

ALPE ADRIA KÄRNTEN



Journeys to the roots of the good flavour as chance for regions off the tourism stream

Slow Food and Slow Travel as a successful model for Carinthia



1



Eckart Mandler

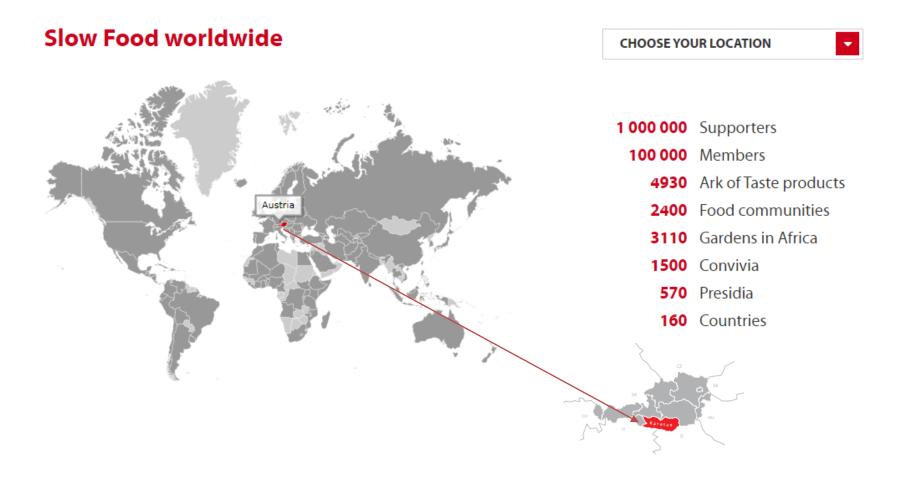
www.slowfood.travel

Workshop_29.03.2023









Slow Food - a global food movement in 160 countries with a variety of projects and campaigns





more informations: www.slowfood.com









CALL FOR APPLICATION: Slow Food RegenerAction Program: how to reshape our food systems

The Slow Food Europe office is proposing an online training titled "Slow Food RegenerAction Program: how to reshape our...

Slow Food in Kärnten/Carinthia

Slow Food® Travel

Slow Food Land Kärnten -Was wir tun?

Konsequent setzt Kärnten, im Herzen des Alpen-Adria-Raumes, auf die gelebte Partnerschaft vom Lebensmittelproduzenten und Köchen sowie auf eine nachhaltige Veränderung der Ernährungsum Esskulturk. Karnten stellt Slow Food auch in den Mittelpunkt der kultnarischen Reiseprogramme. Was wir tun, fördert die Arbeit der Slow Food Gemeinschaften in den Dörfern und Regionen. Unternehmen Sie eine Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks und besuchen Sie Kärntent www.kaernten.at

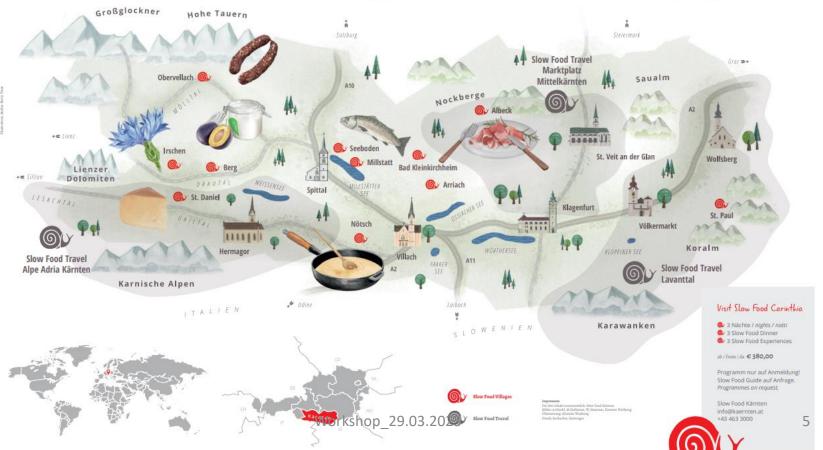
Slow Food Carinthia – What do we do?

Carinthia, in the heart of the Alpe-Adria region, consistently focuses on a strang partnership of food producers and chefs as well as an a sustainable change in nutrition and food culture. Carinthia also puts Slow Food at the heart of its culinary travel literareise. What we do promotes the work of Slow Food communities in the villages and regions. Take a journey to the roots of good taste and wish Carinthiat

🜒 www.visitcarinthia.at

Slow Food Carinzia – Cosa facciamo?

La Carnina, nel cuore della regione Alpe-Adria, punta con coerenza sull'intensa collaborazione tra cuache i araduttari di alimenti, e sul cambiamento verso la sostenibilità nella cultura del gusto e dell'alimentazione. La Cariniza mette Slow Food anche al centro dei propi i programmi di turismo gastronomica. Cià che fasciamo promuove il lovaro delle comunità Slow Food nei poesi e nelle zone turistiche. Partite per un viaggio alle radici dei buon gusto e venite a visitare la Carinzial e venecarintà at





Where slow food travel begins ...

ALPE ADRIA KÄRNTEN





Where did Slow Food Travel begin?

Lesachtal & Gailtal:

 two small alpine valleys in Carinthia close to the border with Italy in the north;





 very original landscapes of the Alps;

Why was Carinthia the first region to implement the Slow Food Travel project?

- Small farms in mountainous valleys
- Good cooperation between tourism and agriculture
- many international guests who spend their holidays in Carinthia
- Carinthia's Policy and tourism organisation promote Slow Food
- Carinthia is committed to sustainable tourism development, where food plays a central role





What were the requirements for Slow Food Travel in Carinthia?

Slow Food® Travel

- People who produce good and clean food
- Intact natural landscapes with sustainable management
- Cooperation between farmers, cooks and restaurateurs





Slow Food Travel needs the heroes of good flavours

- Food producers (farmers)
- Food artisans,
 Bakers, breweries,
 butchers, etc.
- Gastronomy, restaurants;
- Accommodations (hotels, inns, holidays on farms);







Slow Food Travel needs the heroes of good flavours



AUCHLEWEREIN MARIA LUGGAL
 Michael Maria (1996)
 Michael Mar

1.11

0.00

(1) .

EDELGREESSLEREI ERITE.

Newsyled, Add Statistic Statistics, Statistics, 79 (1977) 1981

arisy light data (held beam

BENENLEHRPFAD DELLACH

Note: Anderstugge, 122 Julieb in Solut

an finit de Tarra

ALL WELLNESS-RESORT TUFFBAD To Bengagen, Will is some Milling in The Bengagen, Will is some Milling in the Management of the All is and the All is the Management of the All is and the All is the Management of the All is and the All is the Management of the All is and the All is and the All is the Management of the All is and the All is and the All is the All is and the All is and the All is and the All is and the All is the All is and the All

0 . ma

BÁCKEREI STIEFLBÁCK

Party I.B. and Statistical Society,

0....

Table Barrier

BIOHOF NEUWRITH

Specify Specify & Contrash Instanton, Web So

. sette take on he proper ad in the

Parson Martin, Stationard, D., Milliaman, M.

Robert Riv Coall and Rive with Sec. Distances into

....

TUFFBAD ALPENNOTEL WANDERNUN ALPENNOTEL WANDERNUN Mittel Street S

0.00

0.00

USSIS KUHLES BALIERNEIS

Int Research Automation 7 Will Desire the

BIERMANDEARTUR LONCOM

Base Interiore, Marcheo II, Mill Hitschool, Sant

Augustions Collins from every of the

CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO
 CO

....

0....

BALERNHOF ZERZA-BALLER

ingle i want dae dae dae in teres from bin

Annual Discourse Terline 111, WID Westman

BRANDSTÄTTER HOF

- Section in Addate and as in

onticities, Marriada M. M.

Original Constraints
 Original Constra

0 . m .

GASTHOF GRUNWALD

Reflictable independent

() · m -

ALPENHOF PLATTNER

Agent Streeter Statue in Page

New Parkson, WIG Summarian Southed 19

ingtorph faster laters, 5, June 7, 503 3

Party 110, or Plant Party is Suffragent, D. Calend 2010.

Co Control Contro

0 · m

One digit early int and becautioner

0 * # P

Marred & Static Irot, Improvals (1, 962) in

GASTHOF BÄRENWIRT

DER DABERER, DAS BIOHOTEL

toge Saleser, S. Santer SJ, MSI Sellarit on Salitat

Additional and a second s

And Alexandree Will be plotted in the second secon



Company of the second sec

The second secon



Slow Fine



0...

BO HOF ECHT KRASS soget hettinge E delte fensionen ind 1.621 kenne kontroller in delte fensionen in der tehnen begrechteten oder matter mit delte einer delte eine anter sollter in delte einer delte anteren ind einer Kenne in delte einer delte einer delte anteren inder Kenne in delte einer delte einer delte einer delte einer Kenne in delte einer delte einer delte einer delte einer Kenne in delte einer delte einer delte einer delte einer delte Kenne in delte einer delte Kenne in delte einer delte einter del



AAALEANHOTEL KREUZWIRT
 GENE
 Marks Igen Honoreg 1 Millimenen

GENESSERVOTEL_DIE FORELLE* Inde texes E Reduction versioner R, MIX Beer UNIC 24 Address of the Section of the Section Section of Section of the Section of the Section of the Beer Section of Section of the Section of the Section of the Beer Section of the Section of the Section of the Section of the Beer Section of the Section of the Section of the Section of the Beer Section of the Section of the Section of the Section of the Beer Section of the Section of the Section of the Section of the Beer Section of the Section of the Section of the Section of the Beer Section of the S

OTHE JOHE FORELLE" HOTELARKERSCHUCH VITAL MOTELARKERSCHUCH VITAL Keine Steinen der Keinen Steinen Steinen Ersteinen Ersteine



BIO-BERGBALIERNHOF EDERHAS Inclusion, Bargel 17, 401 Integ

OF EDERHIAS HANSE

HANSBACERHOF Teelle Meer beweerter is, wit prog CONVINUES SLOW FOOD ALPE ADRIA





What were the challenges?

- Search for suitable and interested farmers and food craftsmen
- Many discussions and workshops with partner companies
- Creating a Slow Food convivium, a strong community
- Elaboration of an action guideline

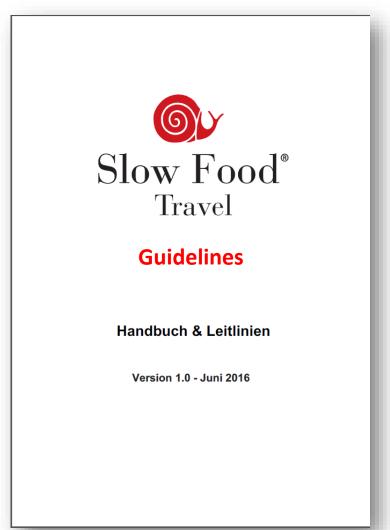






What were the challenges?

- Development and introduction of criteria for participation in the Slow Food Travel project
- Building a professional organisation
- Financing money for implementation
- sustainable, long-term support of the project





Home » What We Do » Slow Food Travel

What We Do	
Slow Food Cooks' Alliance	

Slow Food Travel

Slow Food Cooks' Alliance
Earth Markets
Slow Food Resilience Fund
Slow Food Gardens in Africa
Slow Food Presidia
Ark of Taste
What is the Narrative Label?
Other projects
Slow Food Travel

Behind every place lie stories, gastronomic traditions, artisanal flavors and time-honored practices, preserved by women and men whose identities and cultures have been constructed over centuries. Every gastronomic tradition can become a unique tourism experience.

Slow Food Travel offers a new model for tourism, made up of meetings and exchanges with farmers, cheesemakers, herders, butchers, bakers and winegrowers who, along with the chefs who cook their products, will be the narrators of their local areas and unique guides to the local traditions.



Slow Food Travel offers local areas the chance to develop their pote<mark>gtial as a quali</mark>ty gastronomic





How was the project implemented?

- Responsible for the project is a working group
- Financing with funds from the Federal Ministry of Economics and Agriculture, the province of Carinthia, tourism organisations, municipalities and partner companies (farmers, hotels)
- Central booking office in the tourist region
- active advertising and communication

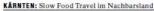


Slow Food Travel Experiences 2023: 26 experiences, > 150 dates, 400 bookings





How was the project implemented? Articles in newspapers, magazins, ...



Vom Sterne-Hotel zum Schnecken-Restaurant

In Kärnten (A) existiert eine enge Zusammenatbeit zwischen Bauern und Gastwirten, die regionale Produkte verarbeiten, Das ist gewinnbringend für Kleinbauern, Konsumenten lernen Lehensmittel bewusster zu geniessen.

CHRISTIAN ZUFFEREY «Essen Sie den Gatitaler Speck mit den Fingern+, rät Hans Stein-wender seinen Gästen vom Schlosshotel Letchenhof in Elec. magor (Kärnten/Österreich) adamit Sie das Fletsch spüren. wenn Sie es erst an der Nase vor bei führen während sich der Ma. gen langsam auf die Ankunft der Speise vorbereitet - Dann rät Steinwender, den Speck langsam zu kauen sowie die vier Specksorten auf dem Teller entsprechend three Reifezeit zu essen, angefangen beim jüngsten, acht Wochen gereiften bis schliesslich zum über 12 Monate geretften Speck

Null Kilometer

Lebensmittel zu geniessen, will gelernt sein, ist Steinwender therzeugt, Mitein Grund, warum er und sogar schon sein Vater am Gesentrend zum Fast Food teilhaben, dem Slow Food – genau-genommen schon lange bevor der Italiener Carlo Petrini die inzwischen weltweit tättige Slow-Food-Bewegung gegründet hat. «Schon als mein Vater den Be-

trieb im Jahr 1959 übernommen und das Schlosshotel zu einem Gastronomiehetrieh erweitert hat, begann er die Bewirtschaftung seiner 46 Hektar grossen Ackerbaufläche danach auszu richten, diese 46 Hektaren auf die Teller vom Restaurant zu bringen», erzählt Steinwender. Dazu hat or einen Stall für Schweine gehaut, für die er Getreide anbaut, sogar mit eigenem Schlachthaus, um dem Grundsatz vom «Null-Kilometer-Restaurant - zu folgen. Steinwender gehört mit zu den

Pionieren, die ab 2014 die Idee yon Slow Food Travel zu entwickeln begannen – das «Retsen zu den Wurzeln des guten Geschmacks +, so der Slogan, und in eine Region, die «etwas ab vom

kräuter pesa

Schuss+ liegt, wie Steinwender sich ausdrückt. «Ohne Ballungszentren, ohne Hauptverkehrs-adern, ohne Party-Meilen, dafter aber mit intakter Natur und authentischer Landwirtschaft. . So wurden die Täler um Hermagor. namentlich das Galital, das Gitschtal und das Lesachtal, zur ersten Slow-Food-Travel-Destination der Welt Die Beisenden sollen jedoch mehr als nur den traditionellen Lebensmittel-Handwerkern über die Schultern schauen, sondern womöglich sogar selbst mit Hand anlegen.



Projektleiter Eckart Mandler und Martina Plamenig haben die erste Slow, Food Travel, Destination der Welt initikert.



Null-Kilometer-Restaurant: Hans Steinwender serviert Schweineffeisch vom eigenen Hof mit Schlachthaus.

«Wer selbst einmal Butter gerührt, Teig geknetet oder Wildammelt hat, versteht es, hewusster zu genies die Überzeugung von Projektlei-ter Eckart Mandler. Zwar sind die buchbaren Angebote nicht gratis, wenden Bauem oder Verarbeiter doch mit jeder Führung mindestens zwei Stunden Arheitszelt auf. «Trotzdem werden jährlich bereits um 250 Einzelbausteine gebucht+, weiss Mandler. Hans Steinwenders Gäste etwa dürfen sowohl einen Blick in den Schweinestall werfen, als auch Weisser Landmais lernen, dass seine Null-Kilometer-Philosophie nicht nur dem authentischen Geschmack son.







dem auch dem Tierwohl zu Gute ne-Schlosshotel zu besttzen, wo

kommt. Weil die Tiere nämlich ste thre Produkte absetzen könim eigenen Schlachthaus genen. In Würmlach im hinterer schlachtet werden, verspüren sie Gatital produziert etwa Sepp weder den Stress, kilometerweit Brandstätter, der einen 10-Hekt in einen Schlachthof transporar-Betrieb bewirtschaftet, Gailta-ler Weissen Landmais. «Die Betiert zu werden, wo täglich bis zu 40 000 Schweine geschlachtet werden, noch dort darauf warten triebsgrösse ist gerade gross ge-nug, um nicht davon leben zu zu müssen, bis sie dran sind, getökilnnen», sagt er, weshalb er auch tet zu werden. «Das Adrenaltn noch als Bergführer und mit der das die Tiere in dieser Zeit aus Vermietung von Ferienwohnun-gen etwas verdient. Doch er empschütten, hat massgebenden Einfluss auf das Aroma vom Speck angt auch Slow-Food-Retsende erklärt ihnen die Wiederenide ist Steinwender überzeugt ckung der alten Maissorie, die zu-Nicht alle Bauern haben aber

Vergessenheit geraten wäre - für das Glück, ein eigenes Vier-Sterdie er dafür aber das Saatsut



Dank Slow Food Travel können Leopold Feichtinger und Ulri ke Petschacher aus Hermagor als Vollerwerbshauern lehen

> elbst produzieren muss. Er er klärt auch, warum die Fruchtfolse mindestens drei jahre beträst shalb er auch zehn Mutterkil he hat, um die Äcker dazwischen als Weiden zu nutzen. Deren Mist, vermischt mit Holzasche, verwendet er als einzigen Dün per. Schliesslich erklärt er: «Die Samenkörner müssen sehr sorg-fältig und tiefer als beim gewöhnlichen Mais unter den Boden gebracht werden, nämlich etwa sie ben, acht Zentimeter tief. Tief genug, damit Ich das Unkraut nach der Aussaat durch Blindstriegeln nahe an der Oberfläche mecha nisch bekämpfen kann.»

Vollerwerb auf 3 ha Noch kleiner, nämlich gerade mal drei Hektaren gruss, ist der Bauernhof eines jungen Ehe-paars aus Hermagor. Beide sind eigentlich ausgebüdete Biologen. Dank Slow Food Travel ist es thnen aber gelungen, thren Lebenstraum zu verwirklichen und Vollerawrhs I andratiete nu meeden obschon sie nur gerade etwas Grünland mit Streunhstwiesen erwerben konnten. Das Obst ver arbetten sie zu Dürrobst - wie en rentablerer Sorten fast in derum ein Handwerk, das beina he ausgestorben wur - und sie ha hen maximal 12 Liter Schal

milch, die ste verkäsen klinne Doch Leopold Feichtinger und Ehefnau Uirtke Petschacher haben sich für eine alte Dreinut zungs-Rasse entschieden, das Krainer Steinschaf, das Wolle Fletsch und Milch liefert. Diese lassen sie inmitten der Hochstammbäume weiden, wohei ihr Kot den Bäumen die Nahruna Befert, um Bärnen wachsen zu lassen. Die Schotte aus der Käse roduktion wiederum verfüttern sie an Mangalica-Schweine, eine langsam wachsende alte Land rasse. Ausser im eigenen Hofla den verkaufen sie ihr Lamm, und Schweinefleisch einem Gastwirt am Ort der hereit ist den auf grund der höherer Produktions kraten höheren Preis zu bezah len, zumal auch der Nährweri den Preis rechtfertige. Inspesami finden Bauern bereits in über 150 Gasthäusern in ganz Kärnten, die in einem handlichen Guide zu sammengefasst stnd, verlässliche Partner, Dabei bewertet eine Jury die Slow-Food-Affinititi der ein reinen Beiriehe mit his zu film Schnecken: Je hither der Anteil an regionalen Produkten, umso höher die Bewertung, Steinwen ders 4-Sterne-Schlosshotel Lerchenhof etwa erhielt die zwett höchstmögliche Auszeichnung 414 Schnecken

AUCH IM WALLIS

Auf den in Kärnten funktio nterenden Slow Food Travel wurde auch lean.Marc Im. hof yon Slow Food Schweiz aufmerksam, «Für uns ist das ispiel Kärntens inspirie rend und wir wullen diesel. be Dynamik nun auch in der Schweiz umsetzen», erklärt der Projektletter. Auf offene Ohren stiess Imhof vorerst im Kanton Wallis, wo das Weinhaudorf Fully und die Täler am Grossen St. Bernard, wo Slow Food Schweiz Ende August zum Mitgliederkongress nach Le Châble reladen hat, die ersten Slowod-Travel-Destinationen der Schweiz entstehen, «E3 ne enste Testreise hat diesen Sommer bereits stattgefun den+, erzählt Imhof, Das Val d'Hérens und das Val d'Illiez im Unterwallis sowie das Agro Espace Leuk-Raron und das Goms im deutschsprachigen Oberwallts sollen noch hinzukommen. Alle samt Regionen, wo bereits Projekte zur Regtonalen Ent-

wicklung (PRE) umgesetzt wurden oder noch werden. · Die Idee besteht nun darin, in die getätigten Investitio nen Leben einzuhauchen sodass sie als touristische Produkte auch von ausländischen Reiseveranstaltern an geboten werden», ergänzt Imhof, czó



Herwig Erd sieht sich selbst als Querdenker und Dickkopf im Widerstand gegen Supermarkt-



Village St. Daniel.

rie mit ihren grossen Super-marktiketten und den billgen, aber anonymen Produkten die Stitm zu bieten. Stattdessen will er 54 Produzenten aus der Region Alpe Adria Kärnten eine Stimme geben. Produzenten vom Dretländereck Österreich. Slowenien und der italieni-schen Provinz Friaul, das heissi am Schnittpunkt von drei Län dern, drei Sprachen, drei Rellstonen und dret Kulturen, wo allerdings auch die Narben spe-ziell des Ersten Weltkriegs noch heute zu spüren sind. Weil die

Fronten auf den Gipfeln der Kamtschen Alpen besonders hart umkämpft waren. Tatsächlich solien von 1915 bis 1918 mehr Soldaten erfroren oder in Lawinen umgekom-men sein als durch Gewehrkugein. Seit Slowenien kein Teil Jugoslawiens mehr ist, und Itali-en zum Schengen-Raum gehört, seten die Grenzen heute kaum noch zu spüren. In allen drei Kulturen, im deutschsprachigen Kärnten, im italienischen Friaul



Riesen mit anonymisierten Na

Der Dorfladen im Slow Food Eckart Mandler und Martina Plamenig sind Projektleiter vor Slow Food Kärnten.

Gerichte die Jahrzehnte überbensstil meiner Eliern wider, dauert, die sich nur in ihrem die zu unserem Glück schon früh Pioniere waren und uns Namen voneinander unter-scheiden. Für Ertl ist es damit noch heute beflügeln, wetterhin kreativ zu denken», erklärt Ma-rianne Daberer. Noch heute keine Frage, dass er Produkte aller drei Regionen zum Verkauf anhteten will. Produziert blefbt Bio Schwerpunkt, vor alvon Bauern, die er persönlich lem in der Kliche wo Kilchen. kennt, und von denen er weiss, wie sie thre Weine, thre Fleisch-waren oder thre Milchprodukte chef Florian Bucar es versteht, aus jedem regionalen Produkt eine Gaumenfreude zu kreieherstellen. Er kennt die Geren, wenngleich Produkte aus der eigenen Region, das heisst dem Gail- und dem Lesachtal. reinen seiner Produkte, und er weiss wie man Spitzenwein selbst in einem gewöhnlichen Wasserslas zum Genuss werden lässt.

nicht zwingend Bio sein mils-sen. «Uns ist wichtig, dass wir undogmatisch bleiben, da unsere Gäste den Bio-Gedanken in threm Kopf, nicht im Koffer, nach Hause mitnehmen solien», erklärt Daberer. Ein Gegentrend

Dank Betrieben wie dem Bio-Hotel und Bewohnern wie Her-wig Ertl kann sich das kleine, 270 Einwohner zählenden Dorf

St. Daniel seit Kurzem sogar zu den ersten steben Slow Food Villages Kärntens – sogar welt-weit – zählen. «Die Slow Food Villages sind als Gegenbewe-Kannen, mittelaandopakungin Kannen, mittelaandopakungin und im skawischen Slowenien, zu diesem Zeitpunkt eine NJ: Villages sind als Gegenbere-haben aber Lebensmittel und sich war. «Es speigeft den Le. gunz ur Urbanisterung und zur

fiche identitäten geleht und geschützt werden. Dies, obschon die Meinungsbildung und damit auch das Image des ländlichen Raums häufte von Eliten der Politik und Wirtschaft beets flusst wird, die überwiegend in Städten und Ballungsräumen leben. In den Slow Food Villamen solges lebe man stattdessen eine bewusste Rückkehr zu den Strukturen, bevor es Super-

Landflucht zu verstehen», er-

klärt Eckart Mandler, Projekt-

letter yon Slow Food Kärnten

«Das Dorf ist Keimzelle von ei alen Leben, ein

nem guten, sozialen Leben, ein naturnaher, überschaubarer Le-

bensmum und es vermittelt das

Gelithi yon Hetmat und Gebot.

Im Gegensatz zu Städten und Agglomerationen können in

Dörfern zudem landwirtschaft

genheit+, ergänzt Mandler.

Gemi

Heima

märkte gab, und als stch prak-tisch jedes Dorf autark, das heisst selbst versorgen konnte. Sechs Pfeiler

Um ein Slow Food Village en zu können, seien je sechs Voraussetzungen nötig, wobei die Dorfbevölkerung als

den, zumal selbst in Dörfern viele Kinder, deren beide Eltern liegen. Es sind die Gailtaler ize Dorfbevölkerungen - die schlossen sind, den Grossen Vollzeit und im städtischen Gebtet tätig selen, häufig nicht mehr wüssten, woher die Milch kommt. Zudem selen Dorfläden erfolgreich die Stirn zu bieter



Samstag, 29. August 2020 Schweiger Bauer

REISEN: Zu Besuch in den Slow Food Villages in Kärnten (A)

Wo Querdenker Fast Food die Stirn bieten

Slow Food gilt als Gegen bewegung zum schnellen Konsum. Mit den Slow Food Villages haben sieben Dörfer im österreichischen Kärnten nun auch eine Gegenbewegung zur Urbanisierung und Entvölkerung eingeläutet.

CHRISTIAN ZUFFEREY

24 • EXTRA

 Hektik und schneller Konsum seben den Takt an nach dem ganz Europa tanzt. Ganz Euro-pa? Nein. Ein kleines Dorf, be-völkert mit unbeugsamen Gatitalern, setzt sich erfolgreich da gegen zur Wehr. + Das ist die Ge-schichte von Kötschach-Mau-then, einem Dorf am hinteren Ende des Gatilals in Kärnten, direkt am Eingang zum Lesach-tal, von demmanche glauben, es set das stetlete Tal von gunz Kärnten. Hier, mitten im Dorf-kern von Kötschach, führt Herwig Eril einen Lebensmittella den. Ein Mann, der sich selbst als Ouerdenker und Dickkor sieht - vielleicht auch ein biss chen als Selbstdarsteller, als un verbesserlicher Optimist und als Aktivist. «Wahre Aktivisten sind für mich Menschen, die nicht nur fordern, sondern auch umsetzen», betont der rede und sprachgewandte Herwig Erti lautstark, während er vom Unterschied zwischen einem

Ouerdenker und Aktivist Wie kaum ein Zweiter ver-steht es Ertl, dem gedankenlo-sen Umgang mit Ressourcen und der Nahrungsmittelindust-

schichte hinter jedem ein Bio-Gedanken im Kopf An Erils Selle steht seine

Ehefrau Marianne Daberer. Die beiden leben im gerade mal drei Kilometer von Kötschach entfernten Dorf St. Daniel, wo sie und ihr Bruder das Bto-Hotel «Der Daberer» in bereits vierter Generation führen. Der Grundstein zum Bio-Hotel wurde vor 42 Jahren gelegt, nachdem es zuvor vor allem als Hetlbad und



Das 270 Einwohner zählende Dorf St. Daniel im Gailtal i

eines der siehen ersten Slow Food Villages der Wel

Bio-Hotel-Chefin Marianne Daberer mit ihrem Küchenche ian Bucar auf der Zolle

inschaft sowie die Bauals Nahversorger mit Lebens ern, die dem Dorf ein Gesicht mittein nötig. In St. Daniel hageben, die dem Don ein Gestent geben, die ersten sind. Dank Slow Food wolle man jungen Bauern wieder Mut machen und motivieren fortzufahren – ben sich die Dorfbewohner da für eingesetzi, dass dieser erhal-ten blefbt, und sie gründeten da-zu sogar eine Genossenschaft. oder sogar dazu, wieder in die Damit lassen sie praktisch die zuritckzukehren + FL Dorf.Cooperail yon feliber Heimat zurückzükehren. «Ei-gentlich wollen Bauern gar nicht immer nur grösser wer-den, nur um anonymisierte Nahrungsmittel zu produztedie sich im Lauf der Jahrzehnte zu Grosskonzernen welterent-wickelt haben, heute aber nur noch in three Rechtsform Ge ren, die namenlos in trgendetnossenschaften sind, wieder nem Supermarkt landen», ist aufleben. Dafür trägt der Dorf laden von St. Daniel heute da

Mandler überzeugt. Kommunikation im Dorf

durch auch Passanten an, die im Wettere Pfetler yom Slow Dorf produzierte Lebensmitte Weitere Preifer vom stow Food Village stnd Wirtshäuser, wo die Kommunikation im Dorf stattfindet – auch noch im Zeit-alter von sozialen Netzwerken kaufen. Regelmikstg organister-te Slow-Food-Erlebnisse und Events runden die sechs Pfeiler eines Slow-Food-Dorfes ab. wie Instagram oder Snapchat In den Dorfschulen soll Kin-Sie mögen Querdenker, Dick köpfe, vielleicht auch ein biss dern zudem der Wert vom Dorf-leben und wie die Landwirt-schaft funktionieri, erklärt wer-Selbsidarsteller, Opt ten oder Aktivisten sein. Doch es scheint nicht nur an Aushlin geschildern wie Herwig Ertl zu

Sogar ganz ohne Zaubertrank

Slow-Food-Logo und lockt da-





anonymisierien Nahrungsmit-tel und einem Lebensmittel mi hichte erzählt



Why did the Slow Food Travel project in Carinthia become a showcase project?

- exemplary cooperation between all Slow Food Travel partners
- professional organisation
- a good budget
- Commitment of the Slow Food Travel partners
- Passion and love for work
- Courage to cooperate



Why Carinthia benefits from the Slow Food movement today?

- growing interest in Slow Food
- Regional food is becoming more important
- Regional food artisans are becoming more important
- Exchange of experiences with other SF organisations





(Slow)Food tourism becomes a worldwide travel experience

- People want to learn more about the food of a region, about cooking habits, rituals and the taste of a landscape
- Culinary tourism offers opportunities for more sustainable tourism
- Promoting regional foodcycles and the strengths of small farms







What are the next steps in Carinthia?

Carinthia should become an attractive destination where food and the quality of food become an essential motive for travel to the country at the crossroads of three cultures and three countries.







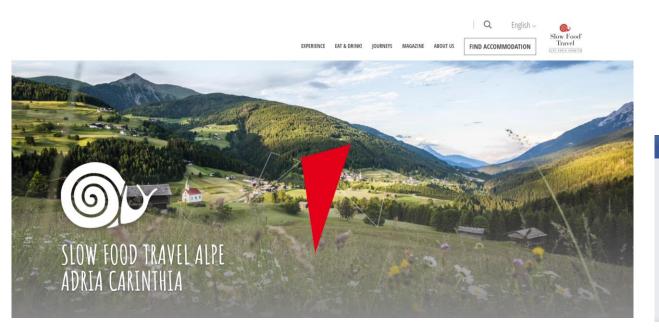
My summary

- Slow Food Travel needs the heroes of good taste.
- Slow Food Travel needs a strong community.
- Slow Food Travel also needs a budget.
- Slow Food Travel needs networking with tourism.
- Slow Food Travel needs communication and marketing.



Information Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten www.visitcarinthia.at

www.slowfood-kaernten.at



https://www.slowfood.travel/en.03.2023



ALPE ADRIA KÄRNTEN

