

# NACHHALTIGE GAUMENFREUDEN

## SLOW-FOOD-COMMUNITY – VEREINIGUNG DER BAUERN UND DES LOKALEN HANDWERKS VON SARREYER

Gut, sauber und fair essen – so lautet die Devise der ersten Slow-Food-Community in der Schweiz, die vor einem Jahr von den engagierten Landwirten und Produzenten von Sarreyer ins Leben gerufen wurde. Das Pilotprojekt Slow Food Travel wurde seitdem dank der Mitglieder des Brotofen-Vereins von Vollèges um eine weitere Erfahrung bereichert. Sie stossen neu zu dieser Bewegung hinzu, die geschaffen wurde, um Konsumenten mit Produzenten und anderen Botschaftern der Kunst, gut und richtig zu essen, in Verbindung zu bringen und um sich – im Sinne des Teils – für eine Ernährung einzusetzen, die Umwelt, Tiere und Menschen schont.

[www.sarreyer-decouvertes.ch](http://www.sarreyer-decouvertes.ch)



## SLOW FOOD TRAVEL – AUSZEIT «GENUSS UND WOHLBEFINDEN»

Eine Erholungspause unter dem Zeichen des guten Essens und des Wohlbefindens! Es geht zunächst nach Chemin-Dessus oberhalb von Martigny, wo Sie Ihr Gepäck im Hôtel Beau-Site abstellen können. Das Programm geht erst mit einem Workshop, bei dem Sie in Begleitung des Hotelkochs Olivier Wildpflanzen pflücken, und dann mit einem Kochkurs zum Thema Lakto-Fermentation weiter, bevor dieser erste Tag mit einem Yoga- und Meditationskurs endet. Am zweiten Tag fahren die Teilnehmenden zum Col du Lein, wo sie alles über die Herstellung von Käse und Sérac erfahren und anschliessend eine kleine Wanderung bis zu La Crevasse unternehmen, um das atemberaubende Panorama zu bestaunen. Nach einer letzten Mahlzeit aus lokalen Spezialitäten ist es dann schon wieder Zeit, in den Zug nach Hause zu springen.

**Termine:** 30. Juni-1. Juli und 1.-2. September

**Preis:** CHF 395.- pro Person / CHF 55.- Zuschlag für Einzelzimmer

[www.slowfood.ch/de/travel/chemin-und-am-col-du-lein](http://www.slowfood.ch/de/travel/chemin-und-am-col-du-lein)



## SLOW FOOD TRAVEL – TRADITIONEN AUS BAGNES

Eine Reise zu den Ursprüngen des Geschmacks! Am Samstagmorgen werden die Teilnehmenden am Bahnhof von Sembrancher abgeholt und nach Vollèges gebracht, wo sie während eines Brotbackkurses beim Kneten und Backen des Brotes im Gemeindeofen gleich mit Hand anlegen müssen. Während der Teig geht, steht ein Abstecher zur handwerklichen Brauerei auf dem Programm. Nach einem köstlichen Gericht mit regionalen Spezialitäten, dem gebackenen Brot in der Tasche und einem vollen Magen geht es schliesslich nach Le Châble zu einer Übernachtung im Hotel. Am Sonntagmorgen treffen Sie sich in Sarreyer, um die Arbeit der Mitglieder der ersten Slow-Food-Community der Schweiz kennenzulernen. Die Druiden des Dorfes führen die Teilnehmenden in die Pflanzenheilkunde und die Destillation ein, während die Kinder sich bei der Herstellung ihrer eigenen Schokolade amüsieren. Den krönenden Abschluss dieser Reise bildet ein Mittagessen im Mont-Fort Café, einem Restaurant der Community, in dem nur Produkte lokaler Betriebe angeboten werden.

**Termin:** 10.-11. Juli 2021

**Preis:** CHF 520.- pro Person (CHF 75.- Zuschlag für Einzelzimmer; Kindertarif auf Anfrage)

[www.slowfood.ch/de/travel/traditionen-aus-bagnes](http://www.slowfood.ch/de/travel/traditionen-aus-bagnes)



## VON DER MÜHLE IN DEN GARTEN

Jeden Donnerstag in diesem Sommer bietet das Tourismusbüro Verbier - Val de Bagnes Wissbegierigen an, das Dorf Sarreyer über den «Chemin du Pain» (Brotweg) zu durchqueren, um einige der Schätze eines geschützten Bergdorfs zu entdecken. Im Laufe des Tages werden Sie die Mühle besichtigen und von begeisterten Reiseleitern alles über ihren Betrieb und ihre Geschichte erfahren, bevor Sie im Mont-Fort Café einen «Terroir»-Teller mit lokalen Spezialitäten kosten. Anschliessend treffen Sie sich mit einer Produzentin von angebauten und wildwachsenden Heilkräutern in einem Garten am Rande des Dorfes.

**Termine:** Vom 24. Juni bis 26. August jeden Donnerstag von 9:00 bis 16:30 Uhr

**Preis:** Kostenlose Aktivität, Inhabern des VIP Passes vorbehalten

[www.verbier.ch/sommer/inside/inspiration/von-der-muehle-in-den-garten](http://www.verbier.ch/sommer/inside/inspiration/von-der-muehle-in-den-garten)



## MIT UNSEREN BOTSCHAFTERN UNTERWEGS: ALPENAROMEN MIT MAUD BESSE

Wenn eine in ihre Region und ihre Heimat vernarrte Freeriderin aus dem Val de Bagnes auf eine Kulturführerin trifft, ist das Ergebnis erfrischend herzlich: Es entsteht ein köstliches Moment, den diese liebend gern mit jedermann während einer einfachen Wanderung entlang der Suone von Ravines teilen. Zum Plätschern des Wassers, das dort durch die Suone fliesst, offenbaren sich lokale «Gewürze» aus Edelweiss, Thymian, Melisse oder Minze, die Ihr Picknick verfeinern werden.

**Termine:** Diese Aktivität wird an folgenden Tagen angeboten: 18. Juli, 9. und 20. August, 5. September, jeweils von 10:00 bis 15:00 Uhr

**Tarif:** Für Inhaber des VIP Passes kostenlos / Einheitspreis: CHF 25.-

## KOCHKURS MIT EINEM STERNEKOCH

Genussmenschen aufgepasst: Jeden Montag dieses Sommers öffnet Sebastiano Lombardi, der Sternekoch des Relais & Châteaux Le Chalet d'Adrien, die Türen seiner Küche und erlaubt es einigen glücklichen Feinschmeckern, eine Stunde lang Teil seiner Brigade zu werden. Auf dem Menü stehen die Zubereitung eines Gerichts unter der Federführung des Küchenchefs und die Verwirklichung eines Desserts mit dem Pâtissiermeister Ramon Goñi Perez. Anschliessend wird das Ganze zusammen mit einem vom Sommelier des Chalet d'Adrien ausgewählten Wein verkostet.

**Termine:** Vom 5. Juli bis 6. September jeden Montag von 17:00 bis 18:00 Uhr

4 Personen pro Kochkurs,  
2 Personen pro Pâtisserie-Kurs

**Tarif:** Kostenlose Aktivität, Inhabern des VIP Passes vorbehalten



## DEVORE-BEWEGUNG

DEVORE ist eine Bewegung, die sich für ein resilienteres Ernährungssystem einsetzt, indem sie örtlichen Behörden und Restaurants den Übergang zu nachhaltigeren Essgewohnheiten erleichtert. Diese Bewegung, die von zwei Freundinnen aus Bagnes ins Leben gerufen wurde und ursprünglich nichts weiter als ein Instagram-Account war, wurde erst zu einem Catering-Service und schliesslich zu Coos, einer Change Agency. Mithilfe Letzterer begleiten Tora und Maéva als Beraterinnen die Branchenakteure, um nachhaltigere Praktiken zu fördern und den Wandel auf allen Ebenen des Ökosystems zu erleichtern. Aus Coos entstand die Initiative DEVORE, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Ernährung und das kulinarische Angebot in Bagnes als dem Heimatort der beiden Freundinnen gesünder und nachhaltiger zu gestalten. DEVORE ist sowohl eine Bewegung als auch eine Studie und ein Forum, die die Bevölkerung rund um die Zukunft der Ernährung mobilisieren und somit zu einer kollektiven Bewusstwerdung beitragen möchten.

Am 22. Oktober wird ein Forum zum Thema Agrotourismus mit Workshops, Podiumsdiskussionen, Debatten sowie Referierenden aus der Schweiz und aus dem Ausland veranstaltet. Anfang September findet ebenfalls das Event «Terre Haute» statt: eine kulinarische Reise, die ein lokales Ernährungssystem im Zusammenhang betrachtet. Ein zu 100 % Walliser Menü, das von lokalen Küchenchefs zubereitet wird.

[www.devore.ch](http://www.devore.ch)