

Slow Food: gut, sauber, fair

Essen soll schmecken – aber nicht nur. Wählen wir vom Verschwinden bedrohte hochwertige Produkte, so helfen wir mit, kulinarisches Erbe zu erhalten. Slow Food fördert Kleinproduzenten von guten, sauberen und fairen Erzeugnissen. Köstlichkeiten wie Churer Beinwurst oder Zincarlin sind seit September auch in der Zürcher Markthalle zu finden.

Jürg Lendenmann



Sven Ahlborn, Geschäftsführer der Genossenschaft «Slow Food im Viadukt», setzt auf gute, saubere und authentische Produkte.

Wer die neue Markthalle im Kreis 5 in Zürich betritt, kann den prominent platzierten Kreis mit den sieben Ständen der Genossenschaft «Slow Food im Viadukt» nicht verfehlen. «Seit der Eröffnung am 4. September 2010 verkaufen wir an vier Ständen von Slow Food ausgewählte und geförderte Produkte – sogenannte Presidi-Produkte», erklärt Sven Ahlborn, der Geschäftsführer der Genossenschaft. «Die restlichen drei Stände vermieten wir wochenweise an Produzenten, deren Produkte zur Slow-Food-Philosophie passen.»

Wo die Zeit langsamer läuft

Mit der Förderung von Erzeugnissen, die vom Verschwinden bedroht sind, will Slow Food (s. Kasten) kulinarisches Erbe wie besondere Herstell- und Anbaumethoden bewahren. «Slow-Food-Produkte sind gut, sauber und fair – ehrlich, authentisch – und kommen ohne Zusatzstoffe wie künstliche Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker oder Farbstoffe aus», erklärt Ahlborn. «Die Spezialitäten werden nach

alten Rezepten hergestellt, das älteste stammt aus dem 16. Jahrhundert.»

An den Slow-Food-Ständen scheint die Zeit langsamer zu laufen, das Team nimmt sich viel Zeit für die Kundschaft. «Wichtig ist, den Kunden zu erklären, aus welchen Gründen der Salami hier bräunlich ist und die Mortadella nicht samtig rosa.» Ahlborn schwärmt von jenen Herstellern, die ihre Spezialitäten selbst am Stand verkaufen: «Es sind allesamt Persönlichkeiten, die Kunden von ihren Spezialitäten begeistern können.»

Kunden sind Ko-Produzenten

Produkte zu schützen ist eines; sie abzusetzen ein anderes. Seit der Zusammenarbeit mit Coop, die Slow-Food-Produkte in ausgewählten Filialen anbietet, ist der Stand der Genossenschaft das zweite Projekt in der Schweiz, das zum Ziel hat, Presidi-Produkte in grösserem Umfang zu verkaufen. Im Angebot von «Slow Food im Viadukt» finden sich sowohl Frischwaren wie Hartwaren. Von vielen Spezialitäten wie Chantzet, Churer Beinwurst, Cicitt, Mascarpin oder Zincarlin werden die wenigsten Kunden schon einmal etwas gehört haben.

Ahlborn weist auf die Zusammenarbeit von Slow Food mit der Stiftung ProSpecieRara hin, die sich für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren einsetzt. Am Stand sind Früchte dieser Kooperation zu sehen: Honig von der einheimischen Dunklen Biene und Zwetschgenprodukte aus Hochstammkulturen im Baselbieter und Fricktaler Jura.

Durststrecke

Im Gegensatz zum Verein Slow Food ist die Genossenschaft «Slow Food im Viadukt» ein gewinnorientiertes Unternehmen. Ahlborn, dynamischer Generalist (Food, Marketing, Kommunikation, Schriftstellerei), rechnet mit einer «Durststrecke» von ein bis zwei Jahren: Dann werde im Zürcher Trend-Quartier auch das Löwenbräuareal überbaut sein. Slow Food, so prophezeit OTX World, dürfte dann in vieler Munde sein. ■

Links

www.slowfood-im-viadukt.ch | www.slowfood.ch | www.slow.ch | www.slowfoodmarket.ch | www.slowfood.com | www.terramadre.info | www.prospecierara.ch | www.coop.ch/slowfood

Slow Food

Der Verein Slow Food erwuchs aus dem Widerstand gegen ein McDonald's-Projekt in der piemontesischen Kleinstadt Bra. Als Gegenbewegung zu Fast Food verbindet Slow Food Gastronomie mit Ökologie, Ethik und Genuss. Wer Speisen wählt und genießt, soll sich der Herkunft, Tradition und Kultur der Nahrungsmittel bewusst sein.

Nach Slow-Food-Grundsätzen garantieren drei Prinzipien die Qualität der Nahrung:

1. Gut: frisch, schmackhaft, lokale Herkunft.
2. Sauber: ohne schädigende Auswirkungen für Umwelt, Tiere und die Gesundheit.
3. Fair: erschwingliche Preise für Konsumenten und faire Konditionen für Kleinproduzenten.

Heute, 20 Jahre nach dem Unterzeichnen des Slow Food Manifesto in Paris, zählt der Ver-

ein über 100 000 Mitglieder in 153 Ländern, die in 1300 Convivien (davon 17 in der Schweiz) organisiert sind. Dazu kommen Terra Madre – ein Netzwerk von 2000 Lebensmittelbündnissen – sowie über 10 000 kleine, nachhaltige Produzenten in Presidi-Projekten. (Presidio = unabhängige Organisation zum Wohl des schützenswerten Lebensmittels, Tieres bzw. der Pflanze.)

In Bra angesiedelt ist Universität der Gastronomischen Wissenschaften, die seit 2005 die Ausbildung «Master in Food Culture» anbietet.

Ein weiteres, weltweites Slow-Food-Projekt sind die Schulgärten, wo Kinder lernen, woher beispielsweise Tomaten kommen und wie aus ihnen selbstgemachtes Ketchup hergestellt werden kann.