



VEREINSVERSAMMLUNG VOM 03. MAI 2018

JAHRESBERICHT 2017 DES VEREINS „KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ“

Auch im 2017 hat sich der Verein „Kulinarisches Erbe der Schweiz“ (KES) vorrangig der Konsolidierung der Finanzen sowie der Fortführung und Abschliessung des vom BLW unterstützten Projekts „Fertigstellung und Ausbau des Inventars“ gewidmet. Dank der Mitgliederbeiträge und den vom Bund zur Verfügung gestellten Mitteln ist es dem Vorstand gelungen, einen Jahresgewinn von knapp 3'000 CHF zu erzielen (vergl. Jahresrechnung/Bilanz).

Der Verein bedankt sich bei seinen Mitgliedern, den Mitgliedern der Expertenkommission, Verbänden und Privatpersonen, den Kantonen und dem Bundesamt für Landwirtschaft sowie den Revisoren für die Unterstützung und bei den Medien für ihr Interesse am Kulinarischen Erbe der Schweiz.

1 Ereignisse und Aktivitäten

Vereinsleben und Tätigkeit des Vorstandes

Die ordentliche Generalversammlung fand am 31. Mai 2017 im Siemensgebäude in Bern unter Anwesenheit von 14 Mitgliederorganisationen und 2 Einzelmitgliedern statt. Am anschliessenden Apéritif, gesponsert von unserem Mitglied „Pays Romand-Pays Gourmand“, hatten die Teilnehmer-Innen Gelegenheit, die Diskussionen fortzuführen und sich informell auszutauschen. Neben den statuarischen Geschäften (Jahresfinanzabschluss und -bericht) lagen, ausser dem vom Vorstand eingereichten Antrag auf Mitgliedschaft des Amtes für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden, keine weiteren Anträge vor. Dieser wurde einstimmig genehmigt und begrüsst.

In 2017 traf sich der Vorstand zu vier ordentlichen Sitzungen. Weiterhin wurde eine Sitzung mit der Expertenkommission einberufen, deren Ziel die Wiederbelebung dieses Gremiums anhand konkreter Aufgaben war. Die Qualitätssicherung der aktualisierten, im Inventar bereits aufgeschalteten Produktefiche, sowie die Neudefinition des Ablaufes für die Erstellung einer neuen Fiche und deren Aufnahme ins Inventar anhand des Testproduktes des „fromages du Jura“ standen im Vordergrund. Neben einer Kerngruppe von Experten, die das Projekt kennen, soll mittelfristig eine Ringgruppe von Spezialisten (Historiker, Käser...) eingesetzt werden, auf die für spezifische Fragen zurückgegriffen werden kann.

Im Rahmen des Alpine Space Projektes „AlpFoodway“ ist der Verein seit 2017 als Beobachter aktiv. In diesem Rahmen fand im September eine Konferenz in Poschiavo statt an der unser Vorstandsmitglied, Frau Jasmine Said Bucher (alpinavera) den Verein repräsentierte und das Kulinarische Erbe im Rahmen einer Podiumsdiskussion präsentierte. Eines der Ziele dieses Projektes ist es, die Kulinarischen Erbe Produkte der Alpen zu erfassen und/oder zu ergänzen, eine Teilkomponente, die von einem weiteren schweizerischen Projektpartner, dem „Centre Régional d'Etudes des Populations Alpines“ (CREPA) durchgeführt wird und mit denen unser Verein diesbezüglich in Kontakt steht.

Insgesamt hat der Verein 2 Medienmitteilungen herausgegeben: eine im Anschluss an die Generalversammlung 2017 und eine weitere zum Jahresende.

Mitglieder

Im 2017 trat das Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden dem Verein bei (siehe positiver Entscheid der GV). Leider musste der Verein auf Ende des Jahres ebenfalls drei Abgänge verzeichnen, darunter die KOLAS (Vereinsgründungsmitglied), der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (Mitglied seit 2012) sowie das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (Mitglied seit 2014). Begründet wurde dies mit dem Rückgang eigener finanzieller Mittel und dem Kosten-Nutzen Verhältnis.

Die Liste der Einzelmitgliedschaften wurde in 2017 von zwölf auf dreizehn natürliche Personen erweitert.

Die Gesamtanzahl der Vereinsmitglieder beläuft sich somit Ende 2017 bzw. zum 01.01.2018 auf achtzehn Mitgliedsorganisationen (juristische Personen) und dreizehn Einzelmitglieder (natürliche Personen).

Für 2018 hat der Kanton Genf dem Verein seine Mitgliedschaft zugesagt mit einem Beitrag von 2000 CHF pro Jahr. Vertreten wird der Kanton durch das Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE). Über das Mitgliedschaftsgesuch wird die Generalversammlung 2018 entscheiden.

Fertigstellung und Ausbau des Inventars

Das vom Bundesamt für Landwirtschaft Ende 2014 bewilligte Projekt zur Fertigstellung und zum Ausbau des Inventars musste und konnte Ende 2017 endgültig abgeschlossen werden. Dank der Bundesunterstützung und der Eigenmittel wurden sämtliche Produktfiche aktualisiert, von Experten gegengelesen und einige konnten bereits aufgeschaltet werden. Weitere Anpassungen und Dysfunktionen der neuen Webseite konnten im Rahmen dieses Projektes erledigt werden. Die Bereitstellung von qualitativ hochwertigen Fotos seitens der Regionalmarke „Produits du terroir du pays de Fribourg“ ermöglichte es uns die Freiburger Produkte attraktiver zu illustrieren. Ziel ist es, in einem fortlaufenden Prozess, aktuelle, bereits auf Ebene der Regionalmarken und Branchenorganisationen existierende Fotos in allen Produktfichen zu integrieren.

Im 2017 konnten die bereits im 2016 bewilligten Gelder für die Übersetzung weiterer Produktfichen in andere Landessprachen teilweise abgerufen werden. Insgesamt hatten vier Kantone (Waadt, Solothurn, Aargau und Graubünden) Gelder bewilligt. 2017 wurden die vom Kanton Graubünden zugesagten Gelder in Höhe von 3'500 CHF ausgezahlt und die Übersetzungsarbeiten ausgeführt. Der Kanton Aargau hat Ende 2017 18'000 CHF für die in 2018 geplanten Übersetzungen der kantonalen Fichen ausgezahlt. Vom Kanton Waadt (29'000 CHF) und Solothurn (8'000 CHF) werden die Mittel für 2018 erwartet.

Der Verein hat ebenfalls Ende 2017 erste Anstrengungen unternommen, um Verlage in der Romandie zu kontaktieren, welche Interesse an der Veröffentlichung des Buchs zum Kulinarischen Erbe der Schweiz in französischer Sprache hätten. Der Vorstand ist der Meinung, dass der letzte Band (5) der Buchreihe von Paul Imhof, der sich den Produkten der Westschweiz widmet sowie Teile von Band 2 (Jura und Jura-Bernois) in Französisch veröffentlicht werden müssten, um diese Produkte den Konsumentinnen und Konsumenten in der Romandie näher zu bringen. Dieses Projekt wird in 2018 weiterverfolgt.

Vertrag mit AGRIDEA für Geschäftsstelle um ein weiteres Jahr verlängert

Der zum 31.12.2017 auslaufende Vertrag mit AGRIDEA für die Weiterführung der Geschäftsstelle wird um ein Jahr (bis zum 31.12.2018) unter den gleichen Bedingungen (Jahrespauschale in Höhe von 10'000 CHF) fortgeführt. Aufgrund des Wegfalls der Bundesgelder müssen im 2017 zusätzliche Finanzierungsquellen für die Geschäftsstelle gefunden werden, um die fortlaufenden Arbeiten am Inventar (Aufschalten aller aktualisierten Fiche, neu aufgenommene Produkte) und der Webseite durchführen zu können. Die vom Verein bezahlte Pauschale in Höhe von 10'000 CHF pro Jahr entspricht knapp 9 Arbeitstagen, was ca. 0.75 Arbeitstage pro Monat entspricht, was bereits für die anderen der Geschäftsstelle anvertrauten Tätigkeiten (Anlaufstelle für Medien, breites Publikum, Unternehmen und Produzenten, Finanzbuchhaltung) nicht kostendeckend ist. Daher ist es unentbehrlich, dass der Verein weitere Projekte entwickelt um das Kulinarische Erbe der Öffentlichkeit bekannt zu machen und die von der Geschäftsstelle in diesem Bereich erbrachten Dienstleistungen decken zu können.

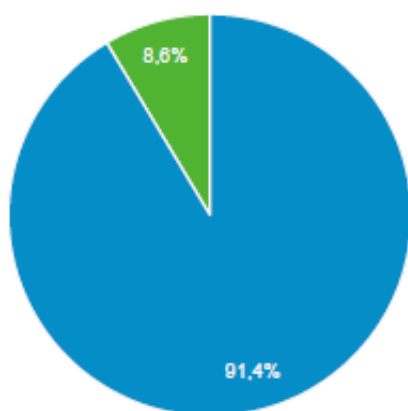
Bekanntheit und Promotion

Webseite des IKES

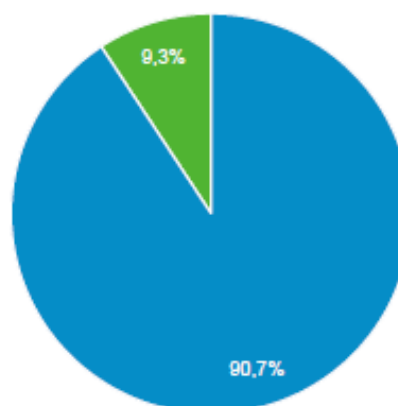
Die folgende Tabelle gibt Aufschluss über die Statistiken zum Besuch unserer Webseite im jeweiligen Kalenderjahr (01.01 – 31.12.). Im Vergleich zu 2016 hat sich die Anzahl der Besucher verdreifacht; eine erfreuliche und positive Entwicklung. Die neue Aufmachung der Webseite sowie der Zugang über Smartphones hat sicherlich zu diesem Anstieg beigetragen.

	2016	2017
Benutzer	46 104	144 884
Neue Benutzer	46 198	145 221
Besuchte Seiten	99 779	262 996
Besucher Schweiz - deutsch	24.21%	21.67%
Besucher Schweiz – französisch	9.67	14.17%
Besucher Schweiz - italienisch	1.64%	2.23%
Besucher USA	7.78%	6.46%
Besucher Deutschland	9.4%	6.11%
Besucher Italien	1.78%	1.85%
Besucher Frankreich	4.35%	4.71%

■ Neue Benutzer
 ■ Wiederkehrende Benutzer



2016



2017

Medien

Presseartikel und Radio

Die wachsende Bekanntheit des Kulinarischen Erbes der Schweiz hat 2017 bei der Geschäftsstelle sowie bei einzelnen Vorstandsmitgliedern zu zahlreichen Anfragen aus dem In- und Ausland geführt. So erkundigte sich der TV-Sender Arte nach Dörrbirnen und ein BBC-Journalist nach Älplermagronen. In der Sonntagszeitung vom 10.09.2017 erschien ein Artikel zur Bénichon, in welchem die Buchreihe „Das Kulinarische Erbe der Schweiz-Miniaturen von Paul Imhof“ als Standardwerk zitiert wird.

In Zusammenarbeit mit der Semaine du goût hatte das kulinarische Erbe die Gelegenheit, einen Artikel in der online Ausgabe der Tageszeitung „Le Matin“ unter der Rubrik „Bien Manger“ über die Biscômes zu verfassen und somit den Lesern auch Informationen zum Inventar zu vermitteln: [Le biscôme: une tradition ancienne inscrite au Patrimoine!](#)

In einem Artikel zum Bitter des Diablerets, verfasst von einer ehemaligen Expertin des Kulinarischen Erbes der Schweiz, Carine Cornaz-Bays, wird ebenfalls auf das Kulinarische Erbe verwiesen: <http://www.notrehistoire.ch/medias/105592>

In der vierten Ausgabe der unabhängigen Schweizer Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, Marmite, vom 4. September 2017 widmen sich mehrere, von Paul Imhof verfasste Artikel, Produkten des Kulinarischen Erbes der Schweiz: vin cuit, moutarde de Bénichon, Sel de Bex, Fondue, und andere.

Das Kulinarische Erbe war vom 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. Auch in 2018 (2.3. bis 23.09. 2018) wird das Kulinarische Erbe in der gleichnamigen Ausstellung [„Was isst die Schweiz“](#) präsent sein, die ins Nationalmuseum Zürich verlagert wurde, wie aus ein am 3. März 2018 auf der Bluewin-Website erschienener Artikel mit dem Titel [„Kulinarische Tour de Suisse: Was isst die Schweiz“](#) berichtet.

Das Kulinarische Erbe war ebenfalls Partner des [7. Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte](#) welcher vom 30. September bis 1. Oktober 2017 in Courtemelon stattfand. Mehr als 1 200 Produkte und 15'000 Besucher nahmen daran teil.

Ausblick

In 2018 hat der Vorstand sich folgende Prioritäten gesetzt:

- Aufschalten der aktualisierten Fichen auf der Webseite
- Anwerbung neuer Mitgliedsorganisationen und/oder Sponsoring: Kantone sowie Firmen/Unternehmen deren Produkte im Kulinarischen Erbe enthalten sind
- Übersetzung der Produktfichen der Kantone Waadt, Aargau und Solothurn
- Die mit den Verlagen aufgenommenen Gespräche zur Veröffentlichung des Buches Kulinarisches Erbe der Schweiz (Produkte der Romandie) fortführen und Gelder für die Übersetzung vom Deutschen ins Französische sowie für die Verlagskosten akquirieren.
- Aufnahme neuer Produkte, vorrangig „Fromages du Jura“ und Pferdefleisch.
- Die Zusammenarbeit mit der Expertenkommission anhand konkreter Projekte festigen.

Courtemelon und Lausanne im April 2018

Olivier Girardin, Präsident

Astrid Gerz, Geschäftsführerin