

Die Anti-McDonald's-Demo in Rom (unten) im Jahr 1986 gilt als Geburtsstunde der Slow-Food-Bewegung.



Der italienische Slow-Food-Gründer Carlo Petrini an der Gastromesse Goûts & Terroirs in Bulle.

RICHTIG SCHLEMMEN

Entstanden ist Slow Food aus Liebe zur Esskultur. Seit dreissig Jahren steht die Bewegung auch in der Schweiz für eine gesunde Ernährung, nachhaltige Lebensmittel – und natürlich Genuss.

— Text Kathrin Fritz, Salomé Schmid-Widmer Fotos: Maurice K. Grünig

Ein McDonald's in Rom? Sakrileg! Dass der amerikanische Fast-Food-Riese nun auch in der Hauptstadt Italiens Fuss fassen wollte, im Land der über Generationen weitergegebenen und verfeinerten Rezepte für Gemüse-, Pasta- und Fleischgerichte, das stiess Carlo Petrini, seines Zeichens Publizist und Soziologe, sauer auf. Und nicht nur ihm: Am 20. März 1986 versammelten sich Tausende Menschen in der Ewigen Stadt, um gegen die Eröffnung des zweiten McDonald's in Italien zu demonstrieren.

Verhindern konnten die Demonstranten den Einzug des Fast Food in Italien nicht. Doch in Carlo Petrini und einigen Gleichgesinnten reifte die Idee, dieser Unkultur etwas entgegenzusetzen. In den drei folgenden Jahren wurde aus der Idee eine konkrete Vorstellung, und 1989 unterschrieben er und seine Mitstreiter in Paris ein Manifest, ein Bekenntnis zu traditionellen, schmackhaften Lebensmitteln, deren Ressourcen und Ökosysteme schonender, tier- und menschenfreundlicher

Herstellung, zu alten Pflanzen- und Tierarten – und gegen das Vergessen der grossartigen, über Jahrhunderte gewachsenen Esskultur auf der ganzen Welt: Slow Food, das Gegenstück zum Fast Food, war geboren.

Mittlerweile ist der Verein in 160 Ländern präsent, das Bekenntnis von 1989 ist immer noch gültig. In der Schweiz fasste Slow Food bald nach der Gründung Fuss. 1993 entstand im Tessin das erste Schweizer Slow-Food-Convivium, so nennen sich die regionalen

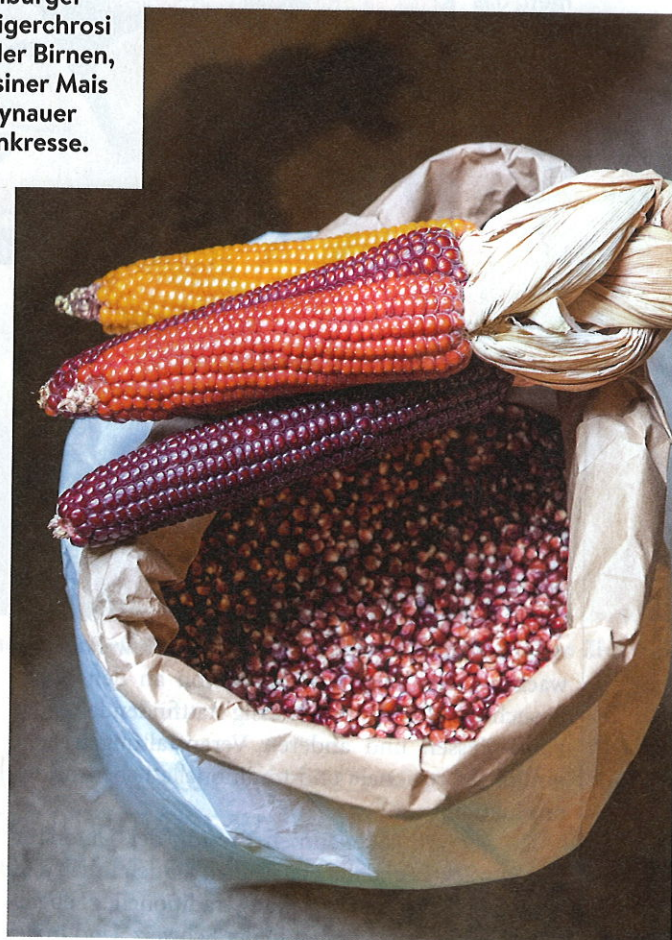
Untergruppen des Vereins. 2023 blickt die Bewegung hierzulande also auf 30 Jahre Arbeit zurück. Denn auch in unserem Land gilt es, zu erhalten, zu schützen und bekannt zu machen, was in den Regionen an besonderen kulinarischen Errungenschaften, an fast in Vergessenheit geratenen Nutztierassen und Pflanzen von alters her gedeiht.

Im Verein arbeiten Produzenten, Köchinnen und Gourmets mit Spass und Elan an diesen Zielen und wollen das Bewusstsein der Allgemeinheit für

Auch in unserem Land gilt es, besondere kulinarische Errungenschaften zu erhalten.



Gut, sauber und fair. Schweizer Slow-Food-Projekte für den Erhalt hiesiger Pflanzen und Tiere (im Uhrzeigersinn): Toggenburger Ziegen, Zigerchrosi aus Rottaler Birnen, roter Tessiner Mais und Wynauer Brunnenkresse.





An Slow-Food-Messen können Besuchende wertvolle kulinarische Produkte kennenlernen – etwa Kombucha des Schweizer Herstellers Nycha...

... oder Hummus-Sorten von Fabas, einem jungen Unternehmen, das Lebensmittel aus Schweizer Hülsenfrüchten herstellt.



GLOSSAR

CONVIVIAM

So nennen sich die regionalen Untergruppen von Slow Food. In der Schweiz gibt es inzwischen 17 Convivien mit 2990 Mitgliedern.

PRESIDIO

Das sind die Unterstützungsprojekte von Slow Food. In der Schweiz sind es mittlerweile 20 Presidi. Sie werden finanziell und ideell gefördert. So auch die alte Rasse der Toggenburger Ziegen und ihre Halter.

ARCHE DES GESCHMACKS

Die weltweite Bestandsliste enthält 4930 erhaltens- und schützenswerte Nutztierassen, Pflanzen und Lebensmittel. In der Schweiz gibt es 60 davon. Etwa die Wynauer Brunnenkresse, die Rottaler Birnen und das Zigerchrosi sowie den roten Mais aus dem Tessin. slowfood.ch

den Wert sauber produzierter, regionaler Produkte schärfen.

Erfolgreich, denn ohne sie wären zum Beispiel Zigerchrosi, Brunnenkresse, Toggenburger Ziegen oder der rote Mais aus dem Tessin vielleicht niemandem mehr bekannt – oder im schlimmsten Fall Fertigprodukten, Hochleistungsrassen und genmanipulierten Nutzpflanzen gewichen. Auch das Bewusstsein vieler Menschen für gesunde, geschmackvolle und ursprüngliche Lebensmittel ist dank Slow Food gewachsen. Das zeigt sich nur schon an den hohen Besucherzahlen der regelmässig stattfindenden Slow-Food-Messen und anderen Veranstaltungen rund um lokale, regionale und traditionelle Lebensmittelproduktion.

20 der 570 sogenannten Presidi, der Unterstützungsprojekte rund um den Erdball für den Erhalt alter Tierrassen oder die Herstellung traditioneller Lebensmittel, wirken inzwischen in der Schweiz. Und in der

«Arche des Geschmacks», einer weltweiten Bestandsliste, sind unter den 4930 Nutzpflanzen und Nahrungsmitteln auch 60 aus unserem Land aufgeführt.

Auf den folgenden Seiten stellen wir ein Slow-Food-Presidio vor, die Toggenburger Ziegen. Aus der Arche des Geschmacks haben wir stellvertretend Rottaler Birnen, Wynauer Brunnenkresse und roten Tessiner Mais ausgewählt, um zu zeigen, wie wichtig und lohnenswert der Einsatz von Slow Food auch in der Schweiz ist. Denn das Bekenntnis zur Förderung und zum Erhalt von kulinarischen Traditionen, traditionellen Produkten, Pflanzen und Tieren und gegen die Standardisierung des Geschmacks durch Nahrungsmittelkonzerne gilt heute mehr denn je. Die rund 3000 Mitglieder in der Schweiz und Millionen Mitstreitende im Verein sowie in angeschlossenen Netzwerken weltweit setzen sich dafür ein.

Lesen Sie auch das Interview mit den Co-Präsidentinnen von Slow Food Schweiz auf Seite 62/63.

Wegweiser zur «Geissä-
heimet Meierskählen» der
Familie Odermatt.



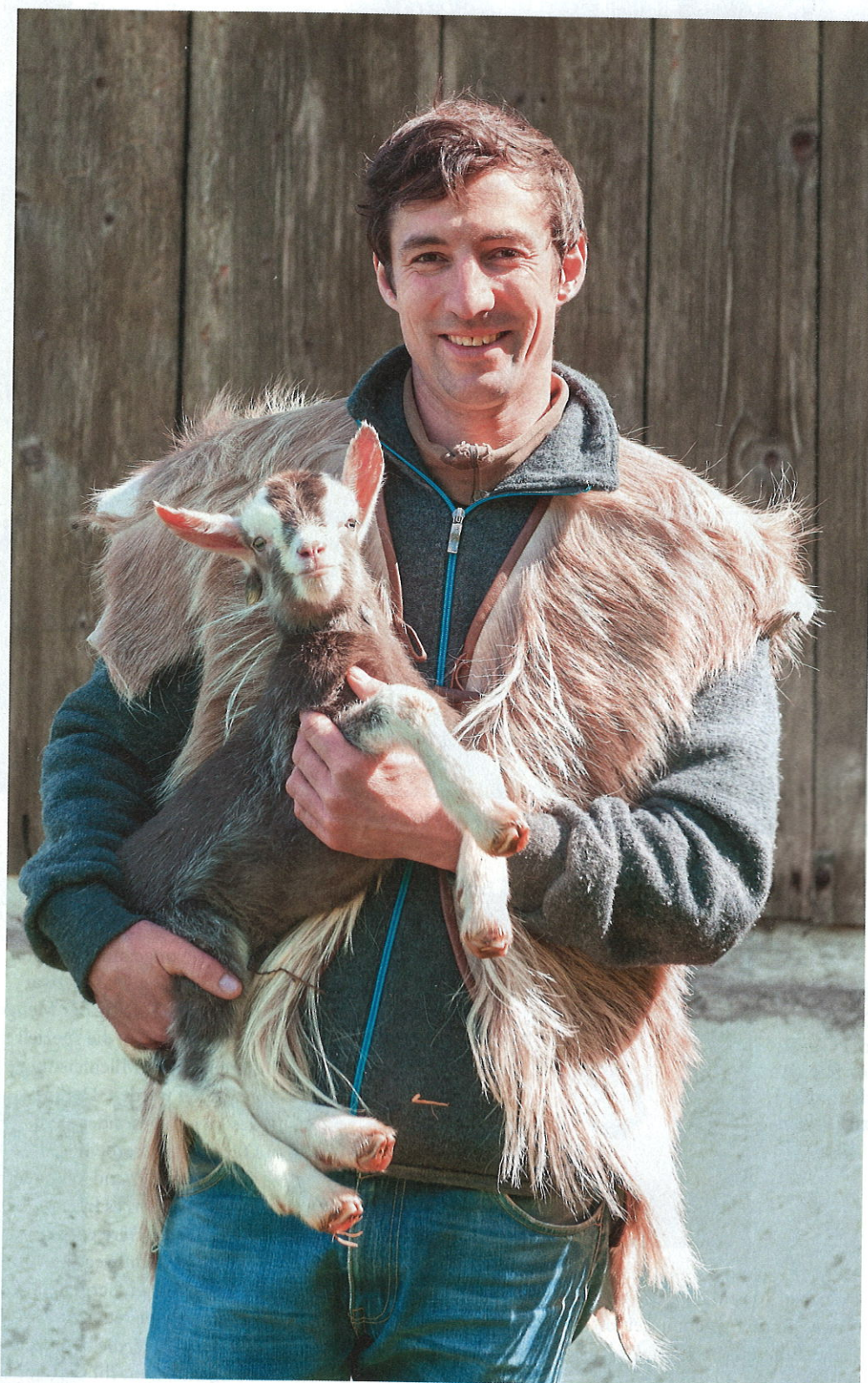
**Toggenburger
Ziegen**

GLÜCKLICHE GEISSEN

— Toni Odermatt,
Stans NW —

Das Presidio der Toggenburger Ziege, eines der Unterstützungsprojekte von Slow Food, vereint rund 40 Züchterbetriebe und unterstützt den Verein Ziegenfreunde. Denn die Toggenburger Ziege droht angesichts der Übermacht von hochgezüchteten Artgenossen, die entweder viel Milchleistung erbringen oder schnell wachsen und Fleisch ansetzen, zu verschwinden. 2006 zählte man im Toggenburg nur noch 850 Tiere. Schweizweit waren es 3000. Ziel ist es, den Bestand im ganzen Land wieder zu erhöhen.

Der Bauernbetrieb Meierskählen der Familie Odermatt in Stans NW liegt hinter einem Hügel. Dort, wo die Ruhe wohnt und sich nur noch grüne Wiesen um Berg und Hof ausbreiten. Die Hänge unterhalb des Stanserhorns sind so stotzig, dass



Freut sich über den Nachwuchs: Der «Geissen-Toni» mit einem einen Tag alten Zicklein.

Auch die Felle der Ziegen wirft
Toni Odermatt nicht weg. Aus ihnen
werden Westen hergestellt.





Toni Odermatts Ziegen verbringen viel Zeit auf der Weide, wo sie ihre Lieblingskräuter suchen.

Köstlichkeiten von Odermatts Hof: Geräucherter Ricotta (Frischkäse), dazu Birnendicksaft.



Odermatts das Mähen des Grases ihren Toggenburger Ziegen überlassen. Ihren Ursprung haben die genügsamen Tiere in der gleichnamigen Talschaft und sorgten dort jahrhundertlang für Unterhalt und Ernährung der meist armen Familien. Die Rasse gilt als robust und anpassungsfähig. Dank ihrer starken Knöchel tritt sie auch auf den abschüssigen Hängen von Odermatts Weiden sicher auf.

Das dicke braune Fell schützt sie vor Regen und Kälte.

Toggenburger Ziegen sind sogenannte Zweinutzungsziegen: Sie werden sowohl zur

Milch- als auch zur Fleischproduktion gehalten. Im Schnitt geben sie ungefähr zwei Liter Milch pro Tag. Das ist zwar nur etwa die Hälfte der Menge, die Tiere liefern, die speziell für eine hohe Milchleistung gezüchtet werden. Dafür ist das Fleisch besonders fein. Odermatts verarbeiten es zu Trockenfleisch und Würsten oder verkaufen es frisch. Auch die Felle der Tiere wirft Toni Odermatt nicht weg. Aus ihnen werden Westen hergestellt. Die Milch verarbeitet er zu Käse, aus der Molke, die beim Käsen übrig bleibt, macht er Ricotta. Die Ziegen verbringen ihr

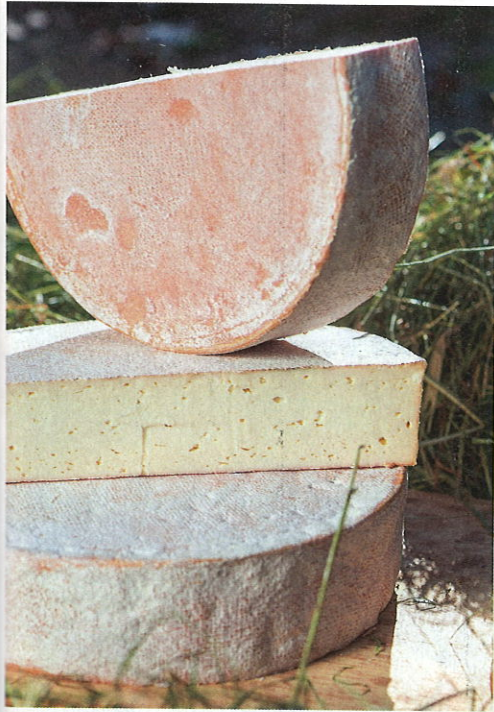
ganzes Leben auf dem Hof, wo sie auch geschlachtet werden. Das erspart den Tieren den Transport ins Schlachthaus und viel Stress.

Im Moment leben 120 Ziegen in der «Geissäheimet Meierskählen». Es sind zutrauliche, anhängliche Tiere mit einem seidenweichen Fell, die sofort an allem knabbern und riechen, was sie nicht kennen. Den grössten Teil des Jahres klettern und tollern sie draussen an den Hängen herum und suchen ihre Lieblingskräuter. Dazu gehören Brombeerranken und sogenannte Unkräuter. So sorgen die hungrigen Ziegen nicht nur für Milch und Fleisch, sondern betreiben ganz nebenbei auch noch «naturnahe Landschaftspflege».

Den grössten Teil des Jahres klettern und tollern die Tiere draussen an den Hängen herum und suchen ihre Lieblingskräuter.

INFOS ZIEGEN

ziegenfreunde.ch
meierskaehlen.ch
geisseheimet.ch



Ziegenkäse wird immer beliebter. Odermatts stellen Hartkäse...

... oder geräucher-ten Ricotta (r.) her.



Odermatts Tiere sind Zweinutzungsziegen: Aus ihrer Milch macht er Käse, aus dem Fleisch der Ziegen entsteht unter anderem Trockenfleisch (l.).



Die Toggenburger Geissen sind neugierig und haben ein weiches Fell.



Sobald es das Wetter erlaubt, dürfen die Tiere den Stall verlassen.



Mehr Idylle geht nicht: Weidende Kühe unter Pia Büchlers Birnbäumen.



Zigerchrosi aus Rottaler Birnen

URCHIGER BROTAUFSTRICH FÜR SPEZIELLE MOMENTE

— Pia Büchler, Altbüron LU —

Die Rottaler Kulturlandschaft liegt auf Luzerner, Berner und Aargauer Kantonsgebiet. Bedingt durch die besondere Beschaffenheit der hügeligen Landschaft und die unterschiedlichen mikroklimatischen Voraussetzungen, hat sich hier eine grosse Vielfalt an Obst-, vor allem Birnensorten, entwickeln können. Einige dieser Birnen, etwa die Gelbbirne, die Künstbirne oder der Goldschmeckler sind so bedeutsam und einzigartig, dass sie in die Arche des Geschmacks von Slow Food aufgenommen wurden. Wie auch der Aufstrich Zigerchrosi, eine Spezialität aus dem Luzerner Teil der Rottaler Kulturlandschaft.

«Jeweils an Fronleichnam, meist Anfang Juni», erinnert sich Pia Büchler, 69, aus Altbüron LU, «bestrich unsere Mutter den frisch gebackenen Zopf

dick mit Butter und Zigerchrosi und brachte uns dieses köstliche Frühstück vor dem Kirchengang ans Bett.» Der Name kommt vom Geräusch beim Kauen, denn dabei trifft man auf kleine Einschlüsse in den Birnen: Es «chroset». Für Zigerchrosi werden Dörrbirnen, je nach Familienrezept auch Dörräpfel oder -zwetschgen, zerkleinert oder zu Mus gekocht. Zur Masse mischt man frischen Ziger und streicht das Ganze auf ein Butterbrot. Zuerst, so Pia Büchler, krönte jeweils noch ein Löffel Honig oder Birnendicksaft die Köstlichkeit. Wieso das Zigerchrosi

an Fronleichnam gegessen wurde, ist unklar. Vermutlich musste man die Vorräte aufbrauchen, da bald nach dem Feiertag die ersten Früchte ertüpfel wurden. Das würde auch erklären, weshalb in jeder Familie andere Früchte zum Einsatz kommen, je nach Sorte, die vor dem Haus wächst. Bei Pia Büchler sind es Ottenbacher, Theilersbirne, Safretbirne und Apfelstücke. Bei den Nachbarn Rotbärtler, Goldschmeckler, Schwerzibirnen und Zwetschgen. Pia Büchler, ehemaliges Vorstandsmitglied des Slow-Food-Conviviums Oberaargau und 11 Jahre Präsidentin der

IG Rottaler Ernte, war selbst erstaunt über den grossen Sortenreichtum an Birnen im Rottal. «Um die Most- und Dörrbirnensorten zu ermitteln und auch um die Wertschätzung für die Früchte zu erhöhen, machten wir von der IG Rottaler Ernte eine Umfrage.» Das Ergebnis übertraf alle Erwartungen: «Auf jedem Hof stand mindestens ein Baum mit Birnen zum Dörren.» Nebenbei entdeckte die IG seltene Tafelsorten wie die «Rotbackige Zitronatbirne», die «Bergamote de Jodoigne» und die «Josephine von Mecheln».

INFOS ZIGERCHROSI

rottalerernte.ch
rottalerauslese.ch
fructus.ch
biodiversia.ch

Gefrorenes Zigerchrosi ist in Altbüron erhältlich bei:
cafe-chaepeli.ch

Pia Büchler zeigt stolz eine Schale gedörrter Birnen – später entsteht daraus Zigerchrosi.



»
Unsere Mutter
bestrich den frisch
gebackenen Zopf dick
mit Butter und
Zigerchrosi.

**Pia Büchler,
 Bäuerin im Rottal**



Zopf, Butter, Zigerchrosi und Honig – so genießt man diese Spezialität.

Die Früchte fangen die letzten Sonnenstrahlen ein, bevor sie geerntet werden.



Ein Korb voller Safretbirnen – bereit zur Verarbeitung.

Seit über hundert Jahren wächst in diesen Becken die Wynauer Brunnenkresse.



Das Aroma der rohen Brunnenkresse pendelt zwischen Chilihitze und Meerrettichscharfe. Als Salat allerdings, besänftigt mit Essig, Öl und etwas Rahm, schmeckt die Brunnenkresse mild und würzig. Angebaut und geerntet wird das Kraut nur noch an einem einzigen Ort in der Schweiz, im bernischen Wynau. Dort wächst und gedeiht es seit über hundert Jahren in Becken mit fließendem Quellwasser. Diese Einzigartigkeit verhalf der Wynauer Brunnenkresse zur Aufnahme in die Arche des Geschmacks.

Die Anlage liegt mitten in einem Naturschutzgebiet, wo Biber und Frösche sich wohlfühlen. Man möchte versinken im Grün, das sich in unzähligen Facetten vor einem ausbreitet. Da ist das helle Grün der Gräser, das dunkle von Weissdorn und Haselnuss und

das leuchtende Grün der Brunnenkresse in den Wasserbecken.

Fast 12 Hektaren umfasst das Gebiet zwischen Wynau BE und Roggwil BE und ist auch unter dem Namen «Motzet-Areal» bekannt. 1905 gründete der Grossvater von Mathias Motzet den Betrieb. Über drei Generationen baute die Familie Brunnenkresse in Wynau an. 2019, nach der Pensionierung von Mathias und Ingrid Motzet, übernahmen die Stiftung Wasserland Oberaargau und Pro Natura das Areal. Die BrunnBachKresse GmbH bewirtschaftet seither die Anlage.

Wynauer Brunnenkresse

GRÜNE PERLEN AUS DEM WASSER

— Silvia Merz, Wynau BE —

«Wir machen heute alles noch genauso wie Motzets», sagt die Betriebsleiterin Silvia Merz, 44. Auch an der Anlage selbst wurde nichts geändert. «Nur nutzen wir nicht mehr alle Becken.» Momentan wächst die Brunnenkresse in 26 Becken, zu Gründerzeiten waren es 64. Einige sind an private Fischer vermietet. Im mineralhaltigen Quellwasser gedeihen ihre Forellen prächtig. Auch die Brunnenkresse scheint zu schwimmen: Die Pflanzen sind nicht fest verwurzelt, sondern hängen im Wasser, und die Stängel mit den runden Blättern ragen 15 bis 50 Zentimeter

über die Wasseroberfläche hinaus. Geerntet wird mit der Rasenschere jeden Tag, ausser in der Blütezeit im Juni und Juli. Dazu trägt Silvia Merz hohe Fischerstiefel und geht mit einem gelben Einkaufskorb von Becken zu Becken. «Wir ernten täglich nur gerade so viel, wie bestellt wird», sagt sie. Etwa 6 Tonnen liefern Silvia Merz und ihre zwei Kolleginnen jährlich an Grossisten, Marktfahrende, Hofläden, Restaurants und Privatpersonen. 20 Tonnen kauft die Firma Dr. A. Vogel im Jahr. Das Kraut ist Bestandteil ihrer Gewürzmischung Herbamare. Die vitamin- und nährstoffreiche Brunnenkresse schmeckt gut als Salat, in einer Suppe oder wie Spinat zubereitet.

INFOS BRUNNENKRESSE

brunnenkresse.ch
farmy.ch



Die Brunnenkresse wird von Hand geschnitten.

Für die Ernte in den Wasserbecken steigt Silvia Merz in Fischerstiefel.



Frisch geschnittene Kresse. 26 Tonnen erntet das Team um Silvia Merz jedes Jahr.



So schön wie ein Seerosenteich: Ein Kressebecken mit frischem Quellwasser.

Die Sumpf- und Wasserpflanze gedeiht auch wild an Bächen.



„
Wir ernten täglich nur gerade
so viel Brunnenkresse, wie bestellt wird.“

Silvia Merz, Betriebsleiterin BrunnBachKresse GmbH



Die Bruzella-Mühle an der Breggia ist 720 Jahre alt – und seit 1996 wieder in Betrieb.



Um 1930 wuchsen in der Südschweiz noch mehrere rote Maissorten. Die meisten sind verschwunden. Eine gedeiht aber immer noch im Tessin. Sie wurde von Slow Food in die Arche des Geschmacks aufgenommen, damit sie nicht vergessen geht.

Bei unserem Besuch brennt die Sonne heiss ins Muggiotal TI, das südlichste Tal der Schweiz. Doch der Weg, ein ehemaliger Maultierpfad, hinunter zur Mühle von Bruzella ist von Kastanien- und Nussbäumen beschattet. Die Breggia, die sich hier über die und unter den Steinen durchschlängelt, spendet zusätzliche Kühlung. Der diesjährige Sommer war heiss, und das Wasser des Baches ist ein trauriges Rinnsal geworden. Müllerin Irene Petraglio, 62, öffnet die

Polenta aus rotem Mais

ALTES AROMA NEU ENTDECKT

— Irene Petraglio, Bruzella TI —

Schleuse und lenkt das Wasser über einen metallenen Kanal zum riesigen Mühlrad an der Steinwand. Kaum zu glauben, dass das bisschen Wasser das gewaltige Rad zu bewegen vermag. Es knirscht und ächzt, dreht sich und treibt die Mühle an. Die 720-jährige Mühle wurde 1996 nach einer Renova-

tion wieder in Betrieb genommen. Irene Petraglio, Mitarbeiterin des Ethnographischen Museums des Muggiotals, kurz MEVM, ist seither dabei.

Das Mahlen auf der historischen Mühle musste sie sich selber beibringen, «nicht ganz einfach», sagt sie, doch heute klappert und dreht sich das

Mühlrad im Takt, und Irene Petraglio mahlt zusammen mit ihren Kolleginnen und Kollegen pro Jahr ungefähr 20 Tonnen Tessiner Mais zu grobem Mehl. Darunter ist auch der seltene, nach dem Zweiten Weltkrieg fast völlig verschwundene rote Mais, der in der etwa 60 Kilometer entfernten Magadinoebene nun wieder wächst. «Sein intensiver Geschmack und das eher harte Korn eignen sich sehr gut für Polenta», sagt Irene Petraglio. «Und», so sagen die alten Menschen im Tal, «er schmeckt so schön nach Kindheit.»

INFOS ROTER MAIS

mendrisiottoturismo.ch/ticino.ch

Mais: u. a. in der Mühle von Bruzella oder über mevm.ch

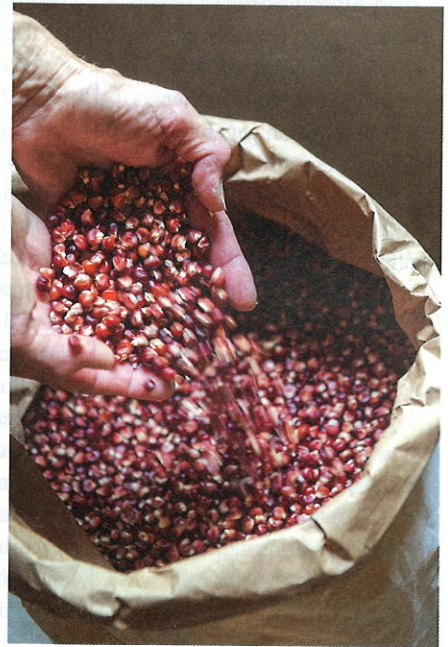
Saatkörner: prospecierara.ch

«Und», so sagen die alten Menschen im Tal, «er schmeckt so schön nach Kindheit.»

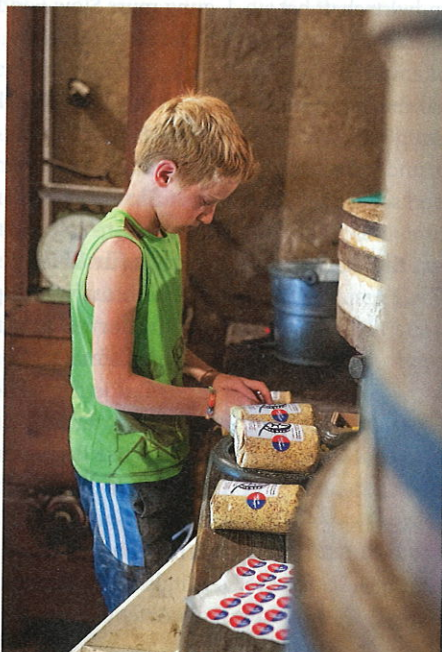


„
Das Mahlen auf
der historischen Mühle
musste ich mir selber
beibringen. Das war
nicht ganz einfach.

Irene Petraglio, Müllerin



Der rote Mais wächst in der Magadinoebene.



Jede
Hilfe ist
willkommen:
Irene Petraglios
Neffe hilft
in seinen
Ferien in
der Mühle
aus.

Die grob gemahlene Körner sind ideal für Polenta,
im Tessin eine Spezialität mit langer Tradition.



DIE PRÄSIDENTINNEN VON SLOW FOOD SCHWEIZ

«WIR MÜSSEN KREATIV DENKEN»

Toya Bezzola und Laura Rod leiten Slow Food Schweiz. Sie glauben fest daran, dass mit mehr Bewusstsein für Vielfalt und kulinarische Traditionen die Welt ein schönerer Ort werden kann.

Laura Rod, Toya Bezzola, Sie beide leiten Slow Food Schweiz als Co-Präsidentinnen. Warum nennt sich die Organisation Slow Food?

Laura Rod: Die Idee zu dieser Bewegung entstand in den 80er-Jahren bei einer Demonstration gegen die Eröffnung eines McDonald's in Rom und wurde 1989 als internationale Organisation offiziell gegründet. Der Name soll zeigen, dass sie ein Gegenpol zum industriell verarbeiteten und ungesunden Fast Food ist. Deshalb zeigt unser Logo auch eine Schnecke – das Sinnbild für Langsamkeit. **Und was bedeutet Ihnen die Arbeit für Slow Food?**

Rod: Sie stärkt meine Überzeugung, dass vieles möglich ist und dass es noch viel zu tun gibt. Slow Food öffnet dafür viele Betätigungsfelder und motiviert mich ungemein, denn der gegenseitige Austausch ist erfüllend und anregend. **Toya Bezzola:** Slow Food gibt mir die Möglichkeit, Teil eines grösseren Ganzen zu sein. Ich bin mit einem globalen Netzwerk verbunden und weiss, dass sich auf der anderen Seite der Welt Menschen für die gleichen Anliegen einsetzen wie ich. Das ist ein schönes Gefühl. Insbesondere, wenn man diese Menschen an internationalen Anlässen persönlich kennenlernen und sich mit ihnen austauschen kann. **Slow Food Schweiz feiert dieses Jahr seinen dreissigsten Geburtstag. Was**

LAURA ROD, 46, ist gelernte Köchin und Mitglied der Cooks' Alliance. In Corcelles-le-Jorat VD betreibt sie nach dem Zero-Waste-Prinzip ein Restaurant mit Hotelzimmern und einen Shop mit lokalen Produkten.

hat sich seit der Gründung verändert?

Bezzola: Vieles! Slow Food wurde damals als kulturelle Bewegung gegen industriell verarbeitete Lebensmittel gegründet, zum Schutz lokaler Traditionen und kulinarischer Eigenständigkeit vor der Vereinheitlichung der globalen Welt. Dafür setzt sich Slow Food weiterhin ein. Doch heute beschäftigen uns darüber hinaus insbesondere Themen wie die Klimakrise, der Verlust der Biodiversität, bewaffnete Konflikte und Migration. Es ist eine andere Zeit. **Inwiefern?**

Bezzola: Wie wir Lebensmittel herstellen und konsumieren, ist mit diesen globalen Herausforderungen verknüpft. So nehmen zum Beispiel Hunger und Mangelernährung auf



Starkes Duo: Die Slow-Food-Präsidentinnen Laura Rod (links) und Toya Bezzola.

der ganzen Welt wieder zu. Und die Landwirtschaft hat mit den Folgen des Klimawandels zu kämpfen. Wie wir uns ernähren, könnte ein Teil der Lösung sein. Die Zeit wird knapp, und vor allem bei der Jugend schwindet die Hoffnung.

Was setzen Sie dem entgegen?

Bezzola: Als globale Bewegung muss Slow Food hier seinen Beitrag leisten und sich für ein Ernährungssystem einsetzen, das Mensch und Natur besser schützt. **Als ich zum ersten Mal von Slow Food hörte, vermutete ich einen Verein für Reiche, die sich aufwendig produziertes Bioessen leisten können.**

Rod: Das ist Slow Food definitiv nicht. Es ist vielmehr eine soziale Bewegung, die allen offensteht, die sich für eine gesunde und nachhaltige Ernährung einsetzen. Unsere Mitglieder sind so divers wie die Artenvielfalt.



Slow Food setzt sich für eine Ernährung ein, die Mensch und Natur besser schützt.

Toya Bezzola, Co-Präsidentin Slow Food Schweiz

» Slow Food ist eine Bewegung, die allen offensteht, die sich für eine gesunde und nachhaltige Ernährung einsetzen.

Laura Rod, Co-Präsidentin Slow Food Schweiz



TOYA BEZZOLA, 31, arbeitet als unabhängige Beraterin für das Label «Food of Change». Sie unterstützt Projekte an der Schnittstelle zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Kulinarik, um Veränderungen im Ernährungssystem anzustossen.

Kann die Bewegung etwas verändern?

Rod: Daran glaube ich fest. Globale Ernährungsfragen stehen im Mittelpunkt unserer Anliegen, und das starke Netzwerk mit rund 160 Mitgliedsländern ermöglicht es, tatsächlich etwas zu verändern.

Wie gehen Sie das an?

Rod: Wir sind auf zahlreichen, unterschiedlichen Ebenen aktiv: Wir sind zum Beispiel mit Kundgebungen präsent, beteiligen uns als Partner an Veranstaltungen und organisieren Märkte, wo man die Spezialitäten unserer Produzentinnen, Veredler und Köchinnen entdecken und ausprobieren kann.

Was noch?

Rod: Wir engagieren uns politisch, auch im Bund mit Slow Food International in Brüssel. Wir bieten in unseren Bildungszentren Workshops für Kinder und Erwachsene an, arbeiten in Arbeitsgruppen an Lösungen für eine nachhaltige Landwirtschaft, engagieren uns in den sozialen Netzwerken und der Öffentlichkeitsarbeit. Unsere Verbindungen zu anderen Mitgliedsländern ermöglichen uns einen regen Austausch.

Slow Food spricht oft von «gut, sauber und fair» im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Was ist damit gemeint?

Bezzola: Gut steht für frische, gesunde Lebensmittel, die Freude bereiten. Mit sauber meinen wir eine Ressourcen und die Umwelt schonende Lebensmittelproduktion, die Mensch und Tier nicht schadet. Und fair sollen die Preise für die Konsumenten und Konsumentinnen sein, aber auch für die Menschen, die für diese Lebensmittel arbeiten.

Wie bindet Slow Food die Jugend ein?

Bezzola: Die jüngeren Leute sind dynamischer und aktivistischer unterwegs als ein Grossteil der älteren Generation. Für alle bis 30-Jährigen gibt es unser Netzwerk Slow Food Youth – da können sie sich verbinden und austauschen. Gleichzeitig profitieren wir von ihrem Engagement, denn wir können viel von den Jungen lernen!

Was zum Beispiel?

Bezzola: Die Jungen verlangen eine klare Haltung in Sachen

Klimaschutz und dass wir politische Allianzen schmieden. Zu Recht, schliesslich sind wir für die Zukunft der jungen Generation verantwortlich.

Inwiefern unterscheidet sich Slow Food Youth von der Mutterbewegung?

Bezzola: Slow Food Youth ist lockerer und offener organisiert. Es werden monatliche Tischgespräche durchgeführt, an denen Menschen zusammenkommen, Ideen austauschen und gemeinsame Aktionen planen. In Zürich ist eine Gruppe sehr aktiv. Aber auch in anderen Städten tut sich viel.

Was liegt Ihnen beiden besonders am Herzen?

Rod: Weiterhin gut, sauber und fair essen zu können. Zu wissen, dass ich nicht nur Mutter Erde respektiere, sondern auch die Menschen, die für unsere gesunde Ernährung hart arbeiten. Wir müssen auf unsere Intuition und auf die Bedürfnisse von Mensch und Tier achten. Aus Rücksicht auf unsere Grundwerte und um Nachhaltigkeit und Genuss in gleichen Massen zu gewährleisten.

Bezzola: Uns bleibt nicht mehr viel Zeit, um den Planeten und die Natur wieder in ein gesundes Gleichgewicht zu bringen. Aber gemeinsam können wir etwas bewegen. Die Hoffnung liegt für mich im Kleinen: in der persönlichen Begegnung. Wir brauchen diese wertvollen Räume der Zugehörigkeit und des Supports. Wir sind nicht allein, und das können wir mit Slow Food erleben.

Welche Ziele würdet ihr gerne verwirklichen?

Rod: Bei unseren Bemühungen für eine gesündere Ernährung geht es nicht nur um gutes Essen. Sie reichen von der Regeneration des Bodens über den Erhalt der Artenvielfalt bis hin zum fairen Umgang mit den Menschen, die Tag für Tag für unsere Lebensmittel arbeiten. Ein wichtiger Ansatz hierfür ist, Verständnis für die Herausforderungen zu wecken und nachhaltige Lösungen zu finden. Mir persönlich ist es wichtig, dass Essen Freude bereitet, wir innovative Projekte umsetzen und dass gute, saubere und faire Ernährungsgewohnheiten selbstverständlich werden.

Bezzola: Mir ist es wichtig, ein Bewusstsein für neue Formen der Kommunikation und Zusammenarbeit zu schaffen, um für unser Ernährungssystem gemeinsam neue Wege zu finden. Wir müssen kreativ und spielerisch denken und dürfen dabei keine Angst vor Fehlern haben. Ich möchte erreichen, dass wir mit Slow Food zu Austausch und Umdenken beitragen und dabei gleichzeitig das Bewusstsein und die Wertschätzung für Vielfalt und lokale Traditionen schärfen. ■

WEITERE INFOS ZU SLOW FOOD



Schweiz: slowfood.ch
slowfoodyouth.ch

International:

Hier finden sich auch internationale Reisen von Slow Food Travel: slowfood.com