

Roter Faden zur grünen Gabel

«**Fourchette verte**» / Das Label für ausgewogene Ernährung steht ab August unter neuer Leitung. Zwei Frauen übernehmen.

LAUSANNE Vor ihrer Bewerbung kannten sie sich nicht. Im August beginnen sie ihr gemeinsames Engagement als Co-Leiterinnen des Verbands «Fourchette verte Schweiz», und sie freuen sich auf ihre Zusammenarbeit. Sie, das sind Elisa Domeniconi und Carmen Sangin. Beide hatten bereits eine lose Verbindung zum Label «Fourchette verte». Mit der Bewerbung für das neue Amt beschlossen sie, in ihren Karrieren, durch die sich die Ernährung als roter Faden zieht, einen weiteren Schritt vorwärts zu gehen.

Grosser Respekt

«Ich war schon immer daran interessiert, zu wissen, was mir die Nahrung geben kann. Es ist offensichtlich, dass gutes Essen der Schlüssel zu guter Gesundheit ist. Ich beabsichtige deshalb, meine Kenntnisse betreffend Terroir bei Fourchette verte einzubringen», sagt Elisa Domeniconi, deren Familienname und Akzent an ihre Tessiner Herkunft erinnern.

Sie ist Fachfrau im Gebiet für Spezialitäten, die jede Region der Schweiz, insbesondere die Westschweiz, bietet. Sie arbeitete zuvor bei Pays Romand-Pays Gourmand, der Dachorganisation der Westschweizer Regionalprodukt-Label. Domeniconi ist sich der regionalen Aspekte von Lebensmitteln sehr wohl bewusst: «Ich arbeitete oft mit Bauern und Herstellerinnen zusammen und habe grossen Respekt vor ihrer Arbeit. Zumal dafür oft nicht das bezahlt wird, was sie wert ist. Ich beabsichtige, auch in meinem neuen Job das Terroir und die lokale Versorgung zu unterstützen».

Vom Feld auf den Teller

Carmen Sangin freut sich, die Umwelt- und Nachhaltigkeitsdimensionen des Labels stärken zu



Carmen Sangin (links) und Elisa Domeniconi werden sich ab August die Leitung des Labels «Fourchette verte» teilen. (Bild Joao Images)

können, indem sie gutes Essen mit dem Respekt der Bevölkerung vor den natürlichen Ressourcen verbindet. Als Ernährungsberaterin und Enkelin eines Landwirts aus Vully VD kennt sie die Nährstoffe, die jedes Lebensmittel liefert, und ihre Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Sie weiss aber auch, woher die Produkte stammen. «Meine erste Arbeit als Teenager bestand darin, Mais von Hand zu bestäuben und Weizen bei Saatgutversuchen zu ernten», erinnert sich Carmen Sangin.

Aber zurück zu Fourchette verte. «Ich bin multifunktional und in mehreren Verbänden tätig. Es ist auch nicht ausgeschlossen, dass im Rahmen von Four-

chette verte neue Projekte gestartet werden können. Alles ist sehr offen und flexibel», fügt Carmen Sangin hinzu. «Während es für uns noch früh ist, unsere Projekte vorzustellen, da wir uns gerade erst verpflichtet haben, wollen wir Kohärenz in

die Nahrungskette bringen, vom Feld bis auf den Teller.»

Ausgewogene Ernährung

Auch wenn die Hauptaufgabe des Labels Fourchette verte darin besteht, eine ausgewogene Ernährung zu fördern, und insbe-

sondere chronischen Krankheiten vorzubeugen, wird Covid-19 zweifellos dazu führen, dass die Sensibilisierung für Regionalität und Saisonalität, die das Label ausmachen, beschleunigt wird. Das ist eine Herausforderung, der sich die beiden Frau-

ZUR PERSON Elisa Domeniconi (40) hat einen Masterabschluss in Ethnologie und Soziologie. Für ihre Diplomarbeit ging sie nach Argentinien. Sie befasste sich mit der Aufwertung von regionalen Produkten und den mit seinem Konsum verbundenen Aspekten am Beispiel des Weins der Costa de Berisso. Seither interessiert sie sich für Themen rund um das kulinarische Erbe und Terroir in der Schweiz.

ZUR PERSON Carmen Sangin (35) ist dipl. Ernährungsberaterin und hat einen Masterabschluss in Umweltwissenschaften mit Spezialisierung auf Biodiversität. Als unabhängige Projektmanagerin verbindet sie ihre unterschiedlichen Interessen und Fähigkeiten zum Nutzen von nachhaltigen Projekten im Nahrungsmittelsektor.

en gerne stellen. Und obwohl sie am Hauptsitz in Lausanne VD angesiedelt sind, werden sie viel herumreisen, um ihre zahlreichen Kontakte in den verschiedenen Mitgliedskantonen zu pflegen.

Fabienne Morand (Übersetzung et)

Das Label «Fourchette verte»

1993 wurde das Label Fourchette verte in Genf gegründet und 1999 in den Verband Fourchette verte Suisse umgewandelt. Dieser wird von den Kantonen und der Gesundheitsförderung Schweiz unterstützt. Ziel ist es, ein

Angebot an ausgewogenen und gesunden Mahlzeiten zu entwickeln. Mit Ausnahme der Kantone Schaffhausen, Zürich, Graubünden, der beiden Appenzell, Glarus, Schwyz und Obwalden sind alle Regionen vertreten. Zu Beginn des

Jahres 2020 waren 1574 Einrichtungen wie Kitas, Schulen, Kantinen usw. mit dem Label ausgezeichnet. *fm*

Mehr Informationen unter: www.fourchetteverte.ch

Artikeltausch

Die Bauernzeitung und «Agri» machen einen Artikeltausch zum Thema Regionalität in der Ernährung. In der Ausgabe vom 17. Juli erschien ein Artikel über eine Gemüse-Kooperative aus Neuchâtel. *fm*

BÄUERINNENKÜCHE

Knoblauchbrot vom Grill

Zubereiten: zirka 15 Minuten
Backen: zirka 8 Minuten
4 Portionen

Alufolie
1 Baguette

Knoblauchbutter

100 g Butter, weich
2 Knoblauchzehen, gepresst
½ Bund Peterli, gehackt
½ Bund Basilikum, gehackt
½ TL Salz

Pfeffer
Kräuter, nach Belieben

1. Das Brot lamellenförmig in zirka 1 cm-Abständen leicht schräg einschneiden. Auf die Alufolie legen.
2. Knoblauchbutter: Butter rühren bis sich Spitzchen bilden. Knoblauch, Kräuter, Salz und Pfeffer dazurühren bis die Masse hell und luftig ist.

3. Broteinschnitte damit bestreichen, mit der Alufolie einpacken und 8–10 Minuten auf dem Grill oder im Ofen bei 180°C Heiss-/Umluft (Ober-/Unterhitze 200°C) knusprig grillieren/backen.
4. Mit Kräutern garnieren und warm servieren.

www.swissmilk.ch/rezpte



(Bild Swissmilk)

MAL ETWAS ANDERES

Lustige Sujets zum Apéro

Wer bei einem Apéro im Garten oder als Beilage zu Grilliertem nicht immer Chips oder normale Salzhäppchen servieren möchte, sollte sich an eine Focaccia mit Sujet wagen. Die schmeckt nicht nur gut, sondern sieht erst noch gut aus und bereitet viel Freude beim Zubereiten.

Teig

Teig z. B. ohne Hefe mit folgenden Zutaten
● 500 g Mehl
● 2,5 dl Bier
● 1 TL Salz
● 3 EL Öl
oder wenn es schnell gehen muss: fixfertiger Pizzateig, ausgewählt, gekauft

Belag

Beim Belag ist Fantasie gefragt
● Peperoni, verschiedene Farben
● Cherry-Tomaten, farbig
● Zwiebeln
● Oliven
● verschiedene Kräuter wie Rosmarin, Basilikum, Schnittlauch
● Pfefferkörner grob gemahlen
● grobe Salzkörner
● Crème fraîche



(Bild et)

● wer mag auch Schinken, Salami, Speck oder auch Käse

1. Teig ohne Hefe: Alle Zutaten mischen und zu einem Teig kneten. 1,5 Stunden gehen lassen. Auswallen.

2. Ausgewallten Teig mit Öl oder Crème fraîche bestreichen. Beliebig belegen. Hinweis: Ideen für Sujets findet man im Internet, wenn man nach «Focaccia mit Blumen» sucht.
3. Backen. *Esther Thalmann*