

Slow Food®CH  
*Slowley*

*Vossier*

.....  
POLITIK UND FOIE GRAS - HEUCHELEI À DISCRETION  
POLITIQUE ET FOIE GRAS - HYPOCRISIE À VOLONTÉ  
POLITICA E FOIE GRAS - IPOCRISIA A GOGO >6

*Portrait | Portrait | Primo piano*

.....  
TANJA BÜSSER  
GELASSENHEIT IM SCHÄFLI - LA SÉRÉNITÉ DU SCHÄFLI -  
UNO SCHÄFLI DI PACE >4



## MENU FOR CHANGE! DIE ERDE ERWÄRMT SICH.

Halte den Klimawandel auf, wähle aus, was du isst.  
Wir alle können aktiv etwas tun: mach mit und unterstütze Slow Food <https://donate.slowfood.com>

## MENU FOR CHANGE! LA PLANÈTE SE RÉCHAUFFE.

Stoppez le changement climatique, changez vos habitudes alimentaires. Soutenez le projet de Slow Food en versant un don sous <https://donate.slowfood.com>

## MENU FOR CHANGE! IL PIANETA SI SCALDA.

Ferma il cambiamento climatico, scegli il tuo cibo. Tutti possiamo essere protagonisti: partecipa e sostienici! <https://donate.slowfood.com>



## LIEBE LESENINNEN, LIEBE LESER –

Endlich haben wir wieder ein eigenes Magazin! Wir freuen uns, Euch unser erstes Slowly zu präsentieren. Noch können wir keine langen Reportagen und eine Menge Kommentare bringen, dafür betonen wir den Wert der sprachlichen Vielfalt unseres Landes und legen Euch die Texte auf Deutsch, Französisch und Italienisch vor. Rätoromanisch fehlt leider, aber wer weiß?

Geniessen ohne Stress, Genüsse mit stressfreier Herkunft – das sind zwei Eckpfeiler der Philosophie von Slow Food. Ebenso Essen ohne Vorurteile. Slow Food legt Wert auf eine saubere, anständige, natürliche Produktion von Nahrungsmitteln, ob pflanzlichen oder tierischen Ursprungs.

### Dazu gehört auch Foie gras...

Stopfleber von Gans und Ente wird in Frankreich, Ungarn und andernorts oft – aber nicht nur – unter tierquälischen Bedingungen produziert. In der Schweiz darf man Foie gras nicht herstellen. Nun soll sogar die Einfuhr verboten werden. Das finden wir falsch. Dieses Verbot ist feige und reine Rosinenpickerei. Dringend notwendig sind generelle Korrekturen bei der rationalisierten Tiermast. Vor allem Schweine und Hühner fristen da ein kurzes, elendes Dasein. Auch in der Schweiz, wo immer wieder «das Tierwohl» betont wird – eine Alibiübung.

> Dossier Seite 6

Auf die Frage, ob sie im Schäfli Uznach Foie gras anbiete, schüttelte Tanja Büsser den Kopf. Sie hat etwas anderes. Nicht täglich, bloss dann, wenn's passt. Eine Exklusivität: Felchenleber aus dem Zürichsee. Am Morgen aus dem Wasser gezogen, am Mittag sautiert und serviert. Ganz im Sinne von Slow Food.

> Porträt Seite 4

Josef Zisyadis - Präsident  
Alexandre Fricker - Geschäftsleiter

## CHÈRES LECTRICES, CHERS LECTEURS,

Enfin, nous avons de nouveau un magazine! C'est avec plaisir que nous vous présentons notre premier numéro de Slowly. Nous ne pouvons certes pas encore y inclure de longs reportages ni une foule de commentaires, mais nous y valorisons la diversité linguistique de notre pays en vous présentant les textes en allemand, en français et en italien. Le romanche fait encore défaut, mais qui sait?

Le plaisir de savourer sans stress des aliments produits sans stress, telle est la philosophie de Slow Food. Tout comme de manger sans préjugés. Slow Food accorde de la valeur à une nourriture propre, correcte et naturelle, qu'elle soit d'origine végétale ou animale.

### Le foie gras en fait partie...

Le foie d'oie et de canard issu du gavage est souvent produit en France, en Hongrie et ailleurs dans des conditions cruelles pour les animaux. En Suisse, la production de foie gras est interdite. Il est même désormais question d'en interdire l'importation. C'est une erreur à nos yeux. C'est de la lâcheté et une façon d'occulter la réalité. Il est urgent de rectifier d'une manière générale l'engraissement rationalisé des animaux. Les porcs et la volaille en particulier mènent à cet égard une existence aussi courte que misérable. Même en Suisse, où l'on ne cesse de mettre en avant le « bien-être » des animaux - un simple alibi.

> Dossier page 6

Quand on lui demande si elle propose du foie gras dans son restaurant, le Schäfli à Uznach, Tanja Büsser secoue la tête. Elle a autre chose. Pas tous les jours, car tout dépend de l'arrivée. Une exclusivité: le foie de fera du lac de Zurich. Pêché le matin même, sauté et servi à midi. Tout à fait dans l'esprit de Slow Food.

> Portrait page 4

Josef Zisyadis - Président  
Alexandre Fricker - Directeur

## CARE LETTRICI E CARI LETTORI,

Finalmente abbiamo di nuovo la nostra rivista! È con grande piacere, infatti, che vi presento il primo numero di Slowly. Certo, i reportage e i commenti non sono ancora molto corposi, ma in compenso la diversità linguistica del nostro Paese c'è tutta grazie a contenuti disponibili in tedesco, francese e italiano. Purtroppo manca ancora il romanzo, ma chissà cosa ci riserverà il futuro...

Prendersi il tempo per gustare sapori nati lontano dalla frenesia odierna. Questa è la filosofia che guida Slow Food, come quella di un consumo senza pregiudizi. Slow Food crede in una produzione alimentare pulita, dignitosa e naturale che si tratti di alimenti di origine animale o vegetale,

### o di foie gras...

Il foie gras d'oca o d'anatra viene prodotto in Francia, Ungheria, ma anche in altri Paesi, in condizioni spesso, ma non sempre, di maltrattamento degli animali. In Svizzera la produzione è vietata e ora si vorrebbe bandire addirittura l'importazione. Lo considero un errore. Questo divieto è vigliacco e parziale in quanto bisognerebbe in realtà rivedere l'intera industria della macellazione industriale, soprattutto suina e avicola perché gli animali vivono poco e male. Anche in Svizzera, nonostante si parli sempre di benessere animale; in verità è solo un modo per crearsi un alibi.

> Dossier a pagina 6

Abbiamo chiesto a Tanja Büsser se nel suo ristorante servisse foie gras e ci ha risposto scuotendo la testa: lo Schäfli di Uznach offre qualcosa di diverso; non un'esperienza quotidiana, bensì pietanze dettate dalle circostanze ed esclusive. Come il fegato di coregone pescato quella mattina nel lago di Zurigo, saltato e servito a mezzogiorno. Proprio come vuole la filosofia Slow Food.

> Primo piano a pagina 4

Josef Zisyadis - Presidente  
Alexandre Fricker - Direttore



## Portrait

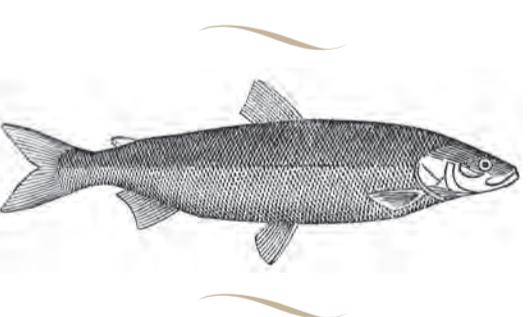
### GELASSENHEIT IM SCHÄFLI – MENU SURPRISE SLOW FOOD

Der dritte Gang beginnt unspektakulär. Ein Blattsalat, mit drei hausgemachten Essigvarianten und Kräutern wie Liebstöckel geschmacklich aber so sauber austariert, dass man jedes Pflänzchen spürt. Doch dann die Zugabe: Felchenleber, rasch sautiert, kaum gewürzt. Der erste Gedanke zerfliesst beim Biss in den Happen wie eine Schneeflocke auf der Zunge – das hat nichts mit Lebertran gemein, diese Leber schmeckt unendlich zart und hinterlässt beim Abgang einen Hauch von Fisch.

«Da hat die Chefin den Fischer lange bearbeitet, bis er die Leber herausnahm», erzählt Monika Schnellmann, Servicekraft bei Tanja Büscher, Köchin und Pächterin im Schäfli Uznach. Fischer Turi Wespi, der ihr alles abliefern kann, was er aus dem Zürichsee zieht, und keine Sonderwünsche erfüllen muss, hatte ein Einsehen.

Felchenleber ist eine Exklusivität, dem Glück des Tages zu verdanken. Genau so,

wie Tanja Büscher ihr Restaurant betreibt. Wie ein Anachronismus zum Zeitgeist, der sich kurz vor Mittag in Form von krachen- dem Verkehr durchs Städtchen würgt, wirkt die wohlige Gaststube auf ihre Besucher. Ihren Stil hat Büscher langsam entwickelt, von Woche zu Woche, von Produzent zu Produzent, bis sie selbstbewusst ihr Motto etablieren konnte: Zuerst das Produkt, dann das Menü.



Am Mittag arbeitet sie allein, aber nur donnerstags und freitags. Büscher bringt Schüsseln und Platten an den Tisch und überlässt den Gästen das Schöpfen.

«Erstaunlich ist, dass sie langsamer essen als bei Tellerservice», hat sie festgestellt. Nicht umsonst künden zwei Tafeln drausen an, was drinnen zu erwarten ist: Slow-Food-Schnecke und Pro-Specie-Rara-Kuh.

Am Abend kocht sie ein erweitertes Menü, das Monika Schnellmann tellerweise an die Tische trägt. Ob Mittag oder Abend, eine Speisekarte gibt es nicht. Und also ergibt sich der Gast in sein Schicksal, das ihm

weiter nichts aufbürdet als die Bereitschaft, sich überraschen zu lassen.

Zum Apéro zweijähriger Alpkäse, weich und feinbrüchig, von der «Grindsblacke» im Muothatal. Coppa vom Eber aus dem Jura, leicht säuerliche Ziegen- und süßliche Kuhbutter. Der Zucchetti-Basilikumsuppe folgt ein gebratenes Filet vom Albeli, einer kleinwüchsigen Schweifelchenrasse, mit Salbeibutter, unterlegt mit Grauvieh-Trockenfleisch und haudünnen Tranchen Chioggia-Randen – eine raffinierte Kombination. Die Blauen St. Galler Kartoffeln zum Sommerböckli auf Krautstielen sehen aus wie aus dem Tintenfass geangelt. Sauermilchglace mit warmen Walliser Heidelbeeren runden das Menü Surprise ab.

«Wir besuchen zu dritt die Produzenten und machen uns ein Bild», betont Tanja Büscher. Die ganze Equipe soll erleben, was sie ihren Gästen anbietet. Kein Wunder, präsentiert Monika Schnellmann jeden Teller mit ausführlicher Inhalts- und Herkunftsdeklaration.



## Portrait

### LA SÉRÉNITÉ DU SCHÄFLI – MENU SURPRISE SLOW FOOD

Le troisième plat n'a apparemment rien de spectaculaire : une salade verte, assaisonnée de trois sortes de vinaigre maison et d'herbes comme la livèche, si bien dosées que l'on distingue chaque saveur. Mais il y a la garniture : du foie de féra, rapidement sauté, à peine épice. La première bouchée fond sur la langue comme un flocon de neige – rien à voir avec l'huile de foie de morue. Ce foie, d'une tendreté inouïe, laisse derrière lui un goût subtil de poisson.

«La cuisinière a longtemps négocié avec le pêcheur pour qu'il extraie le foie», raconte Monika Schnellmann, serveuse chez Tanja Büscher, cheffe et tenancière du Schäfli à Uznach. Le pêcheur, Turi Wespi, qui peut lui livrer tout ce qu'il pêche dans le lac de Zurich, mais n'est tenu de satisfaire aucun désir particulier, s'est montré compréhensif.

Le foie de féra est une exclusivité, dont la présence ce jour-là est liée à la chance. Un peu à la manière dont Tanja Büscher gère

son restaurant. Le client ressent la douceur agréable de l'auberge comme un anachronisme par rapport au trafic bruyant qui caractérise la petite ville peu avant midi. Tanja Büscher a pris son temps pour développer son style, semaine après semaine, passant d'un producteur à l'autre, jusqu'à ce qu'elle puisse définir sa devise avec certitude: d'abord le produit, ensuite le menu.



Elle travaille seule à midi, mais seulement le jeudi et le vendredi. Tanja Büscher apporte les plats et les saladiers sur la table et laisse les clients se servir. «C'est étonnant de voir qu'ils mangent plus lentement que quand on sert une assiette», a-t-elle constaté. Ce n'est pas pour rien que des panneaux à l'extérieur annoncent ce que l'on trouvera à l'intérieur: l'escargot de Slow Food et la vache de Pro Specie Rara.

Le soir, elle propose un menu complet, que Monika Schnellmann apporte à table sur des assiettes. Il n'y a pas de carte, ni à midi ni le soir. Le client se résigne donc à son

sor, qui ne lui impose que d'être disposé à se laisser surprendre.

À l'apéritif, un fromage d'alpage de deux ans, tendre et friable, de la «Grindsblacke», dans le Muothatal. De la coppa de sanglier du Jura, du beurre de chèvre légèrement acidulé et de vache, plus doux.

La soupe de courgettes au basilic est suivie d'un filet d'albeli poêlé, une variété de fera de petite taille, avec un beurre de sauge, sur un lit de viande séchée de vache grise et de très fines tranches de betterave Chioggia – une subtile combinaison. Les pommes de terre bleues de Saint-Gall qui accompagnent le brocard sur des côtes de bettes semblent sorties d'un encier. Une glace au lait caillé accompagnée de myrtilles chaudes du Valais clôture le menu surprise.



«Nous allons voir les producteurs à trois, pour nous faire une idée», souligne Tanja Büscher. Toute l'équipe doit voir ce qu'elle propose ensuite aux clients. En effet, Monika Schnellmann présente chaque assiette en précisant en détail son contenu et sa provenance.

## Primo piano

### UNO SCHÄFLI DI PACE – MENU SLOW FOOD A SORPRESA

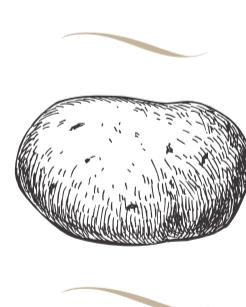
Sembrava una terza portata come le altre: un'insala servita con tre varietà di aceto fatte in casa ed erbette che ricordano il levistico, ma così equilibrate che si assaporano ogni singola pianta. Poi il fuoriprogramma: fegato di coregone leggermente saltato e quasi al naturale. La prima impressione si scioglie sulla lingua come un fiocco di neve. Il sapore non assomiglia per niente a quello dell'olio di fegato di merluzzo, bensì è decisamente più delicato e lascia in bocca una fragranza di pesce.

«La proprietaria ha dovuto insistere parecchio con il pescatore perché estraesse il fegato» racconta Monika Schnellmann, cameriera presso il ristorante Schäfli di Uznach gestito da Tanja Büscher, che ne è anche la cuoca. Turi Wespi, il pescatore che di solito le porta il pesce del lago di Zurigo senza istruzioni particolari, ha voluto accontentarla.

Il fegato di coregone è una pietanza esclusiva, un colpo di fortuna, ed è proprio con questo spirito che Tanja Büscher gestisce il suo ristorante. Il clima è accogliente

e il locale appare come un anacronismo in mezzo al traffico frenetico che, poco prima di mezzogiorno, irrompe nelle vie della cittadina. Tanja Büscher ha affinato il proprio stile poco a poco, settimana dopo settimana, produttore dopo produttore, per trovare finalmente il motto che la definisce: il prodotto prima del menu.

A mezzogiorno lavora da sola, ma solo giovedì e venerdì. Porta ciotole e vassoi in tavola e lascia gli ospiti liberi di creare. «La cosa sorprendente è che mangiano più lentamente rispetto al normale servizio al tavolo» spiega. Non per niente le lavagne all'ingresso sfoggiano la chioccia di Slow Food e la mucca di ProSpecieRara, preannunciando cosa aspettarsi una volta varcata la soglia.



La sera Tanja Büscher prepara invece un pasto più ricco che viene servito da Monika Schnellmann in piatti tradizionali. Dato che il menu non esiste né a pranzo né a cena, gli ospiti non hanno altra scelta che affidarsi al destino e lasciarsi sorprendere.

Come aperitivo un formaggio alpino stagionato due anni, morbido e granuloso, proveniente dall'alpeggio Grindsblacke della Muothatal. Seguono coppa di cinghi-

ale del Giura, burro di capra leggermente acidulo e burro di mucca dolciastro. Dopo la zuppa di zucchine e basilico arriva il filetto arrostito di «Albeli» (coregone di piccola taglia) con burro alla salvia, appoggiato su carne essiccata di mucca grigia retica e rondelle finissime di barbabietola rossa di Chioggia per una raffinata combinazione di sapori. Le patate blu di San Gallo accostate al capriolo su bietole, poi, sembrano uscite direttamente dal calamaio. Chiude le danze un gelato al latte cagliato con lamponi vallesi.

«Andiamo a vedere i produttori in tre per farci un'idea» precisa Tanja Büscher. L'idea è toccare con mano ciò che poi verrà servito ai clienti. Non stupisce quindi che Monika Schnellmann accompagni i piatti con dettagliate spiegazioni sugli ingredienti e sulla loro provenienza.



**Restaurant Schäfli**  
Städtchen 28  
8730 Uznach  
+41 55 290 26 90  
[www.restaurant-schaeftli.ch](http://www.restaurant-schaeftli.ch)

# Vossier

“Après 16 mois environ, on procède à la préparation au gavage qui consiste à distribuer aux animaux, jusque-là rationnés, une alimentation à volonté.

Le gavage consiste à apporter quotidiennement aux oies une quantité importante d'aliments à base de maïs, afin de faire passer le poids normal du foie de 60g à 700-900g en fin de gavage.”

Originaltext aus dem Band «Alsace» der Serie: «L'inventaire du patrimoine culinaire de la France».

Texte original extrait du volume «Alsace» de la série: «L'inventaire du patrimoine culinaire de la France».

Testo originale tratto dal volume «Alsace» della collana: «L'inventaire du patrimoine culinaire de la France».



**E**s sind aufgewühlte Zeiten. Jedes kleine Histörchen wird ins Netz gestellt. Wer sich profilieren möchte, muss sich allerhand einfallen lassen, um wahrgenommen zu werden.

Vor diesem Hintergrund wirkt die Geschichte um die Stopfleber von Gans und Ente zum Wohl verwöhnter Gourmets beinahe heimelig. Ein steter Aufreger, der mit Sicherheit Reaktionen generiert. Wer Aufmerksamkeit sucht, ohne jemandem wirklich weh zu tun, bedient sich beim Tierschutz.

Wozu ein Importverbote von Gans- und Entenstopfleber? Aus tierschützerischen Gründen, heisst es seitens der Initianten des Verbots. Abgesehen von der Frage, ob ein Importverbot mit geltenden Handelsverträgen kompatibel ist, steht dieses Argument im Zusammenhang mit dem Fleischverbrauch generell dumm in der Landschaft. Foie gras ist kein Massenprodukt. Ganz im Gegenteil zu Schweineschnitzel oder Pouletbrüstchen. Legt man auf die eine Waagschale die 431'760 Tonnen Fleisch, die 2016 in der Schweiz konsumiert wurden, schnellt die andere mit den 300 Tonnen Foie gras direkt ins Leere.

Natürlich kann man argumentieren, Foie gras sei bloss Luxus und kein Grundnahrungsmittel wie Fleisch. Das wiederum in den Augen von Vegetariern und Veganerinnen auch nicht zur Basisernährung

stossen. «Gewiss muss man zuviel fressen, um solche Fettlebern zu erhalten», führt Caduff aus. «Ein Hund ist nicht anders. Dem kann man einen Napf voll Futter nach dem andern hinstellen, er schlingt alles herunter.»

Bei Gänsen hilft man seit Kleopatras Zeiten dem natürlichen Umstand nach, dass sie in der Leber Fettvorräte sammeln, um sich für ihre langen Reisen mit Proviant auszustatten. Bei der Geflügelmast gibt es nichts dergleichen. Da hat man gekreuzt und an der Genetik gewerkelt, um die Brustteile möglichst dick und fett aufzublasen. In seiner denkwürdigen Ausstellung «Poules» (2006) zeigte das Muséum d'histoire naturelle de Neuchâtel ein Bild von KAG-Freiland, auf dem zwei 29 Tage alte Hühnchen nebeneinander stehen: links die Legehenne, Lebensdauer als eierlegendes Nutzwesen circa anderthalb Jahre (bis zum Nachlassen des Eierausstosses), rechts das Masthuhn, mindestens doppelt so gross und wuchtig, Lebensdauer bis zur Schlachtung fünf bis sechs Wochen.

Die natürliche Lebenserwartung des Huhns beträgt acht bis manchmal 15 Jahre. Eine Ente kann 15 bis 20 Jahre leben und eine Gans 35 bis 40 Jahre. Ein Schwein wird je nach Aufzucht- und Mastmethode bereits ab fünf Monaten geschlachtet, könnte aber 21 Jahre alt werden. Ein Kalb wird im Alter von drei bis fünf Monaten getötet und verarbeitet, ein Jungfrind ab acht bis zehn Monaten und eine Milchkuh wird ab vier

dass man den Gänzen täglich eine bedeutende Quantität Nahrung auf Maisbasis gibt, um das Normalgewicht der Leber von 60 Gramm auf 700 bis 900 Gramm zu steigern», also auf mehr als das Zehnfache. Das dauert wenige Wochen.

Ist das nun Tierquälerei? Beat Caduff arbeitet seit 40 Jahren mit Foie gras. «Ich habe das im Elsass angeschaut. Die Gänse und Enten leben draussen. Zum Stopfen ruft die Bäuerin die Tiere. Sie kommen, machen den Schnabel auf, wollen fressen. Die Bäuerin massiert den Gans den Hals und lässt aus der Faust Maiskörner in den Schnabel rieseln. Da wird nicht maschinell gestopft. Das geht langsam, wird aber viel besser. Sicher keine Massenproduktion und sicher die Ausnahme. Aber ich kaufe wenn möglich nur solche Leber.» Und die kostet mehr als Industrieware.

Das ganze Thema dreht sich um Verhältnismässigkeit. Um seine Finanzen nicht zu strapazieren, isst man Foie gras ein- oder zweimal im Restaurant und kocht zu Hause statt täglich nur noch zwei- oder dreimal pro Woche Fleisch: weniger, dafür aus richtiger und nicht pseudo-tiergerechter Haltung. Als Allesfresser braucht der Mensch nicht zwingend auf gewisse Nahrungsmittel zu verzichten. Aber konsequent auf unnatürlich in Industriehaltung und mit pharmazeutischem Zauber gemästete Tiere – vom eingepferchten Stallhasen bis zur Megasau, die nicht mehr stehen kann.

## POLITIK UND FOIE GRAS – HEUCHELEI À DISCRETION

gehört, auf die jeder Mensch angewiesen ist. Man könnte sich Proteine aus vegetabilen Quellen einverleiben. Der Umstand, dass auch Pflanzen lebende Organismen sind und über ein gewisses, längst nicht voll erforschtes Selbstbestimmungspotential verfügen, wird dabei generös ignoriert. Wer diesen Widerspruch nicht akzeptieren mag, kann sich mit dem Buch «Die Intelligenz der Pflanzen» (Stefano Mancuso und Alessandra Viola) auf den neusten Stand des geheimen Pflanzenlebens bringen.

Das Verbot von Foie gras sei ein Eingriff ins kulinarische Erbe, erklärte Josef Zisyadis, Präsident von Slow Food Schweiz. Es wäre sinnvoller, sich über die industrielle Lebensmittelproduktion ernsthaft Gedanken zu machen.

«Alles, was man auf schnelles Wachstum und Volumen forciert, wird nicht gut. Das gilt für Foie gras, Kalb und Tomate gleichermassen», sagt Beat Caduff, Koch in Caduff's Wine Loft in Zürich und Jäger in seiner Heimat Arosa. «Für mich hat Foie gras ebenso Tradition wie Hackbraten und Schweinskotelett. Aber ich kaufe keine Foie gras von Gänzen, die maschinell gefüttert werden.»

Was die Gemüter im Fall der Foie gras so erregt, sind die Trichter, die man den Gänzen und Enten in den Schnabel steckt, um den Maisbrei bequem in den Hals zu

bis fünf Jahren ausrangiert; die Lebenserwartung beträgt von Kalb bis Stier 30 Jahre (Quelle: schlachthof-transparent.org).

Zieht man das mögliche und tatsächliche Alter in Betracht, wenn Nutztiere geschlachtet werden, läuft es im Grunde fast immer auf Kindermord hinaus. Umso wichtiger ist es, dass Nutztiere ihr kurzes Leben in Würde verbringen können, also «glücklich». Ob industriell, IP, Bio oder Demeter – in puncto Alter sind die Unterschiede relativ gering, in puncto Lebensumstände nicht. Fleischpoulets müssen sich schlimmstenfalls ein paar Wochen lang mit einem A4-Blatt-grossen Platz pro Tier begnügen. Mastschweine sollen Fleisch aufpacken und nicht Beweglichkeit und Fitness pflegen.

Eine Gans, die am Ende Stopfleber liefern soll, lebt angenehmer und länger. Im Band «Alsace» der Reihe «Patrimoine culinaire de la France» wird die «Oie d'Alsace», die Elsässer Gans, als Teil des kulinarischen Erbes seit dem 15. Jahrhundert aufgeführt. «Die Tradition der Ganszucht wird im Elsass von gut zehn Produzenten erhalten, die im Jahr etwa 6000 Gänse züchten und mästen» (1998).

Wer Stopfleber traditionell produziert, lässt seine Gänse wie Gott in Frankreich leben, bevor er nach «etwa 16 Monaten» mit der Mästung beginnt. «Stopfen heisst,

Tierquälerei lässt sich nicht aussperren. Sie findet auch hier statt. Industriemast ist Tierquälerei – vielleicht nicht ganz so schlimm, aber schlimm genug. Vergleicht man die traditionelle Gänse- und Entenmast nach Elsässer Art mit industrieller Poulet- und Schweinemast hierzulande, stehen Gänse und Enten vorzüglich da.

So gesehen, wirkt der parlamentarische Vorstoß, die Einfuhr von Foie gras zu verbieten, wie eine Mutprobe im Klassenlager. Am Ende gewinnt die Heuchelei – Politiker sollten auch beim Aperoli mit Zuchtlachsbrötl an Tierschutz denken. ☀



**N**ous vivons une période agitée. N'importe quel ragot est mis sur la Toile. Ceux qui veulent se profiler doivent faire preuve d'imagination pour être remarqués.

Dans ce contexte, l'histoire des foies d'oie et de canard issus du gavage pour le plaisir de gourmets gâtés apparaît presque comme du pain bénit. Une provocation permanente qui suscite à coup sûr des réactions. Pour attirer l'attention sans faire de mal à personne, rien de tel que la protection des animaux.

Pourquoi interdire l'importation de foie gras d'oie et de canard? Pour des motifs liés à la protection des animaux, disent les initiateurs de l'interdiction. En dehors de la question de savoir si une interdiction d'importation est compatible avec les accords commerciaux en vigueur, l'argument paraît un peu stupide dans le contexte de la consommation de viande en général. Le foie gras n'est pas un produit de masse. Au contraire de l'escalope de porc ou du blanc de poulet. Si l'on met sur un plateau de la balance les 431'760 tonnes de viande consommée en Suisse en 2016, l'autre plateau ne fera pas le poids avec ses 300 tonnes de foie gras.

Bien sûr, on peut toujours dire que le foie gras est un luxe et non une denrée alimentaire de base comme la viande. Aux yeux des végétariens, il n'appartient pas à l'alimentation de base dont tout être humain

la bouillie de maïs. «Bien sûr, il faut trop manger pour avoir un foie aussi gras», explique Beat Caduff. «Mais un chien ne se comporte pas autrement. On peut lui présenter des écuisses pleines les unes après les autres, il les avalera toutes.»

En ce qui concerne les oies, on exploite depuis Cléopâtre le fait (naturel) qu'elles accumulent des réserves de graisse dans le foie pour constituer des provisions en vue de leurs longs voyages. Rien de tel pour ce qui est de l'engraissage des volailles. On a fait des croisements et du bricolage génétique afin de gonfler leurs poitrines au maximum. À l'occasion de son exposition mémorable «Poules» (2006), le Muséum d'histoire naturelle de Neuchâtel montrait une photo sur laquelle deux poulettes de 29 jours se tenaient côté à côté: à gauche, la poule pondeuse (durée de vie: environ un an et demi – jusqu'au ralentissement de la production d'œufs); à droite, la poule de chair, au moins deux fois plus grande et plus grosse (durée de vie jusqu'à l'abattage: cinq à six semaines).

L'espérance de vie naturelle de la poule va de 8 ans à parfois 15 ans. Un canard peut vivre 15 à 20 ans et une oie, 35 à 40 ans. Selon la méthode d'élevage et d'engraissage, un porc est abattu dès 5 mois, alors qu'il pourrait vivre 21 ans. Un veau est tué et traité à l'âge de 3 à 5 mois et un jeune bœuf, à partir de 8 à 10 mois; une vache laitière est mise au rebut au bout de 4 à 5 ans. L'espérance de vie du veau est de

au bout d'environ 16 mois. «Le gavage consiste à apporter quotidiennement aux oies une quantité importante d'aliments à base de maïs, afin de faire passer le poids normal du foie de 60 g à 700-900 g», c'est-à-dire de le multiplier par dix. Le processus dure quelques semaines.

S'agit-il de cruauté envers les animaux? Beat Caduff travaille depuis 40 ans sur le foie gras. «J'ai observé ce qui se faisait en Alsace. Les oies et les canards vivent dehors. La paysanne appelle les animaux pour le gavage. Ils viennent et ouvrent le bec, parce qu'ils veulent manger. La paysanne leur masse le cou et laisse tomber lentement une poignée de grains de maïs dans le bec. Le gavage n'est pas mécanique. Cela se fait lentement, mais c'est beaucoup mieux. Ce n'est sûrement pas une production de masse et c'est sûrement une exception. Mais je n'achète que ces foies-là.» Et ils coûtent plus cher que les produits industriels.

Tout est question de proportionnalité. Pour ne pas trop solliciter son porte-monnaie, on mange du foie gras une ou deux fois au restaurant, et on ne consomme de la viande à la maison que deux ou trois fois par semaine plutôt que chaque jour: moins de viande, mais issue d'une production correcte et non pseudo-respectueuse des animaux. Omnivore, l'être humain ne doit pas forcément renoncer à certains aliments. Mais il doit systématiquement renoncer aux animaux soumis à un engraissage non

**V**iaviamo tempi turbolenti. Tempi in cui qualsiasi fatterello finisce su Internet e in cui, pur di emergere, si inventa l'impossibile, altrimenti nessuno ti ascolta.

Su questo sfondo, la storia del foie gras prodotto da oche e anatre per il piacere dei buongustai più sofisticati è oramai trita e ritrita. Un tormentone che riesce sempre a far parlare di sé. La dimostrazione che per farsi notare senza offendere nessuno basta tirare in ballo la protezione degli animali.

A che pro vietare l'importazione di foie gras? Per proteggere gli animali, sostengono i fautori del divieto. Ora, indipendentemente dalla questione della compatibilità o meno con gli accordi commerciali in vigore, l'argomento generalmente non regge se inserito nel quadro più ampio del consumo di carne. A differenza della cotoletta di maiale e del petto di pollo, il foie gras non è infatti un prodotto di massa: se mettessimo su una bilancia i chili di carne e di foie gras consumati nel 2016 in Svizzera, il piatto penderebbe pesantemente dalla parte della carne con 431.760 tonnellate, contro le misere 300 del foie gras.

Certo, si potrebbe opinare che il foie gras è un bene di lusso e non un alimento di base come la carne che, a sua volta, agli occhi di vegetariani e vegani è un prodotto perfettamente superfluo in quanto le proteine possono essere assunte anche da fonti vegetali. Il fatto poi che anche le piante

che comunque finirà tutto». Il foie gras è conosciuto sin dai tempi di Cleopatra. Già allora, infatti, era ben nota la capacità delle oche di immagazzinare riserve di grasso nel fegato in vista dei lunghi viaggi migratori. L'ingrassamento del pollame ha invece una storia totalmente diversa, fatta di incroci e di genetica per gonfiare al massimo la parte del petto. Alla memorabile mostra «Poules» organizzata nel 2006 dal Museo di storia naturale di Neuchâtel, era possibile vedere una foto di KAGfreiland con due polli di 29 giorni: a sinistra una gallina da uova con una durata di vita di circa un anno e mezzo fino alla fine della carriera produttiva; a destra un pollo da carne, grande almeno il doppio e con una durata di vita fino alla macellazione di 5-6 settimane.

L'aspettativa di vita di un pollo in natura è di 8-15 anni. Un'anatra può vivere dai 15 ai 20 anni e un'oca dai 35 ai 40. Un maiale che, a seconda della tecnica di allevamento e di ingrasso, viene macellato già a partire da cinque mesi, può raggiungere i 21 anni. Un vitello viene macellato al 3°-5° mese, un manzo all'8°-10° e una mucca da latte diventa inutile già a 4-5 anni, mentre la durata di vita dei bovini è di 30 anni (fonte: schlachthof-transparent.org).

Se si confronta la durata di vita in natura con quella in allevamento, la macellazione viene effettuata fondamentalmente su dei cuccioli. Da qui l'importanza che gli animali vivano la loro breve vita in maniera dignitosa, ovvero «felice». A prescindere dal tipo

le chiama per nutrirle, accorrono e aprono il becco per ricevere da mangiare. Poi l'allevatrice massaggia loro il collo e, dal pugno, lascia cadere nel becco i chicchi di granoturco. L'ingozzamento non avviene con le macchine; il processo è più lento, ma decisamente migliore. Non è assolutamente una produzione di massa ed è sicuramente l'eccezione, ma se possibile compro solo questo tipo di prodotto. Prodotto certamente più costoso di quello industriale.

Alla fine è tutta una questione di misura. Visti i prezzi, infatti, si mangia foie gras una o due volte al ristorante e si cucina la carne due o tre volte a settimana anziché tutti i giorni. Insomma, si consuma di meno, ma in compenso la carne proviene da allevamenti veramente rispettosi degli animali. In quanto onnivoro, l'uomo non deve per forza privarsi di certi alimenti. Può invece fare a meno di animali macellati contronatura in allevamenti industriali e imbottiti di farmaci, dai conigli stipati nelle gabbie fino alle scrofe oversize che non si reggono più sulle zampe.

Il maltrattamento degli animali è ovunque, anche da noi. La macellazione industriale di polli e maiali praticata in Svizzera è una forma di maltrattamento, anche se probabilmente non la peggiore. Se la si compara con la macellazione tradizionale di oche e anatre, queste ultime se la passano sicuramente meglio.

## POLITIQUE ET FOIE GRAS – HYPOCRISIE À VOLONTÉ

est tributaire. On peut ingérer des protéines à partir de sources végétales. C'est ignorer largement que les plantes sont aussi des organismes vivants, qui disposent donc d'un certain potentiel d'autodétermination, très sommairement étudié jusqu'à présent. Ceux qui n'admettraient pas ce paradoxe peuvent s'informer des dernières découvertes relatives à la vie secrète des plantes en lisant le livre « Les Racines de l'intelligence végétale » (Stefano Mancuso et Alessandra Viola).

L'embargo sur le foie gras serait une ingérence dans le patrimoine culinaire, selon Josef Zisyadis, président de Slow Food Suisse. Il serait plus opportun de s'intéresser sérieusement à la production industrielle de denrées alimentaires.

«Tout ce que l'on constraint à une croissance rapide et abondante n'est pas bon. Cela s'applique aussi bien au foie gras, au veau et à la tomate», déclare Beat Caduff, cuisinier au Caduff's Wine Loft à Zurich et chasseur dans sa ville natale d'Arosa. «Pour moi, le foie gras est aussi traditionnel que le rôti de viande hachée ou la côtelette de porc. Mais je n'achète pas de foie d'oies gavées mécaniquement.»

Ce qui échauffe les esprits dans le cas du foie gras, ce sont les entonnoirs que l'on enfonce dans le bec des oies et des canards, pour pouvoir y déverser facilement

30 ans (source: schlachthof-transparent.org). Si l'on prend en compte l'âge possible et l'âge effectif auquel les animaux de rente sont abattus, cela ressemble au fond presque toujours à un infanticide. Il est d'autant plus important que ces animaux puissent passer leur brève existence dans la dignité, c'est-à-dire «heureux». Que ce soit de la production industrielle, intégrée, bio ou Demeter, les différences sont minimes en ce qui concerne l'âge, mais pas en ce qui concerne les conditions de vie. Dans le pire des cas, les poulets doivent se contenter, pendant quelques semaines, d'un espace individuel grand comme une feuille A4. Les porcs à l'engras doivent faire de la viande, et non entretenir leur mobilité et leur condition physique.

**De ce point de vue, la motion parlementaire visant à interdire les importations de foie gras ressemble à un alibi. Finalement, c'est l'hypocrisie qui triomphe: les politiques devraient aussi penser à la protection des animaux quand ils dégustent des canapés au saumon d'élevage pour l'apéro.**



Le producteur traditionnel de foie gras en France offre une vie de pacha à ses oies avant de commencer l'engraissage

naturel, dans un élevage industriel et avec des produits pharmaceutiques miracles: depuis le lapin enfermé dans son clapier jusqu'à la mega-truie qui ne peut plus tenir debout.

La cruauté envers les animaux ne connaît pas de frontières. Elle s'exerce aussi en Suisse. L'engraissage industriel est cruel envers les animaux – c'est peut-être moins grave, mais ça l'est quand même. Si l'on compare le gavage traditionnel des oies et des canards à la mode alsacienne avec l'engraissage industriel des porcs et des poulets pratiqué ici, les oies et les canards font très bonne figure.

**De ce point de vue, la motion parlementaire visant à interdire les importations de foie gras ressemble à un alibi. Finalement, c'est l'hypocrisie qui triomphe: les politiques devraient aussi penser à la protection des animaux quand ils dégustent des canapés au saumon d'élevage pour l'apéro.**

siano organismi viventi e dispongano di una certa facoltà, ancora troppo poco studiata, di autodeterminazione, viene ampiamente ignorato. Chi non riconosce una contraddizione di termini dovrebbe leggere il libro «Verde brillante. Sensibilità e intelligenza del mondo vegetale» di Stefano Mancuso e Alessandra Viola per informarsi sulla vita segreta delle piante.

Josef Zisyadis, presidente di Slow Food, considera il divieto un'ingerenza nella tradizione gastronomica e aggiunge che sarebbe invece più giudiziose occuparsi seriamente della produzione alimentare di tipo industriale.

«Forzare la crescita e i volumi non porta a nulla di buono, che si tratti di foie gras, vitelli o pomodori» commenta Beat Caduff, cuoco presso il ristorante zurighese Caduff's Wine Loft e cacciatore nella natia Arosa, soggiungendo che per lui il foie gras fa parte della tradizione tanto quanto il polpettone o le cotolette di maiale, ma che evita questo prodotto con tecniche di ingozzamento industriali.

A scalpare gli animi è soprattutto l'imbuto inserito nel becco di oche e anatre per facilitare l'ingestione del pastore di mais. «Vada sé che per ottenere un fegato grasso bisogna mangiare più del dovuto» continua Beat Caduff, e spiega: «il cane fa la stessa cosa: puoi riempirgli la ciotola quanto vuoi

di allevamento (industriale, IP, biologico o Demeter), la durata della vita è più o meno uguale ovunque, ma non le condizioni: nei casi peggiori un pollo è costretto a vivere varie settimane in uno spazio grande come un foglio A4 e un maiale è obbligato all'immobilità per accelerare l'ingrasso.

Un'oca destinata alla produzione di foie gras, invece, vive meglio e più a lungo. Nel volume «Alsace» della collana «Patrimoine culinaire de la France» (1998), l'«oie d'Alsace» (oca alsaziana) è presentata come parte della tradizione gastronomica dal XV secolo: «la tradizione dell'allevamento di oche in Alsazia è perpetuata da dieci produttori che allevano e macellano circa 6000 oche all'anno».

Le oche da foie gras allevate in Francia secondo il metodo tradizionale vivono come delle regine prima di venire macellate all'età di circa 16 mesi. Nel testo si legge inoltre che «ingrassare un'oca significa somministrare quotidianamente un'elevata quantità di mangime a base di mais per portare il fegato dai normali 60 grammi a 700-900 grammi di peso», ovvero dieci volte tanto. La procedura richiede poche settimane.

Si tratta di maltrattamento di animali? Beat Caduff, che si occupa di foie gras da 40 anni, racconta: «Ho osservato le tecniche di allevamento in Alsazia: oche e anatre vivono all'aria aperta e quando l'allevatrice

L'intervento parlamentare sul divieto d'importazione di foie gras sembra quindi più che altro una goliardata tra compagni di classe. Alla fine a vincere è l'ipocrisia: i politici dovrebbero preoccuparsi dei diritti degli animali anche quando mangiano le tartine al salmone d'allevamento servite con l'aperitivo.



PARTNER DIE VON SLOW FOOD EMPFOHLEN SIND:

PARTENAIRES RECOMMANDÉS PAR SLOW FOOD:

PARTNER CONSIGLIATI DA SLOW FOOD:



Unser Lädeli hinter dem Restaurant ist nach dem Relaunch zu einem der schönsten Slow Food Shops der Stadt geworden.



essen und einkaufen bis tief in die Nacht. Zürich West.

# Marie-Thérèse Chappaz

Cave Marie-Thérèse Chappaz  
Ch. de Liaudise 39 | CH-1926 Fully  
Tél. +41 (0)27 746 35 37  
[www.chappaz.ch](http://www.chappaz.ch)

AOP Vacherin Fribourgeois® SWITZERLAND

## PUISSANT par nature

[www.vacherin-fribourgeois-aop.ch](http://www.vacherin-fribourgeois-aop.ch)

Café  
Restaurant  
Hôtel  
**L'Escale**  
Gourmand & Terroir

Charles-Henri & Marcella  
Zuchuat-Fiorina  
Route de Verbier 22  
1934 Le Châble - VS  
027 776 27 07  
[info@restaurantlescale.ch](mailto:info@restaurantlescale.ch)

COOPERATIVE FRIBOURgeoISE DES PRODUCTEURS DE FROMAGE D'ALPAGE  
**FROMAGE D'ALPAGE**  
DU PAYS DE FRIBOURG  
CAVES DE LA TZINTRE  
[www.fromage-alpage.ch](http://www.fromage-alpage.ch)

VOM  
FISCHER &  
SYNER  
FRU

Markthalle Im Viadukt  
Limmatstrasse 231  
8005 Zürich  
[www.vomfischer.ch](http://www.vomfischer.ch)

/Frischfisch  
&  
/Slow Food  
Austern  
/Bar

# Nachrichten • Nouvelles • Notizie



## SLOW FOOD KONGRESS

«Mit Hilfe von Lebensmitteln kann man die Welt verändern». Auf dem Internationalen Slow Food-Kongress im chinesischen Chengdu, wurde die strategische Ausrichtung deutlich, die die Aktivitäten von Slow Food der nächsten Jahre prägen wird. Es waren sehr spannende und interessant Tage in China. Wir konnten tolle Kontakte knüpfen, haben anregende Gespräche mit Slow Foodies geführt und inspirierende Projekte rund um den Erdball kennen gelernt.

## CONGRÈS SLOW FOOD

«La nourriture peut contribuer à changer le monde». Le congrès international de Slow Food à Chengdu en Chine a permis de définir l'orientation stratégique qui déterminera les activités de Slow Food ces prochaines années. Ces quelques jours auront été passionnantes. Nous avons noué des contacts formidables, multiplié les échanges stimulants avec d'autres Slow Foodies et découvert des projekte inspirants à travers le monde.

## CONGRESSO DI SLOW FOOD

«Con il cibo si può cambiare il mondo»: il settimo Congresso internazionale di Slow Food tenutosi nella città cinese di Chengdu ha dettato l'orientamento strategico dell'associazione per i prossimi anni. I giorni trascorsi a Chengdu sono stati entusiasmanti; abbiamo creato nuovi contatti, discusso animatamente con Slow Foodies e scoperto interessanti progetti in tutto il mondo.

## MENU FOR CHANGE –

MIT GENUSS UND VERANTWORTUNG  
GEGEN DEN KLIMAWANDEL!

Das industrielle System der Lebensmittelproduktion gehört zu den Hauptverantwortlichen für den Klimawandel und ist für ein Drittel der Treibhausgasemissionen verantwortlich. Menu for Change ist die erste internationale Kommunikationskampagne, die die globale Klimaerwärmung mit der Produktion und dem Konsum von Lebensmitteln verbindet.

## LE CHANGEMENT AU MENU: À TABLE, LUTTONS POUR UN AVENIR MEILLEUR!

La production alimentaire industrielle fait partie des principaux responsables du changement climatique, en produisant un tiers des gaz à effet de serre. «Menu for change» est la première campagne internationale de communication qui relie le réchauffement climatique à la production et à la consommation alimentaires.

## MENU FOR CHANGE: METTI IN TAVOLA UN FUTURO MIGLIORE!

La produzione alimentare di tipo industriale è tra le principali cause dei cambiamenti climatici, contribuendo per un terzo alle emissioni mondiali di gas a effetto serra. «Menu for Change» è la prima campagna internazionale di comunicazione che mette in relazione il riscaldamento globale con la produzione e il consumo alimentari.



## SLOW FOOD MARKETS:

Zwei Termine, die man sich rot anstreichen sollte sind die Slow Food Märkte in **Zürich** (10.-12.11.17) und **Bern** (02.-04.03.18). Über 200 verschiedene Produzenten und deren Produkte gilt es zu entdecken.

## SLOW FOOD MARKETS:

Deux dates à noter en rouge dans son agenda: le Slow Food Market de **Zurigo** (10-12.11.17) et celui de **Berne** (02-04.03.18). Ils permettent de découvrir plus de 200 producteurs différents, ainsi que leurs nombreux produits.

## SLOW FOOD MARKETS:

Due gli appuntamenti da segnare in agenda: lo Slow Food Market di **Zurigo** (10-12.11.17) e quello di **Berna** (02-04.03.18) a cui parteciperanno oltre 200 produttori.



## "GOÛT & TERROIRS"

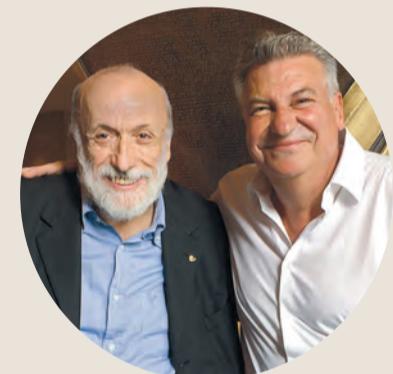
Carlo Petrini – alter & neuer Präsident von Slow Food – wird an der "Goûts & Terroirs" - Der Messe für heimische Genüsse, die vom 29.11. - 03.12. in Bulle stattfindet, als Ehrengast begrüßt.

## "GOÛT & TERROIRS"

Le président de Slow Food international, Carlo Petrini, sera l'invité d'honneur de « Goûts & Terroirs », le salon des produits authentiques, qui se tiendra à **Bulle** du 29.11 au 03.12.

## "GOÛT & TERROIRS"

La fiera dei sapori autentici « Goûts et Terroirs » che si terrà a **Bulle** dal 29 novembre al 3 dicembre vedrà come ospite d'onore Carlo Petrini, recentemente riconfermato presidente di Slow Food.



Goûts et Terroirs

Slow Food CH  
slowly

IMPRESSUM

HERAUSGEBER / ÉDITEUR / EDITORE:  
Josef Zisaydis - Präsident / President / Presidente  
Verein Slow Food CH - Zeltweg 7 - 8032 Zürich  
T +41 43 928 72 22 - [www.slowfood.ch](http://www.slowfood.ch)

VERANTWORTLICHER HERAUSGEBER / RESPONSABLE  
D'ÉDITION / COORDINATORE EDITORIALE:  
Alexandre Fricker - Geschäftsleiter / Directeur / Direttore

MEDIENKONTAKT / CONTACT MÉDIAS /  
CONTATTO MEDIAS:  
[alexandre.fricker@slowfood.ch](mailto:alexandre.fricker@slowfood.ch)

REDAKTION / RÉDACTION / REDAZIONE:  
Paul Imhof

GRAFIKDESIGN / CRÉATION GRAPHIQUE /  
CREAZIONE GRAFICA:  
Alphonse Garcia

BILDNACHWEIS / CRÉDITS PHOTOS /  
CREDITI FOTO:  
Andri Pol - [www.alamy.com](http://www.alamy.com) - Slow Food

AUFLAGE / TIRAGE / STAMPA:  
15'000 ex.

DRUCK / IMPRESSION / STAMPA:  
PCL Presses Centrales SA - Renens / VD





## Für echten Geschmack mit Tradition.

Die Zusammenarbeit mit Presidio Slow Food Schweiz ist eine weitere Pionierleistung für einen bewussten und nachhaltigen Konsum. Presidi sind Projekte von Slow Food. Sie bewahren kleine bedrohte Lebensmittelproduktionen, die ihre Erzeugnisse in hochwertiger Qualität und nach handwerklicher Tradition herstellen. Coop führt in ausgewählten Verkaufsstellen über 40 Produkte. [www.coop.ch/slowfood](http://www.coop.ch/slowfood)

## Pour des saveurs authentiques empreintes de tradition.

La collaboration avec les Presidi Slow Food Suisse est une initiative novatrice de plus Coop en faveur d'une consommation durable et responsable. Ces projets de Slow Food sont destinés à soutenir les petits producteurs de denrées alimentaires attachés à la qualité et aux méthodes traditionnelles. Coop vend plus de 40 produits Slow Food dans certains de ses magasins. [www.coop.ch/slowfood](http://www.coop.ch/slowfood)



Presidio Slow Food®

**coop**

Für mich und dich.