

Slow Food Kärnten

Nachhaltige Kulinarik in Kärnten



Slow Food Kärnten auf einem Blick



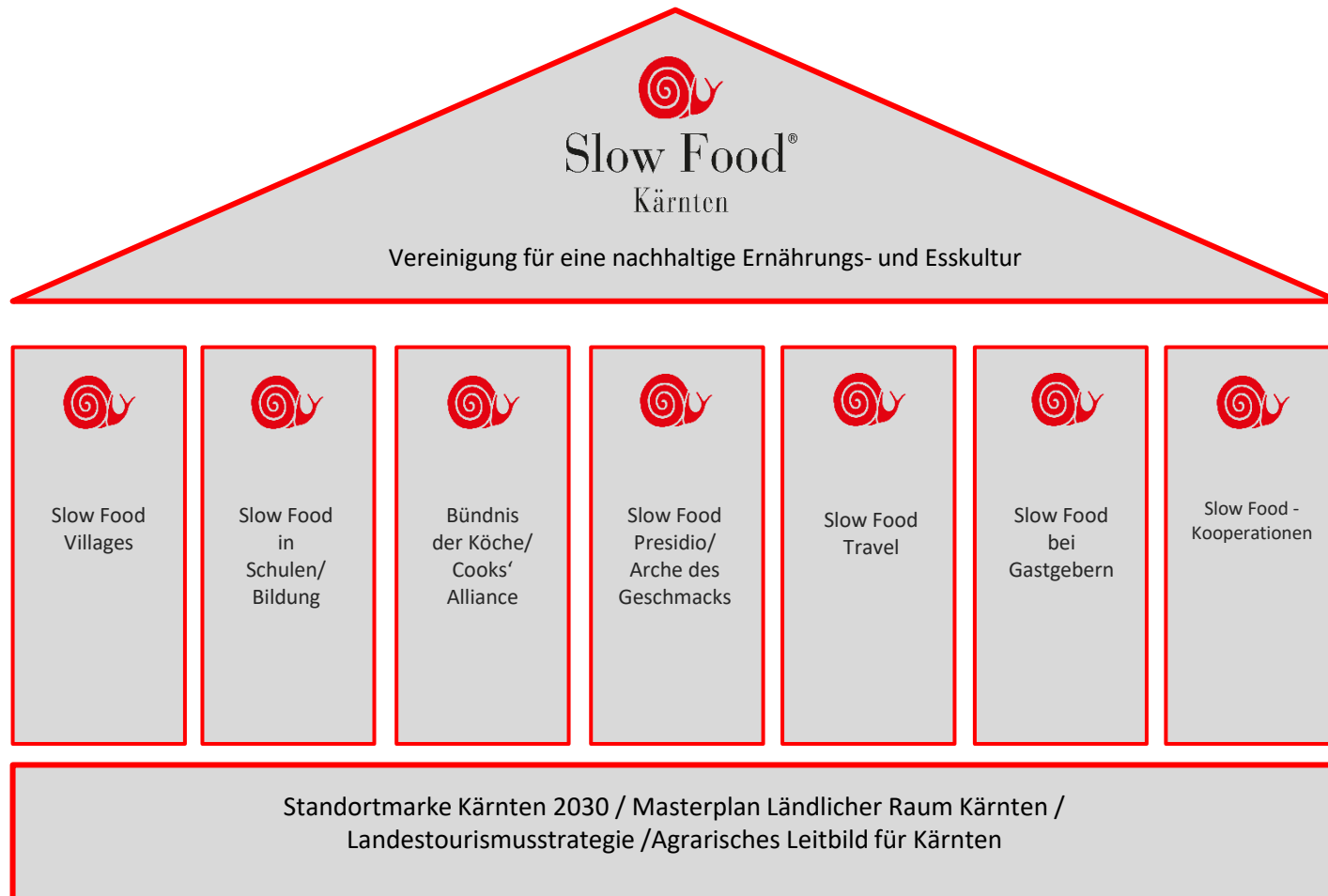
Wofür steht Slow Food? Gut .Sauber .Fair !

Slow Food steht für ...

- die **Erhaltung der Vielfalt** von Lebensmitteln und Landwirtschaft
- **traditionelle Erzeugung** von Nahrungsmitteln
- **regionale Küchen- und Esstradition**
- **Geschmacksvielfalt** beim Essen und Trinken
- Unterstützung **handwerklicher und bäuerlicher Lebensmittelproduzenten**
- **aktive Zusammenarbeit** von Konsumenten und Produzenten



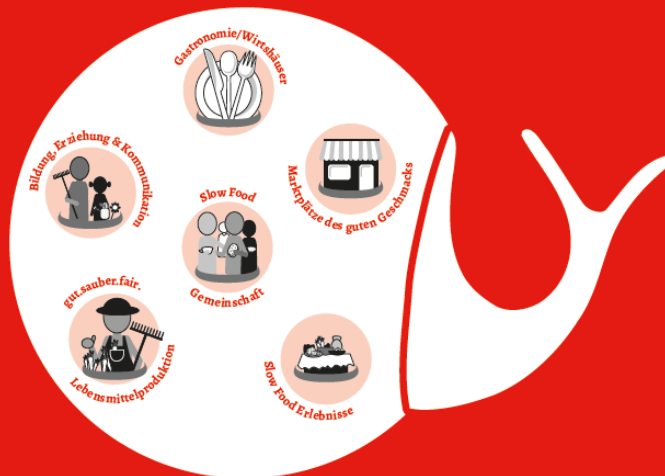
Die Säulen für nachhaltige Kulinarik in Kärnten



Slow Food Village

6 Bausteine für ein Dorf mit nachhaltiger Kulinarik

6 Bausteine, die ein
Slow Food Dorf
auszeichnen



1. SLOW FOOD GEMEINSCHAFT

Die lokale Organisation koordiniert im Dorf die Aktivitäten. Sie ist erste Anlaufstelle für Kooperationen.



2. LEBENSMITTEL-PRODUZENTEN & LEBENSMITTEL-HANDWERKER

Sie erzeugen Lebensmittel nach den Prinzipien von gut, sauber und fair.



3. GASTWIRTE/KÖCHE & BEHERBERGUNGS-BETRIEBE

Sie übernehmen die Verantwortung für ihre Produkte und kochen nach den Grundsätzen des „Bündnisses der Köche“.



4. BILDUNG, ERZIEHUNG & KOMMUNIKATION

Wissen zum Angreifen und mitmachen, z. B. in Kindergärten und Schulen.



5. MARKTPLATZ FÜR GUTE, SAUBERE UND FAIRE LEBENSMITTEL

Orte, wo lokale Lebensmittel gekauft werden können.



6. SLOW FOOD-ERLEBNISSE

Austausch bei Koch- und Backkursen, Workshops oder Kursen zur Verarbeitung von lokalen Lebensmitteln.

NUTZEN für Slow Food Village

- Förderung der **örtlichen Landwirtschaft**;
- **Stärkung** der **Gastronomie**;
- Sicherstellung einer gesunden **Nahversorgung** mit regionalen Lebensmitteln;
- Stärkung und Profilierung von Tourismusorten über das Thema „Kulinarik“ (**Food-Tourismus**)
- **Sensibilisierung der Kinder** für gute Lebensmittel
- **Strategie gegen die Abwanderung** der Jugend und gegen die Überalterung in den Dörfern
- **Leben im Dorf** am Land wieder **attraktiver machen**;



Slow Food Travel

Slow Food Travel ist eine Kombination aus ...

- ... **Slow Food-Lebensmitteln**, die in der Region nach den Prinzipien von GUT.SAUBER.FAIR hergestellt und von Produzenten in der traditionellen Art in der Region veredelt werden und
- ... **Erlebnissen für Menschen**, die durch eine aktive Teilnahme praktisch erlebt werden können;
- **3 Slow Food Travel-Regionen** in Kärnten mit rund 80 verschiedenen Erlebnissen an mehr als 300 Terminen



Die weltweite 1. Slow Food Travel in Kärnten als Modell für Slow Food International

ORTE DES GUTEN GESCHMACKS – IM LESACHTAL, GAILTAL, GITSCHTAL, AM NASSFELD UND AM WEISSENSEE




Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

Brotbacken bei Bauern und Bäckern

- 1 Mühlenverein Maria Luggau
- 2 Almwellnessresort Tuffbad
- 6 Alpenhotel Wandermiki
- 12 Bäckerei Stiefelbäck

Kochen mit Slow Food-Köchen & Köchinnen

- 2 Guggenbergerhof
- 10 Peintnerhof
- 17 Gasthof Grünwald
- 18 der daberer, das biohotel
- 23 Alpenhotel Plattner
- 24 Gasthof Bärenwirt
- 29 Genießerhotel „Die Forelle“
- 30 Hotel Arlbergerhof Vital
- 31 Hotel „Zum Weissensee“

Der gute Geschmack von Bergbauermilch

- 7 Bio-Bergbauernhof Ederhies
- 9 Hepilodge
- 9 jörgishof
- 15 Biokäsehof Zankl
- 21 Lissi's Bauerneis
- 23 Biohof „Echtkrass“

Gesundes aus Wäldern, Wiesen, Gärten, Äckern

- 4 Lesachtaler Kräuterkäse
- 14 kärntische Gebirgsaronia
- 15 Biobauernhof Brandstätter
- 16 Baumschule Fruchttrieb
- 21 Zerra-Bauer
- 26 Bioimkerei Hans Herrmann

Genuss für alle Sinne

- 5 Lesachtaler Fleisch
- 11 Edelreisslerei Ertl
- 13 Biermanufaktur Loncium
- 25 Hotel Schloss Lerchenhof
- 30 Slow Food Convivium Alpe Adria

Slow Food-Genuss in Hotels, Gasthöfen und auf Bauernhöfen

- 3 Almwellness-Resort Tuffbad
- 6 Alpenhotel „Wandermiki“
- 7 Bio-Bergbauernhof Ederhies
- 10 Peintnerhof
- 17 Gasthof Grünwald
- 18 der daberer, das biohotel
- 22 Hotel Hansbauernhof
- 23 Alpenhotel Plattner
- 24 Gasthof Bärenwirt
- 25 Hotel Schloss Lerchenhof
- 28 Familienhotel „Kreuzwirt“
- 29 Genießerhotel „Die Forelle“
- 30 Hotel Arlbergerhof Vital
- 31 Hotel „Zum Weissensee“
- 32 Hotel „Das Leonhard“
- 33 Werkküche „Zur Säge“



Info und Anmeldung:
www.slowfood.travel/erlebnisse

Slow Food in Schulen

Netzwerke in Bildungseinrichtungen

- Regelmäßige Meetings mit den Schulen
- Unterstützung von schulischen Events
- Slow Food Cooks machen Projekte mit den Schulen

7 Landwirtschaftliche Fachschulen in Kärnten

Willkommen bei den Landwirtschaftlichen Fachschulen



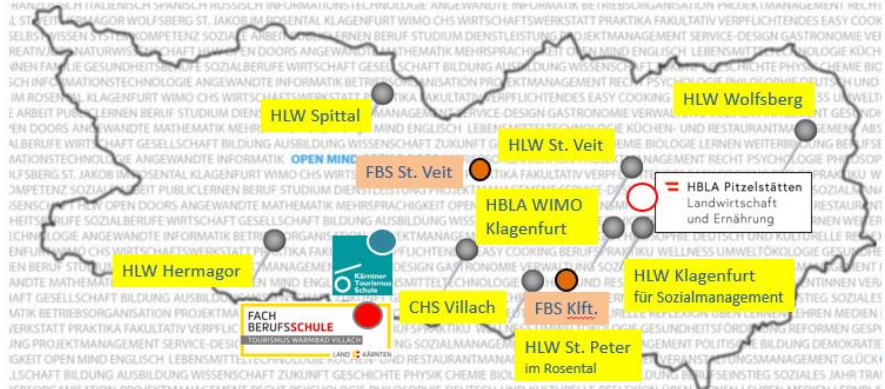
● Landwirtschaft
● Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
● Pferdewirtschaft
● Gartenbau
● AgrarHAK
● Pferdewirtschaft/ Kärntner Tourismusschule

(wenn Sie die Schulen oder Fachrichtungen anklicken, erhalten Sie nähere Informationen)



8 HLW in Kärnten

- 1 Kärntner Tourismusschule
- 1 Fachberufsschule Tourismus
- 1 HBLA Pitzelstätten
- 2 Fachberufsschulen



● HLW Spittal
● HLW St. Veit
● HBLA WIMO Klagenfurt
● HLW Hermagor
● HLW Wolfsberg
● HBLA Pitzelstätten Landwirtschaft und Ernährung
● CHS Villach
● FBS Kif.
● HLW St. Peter im Rosental

Slow Food **Cooks' Alliance**

Allianz der Köchinnen und Köche

- Botschafter:innen für nachhaltige Kulinarik für Kärnten
- gemeinsame Kochveranstaltungen mit Erfahrungsaustausch



Slow Food Presidi



- Schützenswerte Lebensmittel in der internationalen Stiftung für Biodiversität von Slow Food
- Vielfalt am Teller – die neue Gastrobiodiversität im Wirtshaus



Getreideproduzenten
 Hans Unteruggenberger, Traubsch
 Mario Legger, Maria Legger,
 Johann Legger, Moiss
 Josef Sabotzenauer, Kriess
 Andrea Unteruggenberger, Niedergail
 Leoner Waser, Steinerhütte, Stranggraben

Brotbäcker
 Jakob Huber, Leggasse Obere, Tschetsch
 Untermeisnerhof, Katharina Unteruggenberger, Kribas
 Feinbrotwerk, Andrea Unteruggenberger, Niedergail
 Leuchnerhof, Theresa Legger, Moiss
 Feinbrotwerk, Andrea Unteruggenberger, Tschetsch
 Hausmannhof, Katharina Legger, Stranggraben
 Jungbühl, Maria Schneider, Steeres
 Gasthof Wanderhaus, Mikolas Lamerer, Oberrail
 Peter Sulthaus, Eva und Fritz Obereggen,
 St. Lorenzen

www.lesachtalerbrot.com

www.slowfoodfoundation.org



Das Presidio (Förderkreis) und Slow Food Projekte zum Schutz der kleinen Produzenten und zur Erhaltung traditioneller Qualitätsprodukte
Das Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt fördert und koordiniert weltweit mehr als 500 Presidien.

www.slowfood.at



Das Presidio setzt sich aus verschiedenen der Kletzenbirnen in Draßalpeck an. Die Verarbeitung der Kletzenbirne ist regional und aufwändig – anders als die Spezialität muss diese von Frauen fällen und dann nachlesen – erst dann kann sie weiterverarbeitet werden. Im Rahmen der grenzüberschreitenden Kooperation für das Presidio werden vornehmlich Baumaterial und Sonnenmilch erforscht. Weiter Schritte innerhalb des Projekts sind das Nachziehen der Samen in Baumaterial, das Anlegen von Saatgärten, die Erhaltung einer gemeinschaftlichen Dokumentation, gezielte Öffentlichkeitsarbeit und Erhaltung regionaler Obstbauweisen. Ziel ist es, das Ineressen für die Kletzenbirnen als Teil der regionalen, kulinarischen Identität zu schaffen und deren Wertschöpfung wie auch Wertschöpfung zu erneuern. Das Presidio möchte die Sonnenmilch der Kletzenbirnen und deren traditionelle Verarbeitung und Zubereitung für zukünftige Generationen erhalten.

Produzenten:
 Slow Food Presidio
 Leiterin Cornelia Ager-Adler, Herweg 1711,
 Tel. +43 83 4715246, erfahrungswort.at

Projekt-Unterstützung:
 Österreich, Mag. Leopold Fischerhagen,
 leopold.fischerhagen@guv.at
 Italien, Luigi Lodi, lodi,
 Tel. +39 392 5011170,
 lodi@slowfood.it

Produkt
 Lesachtaler Brot ist ein Sauerteigbrot mit den zwei Mehlkörnern Roggen und Weizen. Die typische Konsistenz bzw. die Krume des Lesachtaler Brotes kann man mit eher großen Poren, leicht, kompakt und saftig beschreiben. Vor dem Backen werden die Brote mit lauwarmen Wasser leicht befeuchtet. Deshalb wird die Kruste knusprig, aber nicht spröde. Das Gebäck des Lesachtaler Brotes kann man am besten so beschreiben: „Man glaubt in einer warmen Sauerteigbrot neben dem herben und gleichzeitig matten in einem beräuchernden Kornfeld zu sitzen und kann so den würzigen, erdigen und gesunden Geruch des Lesachtaler Brotes genießen.“

Gebiet
 Das Lesachtal liegt im Südwesten von Kärnten/Österreich, direkt an der Grenze zu Italien. Die Bauernhöfe und Felder der Lesachtaler Bergbauernfamilien liegen auf Hangflanken bis zu 1.427 Metern über dem Meeresspiegel, jeder Weg zu Mäskern und Ställen war noch bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts mühsam, im Winter fast unmöglich. Selbstversorgung war im „Tal der hundert Mühlen“ lebenswichtig, besonders wenn es ums Getreide und Mehl ging. So hielt der Anbau von Brotgetreide, vor allem Weizen und Roggen, erhalten und es entstanden auf engstem Raum außerordentlich viele wasserbetriebene Sägmüllwerke.

Zutaten
 Die Grundzutaten für das Lesachtaler Brot sind 2/3 Roggenmehl, 1/3 Weizenmehl, selbst angeferntes Sauerteig, Wasser aus den entsorgenen Berg-Quellen, Salz und einige lokale Gewürze wie Fenchel und Kümmel. Das Mehl wird aus alten lokalen Sorten wie dem „Kriener Frühl“ oder dem „Oberkriener Weizenroggen“ nach Bio-Richtlinien angebaut, gemahlen und verarbeitet. Es gibt keine Saatbindung, keine künstliche Saatkeimlingsförderung und keine chemische Schädlingsbekämpfung.

Bearbeitung
 Sämtliche Arbeitsschritte für das Lesachtaler Brot erfolgen im „Tal der hundert Mühlen“. Das Kneten, die Entsaft, die Ernte und das Brechen des Getreides, Das Getreide wird in den noch vorhandenen Wassermühlen und in elektrischen Steinmøhlen im Lesachtal vermahlen. Das Mehl wird in den Møhlen gelagert und dient als Mehl-Vorrat für das gesamte Jahr. Nach der Feigabereitung wird der Teig ruhen gelassen und dann zu Brotlaibe geformt und in den leistungsfähigen Holzbacköfen und Elektrostückbacköfen bei 220 Grad ca. eine Stunde gebacken. Das fertiggebackene Brot wird dann zum Auskühlen auf ein Holbrett gelegt und wird erst nach vollständiger Abkühlung verzehrt oder verpackt und ausgeliefert.

Slow Food **Gastgeber**

- Nachhaltiges Reisen und im Urlaub als Kombination von Slow Travel und Slow Food
- Auswahl über spezielle Qualitätsstandards im Bereich Ernährungs- und Esskultur



SLOW FOOD AUF REISEN

SLOW FOOD-GASTGEBER 2024

KÄRNTEN
It's my life!

Slow Food®
Kärnten



Slow Food-Gastgeber 2024

Nachhaltige Kulinarik, authentische Lebensmittel, Getränke und eine regionale Küche werden von immer mehr Reisenden als Buchungs- und Urlaubsmotiv in Erwägung gezogen.

Mit den international anerkannten Slow Food-Projekten in Kärnten steigt auch das Interesse der Reisenden und der Urlaubsbetriebe.

Daher stellt die Vereinigung Slow Food Kärnten den Beherbergungsbetrieben ein Partnermodell zur Verfügung, das das Slow-Food-Resepublikum zukünftig ansprechen wird.

SO WIRD IHR BEHERBERGUNGSBETRIEB EIN SLOW FOOD-GASTGEBER UND MITGLIED VON SLOW FOOD KÄRNTEN:

Slow Food International und Slow Food Kärnten haben im Bereich Reisen die Basisanforderungen für Slow Food Travel geschaffen, die die Grundlage für Urlaub mit Slow Food darstellen.

Die Aufnahme als Slow Food-Gastgeber bei Slow Food Kärnten kann mit einer Einzelmitgliederschaft im Verein GUT.SAUBER.FAIR.-Kärnten, Voraussetzung zur Förderung der Ernährungs- und Esskultur in Kärnten oder als

Mitglied in einer bestehenden Slow Food Travel-Region in Kärnten erfolgen.

Eine Spezialisierung von Beherbergungsbetrieben in und außerhalb anerkannter Slow Food Travel-Ortsregionen muss die Bedürfnisse von Slow-Food-Reservanten erfüllen, die durch die internationalen Leitlinien von Slow Food definiert sind.

Slow Food Kärnten ist eine von Slow Food International geschützte Marke, mit der die Anerkennung und Einhaltung der Foodservicebedingungen sowie die Qualitätsmerkmale verbindlich geregelt ist.

Für Beherbergungsbetriebe, die sich für eine Positionierung und Verankerung unter der Marke Slow Food Kärnten international und als Slow Food Kärnten-Gastgeber ausgezeichnet werden möchten, sind folgende Schritte erforderlich:

AUFNAHMEPROZESS IN 3 SCHRITTEN:

- 1 ANTRAG MIT SELBSTCHECK**
Bewertungs- und Antragsformular an Slow Food Kärnten
Digitale Bewertung unter slowfood.karnten.at oder mit dem beiliegenden Antragsblatt.
- 2 BERATUNG UND CHECK VOR ORT**
Erfüllung der Slow Food-Gastgeber-Qualitätskriterien und Mitglied in einem Slow Food Convivium in Kärnten
Check-Kriterien und/oder Slow-Food-Qualitätskriterien
Bewertungsformular und Nachweise der Slow Food-Mitgliedschaft.
- 3 AUFNAHME DURCH SLOW FOOD KÄRNTEN**
Jurybewertung und Aufnahme durch Slow Food Kärnten
Das Team von Slow Food Kärnten entscheidet über die Aufnahme antrag.

Die Teilnahme am Projekt „Slow Food-Gastgeber Kärnten“ erfolgt mit der Antragstellung des Betriebes.

Impressum: www.slowfoodkärnten.at | Postfach der Slow Food Kärnten 91120 9124 | Slow Food Kärnten | Verkehrs- und Dienstleistungen | Slow Food Kärnten

SLOW FOOD AUF REISEN

LEISTUNGEN VON SLOW FOOD KÄRNTEN

- Ausrichtung Kärntnerbetrieb von Slow Food Kärnten mit Führung der Marke Slow Food-Gastgeber-Kärnten
- Präsenz auf den SP-Kommunikations- und Vertriebskanälen und Einbindung in die Marketingmaßnahmen von Slow Food Kärnten.

VORTEIL FÜR SLOW FOOD-GASTGEBER

- Ihr Betrieb positioniert sich als nachhaltig geführtes Unternehmen für Slow-Food-Reservanten und ist Teil der wichtigsten Slow-Food-Bewertung.

KOSTEN FÜR SLOW FOOD-GASTGEBER PRO JAHR:

- Slow Food Convivium-Jahresgebühr: € 80,-
- Mitgliedsbeitrag Verein Slow Food Kärnten: € 200,-
- Kärntnerbeitrag je nach Betriebsgröße (Bettanzahl) von € 1.400,- bis € 3.500,-

• Kärntnerbeitrag inkl.

Herausforderungen

- Aufbau eines Netzwerkes zwischen Tourismus und Landwirtschaft auf der betrieblichen Ebene;
- Suche nach personellen Ressourcen mit Kompetenz, praktischen Erfahrungen und Hintergrundwissen sowie Ausdauer in der Umsetzung;
- Schulung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Netzwerk und in der Gastronomie (Produktkenntnis, Begeisterung, Vermittlung des Lebensgefühls, ...);
- Finanzierung der Basisstrukturen für den Aufbau des Netzwerkes über die Tourismusorganisationen in Zusammenarbeit mit kommunalen Organisationen;
- Schaffung von echten Erlebnissen, die das Kärntner Lebensgefühl vermitteln;
- Food-Tourismus als Reisemotiv entwickeln (z.B. Food-Festivals)

Wichtige Aspekte der Nachhaltigkeit

- Verwendung geschmackvoller (guter), saisonal verfügbarer und sauber hergestellter Lebensmittel aus der näheren Umgebung bzw. von nachhaltig erzeugenden Produzenten und Lebensmittelhandwerkern;
- enge Kooperation mit den bäuerlichen Produzenten, kurze und direkte Abnahmewege organisieren (Logistik aufbauen);
- Kommunikation und Information über die verwendeten Lebensmittel und deren Verarbeitung und Zubereitung zur Steigerung des Verständnisses für höhere Preise (Qualität erklären, Preisdurchsetzung verbessern);
- Förderung der lokalen Wirts- und Gasthauskultur zur Erhaltung der Begegnungsplätze für Einheimische und Gäste; Essen ist auch ein sozialer Akt und trägt zur Geselligkeit und zum Zusammenleben bei;

Positive Ergebnisse

- Steigerung der positiven Außenwirkung Kärntens durch die Entwicklung und Ausbau des kulinarischen Leitproduktes „Slow Food Kärnten“, z.B. Auszeichnung von Kärnten als **beste Kulinarikdestination** außerhalb Italiens von ital. Reisejournalisten;
- Präsenz in der **Welttourismusorganisation der Vereinten Nationen** (UNWTO) mit Kärnten als best practise für nachhaltige Kulinarik;
- Umsetzung von gemeinsamen Werbemaßnahmen auf den Märkten Österreich und Deutschland in Abstimmung und in enger Zusammenarbeit mit den Tourismusregionen und der Kärnten Werbung bringt hohe Aufmerksamkeit in den Herkunftsmärkten und sorgt für große Reichweiten durch mediale Publikationen und online-Präsenz.
- Bewusstsein für regionale, kulinarische Produktentwicklung und Wertschöpfung steigt; bäuerliche Arbeit und Lebensmittelhandwerk lohnt sich wieder;
- Arbeitsplätze in ländlichen Regionen bleiben erhalten bzw. werden abgesichert;

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Ansprechpartner



Eckart Mandler
Projektleitung
Slow Food Kärnten
E: info@slowfood-kaernten.at
T: +43 664 156 74 12



Ing. Christian Tammegger MAS
Projektorganisation
Slow Food Kärnten
E: office@slowfood-kaernten.at
T: +43 650 349 18 98



Nützliche Informationen

www.slowfood-kaernten.at
www.kaernten.at

www.slow-food.at
www.slowfood.com/de

