

Für echten Geschmack mit Tradition

Slow Food – Für Ethik und Genuss

Inhalt

1. Slow Food – eine Bewegung mit Zukunft	2
1.1. Esskultur heute	2
1.2. Gegenbewegung zum Fast Food	2
1.3. Gut, sauber und fair	3
1.4. Die Philosophie in die Tat umgesetzt	3
1.4.1. Geschmackserziehung	3
1.4.2. Biologische Vielfalt in Sinne von Slow Food	4
1.4.3. Die Arche des Geschmacks.....	4
1.4.4. Presidi	5
1.4.5. Netzwerke weltweit	6
2. Slow Food Schweiz.....	7
2.1. Slow Food in der Schweiz	7
2.2. Aktivitäten in der Schweiz.....	7
2.2.1. Slow Food Presidi in der Schweiz.....	8
3. Kooperation zwischen Coop und Slow Food	9
3.1. Einzigartige Partnerschaft.....	9
3.2. Engagement von Coop	9
3.3. Zusammenarbeit von Coop und Slow Food	10
3.4. Auswirkungen der Partnerschaft.....	11
4. Slow Food Presidi	12
4.1. Slow Food Presidi in der Schweiz	12
4.2. Entwicklung der Presidi	14
4.2.1. Ur-Roggenbrot aus Simplon-Dorf	14
4.2.2. Paun sejel Val Müstair	15
4.2.3. Zwetschgenlandschaften im Tafeljura	16
4.3. Erhältlichkeit der Produkte.....	17
5. Zahlen und Fakten	18
5.1. Coop	18
5.2. Slow Food.....	18
5.3. Weiterführende Links.....	18
6. Kontakte und Interviewpartner	19
6.1. Medienstelle Coop.....	19
6.2. Medienstelle Slow Food.....	19
6.3. Interviewpartner/Gesprächspartner für Roundtable.....	19

1. Slow Food – eine Bewegung mit Zukunft

1.1. Esskultur heute

Mehr denn je ist unser Alltag geprägt von Hektik. Die Zeit fürs Kochen und Essen wird knapp. Gegessen wird vor dem Computer, Fernseher oder einfach schnell unterwegs. Wo und wann gegessen wird, entscheidet jeder für sich selbst. Eine gemeinsame Mahlzeit im Kreise der Familie ist ein schier unmögliches Unterfangen, sind doch die Terminkalender von Jung und Alt auch in der Freizeit randvoll.

Rafael Pérez, Präsident Slow Food Schweiz, bringt es auf den Punkt: «Die Leute pressieren, eilen am Morgen, damit sie schnell, schnell im Stau sind, damit sie schnell, schnell im Büro sind, damit sie schnell, schnell etwas essen am Mittag, damit sie schnell, schnell wieder zu Hause sind, damit sie schnell, schnell ins Bett gehen – irgendetwas stimmt nicht»¹.

Damit gerät eine der wichtigsten und schönsten menschlichen Tätigkeiten immer mehr zur Nebensache. Essen dient in der alltäglichen Hektik oftmals vor allem zur Nahrungsaufnahme. Der Genuss und das Bewusstsein für das Essen gehen dabei verloren. Das führt dazu, dass viele Menschen, vor allem jüngere, gar nicht mehr wissen, wann welches Gemüse und wann welche Früchte in der Schweiz Saison haben, woher die Lebensmittel stammen oder wie sie hergestellt werden.

1.2. Gegenbewegung zum Fast Food

Diesem Trend will Slow Food, die Genussbewegung mit Wurzeln im piemontesischen Bra, entgegenwirken. Slow Food setzt sich für mehr Esskultur, fürs Geniessen mit Musse und die Achtung vor den Lebensmitteln ein. Will heissen: Essen soll Freude und Genuss bereiten und nicht nur ernähren. Essenziell dabei ist eine Verbindung zwischen Natur, Genuss und Tradition: Saisonale, naturbelassene Produkte, Bewusstsein fürs Essen, regionale Traditionen sowie Wertschätzung und Unterstützung der Bäuerinnen und Bauern sind das A und O der Bewegung.

Die Idee, aus dem Essen wieder eine Kultur des Geniessens zu machen, entstand in einem Land, das für Lebensfreude steht: in Italien. Als Reaktion auf den Methanol-Skandal von 1985/86 in Italien, bei dem mehrere Menschen an methanolverseuchtem Wein starben, sowie als Antwort auf die anrollende Fast Food-Welle, versammelten sich 1986 im Piemont ein paar Gourmets unter dem Namen «Arcigola». Die Gruppe machte sich auf die Suche nach gutem italienischem Wein, lokalen Esstraditionen, unkompliziertem Essen und Geniessen. Daraus entstanden die Führer «Osterie d'Italia» und «Vini d'Italia». Der Slow Food-Gedanke war geboren.²

Die Gruppe «Arcigola» entstand in den 80er Jahren in der piemontesischen Kleinstadt Bra, 50 Kilometer südlich von Turin gelegen. Anführer der Gruppe war der Journalist und Food-Aktivist Carlo Petrini. 1989 wurde aus «Arcigola» dann die Bewegung Slow Food. Die Gründungsversammlung der internationalen Slow Food-Bewegung fand am 9. Dezember in Paris statt. An dieser Versammlung unterzeichneten Slow Food-Anhänger aus aller Welt das Manifest von Carlo Petrini, das noch heute als Grundlage der Bewegung dient. Carlo Petrini wurde zum Präsidenten ernannt und ist bis heute der charismatische Leader der Bewegung geblieben.

¹ Quelle: NZZ Format; Slow Food – Esskultur und Lebensgenuss, 7. Januar 2002

² Quelle: swissinfo, 13. Oktober 2002

Seit den Anfängen hat sich Slow Food inhaltlich und geografisch weiterentwickelt und ist mittlerweile weit mehr als ein kleiner verschworener Club von Geniessern. In Windeseile hat die Bewegung mit dem Schnecken-Symbol alle Kontinente erobert. Slow Food zählt heute weltweit über 100'000 Mitglieder in 132 Ländern. Nebst der Schweiz gibt es nationale Organisationen in Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Italien, Japan, in den USA, Australien und den Niederlanden.

1.3. Gut, sauber und fair

«Buono, pulito e giusto» (gut, sauber und fair) – so lautet die Devise von Slow Food auf der ganzen Welt. Essen soll qualitativ gut sein und die Sinne anregen, denn Essen bedeutet Genuss. Es soll auf saubere Weise hergestellt werden, das heisst unter Achtung der Umwelt, des Tierwohls und der eigenen Gesundheit. Zudem sollen die Bauern, Händler und Handwerker für ihre Arbeit fair entlohnt werden.

Regionale, handgefertigte Produkte sind eng mit der Kultur einer Region verbunden. Slow Food geht es darum, diese traditionelle Esskultur und ihre Geschmacksvielfalt zu erhalten, indem kleine Produzenten und eine nachhaltige Produktion gefördert und Absatzkanäle gefunden werden, die einen fairen Preis ermöglichen.

Ganz der heutigen Konsumentenbewegung folgend, ist Slow Food bereits seit der Gründung im Jahre 1989 der festen Überzeugung, dass aufgeklärte, kritische Konsumenten durch die Wahl ihrer Lebensmittel und durch verantwortungsvollen Genuss die landwirtschaftliche Produktion, Tierhaltung und den Zustand des Ökosystems nachhaltig beeinflussen können. Damit werden die Konsumenten zu Koproduzenten. Sie haben direkten Einfluss auf die Vielfalt der Produkte, die Herstellungsmethoden sowie den Schutz und den Erhalt des einzigartigen Geschmacks.

1.4. Die Philosophie in die Tat umgesetzt

Slow Food setzt sich weltweit mit verschiedenen Massnahmen für die Philosophie «gut, sauber und fair» ein. Um im Zeitalter der globalisierten Nahrungsmittelindustrie altes Wissen zu erhalten und regionale, nachhaltige Wertschöpfung zu fördern, engagiert sich Slow Food für die Verbindung von Ethik und Genuss in der Geschmackserziehung. Von hoher Wichtigkeit sind auch die biologische Vielfalt sowie der Aufbau von Netzwerken.

1.4.1. Geschmackserziehung

Slow Food fördert mit verschiedenen Projekten die Geschmacksbildung bei Gross und Klein. Der Entwicklung des Geschmacksinns kommt in Zeiten des Fast Foods neue Bedeutung zu. Durch Geschmacksbildung will Slow Food erreichen, dass der Konsument die Vielfalt an Lebensmitteln und Aromen wieder schätzen lernt, den natürlichen, saisonalen Rhythmus spürt und die Esskultur respektiert.

Um diesen bewussten Genuss zu fördern, veranstaltet Slow Food Märkte und Messen, wo Bauern aus verschiedenen Regionen ihre Spezialitäten persönlich vorstellen. Die Besucher haben die Möglichkeit, die Vielfalt der Produkte aus aller Welt zu bestaunen und zu degustieren.

Die berühmteste dieser Veranstaltungen ist der «Salone del Gusto», der seit 1996 in Turin stattfindet. Bauern und Produzenten aus aller Welt kommen alle zwei Jahre in Turin zusammen, um ihre hochwertigen Lebensmittel und Weine dem Publikum vorzustellen. Die Fülle der Produkte und die Intensität der Gerüche und Geschmäcker wecken bei den Besuchern das Bewusstsein für das Essen mit Genuss.

Weiter sollen von Slow Food organisierte Kurse und Workshops mit Produzenten und Konsumenten die Sinne wecken und trainieren sowie die Auseinandersetzung mit verschiedenen Produktionstechniken fördern. Mit diesen Projekten ist Slow Food vor allem in Italien aktiv. Seit 1993 arbeitet Slow Food mit Lehrkräften zusammen. Schulkinder sollen bei der Entwicklung ihrer sensorischen Fähigkeiten – im Sinne eines Instruments – unterstützt werden und die Wichtigkeit der Lebensmittel als Teil der Kultur einer jeden Gesellschaft verstehen.

Mit diesem Angebot stellt Slow Food ihr Fachwissen und ihre Erfahrung den Lehrkräften zur Verfügung und organisiert Kurse, Konferenzen, Kongresse und sensorische Events in den Schulen zahlreicher Regionen Italiens. Der Verlag Slow Food Editore gibt zudem das Buch «Dire, fare, gustare» zum Thema Geschmacksbildung heraus.

Neben diesen Tätigkeiten für Kinder hat Slow Food im Laufe der Jahre auch zwei neue edukative Projekte für Erwachsene aufgebaut: Slow Food gründete 2004 in Pollenzo (bei Bra, Piemont) und Colorno (bei Parma) die erste Universität für gastronomische Wissenschaften, um Studenten aus aller Welt zu Kennern und Förderern des kulinarischen Wissens auszubilden. Zudem bieten regionale Slow Food Gruppen – sogenannte Convivien – in ganz Italien die Kursreihe «Master of Food» an. Mit diesem Lernprogramm zu Wein und Nahrungsmitteln lernen Interessierte alles von Küchentechnik über Wein, Käse, Olivenöl bis hin zu Fleisch und Fisch.

1.4.2. Biologische Vielfalt in Sinne von Slow Food

Kulinarischer Genuss bedeutet für Slow Food auch Geschmacksvielfalt. Ein grundlegendes Ziel von Slow Food ist deshalb, die Vielfalt von Geschmäckern, Sorten und Arten bei Lebensmitteln zu erhalten.

Dafür hat Slow Food 2003 eine Stiftung ins Leben gerufen: Die Slow Food-Stiftung für biologische Vielfalt. Mit Projekten wie der «Arche des Geschmacks» und den «Förderkreisen» – sogenannten Presidi – fördert die Stiftung das Lebensmittelerbe, indem sie sich für eine nachhaltige ökologische Landwirtschaft und eine tierfreundliche Haltung einsetzt. Nach Überzeugung von Slow Food bedeutet der Erhalt einer Tierrasse oder einer Pflanzenart nebst dem Engagement für die Umwelt auch den Erhalt von regionentypischen Lebensmitteln und die damit verbundene Geschmacksvielfalt.

1.4.3. Die Arche des Geschmacks

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt von Slow Food. Die Arche wurde 1996 in Turin mit dem Ziel ins Leben gerufen, lokale und regionale Lebensmittel sowie Nutztier- und Nutzpflanzenarten, die unter den gegenwärtigen Bedingungen zu verschwinden drohen, durch die Aufnahme ins Projekt zu retten.

Die Arche des Geschmacks sucht Lebensmittel auf der ganzen Welt, die gefährdet sind, beschreibt und katalogisiert diese und macht öffentlich auf die Produkte aufmerksam. «Passagiere» auf der Arche des Geschmacks müssen eine strenge Aufnahmeprüfung bestehen.

Folgende Auswahlkriterien muss ein Produkt erfüllen, damit es in die Arche aufgenommen wird³:

- Es muss eine einzigartige geschmackliche Qualität besitzen,
- mit einem bestimmten geografischen Gebiet verbunden sein,
- in kleinen Handwerksbetrieben hergestellt werden,
- aus nachhaltigem Anbau stammen und vom Aussterben bedroht sein.

Gentechnisch manipulierte Produkte und nicht artgerechte Tierhaltung verhindern die Aufnahme in die Arche des Geschmacks.

Diese Auswahlkriterien wurden von der wissenschaftlichen Kommission der Arche definiert, welche 1997 in Italien gegründet wurde. Inzwischen gibt es verschiedene nationale Arche-Kommissionen, die im jeweiligen Land für die Auswahl der Arche-Produkte verantwortlich sind. So zum Beispiel in der Schweiz, den USA oder Deutschland. Alle Arche-Kommissionen setzen sich aus Forschern, Wissenschaftlern und Lebensmittelexperten zusammen.

Eine internationale Arche-Kommission, die aus Mitgliedern der verschiedenen nationalen Gruppen gebildet wird, überwacht den Auswahlprozess auf der ganzen Welt.

Seit die Arche des Geschmacks errichtet wurde, hat sie mehr als 500 Produkte aus verschiedensten Ländern mit an Bord genommen. Von Fleisch und Fisch über Obst, Gemüse, Schinken und Wurst bis zu Käse, Getreide, Nudeln, Gebäck und Süssigkeiten ist alles dabei. Darunter auch das Schweizer Getreidemehl Farina bõna aus dem Tessin oder das Ur-Roggenbrot aus dem Wallis.

Die Produkte aus Slow Food Presidi sind nicht Bio Suisse zertifiziert, auch wenn diese oftmals verschiedenste Kriterien für biologische Lebensmittel erfüllen würden. Produkte, die nach biologischen Richtlinien produziert werden, sind natürlich im Sinne von Slow Food. «Ein Produkt muss aber nicht Bio sein, um in die Arche des Geschmacks aufgenommen zu werden», erklärt Giuseppe Domeniconi, Geschäftsführer von Slow Food Schweiz.

1.4.4. Presidi

Die Presidi bilden den ausführenden Arm des Projekts Arche des Geschmacks. Sie wurden im Jahr 2000 ins Leben gerufen. Slow Food gründet die Presidi aufgrund der Arbeit der Arche des Geschmacks, um die Bauern und Produzenten in einer spezifischen Region zu unterstützen. Mit Hilfe der Presidi können die Produzenten ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Endprodukte erhalten, vermarkten und sich auf diese Weise eine wirtschaftliche Zukunft sichern sowie neue regionale Arbeitsmöglichkeiten schaffen. Das heisst konkret: Nimmt die Arche des Geschmacks ein Produkt wie Farina bõna neu auf, gründet Slow Food einen Presidio Farina bõna, der die Produzenten der Farina bõna unterstützt.

Die konkreten Ziele eines Presidio sind vielfältig⁴:

- Die Produzenten zusammenbringen und ihnen durch Kommunikationsmassnahmen Aufmerksamkeit verschaffen.
- Das Wissen über alte handwerkliche Produktionsmethoden und damit lokale Arbeitsplätze mit fairer Entlohnung bewahren.

³ Quelle: www.slowfood.ch, 6.10.2009

⁴ Quelle: Magazin slow.ch; Slow Food Förderkreise, Frühling/Sommer 2009

- Mit dem traditionellen Wissen ein neues absatzfähiges Produkt entwickeln.
- Ein lokales Ökosystem erhalten oder neue wirtschaftliche Perspektiven schaffen.
- Qualitätsprodukte durch die Erweiterung des Absatzmarktes erhalten.

Allen Zielen gemeinsam ist die lokale und wirtschaftlich nachhaltige Wertschöpfung zu sichern oder neu zu schaffen. In der Schweiz arbeitet Slow Food mit Coop zusammen. Diese Zusammenarbeit ermöglicht es den Produzenten, ihre Produkte regional, überregional und national zu vermarkten und zu verkaufen.

Mehr zur Zusammenarbeit zwischen Slow Food und Coop findet sich im *Kapitel 3*.

Mittlerweile gibt es weltweit ca. 300 Presidi, davon 20 Presidi in der Schweiz. Mehr zu den Schweizer Presidi im *Kapitel 4*.

1.4.5. Netzwerke weltweit

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, der Menschen aus allen Ländern und Kontinenten angehören. Diese Menschen werden durch Slow Food in unterschiedlichen Netzwerken miteinander verbunden. Die kleinste Einheit ist das «Convivium». Es bringt die Slow Food Mitglieder einer Region zusammen und vernetzt sie untereinander. Auf nationaler Ebene werden die Convivien und ihre Mitglieder in einer Organisation wie «Slow Food Schweiz» zusammengeschlossen. Das grösste Netzwerk ist die Organisation «Slow Food International». Sie verbindet weltweit mehr als 85'000 Menschen – Konsumenten, Produzenten und Experten.

Slow Food International ist eine mitgliedergestützte Nonprofit-Organisation mit Sitz in Bra, Italien. Als internationaler Präsident von Slow Food plant und koordiniert Gründervater Carlo Petrini zusammen mit dem Vorstand die internationalen und nationalen Aktivitäten. Dem Ausschuss gehören mehrere Vizepräsidenten, ein internationaler Sekretär sowie die Präsidenten der wichtigsten nationalen Organisationen an.

«Gelebt» wird die Slow Food-Bewegung in den mehr als 1'000 Regionalgruppen, den Convivien. Die Mitglieder eines Conviviums fördern und schützen traditionelle Produkte aus ihrer Region durch konkrete Aktivitäten: Sie organisieren regelmässig themenbezogene Abendessen, Degustationen und Kochkurse, bauen Kontakte zu regionalen Produzenten auf und fördern die Geschmackserziehung an den Schulen.

Eines der wichtigsten Netzwerke für die Arbeit von Slow Food ist das «Terra Madre Netzwerk». Terra Madre ist ein länderübergreifendes Projekt, das von Slow Food ins Leben gerufen wurde, um Netzwerke zwischen allen Beteiligten der Lebensmittelkette aufzubauen⁵. Bei Terra Madre stehen die Erzeuger der Lebensmittel im Mittelpunkt. Neben den Bauern, Fischern, Züchtern und handwerklichen Herstellern sind es auch Köche und Küchenchefs, Forscher, Dozenten und Vertreter von Universitäten und Nichtregierungsorganisationen sowie anderen interessierten Institutionen, die dem Netzwerk angehören.

Alle zwei Jahre treffen sich die verschiedenen aktiven Teilnehmer dieser Lebensmittelkette anlässlich des Salone del Gusto in Turin, um über Probleme zu diskutieren, mit denen sie sich tagtäglich auseinandersetzen. Zahlreiche Journalisten, die bei den Veranstaltungen dabei sind, sorgen dafür, dass die Botschaften des Terra Madre Netzwerk die Öffentlichkeit erreichen. Mehr Informationen zu Terra Madre unter www.terramadre.org.

⁵ Quelle: http://www.slowfood.com/about_us/deu/06terramadre.lasso, 6.10.2009

2. Slow Food Schweiz

2.1. Slow Food in der Schweiz

1993 kam die Slow Food-Bewegung auch in der Schweiz an. Weinkenner, Food-Journalisten und Gourmets fanden sich in Zürich auf dem Üetliberg zusammen und gründeten den Verein Slow Food Schweiz. Darunter war auch Rafael Pérez, der heutige Präsident der Schweizer Organisation. Nach Italien und Deutschland war die Schweiz das dritte Land, das über eine nationale Slow Food-Organisation verfügte.

2006 gründete Slow Food zudem die Stiftung Slow Food Schweiz als operatives Instrument des Vereins: Während der Verein die Projekte entwickelt oder sucht und bewilligt, setzt die Stiftung die Projekte um und beschafft die finanziellen Mittel dafür.

Inzwischen hat Slow Food in der Schweiz 3'100 Mitglieder, die in 17 Convivien organisiert sind. Eine Delegiertenversammlung wählt alle zwei Jahre einen Vorstand sowie die Geschäftsleitung von Slow Food Schweiz. Die strategische Leitung von Slow Food Schweiz übernimmt der Vorstand, welcher aus dem Präsidenten Rafael Pérez sowie sämtlichen Präsidenten der einzelnen Convivien besteht. Die Geschäftsleitung unter der Führung von Giuseppe Domeniconi übernimmt die operative Leitung. Der Sitz von Slow Food Schweiz befindet sich seit 2003 in Bern.

Slow Food Schweiz gehört zur internationalen Slow Food Bewegung mit Sitz in Bra und anerkennt deren Statuten und Ziele. «Wir vertreten die Ideen von Slow Food in der Schweiz und setzen uns dafür ein, dass die Ziele und das Gedankengut von Slow Food hier in der Schweiz umgesetzt werden», so Giuseppe Domeniconi. Um das Gedankengut in der Schweiz zu verankern, engagiert sich der Nonprofit-Verein mit verschiedenen Massnahmen für die Slow Food-Bewegung.

2.2. Aktivitäten in der Schweiz

Die Convivien führen für die Mitglieder Anlässe mit lokalen Produzenten oder der lokalen Gastronomie durch. So lädt etwa das Convivium Zürcher Oberland zu einer Führung bei einem Imker ein, wo interessierte Mitglieder alles über die traditionelle Honigproduktion erfahren. Daneben ist Slow Food Schweiz auch an Schweizer Messen und Märkten präsent. So ist zum Beispiel das Convivium Stadt Zürich jeweils an der Gourmesse in Zürich mit einem Stand vertreten, an dem es nicht nur Informationen über Slow Food, sondern auch Produkte zu degustieren gibt.

Um in der Schweiz zum Schutz der Artenvielfalt beizutragen und die kleinen, qualitätsorientierten Lebensmittelproduzenten zu unterstützen, gründete Slow Food Schweiz eine Arche-Kommission in der Schweiz. Denn gerade in der Schweiz gibt es viele kleine, regionale Lebensmittelproduzenten, die nur geringe Mengen an traditionellen Produkten herstellen und kaum Chancen haben, längerfristig auf dem Markt zu bestehen.

Diesen Produzenten und deren Produkten nimmt sich die Arche des Geschmacks in der Schweiz an. Die nationale Kommission sucht einheimische Produkte, welche vom Verschwinden bedroht sind. Erfüllen sie die genannten Auswahlkriterien, werden sie in die Arche aufgenommen.

2.2.1. Slow Food Presidi in der Schweiz

Inzwischen gründete Slow Food in der Schweiz bereits 20 Presidi, welche die Arche-Produkte auf lokaler Ebene fördern. Durch die Presidi erhalten die Produzenten neben einer Anschubfinanzierung auch Unterstützung bei der Promotion ihrer Produkte. Damit gelingt es nicht nur, traditionelle Handwerkszweige zu erhalten, sondern durch die verbesserte wirtschaftliche Perspektive auch die betreffende Gegend vor dem drohenden Verfall zu bewahren. Es entstehen neue Arbeitsplätze und es lohnt sich wieder, in «alte Werte» zu investieren. Die Gründung eines Presidio kann wie im Fall des Ur-Roggenbrots aus dem Wallis nur einen einzigen Bäcker betreffen oder aber eine ganze Gruppe von Bauern und Produzenten.

Slow Food Schweiz ist stetig daran, neue Produkte für die Arche zu suchen und weitere Presidi zur Unterstützung der Produzenten zu gründen. Giuseppe Domeniconi von Slow Food Schweiz erklärt: «Es befinden sich bereits einige weitere Presidi in der Entstehungsphase.» Mehr Informationen zu den Presidi gibt es im *Kapitel 4*.

18 der 20 Presidi in der Schweiz wurden mit Unterstützung von Coop gegründet. Slow Food Schweiz arbeitet seit 2006 mit der Detailhändlerin zusammen, um den Aufbau von schweizerischen Presidi und den Absatz von Produkten aus Slow Food Presidi in der Schweiz zu ermöglichen. Mehr zu dieser Partnerschaft findet sich im *Kapitel 3*.

3. Kooperation zwischen Coop und Slow Food

3.1. Einzigartige Partnerschaft

Ein erster Austausch zwischen Coop und Slow Food entstand bereits 1999, als Coop Sponsor an der ersten Slow Food «Beef-Messe» auf dem Zürcher Pfannenstiel war. Danach folgten diverse Begegnungen von Coop und Slow Food. Ausschlaggebend für die Coop Geschäftsleitung zur Kontaktaufnahme war unter anderem ein Vortrag über Slow Food von Rafael Pérez an der Coop Delegiertenversammlung 2004 in Bern⁶.

Für Slow Food schien eine Zusammenarbeit mit dem Grossverteiler interessant: «Slow Food stand 2006 an einem Punkt, an dem wir uns entscheiden mussten: entweder weiter über Projekte zu reden oder aber diese professionell in die Praxis umsetzen», so Rafael Pérez, Präsident von Slow Food Schweiz. Durch eine Partnerschaft mit Coop ergab sich für Slow Food die Möglichkeit, die Esskultur in der Schweiz stärker zu beeinflussen, mehrere Projekte zu realisieren und eine breitere und grössere Kundschaft zu erreichen.

Schliesslich gingen Coop und Slow Food 2006 eine langfristig ausgerichtete Partnerschaft ein. Gemeinsam wollen die Partner die Schweizer Esskultur fördern und die Schweizer Konsumenten für verantwortungsvollen und nachhaltigen Genuss sensibilisieren.

Die Partnerschaft von Coop und Slow Food in der Schweiz ist weltweit einzigartig. In keinem anderen Land gibt es eine vergleichbare Zusammenarbeit zwischen Slow Food und einem Detailhändler.

3.2. Engagement von Coop

Das Slow Food Konzept mit den Grundwerten Ethik und Genuss passt ideal zu Coop. Die Detailhändlerin engagiert sich seit Jahren für ökologisch und nachhaltig hergestellte Produkte aus der Schweizer Landwirtschaft. «Die Zusammenarbeit zwischen Coop und Slow Food war ein logischer nächster Schritt in Richtung Nachhaltigkeit», so Jürg Peritz, Marketingleiter und Stellvertretender Vorsitzender der Geschäftsleitung von Coop.

Mit den finanziellen Mitteln, die Slow Food aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit zur Verfügung stehen, will Coop dazu beitragen, das Wissen um die traditionelle Herstellung von regionalen Produkten aus der Schweiz zu erhalten und die Produzenten zu unterstützen.

Mehr zum Coop Fonds für Nachhaltigkeit unter <http://www.coop.ch/fonds>.

Das Engagement von Coop ist aber nicht rein finanzieller Natur. Rafael Pérez, Präsident von Slow Food Schweiz, erklärt: «Es ist eine Partnerschaft. Coop gibt uns nicht einfach nur Geld, sondern engagiert sich mit Taten». Konkret heisst dies, dass Coop eine Auswahl von Produkten aus Schweizer Slow Food Presidi sowie aus Presidi von anderen Ländern verkauft. Damit möchte Coop die von Slow Food unterstützten Produkte einer breiteren Kundschaft zugänglich machen. Coop ermöglicht den Produzenten dadurch, ihre Produkte überregional und zum Teil auch national zu vermarkten. Unterdessen sind bei Coop rund 50 Produkte, davon 18 Produkte aus

⁶ Quelle: Magazin Adagio, Nr. 3/2006

Schweizer Presidi, erhältlich. Aufgrund Knappheit, Saisonalität und regionalen Unterschieden sind jedoch nicht alle Produkte jederzeit erhältlich.

Zudem engagiert sich Coop als Gründungsmitglied der Stiftung Slow Food Schweiz dafür, dass Slow Food in den nächsten Jahren zahlreiche Presidi in der Schweiz aufbauen kann. Durch die Partnerschaft konnten seit 2006 bereits 18 einheimische Presidi mit Unterstützung von Coop aufgebaut werden. Mehr zu den Presidi im *Kapitel 4*.

3.3. Zusammenarbeit von Coop und Slow Food

Coop und Slow Food haben sich mit ihrer Zusammenarbeit auf neues Terrain begeben. Sie mussten die Abläufe der Kooperation zuerst erarbeiten und erproben. Durch die gemeinsamen Erfahrungen der letzten Jahre konnten Coop und Slow Food die Zusammenarbeit stetig optimieren.

Slow Food evaluiert laufend mögliche Presidi-Projekte aus der Arche des Geschmacks Schweiz und unterbreitet diese Coop. Die Detailhändlerin analysiert, welcher der vorgeschlagenen Presidi mit den Coop-Beiträgen unterstützt werden soll. «Für Coop müssen neben dem Engagement für den Erhalt des Wissens auch andere Kriterien erfüllt werden», erklärt Jürg Peritz, Marketingleiter von Coop. So müssen die Produzenten eines Presidio beispielsweise sicherstellen können, dass die Produkte der schweizerischen Gesetzgebung sowie den Qualitätsanforderungen von Coop entsprechen.

Sobald ein Produkt ausgewählt worden ist, kann Slow Food mit den finanziellen Mitteln von Coop einen neuen Presidio gründen und aufbauen. Slow Food begleitet die ganze Einführung der Produkte aus den Presidi; vom Produzenten bis ins Ladenregal bei Coop.

Coop und Slow Food haben mit dem Projekt, Produkte aus Slow Food Presidi im Detailhandel zu verkaufen, gemeinsam Neuland betreten. Deshalb gibt es für beide Seiten immer wieder neue Herausforderungen zu meistern. Zum Beispiel können Produkte aus Slow Food Presidi meist nur in kleinen Mengen produziert werden, was die Verfügbarkeit in den Verkaufsstellen bisweilen erschwert. So fiel beispielsweise die Ernte des Roggens für das Münstertalerbrot im Frühling 2009 wegen des frühen Wintereinbruchs im Herbst 2008 kleiner aus. Dementsprechend musste die Menge in den Verkaufsstellen kurzfristig angepasst werden.

Auch für die Produzenten aus Slow Food Presidi gilt es, verschiedene Hürden zu überwinden, etwa die Gewährleistung der Qualitätsanforderungen der Produkte bei grösseren Produktionsmengen für Coop. Mit jedem Presidio werden bei der Gründung spezielle Regeln betreffend Qualität ausgemacht, die eingehalten werden müssen. Neben Coop überwacht auch die Fondazione per la Biodiversità in Italien, welche die weltweite Verantwortung für alle Presidi hat, regelmässig den Herstellungsprozess und die Qualität der Produkte.

Sämtliche Produkte aus Slow Food Presidi, welche bei Coop erhältlich sind, entsprechen höchsten Qualitätsansprüchen und sind gut, sauber und fair. In den Coop Verkaufsstellen werden die Produkte der Slow Food Presidi aus der Schweiz sowie von ausgewählten internationalen Presidi angeboten.

3.4. Auswirkungen der Partnerschaft

Durch den Verkauf von Produkten aus Slow Food Presidi im Coop erhalten die Produzenten den Zugang zu einem grösseren Absatzmarkt. Damit ergibt sich für sie die Möglichkeit, mehr Produkte zu verkaufen und somit mehr einzunehmen, was den Erhalt der Produktionsbetriebe und Produkte unterstützt. Auch zahlt Coop den Produzenten einen fairen Preis, damit sie ihre Existenz sichern können.

Durch den «Verkaufskanal» Coop werden nicht nur mehr, sondern auch neue Kunden angesprochen. Damit erreicht Slow Food eine breitere Kundschaft und kann sich und ihre Philosophie hinter den Produkten aus Slow Food Presidi bekannt machen. Dies zeigt bereits Wirkung: «Vor der Zusammenarbeit mit Coop kannte man Slow Food vor allem in intellektuellen Kreisen», erzählt Geschäftsführer Giuseppe Domeniconi. Inzwischen sei Slow Food in breiteren Schichten ein Begriff. Dies zeigt auch die steigende Mitgliederzahl in der Schweiz. Bei der Gründung von Slow Food in der Schweiz zählte die Organisation rund 50 Personen. Heute zählt Slow Food Schweiz bereits 3'100 Mitglieder.

Durch die finanzielle Unterstützung von Coop kann Slow Food diverse Projekte verwirklichen. So etwa die Gründung von mehreren Schweizer Presidi. Rafael Pérez von Slow Food Schweiz resümiert: «Vor der Partnerschaft mit Coop gab es in der Schweiz lediglich zwei Presidi im Tessin.» Für weitere Presidi fehlten die finanziellen Mittel.

Das Engagement von Coop für Slow Food ist rein ideeller Natur. Jürg Peritz, Marketingleiter von Coop, erklärt: «Für Coop ist kurz- und mittelfristig mit Produkten aus Slow Food Presidi kein Geld zu verdienen.» Dafür profitiert Coop von der Partnerschaft, indem Slow Food behilflich ist, Produkte zu finden, die gut, sauber und fair sind. Jürg Peritz zu den Vorteilen der Partnerschaft: «Dank Slow Food kann Coop traditionelle Schweizer Produkte anbieten, die in ihrem Geschmack und mit ihrem Hintergrund absolut einzigartig sind».

4. Slow Food Presidi

Weltweit hat Slow Food gegen 300 Presidi in 42 Ländern auf allen Kontinenten aufgebaut. Die Vielfalt von Produkten aus Slow Food Presidi ist gross. Es werden verschiedene Käse-, Fleisch-, Fisch-, Reis-, Mehl-, Linsen- und Brotsorten sowie Süssigkeiten und Gewürze produziert.

4.1. Slow Food Presidi in der Schweiz

In der Schweiz gibt es derzeit insgesamt 20 Presidi. Davon wurden 18 mit Mitteln aus dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit aufgebaut. Im Sortiment von Coop finden sich im Moment Produkte aus 15 der Schweizer Presidi:

Presidio und Region	Produkte ⁷	Status	Beschreibung
Ur-Roggenbrot aus dem Wallis	Ur-Roggenbrot	seit 2007	Traditionelles Roggenbrot aus 100% feinem Roggenschrot und 100% Sauerteig (keine Hefezugabe).
Paun sejel Val Müstair aus dem Münstertal, Graubünden	Münstertalerbrot	seit 2007	Traditionelles Roggenbrot aus dem Münstertal in seiner charakteristischen Doppelfladen-Form. Ca. 70% Roggenmehl, das dank dem Aufbau des Presidio seit 2008 aus lokalem Anbau kommt. Die Weizen stammen aus lokalem Anbau.
Pastefrolle della Val Bedretto aus dem Val Bedretto, Tessin	Backwaren Pastefrolle	seit 2007	Traditionelle Biscuits in der typischen S-Form, goldgelb, mürb, buttrig im Aroma.
Farina bona aus dem Tessin	Getreidemehl Farina bona, sowie Guetzli	seit 2008	Feines Mehl aus gerösteten Maiskörnern. Aroma nussig, nach Kaffee. In der salzigen wie süssen Küche vielseitig verwendbar.
Schweizer Brenzerkirsch aus der Nordwest- und Zentralschweiz	Brenzerkirsch	seit 2008	Traditioneller Schweizer Kirsch aus den typischen kleinen, dunklen Hochstammkirschen.
Zwetschgenlandschaften im Tafeljura aus dem Baselbieter und Fricktaler Tafeljura	Posamenter Zwetschgentörtli, gedörnte Zwetschgen und Prune d'Or	seit 2008	Diese charakteristische Kulturlandschaft ist ökologisch äusserst wertvoll und steht deshalb auf der Liste der national bedeutenden Kulturlandschaften.

⁷ Nicht alle Produkte sind ganzjährig erhältlich

Presidio und Region	Produkte ⁷	Status	Beschreibung
Einheimische Dunkle Biene der Schweiz aus der Deutschschweiz	Honig der Dunklen Biene	seit 2008	Die Dunkle Biene <i>Apis mellifera mellifera</i> hat eine lange Tradition in der Schweiz. Sie hat sich über Generationen an das raue Klima in Mitteleuropa ideal angepasst. Allerdings wird sie seit über 150 Jahren von anderen Bienenrassen verdrängt.
Schweizer Dörrbohnen aus der Deutschschweiz	Dörrbohnen	seit 2008	Trocknen ist eine uralte Konservierungsmethode für Gemüse und Früchte. Dörrbohnen sind besonders in der Deutschschweizer Kulinarik verankert. Heute wird der Bedarf zu 99% mit Importprodukten aus China gedeckt. Deshalb soll das Schweizer Traditionsprodukt gefördert werden.
Traditioneller Emmentaler aus dem Emmental	Emmentalerkäse	seit 2009	Traditioneller Emmentaler aus seinem Ursprungsgebiet von kleinen Käsereien mit Fettsirte hergestellt und über 12 Monate feucht gelagert. Eine Rarität mit Geschichte.
Vacherin Fribourgeois aus Rohmilch aus Fribourg	Vacherin Fribourgeois aus Rohmilch	seit 2009	Ein traditioneller Käse der noch traditionsgemäss aus nicht thermisierter Rohmilch hergestellt wird.
Toggenburger Ziege	Toggenburger Ziegenkäse	seit 2009	Um die Toggenburger Ziege als heimische Ziegenrasse in der Region Werdenberg und Toggenburg weiterhin zu erhalten und zu fördern, müssen Produkte Absatzmöglichkeiten haben.
Churer Beinwurst aus der Region um die Stadt Chur	Churer Beinwurst	seit 2010	Regionale Winterspezialität aus Schweinefleisch, hergestellt nach traditioneller Fleischerkunst in der Bündner Hauptstadt.
Alp Sbrinz aus Alpen im Kanton Obwalden	Alpsbrinz aus Rohmilch	seit 2010	Drei Jahre gereifter, extraharter Alpkäse, hergestellt in den Sommermonaten auf sechs Alpen in Obwalden.

Zwei Schweizer Presidi wurden bereits vor der Partnerschaft mit Coop von Slow Food alleine aufgebaut. Es sind dies die beiden Tessiner Presidi «Zincarlin della Valle di Muggio» mit dem Käse Zincarlin sowie «Cicitt delle valli del Locarnese» mit der Wurst Cicitt.

Ausserdem wurden mit dem Coop Fonds für Nachhaltigkeit 2009 bereits weitere fünf Presidi gegründet:

- Baumnussöl
- Wimmiser Chriesimuus
- Furmagin da Cion
- Rohmilchbutter
- Chantzet

In welcher Form und wann die Produkte aus diesen Presidi bei Coop erhältlich sein werden, ist jedoch noch nicht abschliessend geklärt.

4.2. Entwicklung der Presidi

Es gibt noch viele traditionelle Produkte in der Schweiz, die vom Vergessen oder gar vom Verschwinden bedroht sind. Für diese plant Slow Food mit der Unterstützung von Coop den Aufbau von weiteren Presidi. Gemäss Giuseppe Domeniconi sind bereits verschiedene Presidi in Entstehung: «Wir planen fürs Jahr 2010 weitere Presidi, lassen Sie sich überraschen».

Durch die Gründung der Presidi profitieren die Produzenten von guten Abnehmerpreisen für ihre Produkte, einem grösseren Absatzmarkt und einem höheren Bekanntheitsgrad. Jeder einzelne der 20 Schweizer Presidi hat seine ganz eigene Entwicklung durchgemacht. Die Erfolge für die Produzenten und die Regionen, aus denen sie stammen, sind konkret fassbar und zeigen auf, was die Partnerschaft von Coop und Slow Food in dieser kurzen Zeit bereits bewirken konnte.

4.2.1. Ur-Roggenbrot aus Simplon-Dorf

Vor der Gründung des Slow Food Presidio war der Bäckereibetrieb Arnold in Simplon-Dorf grossen saisonalen Schwankungen ausgesetzt. Der Absatz der Bäckerei war stark von der Tourismussaison abhängig.

Durch die Gründung des Slow Food Presidio und die damit verbundenen Kommunikationsmassnahmen von Slow Food und Coop konnte der Bekanntheitsgrad der Bäckerei Arnold schweizweit erhöht werden. «Seit der Gründung des Presidio erhalten wir deutlich mehr Bestellungen übers Internet», erzählt Bäcker Urs Arnold. Auch würden Reisende extra in Simplon-Dorf halt machen, um das Ur-Roggenbrot zu kaufen.

Durch den Distributionskanal Coop konnte die Produktion des Ur-Roggenbrots seit der Gründung des Presidio verdoppelt werden. Die regelmässigen Lieferungen an Coop ermöglichen den Absatz einer höheren Produktmenge und vor allem eine über das Jahr verteilte konstante Menge. Im Rahmen der heutigen Betriebsstruktur kann die Produktionsmenge nochmals um 20 bis 30% gesteigert werden.

«Da wir unseren Absatz erhöhen und Konstanz in die Bäckerei bringen konnten, war es uns sogar möglich, neue Mitarbeiter einzustellen», so Urs Arnold über die Entwicklung seiner Bäckerei. Ein Bäcker, eine Teilzeit-Verkaufskraft sowie ein zusätzlicher Lehrling konnten in der Bäckerei

Arnold seit der Gründung des Presidio beschäftigt werden. Gerade im 330-Seelen-Ort Simplon-Dorf ist dies von grosser Bedeutung.

Trotz erhöhter Produktionsmenge bleiben die Art der Herstellung, die Rezeptur und die hohe Qualität des Ur-Roggenbrots unverändert. Slow Food hat zudem durch den Presidio dafür gesorgt, dass das Wissen über Rezeptur und Herstellung auch in Zukunft nicht verloren geht. Durch die positive Entwicklung hat sich auch die Nachfolge der Bäckerei regeln lassen. «Mein Sohn ist zwei Jahre früher als erhofft in den Familienbetrieb zurückgekehrt und übernimmt nun kontinuierlich die Leitung», verrät Bäcker Arnold. «Das ist in einem so abgelegenen Ort wie Simplon-Dorf nicht selbstverständlich.»

4.2.2. Paun sejel Val Müstair

Ein weiteres Beispiel für die positiven Auswirkungen der Partnerschaft von Coop und Slow Food ist die Bäckerei Meier AG in Sta Maria im Münstertal. Seit der Gründung des Presidio «Paun sejel Val Müstair» im Kanton Graubünden, konnte die Bäckerei ihren Absatz der Münstertalerbrote verdoppeln.

Wie beim Ur-Roggenbrot aus dem Wallis ermöglicht Coop der Bäckerei von Manfred Meier einen grösseren Verkaufskanal, der konstant über das ganze Jahr genutzt werden kann. Denn mit lediglich 1'600 Einwohnern ist das Münstertal trotz saisonalem Tourismus als Absatzgebiet zu klein. Für Bäcker Meier, der die Bäckerei bereits in der vierten Generation betreibt, hat die Zusammenarbeit mit Slow Food und Coop viel bewirkt: «Durch Coop als Verkaufskanal können wir nun alle Mitarbeiter das ganze Jahr über beschäftigen». Aufgrund der saisonalen Schwankungen durch den Tourismus war der Betrieb bisher ständig auf wechselnde Saison-Mitarbeitende angewiesen. Dies erschwerte es für die Bäckerei, das Münstertalerbrot in permanent hoher Qualität zu produzieren. Mit den festangestellten, erfahrenen Mitarbeitern ist dies nun wieder einfacher möglich.

Der Presidio «Paun sejel Val Müstair» engagiert sich auch mit weiteren Projekten in der Region des Münstertals. «Ziel des Presidio ist es, dass das Brot nur noch aus lokalem Getreide hergestellt werden soll», so Giuseppe Domeniconi. Zu diesem Zweck fördert der Presidio den Berggetreideanbau, der im Münstertal früher eine grosse Tradition hatte und in der Zwischenzeit fast ganz verschwunden ist. Bereits 2008 konnte nun aber wieder Winterroggen geerntet und für das Münstertalerbrot verwendet werden.

Zudem hat der Presidio eine renovierte Mühle im Münstertal, die seit 1940 ungenutzt ist, wieder in Betrieb genommen. Ein erfahrener Müller mahlt nun den Roggen aus der Region in Müstair für das Münstertalerbrot. Dank des Presidio konnte also die gesamte Wertschöpfung im Tal verankert werden.

Ganz im Sinne der Philosophie von Slow Food bleiben durch den Presidio «Paun sejel Val Müstair» wertvolles Wissen, Erfahrung sowie ein grosser Teil der Wertschöpfung in der Herkunftsregion erhalten.

4.2.3. Zwetschgenlandschaften im Tafeljura

Der Tafeljura im Baselbiet und Fricktal zählt zu den charakteristischen Kulturlandschaften der Schweiz und wird vom Bundesamt für Umwelt im Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler von nationaler Bedeutung (BLN) aufgeführt.⁸ Das Gebiet wird von vielen imposanten Hochstammbäumen – darunter viele Zwetschgenbäume – geprägt. Die Kulturlandschaft im Tafeljura gilt daher auch als Hochstamm-Obstgarten mit aromatischen Früchten.

Anbau und Pflege der Hochstammbäume sind sehr aufwendig und für die Bauern oft wenig rentabel. Zudem sind die traditionellen Zwetschgensorten wegen ihrer geringen Fruchtgrösse trotz des starken Aromas im Grosshandel nicht mehr gefragt, da sie für die industrielle Verarbeitung zu klein sind. Deshalb bevorzugen Bauern seit Jahren immer häufiger den Anbau von Niederstammbäumen mit neuartigen Sorten, die leichter zu bewirtschaften sind und grössere Früchte tragen. Dies hat zur Folge, dass die für die Region typischen Hochstammbäume immer mehr verschwinden.

Dora Meier aus dem Baselland erkannte, dass die typische, von Hochstammbäumen geprägte Landschaft vom Aussterben bedroht ist. Um dieser Entwicklung entgegen zu wirken, gründete sie 2005 den Verein «Erlebnisraum Tafeljura». Ganz nach dem Slow Food Prinzip «gut, sauber und fair» setzt sich Dora Meier seither als Geschäftsführerin des Vereins dafür ein, dass die einzigartige Kulturlandschaft mit den Hochstamm-Obstgärten und ihren aromatischen Hochstammfrüchten erhalten bleibt.

Seit 2008 wird Dora Meier in ihrem Vorhaben von Slow Food unterstützt: In Zusammenarbeit mit Coop gründete Slow Food den Presidio «Zwetschgenlandschaften im Tafeljura». Mit der Gründung des Presidios wurden verschiedene Massnahmen ergriffen, damit sich der Anbau und die Ernte der alten Hochstammsorten in der Region wieder lohnt: So wird den Bauern zum Beispiel die Abnahme der Früchte zu einem fairen Preis garantiert. Zudem erhalten die Bauern durch das Entkernen von Hand und das Trocknen der Früchte direkt auf den Bauernhöfen ein zusätzliches Einkommen.

Dem Presidio gehören heute 20 Bauern und 11 Verarbeiter im Baselbiet und im Fricktal an, welche verschiedene handgefertigte Qualitätsprodukte aus Hochstammzwetschgen unter dem geschützten Namen «Posamenter» produzieren und anbieten: Posamenter Zwetschgentörtchen mit Dörrzwetschgenfüllung, das süss-saure Zwetschgenchutney Prune d'Or sowie gedörrte Zwetschgen.

Seit 2008 sind die Produkte in ausgewählten Coop Verkaufsstellen erhältlich. Die Bäckerei Schmid in Zunzgen liefert beispielsweise jede Woche ca. 500 bis 600 Stück der Posamenter-Zwetschgentörtchen an Coop. Im 2008 wurden insgesamt rund sieben Tonnen Zwetschgen gedörrt, zu Posamenter-Produkten verarbeitet und verkauft. Durch die verschiedenen Massnahmen und den neuen Verkaufskanal Coop konnte der Absatz der Produkte aus Hochstammzwetschgen kontinuierlich gesteigert werden: «2007 hatten die Bauern noch einen Ernteüberschuss von Hochstammzwetschgen», so Dora Meier. Bereits 2009 sei die Nachfrage nach den Posamenter-Produkten so gross gewesen, dass es sogar zu wenig Obst gebe, um die Nachfrage zu befriedigen.

Diese Entwicklung ist nicht nur für die Bauern und Verarbeiter in der Region sehr erfreulich. «Wenn die Nachfrage nach den Früchten steigt, wird der Anbau und die Pflege der Hochstamm-

⁸ Quelle: www.tafeljura.ch, 21.12.2009

bäume für die Bauern wieder attraktiv», erklärt Dora Meier. Die Bauern haben deshalb in den letzten Jahren – auch unabhängig vom Presidio – damit begonnen, Hochstammbäume in der Region anzupflanzen und neu zu bewirtschaften.⁹ Durch die neuen Pflanzungen konnte die Überalterung der bestehenden Bäume kompensiert werden. «Dank den vielen neu gepflanzten Bäumen konnten wir die Kulturlandschaft im Tafeljura für die nächsten 10 Jahre sichern», freut sich Dora Meier.

Inzwischen interessierten sich auch andere Regionen in der Schweiz für den Presidio von Slow Food: «Wir haben bereits verschiedene Anfragen von Leuten bekommen, welche mit der Unterstützung von Slow Food und Coop die Hochstammbäume in anderen Regionen erhalten wollen», erzählt Giuseppe Domeniconi, Geschäftsleiter von Slow Food Schweiz.

4.3. Erhältlichkeit der Produkte

Die Produkte aus 15 der Schweizer Slow Food Presidi sind bei rund 140 ausgewählten Coop Verkaufsstellen erhältlich. Die Produkte sind mit dem Slow Food-Symbol, der Schnecke, gekennzeichnet. Eine Übersicht über die Coop Verkaufsstellen mit Produkten aus Slow Food Presidi findet sich auf www.coop.ch/slowfood.

Nicht immer kann Coop die Verfügbarkeit sämtlicher Produkte in allen Verkaufsstellen gewährleisten. Die Gründe dafür liegen in den kleinen Produktionsmengen, saisonalen Gegebenheiten sowie Umwelteinflüssen. «Eine Auswahl der speziellen und schmackhaften Produkte aus verschiedenen Slow Food Presidi ist bei Coop jedoch immer erhältlich.», so Jürg Peritz, Marketingleiter von Coop. «Und es lohnt sich, diese zu probieren.»

Neben den Produkten aus den 15 Schweizer Presidi, finden sich bei Coop Produkte aus Slow Food Presidi aus aller Welt. Eine kleine Auswahl: Arganöl aus Marokko, Lentille blonde aus Frankreich, Carnaroli (Risottoreis) aus Grumolo (IT), Fragolina di ribera (Erdbeerkonfitüre) aus Sizilien (IT), Mortadella aus Bologna (IT), Bresaola aus Romagna (IT), Spalla Cruda aus Italien, Wintermelone und Knoblauch aus Sizilien (IT), Heringe aus Norwegen. Sämtliche Produkte sind auf der Coop Slow Food Homepage abgebildet.

⁹ Die Hochstammbäume werden nach den Richtlinien des Vereins Hochstamm Suisse angepflanzt. Dieser Verein setzt sich für den Erhalt und die Förderung der Hochstamm-Obstgärten und für die damit verbundene Arten- und Sortenvielfalt in der Schweiz ein. Quelle: www.hochstamm-suisse.ch, 23.12.2009

5. Zahlen und Fakten

5.1. Coop

• Umsatz Coop Gruppe (2008)	18,2 Mrd. CHF
• Marktanteil Food	21,9 %
• Anzahl Produkte aus Slow Food Presidi bei Coop	ca. 50
• Anzahl Produkte aus Schweizer Slow Food Presidi bei Coop	18
• Mitarbeitende Coop-Gruppe	ca. 53'800
• Mitgliederhaushalte	ca. 2,5 Mio.
• Anzahl Verkaufsstellen	1'885
• Anzahl Verkaufsstellen mit Produkten aus Slow Food Presidi	138
• Verkaufsfläche in m ²	1'707'000
• Umsatz mit ökologisch und sozial profilierten Kompetenzmarken ¹⁰	1,5 Mrd. CHF

5.2. Slow Food

• Mitglieder weltweit	100'000
• Mitglieder in der Schweiz	3'100
• Anzahl Presidi weltweit	ca. 300
• Anzahl Presidi in der Schweiz	20
• Anzahl Presidi in der Schweiz mit Coop aufgebaut	18

5.3. Weiterführende Links

• Coop	www.coop.ch
• Coop Slow Food	www.coop.ch/slowfood
• Coop Fonds für Nachhaltigkeit	www.coop.ch/fonds
• Slow Food Schweiz	www.slowfood.ch
• Slow Food International	www.slowfood.com
• Slow Food Stiftung für Biodiversität	www.slowfoodfoundation.com

¹⁰ Naturaplan, Naturaline, Oecoplan, Max Havelaar, Naturafarm, Pro Montagna, ProSpecieRara, Slow Food

6. Kontakte und Interviewpartner

6.1. Medienstelle Coop

Susanne Sugimoto-Erdös, Leiterin Medienstelle
+41 61 336 71 96
susanne.sugimoto@coop.ch

Nicolas Schmied, Mediensprecher
+41 61 336 71 39
nicolas.schmied@coop.ch

Denise Stadler, Mediensprecherin
+41 61 336 71 10
denise.stadler@coop.ch

Sabine Vulic, Mediensprecherin
+41 61 336 71 92
sabine.vulic@coop.ch

6.2. Medienstelle Slow Food

Giuseppe Domeniconi, Slow Food Schweiz, Geschäftsführer
+41 31 311 82 21
giuseppe.domeniconi@slowfood.ch

Rafael Pérez, Slow Food Schweiz, Präsident
Kontakt wird durch Giuseppe Domeniconi vermittelt.

6.3. Interviewpartner/Gesprächspartner für Roundtable

Silvio Baselgia, Leiter Controlling Frischprodukte, Projektleiter Slow Food

Simona Matt, Projektkoordinatorin Naturaline, Pro Specie Rara und Slow Food

Florian Friedemann, Coop Einkäufer im Bereich Convenience und Absolvent des Masterstudien-
gangs der Universität für gastronomische Wissenschaft

Rafael Pérez, Präsident Verein Slow Food Schweiz Suisse Svizzera Svizra

Giuseppe Domeniconi, Geschäftsführer Verein Slow Food Schweiz Suisse Svizzera Svizra

Kontakte werden über die Medienstelle Coop koordiniert.