

NEWSLETTER

JUNI



Slow Food® CH

**Liebes Mitglied,
liebe*r Slow Food-Freund*in**

Als ich am frühen Dienstagmorgen über den Markt am Helvetiaplatz in Zürich schlenderte, war er überall: der Sommer. In der Nase der Duft von Kräutern, im Blick das Rot der Tomaten und Erdbeeren und auf der Haut die erste Wärme des Tages. Überall volle Körbe, kurze Gespräche und dieses wunderbare Gefühl: Jetzt ist sie da, die Zeit, in der man wieder draussen isst, trinkt und zusammenkommt.

Denn Sommer heisst rausgehen, probieren, entdecken. Vielleicht auf einem Markt – schon jetzt vormerken den **Tulpenzwiebel- und Genussmarkt auf Schloss Wildegg 26./27. September** – vielleicht an einem langen Tisch im Freien, vielleicht bei einem spontanen Apéro. Beispielsweise mit einem ausgezeichneten **Slow Wine** – kürzlich durften sich gleich mehrere über die **Auszeichnung von BioVino 2026** freuen.

Apropos Freude: Freudig verkünden wir, dass **Dominique Barjolle und Muriel Fischer das Co-Präsidium** von Laura Rod und Toya Bezzola übernommen haben. Am diesjährigen Mitgliederkongress von Slow Food Schweiz im Château de La Sarraz wurden die beiden Expertinnen für nachhaltige Ernährungssysteme von unseren Mitgliedern gewählt. Mit ihnen übernehmen zwei engagierte Persönlichkeiten Verantwortung, die ihre unterschiedlichen Erfahrungen, Kompetenzen und Perspektiven einbringen und sich fachlich wie persönlich ideal ergänzen. An dieser Stelle auch nochmals ein grosses MERCI an unsere beiden bisherigen Co-Präsidentinnen Laura Rod und Toya Bezzola.

Sommerliche Grüsse aus der Geschäftsstelle
Hanna



Beim BioVino 2026 wurden gleich mehrere Betriebe aus dem Slow-Wine-Netzwerk ausgezeichnet: **Domaine du Cotrable, Javet & Javet, Cave Le Bosset** und **Domaine Saint-Sébastien**.

Ihre prämierten Weine zeigen, wie viel Qualität, Handwerk und Haltung in Schweizer Bio- und Naturweinen steckt – und wie lebendig eine Weinkultur ist, die Boden, Reben und Terroir ernst nimmt.

Wir freuen uns sehr für euch!

Mehr dazu

Neues Co-Präsidium

Herzlich willkommen Dominique Barjolle und Muriel Fischer

Slow Food Schweiz hat ein neues Co-Präsidium: **Dominique Barjolle** und **Muriel Fischer** wurden am Mitgliederkongress im Château de La Sarraz gewählt.

Beide setzen sich seit Jahren für nachhaltige Ernährung, regionale Wertschöpfung und eine Esskultur ein, die Menschen, Natur und Genuss verbindet.

Sie folgen auf **Toya Bezzola** und **Laura Rod**, die nach zwei Amtsperioden mit Standing Ovations verabschiedet wurden.

Mehr dazu



Aufruf

Käseproduzierende gesucht



Für den ersten **Slow Food Themenmarkt «Chäs – Cheese»** sucht Slow Food Bern Käseproduzierende und passende Ausstellende aus dem Netzwerk.

Der Markt findet am **Samstag, 5. Dezember 2026** in Bern statt. Slow Food Mitglieder profitieren von einem Spezialpreis: CHF 160 statt CHF 320 pro Stand.

Tulpenzwiebel- und Genussmarkt Schloss Wildegg
Spice Lab – der Gewürzmischkurs



Sonntag, 27. September 2026, 13:00 Uhr

Was ist Sumach? Worin unterscheiden sich Cassia und echter Zimt? Und wie lassen sich Gewürze so kombinieren, dass sie Gerichte wirklich bereichern?

Während des Tulpenzwiebel- und Genussmarkts auf Schloss Wildegg nimmt Andreas Hirsch die Teilnehmenden mit ins Spice Lab. In diesem mehrstündigen Workshop geht es um Herkunft, Qualität, Nachhaltigkeit und Anwendung verschiedener Gewürze. 18 ausgewählte Gewürze werden vorgestellt, verkostet und mit allen Sinnen erlebt.

Anschliessend kreierst du drei eigene Gewürzmischungen und nimmst sie zusammen mit einem hochwertigen Keramikmörser mit nach Hause. Ein inspirierender Kurs für alle, die ihre Küche mit neuen Aromen bereichern und ihr Wissen über Gewürze vertiefen möchten.

Jetzt anmelden

Jetzt bewerben

FoodHaus Fellowship for Action: Bewerbungen offen

FoodHaus startet die zweite Runde des **Fellowship for Action**. Das neunmonatige Programm richtet sich an Menschen, die sich für ein gerechteres und nachhaltigeres Ernährungssystem einsetzen möchten.

Das Fellowship kombiniert Online-Lernen, Coaching, Austausch in einer internationalen Community und zwei Präsenzwochen auf einem biodynamischen Hof in der Schweiz. Bewerbungen sind ab sofort möglich. Für Early Birds und Stipendien gilt die Frist bis **1. Juli 2026**.



Mehr dazu und bewerben

Agenda



Save the date: Tulpenzwiebel- und Genussmarkt auf Schloss Wildegg
Samstag 26. – Sonntag 27. September 2026
10:00 – 17:00

Auf Schloss Wildegg treffen seltene Tulpenzwiebeln auf regionalen Genuss: Entdecke Frühlingsblüher in vielen Formen und Farben, degustiere handwerklich hergestellte Produkte und erlebe verschiedene Workshops.

Mehr dazu



Slow Food Fribourg
Können wir den Wald essen? Tavolata im essbaren Wald von Gfellerbio
Sonntag, 30. August 2026
12 Uhr

Besichtigung und Slow-Food-Menu, zubereitet von einem Überraschungsgast aus der Küche. Die Plätze sind begrenzt. Reservationen an: fribourg@slowfood.ch

Mehr dazu

Neues Cooks' Alliance

Mitglied

Wir freuen uns sehr, **Emanuele Baccini** von **La Montanara – Osteria con Alloggio** in Monte im Tessin im Netzwerk der Cooks' Alliance willkommen zu heissen!

In seinem kleinen Bergrestaurant am Monte Generoso verbindet er lokale Zutaten, handwerkliche Sorgfalt und persönliche Gastfreundschaft.

Mehr dazu



Copyright © 2026 Slow Food CH

info@slowfood.ch

Hier kannst du dich vom Newsleltter [abmelden](#).



Slow Food® CH
