



Stadt Bern
Direktion für Tiefbau,
Verkehr und Stadtgrün

Eröffnung erster Slow Food Market Bern vom Freitag, 11. März 2016

GRUSSBOTSCHAFT VON URSULA WYSS, DIREKTORIN TIEFBAU, VERKEHR UND STATGRÜN

Es gilt das gesprochene Wort

Sehr geehrte Damen und Herren

Chères Mesdames et Messieurs, soyez-vous cordial bienvenue ici à Berne.

Es freut mich mit Ihnen zusammen den ersten Slow Food Market in Bern eröffnen zu dürfen. In Zürich...ja klar: gibt es den Slow Food Market bereits seit 2009. Aber Hand aufs Herz: Es wäre komisch, wäre Bern gerade beim Slow Food schneller als Zürich. Mit unserer entspannten Lebensart, die wir hier in Bern pflegen und die auch so gut zur Philosophie von Slow Food passt, können und wollen wir schliesslich nicht immer die Ersten sein. Dafür freuen uns die Dinge umso mehr, wenn sie dann auch in Bern angekommen sind.

Darum: Die Schnecke – das Sinnbild der Slow Food Bewegung – könnte sich auch gut als Wappentier für unsere Stadt Bern eignen. Dass wir etwas langsamer reden als die schnellen Zürcher oder Basler, weiss in der Schweiz jedes Kind. Aber auch beim Gehen sind wir slow, sogar „very slow“. Eine britische Universität hat zum Thema Geschwindigkeiten im Stadtverkehr geforscht und herausgefunden, dass das durchschnittliche Schritttempo von Bernerinnen und Bernern gerade einmal 3,8 Kilometer pro Stunde beträgt: Damit sind die Bernerinnen und Berner die langsamsten Hauptstädter in der ganzen westlichen Welt. Die anderen gehen rund 5 Kilometer pro Stunde.

Mais quand les produits ne doivent pas faire la moitié d'un tour du monde, comme c'est le cas des fraises pour Noël ou des asperges hors saison, mais qu'ils viennent de la région, alors ils sont encore frais, et même dans le rythme bernois.

C'est ce que montrent les quelque 180 exposantes et exposants et leurs produits régionaux ici, sur place. Et ils nous montrent que, derrière ces produits, se cachent bien plus qu'une denrée alimentaire ou une boisson.

S'y ajoute le fait que les produits régionaux sont le plus souvent meilleurs pour l'environnement : ils ne doivent pas être transportés sur de longues distances impliquant une grande consommation de CO². C'est pourquoi la Slow Food est également une protection active du climat. Et bien sûr de la biodiversité.

Aber Slow Food setzt nicht nur ökologische Standards, sondern auch gesellschaftliche:

In Zeiten der totalen Globalisierung setzt Slow Food den Gegentrend, dem wir Kinder von McDonald's, Nestlé und Mars uns noch so dankbar anschliessen. Die regionale Wirtschaft und deren Handwerk wird gestärkt und wir wissen wieder, woher das Stück Fleisch auf unserem Teller kommt. Slow Food hat viel mit Vertrauen zu tun. Aber geht noch weiter: auch „Urban Gardening“ – wie dies auf Neu Berndeutsch heisst - geniesst grosse Beliebtheit. Auf immer mehr Quartierplätzen stehen heute ein paar Kisten mit Salat, Kräutern und Tomaten. Die Stadt entwickelt sich weg von den puren Konsumentinnen und Konsumenten, hin zu wieder mehr selber machen. Das weltbeste Restaurant Noma in Kopenhagen geht ab diesem Jahr noch einen Schritt weiter und kocht nur noch, was sie auf dem stadteigenen Bauernhof selber produzieren. Tische kann man im Noma ausschliesslich Monate im Voraus buchen.

Und schliesslich, und das ist für mich persönlich einfach doch zentral wichtig – betont Slow Food, dass Essen nicht nur der Nahrungsmittelaufnahme dient. Essen ist ein Genuss, ist Lebensfreude, Gemeinschaft und Essen ist einfach Kultur. Durchschnittlich 15 Jahre unserer Lebenszeit verbringen wir mit Essen und Trinken. Das sind gegen 100 000 Mahlzeiten. Da lohnt es sich, gutes Essen zu schätzen und zu geniessen. Denn das sind 15 Jahre Debatten, Gespräche, gute Gesellschaft und lustiges Beisammensein. Gerade heute, wenn die meisten Familien tagsüber ausser Haus sind, werden die Abend- und Wochenendessen zu zentralen gemeinsamen Zeiten des Beisammenseins.

Für diesen Beitrag zu meinem eigenen, ganz persönlichen Lebensglück will ich mich ganz herzlich bei Ihnen bedanken. Und für den beeindruckenden ersten Slow Food Market hier in Bern beim Organisationskomitee, aber auch bei den Ausstellerinnen und Ausstellern für Ihr Engagement.

Ich wünsche Ihnen erfolgreiche Markttage, viele spannende Kontakte, und hoffe, dass künftig der Slow Food Market jährlich seine Türen für einige Tage in Bern öffnen wird.