



DEUTSCH | FRANÇAIS | ITALIANO

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

PRODUKTE INVENTAR ÜBER UNS MEDIEN PARTNER LINKS KONTAKTE

DIE BUCHREIHE ZUM KULINARISCHEN ERBE IST KOMPLETT
20.10.16

Suche Alle Kantone Alle Kategorien Suchen

Association Patrimoine Culinaire suisse | c/o AGRIDEA, Jordils 1 CP 1080, CH-1001 Lausanne | T +41 (0)21 619 44 65 contact@patrimoineculinaire.ch | Impressum

DEUTSCH | FRANÇAIS | ITALIANO

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

PRODUITS INVENTAIRE ORGANISATION MÉDIAS PARTENAIRES LIENS CONTACTS

LA SÉRIE DES LIVRES SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE EST COMPLÈTE
20.10.16

Recherche Tous les cantons Toutes les catégories Rechercher

Association Patrimoine Culinaire suisse | c/o AGRIDEA, Jordils 1 CP 1080, CH-1001 Lausanne | T +41 (0)21 619 44 65 contact@patrimoineculinaire.ch | Impressum

DEUTSCH | FRANÇAIS | ITALIANO

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

PRODOTTI INVENTARIO CHI SIAMO MEDIAS PARTNER LINKS CONTATTI

LA SÉRIE DES LIVRES SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE SUISSE EST COMPLÈTE
20.10.16

Ricerca Tutti i cantoni Tutte le categorie Ricerca

Association Patrimoine Culinaire suisse | c/o AGRIDEA, Jordils 1 CP 1080, CH-1001 Lausanne | T +41 (0)21 619 44 65 contact@patrimoineculinaire.ch | Impressum

VEREINSVERSAMMLUNG VOM 31. MAI 2017

JAHRESBERICHT 2016 DES VEREINS „KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ“

Das vergangene Jahr des Vereins „Kulinarisches Erbe der Schweiz“ (KES) stand weiterhin im Zeichen der Mitgliederwerbung, der Konsolidierung der Finanzen sowie der Fortführung des vom BLW unterstützten Projekts „Fertigstellung und Ausbau des Inventars“. Die seit 2014 eingeschlagene strategische Neuausrichtung des Vereins hat sich auch in diesem Jahr bewährt. Dank des Mitgliederzuwachses und den vom Bund zur Verfügung gestellten Geldern, ist es dem Vorstand gelungen einen attraktiven Internet-Auftritt zu verwirklichen, die geplanten Aktivitäten umzusetzen und ein ausgeglichenes Jahresergebnis zu erzielen.

Wir bedanken uns bei unseren Mitgliedern, Partnern, beim BLW und allen die den Verein „Kulinarisches Erbe der Schweiz“ mit Rat, Tat und finanziellen Beiträgen unterstützt haben.

1 Ereignisse und Aktivitäten

Vereinsleben und Tätigkeit des Vorstandes

An seiner ordentlichen Generalversammlung vom 22. Juni 2016, die im „Café du Vieil Ouchy“ in Lausanne stattfand und deren Gastgeber die „Fondation pour la Promotion du Goût“ war, wurde Tania Brasseur Wibaut als Vertreterin von Slowfood Schweiz, neu in den Vorstand aufgenommen. Sie trat die Nachfolge von Werner Stirnimann an, der nach zwei Jahren engagierter Mitarbeit im Vorstand seinen Rücktritt aufgrund seines hohen Arbeitspensums angekündigt hatte. Herzlichen Dank an Werner für die exzellente Zusammenarbeit und herzlich willkommen Tania! Alle anderen Vorstandsmitglieder wurden in Ihrem Amt bestätigt. Die aktuelle Zusammensetzung des Vorstands ist demnach folgende:

- Olivier Girardin, Präsident
- Tania Brasseur Wibaud, Vertreterin von Slow Food Schweiz
- Jasmine Said Bucher, Vertreterin von alpinavera
- Astrid Gerz, Vertreterin von AGRIDEA
- Paul Imhof, Vertreter von IPPACS

Der Vorstand traf sich insgesamt zu fünf ordentlichen Sitzungen.

Zusätzlich zur ordentlichen Generalversammlung, die neben den Vorstandswahlen und anderen statuarischen Geschäften, die Revision der Statuten zum Gegenstand hatte, musste der Vorstand eine ausserordentliche Generalversammlung einberufen da die zur Statutenänderung notwendige Mehrheit der Mitgliederstimmen nicht anwesend war. Die ausserordentliche GV fand am 30. September 2016 in Bern statt. Dabei wurden die revidierten Statuten, sowie das aktualisierte Mitgliedertarifsystem und das Jahresbudget einstimmig angenommen.

Mitglieder

In 2016 traten drei neue Organisationen dem Verein bei: der „Service de l'agriculture du Valais“, das Amt für Umwelt und Energie Basel Stadt sowie das Amt für Landschaft und Natur des Kantons Zürich. Leider musste der Verein auch einen Abgang verzeichnen; „Das Beste der Region“ ist nach dreijähriger Mitgliedschaft zum 31.12.2016 aus dem Verein ausgetreten mit der Begründung, dass die Finanzierung des Kulinarischen Erbe der Schweiz nicht Sache der Absatzförderungsorganisationen sei.

Die Liste der Einzelmitgliedschaften wurde in 2016 von zehn auf zwölf natürliche Personen erweitert.

Die Gesamtanzahl der Vereinsmitglieder beläuft sich somit Ende 2016 auf zwanzig Mitgliedsorganisationen (juristische Personen) und zwölf Einzelmitglieder (natürliche Personen).

Die gute Nachricht für die Zukunft: Für 2017 hat das Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden ein Mitgliedschaftsgesuch eingereicht und ebenfalls Gelder für die Übersetzung der Produktfiche des Kantons vom Italienischen ins Deutsche und Französische zugesagt. Eine weitere, in 2017 beigetretene natürliche Person, erhöht die Anzahl der Einzelmitgliedschaften auf dreizehn.

Fertigstellung und Ausbau des Inventars

Auch in diesem Jahr konnte der Verein Dank der Ende 2014 bewilligten Bundesgelder und der Eigenmittel im Bereich der Fertigstellung und des Ausbaus des Inventars gute Fortschritte verzeichnen. Die Fertigstellung (Korrekturen, Anpassungen, Dysfunktionen) der neuen Webseite konnte umgesetzt werden, auch Dank der Rückmeldungen seitens der Mitgliedsorganisationen, sowie der Aktualisierung von fast der Hälfte der aufgeschalteten Produktfiche. Die graphische und inhaltliche Gestaltung in den drei Landesprachen (Deutsch, Französisch und Italienisch) ist gelungen. Was nach wie vor fehlt ist qualitativ hochwertiges Fotomaterial um die jeweiligen Produkte zu illustrieren.

Die vom Vorstand anfangs 2016 aufgenommenen Kontakte mit allen Kantonen um die Übersetzung weiterer Produktfiche in andere Landessprachen vorantreiben zu können, haben ihre Früchte getragen. Insgesamt wurden Gelder von vier Kantonen (Waadt, Solothurn, Aargau und Graubünden) in Höhe von insgesamt 70'500 CHF bewilligt. Diese wurden bislang noch nicht abgerufen, da es zunächst galt alle Produktfichen zu aktualisieren bevor sie übersetzt werden.

Wie bereits in 2015 musste der Verein auch in 2016 eine Verlängerung der Projektlaufzeit des vom BLW kofinanzierten ausserordentlichen Projektes um ein Jahr beantragen. Grund für diese Verlängerung sind nicht die fehlenden, im Rahmen dieses Projektes geplanten Massnahmen, sondern die mit der Ausschüttung des BLW-Beitrages verbundenen Eigenmittel. Für 2017 können insgesamt noch ca. 16'000 CHF beim BLW abgerufen werden was seitens des Vereins einen Eigenmittelbetrag in der gleichen Höhe notwendig macht. Das BLW gab dieser Verlängerung grünes Licht, aber mit der Bedingung, dass das Projekt definitiv zum 31.12.2017 beendet sein muss.

Geschäftsstelle weiterhin bei AGRIDEA angesiedelt

Der zum 31.12.2016 auslaufende Vertrag mit AGRIDEA für die Weiterführung der Geschäftsstelle sowie für die im Rahmen des BLW finanzierten Projektes zur Fertigstellung des Inventars anfallenden Projektleitungsaufgaben, wurde um ein Jahr (bis zum 31.12.2017) unter den gleichen Bedingungen (Jahrespauschale in Höhe von 10'000 CHF) verlängert.

Die Übergabe der Buchhaltung vom Kanton Bern an AGRIDEA erfolgte nach dem Jahresabschluss 2015, im ersten Trimester 2016. Die Kostenstelle des KES wurde in das Buchhaltungssystem der AGRIDEA integriert und das erste Buchhaltungsjahr wurde erfolgreich abgeschlossen (siehe Jahresrechnung).

Bekanntheit und Promotion

Messen und Märkte

Die Erfahrungen von 2015 haben gezeigt, dass der, für die Präsenz des kulinarischen Erbes der Schweiz an Messen und Märkten, erforderliche Aufwand in keiner Relation zum Nutzen steht. Daher hat der Vorstand entschieden, diese Auftritte nicht zu wiederholen, sondern wie in der Vergangenheit auf konkrete Anfragen von Medien und Veranstaltern zu reagieren und somit seine Kräfte in den Bereichen Bekanntheit und Promotion zu bündeln.

Medien

[Das kulinarische Erbe der Schweiz: Band 5](#)

Der letzte Band der fünfbändigen Reihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz - Miniaturen von Paul Imhof», eine Sammlung einheimischen Geschmacks, erschien im Oktober 2016. Dieser Band widmet sich den kulinarischen Erbe-Produkten der Kantone Freiburg, Genf, Neuchatel, Waadt und Wallis.

Presseartikel und Radio

Auch in 2016 hatte der Verein viele Kontakte und Gespräche mit Medien. Das Erscheinen des o.g. 5. Bandes zum Kulinarischen Erbe der Schweiz, von unserem Vorstandsmitglied Paul Imhof, sorgte wie bereits in den Jahren zuvor für eine umfangreiche Berichterstattung in verschiedenen Printmedien und Sendungen. So zum Beispiel folgende Artikel und Interviews mit Paul Imhof:

- [Iss die Schweiz](#), Interview mit Paul Imhof ins „Salz und Pfeffer“ vom 20.11.2016 Sendung „A point“ mit dem Titel „[Kulinarisches Erbe der Bergkantone](#)“ vom 3. November 2015
- [«Was heute aus der traditionellen Küche gemacht wird, ist hysterisch»](#), Artikel zum Interview mit Paul Imhof in der Berner Zeitung vom 10.11.2016

In anderen Medien werden spezifische Kulinarische Erbe Produkte beleuchtet wie z.B. die Gurken in der RTS Sendung „A bon entendeur“ vom 13 September 2016; [Cornichons: y a quoi dans l'bocal?](#)

Das Kulinarische Erbe ist seit dem 22.04.2017 bis zum 01.10.2017 im Zentrum der Ausstellung „[Was isst die Schweiz](#)“ im Schweizerischen Nationalmuseum in Schwyz präsent. Ein am 23. April 2017 erschienener Artikel in der Luzerner Zeitung mit dem Titel „[Angerichtet: Unsere Teller einst und jetzt](#)“ berichtet davon.

Ausblick

In 2017 hat der Vorstand sich folgende Prioritäten gesetzt:

- Umsetzung der restlichen Massnahmen im Rahmen des vom BLW bewilligten Projekts zur Aktualisierung der Datenbank
- Anwerbung neuer Mitgliedsorganisationen und/oder Sponsoring: Kantone sowie Firmen/Unternehmen deren Produkte im Kulinarischen Erbe enthalten sind
- Übersetzung der Hälfte der Produktfichen für die bereits Gelder seitens der o.g. vier Kantone bewilligt wurden.
- Gelder für die Übersetzung vom Deutschen ins Französische des 5. Bands „Kulinarisches Erbe der Schweiz“ (Produkte der Romandie) finden.
- Aufnahme neuer Produkte wie beispielsweise Molke, Spenziger, Chantzet, etc.
- Die Expertenkommission anhand konkreter Projekte und neuem Verfahren wiederbeleben.

Courtemelon und Lausanne im Mai 2017

Olivier Girardin, Präsident

Astrid Gerz, Geschäftsführerin