

Kärnten: Weltweit erste Slow Food Travel Destination



Kärntner Käsnudel gibt es im Slow Food Partner-Betrieb
Gasthof Grünwald

Credit: Kärnten Werbung
Fotograf: Daniel Gollner



Barbara Van Melle (Slow Food International) und Christian
Kresse (GF Kärnten Werbung) präsentieren Kärnten als
weltweit erste Slow Food Travel Region

Credit: Kärnten Werbung
Fotograf: Lehmann Herbert



Slow Food Travel Erlebnis - Brotbacken im Lesachtal. Das
Lesachtaler Brot ist UNESCO Weltkulturerbe.

Credit: Kärnten Werbung
Fotograf: Sam Strauss

Utl.: Reisen zu traditionellen Lebensmittelhandwerkern: Im Lesachtal
und Gailtal geht weltweit erste Slow Food Travel Destination
an den Start. Kooperation von Slow Food International und
Kärnten =

Klagenfurt/Villach (TP/OTS) - Slow Food Travel ist eine Reise zu
Bauern und kleinen Produzenten, zu ihrem überlieferten Wissen und
alten Handwerk. Brot backen, Käse produzieren, Bier brauen, bei der
Herstellung von Speck dabei sein und sehen wie Imkerei funktioniert.
Das internationale Pilotprojekt im Lesachtal und Gailtal ist eine
Kooperation von Slow Food International und Kärnten und unter „Slow

Food Travel Kärnten" ab Juni buchbar. Es steht Modell für weltweite Initiativen dieser Art.

Kärnten-Werbung-Chef Christian Kresse: „Hinter Slow Food Travel steckt ein großartiges Konzept, es ist wie gemacht für uns. Unsere Landwirtschaft ist regional geprägt von vielen traditionellen Lebensmittelhandwerkern und althergebrachten Spezialitäten. Die Bauern und Produzenten hier haben sie bewahrt; jetzt können wir ihre Schätze mit der Unterstützung von Slow Food behutsam heben. Es war also sofort klar, dass wir mitmachen und es freut uns ungemein, weltweit die erste Slow Food Travel Destination und Impulsgeber zu sein.“

Slow Food Travel Kärnten will Brücken bauen zwischen Gast und Region. Reisende sollen wieder in direkte Verbindung mit Landwirtschaft und Lebensmittelproduzenten gebracht werden und damit im Sinn der Slow-Food-Philosophie vom Konsumenten zum Co-Produzenten werden. Barbara van Melle, die das Projekt gemeinsam mit dem internationalen Tourismusexperten Florian Sengstschnid im Auftrag von Slow Food International entwickelt hat: „Aktive Teilnahme und Wissensvermittlung stehen dabei im Mittelpunkt. Denn nur wer wieder erfährt, wie herausragende Lebensmittel hergestellt werden, wer zu den Wurzeln ihres Geschmacks findet, wird Verständnis für ihren tatsächlichen Wert bekommen und bereit sein, einen fairen Preis für gutes, sauberes Essen zu zahlen.“

Slow Food International und Kärnten erarbeiten mit ihrem gemeinsamen Pilotprojekt die Basis für ein weltweit geplantes Reise-Konzept. In einem Handbuch werden die Kriterien für Slow Food Travel so zusammengefasst, dass sie international umsetzbar sind. Mit den neuen touristischen Produkten und Dienstleistungen und der Einbindung der Reisenden in die bäuerliche kleinstrukturierte Lebensmittelproduktion soll zudem eine nachhaltige Wertschöpfung in der jeweiligen Destination gesichert werden.

Erste Erfolge. Slow Food Travel stärkt und belebt die beiden Kärntner Täler schon jetzt. Ein beeindruckendes Beispiel dafür ist die Bäckerei Matitz in Kötschach-Mauthen. Wie in vielen Backstuben Österreichs ging auch hier im Zuge der Industrialisierung handwerkliches Wissen verloren, ersetzt durch Fertigmischungen den Natursauerteig. Das Projekt Slow Food Travel Kärnten bewirkte eine Kehrtwende und Umdenken: Bäckermeister Thomas Matitz ist der erste, der die im Projekt vorgesehenen Schulungen durchlaufen hat, Brote und

Gebäck bäckt er seit zwei Monaten rein handwerklich. Zusätzlich entstanden neue Brotkreationen in Kooperation mit anderen Produzenten der Region, so wie etwa das „Weiße Landmaisbaguette“ mit dem Maisbauern Sepp Brandstätter. Wie erfolgreich die Rückkehr zum Handwerk und Zuwendung zur Tradition ist, bestätigen die Verkaufszahlen der Bäckerei und die Tatsache, dass durch die gestiegene Nachfrage sogar zwei neue Arbeitsplätze in der Backstube geschaffen werden konnten.

Stärkung des ländlichen Raumes. Ein neues und respektvolles Miteinander findet in der Region ihren Niederschlag. Christopher Gruber, Geschäftsführer der Region Nassfeld, Lesachtal und Weissensee: „Wenn wir Initiativen setzen und den Leuten neue Perspektiven eröffnen, dann müssen sie nicht woanders nach Arbeit suchen und bleiben in den ländlichen Gegenden. Slow Food Travel hilft auch hier.“

Ausblick auf das Slow Food Travel Programm

* Speckseminare im Hotel-Restaurant Biedermeierschlössl Lerchenhof in Hermagor. Hier wird in der betriebseigenen Hofffleischerei und Räucherei gezeigt, wie nach alter Tradition Speck erzeugt wird.

* Mühlenwanderweg und Brotbackkurs im Lesachtal. Die Lesachtaler Brotherstellung wurde von der UNESCO zum „immateriellen Kulturerbe“ erkoren. Auf sechs Kornäckern wird wieder Getreide angebaut und in fünf Mühlen wird heute noch gemahlen, gemeinsam gebacken wird das berühmte Lesachtaler Brot in den Brotbackstuben der Bergbauernhöfe.

* Weißer Landmais. Führungen, Verkostungen und Kochkurse in Würmlach. Der Gailtaler „Weiße Landmais“ ist eine alte Maissorte, die absolut hochwertig und Gentechnik-frei ist und sich besonders gut für die Herstellung von Polenta und anderen Gerichten eignet. Sepp Brandstätter baut ihn großflächig an und bittet in sein Haus zu Führungen und Verkostungen. Kochworkshops mit Landmais werden in den Slow-Food-Partner-Restaurants von Haubenköchin Sissi Sonnleitner in Mauthen und Gudrun und Ingeborg Daberer im Gasthof Grünwald in St. Daniel angeboten.

* Einblick in die Käseproduktion und Verkostung am Bergbauerndorf der Familie Zankl in Stollwitz in Dellach im Gailtal. In reiner Handarbeit wird hier ausschließlich Bio-Heumilch der hofeigenen Kühe zu Rohmilchkäse-Spezialitäten verarbeitet.

* Führungen der Imkerei Zwischenbrugger in Dellach und Verkostung von Gailtaler Honigspezialitäten, Waldhonig und Honiglikör. Seit vier Jahren betreibt Herbert Zwischenbrugger sein Hobby gemeinsam mit seiner Frau Marlies. 42 Wirtschaftsvölker mit rund 20 Millionen Bienen produzieren rund 1.500 Kilogramm Honig.

Slow Food. „Fast Food hat im Namen von Produktivität und Rendite unser Leben verändert und bedroht unsere Umwelt. Slow Food ist die richtige und zeitgemäße Antwort. In der Weiterentwicklung des Geschmacks liegt die wahre Kultur, nicht in seiner Verarmung. Hier kann der Fortschritt dank eines internationalen Austauschs von Geschichten, Wissen und Projekten seinen Anfang nehmen. Slow Food sichert uns eine bessere Zukunft. Slow Food ist eine Idee, die viele befähigte Anhänger braucht, damit aus der (langsamen) Regung eine weltweite Bewegung wird, deren Symbol eine kleine Schnecke ist.“

(aus: Das Manifest von Slow Food International, verabschiedet auf der Gründungsversammlung der Internationalen Slow Food Bewegung. Paris, 9. Dezember 1989)

Die Projektpartner

- ~
- * Slow Food International
 - * Slow Food Wien
 - * Slow Food Convivium Alpe Adria
 - * ARGE Slow Food Travel-Betriebskooperation (5 Leitbetriebe)
 - * Kärnten Werbung
 - * Österreichisches Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft
 - * Region Nassfeld Lesachtal Weißensee
 - * Tourismusverband Lesachtal
 - * Kötschach-Mauthen, Dellach/Gail, Kirchbach
 - * Proponenten aus dem Kreis der Produzenten, Gastwirte und Hotelleriebetriebe
- ~

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~
Rückfragehinweis:

Sarah Sekoll

Völkermarkter Ring 21-23, 9020 Klagenfurt

Tel. +43 463 3000-27

Fax +43 463 3000-60

E-Mail: sarah.sekoll@kaernten.at

www.presse.kaernten.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4570/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0001 2016-03-05/10:14

051014 Mär 16

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20160305_TPT0001