



Schweizerische Stiftung  
für die kulturhistorische  
und genetische Vielfalt  
von Pflanzen und Tieren

Fondation suisse pour  
la diversité patrimoniale  
et génétique liée aux  
végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera  
per la diversità socio-  
culturale e genetica dei  
vegetali e degli animali

## Das ProSpecieRara-Gütesiegel für die Gastronomie



Punkten Sie bei Ihren Gästen mit Produkten von seltenen  
Kulturpflanzen und bedrohten Nutztieren.



ProSpecieRara

Unter Brüglingen 6  
4052 Basel

Tel 061 545 99 11  
Fax 061 545 99 12

[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)  
[info@prospecierara.ch](mailto:info@prospecierara.ch)

Spendenkonto  
PC 90-1480-3

**Sie suchen neue Geschmacks-, Farb- und Formvarianten und möchten Ihren Gästen zeigen, dass Ihnen die saisonale Vielfalt von Schweizer Beeten und Weiden am Herzen liegt? Dann sind wir mit unserem vielfältigen Erhalter- und Produzentennetzwerk der richtige Partner für Sie!**

ProSpecieRara steht für...

### **Spezielle Formen und Farben**



Blaue Kartoffeln, gelbe Randen, gezahnte Tomaten, gesprenkelter Salat, gestreifte Birnen, weisse Johannisbeeren, rote Gartenmelden...

### **Vielfältige, exzellente und neue Geschmackserlebnisse**



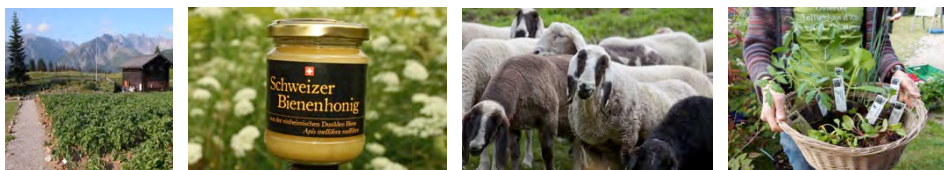
Volles Apfelaroma, auf der Zunge würzig-schmelzende Kartoffeln, kräftige Wurzelpetersilien, aromatische Erdbeeren, aussergewöhnliches Wollschweinfleisch, essbare Blüten...

### **Traditionelle, lokale Sorten und Rassen als lebendiges Kulturgut**



Küttiger Rüebli, Weisse Lötschentaler, Baselbieter Röteli, Blaue St. Galler, Sauergrauech, Goldparmäne, Appenzellerziege, Evolèner Rinder...

### **Saisongerechte Produktion ausschliesslich in der Schweiz**



Salate und Gartenmelde im Frühjahr, Tomaten und Peperoni im Sommer, Randen, Lamm- und Ziegenfleisch im Herbst, Kartoffeln und Kohl im Winter...

### **Mit Nachhaltigkeit verbundene Produktion**



Produzenten sind ProSpecieRara-Erhalter, Biobauern, Hochstammpfleger und/oder lokale Partner von Gastronomen. Hochstammbobstgärten fördern die Vogelvielfalt, robuste, leichte extensive Nutztiere pflegen Artenreiche Weiden.



## ProSpecieRara

Die schweizerische Non-Profit-Stiftung ProSpecieRara setzt sich seit 1982 für die Erhaltung und Förderung von seltenen Obst-, Gemüse- und Zierpflanzen sowie Nutztieren ein. Das ProSpecieRara-Engagement umfasst eine grosse Vielfalt an Sorten und Rassen, unter ihnen: 1400 Gemüse- und Ackerfrüchte, 609 Beerensorten, 1905 Obstsorten und 32 Nutztierassen.

### Das ProSpecieRara-Gütesiegel...

... ist eine **Auszeichnung** für aktive Tierhalter und Sortenanbauer. Es zeichnet deren Einsatz für die Erhaltung und Förderung von ProSpecieRara-Rassen und -Sorten aus.

... **hilft bei der Vermarktung** von Spezialitäten. Es steht für Produkte aus reinrassiger Zucht und sortenreinem Anbau von Produzenten des ProSpecieRara-Netzwerks.

... ist eine **Orientierungshilfe für bewusste Konsumenten**. Menschen, die Produkte mit dem ProSpecieRara-Gütesiegel geniessen, unterstützen das Engagement der Anbauer und Züchter und helfen damit direkt und nachhaltig mit, die bedrohten Tierbestände zu stärken und die gefährdeten Pflanzensorten zu erhalten.

### Als ProSpecieRara-Gastrobetrieb profitieren:

- Wir helfen Ihnen, **ProSpecieRara-Produkte und Produzenten** zu **finden**, damit Sie Ihre Menükarte mit raren Spezialitäten bereichern können.
- Als offizieller Partner von ProSpecieRara **werden Sie Teil des Erhaltungsnetzwerks**. In dem Sie mit ProSpecieRara-Sorten und -Rassen arbeiten, werden Sie zu einem Teil des ProSpecieRara-Erhalternetzwerks.
- Erzählen Sie dies ihren Gästen. Sie können in Ihrer Kommunikation **unser Logo verwenden** (z.B. auf der Speisekarte, auf der Webseite etc.).
- Wir versorgen Sie auf Wunsch mit **Informationen und Bildmaterial** von seltenen Sorten und Rassen (z.B. für die Menükarte oder Internetauftritt).
- **Wir präsentieren Sie als Partner auf unserer Internetseite** und schalten Ihren Betrieb als Gütesiegelbetrieb auf der unabhängigen Labelplattform [www.easy-cert.ch](http://www.easy-cert.ch) auf.
- Wir unterstützen Sie nach Absprache bei speziellen Anlässen mit ProSpecieRara-Sorten und -Rassen (z.B. ProSpecieRara-Diner).



## Dürfen wir Sie als ProSpecieRara-Gütesiegelbetrieb an unserer Seite haben?

Unsere Partnerschaft besiegeln wir mit einem Partnerschaftsvertrag, mit dem Sie uns als Gastrobetrieb garantieren, dass Sie nur dann gegenüber Ihren Gästen von ProSpecieRara-Sorten und -Rassen sprechen, wenn Sie die Waren von Gütesiegelbetrieben bezogen haben oder aber einen lokalen Bauern haben, der speziell für sie Gemüse anbaut und der seine Saatgutquellen bei uns verifizieren lässt.

Es besteht übrigens kein Zwang, mit ProSpecieRara-Produkten zu arbeiten. D.h. die Menükarte des Gastrobetriebs muss nicht durchgängig ProSpecieRara-Produkte enthalten, aber wenn möglich regelmässig und immer wieder.

Die jährliche Gebühr für das Gütesiegel ist pauschal CHF 250.–. Damit sind Sie jeweils für ein Kalenderjahr mit dabei. Wir fragen Sie immer Ende Jahr, ob Sie um ein weiteres Jahr verlängern möchten. Mehr unter [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch) -> über uns

---

## Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Interesse an der Zusammenarbeit mit uns in der einen oder anderen Form? Kommen Sie auf uns zu und bringen Sie den Stein ins Rollen...

- Ich bin daran interessiert, für meinen Betrieb das **ProSpecieRara-Gütesiegel** zu erlangen. Bitte kontaktieren Sie mich unverbindlich für eine mögliche Zusammenarbeit.
- Ich würde ProSpecieRara bei **Degu- und Kochtests von raren und besonderen Sorten** helfen und würde als Gegenleistung für kostenlose Waren (Gemüse, Obst, etc.) diese in meinem Betrieb testen und meine Erfahrungen und Erkenntnisse mit den Sorten in schriftlicher Form zur Verfügung stellen. Bitte kontaktieren Sie mich bei Bedarf.

---

## Bemerkungen:

Gastrobetrieb: \_\_\_\_\_

Ansprechperson: \_\_\_\_\_

Strasse, PLZ & Ort: \_\_\_\_\_

Telefon-Nr. \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

**Einsenden an:** ProSpecieRara, Mathias Bamert, Unter Brüglingen 6, 4052 Basel  
oder per Mail an [mathias.bamert@prospecierara.ch](mailto:mathias.bamert@prospecierara.ch)

Basel, August 2018