

Medienmitteilung

Lausanne, Juni 2017



Generalversammlung des Vereins « Kulinarisches Erbe der Schweiz »

« Sag mir, was du isst, und ich sag dir, wer du bist ».

In der Schweiz, im Herzen Europas, ist durch das Zusammentreffen verschiedener Kulturen eine beeindruckende Vielfalt an kulinarischen Produkten entstanden. Ein einmaliges Kulturerbe, das dokumentiert und dem Publikum bekannt gemacht werden soll. Wir wollen der Schweizer Bevölkerung ihre kulinarische Kultur näherbringen, indem wir traditionelle Schweizer Produkte in ihrem räumlichen, zeitlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Kontext verankern.

Deshalb haben wir uns zum Ziel gesetzt:

- die traditionellen Produkte aufzuwerten und sie schweizweit bekannt zu machen;
- das Wissen über Vielfalt, Herstellung, Geschmack und Geschichte der Produkte zu vermitteln;
- die Lust zu fördern, traditionelle Produkte zu konsumieren.



Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz hat seine Generalversammlung am 31. Mai unter aktiver Beteiligung seiner Mitglieder in Bern abgehalten.

Seit seiner strategischen Neuausrichtung in 2014, setzt der Verein mit Unterstützung seiner Mitglieder, der Kantone und dem Bund seine Entwicklung fort.

Der Präsident und Direktor der Fondation Rurale Interjurassienne, Olivier Girardin, hob die in 2016 durchgeführten umfangreichen Arbeiten zur Neugestaltung und Aktualisierung seines Internet-Auftrittes hervor. Die neue, an verschiedene Bildschirmtypen angepasste Webseite wurde offiziell im Sommer 2016 aufgeschaltet. Die Produktfiche wurden überarbeitet und die Änderungen werden der neuen

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

C/O AGRIDEA, JORDILS 1
1001 LAUSANNE, CP 1080

T +41 (0)21 619 44 65

CONTACT@PATRIMOINECULINAIRE.CH
WWW.PATRIMOINECULINAIRE.CH

Expertenkommission unterbreitet, als Garant für die Qualität und den wissenschaftlich fundierten Charakter des Inventars.

Das wachsende Interesse für die 400 Produkte im Kulinarischen Erbe spiegelt sich in der Anzahl der Medienbeiträge in Printmedien und Radio- und Fernsehsendungen wider.

Der Verein hat seine Finanzen und Strukturen konsolidiert und sich zum Ziel gesetzt auch in 2017 und 2018 seine Mitgliederanzahl zu erhöhen. Der Verein zählt heute bereits 21 Organisationen und 14 Privatpersonen, darunter mehrere Kantone, bedeutende Vereinigungen, wie die der Schweizer AOP-IGP, der Regionalprodukte, sowie Branchenverbände der wichtigsten Lebensmittel Wertschöpfungsketten.

Das Kulinarische Erbe ist ein Kulturgut von unschätzbarem Wert, das lebendig gehalten, ausgebaut und der Schweizer Bevölkerung vermittelt werden muss.

Informationen zu den Produkten des Kulinarischen Erbes der Schweiz; Suche möglich nach **Kanton** und/oder **Produktkategorie**: <http://www.patrimoineculinaire.ch/Produkte#397>

*Das Kulinarische Erbe der Schweiz ist Partner des **7. Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte** und lädt alle Produzenten ein sich bis zum 30 Juni anzumelden unter www.concours-terroir.ch*

Kontakte:

Olivier Girardin, Präsident des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz, 032 420 74 22/079 415 14 89, olivier.girardin@frij.ch

Astrid Gerz, Geschäftsführung des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz, 021 619 44 65/078 684 77 99, astrid.gerz@gridea.ch

Kriterien der Produkte und Rolle des Vereins

Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz sammelt das Wissen über traditionelle Nahrungsmittel, die:

- mindestens eine Generation «tradiert», d.h. weitergegeben wurden und daher seit 40 Jahren durchgehend hergestellt werden.
- heute konsumiert und produziert werden und verfügbar sind.
- eine besondere Verbindung zur Schweiz haben – sei es durch ihre Produktionsart, ein spezielles Konsumverhalten, eigene lokale Sorten oder Rassen oder einen identitätsstiftenden regionalen Namen.

Der Verein bürgt für den wissenschaftlich fundierten Charakter des kulinarischen Erbes. Die Vision des Vereins ist es, die Referenz in allen Fragen rund um das kulinarische Erbe der Schweiz (KES) zu sein. Er spürt es auf, hütet es, macht es bekannt und scharft die Experten und Freunde des kulinarischen Erbes um sich.