

Chantzet, Mascarpin, Zincarlin: Slow-Food-Köstlichkeiten wie diese sind nun auch in der Zürcher Markthalle zu finden. Slow Food fördert gute, saubere und faire Erzeugnisse – damit kulinarisches Erbe erhalten bleibt.

Jürg Lendenmann

# Slow Food

## Gut, sauber und fair

Bild: 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 die sieben Stände 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 kulinarisches Erbe wie besondere Herstell- und Anbaumethoden bewahren. «Slow-Food-Produkte sind gut, sauber und fair 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.» Das Slow-Food-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.»

### Bald in vieler Munde

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, Chu-

rer Beinwurst, Cicitt, Mascarpin oder Zincarlin werden die wenigsten Kunden schon einmal etwas gehört haben. Im Gegensatz zum Verein Slow Food ist die Genossenschaft «Slow Food im Viadukt» ein gewinnorientiertes Unternehmen. Ahlborn rechnet mit einer «Durststecke» von ein bis zwei Jahren: Dann werde im Zürcher Trend-Quartier auch das Löwenbräuareal überbaut sein. Slow Food, so prophezeit Vista, dürfte dann in vieler Munde sein.

### 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.

Heute, 20 Jahre nach dem Unterzeichnen des Slow Food Manifesto in Paris, zählt der Verein über 100 000 Mitglieder in 153 Ländern.

### Links

[www.slowfood-im-viadukt.ch](http://www.slowfood-im-viadukt.ch)

[www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)