



## Editorial

Liebe Mitglieder

*Der Internationale Beirat von Slow Food International (das „Slow Food Parlament“ in den Jahren, in denen kein Slow Food Weltkongress stattfindet) hat beschlossen, am 10. Dezember 2009, dem Gründungsdatum von Slow Food International vor 20 Jahren in Paris, erstmalig einen weltweiten Terra Madre Tag zu organisieren. Damit soll auf wirkungsvolle Art die Verbundenheit von Slow Food mit der Primärproduktion demonstriert werden und in Erinnerung gerufen werden, dass jeder gastronomische Akt zugleich auch einen agronomischer Akt darstellt.*

*Wie wir den Terra Madre Tag im Convivium Bern gestalten werden, wissen wir zur Zeit noch nicht im Detail, wichtig aber ist, dass die Botschaft des Terra Madre Projekts im Mittelpunkt steht:*

- Nahrungsmittel sind ein Recht für alle
- Jedes Volk muss entscheiden können, was es anbaut und was es isst (Ernährungssouveränität)
- In der Landwirtschaft in kleinem Maßstab, der Landwirtschaft der lokalen Gemeinschaften, liegt die Zukunft
- Die biologische Vielfalt in Landwirtschaft, Lebensmitteln und Kultur muss geschützt werden
- Zwischen Landwirtschaft und Umwelt muss eine starke Wechselbeziehung bestehen
- Der Handel mit Lebensmitteln muss fair und nachhaltig sein.

*In seiner Rede bei der Abschlusszeremonie von Terra Madre 2008 hat Sam Levin, ein junger Nordamerikaner, gesagt: „Unsere Generation wird sich wieder mit der Natur versöhnen“. Diese Idee in ihrer ganzen globalen Reichweite wurde hier von einem gerade fünfzehnjährigen Jungen ausgesprochen, der nicht über soziologische Studien zur Auseinandersetzung mit diesen Themen gekommen ist, sondern durch eine ganz einfache Tätigkeit: Er hat mit seinen Mitschülern einen Gemüsegarten angelegt. Das ist die Herausforderung von heute, das ist, was mit dem Terra-Madre Tag bewirkt werden soll.*

Mit freundlichen Grüßen

Raphael Pfarrer  
Präsident Slow Food Bern

## 15 Jahre Slow Food Convivium Bern

Als sich vor etwas mehr als 15 Jahren einige italo- und oenophile Geniesser im Theatersaal des Restaurant Zähringer einfanden, konnte noch niemand ahnen, dass

VON RAPHAEL PFARRER  
PRÄSIDENT SLOW FOOD BERN

aus der Gernesser Bewegung Slow Food einmal eine weltumspannende Organisation mit 90'000 Mitgliedern in 132 Ländern werden würde. Dabei hat Slow Food auch thematisch eine grosse Veränderung durchgemacht.

Anfangs war man vor allem auf die Verteidigung des Rechts auf Genuss fokussiert, um schon bald zu merken, dass dies alleine nicht ausreicht. So begann man, sich Gedanken über den Erhalt und die Förderung der Biodiversität zu machen. Wobei Slow Food den Begriff Biodiversität immer sehr grosszügig auslegte im Bewusstsein, dass nur eine artenreiche und vielfältige Natur und Landwirtschaft auch geschmacklich und kulturell wertvolle Produkte hervorbringen kann.

Neben ungezählten Anlässen, die immer grösser und imposanter wurden (Salone del Gusto, Cheese), wurden mit dem Projekt Terra Madre auch der politische Anspruch und die politische Verantwortung von Slow Food immer grösser. Mit den Terra Madre Welttreffen alle 2 Jahre parallel zum Salone del Gusto, bei dem sich nahezu 9'000 Lebensmittel-Produzenten, Köche und Wissenschaftler aus 150 Ländern treffen, um gemeinsam Netzwerke und Synergien zu schaffen, rief Slow Food eine Organisation ins Le-

ben, die ihr selbst eine unglaubliche Dynamik verleiht.

Das Slow Food Convivium Bern war und ist auch immer der Spiegel und Teil der weltweiten Slow Food Bewegung. Zukünftig müssen wir auch im Slow Food Convivium Bern noch stärker versuchen, Produzenten und Konsumenten (Ko-Produzenten) einander näher zu bringen, und regionale Lebensmittelproduktion und vor allem regionale Lebensmitteldistribution zu fördern. Bei all unseren Aktivi-



Beste Stimmung am Jubiläumssessen in Lugnorre

täten dürfen wir aber nie vergessen, dass unser täglicher „Kampf“ an einem sehr schönen Ort stattfindet: dem Tisch. Das Recht auf Genuss und die Überzeugung, dass Essen und Trinken ein fundamentaler Bestandteil unserer Kultur ist, ist nach wie vor Basis und Triebfeder der Slow Food Bewegung.

In den letzten 15 Jahren haben unzählige Menschen zu den Anlässen und zum

## Inhalt

- 15 Jahre Slow Food Convivium Bern
- Pastawasser - Salzen ja, aber wann?
- Infoversand per E-Mail
- „Die ewige Wanderung nach Westen“
- Conviviumsreise
- Beilage: 6. Balade gourmande de Berne



Fortsetzung von Titelseite

Gedeihen des Slow Food Conviviums Bern beigetragen. Ihnen allen möchte ich herzlich danken. Ein spezieller Dank geht an Brigida Lüdi, Initiatorin und erste Präsidentin unseres Conviviums, für ihren Mut, den ersten Schritt zu tun. Ich hoffe, dass das Slow Food Convivium Bern auch zukünftig auf begeisterte Mitglieder zählen darf, und so noch viele Jubiläen möglich werden.



SERIE „PASTA KOCHEN“ - FOLGE 1

## Pastawasser – salzen ja, aber wann?

*Soll man das kalte oder kochende Pastawasser salzen? Dieser Frage, die jede Pastaköchin und jeden Pastakoch beschäftigt und die Pasta-Fangemeinde in zwei unversöhnliche Lager spaltet, wollen wir in der 1. Folge unserer Serie „Pasta kochen“ nachgehen.*

Es gibt einleuchtende chemisch-physikalische Argumente für beides: Kochsalz im kalten Wasser erhöht den Siedepunkt, so dass es länger geht, bis es siedet. Salz

VON FLAVIO TUROLLA

verbessert aber auch die Leitfähigkeit des Wassers, so dass es rascher siedet. Es erstaunt deshalb nicht, dass man in den einschlägigen Kochbüchern und Rezepten beide kategorischen Imperative findet, was grosse Verunsicherung schafft. Weshalb ist noch niemand der Sache „wissenschaftlich“ auf den Grund gegangen? Es braucht dazu nur kaltes Wasser, einen genauen Thermometer, eine Stoppuhr, eine genaue Waage für das Salz (50 Gramm auf einen Liter) und die Wassermenge sowie einen geeigneten Kochtopf, einen Herd und etwas Geduld.

Und was kommt heraus, wenn man die Versuchsreihe lege artis durchgeführt hat? Sie werden keinen relevanten Unterschied in der Kochzeit feststellen. Es ist egal, ob das Kochsalz gelöst oder ungelöst am Anfang oder am Schluss des Siedeprozesses beigegeben wird. Die Erklärung dafür ist einfach: Die für das Pastakochen verwendeten Salzengen sind zu klein, um etwas zu bewirken. Zwar wird durch das Salz im Kochwasser der Siedepunkt um



etwa ein bis zwei Grad erhöht. Es spielt aber keine Rolle, ob das Kochsalz am Anfang oder am Schluss des Siedeprozesses beigegeben wird. Sind Sie skeptisch? Dann probieren Sie es doch selber. Auf Ihr Feedback bin ich gespannt (flavio.turrola@bve.be.ch).

Für das Salzen am Schluss gibt es nur ein gutes Argument: Es sprudelt so schön und es gibt keine hässlichen Salzflecken auf dem Topfboden. Das können Sie aber auch erreichen, wenn Sie das Kochsalz im kalten Wasser auflösen. Die Mühe können Sie sich aber sparen, weil – wie bereits gesagt – das Kochsalz die Kochzeit kaum beeinflusst. Viel wichtiger für eine gute, bissfeste Pasta ist die verwendete Wassermenge: Ein Liter Wasser pro 100 Gramm Pasta ist die Regel, mit der nichts schiefgehen sollte. Und das Wasser mit der Pasta drin sollte ohne Deckel stets kräftig sprudelnd kochen, regelmässig mit einer Gabel gelockert (wenn Sie keinen Alessi-Pastatopf benutzen) und keinesfalls kalt abgeschreckt werden.

Wie steht es nun mit der Empfehlung, (Oliven-)Öl ins Pastawasser zu geben, damit die Pasta nicht zusammenklebt? Mit dieser und anderen existentiellen Pasta-Fragen werden wir uns in den nächsten Folgen unserer Serie «Pasta kochen» beschäftigen.

THINK GREEN

## Infoversand per E-Mail

Regelmässig erhalten Sie als Mitglieder des Slow Food Conviviums Bern Post von uns. Ob es sich um die „Carte blanche“ oder um die Einladung zu einem Anlass handelt, wir hoffen, Sie auf diesem Weg auf dem Laufenden halten zu können.

VON PHILIPP BECK

nen. Leider verursacht der Versand dieser Informationen in Papierform jedes Jahr recht hohe Kosten für unser Convivium. Gleichzeitig besteht auch bei vielen Slow Food Mitgliedern der Wunsch, diese Publikationen auf elektronischem Weg zu erhalten.

An der Hauptversammlung vom 11. Februar 2009 wurde beschlossen, Informationen aus unserem Convivium bei Bedarf elektronisch zu versenden. Diesem Wunsch kommen wir gerne nach.

Ab der vorliegenden Ausgabe der Carte blanche senden wir unsere Informationen an die Mitglieder, von denen wir eine E-Mail Adresse haben, automatisch in elektronischer Form. Im Falle der Carte blanche erhalten Sie eine Mail-Nachricht mit einem Link zur jeweils aktuellen Carte blanche. Sie entscheiden, wann Sie die Carte blanche herunterladen möchten, Ihr Postfach wird so weniger stark belastet. Wichtig: die Einladung zur Hauptversammlung wird in jedem Fall per Post versandt!

Sollten Sie unseren Versand immer noch per Post erhalten, möchten die Informationen aber lieber per E-Mail erhalten, senden Sie bitte eine kurze Nachricht an [carteblanche@slowfoodbern.ch](mailto:carteblanche@slowfoodbern.ch), wir nehmen Ihre Adresse in den Mail-Verteiler auf.

Erhalten Sie unsere Informationen per E-Mail, möchten sie aber lieber wieder per Post erhalten, informieren Sie uns bitte darüber mit einem kurzen Mail an [carteblanche@slowfoodbern.ch](mailto:carteblanche@slowfoodbern.ch).

Wir sind überzeugt, mit diesem Angebot einem grossen Bedürfnis unserer Mitglieder nachzukommen und gleichzeitig die Kosten senken und die Umwelt entlasten zu können.



ÜBER DEN TELLERRAND GESCHAUT

## „Die ewige Wanderung nach Westen“

Im Rahmen der Ausstellung „Traum und Wirklichkeit. Zeitgenössische Kunst aus dem Nahen Osten“ laden wir den Künstlerkoch Arpad Dobriban ein, seine Arbeit

VON DR. JURI STEINER UND ANNA BÜRKL  
ZENTRUM PAUL KLEE

„Die ewige Wanderung nach Westen“ zu präsentieren. Der Düsseldorfer Künstler wird mit Assistierenden in seinem mobilen Küchenwagen die Speisefolge "Die ewige Wanderung nach Westen" zubereiten und das köstliche Menu den Gästen an einem langen Tisch in der Museumsstrasse des Zentrum Paul Klee servieren.

Arpad Dobriban kocht traditionelle "alte" Gerichte aus den verschiedensten Kulturen und bereitet diese ausschliesslich in Handarbeit zu.

Die Fragestellung nach der „ewigen Wanderung nach Westen“ geht von der These aus, dass bestimmte Lebensmittel eine Bewegung aus dem Osten in den Westen hinter sich haben oder weiterhin vollziehen. Mit einem mehrgängigen Es-

sen macht der Künstler seine Behauptung sinnlich erfahrbar.

Der Genuss ist also sowohl sinnlich wie intellektuell garantiert! Die thematischen und analytischen Zusammenhänge erläutert er zwischen den Gängen in kurzen Referaten und deckt so die kulturhistorischen Hintergründe auf.

Das Zentrum Paul Klee erweitert mit diesem ephemeren Kunstprojekt seinen multidisziplinären Ansatz und freut sich sehr, als erste grosse Institution in der Schweiz Arpad Dobriban willkommen zu heissen.

Der Unkostenbeitrag für das mehrgängige Menü inkl. Getränke beträgt pro Person CHF 120.-

Bitte melden Sie sich bis zum 5. August 2009 telefonisch oder per E-Mail an. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Anmeldung und Informationen: Zentrum Paul Klee Bern; Tel +41 (0) 31 359 01 01; E-Mail: anna.buerkli@zpk.org

Wir freuen uns sehr, wenn wir Sie am Samstag, 15. August 2009 zu unseren Gästen zählen dürfen.



Spezialitäten aus dem Hause Schladerer

merberg (Badenweiler). Sie sind zu 70% mit den Weißweinsorten Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Gutedel, Silvaner, Nobling und Müller-Thurgau, sowie zu 30% mit Spätburgunder bestockt. An der von Dörflinger Junior sympatisch und kompetent begleiteten Degustation können wir uns von der hohen Qualität der Weine überzeugen.

Nach so viel Genuss tut eine Pause gut, wir möchten ja am Abend wieder fit für das geplante Essen sein. Zimmerbezug und etwas Ausruhen ist angesagt.

Den Abend verbringen wir in Merkle's Rebstock in Endingen. Das Restaurant wurde anfangs des Jahres umgebaut und erscheint in modernem, asiatisch anmutendem Stil, leicht und frisch. Mir gefällt. Der Stil des Restaurants lässt auch auf die Karte schliessen: modern mit einem leicht asiatischen Touch, wobei die regionalen Spezialitäten nicht zu kurz kommen. Auf der Weinkarte finden sich regionale Anbieter, fein säuberlich geordnet nach Traubensorte und Region. Ideal um die verschiedenen Erzeugnisse zu vergleichen. Thomas Merkle kocht auf sehr hohem Niveau und überzeugt uns mit seiner feinen und kreativen Küche. Wir verbringen einen angenehmen und entspannten Abend, der im Flug vorbei geht.

Am zweiten Tag unserer Reise treffen wir uns bei strahlendem Sonnenschein in Freiburg auf dem Münstermarkt. Bunt reihen sich die verschiedenen Stände aneinander und bieten die unterschiedlichsten Produkte an, darunter viele regionale Spezialitäten. Es ist einfach herrlich, dem

NACHLESE

## Conviviumsreise ins Markgräflerland und an den Kaiserstuhl

„Wenn einer eine Reise tut, dann kann er was erzählen“ stellte schon Matthias Claudius vor 200 Jahren fest. Hier ein kurzer Reisebericht unserer Conviviumsreise in unserer nördliches Nachbarland.

Sieben Mitglieder vom Slow Food Convivium Bern, allesamt aus dem Vorstand – also quasi ein Familienausflug – treffen sich am Freitag Morgen im malerischen

VON PHILIPP BECK

Staufen bei der traditionsreichen Destillerie Schladerer. Sympathisch, freundlich und kompetent werden wir durch die verschiedenen Stationen der Gewinnung von hochprozentigen Edelbränden geführt. Die Grösse der Destillerie beeindruckt, und die Produkte in ihren typischen, eckigen Flaschen überzeugen an der abschliessenden Degustation. Übrigens: was Schladerer mit dem Wallis zu tun hat, findet der geneigte Leser am besten beim Hersteller heraus.

Das Mittagessen geniessen wir in Staufen, im Restaurant Kreuz-Post, das auch der Familie Schladerer gehört und der Grund ist, warum sich Sixtus Schladerer anno dazumal in Staufen niedergelassen hat. In der stimmigen Atmosphäre des Restaurants geniessen wir ein feines, leichtes und schön zubereitetes Menü, wobei die knackigen einheimischen Spargeln natürlich nicht fehlen dürfen.

Gestärkt brechen wir auf zu einer Weindegustation im Weingut Herrmann Dörflinger. Das malerische Weingut liegt in der Gemeinde Müllheim im Markgräflerland. Die Geschichte des Weinguts geht bis auf das Jahr 1411 zurück. Die Weinberge umfassen 20 Hektar Rebfläche in den Lagen Pfaffenstück, Reggenhag und Sonnhalde (Müllheim), sowie Rö-



Fortsetzung von Seite 3

lebhaften Treiben vor der Kulisse des imposanten Münsters zuzusehen. Aber auch die Stadt Freiburg selber, durch ihre „Bächle“ berühmt, ist immer wieder eine Reise wert.

Nach dem Marktbesuch trennt sich unsere Gruppe. Während die einen in Freiburg bleiben und einen Stadtbummel geniessen, zieht es die anderen auf ihrer Genussreise weiter ins Gasthaus zum Kaiserstuhl in Niederrotweil.

Das gemütliche "Gasthaus zum Kaiserstuhl" von Lothar Koch liegt am Fusse des Kaiserstuhl und ist ein Slow Food-Geheimtipp. Grob könnte man die Küche als saisonale "Chrütli-Chuchi"



Eindrucklich: Felsenkeller von Franz Keller

umschreiben, wobei man damit der geschmacklichen Vielfalt nur annähernd gerecht wird. Die Speisen sind zwar relativ einfach, aber sehr schmackhaft und liebevoll zubereitet. Die Zutaten stammen zum grössten Teil aus der Region, und die Teller sind mit Blüten und Kräutern aus der Umgebung dekoriert, was den Kreationen jeweils einen ganz eigenwilligen Charakter verleiht, ohne zu aufdringlich

zu sein. Und beim Gedanken an die grossen, frischen Morcheln und an die selbst gemachten "Löwenzahnkapern" läuft uns noch immer das Wasser im Mund zusammen!

Am späteren Nachmittag treffen wir uns alle beim Weingut Salwey in Oberrotweil wieder, wo wir von der Schwester des Gutsbesitzers sehr freundlich empfangen werden. Die Weinberge der Salwey's umfassen 20 Hektar Rebfläche in den Einzellagen Eichberg, Henkenberg, Käseberg und Kirchberg (Oberrotweil), sowie Eichberg (Glottertal). Sie sind hauptsächlich mit Spätburgunder und Grauburgunder, sowie Weißburgunder, Riesling, Silvaner, Chardonnay und Auxerrois bestockt. Die

Weine werden traditionell ausgebaut. Sie überzeugen durch Fruchtigkeit, Schmelz und Komplexität, wobei sich jene aus den besseren Lagen dank ihrer Fülle durchaus anstelle eines Rotweines als Essensbegleiter eignen. Zum Abschluss der Degustation besuchen wir den Felsenkeller des Weinguts, der vor wenigen Jahren angelegt wurde, und machen uns auf den Weg zum grossen Finale der Reise.

Nur wenige Autominuten dauert die Fahrt zum Nachtessen im „Schwarzen Adler“ in Oberbergen. Wiederum sehr freundlich werden wir von der Somelière des Restaurants empfangen und in den imposanten Felsenkeller geführt, wo wir nach einer kurzen Besichtigung einige Erzeugnisse von Franz Keller degustieren können und mit einem Apéro auf das kommende Festmahl eingestimmt werden.

Das Abendessen im „Schwarzen Adler“ ist grossartig. Hier stimmt einfach alles. Die Küche des Hauses zählt seit Jahrzehnten zu den besten Deutschlands und wurde bereits 1969 mit einem Michelinsterne geehrt. Die klassisch französische und regional badische Zubereitung der Speisen hat seit langer Zeit Tradition und die Weinkarte lässt keine Wünsche

offen – bei ca. 1800 Positionen fällt die Auswahl des passenden Weines natürlich entsprechend schwer.

Wir geniessen den Abend in vollen Zügen. Wie das Sprichwort sagt, soll man aufhören, wenn's am schönsten ist. Der Besuch im „Schwarzen Adler“ ist der letzte offizielle Punkt unserer Reise und ein würdiger Abschluss unseres Besuchs im Markgräflerland und am Kaiserstuhl.

Ich habe viel erlebt, noch mehr genossen und bin sicher, dass es nicht das letzte Mal war, dass ich diese Gegend aufgesucht habe. Dank den Weinen, die wir an den Degustationen gekauft haben, werden wir immer wieder an diese schönen Tage erinnert werden. Ich freue mich darauf.

Herzlichen Dank an Andrea und Raphael Pfarrer, die diese Reise perfekt organisiert und das spannende und genussvolle Programm zusammengestellt haben.

## Agenda

22. August 2009

6. Balade gourmande de Berne



21. Oktober 2009

Geschmackslaboratorium  
„Förderkreis-Produkte“



12. Dezember 2009

Wohltätiges Weihnachtsessen

## Internationale Termine

18. - 21. September 2009

„Cheese“ in Bra (IT)

## Impressum

Redaktion & Gestaltung  
Philipp Beck

Adresse

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

Lektorat

Ernst Roth

