



# Slow Food®

## Basel - Stadt und Land



### Essreform

«Slow-Food»-Preis für Dora Meier und ihre «Posamenter»-Zwetschgentörtchen. Seite 3

Verleihung des PREMIO SLOW FOOD an Dora Meier am 11.12.2009 in Anwil im "Jägerstübli"

# Ein Mosaiksteinchen im weltweiten Gebilde

Anwil | «Premio Slow Food» geht an Dora Meier

Gaumenfreuden zwecks Landschaftsschutz: Am heutigen «Terra Madre»-Tag wird Dora Meier für ihr Engagement zugunsten der Hauszwetschgen mit dem «Premio Slow Food»-Preis ausgezeichnet.



Mit Dora Meiers «Posamenter»-Zwetschgentörtchen hat sich ein neuer Absatzmarkt für die Hauszwetschge aufgetan. Bild Barbara Saladin

bas. Die Zwetschgentörtchen des Vereins «Posamenter» setzen ihren Höhenflug fort: Nach der Nomination für den Agropreis der Emmental Versicherung diesen Herbst wird die «Posamenter»-Initiantin Dora Meier heute Abend im «Jägerstübli» in Anwil mit dem «Premio Slow Food»-Preis des Jahres 2009 ausgezeichnet.

«Wir verleihen diesen Preis zum ersten Mal überhaupt», sagt Jürg Ewald, Präsident des Conviviums Basel-Stadt und Land, der Regionalgruppe der Bewegung Slow Food (siehe Kasten). Der Preis wird im Rahmen des «Terra Madre»-Tags verliehen. «Terra Madre» bedeute «Mutter Erde» und sei zur Förde-

derung von Kleinproduzenten ins Leben gerufen worden, erklärt der Arboldswiler: «Es ist ein weltweites Netzwerk – eine andere Art der Globalisierung.»

Der «Premio Slow Food»-Preis sei «eine Urkunde und kein grosser

Geldpreis», so Ewald. Er geht an die Wenslingerin Dora Meier, «weil sie auf lokaler Ebene eine Möglichkeit fand und neue Produkte kreierte, um die zum Landschaftsbild gehörenden Hochstamm bäume zu fördern.» Meier habe es geschafft, dass man-

che Bauern ihre Hauszwetschgen wieder pflückten, weil sich ein neuer Absatzmarkt aufgetan habe. Ewald: «Sie arbeitet lokal – und darauf kommt es für uns an.»

### Slow Food

bas. Slow Food International wurde vor 20 Jahren in Italien gegründet – sozusagen als Gegenpol zur Fast-Food-«Kultur». Die Bewegung frönt dem langsamen, genussvollen und qualitativ hochwertigen Essen und hat sich hohe politische Ziele gesetzt: weltweit den Zugang zu guten, sauberen und gerechten Lebensmitteln zu sichern, die biologische Vielfalt in der Landwirtschaft und bei den Lebensmitteln zu verfolgen, die Lebensmittelproduktion in kleinem Massstab zu fördern, die Ernährungssouveränität zu erhalten und einen gerechten, nachhaltigen Handel zu ermöglichen.

[www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch) / [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

Die Preisträgerin selber hätte sich vor vier Jahren, als sie mit ihren Zwetschgentörtchen am «Oltiger Määrt» das erste Mal an die Öffentlichkeit trat, nicht träumen lassen, dass ihre Produkte dereinst so erfolgreich sein würden. «Es ging mir darum, den Beweis zu erbringen, dass auch die alten Bäume noch einen Nutzen haben können», erklärt Dora Meier. Dies ist ihr geglückt.

Es sei ein immer grösserer Absatz der Produkte nötig, so Meier: «Mit ein paar Törtli allein kann man keinen Baum retten.» Die Preisverleihung im «Jägerstübli» steht im Kontext eines weltweit gefeierten Tages, von Anwil über Aserbeidschan bis Australien: «Wir sind ein Mosaiksteinchen in einem vielfältigen, mondialem Gebilde.»

Der «Terra Madre»-Tag mit Preisübergabe und Fünf-Gang-Menü findet heute Abend ab 18.30 Uhr im Restaurant Jägerstübli in Anwil statt.

Teilnahme nach Anmeldung möglich: Telefon 061 931 20 12.