



Slow Food® Bern

Bericht des Co-Präsidiiums Slow Food Bern zuhanden der MV 2023

Rückblick 2022

Erfolgreiche Durchführung verschiedener Anlässe & Touren:

- Markttouren mit Marco und Josephine
- Giro Slow Food rund um den Eigerplatz mit Bianca
- Wir haben einen Backstage mit Slow Food-Bern-Pilot-Anlass organisiert und entschieden, dass wir die Backstage-Serie bei uns aufnehmen.
- 2 Amici-Netzwerktreffen (Strunk & Ingredienza) wurden organisiert. Viele Besuchende und schöner Austausch zwischen Produzent:innen und Slow Food-Mitgliedern.
- Bier vs. Wein Slow Food Special wurde im Bären Buchsi organisiert und war ausverkauft.
- Wir haben folgende Betriebe ausgezeichnet: Bären Meikirch (Tradition), Bern Unverpackt (Innovation), Ohni – Unverpackt Thun (Newcomer) & den Löwen Bangerten (Tradition)
- Wir sind mit der neuen Geschäftsleitung und dem Vorstand von Slow Food Schweiz in engem und gutem Austausch.

Ausblick 2022

Wir planen mehrere, teils niederschwellige Events, um auch ein neueres, junges Publikum anzuziehen:

- Zum ersten Mal und jährlich wiederholbar: Slow Food Lotto (erstmals am 5.3.23), mit witziger Kleinkunstmoderation (Matto Kämpf) und Gutschein-Preisen aus dem Slow Food Bern-Universum
- Zum ersten Mal und mehrmals jährlich wiederholbar: Backstage mit Slow Food Bern (wir besuchen unsere Amici oder andere spannende Betriebe aus dem Slow Food Universum)
- Auch wird das Bier vs. Wein Slow Food Special wieder im Sommer stattfinden (16.6. im Bären Buchsi).
- Ein Giro Slow Food ist geplant.
- Ein Amici-Netzwerk-Event ist in der Brauerei Felsenau geplant.
- Die Markttouren werden weiterhin in jeder Saison durchgeführt und auch als Gruppenevents angeboten.
- Ebenfalls wird Slow Food Bern auch in diesem Jahr wieder mindestens drei Betriebe auszeichnen.