



Editorial

Liebe Mitglieder

Wahrscheinlich haben Sie es bereits den Medien entnehmen können: Der Verein Slow Food Schweiz und Coop Schweiz haben eine Sponsoring-Partnerschaft vereinbart. Sie werden sich jetzt vielleicht fragen, ob Betty Bossi nun zukünftig mit Arche-Produkten kochen wird oder ob Slow Food gekauft wurde und nun zu einer weiteren Coop-Marke wird. Ich versichere Ihnen, beides ist falsch.

Lassen Sie mich diese Sponsoringpartnerschaft etwas genauer erläutern: Slow Food hat sich in der Vergangenheit international, aber gerade auch in der Schweiz, zunehmend vom umweltbewussten Geniesserclub zu einer immer stärker werdenden oekogastronomischen Organisation entwickelt. Beispiele für diesen Wandel sind u.a. Projekte wie die Arche des Geschmacks, die Förderkreise und seit neustem das Riesenprojekt Terra Madre, das die gesamte Slow Food Bewegung nachhaltig verändern wird. All diese Projekte stehen letztendlich für eine Veränderung unseres Bewusstseins gegenüber Lebensmittelproduzenten – weg vom schlichten und gedankenlosen Konsumieren, hin zu einem bewussten, immer auch auf den Produzenten fokussierten Einkaufsverhalten. Der Konsument wird so immer mehr zum Ko-Produzent oder Prosument (als Zusammensetzung von Konsument und Produzent).

Slow Food hat in der Schweiz schon viel erreicht und auch viele tolle Projekte initiiert. Doch um noch weiter zu wachsen, um die Idee der Slow Food Bewegung einem noch grösseren Personenkreis bekannt zu machen, um möglichst viele Förderkreise in der Schweiz aufzubauen, um letztendlich vielleicht auch das Konsumverhalten unserer Gesellschaft ein klein bisschen zu ändern, braucht Slow Food Geld. Geld, das wir nicht in Form von Mitgliederbeiträgen erheben wollen und können, sondern nur durch Sponsoringpartnerschaften mit der Wirtschaft erhalten. Schon in der Vergangenheit konnte Slow Food nur zu einer weltweit tätigen Bewegung werden und so spektakuläre und visionäre Anlässe organisieren wie den Salone del Gusto oder Slow Fish dank dem Geld der (italienischen) Wirtschaft.

Zum Schluss möchte ich Ihnen allen versichern: seien Sie unbesorgt, Slow Food wird in der Schweiz genauso wie in Italien oder

Hauptversammlung Convivium Bern

(cbe) Die diesjährige Hauptversammlung des Slow Food Conviviums Bern fand am 10. Mai 2006 im Hotel National statt. Wieder einmal konnte der Präsident Raphael Pfarrer auf ein aktives Vereinsjahr zurück schauen und die Teilnehmer „gluschtig“ auf das neue Jahr machen. Hier das Protokoll:

Anwesende

22 Mitglieder (inkl. Vorstand)

Vorstand

- Raphael Pfarrer (Präsident)
- Markus Gehri (Kassier)
- Andrea Tanner
- Philipp Beck (Redaktion Carte blanche)
- Franziska Chervet
- Adrian Duppenhaler

Traktanden

1. Begrüssung der Mitglieder
2. Wahl der Stimmzähler
3. Jahresbericht 2005
4. Finanzen
5. Wahlen
6. Jahresprogramm 2006 und Ausblick 2007
7. Entwicklungen auf nationaler Ebene
 - Zusammenarbeit mit Coop Schweiz
 - Slow Food Stiftung für Biodiversität
8. Varia

1. Begrüssung der Mitglieder (R. Pfarrer)

Der Präsident heisst alle Anwesenden herzlich willkommen.

2. Wahl der Stimmzähler

Philipp Beck stellt sich als Stimmzähler zur Verfügung und wird von den anwesenden Mitgliedern gewählt.

3. Jahresbericht 2005 (R. Pfarrer)

Anlässe 2005

15. Januar: Treberwurstessen in der Speiseanstalt in Biel. Ein gelungener Anlass, an dem leider nur wenige Teilnehmer von Slow Food dabei waren, dafür hatte es viele andere Anwesende. Die Speiseanstalt war ein Raum mit viel Atmosphäre,

der Weg dahin allerdings abenteuerlich.

29./30. Januar: Vietnam-Kochkurs - Die vietnamesische Küche ist vielfältig. Unter fachkundiger Anleitung von Nina Volken von Nina Cucina bereiteten die Teilnehmer ein wunderbares Essen. Die Kochkurse waren ein voller Erfolg und konnten wie geplant 2 x durchgeführt werden.

2. April: Saucenkurs in Langenthal - Wie macht man einen Fond? Was für verschiedene Salatsaucen und sonstige Saucen gibt es? Die Vorstandsmitglieder M. Rütli und A. Duppenhaler zeigten den Teilnehmern, wie es geht. Die erstellten Saucen (immerhin etwa 22) wurden anschliessend bei einem Abendessen probiert und genossen. Ein sehr interessanter Anlass!

11. Mai: Hauptversammlung 2005

25. – 26. Juni: Ausflug ins Appenzell (Kabier-Rinder) - Wer den Weg ins Appenzell auf sich genommen hat, wurde nicht enttäuscht. Die Jungbauernfamilie Sepp & Magdalena Dähler zeigten mit viel Herzblut, wie sie die Aufzucht der Kabier-Rinder betreiben. Und das Ergebnis ist einzigartig.

27. August: 2. Balade gourmande in Bern - Ein sehr erfolgreicher Anlass mit vielen Teilnehmenden. Die Resonanz war jedoch etwas durchzogen (sowohl von Teilnehmenden wie auch von Winzern), was dazu führen wird, dass im nächsten Jahr kleine Änderungen vorgenommen werden.

2. Oktober Wanderung zum Ziegenhof

Dieser Anlass musste leider mangels Anmeldungen abgesagt werden.

Inhalt

- Protokoll Hauptversammlung 2006
- Gourmet-Tip: Landhotel Hirschen
- **Sonderbeilage:**
- 3. Balade gourmande de Berne**



Fortsetzung Editorial

sonstwo auf der Welt sowohl seine thematische als auch organisatorische Unabhängigkeit stets bewahren – egal ob der Sponsor Coop, Migros oder Manor heisst!

Mit den besten Wünschen für den Sommer



Raphael Pfarrer

Fortsetzung von Seite 1

28. Oktober 3. Arche-Diner im Restaurant National: von A. Duppenhaler wurde ein Menü mit sehr vielen Arche-Passagieren kreiert. Die Teilnehmer konnten sich mit einem nicht alltäglichen Menü verwöhnen lassen. Das Arche-Diner ist ein sehr aufwendiger Anlass, gilt es doch, die Arche Produkte rechtzeitig und in genügend grosser Menge zu beschaffen. Adrian Duppenhaler leistet hier Pionierarbeit.

10. Dezember: Das Weihnachtessen 2005 in Münchenwiler bildete den feierlichen Abschluss des Vereinsjahres. Ein kompetentes und motiviertes Team unter der Leitung von M. Rütli kreierte ein wunderbares Menü unter dem Titel „Traditionelle Schweizer Küche modern interpretiert“. Die eingegangenen Spenden von Fr. 1'300 gingen dieses Jahr an die Krone Bätterkinden, ein soziales Projekt, das benachteiligten Mitmenschen die Möglichkeit bietet, den Wiedereinstieg ins Berufsleben zu üben. Danke an all die grosszügigen Spender.

Weitere Tätigkeiten

- Leitung der Nationalen Arche-Kommission (R. Pfarrer). Neumitglieder A. Duppenhaler sowie M. Rütli.

- Einsitz in der Internationalen Arche-Kommission sowie im Stiftungsrat der Fondazione per la Biodiversità (R. Pfarrer).

- Einsitz im Vorstand von Slow Food Schweiz (R. Pfarrer) sowie der Revisionsstelle von Slow Food Schweiz (M. Gehri).

- Einsitz im Vorstand des Vereins „Patrimoine culinaire suisse“ / „Kulinarisches Erbe der Schweiz“ (R. Pfarrer).

- Diverse Vorträge, u.a. Generalversammlung Fructus.

- Viele gelungene Veranstaltungen mit lustigen und interessanten Begegnungen

- Das Berner Convivium gehört zu den aktivsten Convivia der Schweiz und bietet seinen Mitgliedern im Vergleich recht viel an.

- Die Carte blanche hat sich als wertvolles Kommunikationsinstrument bewährt.

- Sinkende Mitgliederzahlen, teils auch wegen der absolut inkompetenten Mitgliederverwaltung in Italien. Slow Food Schweiz wird die Mitgliederverwaltung per Ende 2006 wieder selber übernehmen.

Der allgemeine Mitgliederschwund führte an der Hauptversammlung zu reger Diskussion über mögliche Ursachen. Ein Thema war die Höhe des Mitgliederbeitrages, der in der Schweiz als hoch empfunden wird. Der Mitgliederbeitrag stellt einen Beitrag an die Idee Slow Food (Ide-

alismus) dar und darf nicht unter dem Gesichtspunkt von Nutzen und Ertrag betrachtet werden.

Bemängelt wurde die schlechte Qualität der Zeitschrift „Slow“, die häufig schlecht lesbar ist (Schrift und Übersetzung) und oft bereits veraltet ist, wenn sie in der Schweiz ausgeliefert wird.

Eine Möglichkeit, um neue Mitglieder zu gewinnen, ist, an Anlässen wie der Balade gourmande Anmeldeformulare für Slow Food aufzulegen und damit aktive Werbung zu betreiben.

- Die finanzielle Situation des Conviviums ist gut. Die finanzielle Zukunft ist bis auf weiteres gesichert.

- Ehrenamtlicher, sehr aktiver Vorstand.

Jahresrechnung 2005

Bilanz	31.12.2005	31.12.2004
Aktiven		
Kasse	1'930.10	2'241.75
Bank	5'374.15	7'335.40
Forderungen	9.70	121.30
Total Aktiven	7'313.95	9'698.45
Passiven		
Verbindlichkeiten	-	1'886.10
Vereinsvermögen:		
Eigenkapital 01.01	7'812.35	7'931.15
Jahresergebnis	- 498.40	- 118.80
Eigenkapital 31.12.	7'313.95	7'812.35
Total Passiven	7'313.95	9'698.45
Erfolgsrechnung		
	2005	2004
Ertrag		
Beitrag Slow Food CH	2'720.00 (A)	3'000.00
Zinsertrag	12.00	9.20
Div. Verkaufserlöse	-	270.00
a.o. Ertrag	-	-
Total Ertrag	2'732.00	3'279.20
Aufwand		
Anlässe + Kurse	1'697.75 (B)	345.40
Verwaltung	1'532.65	1'865.10
Werbung	-	-
a.o. Aufwand	-	(C) 1'187.50
Total Aufwand	3'230.40	3'398.00
Gewinn / Verlust (-)	- 498.40	- 118.80

(A) Convivium hat Anspruch auf CHF 20.00, wenn es mindestens 3 Anlässe pro Jahr durchführt.

(B) Aufwand für Balade gourmande (Gläser, Druck, Entschädigung Winzer) von CHF. 1'277.

(C) Abschreibung Restbeitrag Slow Food Deutschschweiz 2003.



Fazit des Präsidenten

Trotz stetig grösserem Bekanntheitsgrad und einer enormen Medienpräsenz (verglichen mit anderen Vereinen dieser Grösse) ist die Zahl der Mitglieder in der Tendenz rückläufig.

4. Finanzen (M. Gehri)

Der Kassier stellt die Jahresrechnung (Bilanz und Erfolgsrechnung) vor.

Die Rechnungsrevisoren Dieter Müller und Ernst Roth empfehlen der Hauptversammlung, die Jahresrechnung 2005 mit einem Verlust von CHF 498.40 und einem Vermögen von 7'313.95 zu genehmigen.
-> Die Jahresrechnung wird einstimmig genehmigt.

5. Wahlen*Vorstand*

Dem Präsidenten liegen keine Rücktrittsgesuche vor, der ganze bisherige Vorstand stellt sich somit zur Wiederwahl.
-> Der Vorstand wird mit Applaus von den Anwesenden bestätigt.

Auch der Präsident wird für ein weiteres Amtsjahr gewählt (mit herzlichem Applaus). A. Tanner dankt ihm für sein Engagement.

Revisoren

Die beiden Revisoren Ernst Roth und Dieter Müller stellen sich für eine weitere Amtsperiode zur Verfügung.
-> Sie werden von der Hauptversammlung bestätigt.

6. Jahresprogramm 2006 und Ausblick 2007 (R. Pfarrer)*Jahresprogramm 2006*

25. Januar: Treberwurstessen in Tschugg. Der Anlass konnte durchgeführt werden.

18. März: Besuch der Forellenzucht in Rubigen - musste leider abgesagt werden, da die Forellen einem Virus zum Opfer gefallen sind und deshalb alle getötet werden mussten.

10. Mai: Hauptversammlung 2006

17. Juni: Essig & Senf mit M. Rösch

26. August: 3. Balade gourmande de Berne (in Zusammenarbeit mit den Bielersee-Winzern und verschiedenen Restaurants in der Stadt Bern)

16. September: Besuch der Grabenöle

29. September: Forellen-Tavolata in Blausee

Oktober: Diverse Arche-Anlässe (Diners / Geschmackslaboratorien / Kurse)

9. Dezember: Weihnachtsessen 2006

Ausblick 2007

Nationales Apfel-Fest in Zusammenarbeit mit Fructus – analog zu „Le Città dell'Arancia“)

Ziele 2006/2007

- Steigerung des Mitgliederbestandes
- Aktive Mitgliederwerbung an der Balade gourmande
- Erhöhung der Anzahl aktiver Mitglieder
- Regionale Arche- / Förderkreis-Verantwortliche
- 2 bis 3 Förderkreise in der Region BE-SO-FR

- Geschmackslaboratorien mit Produkten der nationalen und internationalen Förderkreise sowie der Arche des Geschmacks.

7. Entwicklungen auf nationaler Ebene (R. Pfarrer)*Zusammenarbeit mit Coop Schweiz*

Die Zusammenarbeit mit Coop wird von den Anwesenden mit gemischten Gefühlen aufgenommen. Es werden Bedenken geäussert, ob es zu einer zweiten „Betty Bossy“- Vermarktung kommen wird. R. Pfarrer weist darauf hin, dass dies nicht geschehen wird, da Coop den Namen Slow Food nicht für ihre Produkte verwenden darf. Vielmehr ist die Zusammenarbeit mit Coop eine Chance, kleinere Produzenten zu unterstützen, die ihre Erzeugnisse nach Slow Food-Standards herstellen. Kooperationen mit finanzkräftigen Unternehmungen sind bei Slow Food Italien gang und gäbe und haben sich bisher äusserst positiv für unseren Verein ausgewirkt.

Slow Food Stiftung für Biodiversität

Slow Food kombiniert den Genuss des Essens mit der Förderung eines neuen Verständnisses für unsere Umwelt und unsere Landwirtschaft. Slow Food bildet die Schnittstelle von Gourmet-Vereinigungen und Umweltorganisationen.

Auch weiterhin das wichtigste Projekt ist das Arche-Projekt und damit auch das Schaffen weiterer Förderkreise. „Wir essen, was wir erhalten wollen“ bedeutet Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Gastronom zu finden, die sich für Arche-Produkte einsetzen. Die Stiftung für Biodi-

versität stellt die nötigen Mittel zur Verfügung. Dies wiederum ist nur mit starken, finanzkräftigen Partnern möglich.

8. Varia

Salone del Gusto: Findet alle zwei Jahre statt, 200'000 Besucher, 800 Marktstände, Önothek mit 2'000 Weinen.

Terra Madre: Findet alle zwei Jahre statt. 1'500 Lebensmittelgemeinschaften aus fünf Kontinenten, 5'000 Bauern, 1'000 Köche und 200 Universitäten.

In diesem Jahr finden diese beiden Grossveranstaltungen vom 26. – 30. Oktober 2006 in Turin gleichzeitig statt.

Ernst Roth (ernstroth@alporama.ch) schlägt Teilnahme an den Genusswochen (August 2006) im Berner Oberland vor. Im Weiteren erkundigt er sich über die Situation des Projektes kulinarisches Erbe (vgl. Traktandum 3). Dazu R. Pfarrer: Es wurde mit der Aufnahme eines Inventars begonnen. Die Kantone haben Vertreter berufen, um sich des Themas anzunehmen und Produkte zu stellen, die aufgenommen werden sollen. Es fehlen jedoch noch einige Dinge. Die Art des Sammelns ging bisher etwas in die falsche Richtung; die Produzenten wurden noch zu wenig mit einbezogen. Das Projekt stellt sich als aufwendiger heraus als ursprünglich angenommen, deshalb braucht es Nachkredite.

Zum Schluss wurden Adrian Duppenhalder und Regula Grünenwald verabschiedet. Sie ziehen sich vom Restaurant National zurück. Der Präsident dankt ihnen für ihren Einsatz und die gute Zusammenarbeit für Slow Food und wünscht ihnen für die Zukunft alles Gute. Durch einen herzlichen Applaus wurde dies von den Teilnehmern bekräftigt.

Bern, den 11. Mai 2006

Die Protokollführerin: Der Präsident:

C. Bede R. Pfarrer



Gourmet-Tip: Landhotel Hirschen

(ata) *Slow Food ist eine wunderbare Bewegung. Man lernt immer wieder interessante Produkte, Leute oder Orte kennen. Eine solche Trouvaille befindet sich in Erlinsbach bei Aarau.*

Das Landhotel Hirschen besitzt einen eigenen Essigkeller und arbeitet eng mit Matthias Rösch zusammen. Es war daher naheliegend, dass wir uns nach der Berücksichtigung der Lebensmittelmanufaktur von Matthias Rösch seine feinen, handwerklichen Produkte in Form eines Menüs im Hirschen Erlinsbach zu Gemüte führten.

Das 4-Gang-Menü, das Patron Albi von Felten speziell für uns zusammenstellte, begeisterte uns alle. Vom „Mousse von geräucherter Kölliker Forelle im Kräutersalat an Speuzer Bieressig-Dressing“ über das „Schaumsüppchen von Elfinger Grünspargelein mit Baumnussöl parfümiert“ und das „im Ofen gebratene Swiss Prim Beef Rib Eye an Apfelbalsamjus, Bratkartoffeln mit Rosmarin und Mischgemüse“ bis zur „luftigen Rhabarber-Mascarponecrème mit Erdbeersalat und Waldbeeren-Balsam“ betörten die Speisen durch das feine Zusammenspiel der Zutaten. Die Öle und Essige von Matthias Rösch setzten den Speisen jeweils noch das Krönchen auf und überzeugten durch ihre intensive Aromatik. Albin von Felten pflegt eine ehrliche Küche, die die Qualität der Produkte ins Zentrum stellt. Er verwendet dabei vorwiegend regionale Produkte. Sein Ziel ist es, 80% des Bedarfs durch Schweizer Produkte abzudecken, wobei er schon auf gutem Weg dazu ist. Die Speisen werden durch Kräuter aus dem eigenen Garten abgeschmeckt.

Die umfangreiche, erlesene Weinkarte enthält eine grosse Anzahl an einheimischen Gewächsen, was unser Slow Food-Herz natürlich höher schlagen liess. Die ausgewählten Weine, ein Malanser Weissburgunder 2003 von Peter Wegelin und der Quattromani 2003 von G. Brivio, A. Delea, F. Gialli und C. Tamborini aus dem Tessin wurden genau in der richtigen Temperatur serviert und verführten durch ihre Vollmundigkeit und Komplexität. Wein ist Albi von Felten's Leidenschaft, dies merkt man auch an den drei gepflegten Weinkellern, in denen Apéros, kommentierte Weindegustationen oder „Candle light-Dinners“ angeboten werden.

Der Patron versteht es, seine Gäste zu verwöhnen. Er ist persönlich anwesend, be-

grüsst und verabschiedet die Gäste, erzählt, erklärt, strahlt, greift eigenhändig zur Pfanne, wenn es ums Flambieren (gleich am Tisch) geht, und ist voller Ideen, was er noch alles umsetzen möchte. Unter anderem plant er eine eigene „Hostet“ mit speziellen Apfelbäumen, deren Früchte seiner Meinung nach den besten Apfelsaft ergeben. Neben dem Restaurant gehört ein Seminarhaus zum Hirschen Erlinsbach, welches Seminarräume mit modernster Technologie gepaart mit gemütlichen Pausenräumen in einer idyllischen, ländlichen Umgebung anbietet (äusserst empfehlenswert). Der Kräutergarten steht den Gästen zum Flanieren zur Verfügung, im Essigkeller können grössere Gruppen ihren eigenen Essig produzieren, es werden Kultur-Events angeboten und, und, und, und...

Den Hirschen Erlinsbach kann man nicht beschreiben, man muss ihn erleben. Er ist Erlebnisgastronomie pur, ein Ort, der alle Sinne erfreut. Er ist dabei aber kein Design-Produkt aus der Feder eines Marketingspezialisten (obwohl diese wahrscheinlich auch beratend zur Seite stehen), sondern aus Überzeugung gelebte Slow Food-Philosophie!

Landhotel Hirschen
Familie Albi & Ursula von Felten
Hauptstrasse 125
5016 Obererlinsbach bei Aarau

Tel. 062 857 33 33
Fax 062 857 33 00

mailbox@hirschen-erlinsbach.ch
www.hirschen-erlinsbach.ch

Öffnungszeiten:

So - Do: 07.00 - 23.30 Uhr
Fr - Sa: 07.00 - 24.00 Uhr



Agenda

26. August 2006

Balade gourmande de Berne



16. September 2006

Grabenöle in Lüterswil



29. September 2006

Forellen-Tavolata
Hotel-Restaurant Blausee



Oktober 2006

Verschiedene Arche Anlässe
und Arche-Dîner



November 2006

Tajine-Kochen



9. Dezember 2006

Wohltätiges Weihnachtsessen

Internationale Termine

26. - 30. Oktober 2006

Salone del Gusto
Turin
Terra Madre
Turin

Impressum

Redaktion & Gestaltung
Philipp Beck (peb)

Adresse

Slow Food Convivium Bern
Redaktion Carte blanche
c/o Philipp Beck
Asylstrasse 67
3063 Ittigen
carteblanche@slowfoodbern.ch

Autoren

Cornelia Beck (cbe)
Raphael Pfarrer (rpf)
Andrea Tanner (ata)

Lektor

Ernst Roth

