberg/OW sowie die Käseerei Fluonalp in Giswil/OW. In einem ersten Schritt soll die Produktion auf den Alpen aufrechterhalten werden. Da es sich um ein delikates und verderbliches Produkt handelt, sei es in einer zweiten Phase aber wichtig, auch einige Bäcker oder Konditoren in das Projekt einzubeziehen, schreibt Slow Food Schweiz. Diese können den Presidio-Alpziger als Füllung für ihre Spezialitäten verwenden und so den Absatz sicherstellen.



Traditionelles Baumnussöl

DAS GEPRESSTE

In der Schweiz hat Walnussöl eine lange Tradition: Es stellte während des Zweiten Weltkriegs eine wichtige Quelle für pflanzliches Fett dar und wurde vor der Verbreitung von Erdöl und Elektrizität für die Beleuchtung verwendet. In den vergangenen 40 Jahren sind etwa 70 Prozent der Walnussbäume verschwunden, und heute wird Nussöl fast ausschliesslich im Kanton Waadt produziert. Die getrockneten Walnüsse werden ausgewählt, geschält, zerkleinert und bei 120 Grad Celsius im Ofen geröstet und anschliessend für etwa 30 Minuten gemischt. Die so erhaltene Masse wird dann durch eine alte Presse geleitet, aus der ein stark duftendes Öl mit Röstaromen extrahiert wird. Viele Obstgärten haben den Walnussanbau vor Jahren endgültig aufgegeben, da er nicht mehr als gewinnbringend gilt. Nur noch wenige Familien bewirtschaften kleine Betriebe. Mühlen gewinnen geringe Mengen Öl für die lokale Bevölkerung oder den Familienverbrauch. Das Presidio-Projekt unterstützt diese Tätigkeit, um die Walnussbäume zu schützen und die lokale Wirtschaft und Kultur am Leben zu erhalten.



Bondola und Bondonetta

DIE GEGÄRTE

Bondola ist eine autochthone rote Rebsorte, die in der Vergangenheit im Sopraceneri/TI verbreitet war und heute nur noch von wenigen Winzern rein vinifiziert wird. Neben der Bondola gehört auch die sehr seltene Bondonetta zum Presidio: eine Kreuzung zwischen der Bondola und einer anderen in den Alpen beheimateten Rebsorte. Beide Rebsorten sind im Pro-Specie-Rara-Katalog gelistet. Das Weinbaugesicht für Bondola und Bondonetta umfasst die gesamte Region Sopraceneri und Mesolcina/GR. Heute machen die beiden Rebsorten nur noch 1,5 Prozent der schweizerischen Rebfläche aus. Die Trauben werden von Hand geerntet. Der Most gärt etwa sieben bis acht Tage lang in Kontakt mit den Schalen. Je nach Weinart wird Bondola in Holzfässern, Edelstahlbehältern oder Amphoren ausgebaut. Der durchschnittliche Alkoholgehalt liegt bei 12 Volumenprozent. Der Bondola-Traubenmost eignet sich auch gut für die Rosé-Vinifizierung. Der Wein kann jung genossen werden, jedoch eignen sich die vinifizierten Rotweine der Bondola auch hervorragend für eine mehrjährige Lagerung.

BILDER ZVG, GESTALTUNG SONJA DEMARLE

den Produzenten, sondern erstellen gemeinsam mit ihnen eine Anbauplanung fürs ganze Jahr.»

Zudem plane man die Mittagsmenüs sowie das À-la-carte-Angebot nicht zwei Monate im Voraus, sondern arbeite mit dem, was verfügbar ist. Einzig das mehrgängige Gourmetmenü wird einen Monat im Voraus erstellt. Werden im Sommer hundert Kilogramm Zwetschgen am Tag geliefert, wird alles, was nicht frisch verwendet werden kann, fermentiert, eingelegt oder anderweitig haltbar gemacht. Bianchin arbeitet zudem nur mit ganzen Tieren. Auch hier werden Teile, die nicht sofort auf die Karte kommen, geräuchert oder gesalzen. «Diese haltbar gemachten Zutaten sind dann quasi unsere Bibliothek der Geschmäcke, aus der wir rund um die frischen Zutaten neue Menüs zusammenstellen.» So könne man immer auf das beste verfügbare Produkt zurückgreifen und müsse beispielsweise keine Renden bestellen, wenn diese gar keine Saison haben.

Sandro Bianchin ruft seine Berufskollegen dazu auf, mehr regionale Produkte zu entdecken – deren Vielfalt und Qualität sei vielen gar nicht bewusst. So bezieht Bianchin beispielsweise nach eigener Aussage «die besten Tomatensorten der Welt» von «La Libellule» – einem Betrieb, der fast ausschliesslich für das «Ecluse» anbaut. Weiter gibt es Weichkäse von Agnès Spielhofer Beroud im Berner Jura oder «Häppi Tschigg»-Poulet vom Hof am Stutz in Kaudorf/BE. Soft-

getränke werden komplett selbst hergestellt – nur die Cola stammt vom Neuburger Limonadenhersteller Kinaf.

Einfach mal fragen

Köchen, die sich für die Slow-Food-Philosophie interessieren, rät Sandro Bianchin, es langsam anzugehen: «Erst einmal muss man sich überlegen, welche Umstellungen im eigenen Konzept Sinn machen. Dann kann man schauen, welche bereits genutzten Produkte sich relativ leicht durch Erzeugnisse von kleinen, lokalen Produzenten ersetzen lassen, welche nach der Philosophie arbeiten.» So lerne man die Qualität solcher Produkte besser kennen und schätzen – und könne anschliessend weitere Schritte unternehmen. Auch für Laura Rod von Slow Food Schweiz ist klar: «Auf keinen Fall sollte man zu viel auf einmal wollen – dann übernimmt man sich und gibt schnell wieder auf.» Aber wer sich in seiner Umgebung umsehe, finde schnell passende Produzenten. Zudem gebe es viele Kurse und Informationen zu einer nachhaltigeren, lokalen Küche. Und nicht zuletzt sei der Austausch mit Kollegen enorm wichtig: «Am besten fragt man andere Köche einfach mal, wie sie es

Die Vielfalt regionaler Produkte ist viel grösser, als die meisten denken.

machen. Gerade im Slow-Food-Netzwerk sind wir immer bereit, Einblicke und Tipps zu geben.»

Für Laura Rod, die selbst Köchin ist, stellt die Umsetzung der Philosophie keine Herausforderung dar – wenn die Einstellung stimmt. «Man muss natürlich kreativ sein, wenn man mit kleinen Mengen und limitiert verfügbaren Produkten arbeitet. Aber das macht unseren Job doch erst spannend.» Ein bisschen die eigene Komfortzone verlassen müsse man aber schon, ergänzt Toya Bezzola von Slow Food: «Es braucht einen Zusatzeffort, mit so vielen verschiedenen kleinen Produzenten zusammenzuarbeiten.» Das erfordere viel Beziehungs- und Netzwerkarbeit, zahlreiche Telefonate und eine gute Portion Flexibilität. Laura Rod arbeitet in ihrem Bistro L'Auberge Ben Ouais mit 160 Produzenten zusammen – das sind 160 Telefonate, die sie immer wieder führen muss. Anstrengender als ein paar Klicks im Online-Shop: «Aber auch viel erfüllender. Mit der Zeit wissen die Menschen, wie man arbeitet. Mir bringen zum Beispiel immer wieder Gäste Kräuter oder überschüssiges Gemüse aus ihrem Garten.» Zwei Jahre habe sie aber gebraucht, um sich ihr heutiges Netzwerk aufzubauen.

Grösser als der eigene Betrieb

In einem sind sich die Mitglieder des Slow-Food-Vereins einig: Die Philosophie dahinter ist grösser

als man selbst und der eigene Betrieb. «Sie verbindet einen mit anderen, gleichgesinnten Menschen und mit der Natur», sagt Toya Bezzola. Wenn mehr Menschen sich die Prinzipien auf die Fahne schreiben würden, wäre die Welt nicht nur verbundener, sondern auch ruhiger und friedlicher, ist sie überzeugt. Dem stimmt Laura Rod zu: «Gutes Essen entsteht nur, wenn man sich Zeit nimmt. Das Ego und übertriebenes Profitstreben würden in den Hintergrund rücken, dafür würden wir viel Zeit und Lebensqualität gewinnen.»

Und auch Sandro Bianchin ist überzeugt: «Wer sich nur ein bisschen Gedanken über unsere Zukunft macht, weiss, dass überbordender Konsum und Profitgier nicht die Lösung sein können.» Ein Mittagsmenü für 19 Franken gibt es bei ihm nicht: «Und das sollte es meiner Meinung nach in À-la-carte-Restaurants auch nicht geben. Das ist einfach nicht fair gegenüber Betrieben, die qualitativ hochwertig und fair arbeiten.» Weil seine Gäste wissen, was sie für den Preis erhalten, zahlen sie gerne zwischen 30 und 50 Franken für einen Hauptgang. Für Bianchin gibt es dazu keine Alternative: «Das Bewusstsein steigt und das Konsumverhalten wird sich in den nächsten Jahren radikal verändern. Wer hier nicht mitzieht, bleibt auf der Strecke.»

ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter: slowfood.ch/ecluse-biel