



Ein Markt für Slow Food

Vorschau / Eine Gegenbewegung zum billigen Fastfood lockt jährlich 10 000 Besucher an die Zürcher Messe. Dieses Jahr sind die Kleinbauern zu Gast.



Alina Walther, Projektkoordinatorin Nachhaltigkeitseigenmarken bei Coop, Jennifer Kiessling, Co-Präsidentin vom Slow Food Convivium Zürich, und Anna Hofmann, Co-Präsidentin von Slow Food Schweiz (v. l. n. r.). (Bild nb)

ZÜRICH ■ Zum vierten Mal findet diesen November der Slow Food Market Zürich statt. Eine Messe mit Auflagen: Nur Lebensmittel, die keinerlei Geschmacksverstärker enthalten dürfen feilgehalten werden. Waren es im ersten Jahr noch 140 Aussteller sind es mittlerweile mehr als 200.

Kleine Produzenten mehrheitlich aus der Schweiz

Slow Food Schweiz ist ein Verein, der die Meinung vertritt, dass Nahrungsmittel keine Konsumgüter sind. In den 80er-Jahren in Italien gegründet, setzt die Bewegung Zeichen gegen Fast-

food-Ketten und Billiglebensmittel. Ihre drei Prinzipien sind:

- Gute Lebensmittel, die geschmackvoll, gesundheitlich einwandfrei sind sowie einen Teil der lokalen Kultur darstellen.
- Saubere Lebensmittel, für deren Herstellung sparsam mit den Ressourcen der Erde umgegangen wurde, so dass die Ökosysteme oder die Umwelt nicht belastet werden.
- Faire Lebensmittel, die gekennzeichnet sind durch angemessene Bezahlung und faire Bedingungen für alle, die daran arbeiten.

In diesem Zusammenhang organisiert der Verein Besichtigun-

gen bei Produzenten oder Kochkurse für Erwachsene und Kinder, sowie den Slow Food Market Zürich. Dieser dient als Plattform für kleine Produzenten, die besonders natürliche Produkte produzieren. Von den über 200 Ausstellern dieses Jahr sind lediglich 18 aus dem Ausland. «Und das», so Peter Plan, der Messeleiter an der Pressekonferenz vom vergangenen Dienstag, «unterscheidet den Slow Food Market von anderen Genussmessen.»

Kleinbauern präsentieren vier Höfe

Die wesentliche Mehrheit der



Aussteller sind selber Produzenten und aus der Schweiz, da auch Lokalität eines der Prinzipien von Slow Food ist.

Zum UNO-Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe stellt die Kleinbauern-Vereinigung vier Betriebe vor, die ihre Arbeit und ihr Engagement zeigen. Der Biohof Obereichi aus dem bernischen Lanzenhäusern bietet seine Kräuter, Tees, Sirups und sein Fleisch an. Die Familie Mengelt aus dem Bodenseegebiet stellt ihre Dörrbohnen und -tomaten aus. Der Biohof Ruebisberg aus dem Zürcher Unterland kommt mit seinen Molkereiprodukten, dem Schämpis und dem Most an den Markt, und die Gartenkooperative Ortoloco aus Zürich zeigt ihren Anbau von Gemüse.

An einem Podium, das voraussichtlich am Samstag stattfinden wird, präsentiert die Kleinbauern-Vereinigung ihr Engagement für die lokale Versorgung der Bevölkerung durch die Unterstützung von kleinen und mittleren Bauernbetrieben.

Bio Suisse und Coop als starke Partner

In der Showküche verarbeiten verschiedene Spitzenköche regionale Spezialitäten von Bio-Suisse-Höfen. Die vor allem kleineren Knospe-Produzenten und -Hersteller profitieren von der Plattform für ihr «kulinarisches Erbe der Alpen». Bio Suisse unterstützt den Auftritt, ebenso wie Pro Specie Rara und Fructus.

Seit 2006 arbeitet Coop mit Slow Food Schweiz zusammen. In ihrer Kooperation haben die zwei über 20 Produkte, die vom Aussterben bedroht gewesen wären, aufgebaut und in die Regale des Detailhändlers gebracht. Unter diesen «Presidi», wie sie genannt werden, befindet sich das Walliser Roggenbrot, Dörrbohnen aus der Deutschschweiz und viele mehr.

Nadine Baumgartner

Mehr Infos unter:
www.slowfoodmarket.ch

14. bis 16. November

Der Slow Food Market findet Mitte November in der Halle 9 der Messe Zürich in Örlikon statt. Slow Food sensibilisiert Menschen, die Wert auf Geschmack, Produktvielfalt, traditionelle und regionale «Trouvailles» und wo immer möglich auf einen persönlichen Kontakt zum Hersteller legen. Neue Spezialitäten können entdeckt werden und mehr über ihre Herstellung, die Geschichte

und Tradition direkt vom Fachmann oder der Fachfrau erfahren werden. Die Besucherinnen und Besucher des Slow Food Markets können an Geschmackslabors und Degustierkursen teilnehmen und erfahren viel Wissenswertes über Herstellungstraditionen verschiedener Produkte. Ausserdem werden an öffentlichen Vorträgen und Podiumsgesprächen aktuelle Themen diskutiert. *nb*