Die Gastronomen Michel Gygax (links) und Pierre Dubler sind die Co-Präsidenten des Berner «Conviviums» von Slow Food, eines von etwa 15 in der Schweiz. Wir trafen sie im «Le Beizli» in den Vidmarhallen zum Nach-Corona-Gespräch.

DAS GENAUE GEGENTEIL VON FAST FOOD

Autor Lahor Jakrlin
Fotos Lucas Julia-Waldow

Im Logo hat die internationale Vereinigung «Slow Food» eine Schnecke, das Sinnbild für Langsamkeit. Es könnte aber genau so gut eine Schwalbe sein. Denn die Bewegung entwickelt sich schnell, mit Leichtigkeit und Humor. Was die Berner Sektion – verspielt und unaufgeregt – seit Jahren beweist.

Italianità und die Geschichte einer wegweisenden Idee

Für italienische Feinschmecker ereignete sich 1986 in einem antiken Gebäude im Zentrum Roms ein regelrechtes Erdbeben: McDonalds eröffnete dort eine Filiale.

Diese Fast Food-Einführung im Herzen der Heimat des lust- und genussvollen Essens wurde zur Geburtsstunde einer Protestbewegung und eines der wichtigsten Trends der Gegenwart – der Nachhaltigkeit und Entschleunigung in der Ernährung.

1989 wurde dafür der Begriff Slow Food geprägt, doch es dauerte bis 2006 bis diese «Neue Gastronomie» auch konkret definiert wurde. Seither gilt für Slow Food der Massstab «Buono, pulito e giusto» – also gut, sauber und fair.

Mittlerweile hat diese Philosophie auf allen Kontinenten und in rund 150 Ländern Fuss gefasst. Alle nationalen und regionalen «Convivia» sind unter dem Wappen beziehungsweise dem Logo einer roten Schnecke vereinigt, einer eingetragenen Marke. Natürlich schon sehr früh auch in einer Trendsetterin der Ökologie, der Schweiz.

Dynamisches Slow Food Bern

Michel Gygax und Pierre Dubler repräsentieren seit Frühjahr 2020 ehrenamtlich als Co-Präsidenten bereits die zweite Generation des Berner Zweigs der weltweiten Bewegung. Sie übernahmen das Amt quasi gleichzeitig mit dem Beginn der Corona-Pandemie, und entsprechend haben sie, zumal als Gastronomen, zwei sehr schwierige Jahre hinter sich. Sie nehmens allerdings mit Humor: Beim Gespräch sind sie entspannt, gut gelaunt und von der Slow Food-Philosophie ungebrochen begeistert. Was sich auch dadurch zeigt, dass sie während der zwei Jahre dauernden und die Gastrokultur lähmenden Pandemie nicht nur Programme auf die Beine stellten, sondern als Duo auch viele Events durchführten. Doch darüber etwas später mehr.

Zuerst wollten wir wissen, wie die Definition «gut, sauber und fair» beim Essen und Trinken genau zu verstehen ist. Michel Gygax: «Im Grundsatz ist es ein Bekenntnis zu Ethik und Qualität. Echtes Slow Food ist – ob Gemüse oder Fleisch – regional oder sogar lokal produziert, es ist saisonal, qualitativ und ökologisch betrachtet gesund und hochstehend, also nachhaltig.» Das könnte also auch ein Sandwich sein, oder? «Warum nicht,» präzisiert der Bierliebhaber Pierre Dubler mit einem Zwinkern, «solange mans eben slow, also nicht hastend, bewusst und mit Genuss und einem guten Bier isst.»

Und was ist mit Avocado?

Ist also das Essen von Avocados oder mexikanischen Spargeln im Slow Food ein No-go? «Nein», antwortet Michel Gygax belustigt, «wenn man sie in Mexiko isst». Was man im Gespräch mit Gygax und Dubler sofort merkt, ist eine fröhliche Leichtigkeit, da sind keine Vertreter einer ökoesoterischen Verbotskultur am Werk, sondern Macher mit einem klaren thematischen Fokus und der typischen Unternehmerneugier: Sie gehen in der Umsetzung der Slow Food-Idee völlig unverkrampft den Weg des Gangbaren. «Wir servieren unseren Gästen Slow Food und Slow Drinks, und die Gäste entscheiden dann, ob es schmeckt. Und wenn es schmeckt, haben alle gewonnen: die Produzenten nachhaltiger Lebensmittel und Getränke, die Gäste und die Gastronomen», so Dubler. Die Markttendenz gibt ihm Recht, wie die intensive Werbung der Grossverteiler wie Coop, Migros oder Aldi beweist: Alle wollen «bio» sein. Michel Gygax freut das grundsätzlich, obwohl er gegenüber Grossverteilern auch kritische Gedanken hat: «Alle können jederzeit beim Thema Slow Food einsteigen, die Konsumentinnen und Konsumenten, die Gastronomen und der Handel. Alles beginnt im Kleinen, und wenn es den Geschmack und die gesellschaftliche Haltung der Öffentlichkeit trifft, entwickelt es sich weiter». Eine Frage des Bewusstseins also.

Wie kommt die Message an Frau und Mann?

Slow Food Bern ist eine relativ lose Vereinigung von etwa 400 Mitgliedern – natürlichen Personen, vielen Hobbyköchinnen, Genussmenschen oder Naturfreunden. Hinzu kommt eine rasch wachsende Gruppe der «Amici». Das sind heute rund 30 Berner Unternehmen, welche Slow Food «leben» und sich an Netzwerktreffen präsentieren und die Philosophie laufend weiterentwickeln.

Das klingt nach einer generalstabsmässig straff geführten Marketing-Organisation. Michel Gygax lacht: «Mit einer Geschäftsstelle mit einem jährlichen Zeitbudget von 30 Stunden sind wir eher eine beschwingte Freiwilligentruppe. Alles ist auf persönliches Engagement angewiesen, und daraus entstehen aussergewöhnlich erfolgreiche Aktivitäten.»

Pierre Dubler persönlich
Er ist 60, Gastronom und gilt als begnadeter Berner Netzwerker und Eventorganisator. Heute bezeichnet er sich als Botschafter für Bierkultur. Er war während elf Jahren im Kader der ältesten Berner Brauerei, Felsenau, und bildet an einwöchigen offiziellen Lehrgängen Bier-Someliers aus, alles Wissen zum Bier.

Die Markttour

Diese sehr erfolgreiche Veranstaltung von Slow Food in Zusammenarbeit mit Bern Welcome findet mindestens einmal monatlich statt und wird von den Vorstandsmitgliedern Marco Petralia und Josephine Scherler durchgeführt – beide kennen den Berner Markt wie ihre Hosentasche. Ausgeschrieben sind die Touren auf der Slow Food-Website unter Agenda.

Ein Magnet wird zweifellos die in der Planung fortgeschrittene Event-Reihe «Giro Slow Food» sein, eine Berner Genuss-Tour im Sinne einer «Ballade Gourmande». Sie wird beispielsweise zu vier Slow Food-Stationen führen, ein 4-Gang-Menü von Beiz zu Beiz, wobei jeweils auch unterschiedlichste Weine und Biere gekostet werden.

Ebenfalls in der Pipe ist ein Giro «Vom Gras zum Käse», vier Stationen auf dem Land.

Michel Gygax persönlich
Der 48-Jährige ist Mitinhaber der Berner KG Gastrokultur, welche sechs Restaurants betreibt: «Du Nord» in der Lorraine, «Marzer», «Eiger» am Eigerplatz, «zum Schloss» in Köniz, «le beizli» in den Vidmarhallen und schliesslich das «Bistrot l'esprit nouveau» bei der Schweizerischen Nationalbibliothek. Alle sechs verbindet die Verpflichtung zu Qualität und Nachhaltigkeit.

Essen und trinken sind zwei der schönsten Formen guten Lebens, sagen Michel Gygax und Pierre Dubler, und sie leben ihre Leidenschaft mit grosser Leidenschaft. Manchmal sogar im Duell ...

Gute Erfahrungen gesammelt

Unter dem Titel «Bier vs. Wein» veranstalten Gygax und Dubler in wechselnden Partnerlokalen bereits sehr erfolgreich eine Art lustvolles Duell. Geboten wird jeweils ein 5-Gang-Menü, wobei zu jedem Gang ein Wein und ein Bier ausgeschenkt werden. Was im Glas ist, wird erst nach einer kurzen Publikumsabstimmung bekanntgegeben. Dieser Event mit 40 bis 50 Gästen, er kostet um die 140 Franken, fand bereits 45 mal statt und ist meist ausverkauft. Interessierte finden bei www.weinerlei.ch oder www.dub4you.ch alle erforderlichen Infos. Eines steht fest: Slow Food gewinnt immer mehr Fans, vielleicht lärmfrei wie eine Schnecke, aber immer schneller.

Nachschleifen statt wegschmeissen!

Die Klötzli Messerschmiede bietet einen fachgerechten Schleifservice für Messer, Scheren und Schneidwerkzeuge jeglicher Art an. Das Handwerk wird seit 1846 in traditioneller Weise ausgeführt – mit viel Fingerspitzengefühl und Geduld, komplett von Hand.

Ein Service, bei dem die ganze Klinge bearbeitet wird. Ihre Messer schneiden wie neu oder Besser!

Bringen Sie uns Ihre stumpfen Messer und Scheren in eines der Verkaufsgeschäfte oder senden Sie sie uns per Post zu.

Mehr informationen auf
www.klotzli.com