



EIN INVENTAR, DAS APPETIT MACHT!

PROJEKTBE SCHREIBUNG

KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE PATRIMONIO CULINARIO SVIZZERO PATRIMONI CULINAR SVIZZER

CASE POSTALE 128
1000 LAUSANNE 6

T +41 21 619 44 60
F +41 21 601 53 79

CONTACT@PATRIMOINECULINAIRE.CH
WWW.PATRIMOINECULINAIRE.CH

ZUSAMMENFASSUNG UND INHALT

Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz erfasst erstmals über Kantons- und Regionsgrenzen hinaus – auf gesamtschweizerischer Ebene – traditionelle Schweizer Nahrungsprodukte, deren Herstellung, Eigenschaften und Geschichte. Damit wird ein wichtiges Kapitel der Schweizer Kulturgeschichte erschlossen. Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz ist vom Bund initiiert.

Mehr zum Inventar auf Seite 2

Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz wurde im Jahr 2004 gegründet. Darin vertreten sind die KOLAS, Slow Food Schweiz, Agridea sowie IPPACS. Ein Exekutivteam führt in enger partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit den Kantonen und seinen Netzwerken die Arbeiten für das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz durch.

Mehr zum Verein auf Seite 4

Ein wichtiges Anliegen des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz ist es, der Schweizer Bevölkerung ihre kulinarische Tradition näher zu bringen. Vom Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz profitieren im Idealfall alle Akteure im Nahrungsumfeld: Konsumenten, Produzenten, Verarbeiter und Handel.

Mehr zu den Zielen und zum Zielpublikum auf Seite 6

Die Qualität der Forschung ist von zentraler Bedeutung. Deren Unabhängigkeit und Verlässlichkeit muss zu jedem Zeitpunkt garantiert sein. Die gesammelten Daten genügen höchsten wissenschaftlichen Ansprüchen.

Mehr zum Forschungsablauf auf Seite 8

Bund und Kantone übernehmen im Sinne einer "Public-Private-Partnership" je ein Drittel der Finanzierung. Das andere Drittel soll über private Gelder finanziert werden.

Mehr zu Budget und Finanzierung auf Seite 9

1| DAS INVENTAR KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ

1|1 EINLEITUNG

"Sag mir, was du isst, und ich sag dir, wer du bist." Die bekannte Redewendung von Brillat-Savarin bringt es auf den Punkt. Was wir essen, ist von Land zu Land, von Region zu Region verschieden. Unser Speiseplan ist nicht zufällig entstanden: Er ist das Abbild einer jahrhundertlangen Entwicklung. Genau hier liegt das Interesse des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz. Wie sieht die kulinarische Entwicklung in der Schweiz aus? Welches sind die traditionellen Nahrungsprodukte? Was verraten sie über unsere Kultur? Und was können wir heute als das kulinarische Erbe der Schweiz bezeichnen?

Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz ist vom Bund initiiert. Nach einer Vorstudie, welche die Machbarkeit und das Interesse an solch einem Inventar geprüft hat, übergibt der Bund im Jahr 2004 die Realisierung an die dafür gegründete private Trägerschaft Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz.

1|2 WAS WIR MACHEN

Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz erstellt ein Inventar von traditionellen Schweizer Nahrungsprodukten: das kulinarische Erbe der Schweiz. Als kulturelles und wissenschaftliches Projekt werden die Nahrungsprodukte erstmals über Kantons- und Regionsgrenzen hinaus – auf gesamtschweizerischer Ebene – erfasst. Produktionsprozesse, Konsum, Geschichte und Eigenheiten von lokal-, regional- und nationaltypischen Nahrungsprodukten werden umfassend beschrieben. Mit dem Inventar erschliesst der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz ein wichtiges Kapitel der Schweizer Kulturgeschichte.

Produkte erzählen Geschichten

Woher kommt eigentlich der Stempel auf dem „Schabzigerstöggli“? Weshalb war der Cervelat bei den Fabrikarbeitern so beliebt? Was ist ein Uristier und weshalb nannte man Anisgebäcke auch Bauernmarzipan?

In der Ernährung widerspiegeln sich eine Vielzahl von kulturellen und historischen Aspekten. Die Produkte erzählen die Geschichten von Arm und Reich. Von Alltag und Fest. Von Kreativität und Erfindungsreichtum oder von volksmedizinischen Vorstellungen. Sie verweisen auf die klimatischen Bedingungen der einzelnen Regionen und zeigen gesellschaftliche Entwicklungen.

In der Schweiz ist eine enorme Vielfalt an Nahrungsmitteln zu finden. Durch das Zusammentreffen verschiedener Kulturen und aufgrund der unterschiedlichen Agrarzonen entsteht eine einzigartige kulinarische Vielfalt.

Die Kriterien der Produkte

Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz erforscht Nahrungsprodukte, die für die Menschen einer Region, eines Kantons oder der ganzen Schweiz eine besondere Bedeutung haben, mindestens einer Generation weitergegeben wurden (über 40 Jahre alt sind) und die heute produziert und konsumiert werden. Es handelt sich dabei um lokale, regionale und nationale Produkte, die eine besondere Verbindung zur Schweiz haben.

1|3 RELEVANZ

Das Inventar des Kulinarischen Erbes der Schweiz fügt sich in idealer Weise in ein kulturelles und gesellschaftspolitisches Umfeld ein:

- **Produktionsweise und Herkunft** von Nahrungsmitteln sind für KonsumentInnen wichtige Themen. Das Wissen darum fördert das Vertrauen in die Nahrungsmittel.
- Das **Bedürfnis nach authentischen Produkten** mit Geschichte steigt. Zuverlässige Informationen zu Produkten jenseits der Mythologien und Produktvermarktung fördern das kulturelle Verständnis.
- Das **Interesse an regionalen und nationalen Produkten** steigt.
- **Swissness** liegt im Trend.
- Essen und Trinken betrifft alle. Es ist ein nachvollziehbares Thema, um sich einer **Kultur** zu **nähern** und sie zu **verstehen**.
- **Bewusst Essen**: Die Produkte und ihre Eigenheiten zu kennen, ist ein positiver Aspekt für eine bewusste Ernährung.

1|4 ANKNÜPFUNGSPUNKTE

Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz bietet aufgrund seines praktischen Bezugs diverse Anknüpfungspunkte zur nachhaltigen Weiterentwicklung. Im Sinne einer Grundlagenforschung soll das Inventar des kulinarischen Erbes von verschiedenen Akteuren (Produzenten der Produkte, Gastronomen, regionale Förderprojekte, Tourismusverantwortliche) genutzt werden.

Konkrete Projekte zur Weiterentwicklung sind bereits geplant: Ein ansprechendes, auf eine grosse Wirkung angelegtes Buch für die breite Öffentlichkeit, Ausstellungen in Museen, Weiterbildungen für Fachpersonen etc. sowie eine Datenbank, welche die Verbreitung des kulinarischen Erbes der Schweiz unterstützt.

Eine Vision ist, den Verein Kulinarisches Erbe in ein Kompetenz- und Beratungszentrum für traditionelle Schweizer Nahrungsmittel zu überführen. Das Kompetenzzentrum könnte die Anlaufstelle für Fragen in Zusammenhang mit der Ernährung sein und das Wissen zum kulinarischen Erbe der Schweiz verbreiten. Gleichzeitig könnte das Inventar kontinuierlich aktualisiert werden.

2| DER VEREIN KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ

Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz wird im Jahr 2004 gegründet. Die Mitglieder sind die Kantone vertreten durch die KOLAS (Konferenz der Landwirtschaftsämter der Schweiz), Slow Food Schweiz, Agridea sowie IPPACS (Inventaire des Produits du Patrimoine Culinaire Suisse). Neben dem Präsident ist jede Mitgliedsorganisation mit einer Person im Vorstand vertreten. Ein Exekutivteam führt in enger partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit den Kantonen und seinen Netzwerken die Arbeiten für das Inventar durch. Ein Experten- sowie ein **Patronatskomitee** mit namhaften Persönlichkeiten unterstützen den Verein.

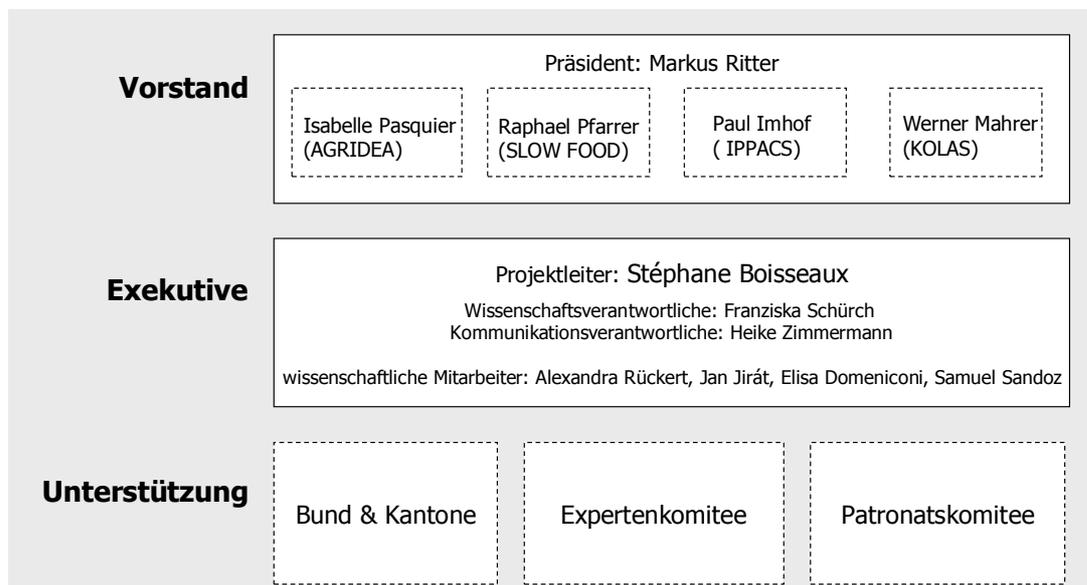


Abb. 1: Organisation des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz

Präsiert wird der **Vorstand** von Markus Ritter. Er ist Adjunkt des Departementvorstehers im Sekretariat des Justizdepartements Basel-Stadt.

Der Vorstand setzt sich zusammen aus Vertretern namhafter Mitgliedsorganisationen.

- Vertreterin Agridea (Entwicklung der Landwirtschaft und des ländlichen Raums): Isabelle Pasquier, Stellvertreterin der Geschäftsleitung Agridea Lausanne, Mitglied der Kommission AOC/IGP.
- Vertreter Slow Food: Dr. Raphael Pfarrer. Er ist Vorstandsmitglied Slow Food Schweiz und Leiter der "Arche des Geschmacks Schweiz".
- Vertreter IPPACS (Inventaire des Produits du Patrimoine Culinaire Suisse, Vereinigung von Experten aus dem Nahrungsumfeld): Paul Imhof, Gastro-Redaktor beim Tages-Anzeiger.
- Vertreter KOLAS (Konferenz der Landwirtschaftsämter der Schweiz): Werner Mahrer. Er ist Leiter des landwirtschaftlichen Zentrums in Ebenrain, Sissach BL und Präsident der KOLAS.

Ein **Exekutivteam** führt die Arbeiten für das Inventar durch:

- Dr. sc. pol. Stéphane Boisseaux, Projektleiter. Studierte Politikwissenschaften in Grenoble (F) und Lausanne. Promovierte über AOC-Zertifizierungen und deren Abläufe in der Schweiz. Autor von "Geschützte Ursprungsbezeichnungen bei Lebensmitteln". Liebt Degustationen, auch solche mit abenteuerlichen Produkten. Wohnt in Lausanne.

- Dr. des. Franziska Schürch, Projektverantwortliche Deutschschweiz und zuständig für die wissenschaftliche Durchführung. Studierte Volkskunde (Kulturwissenschaften), Theater- und Musikwissenschaft in Bern und Basel. Promotion über das Sammeln von Volkskunst. Kocht gerne für festliche Anlässe und lässt sich noch viel lieber bekochen. Lebt in Binningen, nahe Basel.
- Lic. phil. Heike Zimmermann, Projektverantwortliche Deutschschweiz und zuständig für Kommunikation. Studierte Volkskunde (Kulturwissenschaften), deutsche Sprach- und Filmwissenschaften an der Universität Zürich. Schrieb ihre Lizentiatsarbeit zum Thema "Swiss Ethno in der Gastronomie". Mag Kochexperimente und gesellige Tischrunden. Wohnt in Zürich.
- Lic. phil. Jan Jirát, wissenschaftlicher Mitarbeiter. Studierte Allgemeine Geschichte, Volkskunde (Kulturwissenschaften) und Publizistik in Zürich. Liebt scharfe, einfache Kost mit Seele statt Schnörkel. Wohnt mit vielen Kräutern und Gewürzen in Schaffhausen.
- Lic. phil. Alexandra M. Rückert, wissenschaftliche Mitarbeiterin. Studierte Geschichte, Niederlandistik sowie Wirtschafts- und Sozialgeschichte in Zürich und Leiden (NL). Schreibt seit mehreren Jahren zur Kulinarik. Geniesst und sucht die authentische Küche. Wohnt in Zürich.
- Samuel Sandoz, wissenschaftlicher Mitarbeiter. Studiert in Neuenburg Geographie, Ethnologie und Journalismus. Beschäftigt sich in seiner Diplomarbeit mit den ehemaligen Suchard Fabriken in Serrières (NE). Er ist ein grosser Bierliebhaber und braut in seiner Freizeit gerne selbst Bier.
- Lic. phil. Elisa Domeniconi, wissenschaftliche Mitarbeiterin. Studierte an der Universität Neuenburg. Ethnologie und Soziologie. Hat sich während des Studiums mit der Herstellung von Wein beschäftigt. Sie lebt in Neuenburg.

Das Team wird laufend mit PraktikantInnen ergänzt. Einzelne Produktforschungen werden per Mandat extern bearbeitet.

Unterstützt wird der Verein von folgenden **Institutionen und Personen**:

- Bund: speziell Bundesamt für Landwirtschaft.
- Kantone: kantonale Landwirtschaftsämter, auch in personeller Hinsicht.

▪ Patronatskomitee:
 Manfred Bötsch, Direktor Bundesamt für Landwirtschaft
 Jacques Bourgeois, Direktor Schweizerischer Bauernverband
 Christophe Darbellay, Nationalrat und Parteipräsident CVP
 Josef Zisyadis, Nationalrat
 Frédy Girardet, Koch
 Werner Inderbitzin, alt Regierungsrat Kanton Schwyz
 Theo Maissen, Ständerat
 Elisabeth Zölch-Balmer, alt Regierungsrätin Kanton Bern

- Expertenkomitee:
 Walter Leimgruber (Professor für Kulturwissenschaften an der Universität Basel)
 Francois de Capitani (Kurator am Schweizerischen Landesmuseum in Zürich und Prangins)
 Jakob Tanner (Professor für Geschichte der Neuzeit an der Universität Zürich)
 Dominique Barjolle (Direktorin Agridea Lausanne und Forscherin im Bereich Agrarwirtschaft)
 Laurence Bérard und Philippe Marchenay (Forscher CNRS und Verantwortliche des "patrimoine culinaire français")

3| ZIELE

- Wir bringen der Schweizer Bevölkerung ihre kulinarische Kultur näher, indem wir traditionelle Schweizer Produkte in ihrem räumlichen, zeitlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Kontext verankern.
- Wir werten die traditionellen Produkte auf und machen sie schweizweit bekannt.
- Wir vermitteln Wissen über Vielfalt, Herstellung, Geschmack und Geschichte der Produkte.
- Wir fördern die Lust, traditionelle Produkte zu konsumieren.

3|1 KOMMUNIKATIONSGRUPPEN UND ZIELPUBLIKUM

Das Zielpublikum ist so heterogen und vielfältig wie die kulinarische Landschaft der Schweiz. Konsumenten, Produzenten, Verarbeiter, Handel und Vertrieb – sie alle gestalten aktiv das kulinarische Erbe. Aus diesem Grund und um eine möglichst hohe Wirksamkeit des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz zu erreichen, werden die verschiedenen Hauptakteure aus der Nahrungsbranche miteinbezogen.

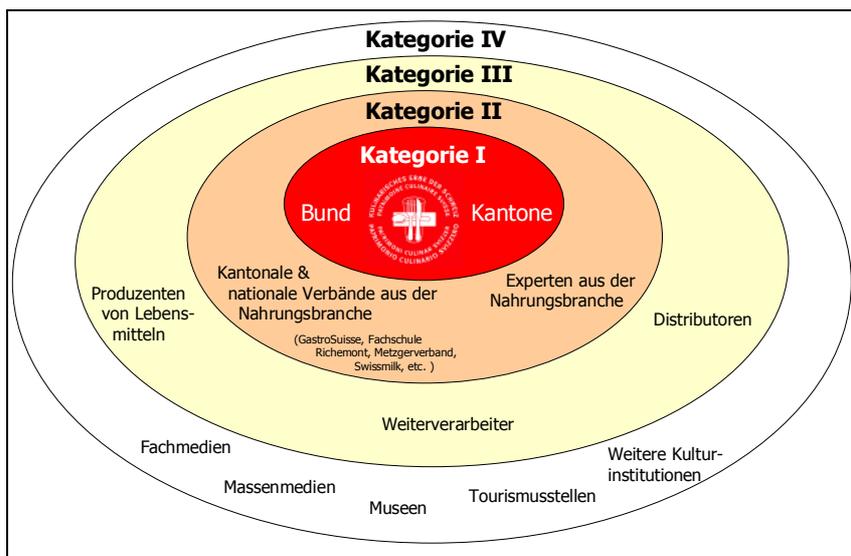


Abb. 2: Netzwerkategorien, die für das Kulinarische Erbe der Schweiz aufgebaut und genutzt werden

Kategorie I: Personen und Organisationen, die stark mit uns verbunden sind
Bund und Kantone.

Kategorie II: Experten, Verbände und Organisationen aus dem Nahrungsmittelumfeld
Experten aus der Nahrungsmittelbranche: u.a. Peter Dürr, Ernst Roth, Georges Wenger, Franziska Wirz.
Verbände und Organisationen aus dem Nahrungsmittelumfeld: GastroSuisse, Fachschule Richemont, Metzgerverband, Swissmilk, agroscope u.a. (Liste kann eingesehen werden).

Kategorie III: Hersteller, Weiterverarbeiter, Distributoren
Unternehmen, die direkt oder indirekt mit Essen und ihren Produkten zu tun haben. Dazu gehören Produzenten aus der Landwirtschaft und Industrie, Weiterverarbeiter, Distributoren.

Kategorie IV: Multiplikatoren – Medien & Kulturinstitutionen

Fach- und Publikumsmedien, die über das Projekt kommunizieren. Lokale, regionale und nationale Kulturinstitutionen (Museen, Tourismusbüros etc.).

3|2 WIE WOLLEN WIR DIE ZIELE ERREICHEN?

Vom Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz profitieren im Idealfall alle Akteure im Nahrungsumfeld: Konsumenten, Produzenten, Verarbeiter und Handel.

Kategorie I: Als Initianten und Auftraggeber stehen Bund und Kantone in regelmässigen Kontakt mit uns. Die Kantone unterstützen uns auch personell, indem sie eine Ansprechperson zur Verfügung stellen, die sich an der Forschung in die Breite beteiligt. Nach Abschluss der Forschungen erhalten Bund und Kantone einen Abschlussbericht mit allen Produktbeschreibungen, die sie für ihre Zwecke nutzen können.

Kategorie II und III: Um die Forschung möglichst effizient zu organisieren, arbeiten wir mit Fachleuten zusammen. Existierendes Wissen und vorhandene Netzwerke möchten wir nutzen und einander näher bringen, um eine maximale Wirkung zu erreichen.

⇒ Die Arbeiten stossen auf sehr viel Interesse und Goodwill bei den Netzwerken. Die angefragten Experten und Verbände unterstützen das Projekt mit grossem Engagement und Enthusiasmus.

Kategorie IV: Medien und Kulturinstitutionen spielen als Informationsmultiplikatoren eine sehr wichtige Rolle. Über eine kontinuierliche Medienarbeit sollen Fachleute sowie die breite Öffentlichkeit laufend über das kulinarische Erbe der Schweiz informiert werden. Gespräche mit interessierten Institutionen haben bereits stattgefunden.

⇒ Wie die Auflistungen im Anhang aufzeigen, ist das bisherige Medienecho zum Kulinarischen Erbe der Schweiz äusserst positiv einzuschätzen. Sowohl Fach- als auch Publikumsmedien berichten über das Kulinarische Erbe der Schweiz. Grosses Interesse zeigen auch Radio und TV. Die Kontrolle der Medienpräsenz ist über einen externen Medienbeobachtungsauftrag sichergestellt. Die systematische Beobachtung schliesst sowohl Print- als auch elektronische Medien ein.

4| FORSCHUNGSABLAUF

Die Forschung wird in intensiver Zusammenarbeit mit den Kantonen und unter Einbezug wichtiger Verbände und Experten aus der Nahrungsmittelbranche durchgeführt. Ebenso einbezogen werden die Produzenten der Produkte. Die Qualität der Forschung ist von zentraler Bedeutung. Die unabhängige und verlässliche Forschung ist zu jedem Zeitpunkt garantiert. Die gesammelten Daten genügen höchsten wissenschaftlichen Ansprüchen.

4|1 ZEITPLAN

2005				2006				2007				2008			
1.Q	2.Q	3.Q	4.Q												
1															
	2														
		3													
		4													
				5											
														6	

1 Projektaufbau

2 Forschung in die Breite: Welche Produkte kommen ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz? Erstellen von Produktlisten in Zusammenarbeit mit den Kantonen.

Erstmals liegt eine Übersicht von über 700 traditionellen, lokalen, regionalen, kantonalen und nationalen Schweizer Produkten vor. Die Vielfalt ist enorm. Nicht nur beim Käse, sondern auch bei den Süssgebäcken. Die Schweiz darf stolz sein auf diesen Nahrungsmittelreichtum!

3 Evaluierung der Produktlisten mit Fachpersonen: Erstellen einer Liste mit Produkten, die ins Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgenommen werden. Systematisierung der Produkte.

Aktueller Stand: ca. 430 Produkte werden umfassend beschrieben (z.B. Glarner Pastete, Züri Tirggel, Rosoli)

4 Pilotphase für die Forschung in die Tiefe.

5 Forschung in die Tiefe: Sammeln von Informationen zu den Produkten, Aufarbeitung der Quellen. Auswertung des Textmaterials und Erstellen von Produktbeschreibungen.

6 Produktbeschreibungen bündeln und in eine kongruente Form bringen, Abschluss

5| FINANZIERUNG

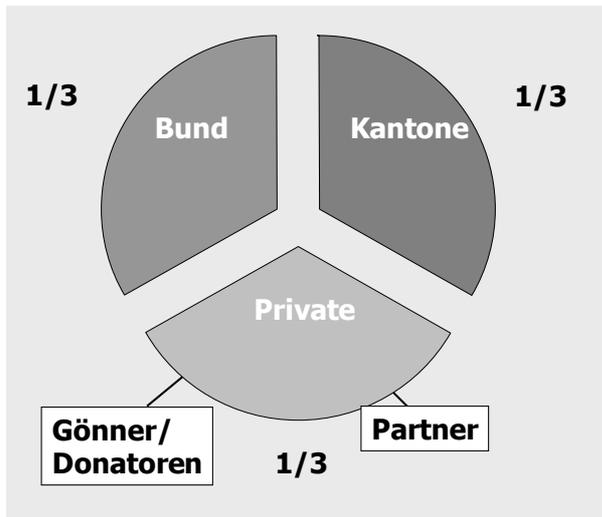


Abb. 3: Finanzierungsplan

Die Initiatoren des "Kulinarischen Erbes der Schweiz" sind Bund und Kantone. Sie übernehmen im Sinne eines "Public-Private-Partnership"-Ansatzes je ein Drittel der Finanzierung. Das andere Drittel wird über Partnerschaften mit Privaten finanziert. Deshalb suchen wir für das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz Partner und Donatoren.

5| 1 BUDGET PROJEKTLANCIERUNG (JANUAR BIS DEZEMBER 2004)

Die gesamten Vorarbeiten für die Durchführung des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz wurden von Vorstand in ehrenamtlicher Arbeit geleistet. Die Konzeption und Planung beinhaltete unter anderem folgende Arbeiten und Sachleistungen:

- Vereinsgründung, Statuten
- Aufbau des Netzwerks (Expertenkomitee, Patronatskomitee)
- Erarbeitung eines Finanzierungskonzept und erste Aktivitäten zur Mittelbeschaffung (Bund, Kantone, Stiftungen)
- Rekrutierung Exekutivteam (Inserate, Evaluation Dossiers, Bewerbungsgespräche etc.)
- Erarbeitung der ersten Kommunikationsinstrumente, Organisation einer Pressekonferenz
- Telefon, Porti etc.

Die tatsächlich aufgewendeten Stunden wurden weder ausgewiesen noch in Rechnung gestellt, belaufen sich aber auf rund 60 Tage.

5|2 BUDGET REALISATION (JANUAR 2005 BIS DEZEMBER 2008)

Ausgaben	CHF	Total CHF
1. Personalkosten		1'570'000
Team Exekutive	1'320'000	
Mitarbeit der Kantone	250'000	
2. Kommunikation		135'000
Unterstützung und Mandate Kommunikation und Fundraising	50'000	
Datenbank und Veröffentlichung der Resultate	85'000	
3. Overhead		295'000
Administration (Komitee)	25'000	
Infrastruktur, Sekretariat, Verbrauchsmaterial	270'000	
TOTAL		2'000'000

Einnahmen	CHF	Total CHF
1. Öffentliche Mittel (Bund und Kantone)		1'450'000
Bundesamt für Landwirtschaft	750'000	
Kantone	450'000	
Arbeitsaufwand der Kantone	250'000	
2. Partnerschaften		130'000
Slow Food schweiz		
Raiffeisen		
3. Donatoren		194'000
Loterie romande	125'000	
Bindella SA	20'000	
SV Stiftung	25'000	
Stiftung für eine nachhaltige Ernährung	15'000	
Migros Kulturprozent	5'000	
Merian Stiftung	3'000	
Freunde des Kulinarischen Erbes der Schweiz	1'000	
4. Eigenleistungen		12'000
Jahresbeitrag der Mitgliederorganisationen	12'000	
Verzicht Honorar der Vorstandsmitglieder während Projektaufbau	(siehe 5 1)	
5. Weitere Partnerschaften, Donatoren (fehlender Betrag)		214'000
TOTAL		2'000'000