

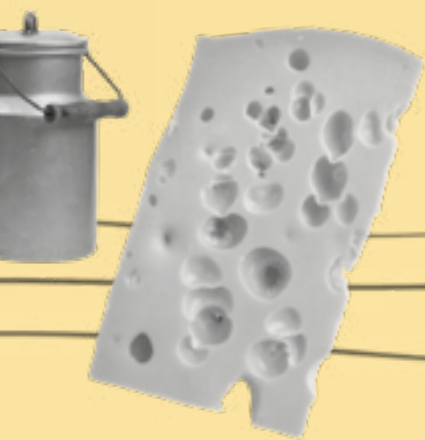
SLOW FOOD GUIDE

SCHWEIZ | SUISSE | SVIZZERA



EINE GENUSSVOLLE REISE DURCH DIE SCHWEIZ.

WIR LADEN DICH EIN ZU ENTDECKEN, ZU VERSTEHEN
UND DICH ZU ENGAGIEREN.



Slow Food® CH

Gut, sauber und fair

Tessa Tognetti träumte als Kind von einer Zukunft fernab ihrer Heimat. Sie war sich sicher: Bäuerin würde sie niemals werden. Heute führt sie in Sant'Antonino den Familienbetrieb La Colombara weiter, einen der ersten biozertifizierten Höfe im Tessin.

Ihr Weg zurück war keine Rückkehr aus Mangel an Möglichkeiten, sondern eine Entscheidung: zu bleiben, um etwas zu verändern.

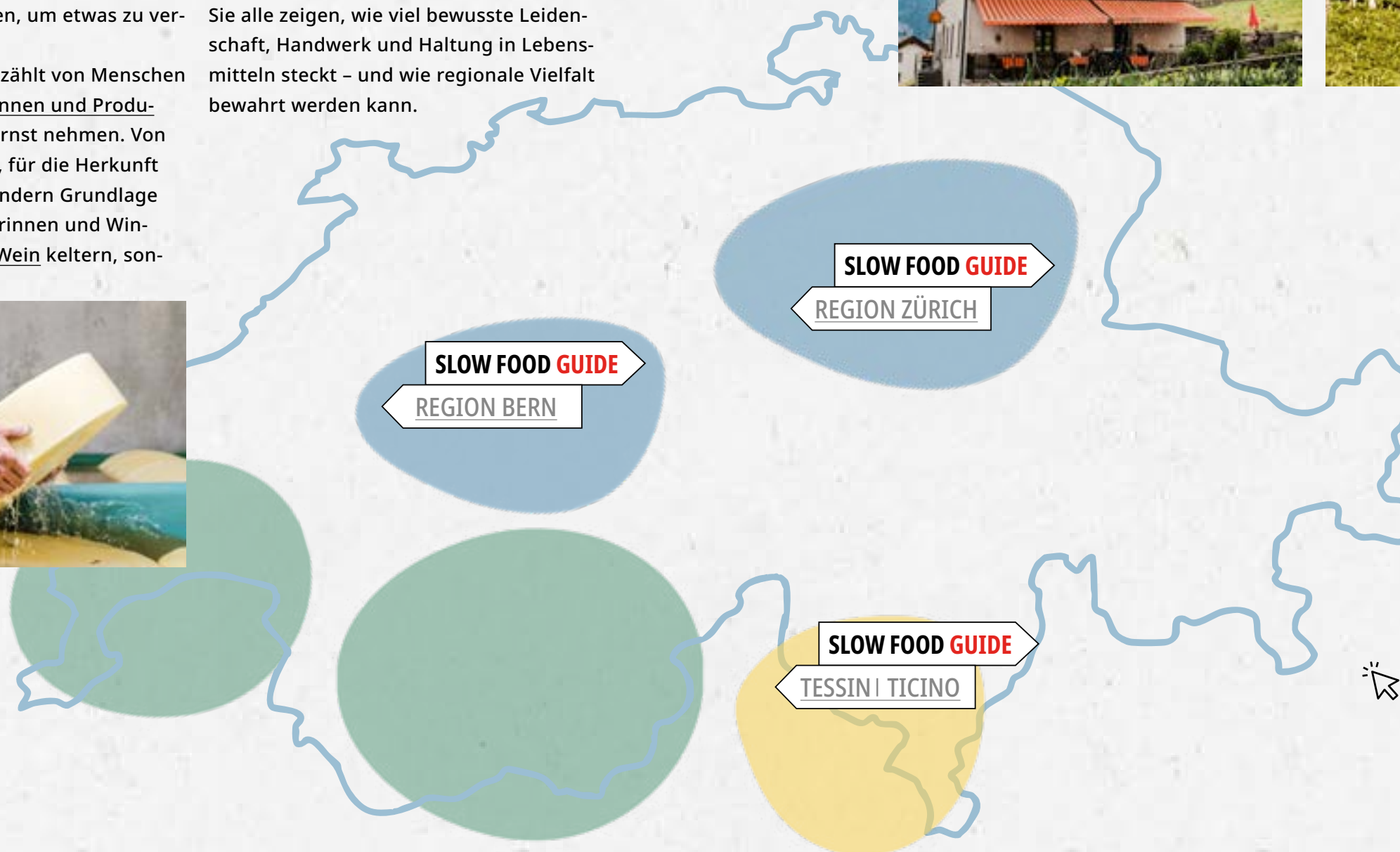
Der Slow Food Guide erzählt von Menschen wie ihr. Von Produzentinnen und Produzenten, die Kreisläufe ernst nehmen. Von Köchinnen und Köchen, für die Herkunft nicht Dekoration ist, sondern Grundlage ihrer Küche. Von Winzerinnen und Winzern, die nicht einfach Wein keltern, son-

dern Reben pflegen, Böden verstehen und jedem Jahrgang seinen Charakter lassen. Sie alle zeigen, wie viel bewusste Leidenschaft, Handwerk und Haltung in Lebensmitteln steckt – und wie regionale Vielfalt bewahrt werden kann.



Unser Guide ist mehr als eine Sammlung von kuratierten Adressen. Er führt zu Höfen, Restaurants, Weingütern, Initiativen und weiteren Orten aus dem Slow Food-Netzwerk, an denen Genuss und Verantwortung zusammenfinden.

Wer diesen Empfehlungen folgt, entscheidet sich für eine **gute, saubere und faire** Ernährungskultur und unterstützt Menschen, die sie Tag für Tag möglich machen.



 Dieses PDF ist interaktiv: Verlinkte Begriffe, Adressen und Artikel führen dich direkt zu weiterführenden Informationen.

Ernährungs-was?

Warum das Schweizer Ernährungssystem uns alle betrifft

Bevor ein Lebensmittel auf unserem Teller landet, hat es bereits viele Stationen hinter sich. Es wurde angebaut oder hergestellt, verarbeitet, verpackt, transportiert, verkauft und zubereitet, bis es schliesslich vor uns liegt und gegessen werden kann. Und auch nach dem Essen geht seine Geschichte weiter: mit dem, was übrig bleibt und wie wir es entsorgen.

Das Zusammenspiel all dieser Stationen nennen wir Ernährungssystem. Es verbindet Landwirtschaft, Produktion, Handel, Gastronomie, Konsum und Entsorgung. Gleichzeitig hängt es eng mit natürlichen Ressourcen, wirtschaftlichen Strukturen, technischen Lösungen sowie gesellschaftlichen und kulturellen Gewohnheiten zusammen.

Was wir essen, kaufen und wegwerfen, wirkt deshalb weit über den eigenen Teller hinaus. Es beeinflusst Böden, Wasser, Biodiversität, Klima, Arbeitsbedingungen und regionale Wertschöpfung.

Hier setzt Slow Food an: mit dem Einsatz für gute, saubere und faire Lebensmittel. Gut steht für frische, feine und saisonale Lebensmittel, die Freude bereiten. Sauber bedeutet, dass Produktion und Konsum Ressourcen, Ökosysteme, Tierwohl und Gesundheit achten. Fair meint angemessene Preise sowie faire Entlohnung und Arbeitsbedingungen für Produzentinnen und Produzenten.

Den ganzen Artikel findest du [hier](#)



Region Zürich

Zürich ist nicht nur ein wirtschaftliches Zentrum der Schweiz. Die Region trägt auch ein reiches landwirtschaftliches und kulinarisches Erbe in sich.

Wo heute Siedlungen wachsen, prägten früher Äcker, Reben und Obstbäume das Bild. Doch manches findet seinen Weg zurück auf Felder, Märkte und Teller. Dazu gehören etwa alte Getreidesorten wie Dinkel und Emmer, fermentierte Spezialitäten, Hochstammobst oder die Zürcher Kirschkultur. Sie machen sichtbar, dass kulinarisches Erbe nicht nur bewahrt, sondern neu gelebt wird.

Komm mit uns in eine Region, in der man den Wandel schmecken kann: auf Märkten, in Hofläden, bei engagierten Produzentinnen und Produzenten und bei Menschen, die Zürchs kulinarisches Erbe weitertragen.

SLOW FOOD GUIDE

REGION ZÜRICH

Carlos Navarro über Gastronomie, die nährt und verbindet

Fotos: Alina Birjuk

In der heutigen Gastronomie geht etwas Entscheidendes verloren: die Verbindung. Zwischen Küche und Landwirtschaft, zwischen Produkt und Mensch, zwischen Herkunft und Genuss. Viele Restaurants bestellen ihre Zutaten aus standardisierten Listen – was geliefert wird, landet

auf dem Teller. Woher es kommt? Wer es angebaut hat? Welche Geschichten und Mühen dahinterstecken? Kaum jemand weiss es – und viel zu wenige interessiert es. Die Folge: Essen wird zur schnellen Ware statt zu einem wertschätzenden Erlebnis.



**CARLOS NAVARRO
IST GASTRONOM,
REZEPTENTWICKLER
UND COACH**

Während seiner Ausbildung erlebte Carlos Navarro genau diese Distanz: Lebensmittel kamen anonym in Kisten an, ohne Kontext. Woher sie stammten und welche Arbeit dahintersteckte, blieb meist unsichtbar. Doch genau das liess ihn nicht los. Er erkannte, wie viel verloren geht, wenn der Dialog zwischen Hof und Küche fehlt. «Ich habe gelernt, dass ich ganz anders mit dem Gemüse umgehe, wenn ich den Produzenten und Produzentinnen nicht nur zuhöre, sondern auch bei ihnen vorbeigehe und mitarbeite.

Nun stellen wir unser Angebot effektiv danach zusammen, was wir vom Hof bekommen. Durch den Austausch mit den Produzenten und Produzentinnen haben wir ausserdem erkannt, wie wichtig es ist, mit wem wir zusammenarbeiten.»



Über regenerative Landwirtschaft zu lernen, dem Boden etwas zurückzugeben und Nährstoffe in Lebensmitteln weiterzugeben, ist so viel mehr, als nur etwas Feines zu essen.

Aber es ist nicht einfach. Wirtschaftliche Herausforderungen sind immer präsent, denn die Margen sind schmal – vor allem, wenn gute Lebensmittel und faire Arbeitsbedingungen wichtig sind. Die Gastronomie in einer Stadt wie Zürich ist sehr schnelllebig. Ein grosser Teil der Kundschaft ist sehr trendaffin. Da muss man einen klaren Kopf behalten und sich treu bleiben.

Im Restaurant TC Belvoir riecht es nach frisch gebackenem Teig, leise knistert der Pizzaofen. Carlos steht davor, leicht bemehlt, und testet einen neuen Teigansatz. «Das ist Willy», sagt er mit einem Lächeln und meint damit nicht einen Menschen, sondern den Sauerteig, der sich wie ein ro-

ter Faden durch seine Küchen zieht – vom Rechberg 1837 bis ins Kultur Lokal Rank. Willy ist nicht nur eine Zutat, sondern ein Symbol: für Handwerk, Geduld und ein tiefes Verständnis für das, was gutes Essen eigentlich bedeutet.

«Essen beginnt nicht im Kühlschrank, sondern auf dem Feld. Es macht einen Unterschied, ob ich einfach bestelle oder selbst sehe, wie etwas wächst.»

Den ganzen Artikel findest du [hier](#)

COOKS' ALLIANCE

ist das Netzwerk von Köchinnen und Köchen, welche die Werte von Slow Food verkörpern. Jede*r verpflichtet sich, die Prinzipien der Alliance zu respektieren. Die Mitglieder der Cooks' Alliance verarbeiten lokale und saisonale Zutaten. Sie teilen dieselbe Philosophie: kulinarisches Know-how weitergeben, eine starke Bindung zu ihrer Region pflegen und den Verlockungen der Nahrungsmittelindustrie entgegenwirken. Mehr zur Cooks' Alliance findest du [hier](#)



Genusskarte Zürich

**Folge den Spuren von Slow Food durch die Region Zürich:
Entdecke Produzentinnen und Produzenten, Restaurants der
Cooks' Alliance, Slow Wine-Winzerinnen und -Winzer sowie
weitere Orte, an denen Genuss, Herkunft und Verantwor-
tung zusammenkommen.**

COOKS' ALLIANCE



- **Me Gustas Tu**
8405 Winterthur, Tel. 079 836 68 11
megutu.ch
- **Les Wagons**
8400 Winterthur, Tel. 052 508 50 17
leswagons.ch
- **Restaurant Beke**
8003 Zürich, Tel. 043 366 85 02
beke.restaurant
- **Café Miyuko**
8001 Zürich, Tel. 044 350 21 43
miyuko.ch
- **Wirtschaft im Franz**
8003 Zürich, Tel. 043 558 44 22
wirtschaftimfranz.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)



Mehr entdecken mit einem Klick.
Alle Adressen sind verlinkt und führen
dich direkt zu weiteren Informationen.

PRESIDI



- **Humbel**
Spezialitätenbrennerei AG
5608 Stetten, Tel. +41 56 496 50 60
humbel.ch
- **Bauernhof Roellin**
6340 Baar, Tel. 041 761 11 59

Mehr Adressen findest du [hier](#)

SLOW WINE

- **BIOHOF TROTTENGARTEN**
8477 Oberstammheim, Tel. 052 745 27 46
biohoftrottengarten.ch
- **Weingut Rebhalde**
8712 Stäfa, Tel. 044 926 43 72
weingutrebhalde.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)



WEITERE EMPFEHLUNGEN



- **Suur GmbH**
8003 Zürich, suur.ch
- **Berg und Tal**
8005 Zürich, Tel. 044 271 21 61
berg-tal.ch
- **Sourgood**
8004 Zürich, Tel. 078 892 44 66
sourgood.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)

Tessin

Die Geschichte des Essens im Tessin ist geprägt von harter Arbeit und Einfallsreichtum. Wer hier Landwirtschaft betrieb, musste lernen, mit steilen Hängen, kargen Böden und begrenztem Raum zu leben. Kartoffeln, Rüben, Gerste, Kastanien, später Mais und Weinreben erzählen von diesem Zusammenspiel zwischen Natur und menschlicher Beharrlichkeit.

Doch das Tessin war nie nur ein Land der Mühe. Zwischen Nord- und Südeuropa gelegen, kamen hier seit Jahrhunderten Waren, Menschen, Sprachen und Rezepte zusammen. Daraus entstand eine Küche, die einfach wirken mag, aber viel Wissen in sich trägt: von Kastanien und Polenta über Alpkäse und Ziegenfleisch bis zu Wein, Honig und Grotti-Kultur.

Komm mit uns in eine Region, in der Essen Geschichte erzählt: in Trockenmauern, Kastanienhainen, Rebbergen und bei Menschen, die zeigen, wie eng Landschaft, Geschmack und Verantwortung im Tessin verbunden sind.



SLOW FOOD GUIDE

TESSIN | TICINO

Tessa Tognetti und La Colombera: Wenn Bleiben ein Akt der Liebe ist

Interview: Alice Tognacci, Fotos: Alessia Rauseo



TESSA TOGNETTI IST VISIONÄRIN FÜR EIN LEBEN IM EINKLANG MIT DER NATUR

In Sant'Antonino, auf der Magadino-Ebene, im landwirtschaftlichen Herzen des Tessins, leitet Tessa Tognetti zusammen mit ihrem Mann Colomba, den Familienbetrieb, der unter der Leitung ihrer Eltern als einer der ersten im Tessin die Bio-Zertifizierung erhielt. Bei der Übernahme entschied sich Tessa, sich der biodynamischen Vision anzunähern, um ihre spirituelle Beziehung zur Natur zu vertiefen, wobei die Bio-Zertifizierung beibehalten wurde.

Die Geschichte von Tessa ist eine Geschichte über eine Familie und eine Region, in der die neuen Generationen zwar auf die Vergangenheit achten, aber ihren Blick auf die Zukunft richten, sowie stark und sich ihrer Wurzeln bewusst sind.

Der Bauernhof produziert Milch und Käse von Kühen, Ziegen und Schafen, Getreide wie Mais für Polenta, Brotweizen, Dinkel, Soja und Buchweizen sowie Eiscreme, Sorbets, Ravioli und Wurstwaren. Jede Produktionsentscheidung folgt einer Kreislaufwirtschaftslogik: Was die Ziegen – die «Prinzessinnen» des Bauernhofs – nicht fressen, geht an die Kühe, was von den Kühen übrigbleibt, geht an den Esel oder das

Schwein, und die Molke aus der Käserei wird zu Nahrung statt zu Abfall. Die Artenvielfalt wird durch Hecken, Wäldchen und Biotope geschützt, und die Arbeit bemisst sich eher nach Zyklen als nach Quartalsbilanzen.

Die Arbeit der Colomba beschränkt sich aber nicht nur auf die Produktion: Sie heisst auch willkommen. Seit Jahren arbeiten Menschen mit Beeinträchtigungen auf dem Bauernhof und Schüler von Förderschulen absolvieren Praktika im Verkauf oder im Stall.

Tessas Solidaritätsgeist und die Freundlichkeit, mit der sie ihren Alltag lebt, haben ihre Wurzeln in den Werten, die ihr von ihren Eltern Mario und Angela vermittelt wurden. Die ihr beigebracht haben, sich um die «zerbrechlichsten und verletzlichsten Wesen, seien es Menschen oder Tiere», zu kümmern.



Ich habe das grosse Glück, Eltern zu haben, die mir ein Stück vom Mond gäben, wenn ich sie darum bitten würde. Mit so viel Liebe findet man meiner Meinung nach immer eine Lösung.

La Colombero ist nicht nur ein Bauernhof, sondern eine Familiengeschichte. Tessa hat drei Schwestern und einen Bruder, aber sie ist die Einzige, die sich für die Landwirtschaft entschieden hat, auch wenn ihre Geschwister sie, wie sie erzählt, immer unterstützt und ihr geholfen haben, ohne jedoch ihre eigenen Berufe aufzugeben.

Den ganzen Artikel findest du [hier](#)



SLOW WINE

ist eine Erweiterung der Slow Food-Philosophie auf den Weinbau und versteht Wein als landwirtschaftliches Produkt, das «gut, sauber und fair» sein muss. Es ist kein starres Label, sondern ein Netzwerk von Winzerinnen und Winzern, die sich einer gemeinsamen Charta verpflichten. Mehr zu Slow Wine findest du [hier](#)




Slow Food®
Slow Wine



Genusskarte Tessin

Folge den Spuren von Slow Food durchs Tessin: Entdecke Produzentinnen und Produzenten, Restaurants der Cooks' Alliance, Slow Wine-Winzerinnen und -Winzer sowie weitere Orte, an denen Genuss, Herkunft und Verantwortung zusammenkommen.

COOKS' ALLIANCE



- **Locanda dal Bigatt**
6900 Paradiso, Tel. 091 985 28 82
hotelbigatt.com
- **Corippo Albergo Diffuso**
6631 Corippo, Tel. 091 745 18 71
corippoalbergodiffuso.ch
- **Grotto Grassi Tremona**
6856 Tremona, Tel. 078 894 06 65
grottograssitremona.ch
- **Osteria del Centro**
6949 Comano, Tel. 091 930 80 62
osteriadelcentro.ch
- **A Fior Di Gusto Bio Bistro**
6900 Lugano, Tel. 091 970 16 80
afiordigusto.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)



Mehr entdecken mit einem Klick.
Alle Adressen sind verlinkt und führen dich direkt zu weiteren Informationen.



PRESIDI



- **Agriturismo Cantina Pian Marnino**
6515 Gudo, Tel. 079 699 21 26
pianmarnino.com
- **Azienda Vitivinicola La Segrisola**
6515 Gudo, Tel. 079 488 01 37
- **Azienda Terreni alla Maggia**
6612 Ascona, Tel. 079 566 98 80
terreniallamaggia.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)

SLOW WINE

- **Azienda Agricola Bianchi**
6822 Arogno, Tel. 076 273 20 50
bianchi.bio
- **Azienda Agricola Manimatte**
6500 Bellinzona, Tel. 091 825 13 85
manimatte.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)



WEITERE EMPFEHLUNGEN



- **Mulino del Daniello**
6877 Coldrerio, Tel. 077 424 57 97
mulinodeldaniello.ch
- **Birreria Arbànt**
6500 Bellinzona, Tel. 076 558 19 15
facebook.com/birraarband

Mehr Adressen findest du [hier](#)

Region Bern

Die Region Bern ist eine Schweiz im Kleinen. Altstadtgassen, Aare, sanfte Hügel, fruchtbare Ebenen und schroffe Berglandschaften liegen hier nah beieinander. Genau daraus entsteht ihre kulinarische Vielfalt.

Bis heute ist Bern der grösste Agrarkanton der Schweiz. Seine Landschaften bringen ganz unterschiedliche Geschmäcker hervor: vom Seeland über das Emmental und das Gürbetal bis hin zu den Seen und Alpen.

Hier treffen bäuerliche Traditionen auf regionale Küche und ein wachsendes Bewusstsein dafür, wo Lebensmittel entstehen. Im Seeland wächst Gemüse auf fruchtbaren Böden, im Emmental prägt Käse seit Jahrhunderten die Landschaft.

Am Bielersee und Thunersee erzählen Rebberge von langer Weingeschichte. Auch Kabisköpfe, alte Tomatensorten, Treberwürste und eine lebendige Bierkultur gehören zu diesem kulinarischen Mosaik.

Entdecke eine Region, in der sich die Vielfalt der Schweiz schmecken lässt: auf Märkten, Höfen, in Küchen und Weingütern. Und bei Menschen, die zeigen, wie gutes, sauberes und faires Essen im Bernbiet sein kann.



Biohof Joli Mont: leben und arbeiten in Kreisläufen

Portrait: Karin Hänni, Fotos: Njazi Nivokazi und Karin Hänni

Ursina Steiner und Stephan Jaun hegen und pflegen im Grossen Moos ihre ganz eigene Kreislaufwirtschaft: Die Weideschweine sind Teil der Ackerfruchtfolge, das Rätische Grauvieh vertilgt das Gras der grosszügigen Seeland-Wiesen, das hofeigene Catering wiederum bezieht die

allermeisten Zutaten direkt ab Feld und Stall. Mittendrin: 50 Aren Eiweisserbsen, die das Paar nicht als Tierfutter, sondern für die menschliche Ernährung kultiviert und damit reichlich pflanzliches Protein produziert.

Im Joli Mont-Zuhause greift alles ineinander. Die Weideschweine, das Rätische Grauvieh, Eiweisserbsen, Hanfnüsse, Sonnenblumen, Streuobstwiesen, Weizen, Dinkel, Hafer, Soja, das Futter für die Tiere und der grosse Gemüsegarten sind Teil eines sorgfältig abgestimmten Kreislaufs. Nichts steht für sich allein. Zusammen bilden sie ein Hofsystem, das als Ganzes funktioniert.



VOM FELT DIREKT
INS CATERING:
URSINA STEINER
UND STEPHAN JAUN.

Ursina ist dabei fürs hofeigene Catering mit Crêpe-Wagen und Grillbuffets verantwortlich, Stephan für Ackerbau und Tiere, mitarbeiten tun beide in beiden Bereichen. Öffnet sich irgendwo ein Zeitfenster, klappern sie Gastrobetriebe ab, einerseits, um ihre Produkte und die Geschichten dahinter via deren Teller in die Welt zu tragen, andererseits, um den Bio-Gedanken auch in Restaurantküchen zu verankern. Denn, so ihre Überzeugung: «Man hat als Gastronom*in genauso eine Verantwortung für die Umweltauswirkungen der Nahrungsmittelproduktion wie als Landwirt*in.»

Beworben werden bei diesen Besuchen seit fünf Jahren auch die hofeigenen Eiweisserbsen. Diese Pflanze wird in der Schweiz meist als Tierfutter angebaut, doch wollten Steiner und Jaun für die Tierfütterung lieber das Gras der anderweitig kaum nutzbaren Steilhänge einsetzen und im Gegenzug auf dem flachen Land etwas für den menschlichen Gaumen anpflanzen – eben zum Beispiel Eiweisserbsen.

«Wir können mit pflanzlichem Eiweiss mehr Menschen ernähren, als wenn wir den gleichen Ertrag zuerst an Tiere verfüttern.»

Mit den Eiweisserbsen lässt sich alles machen, was sich auch aus Kichererbsen zaubern lässt, erklärt Ursina. Allerdings sei es beim Anbau nie darum gegangen, auf den Kichererbsen-Zug aufzuspringen.

Den ganzen Artikel findest du [hier](#)



Bis vor 200 Jahren gehörten Eiweisserbsen auch in der Schweiz zu den Grundnahrungsmitteln und wurden in unserer Gegend nachweislich als menschliches Nahrungsmittel angebaut.



PRESIDI

Presidi-Projekte helfen, kleine hochwertige Produktionen aufrechtzuerhalten, traditionelles Know-how zu wahren, einzigartige Kulturlandschaften und Ökosysteme zu schützen sowie einheimische Tierrassen und Pflanzenarten zu fördern. Slow Food unterstützt die Produzent*innen, indem er ihnen hilft, die Qualität der Presidi zu erhalten, ihnen Sichtbarkeit verschafft und neue Märkte eröffnet. Mehr zu unseren Presidi-Projekten findest du [hier](#)



Genusskarte Bern

Folge den Spuren von Slow Food durch Bern: Entdecke Produzentinnen und Produzenten, Restaurants der Cooks' Alliance, Slow Wine-Winzerinnen und -Winzer sowie weitere Orte, an denen Genuss, Herkunft und Verantwortung zusammenkommen.

COOKS' ALLIANCE



- **Restaurant «1910 Gourmet by Hausers»**
3818 Grindelwald
Tel. 033 888 99 99
belvedere-grindelwald.ch
- **Freibank Speis & Trank**
3014 Bern, Tel. 031 333 14 40
freibank.ch
- **Hallers brasserie tout le monde**
3012 Bern, Tel. 031 376 44 88
hallersbrasserie.ch
- **Bento-Lieferservice**
2503 Biel, Tel. 079 433 54 84
bentobox-lieferservice.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)



Mehr entdecken mit einem Klick.
Alle Adressen sind verlinkt und führen dich direkt zu weiteren Informationen.



PRESIDI



- **Käserei Gerschnialp**
6390 Engelberg, Tel. 041 637 39 29
- **Käserei Fluonalp**
6074 Giswil, Tel. 079 643 53 14
fluonalp.ch
- **Käserei Hüpfboden**
3555 Trubschachen, Tel. 034 402 13 12
huepfenboden.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)

SLOW WINE

- **Le Murmure**
3045 Meikirch, Tel. 079 414 75 06
lemurmure.ch
- **Rebbau Steffisburg / Wygarte**
3612 Steffisburg, Tel. 076 329 12 11
wygarte.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)



WEITERE EMPFEHLUNGEN



- **Brauerei Felsenau**
3004 Bern, Tel. 031 301 22 08
felsenau.ch
- **Ingredienza**
Die Teigwaren-Manufaktur GmbH
3008 Bern, Tel. 031 382 42 42
ingredienza.ch

Mehr Adressen findest du [hier](#)

KÖNNEN WIR MIT ESSEN DIE WELT VERÄNDERN?

WIR GLAUBEN, JA!

Slow Food ist eine weltweite Grassroots-Bewegung, die sich für das Recht auf **gute, saubere und faire** Lebensmittel für alle Menschen einsetzt.

Unser Ziel ist es, lokale Esskulturen zu stärken, Menschen für Genuss, Geschmack und Herkunft von Lebensmitteln zu sensibilisieren und Wissen rund um eine nachhaltige Ernährung zu vermitteln.

In der Schweiz tragen rund 3000 Mitglieder diese Bewegung mit. Gemeinsam engagieren sie sich für ein Lebensmittelsystem, das Genuss, Verantwortung und regionale Vielfalt verbindet.

Der gemeinnützige Verein Slow Food Schweiz wurde 1993 gegründet und ist regional gut verankert. Wir finanzieren uns hauptsächlich durch Mitgliederbeiträge und Spenden. Damit unterstützen wir Kleinproduzentinnen und Kleinproduzenten sowie zahlreiche regionale, nationale und internationale Projekte und Kampagnen.

Möchtest du Slow Food Schweiz unterstützen?

Mit deiner Mitgliedschaft oder einer Spende stärkst du Menschen, Projekte und Initiativen, die sich für **gute, saubere und faire** Lebensmittel einsetzen.

Verein Slow Food Schweiz

Heinrichstrasse 147 – 8005 Zürich

info@slowfood.ch – slowfood.ch

[Instagram](#) – [LinkedIn](#)



Slow Food® CH