



Assemblée Générale 2025
26 septembre à Délémont

Bienvenue au nom de tout le comité



Composition du comité de 2020 à décembre 2024



Composition depuis décembre 2024, Katrin Schmid a démissionné

Ordre du jour/Traktanden



- | | |
|---|--|
| 1. Mots de bienvenue & Approbation de l'ordre du jour | 1. Begrüssung & Genehmigung der Traktanden |
| 2. Election des scrutateurs | 2. Wahl der Stimmenzähler |
| 3. Approbation du procès-verbal de l'AG 2024 | 3. Genehmigung Protokoll der Generalversammlung 2024 |
| 4. Rapport d'activités 2024 & mi-temps 2025 | 4. Jahresbericht 2024 |
| 5. Rapport financier 2024 et rapport des réviseurs | 5. Jahresrechnung 2024 und Revisorenbericht |
| 6. Comité et réviseurs : élections en 2026 | 6. Vorstand und Revisoren: Wahlen in 2026 |
| 7. Budget 2025/2026 et perspectives 2026/2027 | 7. Budget 2025/2026 und Ausblick 2026/2027 |
| 7.1 Projet « Refonte et actualisation du site WEB | 7.1 Projekt : Neugestaltung & Aktualisierung der Webseite |
| 7.2 Comité et association : idées nouveaux membres | 7.2 Vorstand und Verein : Ideen für neue Mitglieder |
| 8. Édition allemande « Das Kulinarische Erbe der Schweiz »
de Paul Imhof | 8. Deutsche Ausgabe des Gesamtvolumens «Das Kulinarische
Erbe der Schweiz» von Paul Imhof |
| 9. Nouvelles des membres et des invités | 9. Neuigkeiten der Mitglieder und Gäste |
| 10. Divers | 10. Verschiedenes |

Membres et invités excusés



- AGRIDEA (Lukas Kilcher)
- Amt für Landschaft und Natur, Kanton Zürich (Rhea Beltrami)
- Fromarte (Stefan Truttmann, François Miéville, Paul Meier)
- LANAT (Michael Gysi)
- OFAG (Patrik Aebi)
- Berner Mandelbärli AG (Th. Glatz)

Membres individuels et invités: Werner Stirnimann (MI), Katrin Schmid (MI), Ruedi Schmied (MI), Isabelle Raboud (MI et membre du groupe d'experts), Verena Girardet-Nydegger (MI) Hans Imhof (réviseur)

Membres au 1 janvier 2025



1. AGRIDEA
 2. Fondation pour la Promotion du Goût
 3. OFAG
 4. Schweizerischer Bauernverband
 5. Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV)
 6. Association suisse des AOP/IGP
 7. Slow Food CH
 8. Fondation rurale Interjurassienne
 9. alpinavera
 10. regio.garantie Romandie
 11. Fromarte
 12. Service de l'agriculture du Valais
 13. Amt für Umwelt und Energie Basel Stadt
 14. Amt für Landschaft und Natur Zürich
 15. Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
 16. Amt für Landschaft und Natur Bern (LANAT)
 17. OPAGE
 18. Berner Mandelbärli AG
 19. Culinarium Alpinum / KEDA
- + 23 membres individuels (+ 7 nouveaux depuis l'AG 2024)*

2. Désignation des scrutateurs (Stimmenzähler)



Membres présents & et calculs de voix

1. AGRIDEA (8)
2. Association suisse des AOP-IGP (8)
3. Fondation rurale Interjurassienne (8)
4. Regio.garantie Romandie (8)
5. Fondation KEDA (8)
6. Slow Food CH (5)
7. Fondation pour la promotion du Goût (5):

Membres individuels:

- Paul Imhof (1)
- Werner Mahrer (1)
- Isabelle Raboud (1)
- Josef Zysidis (1)

Total nombre ayant droit de votes: **54**

3. Approbation du PV de l'AG 2024



Procès-verbal décisionnel de l'Assemblée générale 18.06.2024

Début 10h00, fin 11h45

Présents (nombre de voix)

1. AGRIDEA (8)
2. Association suisse des AOP-IGP (8)
3. Fondation rurale Interjurassienne (8)
4. Fromarte (8)
5. LANAT (8)
6. Regio.garantie Romandie (8)
7. Slow Food CH (5)
8. Fondation pour la promotion du Goût - procuration (5)

Membres individuels :

- Paul Imhof (1)
- Isabelle Raboud (1)
- Verena Girardet-Nydegger (1)
- Yvonne Cook (1)
- Katharina Schmid (1)
- Josef Zysidis – procuration (1)

Total des voix présents : 64

Membres excusés :

- Amt für Landschaft und Natur Zürich
- Schweizer Bauerverband
- Service de l'agriculture du Valais
- OFAG
- Alpinavera
- Fondation pour la Promotion du goût
- Berner Mandelbärli AG

Membres individuels et invités excusés : Josef Zisyadis, Werner Stirnimann, Werner Ma-
hrer, Jasmine Saidbucher, Ruedi Schmiedt, Hans Imhof (réviseur)

Lieu : L'assemblée se déroule en présentiel à Berne, au Siemens-Gebäude

4. Rapport d'activités activités 2024/2025



- Séances du comité : 4 en 2024 & 1 Assemblée générale ordinaire; 3 séances en 2025
- Rédaction et soumission d'une étude préliminaire " Rapprocher les consommateurs suisses des filières agroalimentaires » fin octobre 2024 sur la base du bilan-rétrospective 2014-2023 et des nouvelles orientations stratégiques 2024-2026 [..\OneDrive - AGRIDEA\Gesuch OFAG PCS\Gesuch QuNaVVorabklärung.pdf](#); merci à nos partenaires/membres (AGRIDEA, Ass. AOP-IGP suisse, LANAT et Regiogarantie.ch pour leurs lettres de soutien
- Séance avec l'OFAG autour de cette nouvelle idée de projet suite à leur décision de refus en mai 2025: échanges constructifs (plus de détails dans perspectives 2026)

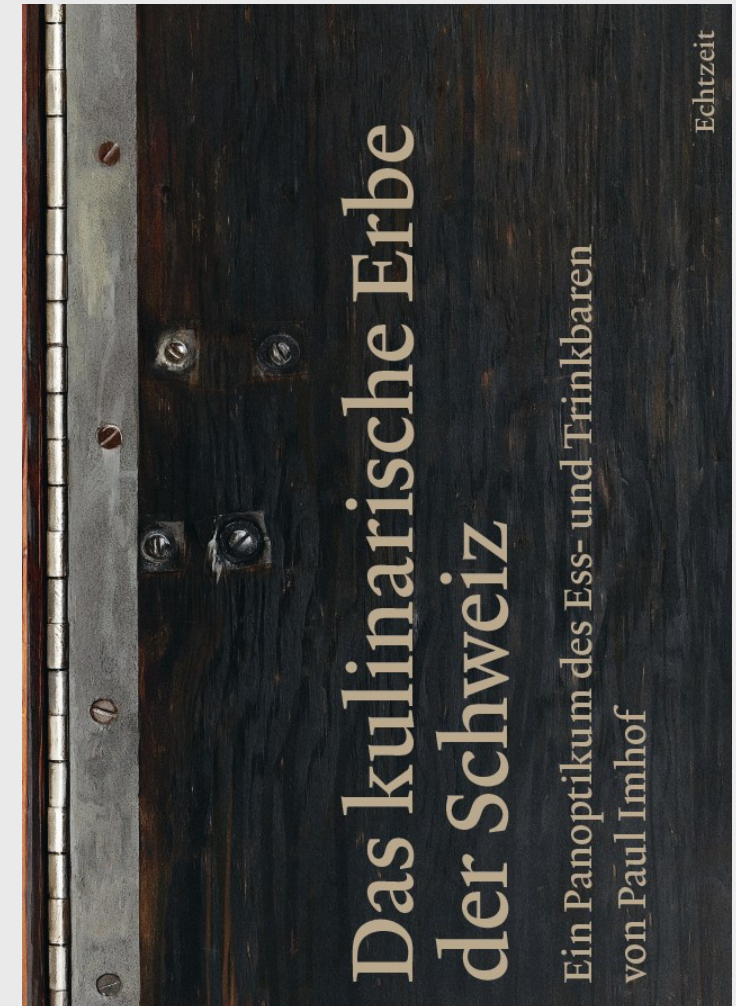
4. Programme d'activités 2024/2025



- **Livres:** Poursuite de la promotion du livre (VF parue en octobre 2022) et soutien à la promotion du livre (l'original en allemand) parue en décembre 2024



Paul Imhof
(auteur)



4. Rapport d'activités 2024/2025



- Vernissage du livre (VA) dans le magasin Berg und Tal à Zürich le 10.12. 2024



Ein neues Buch in Echtzeit

Echtzeit Verlag www.echtzeit.ch – Dezember 2024

Die vollständige Enzyklopädie des kulinarischen Erbes der Schweiz.



Paul Imhof: Das kulinarische Erbe der Schweiz.

Ein Panoptikum des Ess- und Trinkbaren. Gebunden, 776 Seiten, bebildert von Hans-Jörg Walter, Markus Root und Roland Hausheer, 78 Franken, 78 Euro. Erscheint am 1. Dezember 2024.

Paul Imhof, 1952, Journalist und Buchautor, hat während sechs Jahren als Korrespondent in Südschweiz seinen geschmacklichen Horizont erweitert und dann als Redaktor, Kolumnist und Reporter für die SONNTAGSZEITUNG, den TAGES-ANZEIGER und das Monatsmagazin GEO gearbeitet.

Ergänzt, überarbeitet und vervollständigt. Die Enzyklopädie der Schweizer Kulinarik behauptet einen unvermesslichen Schatz an Tradition und Innovation, der vom Bergell bis in den Jura und vom Genfersee bis ins Appenzelerland reicht. Das endlich erscheinende Gesamtwerk ist seit 2016 um 18 Produkte gewachsen und umfasst alle bisherigen fünf Bände, die teils bereits vergriffen sind.

«Bonne lecture, bon appétit et santé» Guy Parmelin, Bundesrat

Eine Equipe von Fachleuten, darunter der Autor Paul Imhof, hat im Auftrag von Bund und Kantonen das Inventar erstellt. Nachforschend in Bibliotheken und Archiven und im Gespräch mit Produzenten sind die Geschichten, Herstellungssprozesse und Rezepte der über 490 Produkte akribisch erfasst worden. Auf dieser Grundlage schreibt Paul Imhof seine Einträge, vertieft durch eigene Recherchen und angereichert mit Anekdoten zu Historie, Verbreitung und Genuss der vorgestellten Erbstücke. Illustriert mit tableaux culinaires von Hans-Jörg Walter, Markus Root und Roland Hausheer.

Medienkontakte und Bilder: kezia.degen@echtzeit.ch, Telefon +41 (0)61 322 45 00

- ✓ Intérêt continu de la part des médias et du grand public : nombreux articles (18) dans la presse suite à la publication du livre (all), demandes régulières auprès du secrétariat sur produits, recettes, points de vente
- ✓ Bonne présence dans les médias (presse écrite, télé, radio, blog) **en général**: COOP magazine publie régulièrement des articles et grâce à des ambassadrices comme Heddi (cuisine.helvetica) le PCS est valorisé et largement promu



4. Rapport d'activités 2024/2025

Paul Imhof et le PCS font le buzz dans les médias all., après la publication du livre (VO-all)



Diese Koch- und Essbücher sollten Sie gleich in doppelter Ausgabe bestellen: Eins zum Verschenken und eins zum Selberbehalten.

Paul Imhof: Das kulinarische Erbe der Schweiz. Ein Panoptikum des Ess- und Trinkbaren. Echtzeit-Verlag. Dieses Buch ist weder ein Kochbuch noch eine Neuerscheinung im engeren Sinn, aber es gehört ganz unbedingt in diese Auswahl. Denn erstmals sind die brillanten Texte, mit denen mein Kollege Paul Imhof, den meisten Tagli-Leserinnen und Lesern noch wohl bekannt, die kulinarische

Landschaft der Schweiz vermessen hat, in einem grossen Nachschlagewerk vereint. Imhof hat sich dafür kreuz und quer durch die Schweiz gegessen, und es gibt niemanden, der besser beschreiben könnte, welche Konsistenz ein halbharter Käse aus Bergkuhmilch – Bündner Bergkäse – hat oder welche Assoziationen der erste Biss in eine Fideriser Torte auslöst (es steigen «Bilder einer mondänen Vergangenheit auf»). Wer dieses Buch in die Hand nimmt, wird sich zuerst darin verlieren – und dann auf die Reise machen, um Imhofs kulinarische Erlebnisse möglichst rasch nachzuvollziehen. Nicht weniger als: ein Meisterwerk!

Und damit kommen wir langsam bei den echten Kochbüchern an.

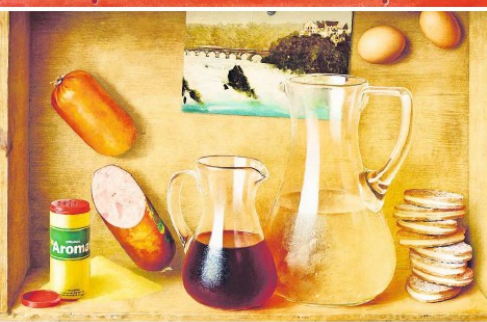
Schweiz am Wochenende, 14.12.2024



Die Geschichte hinter den Produkten

- 1. Landjäger**
Aus dem Atlas der Schweizerischen Volkskunde wird ersichtlich, dass sich der Landjäger von der Ostschweizer Richtung Westenvorgeschoben hat. Der Ursprung des Landjägers wird manchmal sogar im kantonen Appenzellerland gesucht – ausgerechnet, wo der Perli den Markt beherrscht als fast identische Konkurrenz zur allfälligen Wurst, wie ein Radfahrer in den 1930er Jahren gegen den Motor. (Müller, 2019, 2020). Der Perli wurde früher tatsächlich Appenzeller Landjäger genannt, da beide Wurstsorten sich ähnlich in der Rezeptur der Perli kennen: ein traditionelles auch Muskateller von Schweinefleisch, der Landjäger neben Kaffeeschokolade den Speck vom Schwein.
- 2. Sankt Galler Kabisbräu**
Die Herausforderung, ein wertvolles Lebensmittel wie Fleisch vor dem Verrotten zu retten, hat den Tischen der Welt einen leibhaften Schutz beschert: ein Kulturgut in Tausenden Variationen: die Wurst. Eine Kugel, ein Würstchen, ein gebackenes Fleisch, gebraten und manchmal angerichtet mit pfandlichen Zutaten, verpackt in einer Hülle. Die Wurst gilt als Restes des kleinen Mannes, und nur Bauern haben diese Überschüsse für eine Wurst. Unter Schweizer Wurstern beherrscht die weisse Dose aus St. Gallen die Gegend wie keine andere Wurst, woher Cervelat noch Schweizerbräu noch Schilling, können es auf dem Markt nicht aufnehmen.
- 3. Das Meltschbiel**
Nachdem Kanton Uri die Wurst aus dem Meltschbiel aus dem Mittelalter, im Atlas der Schweizerischen Volkskunde wird es als «schwarzer Nussknäuel» von einer bestimmten Form im schweizerischen Gegend in der Stadt Luzern erwähnt. Das Gebäck war in den 1920er Jahren, als die Urform fast, also bekannt, «schlecht» schon traditionell – auch wenn es im Idealfall 1901 nicht vorliegt. Der bunte Bilder zeigt die Ursprünge des Meltschbiels im 19. Jahrhundert an. Neugierig, die richtigen Veränderungen, und seit Anfang des 20. Jahrhunderts in der Ostschweiz nachgewiesen. In der Westschweiz kam das Meltschbiel als «croissant vaudois», in Basel dank einer Bäckerei, die unbedingten Vorurteilen keinen Vorschub leistet, als «Glockenring».
- 4. Aromat**
Das kleine gelbe Granulat wurde von Walter Obertor, einem gebürtigen Koch, der 1945 seine Stelle als Küchenchef im renommierten «Arau» in Aarau, am «Küchenchef» gegen einen Job als Versuchstechniker bei der Schweizerische Eidgenossenschaft 1957, der deutschen Firma Krombholzen eingetauscht hatte. 1962 entwickelte Obertor seinen selbstgekauften «Aron» Pflanzenextrakt aus Speisestärke, Maltose, Weizenmehl, Salzwasser, pfandlichen Fetten und Ölen, Zwiebeln, Antikalkmittel, Gewürzen, Gewürz- und Pflanzenextrakten sowie Naturkalk. Das Rezept wird geheim gehalten.
- 5. Elmer Citro**
Als 1925 Oskar Schürli, Besitzer des Elmer Kuchens, das kleine Mineralwasser unter der Bezeichnung «Elmer» auf den Markt bringen, war der Wert des Wassers bereits länger als 30 Jahre bekannt. Der «Elmer» war ein Glycerin, hatte das Wasser aus den St. Martinenquellen oberhalb von Elm auf 1200 Meter über Meereshöhe untersucht lassen. Das frisch gefüllte Wasser gefüllte ein Mineral als halbringend. Es wies sich als stark säuerlich und so «schwach» Zentner die erste Quelle, heute ein Badestadt und verkauft das Wasser in Kartons. Schürli's Sprudel kam im 1927 gab es eine Exzentrische Zentronehele und sie liess das «Elmer»-Gedächtnis beim «Elmer»-Gedächtnis Eigentum in Bern als «Elmer Citro» schützen. Die frühe Formel der harten Essenz wird weiter geheim gehalten und heute noch verwendet, offenbar zu Recht, dem Farn des St. Dreieckes werden daraus das sich Elmer Citro aus allen anderen Zitronenwasser abheben.
- 6. Maggiwürste**
Die «Maggi» Maggiwürste hat Julius Maggi (1846-1922) entwickelt, zusammen mit Bouillonpastillen (1886) die rein pflanzliche Würstchen. Wasser, Salz, Glutamat, Aromen, Holzkohlensäure sowie pflanzliches Eiweiss aus Weizen und Sojabohnen. Die genaue Rezeptur liegt im Tresor von Nestlé (Maggi) die Firma Maggi, 1954 in Allmendens AG umbenannt, fusionierte 1947 mit der Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Co. heute der Schweizer Weltmarken Nestlé mit Sitz in Vevey. Julius Maggi hatte die Formel ursprünglich nicht geheim gehalten und verkauft gegeben. Wie Maggiwürste nicht enthält, ist Maggiwürstchen. Die Pfanne heisst eigentlich Liebesküche, Liebesküche, und hat im Volksmund den neuen Namen «Käse», weil das Käse so schmeckt wie die Würste.

Paul Imhof bebildert es nicht bei der schönen Maßstab, sondern ist das kulinarische Erbe der Schweiz vor einem geistigen Auge.



Diese Texte stammen von Paul Imhof. Sind sind aus dem Buch «Kulinarisches Erbe der Schweiz».

Mehr als geschmolzener Käse: Eine neue Enzyklopädie erfasst das kulinarische Erbe der Schweiz

Christina Hubbellig | Gienessen
16.12.2024



«Tableau culinaire» mit Aromat, Hallauer Schinkenwurst und Sauser. EchtZeit-Verlag

Die Schweizer Küche verstehen, 16.12.2024

Die neu erschienene Enzyklopädie «Das kulinarische Erbe der Schweiz» ist Pflichtlektüre für kulturhistorisch interessierte Gourmets. Sie bietet umfassendes kulinarisches Wissen und amüsiert mit der einen oder anderen Anekdote.

Der erste Gedanke: Fondue, Raclette, Bratwurst. Oder vielleicht noch Ghackets mit Hörnli und Äpfelmus, Älpermagronen und Capuns. Das Repertoire, das einem in den Sinn kommt, wenn man an die Schweizer Küche denkt, ist in der Regel nicht besonders ausgefeilt. Bodenständig ist sie und deftig – von Eleganz keine Spur.

Aber stimmt das denn auch? Sind unsere kulinarischen Traditionen tatsächlich so unscheinbar wie ein Cervelat und so simpel wie eine Portion geschmolzener Käse? Oder genereller gefragt: Was macht unsere Esskultur überhaupt aus? Antworten auf diese Fragen liefert die soeben erschienene «Enzyklopädie des kulinarischen Erbes der Schweiz».

5. Rapport d'activités activités 2024/2025



- ✓ Evénements, interventions & interviews des membres du comité autour du patrimoine culinaire suisse et ses produits: Tania Brasseur

12.09.24: **Un Aliment-Une Histoire:** table-ronde organisée par [Lausanne à Table](#) en partenariat avec le [Bureau lausannois pour les immigrés \(BLI\)](#)

24.08.24: Conférence et dédicace à la [Fête du Livre de St-Pierre-de-Clages \(VS\)](#): "**L'absinthe, fée ou sorcière?**"

01.08.24: Conférence-animation à l'[Alimentarium](#) de Vevey: "**A la découverte du sérac d'alpage**" (voir la [vidéo](#))



01.08.25: "**Raisinée, cougnarde et autres vins cuits**" Conférence à l'Alimentarium de Vevey

4. Rapport d'activités activités 2024/2025

Fiches produits



- Pas de nouveau produit pendant cette période, mais un potentiel identifié pour les lentilles et petits pois (des cultures traditionnelles qui connaissent un renouveau; cf. fiche sur les olives) avec un potentiel financement
- Plusieurs d'autres produits potentiellement éligibles mais nécessite un financement pour rédiger les fiches
- Histoire sans fin autour du «Zuger Kirsch, Rigi Kirsch» de la part de M. Kleeb de la «Zuger Kirschwasser Gesellschaft» réclamant que la fiche dans l'inventaire ne met pas suffisamment en valeur le Zuger et Rigi Kirsch

4. Rapport d'activités activités 2024/2025



Partenariats/collaborations:

- ➔ **Matin online via la Fondation pour la Promotion du Goût (7^{ème} année):** poursuite de publication de 2 articles par an dans la rubrique «Bien manger» du Matin online. Par exemple en mai 2025: [Des pépites de notre patrimoine au «Festival Terroir Suisse»](#)
- ➔ **Partenaire officiel du «Mérite Culinaire Suisse».** Participation annuelle d'un membre du comité à l'édition du Mérite culinaire suisse à Berne
- ➔ **Partenaire et membre du groupe de coordination suisse** « Patrimoine alimentaire alpin » pour la candidature à UNESCO
- ➔ **Partenaire de la semaine du goût** éditions 2024 et 2025
- ➔ **Partenaire du concours suisse des produits du terroir** (Festival de Terroirs)
- ➔ **Participation à la conférence** dans le cadre de la 1^{ère} édition de **Alp 24** à Stans

5. Finances: Bilan et compte de résultats 2024

Bilanz per 31.12.2024

Bezeichnung	Anhang	do 01.01.2024	Periode 2024	Endsaldo 31.12.2024
Aktiven (en CHF)				
Umlaufvermögen				
Raiffeisen Kontokorrent 5272.3		25 333,34	22 144,55	47 477,89
Raiffeisen Sparkonto 5272.81		11 202,38	75,61	11 277,99
Forderung Lieferung und Leistungen Dritte (Debitore 1	1	0,00	12 208,00	12 208,00
Wertberichtigung Forderungen aus Lieferung + Leistungen Dritte (Debitoren)	2	0,00	-1 450,00	-1 450,00
Guthaben VST		0,00	0,00	0,00
Transitorische Aktiven	3	21 450,00	-20 801,40	648,60
Total Umlaufvermögen		57 985,72	12 176,76	70 162,48
Anlagevermögen				
Möbiliar und Einrichtungen		1,00	0,00	1,00
Total Anlagevermögen		1,00	0,00	1,00
Total Aktiven		57 986,72	12 176,76	70 163,48
Passiven (en CHF)				
Kurzfristiges Fremdkapital				
Offene Rechnungen	4	236,95	-18 494,45	-18 731,40
Transitorische Passiven	5	-24 139,30	21 899,30	-2 240,00
Total Kurzfristiges Fremdkapital		-23 902,35	3 404,85	-20 971,40
Langfristiges Fremdkapital				
Rückstellungen Publikationen		0,00	0,00	0,00
Total Langfristiges Fremdkapital		0,00	0,00	0,00
Eigenkapital (juristische Person)				
Eigenkapital		-33 610,47	-15 581,61	-49 192,08
		0	0,00	0
Total Eigenkapital (juristische Person)		-33 610,47	-15 581,61	-49 192,08
Total Passiven		-57 512,82	-12 176,76	-70 163,48

Erfolgsrechnung

en CHF	Anhang 2	Vorjahr (2023)	Berichtsjahr (2024)
Lieferungen und Leistungen			
3000 Mitgliederbeiträge		29 600,00	31 950,00
3200 Beiträge des Bundes		,00	,00
3400 Beiträge Webseite, Logo, Büche	1	7 552,00	4 686,00
3450 Beiträge Produktfiche	2	2 000,00	,00
3900 Delkreder			-1 450,00
Total Ertrag aus Lieferungen und Leistungen		39 152,00	35 186,00
Aufwand für Materialien, Waren und Dritteleistungen			
4000 Geschäftsstelle		17 949,50	-18 731,40
4400 Aufwand Dienstleistungen/Proj	3	6 302,10	,00
4401 Buch Projekt	4	3 466,00	,00
4403 Datenbanken		646,20	-648,60
4404 Webseite, Medien		387,70	,00
Total Aufwand für Materialien, Waren und Dritteleis		28 751,50	-19 380,00
Bruttoergebnis 1		10 400,50	15 806,00
Sonstiger Betriebsaufwand			
6700 Sonstiger Betriebsaufwand		537,00	-240,00
Total Sonstiger Betriebsaufwand		537,00	-240,00
Betriebsergebnis 1		9 863,50	15 566,00
Finanzerfolg			
6840 Spesen Bank- und Postkonto (-)		60,00	-60,00
6850 Zinsertrag Post, Bank, usw.		39,99	75,61
Total Finanzerfolg		20,01	-135,61
Betriebsergebnis 2		9 843,49	15 581,61
Ausserordentlicher und betriebsfremder Erfolg			
8000 Ausserordentlicher Ertrag		,00	,00
Total ausserordentlicher Ertrag		,00	,00
Unternehmenserfolg		-9 843,49	15 581,61
Unternehmensgewinn (-) -verlust (+)		-9 843,49	15 581,61

5. Rapport du réviseur des comptes 2023



An die Mitgliederversammlung des
Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz

Bericht der Kontrollstelle

Als von der Mitgliederversammlung beauftragte Kontrollstelle (Art. 9 Statuten) haben wir die Buchführung und die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung) des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz für das vom 1. Januar bis 31. Dezember 2024 dauernde Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Vorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen und zu beurteilen.

Unsere Prüfung erfolgte nach dem Grundsatz, wonach eine Prüfung so zu planen und durchzuführen ist, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung mit angemessener Sicherheit erkannt werden. Wir prüften die Posten und Angaben der Jahresrechnung mittels Analysen und Erhebungen auf der Basis von Stichproben. Ferner beurteilten wir die Anwendung der massgebenden Rechnungslegungsgrundsätze, die wesentlichen Bewertungsentscheide sowie die Darstellung der Jahresrechnung als Ganzes. Wir sind der Auffassung, dass unsere Prüfung eine ausreichende Grundlage für unser Urteil bildet.

Gemäss unserer Beurteilung entsprechen die Buchführung und die Jahresrechnung dem schweizerischen Gesetz und den Statuten des Vereins.

Die Erfolgsrechnung schliesst mit einem Gewinn von Fr. 15'581.61 ab. Das Eigenkapital beträgt per 31.12. 2024 Fr. 49'192.08.

Solothurn, 4. Juni 2025

Hans Imhof
Beauftragter Revisor

Bern, 5. Juni 2025

Alain Farine
Beauftragter Revisor

Nous remercions nos deux réviseurs
M. Hans Imhof et M. Alain Farine
pour leur révision attentive.

6. Comité et reviseurs : élections en 2026



Report des élections du comité à l'AG 2026 pour 2 raisons principales

- Slowfood CH (souhaite quitter l'association dès 2026 – Tania Brasseur représentante de Slow Food)
- Départ en cours de mandat de Katrin Schmid – représentante LANAT

Elections des réviseurs en même temps: Hans Imhof et Alain Farine sont d'accord de poursuivre l'exercice encore d'une année.

Ordre du jour/Traktanden



- | | |
|---|--|
| 1. Mots de bienvenue & Approbation de l'ordre du jour | 1. Begrüssung & Genehmigung der Traktanden |
| 2. Election des scrutateurs | 2. Wahl der Stimmenzähler |
| 3. Approbation du procès-verbal de l'AG 2024 | 3. Genehmigung Protokoll der Generalversammlung 2024 |
| 4. Rapport d'activités 2024 & jusqu'à mi 2025 | 4. Jahresbericht 2024 |
| 5. Rapport financier 2024 et rapport des réviseurs | 5. Jahresrechnung 2024 und Revisorenbericht |
| 6. Comité et réviseurs : élections en 2026 | 6. Vorstand und Revisoren: Wahlen in 2026 |
| 7. Budget 2025/2026 et perspectives 2026/2027 | 7. Budget 2025/2026 und Ausblick 2026/2027 |
| 7.1 Projet « Refonte et actualisation du site WEB | 7.1 Projekt : Neugestaltung & Aktualisierung der Webseite |
| 7.2 Comité et association : idées pour nouveaux membres | 7.2 Vorstand und Verein : Ideen für neue Mitglieder |
| 8. Édition allemande « Das Kulinarische Erbe der Schweiz »
de Paul Imhof | 8. Deutsche Ausgabe des Gesamtvolumens «Das Kulinarische
Erbe der Schweiz» von Paul Imhof |
| 9. Nouvelles des membres et des invités | 9. Neuigkeiten der Mitglieder und Gäste |
| 10. Divers | 10. Verschiedenes |

7. Budgets 2025/2026

en CHF		Vorjahr (2023)	Berichtsja hr (2024)	Budget 2024 (provisoire) CHF	Budget 2025 (inkl. Projekt mit Laufzeit 2- 3 Jahre)	Budget 2026 CHF 8inkl. Projekt mit Laufzeit 2-3 Jahre)
	Ertrag aus Lieferungen und Leistungen					
3000	Mitgliederbeiträge	29 600,00	31 950,00	31 800,00	31 800,00	32 800,00
3200	Beiträge des Bundes	,00	,00	0,00	15 000,00	20 000,00
3400	Beiträge Webseite, Logo, Büche	7 552,00	4 686,00	0,00	2 500,00	750,00
3450	Beiträge Produktfiche	2 000,00	,00	7 000,00	3 500,00	9 500,00
	Eigenmittelbetrag		-1 450,00		12500*	20 000,00
	Total Ertrag aus Lieferungen und	39 152,00	35 186,00	38 800,00	52 800,00	63 050,00
	Aufwand für Materialien, Waren und Drittleistungen					
4000	Geschäftsstelle	17 949,50		17 000,00	17 000,00	17 500,00
4400	Aufwand Dienstleistungen/Projek	6 302,10	-18 731,40	3 000,00	12 000,00	12 500,00
4401	zusätzliche Projekte	3 466,00	,00	2 000,00	18 000,00	10 000,00
4403	Datenbanken	646,20	,00	650,00	650,00	650
4404	Webseite, Medien	387,70	-648,60	7 000,00	500,00	6 500,00
4404	Produktfiche		,00	1 000,00	3 500,00	7 500,00
	Total Aufwand für Materialien, Waren und Drittleistungen	28 751,50	-19 380,00	30 650,00	51 650,00	54 650,00
	Bruttoergebnis 1	10 400,50	15 806,00	8 150,00	1 150,00	8 400,00
	Sonstiger Betriebsaufwand					
6700	Sonstiger Betriebsaufwand	537,00	-240,00	500,00	500,00	300,00
	Total Sonstiger Betriebsaufwand	537,00	-240,00	500,00	500,00	300,00
	Betriebsergebnis 1	9 863,50	15 566,00	7 650,00	650,00	8 100,00
	Finanzerfolg					
6840	Spesen Bank- und Postkonto	60,00	-60,00	70,00	-60,00	-60,00
6850	Zinsertrag Post, Bank, usw.	39,99	75,61	0,00	40,00	70,00
	Total Finanzerfolg	20,01	-135,61	70,00	-20,00	10,00
	Betriebsergebnis 2	9 843,49	15 581,61	7 580,00	630,00	8 110,00
	Ausserordentlicher und betriebsfremder Erfolg					
8000	Ausserordentlicher Ertrag	,00	,00	0,00	,00	,00
	Total ausserordentlicher E	,00	,00	0,00	,00	,00
	Unternehmenserfolg	-9 843,49	15 581,61	7 580,00	630,00	8 110,00
	Unternehmensgewinn (-)	-9 843,49	15 581,61	7 580,00	630,00	8 110,00

7.1 Programme d'activités 2026/2027

- Mettre en œuvre les mesures des axes stratégiques 2024-2027: améliorer la visibilité du PCS via notre propre site et les canaux de communication de nos partenaires, acquérir des nouveaux membres & sponsors (fiches pdts)
- Reprendre l'esquisse OFAG et la soumettre aux cantons (KOLAS/LDK) permettant: l'actualisation & la traduction des fiches, retravailler le layout & graphisme du site, et d'autres mesures contribuant à augmenter la visibilité et la sauvegarde de ce patrimoine (Besoin du consentement de l'AG-donne mandat au comité)
- Poursuite des partenariats en cours (Concours Suisse des Produits du terroir, Mérite culinaire, Matin online, patrimoine alimentaire alpin-OFC... et renforcer les synergies avec nos partenaires, notamment AGRIDEA, l'association AOP-IGP, Regio.garantie Romandie, KEDA,...: stimuler davantage une réflexion commune sur des activités/événements à conduire en partenariat

7.2 Programme d'activités 2025/2026



- **Propositions pour le comité:** vos propositions pour renforcer le comité sont les bienvenues
- **Augmenter le nombre de membres à l'association:** mettre l'accent sur les cantons, rencontre et contacts avec la KOLAS et la LDK

8. Livre: Das Kulinarische Erbe der Schweiz



Parole à l'auteur, Paul Imhof



9. Nouvelles des membres et des invités



????

10. Divers/Questions/Commentaires



????

Merci pour votre attention !



Pour des informations complémentaires, veuillez consulter notre site : www.patrimoineculinaire.ch
ou nous contacter par courriel : olivier.giradin@frij.ch ; astrid.gerz@agridea.ch