



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Pressemitteilung

Fourchette verte, 25 Jahre und immer noch fit

Freiburg, 7 Oktober 2019

Fourchette verte, das Referenz-Label für ausgewogene Ernährung in der Schweiz, feierte in Anwesenheit von Bundesrat Alain Berset und Staatsrätin Anne-Claude Demierre das 25 jährige Jubiläum. An dieser Veranstaltung in Freiburg nahmen Vertreter aus dem ganzen Land sowie verschiedene Partner teil und thematisierten Fragen der öffentlichen Gesundheit im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Heute wie in der Vergangenheit ist die Frage, der gesamten Bevölkerung eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung anzubieten, von grundlegender Bedeutung. Dabei geht es neben unserer Gesundheit, auch mittel- und langfristig um finanzielle Aufwände. Umweltfragen, die eng mit dem Thema Lebensmittel verbunden sind, wurden diskutiert. All diese Themen wurden im festlichen Rahmen der Jubiläumsveranstaltung, zum Thema aromatische Kräuter, diskutiert.

Rund 100 Personen aus der ganzen Schweiz kamen am Montag in Freiburg zusammen und feierten in Anwesenheit von Bundesrat Alain Berset, Vorsteher des Eidgenössischen Departements des Innern, das 25-jährige Jubiläum des Labels Fourchette verte. Der Gesundheitsminister betonte die Bedeutung der Ernährung für die öffentliche Gesundheit: "Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung und dadurch die Prävention nicht übertragbarer Krankheiten sind Priorität des Bundesrats. "Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein Schlüsselement bei der Umsetzung der Schweizer Ernährungsstrategie." Alain Berset stellte auch fest, dass die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Akteuren, die sich für die Förderung gesunder Lebensmittel und hochwertiger Mahlzeiten einsetzen, gut funktioniert. „Es ist wichtig, die gesetzten Ziele auf freiwilliger und unverbindlicher Basis zu erreichen.»

Anne-Claude Demierre, Staatsrätin und Präsidentin Fourchette verte Schweiz, forderte so genannte Strukturmassnahmen, die mittel- und langfristig wirksam und tief greifend sind. "Unsere Aktion verschreibt sich über einen langen Zeitraum und dies ist in der heutigen Zeit des stetigen Wandels nicht sehr gut "verkaufbar". Mit Freude stellte sie die technologischen Entwicklungen, die speziell für das Jahr des 25-jährigen Geburtstags von Fourchette verte, vorbereitet wurden, vor, darunter eine neue Webseite. "Wir machen die Dinge richtig, so müssen wir sie auch so weit wie möglich bekannt machen!" ist die Philosophie der neuen Kommunikation des Verbandes. Eine bahnbrechende Erneuerung zugunsten einer zukunftsorientierten Entwicklung des Labels ist, dass seit 2016 das Thema Nachhaltigkeit mit dem Zusatz - Ama terra, das Label ergänzt. "Beinahe seit Beginn unseres Labels, ermutigen wir die zertifizierten Betriebe, den Zyklus der Jahreszeiten und somit die Saisonalität zu befolgen, Bio-Produkte zu verwenden sowie die Natur und den Tierschutz zu respektieren. Wir mussten auch dafür kämpfen, dass die Proteinmenge dem physiologischen Bedarf und nicht den Marketingkriterien entspricht. Wir haben diese Aktionen für unseren Planeten schon lange getan, wir tun sie immer noch, und wir werden sie weiterhin tun." Frau Demierre erinnerte abschließend daran, dass der ausgewogene Fourchette verte Teller ganz

Fourchette verte Suisse

Secrétariat général : Av. Gare 52 – 1003 Lausanne – 021 623 37 18 – info@fourchetteverte.ch

Coordination Suisse alémanique : c/o SSN – Eigerplatz 5 – 3007 Berne – 031 385 00 16 - info@fourchetteverte.ch

info@fourchetteverte.ch – www.fourchetteverte.ch – **Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse**



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

einfach ist: "Halb Gemüse, ein Drittel Stärkeprodukte und ein Sechstel Protein. 1–2 / 1-3 / 1-6. Alles mit wenig Salz gekocht und sparsam Fett von guter Qualität einsetzen. »

Thomas Mattig, Direktor der Stiftung Gesundheitsförderung Schweiz, dem wichtigsten Geldgeber unseres Verbands, erinnerte an die Vorreiterrolle von Fourchette verte und die Unterstützung dieser Organisation von Anfang an. "Seit 20 Jahren unterstützen wir das wegweisende Programm von Fourchette verte, einem Label für ausgewogene Ernährung. "Er freute sich, dass das am Genferseeufer gegründete Label, mit der Unterstützung seiner Stiftung den Rösti-Graben überquert und mit einem Basler Projekt fusioniert hat. Dadurch wurde das Projekt grösser und stärker und zählt heute 17 kantonale Sektionen, darunter auch Nidwalden, welche in diesem Sommer dem Verband neu beigetreten ist. "Oft machen Projekte den umgekehrten Weg und weiten sich von der deutschsprachigen Schweiz in die Romandie und ins Tessin aus. Nicht so Fourchette verte, nein. Es ist ein sehr interessanter Prozess mitzuerleben, vor allem auch da kulinarische Visionen, in verschiedenen Regionen der Schweiz sehr unterschiedlich sind.

Neben den Ansprachen, begann die Veranstaltung mit einem Einführungsvortrag von Isabelle Raboud-Schüle, Ethnologin und Direktorin des Museums „La Gruyère“ in Bulle, zum Thema "Unsere sich verändernden Essgewohnheiten". Frau Raboud hat die Entwicklung unserer Lebensmittelbräuche seit Anfang des letzten Jahrhunderts verfolgt und uns im Vortrag allgemeine Hintergrundinformationen erläutert. Sie forderte das Publikum heraus, insbesondere durch die Erinnerung an diverse Methoden der Lebensmittelkonservierung und durch Vergleiche mit einer nicht ganz so fernen Vergangenheit, wie z.B. die Erinnerung an den Inhalt der Warenkörbe in den Jahren 1910 und 2000.

Der Künstler Bertschy, unter anderem der Autor von Nelson, begleitete den gesamten offiziellen Teil. Zum kulinarischen Highlight servierte SV Group, ein langjähriger Partner von Fourchette verte Schweiz, einen hervorragenden Lunch. Dank der seit 2014 bestehenden Zusammenarbeit mit dem in der Schweiz führenden Anbieter der Gemeinschaftsgastronomie, tragen Betriebe in der ganzen Schweiz das Label Fourchette verte. Daran erinnerte Stéphane Montangero, Generalsekretär des Verbands vor der Eröffnung des Buffets. Er freute sich, dass in einem praktischen-Workshop am Nachmittag die Möglichkeit besteht, selbst zu erfahren, wie SV Group Gemüse attraktiv und lecker zubereitet. Zwei weitere Workshops ermöglichten es einerseits, den Botanischen Garten in Freiburg auf dem Pfad der aromatischen Pflanzen zu erkunden und sie zu degoutieren sowie andererseits, mit einem Besuch eines Bienenstock und einer Verkostung von Honig, die Welt der Bienen besser zu verstehen. Zum Abschluss des Events gab es einen herrlichen Kuchen mit 25 Kerzen, die von allen Gästen ausgeblasen wurden, traditionell - wie es sein sollte.

Für weitere Informationen:

- Anne-Claude Demierre, Staatsrätin FV-CH, 026 305 29 04
- Stéphane Montangero, Generalsekretär FV-CH, 079 252 71 88

Fourchette verte Suisse

Secrétariat général : Av. Gare 52 – 1003 Lausanne – 021 623 37 18 – info@fourchetteverte.ch

Coordination Suisse alémanique : c/o SSN – Eigerplatz 5 – 3007 Berne – 031 385 00 16 - info@fourchetteverte.ch

info@fourchetteverte.ch – www.fourchetteverte.ch – **Avec le soutien des cantons et de Promotion Santé Suisse**