

Medienmitteilung, 3. November 2017

Die Schweizer Pärke sind Ehrengast am Slow Food Market in Zürich

Slow Food verbindet Genuss und Lebensmittel mit Bewusstsein und Verantwortungsgefühl. In diese Bewegung passen die Produzenten der 19 Schweizer Pärke perfekt: Sie vereinen traditionelles Handwerk und Innovation, stärken die regionale, nachhaltige Wirtschaft und tragen zum Erhalt von Biodiversität und Landschaft bei. Das Resultat sind einzigartige Köstlichkeiten, welche die Schweizer Pärke als Ehrengast vom 10. bis 12. November am Slow Food Market in Zürich präsentieren.

Pikantes Tannenspitzen-Jelly; traditionell hergestellter Alp- und Bergkäse; Polenta aus nach altem Handwerk gerösteten Tessiner Mais; Wein von Walliser Reben; Suppe aus Bündner Bio-Rollgerste: Dies sind nur fünf von rund hundert Gaumenfreuden aus Schweizer Pärken, die es am diesjährigen Slow Food Market in Zürich zu kosten gibt: Vom 10. bis 12. November präsentieren die Regionalen Naturpärke Binntal (VS), Doubs (JU), Gruyère Pays-d'Enhaut (FR/VD), Pfyn-Finges (VS), Schaffhausen, die UNESCO Biosphäre Entlebuch (LU), der Jurapark Aargau, der Parc Ela (GR), die Biosfera Val Müstair (GR) und der Nationalpark-Kandidat Locarnese (TI) an einem einladenden Gemeinschaftsstand ihre Köstlichkeiten.

Schon am Eingang des Markts empfangen die Schweizer Pärke die Besucherinnen und Besucher mit einem dampfend heissen Apfelpunsch aus dem Jurapark Aargau. Die Herstellung dieses Punschs veranschaulicht die Ziele der Parkprodukte: Die Familie Bründler aus dem Jurapark Aargau produziert Saft und Essig höchster Qualität aus Obst von Hochstammobstbäumen. Mit diesen einzigartigen, köstlichen Produkten hat sie sich neue Absatzmärkte eröffnet. Gleichzeitig bieten die Hochstammobstbäume wichtigen Lebensraum für vom Aussterben bedrohte Vögel und Insekten und prägen das Landschaftsbild.

Die Produzenten aus allen 19 Schweizer Pärken sind darum bemüht, traditionellem Handwerk mit innovativen Ideen neues Leben einzuhauchen. Damit stärken sie nicht nur die regionale, nachhaltige Wirtschaft, sondern tragen auch zur Bewahrung des kulturellen Erbes bei. Durch die umweltschonende und lokale Produktion leisten sie zudem einen wichtigen Beitrag zum Schutz von Biodiversität und zu einer gepflegten Landschaft. Der Bund zeichnet Parkprodukte, welche gewissen Nachhaltigkeitskriterien entsprechen, innerhalb des Parks hergestellt werden und die Standards zertifizierter Regionalprodukte erfüllen mit dem Produktlabel «Schweizer Pärke» aus. Rund 1300 Parkprodukte aus zwölf Pärken tragen heute dieses Label. Sie werden in Dorfläden, auf Märkten, direkt bei den Produzenten und in vielen Coop-Filialen verkauft. Die Allianz der Schweizer Konsumentenschutz-Organisationen hat dem Pärke-Label kürzlich bei einem Vergleich von 56 Regio-Labels gute Note verliehen und es als glaubwürdig eingestuft.

Vergewissern auch Sie sich von der Qualität der Produkte aus den Schweizer Pärken – und besuchen Sie uns am Slow Food Market in Zürich!

Kontakt: Mireille Rotzetter, Projektleitung Kommunikation und Marketing, Netzwerk Schweizer Pärke
+41 (0)31 381 10 71, m.rotzetter@parks.swiss

Die Schweizer Pärke

Die Schweizer Pärke zeichnen sich durch schöne Landschaften, eine reiche Biodiversität und hochwertige Kulturgüter aus. Neben dem Schweizerischen Nationalpark, den es bereits seit gut 100 Jahren gibt, sind - immer auf Initiative der lokalen Bevölkerung - in den letzten zehn Jahren 18 neue Pärke entstanden. Sie sind weitgehend intakte, vielfältige, natürliche oder vom Menschen naturnah gestaltete Lebensräume. Die Parkgemeinden zusammen mit der Bevölkerung und den Kantonen sind bestrebt, diese Werte zu erhalten und für die wirtschaftliche und soziale Entwicklung ihrer Regionen weiter zu steigern und nachhaltig zu nutzen.

Das Netzwerk Schweizer Pärke

Das Netzwerk Schweizer Pärke ist der nationale Dachverband aller Pärke und Parkprojekte der Schweiz mit Sitz in Bern. Es vertritt die Pärke politisch auf Bundesebene, in nationalen Kooperationen und internationalen Verbänden. Das Netzwerk fördert die positive Wahrnehmung, die Bekanntheit, die Identität und fachliche Entwicklung der Pärke. Es führt für die Pärke verschiedene Projekte zu Geoinformation, Tourismus, Landschaft oder Bildung durch. Das Bundesamt für Umwelt (BAFU) und das Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) gewähren dem Netzwerk Finanzhilfen und erteilen ihm für gewisse Aufgaben Mandate.

www.parks.swiss, www.kleneweltwunder.ch

Slow Food Market

Von Freitag, 10. bis Sonntag, 12. November, wird Zürich zum größten Slow Food Zentrum der Schweiz. In der Messe Zürich treffen sich Bauern, Lebensmittelhandwerker und bewusst konsumierende Marktbesucherinnen und -besucher zum gegenseitigen Kennenlernen und Entdecken neuer Produkte. Insgesamt sind rund 200 Lebensmittelproduzenten und über 1000 Produkte zum Market zugelassen. Der Slow Food Market setzt sich bewusst vom Gros der zunehmenden Food-Anlässe ab, indem er bei der Ausstellerzulassung mehr denn je auf Slow Food Qualität achtet. So sind keine Lebensmittel mit inhaltlichen Zusatzstoffen am Market erwünscht.

www.slowfoodmarket.ch