

Pressemitteilung

Lausanne, Juni 2018



Kulinarisches Erbe der Schweiz: Und plötzlich rattern die Klicks !



Das Interesse am kulinarischen Erbe der Schweiz in einem Jahr verdreifacht - die aktualisierte Website mit Geschichte und Produktionsweisen von 400 traditionellen Produkten wurde noch nie so häufig besucht wie 2017.

Der Trend zur Cuisine du Terroir setzt sich immer weiter fort und führt in die Tiefe der Traditionen von Käse, Würsten und Gebäcken, Gewürzen, Pflanzen und Getränken. Die fast 150'000 Klicks auf www.kulinarischeserbe.ch (KES) beschränken sich aber nicht nur auf die Schweiz, im Gegenteil, das Interesse an den helvetischen Spezialitäten aus Jura, Mittelland und Alpenraum nördlich und südlich des Gotthards wächst auch im Ausland. So registrierte die Geschäftsstelle des KES Anfragen aus den Nachbarländern wie auch aus den USA. Dabei wirkt sich positiv aus, dass immer mehr der 400 registrierten Produktfiche - geschrieben in den Muttersprachen der Verfasser(innen) - laufend in jeweils andere Landessprachen übersetzt werden.

Zahlreiche Anfragen seitens der Medien und der breiten Öffentlichkeit aus dem In- und Ausland, sowie die Beiträge in Printmedien und Radiosendungen spiegeln dieses Interesse ebenfalls wider. So erkundigte sich beispielweise der TV-Sender Arte nach Dörrbirnen und ein BBC-Journalist nach Älplermagronen.

Zehn Jahre nach Veröffentlichung des kulinarischen Erbes der Schweiz im 2008, erlebt dieses Projekt einen willkommenen und erfreulichen Aufschwung.

Das Kulinarische Erbe ist ebenfalls Bestandteil der Ausstellung « [Was isst die Schweiz](#) » die vom 2. März bis 23. September 2018 im « Landesmuseum Zürich » beherbergt ist.

Die Generalversammlung des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz fand am 03. Mai 2018 in Bern statt.

Der Präsident und Direktor der Fondation Rurale Interjurassienne, Olivier Girardin, betonte, dass die Aktualisierung sämtlicher Produktfiche im Inventar in 2017 fortgeführt und abgeschlossen werden konnte.

Diese wurden von Mitgliedern der Expertenkommission gegengelesen und validiert. Jetzt können sie nach und nach ins Netz aufgeschaltet werden, was Teil des Tätigkeitsprogramms 2018 ist.

Die strategische Ausrichtung des Vereins hat sich bewährt : mit einem positiven Finanzabschluss und dem Beitritt 2 neuer Kantone, dem Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden in 2017 und dem Kanton Genf; vertreten durch das « Office de la promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE) » in 2018, hat er seine für 2017 gesetzten Ziele erreicht und seine Finanzen konsolidiert. Der Verein zählt somit 19 Organisationen und 14 Privatpersonen, darunter mehrere Kantone, bedeutende Vereinigungen, wie die der Schweizer AOP-IGP, der Regionalprodukte, sowie Branchenverbände der wichtigsten Lebensmittel Wertschöpfungsketten.

An seiner Generalversammlung, wurden der Präsident und die Vorstandsmitglieder einstimmig für eine weitere Amtsperiode von 2 Jahren wieder gewählt.

- Olivier Girardin, Präsident und Direktor der Fondation rurale Interjurassienne
- Paul Imhof, Vertreter von IPPACS.
- Jasmine Said Bucher, Vertreterin von alpinaVERA
- Astrid Gerz, Vertreterin von AGRIDEA
- Tania Brasseur-Wibaut, Vertreterin von Slow Food Suisse

Zu den Schwerpunkten des Tätigkeitsprogramms 2018, gehören die Aufschaltung sämtlicher in 2016 und 2018 aktualisierten Produktfiche im Netz, die Übersetzungen der Produktfiche von 3 Kantonen in andere Landessprachen sowie das Publikationsprojekt eines französischen Bandes zu den Produkten aus den französischsprachigen Kantonen -die Originaltexte von Paul Imhof sind in fünf Bänden beim Echtzeit-Verlag in Deutsch erschienen.

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

Kontakte:

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

Astrid Gerz, Geschäftsstelle, 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 Konsum-verhalten, 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 schart die Experten und Freunde des kulinarischen Erbes um sich.