



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

WILLKOMMEN!

Die kulturellen Wurzeln jeder Bevölkerung sind eng mit ihrer landwirtschaftlichen Produktion und der daraus resultierenden Ernährungsweise verbunden. Daher ist die beste Art und Weise, eine Region und seine Bewohner zu verstehen; deren gastronomische Traditionen kennen zu lernen.

Slow Food Travel bietet ein neues Reisekonzept, welches auf das Kennenlernen und den Austausch mit Bauern, Käseproduzenten, Hirten, Metzgern, Fischern, Bäckern und Winzern sowie mit Köchen, die für ihre Produkte werben, basiert. Die lokalen Akteure werden zu den Erzählern ihres Territoriums und zu privilegierten Führern, um dessen Erbe zu verstehen.

Mineralische und robuste Weine, Käse mit dem Geschmack alpiner Bergweiden, vitaminreiche Früchte und Gemüse, mundige Wurst- und Fleischspezialitäten oder seltene Gewürze: Das Wallis bietet zahlreiche exklusive regionale Produkte mit exquisitem Geschmack. Vom Rhonetal über die Sonnenverwöhnten Hänge bis hinauf zu den Alpweiden, ist die Region ein einziger Delikatessengarten, wo altes Wissen und Experimentierfreude in einer grandiosen und berühmten Naturlandschaft zu kulinarischen Höhenflügen führen.

Während Ihrer Slow Food-Reise durch das Wallis laden wir Sie ein, in die Geschichte der lokalen Produkte einzutauchen, das einzigartige Umfeld aus dem sie stammen, zu entdecken; aber auch an Workshops und Verkostungen direkt bei den Produzenten teilzunehmen.

UNSER ENGAGEMENT FÜR SIE

Als Teilnehmer am Projekt Slow Food Travel Wallis engagieren wir uns für

Die Wertschätzung der Region und deren Erzeugnisse zu kräftigen indem wir Ihnen "gute, saubere und faire" Produkte anbieten, die von uns direkt oder von Unternehmen in unserer Region und gemäss den von uns angenommenen und ratifizierten Projektrichtlinien hergestellt werden.

Wir werden Ihnen alle Elemente und Informationen zur liefern, um unsere Destination in ihrer ganzen Fülle zu erleben und Ihnen einen einzigartigen Aufenthalt bieten, welcher kulinarischer Genuss und Kultur in einer freundlichen Atmosphäre verbindet.

Bon voyage!

<p>Slow Food Carlo Petrini</p> 	<p>Betrieb</p>
--	----------------



GRAVÉ DANS MON CŒUR.



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

DIE RICHTLINIEN DES SLOW FOOD TRAVEL PROJEKTS

Engagement der Produzenten

Die betroffenen Produktionskreisläufe müssen auf agro-ökologischen Praktiken beruhen, d.h. die folgenden Ziele beinhalten: die Sicherung und Förderung der lokalen Biodiversität, den Schutz der Bodenfruchtbarkeit und die Erhaltung der Landschaft:

- Lebensmittel tierischer Herkunft müssen von Tieren stammen, die nach Praktiken aufgezogen wurden, die ihr Wohlbefinden schützen und den ethologischen Programmen des Bundes (BTS-Verordnung und RAUS-Vorschriften) entsprechen.
- Der Einsatz von synthetischen Chemikalien und Pflanzenschutzmitteln ist verboten oder streng begrenzt.
- Die Verwendung von GMO als Lebensmittelzutaten im Tierfutter ist ausgeschlossen.
- Synthetische Zusätze, Konservierungs- oder Farbstoffe dürfen in den Produktionsprozessen nicht verwendet werden.
- Die Beteiligten müssen sich verpflichten, den Abfall in der gesamten Produktionskette zu reduzieren und Verpackungen mit biologisch nicht abbaubaren Materialien und Einwegbehältern zu vermeiden.

Engagement der Restaurants

- Förderung von Produkten, die für die lokale biologische Vielfalt charakteristisch sind, genauer gesagt (wenn möglich) von Slow Food-Projekten wie den Presidi und der Arche des Geschmacks und ganz allgemein von allen lokalen „guten, sauberen und fairen“ Produkten, insbesondere „Marke Wallis“.
- Förderung der gastronomischen Kultur durch die Verwendung von lokalen Lebensmitteln, insbesondere von traditionellen Rezepten.
- Gerichte nach den Vorgaben des Labels "Fait Maison" (Hausgemacht) zu kochen.
- Beschaffung direkt von regionalen Produzenten, wann immer möglich.
- Respekt der Saisonalität bei der Zubereitung von Menüs.
- Fleisch von Betrieben verwenden, die den Tierschutz respektieren.
- Vermeidung von Industrie- und Halbfertigprodukten, Konservierungsstoffen, Verdickungs- und Aromastoffen.
- Koch von frischen Produkten, strenge Einschränkung der Verwendung von Tiefkühlprodukten.
- Angebot eines möglichst breiten Sortiments an Käse aus Rohmilch.
- Detaillierte Informationen auf der Speisekarte über lokale Produkte/Zutaten und deren Herkunft.
- Gut durchdachte Weinkarte, nicht unbedingt umfassend, aber mit einem hohen Anteil an lokalen Weinen und Spirituosen, handwerklichen Bieren und einer Auswahl an Weinen im Glas.
- Abfälle von Lebensmitteln reduzieren, indem alle Zutaten verwendet werden (einen Anti-Abfall-Ansatz verfolgen) und die Möglichkeit bieten, nicht fertig gegessene Gerichte mitzunehmen, falls gewünscht.



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

Engagement der Gastgeber

Das Frühstück stellt eine wichtige Gelegenheit dar, die Köstlichkeiten einer Region zu entdecken und ihren Sinn für Gastfreundschaft zu verstärken. Es besteht hauptsächlich aus hausgemachten Gerichten und muss auf jeden Fall frische, saisonale, traditionelle und typische Produkte der Destination enthalten, insbesondere:

Getränke

- Mindestens 2 verschiedene Fruchtsäfte aus der Region
- Mindestens 3 regionale Kräutertees
- Fairtrade/biologische Tees, Kaffees und Schokolade
- Lokales Wasser und Milch

Bäckerei

- Roggenbrot AOP
- Mindestens ein lokales Brot

Honig, Marmelade

- Lokaler Honig mit Angabe der Produktion
- Regionale Fruchtmarmeladen (einzelne nicht wiederverwendbare Verpackungen ausgenommen)

Milchprodukte

- Regionale Käsesorten mit Herkunftsangabe - keine ausländischen oder industriellen Produkte
- Butter und Joghurt aus einer regionalen Molkerei
- Eier von Freilandhühnern aus der Region

Fleischprodukte (falls angeboten)

- Trockenfleisch, Speck, Räucherschinken und Wurstwaren aus eigener Herstellung von einem regionalen Metzger mit Angabe des Herstellers.

Früchte

- Auswahl von Saisonfrüchten, hauptsächlich aus der Region, mit Herkunftsangabe.

Slow Food setzt sich für die Förderung guter, sauberer und fairer Lebensmittel für alle ein!

Ausnahmen von diesen Regeln sind nur in bestimmten Fällen, aus einem triftigen Grund und mit ausführlichen Erläuterungen zulässig.

Slow Food Travel
Jean-Marc Imhof
Projektleiter

Betrieb
Name
Funktion



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

VERWENDUNGSRECHT DER MARKE „SLOW FOOD TRAVEL“

In der Erwägung, dass:

Slow Food Travel ist ein Markenzeichen, welches vom "Slow Food®"-Logo abgeleitet ist, dessen ausschliesslicher Eigentümer Slow Food Italien ist. Diese kann nach eigenem Ermessen einzelnen Erzeugern, die die Richtlinien der einzelnen Slow Food Travel Projekte und die Charta zur Nutzung des Slow Food-Markenzeichens einhalten, zur Verfügung stellt;

Durch die Unterzeichnung dieses Dokumentes und die Einhaltung der beigefügten Slow Food-Markensatzung erhalten die am Slow Food Travel-Projekt beteiligten Unternehmen und Akteure die Zustimmung zur Nutzung der Slow Food-Marke;

In Anbetracht all dessen und durch Unterzeichnung dieses Dokuments, verpflichtet sich der Unterzeichner:

1. Sich an die von allen Mitgliedern und Slow Food International angenommenen Projektrichtlinien zu halten sowie an alle zusätzlichen Vorschriften, die von den nationalen Slow Food-Einheiten für die Verwaltung des Projekts erlassen wurden;
2. Änderungen, die Slow Food an den in Punkt 1 genannten Elementen vornimmt, zu akzeptieren. Die Verpflichtung zur Eintragung der Änderungen tritt ab dem Datum der Benachrichtigung per E-Mail in Kraft;
3. Jede Entscheidung in Bezug auf die Marke Slow Food Travel zu akzeptieren, die von Slow Food gemäss den unter Punkt 2 genannten Bedingungen mitgeteilt wird, mit der Befugnis, die Nutzungsgenehmigung zu widerrufen oder die Nutzungsbedingungen zu ändern;
4. Das Slow Food Travel-Logo nicht auf Lebensmittel oder Verpackungen von Lebensmittel zu verwenden;
5. Die Marke erst ab dem Zeitpunkt der Unterzeichnung dieses Dokuments zu verwenden;
6. Slow Food jederzeit zu gestatten, entweder direkt, über den Vorstand oder eine andere von Slow Food beauftragte Organisation, die notwendigen Kontrollen durchzuführen, um die Einhaltung dieses Dokuments sicherzustellen; dazu gehören auch Besuche in Firmengebäuden und auf Grundstücken, um die Einhaltung der Richtlinien des Projekts Slow Food Travel zu überprüfen;
7. Die Verwendung der Marke sofort einzustellen, wenn Slow Food per E-Mail oder per Einschreiben die Zustimmung zur Verwendung widerruft. Ein Widerruf bedeutet den Ausschluss aus dem Slow Food Travel-Projekt. Im Falle eines Imageschadens für Slow Food ist der Verein berechtigt, rechtliche Schritte einzuleiten;
8. Slow Food für alle Schäden, einschliesslich des Imageschadens, zu entschädigen, die ihm durch die Nichteinhaltung der Bestimmungen dieses Dokumentes entstanden sind;
9. Slow Food und alle damit verbundenen Organisationen von allen Ansprüchen freizustellen und schadlos zu halten, die sich aus der Nichteinhaltung der in diesem Dokument festgelegten Bestimmungen ergeben;



Slow Food® Travel

VALAIS WALLIS

10. Das italienische Recht als einziges auf dieses Abkommen anwendbare Recht zu erkennen;
11. Für alle Streitigkeiten bezüglich der Auslegung, Ausführung und Beendigung dieses Vertrags die ausschliessliche Zuständigkeit des Gerichts von Asti zu erkennen;
12. Öffentlich (z.B. auf den Slow Food-Websites), über Slow Food, persönlichen Daten (einschliesslich, aber nicht beschränkt auf Bilder und Videos) zum Zweck der Kommunikation über das Slow Food Travel-Projekt weiterzugeben;

Unternehmen/Organisationen, welche am Slow Food Travel Projekt teilnehmen

- Müssen die Bescheinigung über die Zugehörigkeit zum Projekt in ihren eigenen Betrieben anbringen;
- Müssen den "Slow Food Travel"-Aufkleber für das zertifizierte Jahr in seinen Betrieben anbringen;
- Dürfen die projektspezifische Marke Slow Food Travel auf ihren Websites und auf spezifischen Kommunikationsmaterial des Unternehmens nur verwenden:
 - indem Sie die Marke mit einem der folgenden zwei Sätze vorstellen
 - ❖ Langfassung (wenn möglich zu verwenden) : entsprechend der ersten Seite hier oben.
 - ❖ Kurzfassung: *„Ich/Wir bekennen uns zu Slow Food Travel Wallis und setzen uns dafür, unsere Region aufzuwerten indem wir Ihnen "gute, saubere und faire" Produkte sowie gastronomische und kulturelle Erlebnisse im Einklang mit den Prinzipien von Slow Food anbieten.“*
 - Die Reproduktion des Slow Food Travel Logos gemäss den Merkmalen und Abmessungen, die in den von Slow Food versandten Reglements angegeben sind, ohne die Proportionen zwischen Logo und Schrift zu verändern, ohne die Formen des Logos zu verändern und auf jeden Fall gemäss den von Slow Food gegebenen Hinweisen;

Unternehmen/Organisationen, die in einem von einem Reiseveranstalter verkauften touristischen Angebot enthalten sind, können den Reiseveranstalter oder seinen Kommunikationsleiter bitten, den Namen der Einrichtung um folgenden Vermerk zu ergänzen: "Unternehmen/kommerzielle Struktur, die Mitglied von Slow Food Travel Wallis ist";

Die zu Slow Food Travel gehörenden Unternehmen oder Organisationen dürfen die Nutzung der Slow Food-Marke oder der Slow Food Travel-Marke nicht an Dritte, insbesondere an einen Reiseveranstalter, übertragen, solange die Nutzungserlaubnis nicht mit der Übertragung einer Nutzungslizenz oder anderer Rechte an der Marke selbst verbunden ist; Slow Food hat das ausschliessliche Recht, das Recht zur Nutzung der Marke durch einen ausdrücklichen Vertrag an Dritte zu übertragen.

Unterschrift: _____