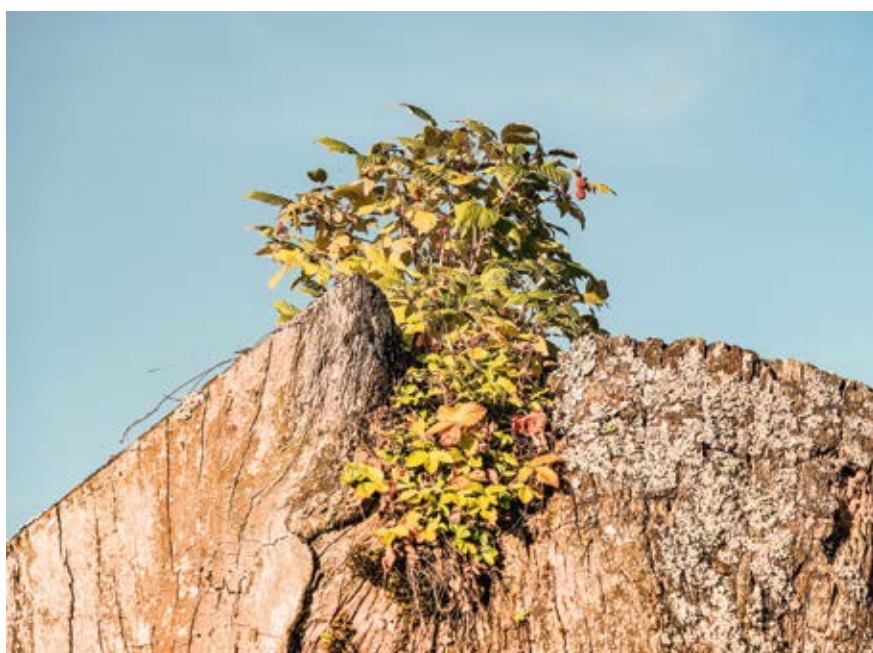


# Was macht Slow Food?

Peter Jossi

Slow Food fordert, dass Lebensmittel geschmacklich hervorragend sowie gesundheitlich einwandfrei sind. Die Erhaltung der biologischen Vielfalt und einer nachhaltigen, umweltfreundlichen Lebensmittelproduktion gehören ebenso zu den zentralen Zielsetzungen der weltweiten Bewegung. Die Ziele und Werte der weltweiten Slow-Food-Bewegung lassen sich aber nicht in fixe Regelwerke fassen.



Alpsbrinz als authentisches Lebensmittel der Region (Foto: © Anika Mester für Slow Food CH)

## Slow Food = bio?

Slow Food ist kein Biolabel. Die vielfältigen kulturellen, gastronomischen und ernährungsethischen Ziele der Slow Food-Bewegung lassen sich nicht in fixe Regelwerke und Labelrichtlinien fassen. Die Grundsätze der Bioproduktion, insbesondere mit Blick auf die schonende, naturbelassene Verarbeitung, weisen je-

doch eine hohe Übereinstimmung aus. Wie die Slow-Food hat auch die Biobewegung seit jeher eine gleichzeitig lokale wie auch globale Sichtweise. In den Grundprinzipien der Internationalen Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen (IFOAM) ist der Begriff Nachhaltigkeit mit einem ganzheitlichen Verständnis verankert. Neben dem wichtigen ökologischen Kernanliegen stehen soziale und wirtschaftliche Kriterien von grosser Bedeutung. Für die Einschätzung der Qualität von Lebensmitteln wird zusätzlich der Aspekt der Gesundheit ergänzt.

Biolabels wie «Demeter» decken sich mit ihren auf traditionelle, handwerkliche Verarbeitungsmethoden ausgerichteten Richtlinien sehr gut mit den Slow-Food-Leitlinien. In der Schweiz besteht eine offizielle Partnerschaft mit der Demeter-Bewegung. Das mit Abstand älteste Bioqualitätslabel steht weltweit für «biodynamisch» erzeugte Lebensmittel und verfügt in vielen Bereichen über die strengsten Anforderungen. Besonders hoch ist die Übereinstimmung mit den Slow-Food-Zielen bei den Verarbeitungsgrundsätzen. Die Aufbereitung der Lebensmittel erfolgt achtsam und schonend. Milch wird beispielsweise nicht homogenisiert, Salz nicht jodiert und Wurstwaren enthalten kein Nitritpökelsalz. Demeter-Winzer setzen hauptsächlich auf Spontangärung mit natürlichen Hefen.

## Slow Food – schweizweit mit «Convivia» verankert

Weltweit hat Slow Food derzeit rund 100 000 Mitglieder und ist auf allen fünf Kontinenten zu Hause. Slow Food Schweiz zählt derzeit rund 3700 Mitglieder. Bevor Slow Food 1993 in der Schweiz gegründet wurde, bestand bereits eine Gruppe im Tessin, die sich damals an Italien orientierte. Dort hatte der Journalist und Soziologe Carlo Petrini 1986 die Organisation «Convivia» gegründet. Fast in der ganzen Schweiz bestehen heute «Convivia» genannte, lokal gut vernetzte Regionalgruppen, die sich für eine nachhaltige und lebendige Esskultur einsetzen. Die Convivia organisieren Veranstaltungen zum Thema Lebensmittel, deren Herkunft und Verarbeitung und fördern die Entstehung von Netzwerken durch Treffen, Workshops, Besuche bei Produzenten und bieten Geschmacksbildung aller Art an.

Kasten 1:

### Informationen und Quellen

[www.slowfood.ch/de/slow-food](http://www.slowfood.ch/de/slow-food)

[www.slowfood.ch/de/slow-food/partnerschaften](http://www.slowfood.ch/de/slow-food/partnerschaften)

Peter Jossi ist selbstständig erwerbender Unternehmer.

Slow Food Schweiz engagiert sich als Mitglied der Agrarallianz ([www.agrarallianz.ch/de/](http://www.agrarallianz.ch/de/)). Das Netzwerk und insbesondere die regelmässigen Austauschsitzen und Bildungsanlässe bieten einen wirkungsvollen Vernetzungsrahmen für die Verankerung der Slow-Food-Zielsetzungen und -Positionen.

Anlässlich des letzten nationalen Mitgliederkongresses von Slow Food Schweiz wurde beschlossen, die eidgenössische Volksinitiative «Jugend + Ernährung» zu lancieren. Diese fordert Bildungsmaßnahmen von Bund und Kanton zum Thema Ernährung, insbesondere für Kinder und Jugendliche:

[www.slowfood.ch/de/taetigkeiten/politik](http://www.slowfood.ch/de/taetigkeiten/politik)

### «Presidi» – was steckt dahinter?

Die «Presidi» sind Projekte von Slow Food, die kleine bedrohte Lebensmittelproduktionen bewahren, die von hoher Qualität und nach handwerklicher Tradition hergestellt sind. Gleichzeitig ist damit der Erhalt und die Förderung einzigartiger Regionen und Ökosysteme und traditioneller Bearbeitungstechniken sowie autochthone Tierrassen und Pflanzenarten verbunden. Weltweit sind mehr als 500 Presidi mit mehr als 13 000 Produzenten entstanden. In der Schweiz hat Slow Food mit der Unterstützung des Coop Fonds für Nachhaltigkeit über 20 Presidi aufgebaut. Viele dieser Produkte sind in grösseren Coop-Verkaufsstellen erhältlich, manche nur in einzelnen Regionen.

### Partnerschaften mit gleichen Zielen

Slow Food kooperiert mit dem Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz. Der Verein wurde im Jahr 2004 von Fachleuten aus Landwirtschaft und dem Ernährungsbereich gegründet. Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz wurde vom Bund initiiert und erfasste von 2004 bis 2009 erstmals über Kantons- und Regionsgrenzen hinaus traditionelle Nahrungsmittel, deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte. «ProSpecieRara» ist eine schweizerische, nicht profitorientierte Stiftung. Sie wurde 1982 gegründet, um gefährdete Nutztierassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben zu bewahren. Spiegelschafe, Wollschweine, Rote Gartenmelde, Gelbmöstler und viele andere beleben seither wieder Felder, Höfe und Wiesen.

Für Hochstamm-Suisse-Produkte wird nur Obst von Hochstammbäumen verwendet. Die Verarbeiter verpflichten sich, für Hochstammbaumobst einen fairen Preis zu zahlen. Damit werden Bauern für ihren Mehraufwand, beispielsweise arbeiten auf hohen Leitern, entschädigt.

### Vermarktungsnetzwerk in Detailhandel und Gastronomie

Mit Coop besteht eine enge Zusammenarbeit zum Aufbau der Schweizer Presidi. Coop unterstützt mit ausgewählten Slow-Food-Presidi-Produkten in vielen Verkaufsstellen die Kommunikation von Slow Food. Ausgewählte Slow-Food-Presidi-Produkte sind zudem für Gastronomen bei der zur Coop-Gruppe gehörenden Transgourmet Schweiz AG unter der Nachhaltigkeitseigenmarke «Origin» in 30 Prodega-Märkten und im Webshop verfügbar.

Die «Allianz der Köche» setzt sich für die Förderung der Biodiversität und lokale Produzenten und Landwirte ein. In der Schweiz umfasst das Netzwerk derzeit 56, weltweit über 1000 professionelle Köche. Die Allianz unterstützt Kleinproduzenten, indem sie jeden Tag Presidi-Produkte und Produkte der «Arche des Geschmacks» in ihren Küchen verarbeitet. Bei der Arbeit achten die Köche neben einer kurzen Lieferkette besonders auf zwei Aspekte: möglichst wenig Lebensmittel zu verschwenden und Gerichte unter Verwertung aller Teile des Tiers zu kreieren.

Im Rahmen der jährlichen «Genusswoche» arbeiten viele dieser Netzwerke mit gemeinsamen Veranstaltungen



Slow Food fördert handwerkliche Qualitätslebensmittel, beispielsweise Spezialitäten aus Schweizer Hochstamm-Obst. Im Bild Hochstammzwetschgen (Foto: © Anika Mester für Slow Food CH)

zusammen. Gemeinsam wird die Freude am Essen, an Qualitätsprodukten, an der Geselligkeit rund um die Tafel und an der handwerklichen Produktion gefeiert.

Korrespondenzadresse:  
 Peter Jossi  
 Murbacherstrasse 34  
 4056 Basel  
 E-Mail: peter@jossi.bio  
 Internet: www.jossi.bio

#### Kasten 2:

#### Slow-Food-Zielsetzungen

- Weltweites Recht auf lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens
- Recht auf gutes, sauberes und faires Essen
- Förderung der handwerklichen und umweltfreundlichen Lebensmittelproduktion, faire Entlohnung
- Schutz und Erhalt der regionalen Identität, der Landschaftsbilder und des lokalen Handwerks
- Erhaltung der lokalen Rassen/Arten, Sorten und Rezepte
- Saisonale Produkte, geerntet, wenn sie reif sind, und lokal erhältliche Produkte
- Engagement für die biologische Vielfalt
- Förderung des Austauschs unter Produzenten, Händlern und Co-Produzenten (Konsumenten)
- Geschmacksbildung, Lebensmittelwissen und Kochkenntnisse
- Kürzere Transportwege, weniger Verpackung, weniger Umweltbelastung, mehr Klimaschutz
- Rückverfolgbarkeit: Kenntnisse und Kontrolle über das, was wir essen und wie es hergestellt wird