



Slow Food Travel

—
NACHHALTIGER
GOURMETTOURISMUS
IM WALLIS
—

Das Wallis ist die erste Schweizer Destination, die beim internationalen Projekt Slow Food Travel mitmacht. Es will gastronomische und kulturelle Aufenthalte und Erfahrungen anbieten, welche die Reichhaltigkeit seiner Region und seiner Kleinbetriebe aufwertet.

Text, Sophie Dorsaz

Fotos, Valais Wallis Promotion

Die kulturellen Wurzeln jedes Volks sind eng mit ihrer Landwirtschaft und Ernährungsweise verbunden. Das Entdecken gastronomischer Traditionen einer Region ist die beste Art, die Gegend und ihre Bewohner kennenzulernen. Um der Standardisierung der Ernährung durch die Industrialisierung entgegenzuwirken, will Slow Food Travel das kulturelle Erbgut und die kulinarischen Traditionen mit erlebnisreichen Aufenthalten aufwerten und bewahren. Dabei geht es nicht nur um das Geniessen eines Produkts, sondern um das Erforschen der gesamten Wertkette in enger Verbindung mit den Herstellern. Das Projekt ist Teil der weltweiten Bewegung Slow Food, welche eine Million Anhänger in 160 Ländern umfasst.

Zuerst Österreich, jetzt das Wallis

Das Konzept existiert in Kärnten bereits seit 2015. «Mit dem Projekt konnten fast ausgestorbene Alpentäler wieder bevölkert und ein sanfter Tourismus entwickelt werden», erklärt Jean-Marc Imhof, Projektleiter von Slow Food Travel in der Schweiz. «Traditionelles Wissen wie das Anpflanzen von Gewürz- und Heilkräutern sowie das Trocknen und die Anwendungen der Kräuter wurden aufgewertet. Heute wird dieses Wissen sogar an den Schulen unterrichtet. Abgesehen von einer touristischen Erfahrung kann so das landwirtschaftliche Erbe fort dauern.»

Jean-Marc Imhof ist von der Formel Slow Food Travel überzeugt und hat sie in die Schweiz geholt, insbesondere ins Wallis. «Das Wallis ist eine Destination mit abwechslungsreichen kulinarischen Traditionen. Der Kanton hat im Übrigen

mehrere Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE) lanciert, welche die Herstellung und Promotion von einheimischen Produkten zum Ziel haben. Das Projekt Slow Food Travel kann sich auf diese exzellente Basis abstützen.»

Zahlreiche Betriebe und Personen sind miteinander in Verbindung gebracht worden, um komplette touristische Angebote zu schaffen, von der Beherbergung über die Verpflegung bis zu Aktivitäten mit Produzenten oder Besuchen. Konkret werden ab diesem Herbst um die zehn regionale Wochenendausflüge für Gruppen von 8 bis 15 Personen angeboten werden.

Fully und das Grand Entremont im Zentrum des Projekts

Zwei Regionen sind ausgewählt worden, um das Programm Slow Food Travel in der Schweiz zu starten: Fully und das Grand Entremont, welches die Region des St. Bernhard und das Val de Bagnes umfasst.

Fully ist die Heimat von vielen Walliser Rebsorten. Hier gefällt es der bekannten Petite Arvine, aber auch anderen, kleineren Traubensorten, die manchmal auch biodynamisch angebaut werden, wie zum Beispiel die Grosse Arvine oder der Durize. In Fully können die Teilnehmer des Slow Food Travel durch die Terrassen der Weinberge schlendern und der Arbeit der Weinbauern im Keller zuschauen. «Und warum nicht bei der Lese mithelfen?» fügt Jean-Marc Imhof bei.

Die Region Grand Entremont ihrerseits ist das verbindende Element zwischen der Schweiz und Italien und berühmt für ihre Alpkäsesorten, Heil- und Gewürzkräuter

sowie das traditionelle Einsalzen. Sie ist auch einer von der Stiftung Fondation pour la promotion du goût gewählten «Grossen Genuss-Orte». Das Tal hat es geschafft, authentische Dörfer zu bewahren, die man gut zu Fuss erkunden kann. «Slow Food Travel kann das Zubereiten von Brot im alten Ofen von Sarryer, das Fischen im See von Champex oder die Einführung in die Kunst des Raclettes anbieten.»

Für Jean-Marc Imhof sind die Möglichkeiten endlos. Denn die Angebote von Slow Food Travel sind nicht touristische Produkte, welche einer Gegend aufgezwungen werden, im Gegenteil, sie kommen von den Produzenten selbst. «Wir arbeiten von unten nach oben. Da die Kleinbetriebe im Zentrum des Projekts stehen, müssen sie Lust haben, einen Teil ihres Alltags öffentlich zu machen. Dies gibt ihnen die Gelegenheit, proaktiv und kreativ zu sein, um Gäste anzuziehen.» In jeder Region hat Slow Food Travel mehrere Sitzungen abgehalten, um mögliche Partner zu informieren und zu ermutigen. «Reiseführer, Gastgeber oder Bergführer sind auch willkommen, um reichhaltige und facettenreiche Erlebnisse anzubieten.»

Kriterien für eine «gute, saubere und faire» Ernährung

Um an Slow Food Travel teilzunehmen, müssen die Partner sich einigen Prinzipien verpflichten. «Es handelt sich um Grundprinzipien der Bewegung Slow Food, die eine gute, saubere und faire Ernährung will», präzisiert Jean-Marc Imhof. «Das Ziel ist nicht, Partner auszuschliessen, sondern sie zu ermutigen, sich einer naturgerechten Produktion zu nähern.» Deshalb müssen die Partner eine Produk-



—
**DAS PROJEKT ENTWICKELT
 SICH ZUSAMMEN MIT
 VALAIS WALLIS PROMOTION.**
 —



tion ohne chemische oder synthetische Stoffe garantieren oder eine begrenzte Benutzung rechtfertigen. GVOs im Viehfutter sind verboten. Zusatzstoffe und Konservierungsmittel sind ausgeschlossen, und die Verpackung muss so nüchtern wie möglich sein.

Ein gemeinsamer Marktplatz mit Valais Wallis Promotion

Slow Food Travel verfügt über ein Budget von ungefähr 900'000 Franken

(400'000 Franken vom Staat, 260'000 Franken von Slow Food Schweiz und 120'000 Franken vom Kanton Wallis). Das Projekt wird zusammen mit Valais Wallis Promotion VWP entwickelt, welches Leistungen im Wert von 120'000 Franken erbringt. «Wir haben die Erfahrung vor Ort, und Slow Food bringt eine nationale und internationale Reichweite», freut sich der Direktor Damian Constantin. Für ihn ist Slow Food Travel «eine wunderbare Gelegenheit, beteiligte Per-

sonen aus der Tourismus- und der Kulturbranche zusammenzubringen. Dem Kunden geht es nicht mehr nur um eine Destination, er will authentische Erfahrungen machen, und wir haben in diesem Kanton alles, um ihm einzigartige Momente anzubieten.» Um die Reisen zu verkaufen, entwickeln VWP und Slow Food Travel einen gemeinsamen Marktplatz, um die Reservationen zu vereinfachen. «Alles wird man mit wenigen Klicks reservieren können!»

Slow Food, eine fröhliche und positive Bewegung

Die Bewegung Slow Food ist aus einer Nörgelei entstanden. Im Jahr 1986 öffnete der erste McDonald's in Rom. Als Antwort auf die Verbreitung des Fastfoods haben der Journalist Carlo Petrini und einige Freunde – Önologen, Historiker, Soziologen – in der italienischen Hauptstadt eine riesige «Spaghetтата»

organisiert mit dem Ziel, die Italiener auf die Reichhaltigkeit ihrer kulinarischen Tradition aufmerksam zu machen. So ist die Bewegung Slow Food geboren.

Heute ist sie in 160 Ländern vertreten und verteidigt immer noch die regionale Esstradition und ihr Wissen gegen die Standardisierung von industriellen Lebensmitteln. Ihr Slogan: «Gut, sauber und fair». Gut steht für regionale und saisonale Produkte. Sauber für eine nachhaltige Produktion, welche

weder die Umwelt noch Menschen oder Tiere schädigt. Und fair steht für gerechte Bedingungen und Preise auf allen Ebenen (Produktion, Handel und Konsum).

In den verschiedenen Ländern ist die Bewegung in «Convivien» organisiert, die regional autonom handeln. Die «Presidi»-Projekte unterstützen qualitativ hochwertige Lebensmittelproduktionen, die vom Aussterben bedroht sind, in dem sie zum Schutz traditioneller Techniken

anregen. In der Schweiz gehören dazu namentlich die Wurst Chantzet aus dem Waadtländer Oberland, die Zwetschgen des Tafeljuras und der Glarner Alpziger. «Slow Food ist eine frohe und positive Bewegung und wird von Personen unterstützt, die eine gesunde, lokale und geschmackvolle Ernährung bewahren wollen», fasst Jean-Marc Imhof zusammen.

→ www.slowfood.ch