



## Editorial

Liebe Mitglieder

Vom 23. Bis 27. Oktober 2008 wird in Turin wiederum die grösste Publikums-Food-Messe der Welt stattfinden: der Salone del Gusto in der alten – von Renzo Piano faszinierend renovierten – Fiatfabrik Lingotto. Gehen Sie nach Turin und staunen Sie über die enorme Vielfalt an handwerklichen Lebensmitteln, die heute von den Mitgliedern des weltweiten Slow Food Netzwerkes hervorgebracht werden! Noch ein Tipp am Rande: Falls Sie sich für ein Laboratorio del Gusto oder einen anderen Anlass interessieren, dann reservieren Sie möglichst bald unter [www.salonedelgusto.it](http://www.salonedelgusto.it).

Parallel zum Salone del Gusto findet auch dieses Jahr wiederum Terra Madre, das Welttreffen der Lebensmittelgesellschaften statt. Mit Terra Madre erhalten all die Produzenten, die tagtäglich ihre Arbeit im Sinne von Slow Food leisten, ein Gesicht und können sich gemeinsam mit Köchen und Wissenschaftlern zu unterschiedlichsten Themen unterhalten. An der Terra Madre 2008 werden über 8'000 Menschen aus über 150 Ländern der Welt anwesend sein. Ich freue mich besonders, dass auch aus der Schweiz eine Delegation mit 50 Mitgliedern nach Turin reisen wird. Mehr zur Terra Madre 2008 finden Sie unter [www.terramadre.info](http://www.terramadre.info).

Mit freundlichen Grüssen

Raphael Pfarrer  
Präsident Slow Food Bern

## EINLADUNG

# Wohltätiges Weihnachtsessen '08

(mru) Wie immer in den letzten Jahren, freuen wir uns, dass wir auch in diesem Jahr in der Adventszeit wieder ein wohltätiges Weihnachtsessen organisieren können. Das heisst, wir verlangen keine Teilnahmegebühr für den letzten Anlass im Jahr, sondern es darf am Anlass selber für eine gute Sache gespendet werden. Für was genau gespendet wird, wird am Abend durch die Anwesenden bestimmt.

In diesem Jahr haben wir das Thema „Tour de Suisse“ gewählt. Genau wie der diesjährige Gesamtsieger der Tour de Suisse, Roman Kreuziger, nicht allen bekannt ist, geht es auch vielen von uns so mit typischen Schweizer Gerichten.

Den Gästen vom letztjährigen Weihnachtsessen sind die Capuns sicher noch in guter Erinnerung. Wer sie erst damals kennen gelernt hat, kommt in Zukunft nicht mehr in Verlegenheit, wenn er diese leckere Bündnerspezialität auf einer Speisekarte entdeckt. In diesem Sinn fahren

wir weiter mit der Entdeckungsreise durch die kulinarische Schweiz, darunter auch einige Arche- und Förderkreisprodukte. Das spannende und in sich sicher einzigartige Weihnachtsmenü wird begleitet von einer reichen Selektion Schweizer Weinschaffens.

Das Weihnachtsessen findet am **13. Dezember 2008** statt. Beginn mit Apéro ist um 18h30.

Die Gastgeber sind auch in diesem Jahr:

Franziska & Jean-Daniel Chervet  
Ruelle des Gerles 4  
1788 Praz - Vully

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung bis am 8. Dezember 2008 mit dem Anmeldeatoln auf der letzten Seite oder per E-Mail an [info@slowfoodbern.ch](mailto:info@slowfoodbern.ch). Allen, die den Weg nach Praz nicht kennen, schicken wir gerne eine Wegbeschreibung.



**PS** Köche, Hobbyköche sowie Interessierte, die an diesem Weihnachtsessen mitkochen und mitarbeiten möchten, sind auch in diesem Jahr willkommen. Ein erlebnisreicher Abend mit einem grossen Schatz an neuen Erfahrungen ist garantiert. Markus Rütli steht für diesbezügliche Informationen telefonisch (076 222 75 50) oder per elektronische Post ([maruet@gmx.ch](mailto:maruet@gmx.ch)) gerne zur Verfügung.

## ABGESAGT

Das Laboratorio del gusto zum Thema „Förderkreis Produkte“ vom 29. Oktober 2008 muss aus organisatorischen Gründen leider auf einen späteren Zeitpunkt verschoben werden. Wir werden informieren, sobald der neue Termin bekannt ist.

## Inhalt

Einladung: Wohltätiges Weihnachtsessen '08  
Tipp: 3. Küchenfestival im Mille Sens  
Nachlese: 5. Balade gourmande de Berne  
International: Der Salone reist um die Welt  
International: Terra Madre 08  
Schlechte Berater für schlechte Lösungen



TIPP

### 3. Küchenfestival im Restaurant Mille Sens

Nach dem grossen Erfolg der letzten beiden Jahre ist das Restaurant Mille Sens in der Markthalle Bern bereits zum dritten Mal Schauplatz einer besonderen Veranstaltung - des Küchenfestivals. An verschiedenen kulinarischen Stationen Hüppli schlemmen, den Köchen über die Schulter und in deren Kochtöpfe schauen, Weine probieren und sich mit anderen Teilnehmern austauschen, kurz, einen genussvollen Abend verbringen, das ist das Motto dieses Abends.

Das Restaurant Mille Sens ist allen Teilnehmern der Balade gourmande ein Begriff. Bereits mehrmals durften wir im Rahmen dieses Anlasses zu Gast bei Urs Messerli sein und seine Spezialitäten geniessen. Grund genug, um auf diese aussergewöhnliche Veranstaltung aufmerksam zu machen.

Sicher spricht das Festival auch Mitglieder des Slow Food Conviviums Bern an. Es findet am Samstag, 25. Oktober 2008 statt. Anmeldung und weitere Informationen erfolgen direkt über das Restaurant Mille Sens. Die Platzzahl ist beschränkt, ein frühzeitiges Anmelden lohnt sich.

Restaurant Mille Sens  
Markthalle  
Bubenbergplatz 9  
3011 Bern  
info@millesens.ch  
Tel. 031 329 29 29  
Fax. 031 329 29 91

NACHLESE

### 5. Balade gourmande de Berne

(peb) *Die 5. Balade gourmande de Berne ist Geschichte. Und sie wird als eine der schönsten ihrer Art in selbige eingehen. Ein genussvoller Abend der Extraklasse.*

Zu den 96 Teilnehmern gesellte sich wohl Petrus, der für perfektes Spätsommerwetter und entsprechend lockere Stimmung sorgte. Ein Jubiläumswetter eben, wie wir es seit der allerersten Balade nicht mehr geniessen konnten.

Schon fast traditionell ist der Start der Balade im Restaurant Veranda an der Schanzeneckstrasse, in dem wir mit einem orientalischen Büffet verwöhnt wurden. Diese wunderbare Mischung von Süssem und Scharfem liess etwas wie Ferienstimmung aufkommen. Dazu die Weine von Adrian Klötzli, die sich wunderbar kombinieren liessen.

Nur wenige Minuten Fussmarsch sind es bis zum Restaurant National am Hirschengraben. Schon von weitem erklangen südamerikanische Klänge vom Salsa-National, einem Fest, das gleichzeitig rund ums Restaurant stattfand. Auch wenn dies dem Team vom National eine organisatorische Höchstleistung abverlangte, wurden wir mit einer sowohl geschmacklich, als auch optisch perfekten Geflügelterrinen verwöhnt. Die Weine dazu lieferten Manuel und Silvia Krebs.

Den Fischgang, ein Bio-Lachsforellenfilet im Butterblättereigmantel, erwartete uns dann im Restaurant Mille Sens in der Markthalle. Einmal mehr bewiesen Urs Messerli und sein Team sein Können. Als Winzer präsentierte Alfred Marolf seine

Erzeugnisse.

Um von der Markthalle bis zur nächsten Station der Balade gourmande, dem Restaurant zum Zähringer, zu gelangen, gibt es mehrere Möglichkeiten. Wir wählten die Route via Marzili-Bähnli und dann der Aare entlang. Ein herrlicher Spaziergang durch meine Wahlheimat. Der Anlass bietet eben nicht nur kulinarische Hochgenüsse.

Der lauschige Garten des Zähringers bot den passenden Rahmen für den Hauptgang der Balade und lud zum Verweilen ein. Die fein zubereitete Pouletrolle im Rohschinkenmantel liess sich wunderbar mit den Weinen von Erich und Katharina Andrey kombinieren.

Gestärkt durch den Hauptgang ging es dann weiter zu den Räumlichkeiten der Weinmanufaktur Rindisbacher im Kirchenfeld. Das etwas längere Stück Weg bot Platz für weitere spannende Begegnungen und interessante Gespräche.

In der Weinmanufaktur erwartete uns Gäste ein Käseteller mit feinen Spezialitäten sowie das Dessertbuffet. Die Desserts wurden von der Confiserie La Villette in Muri geliefert. Die vielen „Kleinigkeiten“ waren eine Augenweide und bildeten geschmacklich den würdigen Abschluss der diesjährigen Balade gourmande de Berne. Noch einmal hatten die Gäste Gelegenheit, Bielersee Weine zu geniessen, diesmal die Produkte von Sabine und Lukas Hasler. Zudem präsentierte Mathias Rindisbacher neben seinen Weinen einige feine Destillate zum Kaffee.

Die diesjährige Balade gourmande de Berne war einmal mehr ein spannender, abwechslungsreicher und genussvoller Abend, der mir noch lange in bester Erinnerung bleiben wird. Herzlichen Dank an Alle, die zum Gelingen des Anlasses beigetragen haben. Ein besonderer Dank gilt Franziska Chervet, die bereits zum fünften Mal die Organisation der Balade übernommen hat und dies hoffentlich noch viele weitere Male tun wird.



*Haben Sie eine Idee für einen Artikel, der in der Carte blanche veröffentlicht werden sollte? Kennen Sie ein Restaurant, das Sie anderen Slow Food Mitgliedern empfehlen möchten? Bietet der Händler Ihrer Wahl Produkte an, die Slow Food Mitglieder interessieren könnten, oder kennen Sie einen Produzenten, der ein besonderes Produkt herstellt?*

Schreiben Sie einen Artikel für die Carte blanche. Wir freuen uns über Ihren Beitrag!

*Wenn Sie keinen eigenen Beitrag schreiben möchten, senden Sie uns Ihre Ideen und Hintergrundinformationen zu, gerne erstellen wir den entsprechenden Text.*

*Bitte senden Sie Ihre Artikel oder Vorschläge an:*

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



INTERNATIONAL



## Der Salone reist um die Welt

aus *Slow Food Times* - Juli '08

Salone del Gusto und Terra Madre stellen dieses Jahr eine Reise zu den Wurzeln der Lebensmittel dar: vom Tisch zur Erde und von der Erde zum Tisch hin und zurück. Die beiden Veranstaltungen widmen sich den Kleinerzeugern mit den Kriterien gut, sauber und fair, die in einigen Fällen aus noch wenig bekannten und unvergleichlich schönen Orten kommen. Hier ein Beispiel, wohin Sie der Salone entführen kann.

### Erste Station... Die Oase Siwa, Ostägypten

Mitten im heißen Wüstensand liegt eine Lichtung aus Palmen mit kleinen Seen und Süßwasserbecken, die bei verschiedenen Temperaturen hier entspringen (Kleopatras Bad, wo früher die Bräute am Tag ihrer Hochzeit badeten). Heute leben in Siwa 11.000 Einwohner, einige noch in den traditionellen Häusern aus Lehmziegeln. Beim Salone del Gusto und Terra Madre ist der Förderkreis der Datteln aus der Oase Siwa vertreten, ein Grundnahrungsmittel der lokalen Tradition.

Auf der Website des Salone del Gusto finden Sie alle Informationen über das Event in Turin und können sich für die vielen Veranstaltungen im Programm anmelden:

**Geschmackserlebnisse**, die bekannten Verkostungen mit Anleitung von Slow

Food im Beisein von Erzeugern und Fachleuten;

**Theater des Geschmacks**, die Bühne für italienische und internationale Köche, die hier live ihre Symbolgerichte zubereiten;

**Master of Food**, Veranstaltungen zur Entdeckung einiger öno-gastronomischer Produkte: Tee, Obst und Gemüse, Fleis, Gewürze, Destillate, Kaffee und viele andere Produkte;

**Autorengespräche und Workshops der Erinnerung**, Veranstaltungen mit Persönlichkeiten aus der Wein- und Gastronomiewelt, die ihre Geschichte erzählen und Kostproben ihrer Symbolprodukte anbieten;

**Verabredungen zum Essen**, 20 Menüs in Turin und ganz Piemont in historischen Adelssitzen und Schlössern;

**Il caffè di Slow Food**, Gespräche und Buchvorstellungen von Slow Food Editore: eine Reise durch Worte, Lebensmittel, Weine und Liköre.

Seine Basis ist das Netzwerk der Kontakte und Verbindungen zwischen all jenen, die sich in der Welt mit ihrem Anbau, der Verarbeitung, dem Handel und der Zubereitung von Lebensmitteln dafür einsetzen, die lokalen, traditionellen, nachhaltigen Produktionsweisen zu unterstützen.

Terra Madre stellt die positive Globalisierung dar und verleiht allen Menschen eine Stimme, die sich nicht mit dem gleichmacherischen, unmenschlichen und allumfassenden Modell von jenen abfinden wollen, die auf lebendige Materie die entfremdenden Regeln der Industrie anwenden. Die Bündnisse von Terra Madre versammeln sich, um zu fordern, dass die Lebensmittelproduktion eine harmonische Beziehung mit der Umwelt erhalten muss, um für traditionelle Praktiken kulturelle und wissenschaftliche Würde zu fordern, um in ihre Herkunftsländer mit der positiven Kraft zurückzukehren, die entsteht, wenn man sich als Teil einer wahren „Schicksalsgemeinschaft“ fühlt.

2006 vereinte Terra Madre 1600 Lebensmittelbündnisse mit 5000 Bauern, Züchtern, Fischern und handwerklichen Erzeugern aus dem Agrar- und Lebensmittelsektor, 1000 Köche sowie 400 Universitätsdozenten und -vertreter. Neu bei diesem dritten Treffen sind die jungen Menschen, Studenten ebenso wie Bauern. Gemeinsam soll über eine Zukunftsperspektive nachgedacht werden, bei der die Erde wieder im Mittelpunkt der weltweiten Themen steht: für eine lokalbezogene, menschliche Landwirtschaft, ein alternatives Lebensmodell.

## Terra Madre 08

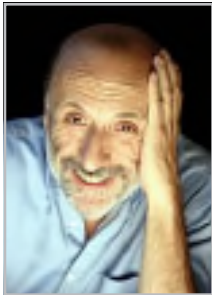
*Offizieller Pressetext*

Terra Madre ist das Welttreffen der Lebensmittelbündnisse, das vom italienischen Landwirtschaftsministerium, der Italienischen Entwicklungshilfe/Aussenministerium, der Region Piemont, der Stadt Turin und Slow Food in Zusammenarbeit mit dem Bauernverband Coldiretti Piemonte und der Stiftung CRT organisiert wird.



INTERNATIONAL

## Schlechte Berater für schlechte Lösungen



Wenn eine Institution, eine Firma oder eine Regierung sich Ziele gesetzt haben und es nicht schaffen, sie zu erreichen, werden im Allgemeinen die Führungsspitzen ersetzt, die Manager entlassen oder

Wahlen ausgerufen, um die Regierung zu wechseln. Die FAO (UNO-Weltorganisation für Ernährung und Landwirtschaft) hatte sich 1996 das Ziel gesetzt, bis 2015 die Zahl der Hunger leidenden Menschen in der Welt – damals 800 Millionen – zu verringern: heute, im Jahre 2008, sind es 850 Millionen und die aktuelle Lebensmittelkrise droht, sie in kürzester Zeit um weitere 100 Millionen ansteigen zu lassen.

Der FAO-Gipfel im Juni 08 in Rom hätte also mehr als über die aktuelle Krise, über den realen Nutzen kostspieliger Mega-Institutionen wie der UNO-Ernährungsorganisation oder der äusserst grosszügigen Weltbank nachdenken sollen, die einen Geldregen verteilt, der Abhängigkeit schafft – als würde es zur Lösung von Problemen dieser Reichweite genügen, einfach Hand ans Portemonnaie zu legen. FAO-Präsident Jacques Diouf ist seit 1993 im Amt und seitdem hat sich die Situation verschlimmert: Darf man sich da nicht fragen, ob ein drastischer Wandel angebracht sei? Aber nicht nur ein Wandel in den Spitzenpositionen, sondern auch in den Gesprächspartnern, denn die Berater, die Diouf wählte, um die Krise zu „bändigen“, sind die GVO-Produzenten, die Saatgutverkäufer, die Produzenten von Junk Food – jene Unternehmen, die mehr als alle anderen die Lebensmittel rund um den Globus reisen lassen und vor allem die Einzigen, die mit dieser Krise Gewinn machen. Man schaue sich nur ihre Börsentrends an.

Schlechte Berater für schlechte Lösungen: Notwendig ist dagegen ein Übergang zu einer dezentralisierten, demokratischen und kooperativen biologischen und ökologischen Landwirtschaft, die also nicht von den multinationalen Unternehmen kontrolliert ist, sondern in kleinem Massstab umgesetzt wird. Eine Landwirtschaft, die von den traditionellen Gemeinschaften, von Agrarökologen und eingeborenen Volksstämmen Jahrtausende lang praktiziert wurde, der die Prinzipien Diversität, Synergie und Recycling zugrunde liegen. Die Lösung ist ein Netzwerk von lokalen Wirtschaften, die wir in einer Mischung aus Tradition und Innovation verbinden können: Diese sollten mit dem Geld, das in Rom gesammelt wurde, unterstützt werden! Es sind die Bauern und alle, die Lebensmittel produzieren, und die Tatsache, dass sie 80% dieser 850 Millionen Hunger Leidenden ausmachen, ist eine Zahl, die nach Rache schreit.

Bei der Agrarindustrie anzufragen, die von ihr verursachten Probleme mit den gleichen Mitteln, die zu ihrer Entstehung geführt haben, zu lösen, ist sinnlos und schädlich. Bodenverschmutzung, GVO, Monokulturen, Subventionen und Dumping, Verlust der Lebensmittelsouveränität und der Freiheit, das eigene Saatgut zu verwenden, die eigene biologische Vielfalt zu nutzen: Die Schuld liegt nicht bei den Bauern und auch nicht beim Klima. Beide sind die ersten, die darunter leiden – unter diesen Dingen, die sie nicht erfunden haben. In Rom war davon aber nicht die Rede. Im Gegenteil, die Nachricht, die einige Tage lang das grösste Aufsehen erregte, war die fehlende Einladung von Ahmadinejad zu einem Galaessen! Thema des Gipfels war der Hunger in der Welt...

Carlo Petrini  
aus *Slow Food Times* - Juni '08

### Anmeldung

Ich melde ..... Personen für das **Wohltätige Weihnachtsessen '08** am **13. Dezember 2008** an:

Vorname, Name: .....

Strasse, Nr.: .....

PLZ, Ort: .....

Anmeldung bitte bis am **8. Dezember 2008** an:

**Cornelia Beck, Slow Food Convivium Bern, Asylstrasse 67, 3063 Ittigen**  
oder per E-Mail an **info@slowfoodbern.ch**

## Agenda

2008

13. Dezember 2008

Wohltätiges Weihnachtsessen



**Vorschau 2009**

(ohne Gewähr)

11. Februar 2009

Hauptversammlung Convivium Bern



21. Februar 2009

„Kartoffeln“  
Nationales Geschmackslaboratorium



7. März 2009

Slow Food Delegiertenversammlung  
im Kanton Bern



24. - 26. April 2009

Reise nach Süddeutschland

## Internationale Termine

7. bis 11. Mai 2008

Slow Food on Film  
Bologna



23. bis 27. Oktober 2008

Salone del gusto / Terra madre  
Torino

## Impressum

Redaktion & Gestaltung  
Philipp Beck

Adresse

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

Autoren

Philipp Beck (peb)  
Markus Rütli (mru)

Lektorat

Ernst Roth

