

Ein Inventar, das Appetit macht



Wie alles begann

Am 6. Oktober 2000 reichte Nationalrat Josef Zisyadis ein Postulat ein, in dem er den Bundesrat aufforderte, die traditionellen Nahrungsmittel der Schweiz in einem Inventar zu erfassen. Das Bundesamt für Landwirtschaft führte daraufhin 2001 und 2002 ein Pilotprojekt durch, an dem 19 Kantone teilnahmen. Gestützt darauf erklärte sich der Bundesrat bereit, ein entsprechendes Projekt zu unterstützen, wenn eine private Trägerschaft die Verantwortung übernehme. Ziel war es von Anfang an, die Vielfalt der traditionellen schweizerischen kulinarischen Spezialitäten zu erfassen, bekannt zu machen und dadurch den Absatz zu fördern.

Am 21. Januar 2004 gründeten vier Organisationen den Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz»:

- SVBL (Zentralen Lausanne und Lindau mit je einer Mitgliedschaft, heute AGRIDEA)
- Stiftung Slow Food Schweiz
- Verein «Inventaire des Produits du Patrimoine Culinaire Suisse IPPACS», eine Vereinigung von Fachleuten
- Konferenz der Landwirtschaftsämter der Schweiz KOLAS, in Vertretung der Kantone

Die Landwirtschaftsdirektorenkonferenz sicherte am 29. Januar 2004 die Unterstützung der Kantone zu.

Wie das Inventar entstand

Personal

2004 plante der Verein den weiteren Ablauf und begann mit der Personalrekrutierung, darunter die drei wichtigsten Personen Stéphane Boisseaux, Geschäftsleiter, Franziska Schürch, Projektverantwortliche Deutschschweiz und wissenschaftliche Leiterin, Heike Zimmermann, Projektverantwortliche Deutschschweiz und Kommunikationsbeauftragte.

In den Jahren 2006 und 2007 wurde das Personal bis auf 8 Personen aufgestockt und 2008 wieder abgebaut. Die meisten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter waren in Teilpensen angestellt.

Quellen des Wissens

Um die Informationen über die traditionellen Produkte zu sammeln, brauchte es verlässliche Quellen. Der Verein arbeitete mit folgenden Stellen zusammen:

- Kantonale Fachstellen: Die Landwirtschaftsämter der Kantone stellten Fachpersonen zur Verfügung, die im Auftrag des Vereins auf die Suche nach den traditionellen Produkten gingen. Sie griffen ihrerseits auf Historiker und Gastronomen zurück.

- Verbände und Institutionen: Stellvertretend für viele andere Stellen seien erwähnt: Ausbildungszentrum für das Metzgereigewerbe in Spiez, Fromarte, Kantonsbibliotheken, Landesbibliothek, Fachschule Richemont, Freilichtmuseum Ballenberg und viele andere.
- Um das Rezept, die Herstellung und die Rahmenbedingungen kennenzulernen, wurde für jedes Produkt ein Produktionsbetrieb besucht und der Ablauf begleitet.
- Als letzte Kontaktgruppe dienten viele einzelne Experten der Nahrungsmittelbranche.

Fachgremium zur Qualitätskontrolle

Zur Sicherung der Qualität des Inventars und der Beschreibungen der Produkte arbeitete der Verein von Beginn weg mit Fachleuten zusammen: Prof. Dr. François de Capitani, Musée nationale suisse, Prangins und Zürich; Prof. Dr. Walter Leimgruber, Seminar für Volkskunde, Universität Basel; Dr. Jakob Tanner, Forschungsstelle für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Universität Zürich; Dr. Dominique Barjolle, Directrice AGRIDEA, Lausanne; Dr. Philippe Marchenay und Dr. Laurence Bérard, Centre National de la Recherche Scientifique, Bourg-en-Bresse, Frankreich

Patronatskomitee

Der Verein gewann wichtige Persönlichkeiten aus Politik, Verwaltung und Gastronomie, die das Inventar des kulinarischen Erbes als Patronatskomitee ideell unterstützen: Manfred Bötsch, Direktor des Bundesamtes für Landwirtschaft; Jacques Bourgeois, Direktor des Schweizerischen Bauernverbandes, Nationalrat; Christophe Darbellay, Nationalrat, Präsident der Christlichdemokratischen Volkspartei; Frédy Girardet, Koch; Werner Inderbitzin, alt Regierungsrat des Kantons Schwyz und ehemaliger Präsident der Landwirtschaftsdirektorenkonferenz; Theo Maissen, Ständerat und Präsident der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete; Josef Zisyadis, Nationalrat, Postulant für das Inventar; Elisabeth Zölch-Balmer, alt Regierungsrätin des Kantons Bern

Resultate

Ziel der Arbeit war von Anfang an, das gesammelte Wissen zu veröffentlichen und damit der Allgemeinheit zur Verfügung zu stellen. Als Lösung bot sich das moderne Mittel einer Datenbank auf dem Internet an. Rund 400 Beschriebe sind seit Ende 2008 aufgeschaltet und können öffentlich eingesehen werden unter www.kulinarischeserbe.ch.

Dank

Der Verein Kulinarisches Erbe der Schweiz dankt allen, die direkt oder indirekt zum Gelingen des Projektes beigetragen haben:















- Dem Bundesamt für Landwirtschaft für die finanzielle und moralische Unterstützung
- der Landwirtschaftsdirektorenkonferenz und der Konferenz der Landwirtschaftsämter für die Grundsatzentscheide und die Mitwirkung
- den Kantonen für ihren finanziellen Beitrag und die Eigenleistungen
- dem Patronatskomitee für die moralische und politische Unterstützung
- den Sponsoren für die grosszügigen Spenden
- dem Expertenkomitee, das die Beschriebe der Produkte kostenlos begutachtete
- allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die sich mit Begeisterung der Aufgabe hingaben
- unzähligen Fachleuten, privat oder von Kantonen, sowie Verantwortlichen von Produktionsbetrieben, die dem Verein zur Seite standen und Auskunft gaben
- und, last but not least, dem Vorstand:
Isabelle Raboud als erster Präsidentin, die sehr viel Freizeit und noch viel mehr Enthusiasmus für das Inventar aufbrachte
Markus Ritter als zweitem Präsident, der dem Verein grosse Sicherheit gab
Werner Mahrer, der die Rechnung 5 Jahre lang unentgeltlich führte
Raphael Pfarrer, der mit viel Fachwissen manche Klippe umschiffen half
Elisabeth Bavaud, Paul Imhof, Dominique Barjolle, Frédéric Brand und Isabelle Pasquier
- sowie den Rechnungsrevisoren Kurt Trachsel, Felix Schibli und Markus Gehri

August 2009
Der Vorstand

Sponsoren

Das Projekt schliesst mit Einnahmen und Ausgaben von knapp 2 Millionen Franken ab. Die Beschreibung eines Produktes kostete im Durchschnitt weniger als 5'000 Franken, alles inbegriffen.

Das Projekt wurde aus folgenden öffentlichen und privaten Quellen finanziert:

 Schweizerische Eidgenossenschaft Confédération suisse Confederazione Svizzera Confederaziun svizra Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD Bundesamt für Landwirtschaft BLW	Bundesamt für Landwirtschaft	795'000 Fr.
	Kantone	475'815 Fr.
	Kantone mit Eigenleistungen	269'780 Fr.
	Loterie Romande	125'000 Fr.
	Slowfood Schweiz, Bern	100'000 Fr.
	Raiffeisen Schweiz, St. Gallen	60'000 Fr.
	SV-Stiftung, Dübendorf	50'000 Fr.
	Stiftung für eine nachhaltige Ernährung SBV, Brugg	30'000 Fr.
	Bindella, Zürich	20'000 Fr.
	Ernst Göhner-Stiftung, Zug	20'000 Fr.
	Hermann Herzer-Stiftung, Basel	20'000 Fr.
	Lächerli-Huus AG, Münchenstein	5'000 Fr.
	FROMARTE, Bern	5'000 Fr.
	Migros Kulturprozent, Zürich	5'000 Fr.

Zudem haben beigetragen:

Christoph Merian-Stiftung, Basel, 3'000 Fr.; Wander AG, Neuenegg, 1'500 Fr.; Stéphane Boisseaux, Lausanne, 1'000 Fr.; Anonymer Spender, 1'000 Fr.; Urs Benz, Sonne, Winterthur, 500 Fr.; Peter Naef, Basel, 100 Fr.; Carl Bieler, Chur, 100 Fr.; Thomas Herzog, Obernau, 100 Fr.; Monika Aubert-Wittlin, Blonay, 50 Fr.