



Slow Food[®] Travel

Handbuch & Leitlinien

Version 1.0 - Juni 2016

Herausgeber:

Florian Sengstschmid, Barbara Van Melle, Artur Cisar-Erlach,
Raffaella Ponzio, Ludovico Roccatello, Mariusz Ryback, ARGE
Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten

Übersetzung und Bearbeitung:

Carla Ranicki, John Irving, Gareth Newhouse, Elisabeth Paul

Layout und Grafik:

Artur Cisar-Erlach, Archivio Slow Food, Wolfgang Hummer,
Boris Trost, Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten

VERSION 1.0	5
EINLEITUNG	6
ÜBER SLOW FOOD	6
DIE WERTSCHÄTZUNG VON LEBENSMITTELN	6
DAS RECHT AUF GENUSS FÜR ALLE	8
BILDUNG FÜR DIE ZUKUNFT	8
FÖRDERUNG VON ESSKULTUR	8
FÖRDERUNG VON BIOLOGISCHER VIELFALT UND FAIRER, NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT	8
DER WERT DER BIOLOGISCHEN VIELFALT	9
ÜBER SLOW FOOD TRAVEL	11
LEITBILD UND ZIELE	11
WER SIND DIE BETEILIGTEN UND WIE FUNKTIONIERT DAS PROJEKT?	12
EINZELNE AKTEURE IM PROJEKT FÜHREN FOLGENDE FUNKTIONEN AUS:	14
DER VERWALTUNGSAUSSCHUSS:	14
DIE SLOW FOOD STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT:	15
SLOW FOOD INTERNATIONAL (ÜBER DEN EXEKUTIVAUSSCHUSS) IST VERANTWORTLICH FÜR:	16
DAS SLOW FOOD CONVIVIAM (ODER ANDERE VON SLOW FOOD ANERKANNTE LOKALE EINRICHTUNGEN) UND SLOW FOOD INTERNATIONAL:	16
KRITERIEN FÜR DIE LEBENSMITTEL PRODUKTION	17
LEBENSMITTEL IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT SLOW FOOD	17
ALLGEMEINE KRITERIEN FÜR DIE PRODUKTIONSKETTEN	18
SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR DIE PRODUKTIONSKETTEN	19
TIERISCHE PRODUKTE	19
PFLANZLICHE PRODUKTE	23
PFLANZLICHE ERZEUGNISSE UND KONSERVEN	23
BACKWAREN UND SÜSSIGKEITEN	25

TEIGWAREN _____	26
WEIN, BIER UND SPIRITUOSEN _____	27
KRITERIEN DER BEWIRTUNG/GASTLICHKEIT _____	30
BEWIRTUNG/GASTLICHKEIT NACH SLOW FOOD _____	30
ALLGEMEINE KRITERIEN _____	32
SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR GASTRONOMIE _____	32
SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR UNTERKUNFT _____	34
FRÜHSTÜCK _____	35
SCHULUNG FÜR KÖCHE, LEBENSMITTELPRODUZENTEN UND FÜHRUNGSKRÄFTE _____	38
SCHULUNG UND AUSTAUSCH UNTER DEN UNTERSTÜTZERN DES PROJEKTS _____	38
WERBE -/SCHULUNGSAKTIVITÄTEN FÜR BESUCHER _____	41
WERBEAKTIVITÄTEN _____	41
LOKALE VERANSTALTUNGEN _____	42
AUSTAUSCH VON PRODUKTEN UND KÖCHEN _____	42
BAUERNMÄRKTE _____	43
INTERNATIONALE VERANSTALTUNGEN _____	43
BILDUNGSERFAHRUNG _____	43
GASTRONOMISCHE VERANSTALTUNGEN, FESTIVALS UND ANDERE INITIATIVEN _____	44
KOMMUNIKATION _____	45
INTERNATIONALE KOMMUNIKATION _____	45
LOKALE KOMMUNIKATIONSINITIATIVEN _____	45

SPEZIFIKATION DER RICHTLINIEN NUR FÜR SLOW FOOD TRAVEL ALPE-ADRIA KÄRNTEN	46
WEITERE REGIONSSPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR PRODUZENTEN, BEHERBERGUNGS- UND GASTRONOMIEBETRIEBE:	46
KRITERIEN DER BEWIRTUNG	46
SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR DIE PRODUKTIONSKETTEN	48
FLEISCH, GERÄUCHERTES UND FLEISCHERZEUGNISSE	48
SPEZIELLE KRITERIEN FÜR DIE WISSENSVERMITTLUNG AN DEN ENDVERBRAUCHER	48
LOGO FÜR PROJEKTKOMMUNIKATION	49
LOGO FÜR INDIKATION - PRODUZENTEN UND GASTRONOMIEBEREICH	49
LOGO SLOW FOOD TRAVEL	49
LOGO-VORLAGE UND MARKENNUTZUNGSRECHTE FÜR SLOW FOOD TRAVEL	50
DAS MARKENZEICHEN „SLOW FOOD TRAVEL“	51
NUTZUNGSRECHTE UND ANWENDUNGSRICHTLINIEN	51
PRAKTISCHE ANWENDUNG	52
SCHUTZZONE FÜR DAS MARKENZEICHEN:	53
HINTERGRÜNDE FÜR DAS MARKENZEICHEN:	54
PLATZIERUNG DES MARKENZEICHENS:	55

VERSION 1.0

Dieses Slow Food Travel-Handbuch und die darin enthaltenen Leitlinien liegen als Version 1.0 vor und können von Slow Food International einseitig geändert werden. Nach Herausgabe tritt die aktualisierte Fassung des Handbuchs unmittelbar in Kraft und ist für alle Partner verbindlich.

EINLEITUNG



Slow Food®

ÜBER SLOW FOOD

Slow Food ist eine weltweite Non-Profit-Vereinigung, die in 150 Ländern aktiv ist. Die Organisation hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Lebensmitteln erneut ihren eigentlichen Wert zu verleihen. Besondere Achtung finden dabei die Erzeuger, die im Einklang mit der Umwelt und den Ökosystemen arbeiten, und dabei Fertigkeiten anwenden, die in ihren Gebieten durch Traditionen bewahrt wurden.

SLOW FOOD WIRD DURCH EIN DICHTES NETZWERK VON MITGLIEDERN, FREUNDEN UND FÖRDERERN WELTWEIT UNTERSTÜTZT, UND STREBT FOLGENDES AN:

DIE WERTSCHÄTZUNG VON LEBENSMITTELN

Heutzutage erweisen sich die meisten Produktionssysteme von Lebensmitteln und deren Verbrauch als schädlich für die Erde, ihre Ökosysteme und die Menschen, die sie bewohnen.

Der Geschmack, die biologische Vielfalt, die Gesundheit von Mensch und Tier, das Wohlergehen und die Natur werden kontinuierlich in Mitleidenschaft gezogen. Dabei wird es immer schwieriger, sich als bewusster Verbraucher zu ernähren, selber Lebensmittel zu erzeugen und das Recht auf Genuss auszuleben, ohne dabei der Existenz anderer oder dem ökologischen Gleichgewicht unseres Planeten zu schaden.



JEDER VON UNS, VERBRAUCHER UND ERZEUGER, IST DAZU AUFGERUFEN, EIN NEUES, PRÄZISERES UND ZUGLEICH UMFASSENDE-RES KONZEPT DER LEBENSMITTELQUALITÄT, BASIEREND AUF DREI GRUNDLEGENDEN, MITEINANDER VERKNÜPFTEN VORAUSSETZUNGEN, UMZUSETZEN UND ZU VERBREITEN:

- **Gut**
Geschmack und Aroma eines Lebensmittels, erkennbar für geschulte und gut ausgebildete Sinne, sind Ergebnis der Kompetenz des Erzeugers sowie der Wahl der Rohstoffe und Produktionsmethoden, welche in keiner Weise die Ursprünglichkeit der Lebensmittel verändern sollten.
- **Sauber**
Die Umwelt sollte respektiert und nachhaltige Verfahren in Landwirtschaft, Viehzucht, Verarbeitung, Vermarktung und dem Verbrauch sollten ernsthaft in Betracht gezogen werden. Jede Stufe der agrarindustriellen Produktionskette, einschließlich des Verbrauchs, sollte die Ökosysteme und die biologische Vielfalt und somit auch die Gesundheit von Verbraucher und Erzeuger schützen.
- **Fair**
Soziale Gerechtigkeit sollte einerseits durch die Schaffung von Arbeitsbedingungen, die die Menschen und ihre Rechte achten, und die imstande sind, angemessene Löhne zu erzeugen gewährleistet werden und andererseits durch das Streben nach ausgeglichenen globalen Wirtschaften; durch das Praktizieren von Sympathie und Solidarität und durch die Achtung kultureller Vielfalt und Traditionen angestrebt werden.

Lebensmittel sind nicht länger als Ware und Profitquelle zu betrachten, sondern bieten die Möglichkeit, Erzeuger und Umwelt zu respektieren und geschmackvollen Genuss zu verfechten.

Das Prinzip Gut, Sauber und Fair ist die Aussicht auf eine bessere Zukunft, ein Akt der Zivilisation und ein Werkzeug, um das heutige Lebensmittelsystem zu verbessern.



DAS RECHT AUF GENUSS FÜR ALLE

Mit Veranstaltungen und Treffen soll der Dialog und die Freude am Zusammensein gefördert werden. Den Lebensmitteln ihren angemessenen Wert zu geben bedeutet auch, dem Genuss die ihm zustehende Bedeutung beizumessen. Genuss heißt jedoch auch, die Freude an der Vielfalt der Rezepte, Aromen und kulinarischen Esskulturen zu lernen, die Vielzahl von Orten, an denen Lebensmittel hergestellt und handwerkliche Produktionstechniken angewandt werden, zu erkennen und den Rhythmus der Jahreszeiten zu achten.

BILDUNG FÜR DIE ZUKUNFT

Das Wissen über die Lebensmittel, die wir täglich mit nach Hause bringen, kann unseren Planeten schützen helfen. Daher bindet Slow Food Schulen und Familien in Bildungs- und Freizeitaktivitäten ein, zum Beispiel in Schulgärten oder dem Projekt "10.000 Gärten in Afrika".

FÖRDERUNG VON ESSKULTUR

Rezepte sind nicht alles! Und Lebensmittel sind viel mehr als nur reine Nahrungsquelle. Hinter ihnen stehen Erzeuger, lokale Anbauggebiete, Emotionen und Genuss, die es zu entdecken gilt.

FÖRDERUNG VON BIOLOGISCHER VIELFALT UND FAIRER, NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT

Durch das Slow Food Presidio Projekt wird der kleinbäuerlichen Landwirtschaft und dem Lebensmittelhandwerk wieder mehr Wertschätzung verliehen. Gleiches gilt für das Projekt der Arche des Geschmacks, welche zum Ziel hat, durch Katalogisierung und Information des Verbrauchers den Fortbestand gefährdeter, traditioneller Lebensmittel zu gewährleisten. Die Entwicklung neuer Märkte und eines neuen Bewusstseins für die Herkunft der Lebensmittel werden durch das Projekt Märkte der Erde und die Organisation von kurzen Ausbildungen gefördert.



DER WERT DER BIOLOGISCHEN VIELFALT

Von Anfang an hat Slow Food seine Arbeit auf den Schutz der Biologischen Vielfalt ausgerichtet.

Biologische Vielfalt ist das Leben selbst und die Vielfalt des Lebens auf verschiedenen Ebenen, von den kleinsten und elementarsten (Gene, die Bausteine des Lebens), über Pflanzen- und Tierarten, bis hin zu komplexeren Ebenen, wie Ökosystemen. Diese Ebenen kreuzen, beeinflussen und entwickeln sich gegenseitig.

In der Erdgeschichte hat alles einen Ursprung und ein Ende und in jeder Epoche sind Arten ausgestorben, allerdings nie mit der erstaunlichen Geschwindigkeit der letzten Jahre (nämlich eintausend Mal schneller). Zum ersten Mal in der Geschichte ist der Mensch der Verursacher. Er zerstört weiterhin den Regenwald, bebaut landwirtschaftliche Nutzflächen, verschmutzt Wasser und Land mit Pestiziden und chemischen Düngemitteln, und reichert die Meere und Ozeane mit Kunststoff an. Und er marginalisiert dabei beharrlich die letzten Hüter der Erde: Kleinbauern, Hirten und Fischer, die das äußerst labile ökologische Gleichgewicht kennen und zu achten wissen.

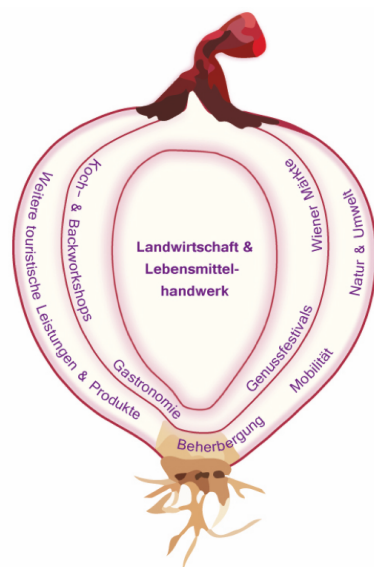
Nicht nur wilde Pflanzen- und Tierarten, verschwinden, sondern auch vom Menschen domestizierte und selektierte Milchvieh- und Fleischrassen. Laut der FAO sind bereits 75 % der Pflanzensorten endgültig verloren gegangen. In den Vereinigten Staaten erreicht die Zahl 95 %. Heute basieren 60% der Lebensmittel auf der Welt auf drei Getreidearten: Weizen, Reis und Mais. Das sind nicht etwa die Tausende, von Landwirten ausgelesenen, Reissorten, die in Indien und China angebaut wurden, oder die Tausende Sorten von Mais, die in Mexiko angepflanzt wurden, sondern eine sehr kleine Anzahl von ausgewählten und durch multinationale Unternehmen an Landwirte verkaufte Hybriden. Aus diesem Grund entwickelt Slow Food weltweit Projekte zum Schutz der biologischen Vielfalt. Zur Erhaltung dieses Reichtums wurde die Arche des Geschmacks gegründet. In ihr werden Pflanzen- und Tierarten und verarbeitete Lebensmittel (Brote, Käse und Wurstwaren), die Teil der Kultur, der Geschichte und der Traditionen der Gemeinschaften weltweit sind, vor deren Verschwinden, aufgenommen. Während es sich bei der Arche des Geschmacks um eine Liste von Lebensmitteln handelt, hat Slow Food auch ein Projekt (Presidio) ins Leben gerufen, welches die Erzeuger direkt miteinbezieht. Das Presidio



© Wolfgang Hummer

Projekt arbeitet gezielt an der Sicherung traditioneller Lebensmittel (Arche-Produkte), traditioneller Techniken (Fischerei, Viehzucht, Lebensmittelverarbeitung, Pflanzenzüchtung), Kulturlandschaften und Ökosystemen. Weitere wichtige Werkzeuge zur Erhaltung, Verbreitung und Förderung der biologischen Vielfalt sind die Slow Food Gärten: Familien-, Gemeinschafts- und Schulgärten. Um Kleinerzeuger und Verbraucher zusammenzubringen, fördert Slow Food weltweit auch die sogenannten Märkte der Erde.

ÜBER SLOW FOOD TRAVEL



LEITBILD UND ZIELE

Der Austausch und die Begegnungen mit anderen Menschen wirkten schon immer als Anreiz für das Reisen. Die Begeisterung und das Vergnügen am Reisen entstehen beim Sammeln von Erfahrungen, dem Hören neuer Geschichten und den Begegnungen unbekanntem Personen. Slow Food Travel ist ein Slow Food Projekt zur Entwicklung und Förderung einer Reiseerfahrung, die im Einklang mit der Slow Food Philosophie steht. Das Slow Food Travel Projekt besteht aus verschiedenen Bestandteilen und kann grafisch als Zwiebel dargestellt werden.

Im Zentrum des Projekts stehen Lebensmittel und Lebensmittelproduktionen. Einzigartige und durch biologische Vielfalt geprägte gastronomische Identitäten stellen das Herz des Projekts dar, unterstützen dabei alle seine Aktivitäten, und vernetzen so die verschiedenen Angebote in den äußeren Schalen der Zwiebel. Letztere umfassen Beherbergungsbetriebe, Agrotourismus-Betriebe, Restaurants, Pensionen, Bars und Freizeiteinrichtungen, sowie damit verbundene Aktivitäten wie Messen, Veranstaltungen, Verkostungen und Weinproben. Das Ergebnis ist eine gesellige Gemeinschaft, die als ein System zusammenwirkt und arbeitet, und welche Besucher, die die Region über Lebensmittel entdecken, willkommen heißt. Das Projekt strebt die Entwicklung von touristischen Routen und Dienstleistungen, durch die Förderung von lokaler kultureller, landwirtschaftlicher und gastronomischer Vielfalt an. Dabei spielen die Besuche in Lebensmittelunternehmen, landwirtschaftlichen Betrieben, Verkostungen, Veranstaltungen sowie vor allem auch die Teilhabe der Besucher an der handwerklichen Herstellung von Lebensmitteln und Produkten, eine wichtige Rolle. Ziel des Projektes ist es, die Teilnehmer zu informieren und auf den Schutz der biologischen Vielfalt und des kulturellen Erbes, Identitäten und lokale Gastronomie aufmerksam zu machen, sowie Verbindungen zwischen rechtschaffenen Unternehmen in unterschiedlichen Standorten herzustellen, um so ein nachhaltigeres Tourismusmodell zu verbreiten.



WER SIND DIE BETEILIGTEN UND WIE FUNKTIONIERT DAS PROJEKT?

Slow Food Travel ist ein Projekt von Slow Food International und der von ihm beauftragten Einrichtungen. Selbstverständlich beinhaltet es die Beteiligung eines oder mehrerer Slow Food Convivien (oder anderer lokaler von Slow Food anerkannte Akteure) in der betreffenden Umgebung. Slow Food International behält sich das Recht vor, Projektinitialisierungen von Fall zu Fall zu genehmigen oder abzulehnen, ebenso wie die Verwendung des Logos, dessen Gebrauch, im Anwendungskodex festgelegt ist.

DARÜBER HINAUS WIRD FÜR DIE ENTWICKLUNG DES PROJEKTS, SOWIE DIE AKTIVE EINBEZIEHUNG LOKALER ERZEUGER UND HOTELBETREIBER, DIE EINBINDUNG FOLGENDER EINRICHTUNGEN DRINGEND EMPFOHLEN:

- ***Die lokalen Tourismusorganisationen sowie deren öffentliche und private Interessensgruppen;***
- ***Lokale Einrichtungen und Unternehmungen;***

Diese Einrichtungen spielen, durch ihre Unterstützung und Information, eine zentrale Rolle bei der Förderung des Projekts innerhalb und außerhalb der Region. Bei der Entwicklung des Projekts muss das Convivium örtliche Akteure miteinbeziehen, um eine partizipatorische Verwaltung sicherzustellen. Eine Mitgliedschaft bei dem lokalen Slow Food Convivium (oder anderen, von Slow Food akzeptierten Vereinigungen vor Ort), sowie die Einhaltung sämtlicher Richtlinien ist verpflichtend für alle an dem Projekt mitwirkenden Erzeuger, Gastronomen, Beherbergungsbetriebe und weitere Personen.



©Franciacorta

DAS CONVIVIAM RICHTET DAHER, VORZUGSWEISE IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER LOKALEN TOURISMUSORGANISATION, EINE ARBEITSGRUPPE EIN, DESSEN MITGLIEDER SICH, NEBEN DEN VERTRETERN DES CONVIVIAM (ODER EINER ANDEREN VON SLOW FOOD ANERKANNTEN, KOMMUNALEN EINRICHTUNG), AUS DEN FOLGENDEN VERTRETERN ZUSAMMENSETZEN SOLLTEN:

- *Lokale Einrichtungen (insbesondere die lokale Tourismusorganisation und/oder Verantwortliche für touristische und kulturelle Aktivitäten);*
- *Lebensmittelerzeuger, Gastronomen, Beherbergungsbetriebe, etc. in der näheren Umgebung;*
- *Am Projekt interessierte Einrichtungen der Zivilgesellschaft (soziale und kulturelle Vereinigungen, andere Einrichtungen etc.).*
- *Slow Food International, oder ein durch Slow Food International autorisierter Rechtsträger unterzeichnet die Vereinbarung direkt mit dem lokalen Verwaltungsausschuss.*

IN DER VEREINBARUNG VERPFLICHTEN SICH DIE UNTERZEICHNENDEN PARTEIEN ZUR:

- *Achtung der Ziele, der Vision und Philosophie des Projekts;*
- *Achtung der im Handbuch dargelegten Kriterien;*
- *Achtung der für die Verwendung des Slow Food Travel Logos dargelegten Vorgaben (beigefügter Anwendungskodex und Nachtrag);*
- *Achtung aller regional spezifischen Kriterien jeder Slow Food Travel Destination (zu finden im regional spezifischen Kriterien-Anhang).*



EINZELNE AKTEURE IM PROJEKT FÜHREN FOLGENDE FUNKTIONEN AUS:

DER VERWALTUNGSAUSSCHUSS:

- *unterzeichnet die Vereinbarung mit Slow Food International (oder einem durch Slow Food International autorisierten Rechtsträger);*
- *übernimmt die Verantwortung für die Gewährleistung der Umsetzung und Einhaltung der Vereinbarung;*
- *verfasst die für die Leitlinien erforderlichen Nachträge, um Ergänzungen und Anpassungen vorzuschlagen, die die Leitlinien durch geeignete Maßnahmen den Besonderheiten des betreffenden Gebietes anpassen;*
- *legt das für das Projekt interessante Gebiet fest, ermittelt Themen, und bezieht Erzeuger, Gastronomen, Beherbergungsbetriebe oder die örtliche Bevölkerung in den Prozess ein;*
- *wählt die Erzeuger, Gastronomen und Beherbergungsbetriebe aus, die sich dem Projekt anschließen wollen, und trägt die Verantwortung für die Entscheidung, ob diese das Logo verwenden dürfen oder nicht (unter Beachtung der kontextbezogenen Nachträge in den Leitlinien);*
- *sammelt Daten von Erzeuger, Gastronomen und Beherbergungsbetriebe anhand von Fragebögen (von Slow Food zur Verfügung gestellt) und begleitenden Besuchen;*
- *entwickelt Erlebnistour-Pakete;*
- *erstellt schriftliche Präsentationen über die Projekt Förderer;*
- *organisiert lokale Veranstaltungen und Initiativen;*
- *organisiert Fundraising-Aktivitäten auf lokaler Ebene;*
- *fördert die Kommunikation auf lokaler Ebene in Zusammenarbeit mit Slow Food International und dessen ernannten Büros und Einrichtungen;*
- *übernimmt Kosten für Kontroll- und Beratungsaktivitäten;*
- *pflegt Kontakte zu den Verantwortlichen für die Produktentwicklung und den Vertrieb von Erlebnistour-Paketen;*
- *veranstaltet mindestens einmal jährlich Treffen um so Interessensgruppen für Schulungen und die Bewertung des Projektstatus zusammenzubringen.*



DIE SLOW FOOD STIFTUNG FÜR BIOLOGISCHE VIELFALT:

- *überwacht das Auswahlverfahren von Erzeuger, Gastronomen und Beherbergungsbetriebe durch den Verwaltungsausschuss und der gesammelten Informationen (z.B. Lesen und Beurteilung von Fragebögen, aller erforderlichen Nachträge, die mit anderen in der Umgebung bereits laufenden Projekten verknüpft sind, wie Slow Food Presidio, Märkte der Erde, Slow Food Planet usw.), um die abschließende technische Bewertung der Zulässigkeit jedes Projekts sicherzustellen;*
- *verwaltet die internationale Online-Datenbank, welche den offiziellen Katalog der Slow Food Travel Gebiete darstellt und bearbeitet die Beiträge von Förderern für die Veröffentlichung auf der Webseite;*
- *verwaltet die internationale Kommunikation (Webseite, Social Media, allgemeines Informationsmaterial, Presseberichterstattung, etc.);*
- *koordiniert Initiativen zum Austausch und jegliche von der Slow Food Vereinigung organisierten internationalen Veranstaltungen;*
- *organisiert Schulungen für Teilnehmer, die an dem Projekt und an den Unterlagen für den Projektstart arbeiten;*
- *führt Kontrolltätigkeiten durch.*

DES WEITEREN KÖNNEN ZU IHREN FUNKTIONEN GEHÖREN:

- *Besuch von den durch den Verwaltungsausschuss angegebenen Unternehmen, um deren Einhaltung der durch das Projekt festgelegten Vorgaben zu überprüfen;*
- *Entwicklung von Ausbildungsmaßnahmen und Workshops im Einklang mit den Bedürfnissen der betroffenen Region;*
- *Beratung.*



SLOW FOOD INTERNATIONAL (ÜBER DEN EXEKUTIVAUSSCHUSS) IST VERANTWORTLICH FÜR:

- *die Genehmigung und Unterzeichnung von Vertragsentwürfen, und dadurch offizielle Bestätigung der Aufnahme eines Gebiets in das Slow Food Travel Projekt;*
- *die Verbreitung und Förderung des Projekts über sein Netzwerk;*
- *endgültige Entscheidungen im Hinblick auf etwaige unlösbare Konfliktsituationen, die auf lokaler Ebene entstehen können, sowie Entscheidungen zu nationalen (oder regionalen) Sachverhalten, außerhalb der auf internationaler Ebene bestehenden Kanäle.*

DAS SLOW FOOD CONVIVIAM (ODER ANDERE VON SLOW FOOD ANERKANNTE LOKALE EINRICHTUNGEN) UND SLOW FOOD INTERNATIONAL:

- *haben das Recht zur Nutzung des Logos und des Namens Slow Food Travel (gemäß dem Anwendungskodex) zu entziehen, wenn das Projekt nicht den internationalen oder lokalen Kriterien entspricht und wenn es als nicht im Einklang mit den Zielen, der Vision und Philosophie der Vereinigung angesehen wird. Diese Entscheidung muss durch eine schriftliche Begründung zur Entscheidung, gestützt und an Slow Food International und die Stiftung für biologische Vielfalt weitergeleitet werden.*

KRITERIEN FÜR DIE LEBENSMITTEL PRODUKTION

In diesem Kapitel werden die Kriterien vorgestellt, die bei der Auswahl der in das Projekt aufzunehmenden Erzeuger und Produkte, zu verwenden sind.

LEBENSMITTEL IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT SLOW FOOD

DAS PROJEKT UMFASST TRADITIONELLE, TYPISCHE UND HANDWERKLICHE LEBENSMITTEL, WIE IM FOLGENDEN DEFINIERT:



- **„Traditionell“**
meint in diesem Sinne Lebensmittel, die in direktem Zusammenhang mit der Erinnerung und der Identität der an dem Projekt beteiligten Gemeinden oder Gebiete stehen. Dabei kann es sich um Pflanzensorten, Ökotypen, Züchtungen oder Tierpopulationen handeln, die entweder heimisch sind oder sich mittel- oder langfristig (mindestens jedoch seit 70 Jahren) vollständig an ein spezifisches Gebiet angepasst haben. Dazu gehören auch Lebensmittel wie z.B. Käse, Wurstwaren, Süßwaren, Brote, Konserven, etc., seien sie pflanzlichen oder tierischen Ursprungs.
- **„Typisch“**
meint Lebensmittel, die nicht zwangsläufig aus dem am Projekt beteiligten Gebiet stammen, aber trotzdem schon für eine lange Zeit verwendet werden und daher wichtig für den Kontext der regionalen Produkte sind.
- **„Handwerklich“**
meint Lebensmittel bei denen der Erzeuger alle Produktionsphasen überwacht und dabei Erfahrung sowie Fähigkeiten anwendet, welche in dessen Familie oder von anderen lokalen Handwerkern weitergegeben wurden. Dieses Wissen stellt sicher, dass die Erzeugnisse eine spezifische und eindeutige Identität haben und sich leicht unterscheiden lassen von anderen Erzeugnissen, die durch den Einsatz von industriellen und standardisierten Modellen und Methoden hergestellt werden. Der Handwerker muss nicht zwangsläufig persönlich für alle Produktionsphasen verantwortlich sein, er kann einen Betrieb



mit Mitarbeitern führen, doch sollte er eine ständige Präsenz in seinem Betrieb zeigen und die Arbeit anderer Familienmitglieder oder Mitarbeiter koordinieren, die die traditionellen Techniken lernen oder weitergeben.

Die von dem Slow Food Travel Projekt geförderten Lebensmittel, stammen aus lokalen Erzeugungsketten, d.h. es werden Zutaten verwendet, die aus dem Gebiet des Projekts stammen und welches ihnen somit eine besondere Identität verleiht.

Das Slow Food Travel Projekt konzentriert sich dabei auf bedeutsame lokale Lebensmittel, die eine reale oder potenzielle Möglichkeit zur Förderung haben, und die entweder eine historische Tradition darstellen oder einen besonderen sozialen und ökologischen Wert haben, sowie von anerkannter Qualität sind.

Lebensmittel, die an Slow Food Projekten wie Arche des Geschmacks, Presidio, Märkten der Erde, und Lebensmittelgemeinschaften, beteiligt sind, stehen für Produktionen, die diesen Grundsätzen folgen und innerhalb des Slow Food Travel Netzwerkes gefördert werden sollten.

ALLGEMEINE KRITERIEN FÜR DIE PRODUKTIONSKETTEN

Produktionsketten müssen auf landwirtschaftlich ökologischen Praktiken basieren, d.h. Praktiken zu deren Zielen der Schutz und die Förderung lokaler biologischer Vielfalt, sowie der Schutz der Bodenfruchtbarkeit und der Landschaft zählen.

In Bezug auf Lebensmittel tierischen Ursprungs (einschließlich weiterverarbeiteter Lebensmittel), müssen Tiere extensiv gehalten, und ihr Wohlergehen garantiert werden.

Der Einsatz synthetischer Chemikalien (Düngemittel und Pestizide) beim Anbau sowie Antibiotika in der Tierhaltung sind nicht zugelassen.

Die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in Tierfutter oder als Bestandteil von Lebensmitteln ist verboten.



Synthetische Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Farbstoffe dürfen im Herstellungsprozess nicht verwendet werden.

Hersteller verpflichten sich zur Abfallreduzierung entlang der gesamten Produktionskette sowie zur Vermeidung von unnötigen Verpackungen aus nicht biologisch abbaubaren Materialien und Einwegbehältern.

Etwasige Ausnahmen zu diesen Bestimmungen können nur in besonderen Fällen und bei der Darlegung berechtigter Gründe gewährt werden.

SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR DIE PRODUKTIONSKETTEN

TIERISCHE PRODUKTE

KÄSE, MILCH UND ANDERE MOLKEREIPRODUKTE

Molkereiprodukte müssen von Tierhaltungen stammen, die den Tierschutz achten (wie durch die allgemeinen Tierschutzrichtlinien festgelegt). Den Tieren ist eine abwechslungsreiche Ernährung, mit möglichst viel Frischfutter und Heu zuzuführen. Wo immer möglich und solange wie möglich, sollten die Tiere im Freien weiden.

Molkereiprodukte sind unter Verwendung von Milch herzustellen, die direkt in der landwirtschaftlichen Einrichtung verarbeitet oder von heimischen Landwirten an lokale Molkereibetriebe geliefert wird.

Käse ist unter Verwendung von Rohmilch herzustellen. Wärmebehandlung und Pasteurisierung sind nicht zulässig. Ausnahmen dieser Regelung sind nur dann zulässig, wenn gesetzliche Beschränkungen vorliegen.

Wenn Lab verwendet wird, muss dies ausschließlich pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sein.

Es darf keine Art von synthetischem Konservierungsmittel, Zusatzstoff oder Farbstoff verwendet werden.

Bei Käsen darf die Rinde nur mit traditionell verwendeten Substanzen behandelt werden (z.B. mit Salzlake, Öl, Essig, Tomate, etc. gewaschen und eingerieben). Andere Substanzen (z.B. Antischimmel- oder Antimilbenmittel, Paraffin, etc.) dürfen nicht zur Rindenpflege verwendet werden.





Molkereien, die bei der Käseherstellung keine kommerziellen Starterkulturen verwenden, sind bei der Auswahl zu bevorzugen.

Gleiches gilt für Erzeuger, die lokale Rassen nutzen, in traditionellen Betrieben arbeiten oder ihren Käse in natürlichen Umgebungen reifen lassen.

FISCH, MEERESFRÜCHTE UND FISCHERZEUGNISSE

Der Verzehr von frischen oder verarbeiteten Fisch- und Meeresfrüchteerzeugnissen in dem betreffenden Gebiet muss historisch belegt sein, und die Erzeugnisse in dem Gebiet selbst vorkommen.

Die Tiere müssen mithilfe von Techniken gefangen werden, die das Ökosystem achten und vorzugsweise traditionell sind.

Die Fangsaison muss den Entwicklungszyklus der Arten berücksichtigen, um jede Gefährdung ihres Bestands in den jeweiligen Gebieten zu vermeiden.

Selektive Fischfangtechniken zum Fangen spezifischer Arten müssen äußerst effizient sein, um die Wahrscheinlichkeit von Beifängen auf ein Minimum zu reduzieren.

Im Fall von Aquakultur müssen die Aufzuchtstechniken zudem das Ökosystem schonen, insbesondere im Hinblick auf Fütterung, Tierschutz, Medikation und Abfallwirtschaft. Die aufgezogenen Arten sollten charakteristisch für das betreffende Gebiet sein.

In der Herstellung von Fisch- und Meeresfrüchteerzeugnissen, ist die Verwendung jeglicher synthetischer Konservierungsmittel, Zusatzstoffe oder Farbstoffe (mit Ausnahme von Salz, d.h. NaCl), nicht zulässig. Weder Raucharoma noch allgemein aufgeführte pflanzliche Öle (zur Nutzung in Konserven) dürfen verwendet werden.



FLEISCH, WURSTWAREN UND FLEISCHERZEUGNISSE

Fleisch muss von landwirtschaftlichen Betrieben stammen, die das Wohlergehen der Tiere achten (wie in den beigefügten Tierschutzrichtlinien festgelegt). Den Tieren ist eine abwechslungsreiche Ernährung, mit möglichst viel frischem Futter und Heu zuzuführen. Wo immer möglich, sollten Tiere im Freien weiden.

Alle Wurstwaren und andere Fleischerzeugnisse müssen im eigenen Betrieb hergestellt werden und jeder Schritt des Produktionsprozesses muss innerhalb des örtlichen Bezugsgebiets stattfinden (einschließlich der Tierzucht).

Schweine dürfen nur ab einem Alter von mindestens 12 Monaten geschlachtet werden.

Die Zutaten für Wurstwaren müssen natürlichen und nicht synthetischen Ursprungs sein und aus dem Produktionsgebiet der betreffenden Wurstware stammen, mit Ausnahme derjenigen, die nicht vor Ort vorkommen (z.B. Gewürze oder Salz, d.h. NaCl). Die einzigen zugelassenen Konservierungsstoffe sind E252 (Kaliumnitrat) und Ascorbinsäure.

Starterkulturen, Zucker, Molke, Kaseinate und Geschmacksverstärker sind nicht erlaubt.

Es müssen Naturdärme verwendet werden.

Das Räuchern muss über Holz stattfinden (Flüssigrauch ist nicht zugelassen).

Hersteller von Fleisch oder Fleischerzeugnissen, die ihre Tiere in wilden oder halbwilden Bedingungen züchten, die ihre Tiere weiden lassen, die lokale Rassen nutzen und ihr Fleisch in natürlichen Umgebungen reifen lassen, werden bei der Förderung bevorzugt.



HONIG

Imker können nur für den Honig empfohlen werden, den sie selbst herstellen.

Ihr Produktionsgebiet muss mindestens drei km Kilometer von durch Umweltverschmutzung oder -kontamination belasteten Gebieten entfernt sein, welche die chemischen, physikalischen oder sensorischen Eigenschaften des Honigs gefährden.

Es ist wichtig, die Pflanze(n) von denen der Honig gewonnen wird, anzugeben.

Nur naturreiner Honig wird berücksichtigt. Daher wird pasteurisierter Honig, Honig, der zum Verlangsamen der Kristallisation erhitzt wurde und Honig mit Zuckerzusatz, vom Projekt ausgeschlossen.

Nur Behandlungen mit Substanzen, die das Endprodukt und den Bienenstock so wenig wie möglich beeinträchtigen, sind erlaubt: ätherische Öle (die Thymol, Menthol, Eukalyptus enthalten) und organische Säuren (Ameisensäure, Milchsäure, Oxalsäure).

Honig kann nur dann ausgestellt und verkauft werden, wenn er von Bienenstöcken stammt, in denen der Einsatz von Antibiotika, Medikamenten oder Insektiziden ausschließlich zur Bekämpfung oder Verhinderung von Notsituationen stattfindet.

Honig aus Bienenstöcken, in welchen den Bienen eiweißreiche Nahrung wie Soja oder Milchpulver verabreicht wird, kann nicht ausgestellt und verkauft werden.

Honig, der sich durch die typischen Pflanzen des Produktionsgebiets auszeichnet, oder aus Gebieten, in denen eine die Bienenzucht nomadisch praktiziert wird, werden bei der Förderung bevorzugt.

Alle anderen Bienenstockerzeugnisse müssen dieselben Regelungen, wie für Honig einhalten. Honig von regionalen Bienenarten wird bevorzugt.

EIER

Im Hinblick auf Eier ist es wichtig, dass diese in kleinen landwirtschaftlichen Milieus produziert werden, die das Wohlergehen der Tiere schützen und vorzugsweise biologisch produzieren (EU Kategorie 0). Der Mindeststandard für Eier ist Freilandhaltung (EU-Kategorie 1)



©IFederica Bolla

PFLANZLICHE PRODUKTE

GETREIDE, HÜLSENFRÜCHTE, OBST UND SONSTIGE GEMÜSE

Der Anbau sollte so weit wie möglich auf landwirtschaftlich agroökologischen Praktiken basieren (wie in den allgemeinen Kriterien dargelegt).

Der Boden sollte in erster Linie mit Gülle oder biologischen Düngemitteln gedüngt werden und der Landwirt sollte landwirtschaftliche Maßnahmen zum Erhalt der Bodenfruchtbarkeit (z.B. Gründüngung, Mulchen usw., je nach Kontext) durchführen.

Unkraut und andere Probleme müssen in erster Linie mithilfe von mechanischen Eingriffen kontrolliert werden. Produkte, die zum Schutz der Pflanzen verwendet werden, dürfen nur eine geringe Umweltbelastung darstellen und müssen in Übereinstimmung mit den Methoden, Zeiten und Mengen eingesetzt werden, die in den Bestimmungen für ökologische oder integrierte Landwirtschaft angegeben sind.

Nach der Ernte dürfen keine chemischen Stoffe zum Schutz des Erzeugnisses verwendet werden. Nur physikalische Konservierungsmaßnahmen sind zulässig.



©Wolfgang Hummer

PFLANZLICHE ERZEUGNISSE UND KONSERVEN

KONFITÜREN, MARMELADEN, SÄFTE, GEMÜSE IN ÖL, EINGELEGTES GEMÜSE, SIRUPS

Die Zutaten müssen (wenn möglich) lokaler Herkunft sein.

Die Verwendung von synthetischen Zusatzstoffen, wie künstliche Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren, Stabilisatoren, Farbstoffe oder Aromen, ist nicht zulässig. Die Verwendung von gefriergetrockneten Zutaten ist ebenfalls nicht erlaubt.

Im Hinblick auf Pilzprodukte können nur Hersteller von vor Ort gesammelten oder gezüchteten Pilzen (getrocknet oder in Öl eingelegt) in das Projekt aufgenommen werden.



Die Verwendung von Palmöl und Kokosöl in den Erzeugnissen ist nicht zulässig. Obst- und Gemüsekonserven, die generisch aufgeführte pflanzliche Öle enthalten, können auch nicht zugelassen werden.

Natürliche Aromen dürfen nur Kräuter, Gewürze, ätherische Öle bzw. deren Extrakte beinhalten. Das Etikett muss die verwendeten Zutaten (z.B. Salbei, Knoblauch, Zimt usw.) anstatt des generischen Begriffs "natürliche Aromen" enthalten.

Der Mindestanteil von Obst in Konfitüren und Marmeladen beträgt 65%.

Der Mindestanteil von Gemüse in Gemüsekonserven beträgt ebenfalls 65 %.

Erzeugnisse mit reduziertem Zuckeranteil werden bevorzugt berücksichtigt.

PFLANZENÖLE

Nur Öle, die aus für die Gegend charakteristischen botanischen Arten (Olive, Walnuss, Haselnuss, Mandel usw.) extrahiert wurden, können berücksichtigt werden.

Nur Erzeuger, die ihre eigenangebauten Produkte (oder die von anderen kleinen Erzeugern aus der näheren Umgebung beliefert werden) in ihren eigenen Einrichtungen oder in einer lokalen Mühle verarbeiten, können am Projekt teilnehmen.

Bei Ölen, deren Früchte raschem Verfall unterliegen, muss die Kultivierung im Umkreis von 50 Kilometern des Verarbeitungsstandorts erfolgen.

Geerntet wird direkt vom Baum, von Hand oder mit mechanischen nicht schädigenden Techniken. Die Ernte vom Boden, mit permanenten Netzen oder die Verwendung von Produkten zur Stimulation des Fruchtfalls sind nicht erlaubt. Die Extraktionsverfahren müssen den traditionellen lokalen Gegebenheiten entsprechen und dürfen nur physikalische Methoden umfassen.

Olivenöle müssen der Qualität extra vergine (natives Olivenöl extra) entsprechen.

BACKWAREN UND SÜSSIGKEITEN

BROT, MEHL, GETREIDE, SÜSSWAREN UND GEBÄCK



Das Getreide zum Mahlen von Mehl sollte vorzugsweise lokal angebaut werden, und die Mühle auch in der Umgebung angesiedelt sein.

Schrotmehle sollten aus Vollkorn, nicht aus Weißmehl mit dem Zusatz von Kleie hergestellt werden.

Sämtliche Brote müssen natürlichen Sauerteig, die indirekte Methode oder einen Sauerteigstarter verwenden; einige Bierhefen können auch als Starterkulturen verwendet werden.

Die Verwendung von Mehlverbessern, sowie die Verarbeitung von Zusatzstoffen, wie Stabilisatoren, Konservierungsmitteln, Geschmacksverstärkern, Malzmehlen und Malzextrakten, enzymatischen Hilfsmitteln, Lecithin und Emulgatoren, Farbstoffen, Polierern, Wachsen und künstlichen Aromen, ist nicht zulässig.

Natürliche Aromen dürfen nur Kräuter, Gewürze, ätherische Öle bzw. deren Extrakte sein. Das Etikett muss die verwendeten Zutaten (z.B. Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Kreuzkümmel, Fenchelsamen usw.) anstatt des generischen Begriffs "natürliche Aromen" enthalten.

Die Verwendung von gefrorenen ungebackenen oder halbgaren Teigen oder von industriellen, halbfertigen Erzeugnissen ist nicht zulässig.

Für Süßigkeiten ist die Verwendung von industriellen, halbfertigen Erzeugnissen, wie Backmischungen, Margarinen und gehärteten Fetten, mit durch Lösungsmittel gewonnenen Ölen und raffiniertem oder emulgiertem Schmalz, nicht zulässig. Die Verwendung von reinem Schmalz, ohne jegliche chemische Manipulation, ist jedoch gestattet.

Produkte mit Margarine, Palmöl, Kokosöl, raffiniertem oder emulgiertem Schmalz, die als Surrogate für Zutaten von höherer Qualität (z. B. Oliventresteröl statt Olivenöl) verwendet werden, können nicht ausgestellt oder verkauft werden.

Zutaten wie Obst, Nüsse, Beeren, Samen, kandierte Früchte (außer Mehl), müssen lokal erzeugt sein, sofern sie aus der Region bezogen werden können.



Der Mindeststandard für zum Backen verwendete Eier ist EU-Kategorie 1 (Eier aus Freilandhaltung).

Die Verwendung von EU-Kategorie 0 (Bio-Eier) sollte jedoch bevorzugt werden.

Backwaren und Süßigkeiten mit gefriergetrockneten oder gefrorenen Eiern dürfen nicht ausgestellt oder verkauft werden.

Das fertige Produkt darf keine Konservierungsmittel enthalten.

Brot, Backwaren und Süßigkeiten, die nach traditionellen Rezepten hergestellt werden, wird ein Vorrang eingeräumt.

In ähnlicher Weise werden Produkte, die mit einheimischen Getreiden oder alten Getreidesorten hergestellt werden, bei der Förderung bevorzugt. Gleiches gilt für Bäckereien, die mit Holz befeuerte Öfen verwenden.

TEIGWAREN

GETROCKNETE TEIGWAREN

Nur getrocknete Nudeln, die ausschließlich im Betrieb des empfohlenen Herstellers gefertigt wurden und unter Verwendung von Mehl aus Getreidesorten erzeugt wurden, deren Ursprung bekannt und angegeben ist, können ins Projekt aufgenommen werden.

Der Mindeststandard für sämtliche verwendete Eier ist Freilandhaltung (EU-Kategorie 1).

Die Verwendung von synthetischen Konservierungsstoffen und anderen Zusatzstoffen ist nicht zulässig.

Die Trocknung sollte langsam, bei niedrigen konstanten Temperaturen erfolgen.

Trockene Nudeln aus Hartweizen sollten durch bronzene Walzen gepresst werden.

Getrockneten Teigwaren, die aus lokal angebauten Getreiden lokaler Herkunft oder alten Sorten hergestellt werden, sowie Nudelformen die lokalen Traditionen entsprechen, wird der Vorzug gegeben.

Es erhalten jene Betriebe Vorrang, die für die gesamte Produktionsket-

te vom Getreideanbau bis zur Pastaherstellung verantwortlich sind, sowie diejenigen, die Bio-Eier (EU-Kategorie 0) verwenden.

FRISCHE UND GEFÜLLTE TEIGWAREN

Zusätzliche Regeln für Füllungen sind wie folgt:

Der Mindeststandard für Verwendung von Eiern ist der Gleiche, wie für die Teigwaren.

Gefriergetrocknete oder gefrorene Eier, Konservierungsstoffe und künstliche Lebensmittelzusätze wie Stabilisatoren, Geschmacksverstärker, Hilfsmittel, Lecithin, Emulgatoren und Farbstoffe können nicht verarbeitet werden.

Als natürliche Aromen dürfen nur Kräuter, Gewürze, ätherische Öle bzw. deren Extrakte verwendet werden. Das Etikett muss die verwendeten Zutaten (z.B. Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Chili usw.) anstatt des generischen Begriffs "natürliche Aromen" enthalten.

Für die Zutaten der Füllung (Käse, Gemüse oder Fleisch) muss auf die spezifischen Kriterien für diese Kategorien verwiesen werden. Sie müssen generell lokaler Herkunft sein, wenn sie aus dem am Projekt beteiligten Gebiet bezogen werden können.

WEIN, BIER UND SPIRITUOSEN

WEIN

Nur Winzer, die Trauben aus eigenem Anbau verwenden, können berücksichtigt werden.

Der Weinanbau sollte so weit wie möglich auf landwirtschaftlich-ökologischen Praktiken basieren (wie in den allgemeinen Kriterien dargelegt).

Die Verwendung von einheimischen Rebsorten muss bevorzugt werden.

Während der Weinherstellung dürfen nur physikalische Verfahren eingesetzt werden; und es ist nur die Verwendung einer begrenzten Menge an Schwefeldioxid zulässig.

Produkte, die keine ausgewählten kommerziellen Hefesorten verwenden, werden bei der Förderung bevorzugt.





BIER

Nur Erzeuger, die Bier aus einzelnen Zutaten herstellen, werden in das Projekt aufgenommen. Die Verwendung von halbfertigen Mischungen ist nicht zulässig.

Das Bier darf nicht pasteurisiert werden, keine synthetischen Konservierungsmittel beinhalten oder Mikrofiltrationsprozessen unterzogen werden.

Die Zutaten müssen lokaler Herkunft sein (wenn sie aus der Umgebung bezogen werden können).

Biere, für deren Zubereitung lokale oder alte Hopfen und Getreidesorten verwendet werden und die nach historischen lokalen Zubereitungsarten hergestellt werden, erhalten in der Förderung den Vorzug.

ANDERE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Es werden nur Spirituosen empfohlen, die aus einheimischen Pflanzen (z.B. Kräuter, Beeren, Wurzeln, etc.) hergestellt und nach agroökologischen Techniken kultiviert werden. Im Falle von Wildpflanzen müssen diese aus Erntesystemen stammen, die für die Art keinen biologischen Schaden verursachen.

Die empfohlenen Spirituosen sollten vorzugsweise nach traditionellen Rezepten hergestellt werden.

Die Verwendung von synthetischen Konservierungsstoffen und anderen Zusatzstoffen ist nicht zulässig.



ESSIG

Nur Essigsorten, die aus lokalen Zutaten, vorzugsweise aus eigenem, agroökologischem Anbau hergestellt werden, können empfohlen werden. Im Falle von Weinessig wird jenen aus lokalen Traubensorten für die Förderung der Vorzug gegeben.

Nur Essigsorten, die von Hand in Fässern gealtert und mit einer Essigmutter angesäuert werden, können ausgewählt werden.

KRÄUTER UND WILDPFLANZEN

Für wild wachsende Erzeugnisse, wie bestimmte Kräuter und Wurzeln, ist es notwendig, jene Ernteperioden zu respektieren, in denen keine biologische Artenschädigung erfolgt. Erntesysteme dürfen die Arten nicht schädigen und die geernteten Mengen müssen innerhalb der, durch die Gesetze vorgegebenen, Grenzen liegen.



©Konrad Syag

KRITERIEN DER BEWIR- TUNG/GASTLICHKEIT

Das Projekt sucht in der Region des Slow Food Travel-Projekts jene Gastronomie- und Beherbergungspartner, die bereit sind, die Slow-Food-Philosophie in ihre Betriebsführung zu integrieren.

BEWIRTUNG/GASTLICHKEIT NACH SLOW FOOD

Die lokalen Gruppen der Slow Food Bewegung werden Convivien genannt. Dieser Begriff stammt aus dem Lateinischen und bedeutet wörtlich übersetzt „Tafelrunde“. In den lokalen Gruppen finden sich ehrenamtlich tätige Slow Food Aktivistinnen und Aktivisten zur Verwirklichung der Ziele der internationalen Organisation zusammen. Die Arbeit der Convivien ist dabei abhängig von den jeweiligen Interessen der Gruppe und kann äußerst vielfältig sein. Sie reicht von Verkostungen, über die Vernetzung der lokalen Produzenten und Interessierten, die Errichtung von Schulgärten und Geschmacksschulungen bis zur aktiven Unterstützung von Slow Food Projekten wie dem Presidi Projekt, der „Arche des Geschmacks“ oder der Organisation von regionalen Märkten und Foodfestivals.

Slow Food hat seine Vision der Nahrungsmittelproduktion und Landwirtschaft in drei Prinzipien zusammengefasst: Gut, Sauber, Fair.

Die Anwendung dieser drei Grundsätze für Bewirtungs- und Beherbergungseinrichtungen bedeutet, jene Beherbergungsmöglichkeiten auszuwählen, die nicht nur die Kultur der Gastfreundschaft bietet, sondern auch das Augenmerk auf Identität, Kultur und den Erhalt der Biodiversität legt. So soll bei der Auswahl der Gastronomie- und Beherbergungspartner darauf geachtet werden, dass sich die baulichen Strukturen harmonisch in die Region einfügen und nachhaltigen Prinzipien entsprechen. Neubauten sollen ressourcenschonend errichtet werden, Systeme zur Energieeinsparung einsetzen, natürliche Baumaterialien verwenden, Grünflächen und fruchtbare Böden schützen und negative Umwelteinwirkungen reduzieren.



Neben den Slow Food Grundprinzipien „Gut, Sauber, Fair“, die für Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion gelten, setzt Slow Food Travel den, von Slow Food in seinen zahlreichen Förderungsprojekten entwickelten, Ansatz der Gastfreundschaft fort. Das Projekt macht touristische Stätten und Routen auf der ganzen Welt ausfindig und schafft Beziehungen zwischen Reisenden und Lebensmittelerzeugern. Durch ehrliche, authentische Begegnungen werden Reisende auf diese Weise im Sinn der Slow Food Philosophie zu Co-Produzenten, die hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion blicken und mit einem neuen Verständnis für den Wert von Lebensmitteln bereichert werden.

Slow Food stellt in vielen Aktivitäten das Konzept der alten, aber immer noch aktuellen Bedeutung von Gastfreundschaft im weitesten Sinne in den Mittelpunkt. Es geht darum, im Einklang mit der lokalen Bevölkerung an einem bestimmten Ort zu verweilen. Sich Zeit zu nehmen für die Entdeckung der gastronomischen und geselligen Traditionen des Ortes, sich anderen gegenüber zu öffnen und dabei den Bereisten Wertschätzung widerfahren zu lassen. Slow Food Travel schafft so die Möglichkeit und das Vergnügen, andere Kulturen und Identitäten in direkten Gesprächen und im Austausch zwischen Besuchern und Besuchten zu erleben.



ALLGEMEINE KRITERIEN

Beteiligt werden können jedwede Einrichtungen, die Gastronomie und Beherbergung ausüben, d.h.: Restaurants, Gaststätten, Bistros, Cafés, Berghütten, Hotels, Pensionen, Bed & Breakfasts, Agrotourismus-Höfe usw.

DIE LEITER DIESER EINRICHTUNGEN MÜSSEN VOR ALLEM BE-REIT SEIN ZUR:

- *Aktiven Förderung und Bereitstellung eines guten Informationservices über die Region und über jene Lebensmittelproduzenten, die Slow Food Travel Erlebnisse anbieten, sowie zur allgemeinen Unterstützung der Slow Food Philosophie.*
- *Bereitstellung handwerklicher Lebensmittelerzeugnisse lokaler Herkunft im Gegensatz zu Massenprodukten (z. B. Vermeidung von kommerziellen Süßwaren und alkoholfreien Getränken). Der Vorzug soll wenn irgendwie möglich umweltfreundlichen Landwirtschafts- und Produktionsverfahren gegeben werden;*
- *Vermeidung von Lebensmittel- und Energieverschwendung;*
- *Organisieren von Schulungsaktivitäten, um das allgemeine touristische Angebot ihrer Einrichtungen zu verbessern und sich Schritt für Schritt der Slow Food Philosophie anzunähern;*
- *Schaffung von Bewusstsein für die Notwendigkeit, nachhaltige Konsumententscheidungen zu treffen;*
- *Verbreitung der Slow Food Kampagnen und Philosophie.*

SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR GASTRONOMIE

ES IST VON GRUNDLEGENDER BEDEUTUNG, DAS LEBENSMITTEL-KONZEPT VON SLOW FOOD ÜBER DIE FOLGENDEN PRAKTIKEN UMZUSETZEN:

- *Förderung von Erzeugnissen, die für die lokale biologische Vielfalt charakteristisch sind und wenn möglich aktive Unterstützung der von Slow Food geförderten Projekte, wie Presidi, Arche des Geschmacks, Märkte der Erde und Lebensmittelbündnisse, sowie Bevorzugung aller lokalen Produkte, die im Einklang mit den Kriterien „gut, sauber und fair“ für Lebensmittelerzeugnisse sind;*
- *Förderung und Stärkung der direkten Beziehungen mit lokalen Erzeugern durch den Erwerb der regionalen Produkte und*



durch die Organisation von Produktpräsentationen in ihren Einrichtungen;

- *Beachten der Saisonalität bei der Zubereitung von Mahlzeiten;*
- *Kochen mit frischen Lebensmitteln, tiefgefrorenen Erzeugnissen, wo immer möglich vermeiden;*
- *Wählen von Fleisch aus lokalen Tierhaltungen, die das Wohlergehen der Tiere respektieren;*
- *Wahl von nachhaltigen, und wenn möglich, lokalen Fischarten, insbesondere Vermeidung von Fisch aus konventioneller Aquakultur;*
- *Vermeidung, soweit möglich, von industriellen oder halbfertigen Produkten, Konservierungsstoffen, Verdickungsmitteln und Aromastoffen und an deren Stelle Einsatz von natürlichen Produkten;*
- *Verwendung von natürlichem Wasser, wann immer möglich, insbesondere Mineralwasser aus weit entfernten Quellen vermeiden;*
- *Servieren möglichst vieler Rohmilchkäsesorten;*
- *Verarbeitung der Erzeugnisse von kleinen Bauernhöfen und Lebensmittelzeugern. Die Gäste über die Herkunft der Lebensmittel und Erzeuger informieren (z. B. auf der Menükarte und anderen Kommunikationsformen zum Betrieb, die Details der Hersteller angeben, von denen die Zutaten bezogen werden, sowie weitere Informationen zu ihren Erzeugnissen;*
- *Förderung der Esskultur durch den Einsatz der charakteristischsten Lebensmittel aus der Region, insbesondere traditioneller Rezepte;*
- *Präsentation einer gut durchdachten Weinkarte, die nicht unbedingt umfangreich sein muss, sondern eine gute Auswahl an lokalen Weinen und Spirituosen, handwerklich gebrautem Bier und offenen Weinen anbietet;*
- *Förderung traditioneller Gerichte;*
- *Kampf gegen Verschwendung von Lebensmitteln durch Reste- oder Verschnittverwertung (Umsetzung eines Nose-to-Tail-Ansatzes) und einem Doggy-Bag-Service.*



SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR UNTERKUNFT

Unterkünfte spielen eine entscheidende Rolle bei der Bewertung der touristischen Erfahrung, da sie für Besucher als Maßstab dienen. Die Auswahlkriterien beruhen daher auf einer Reihe von verschiedenen Aspekten.

DIE STRUKTURMERKMALE DER EINRICHTUNGEN:

- *Die Anzahl der Zimmer in einer Einrichtung muss begrenzt sein (vorzugsweise nicht mehr als 20) und es ist notwendig, so weit wie möglich, große, anonyme oder ungepflegte Einrichtungen zu vermeiden, in denen das Personal über keine angemessene Berufsausbildung verfügt; ebenso ist es besser, Restaurants mit großen Gasträumen und zu vielen Gedecken (das Maximum sollte etwa 60 sein) zu vermeiden;*
- *Pensionen und Agrotourismus-Höfe sollten einen Service bieten, der so kontinuierlich wie möglich ist (d.h. ganzjährig ohne längere Schließung);*
- *Die Auswahlkriterien für die "historischen Residenzen" (Villen, Herrenhäuser, Schlösser usw.) sollte nicht nur die Schönheit des Gebäudes selbst, sondern auch die Qualität der Dienstleistungen und Einrichtungen (Betten, Bäder, etc.) in Betracht ziehen, ein Umstand, der nicht immer selbstverständlich ist. Einrichtungen, in denen der ursprüngliche Charme des Ambiente durch überzogene Restaurierungsarbeiten verdorben wurde sowie pompöser Luxus sollten vermieden werden;*
- *Ruhe, Charme und Sicherheit der Umgebung (Standorte an stark befahrenen Straßen sollten vermieden werden) sind natürlich wichtig, und es sollten Einrichtungen, die mitten im Grünen liegen, bevorzugt werden.*
- *Minibar: auch der Minibar ist Aufmerksamkeit zu schenken. Diese sollte mit Produkten und Waren gefüllt werden, die den Empfehlungen / Leitlinien des Projekts entsprechen.*



FRÜHSTÜCK

Das Frühstück ist die Mahlzeit, die jeder Besucher in einem Beherbergungsbetrieb zu sich nimmt. Daher bietet es eine wichtige Gelegenheit, die Region zu präsentieren und das Angebot der Gastfreundschaft zu vervollständigen.

Im Hinblick auf das Frühstück ist es wichtig, in das Projekt nur Einrichtungen einzubeziehen, die Mahlzeiten hauptsächlich basierend auf hausgemachten, frischen, saisonalen, traditionellen und für den Standort typische Gerichte anbieten, die wenn möglich „Null-Kilometer“-Erzeugnisse beinhalten. Einrichtungen, die nur oder größtenteils verpackte Lebensmittel anbieten, sollte vermieden werden. Wenn es aus rechtlichen Gründen nicht möglich ist, auf andere Weise vorzugehen, so sollte den am meisten auf Handwerk beruhenden, qualitativ hochwertigen, auf dem Markt verfügbaren Lebensmitteln der Vorrang gegeben werden, unter Vermeidung von Zusatzstoffen und künstlichen Konservierungsmitteln.

ZUM BEISPIEL:

- *Fruchtsäfte aus lokalem Obst, die handwerklich hergestellt werden, sollten bevorzugt werden.*
- *Kaffee und Tee, die mit Automaten und Pads hergestellt werden, sollten vermieden werden. Es sollten, wo möglich, Qualitätsprodukte ausgewählt werden, die aus kleinen Kaffeeröstereien und von kleinen Teehändlern oder aus dem Fair-Trade-Handel stammen;*
- *Vollrohrzucker aus dem Fair-Trade-Handel sowie handwerklicher, lokaler Honig sollten als Alternative zu raffiniertem Zucker angeboten werden;*
- *Traditionelles, hausgemachtes Gebäck, Brioche, Kekse, Müsli und Kuchen, die so weit wie möglich mit lokalen Getreidesorten hergestellt werden, sollten im Gegensatz zu kommerziellen Produkten bevorzugt werden;*
- *Brot sollte, soweit möglich, handwerklich hergestellt und natürlich gesäuert werden und kommerzielles und verpacktes Brot sollte unter allen Umständen vermieden werden;*



- *Eine Palette an frischen Früchten der Saison (lokale Sorten, wo immer möglich) sollte immer serviert werden und Früchte, die einen langen Transport erfordern, sollten vermieden werden.*
- *Joghurt, Käse und Wurst sollten vor Ort nach den Kriterien für die jeweiligen Lieferketten gewählt werden.*

Jeder Destination von Slow Food Travel wird auch empfohlen, im Laufe ihres Fortschritts ein charakteristisches Frühstück für das Gebiet zu erstellen, einschließlich einer Liste der Erzeugnisse und Lieferanten. Dieses Frühstück wird dann ein wesentlicher Bestandteil des Angebots, das von allen teilnehmenden Unterkünften im Slow Food Travel Projekt einzuhalten ist und von allen Partnern gefördert werden muss. Insbesondere ist der Name der Erzeuger sowie deren Geschichte, falls verfügbar, zu nennen und in der Nähe des Frühstücks anzuzeigen, um den gewünschten Marketing-Synergieffekt zu erreichen.

Für Unterkünfte, die auch Essen und Getränke anbieten, gelten die spezifischen Kriterien für die Gastronomie.

ES IST WICHTIG, GÄSTEN WEITERE DIENSTLEISTUNGEN ANZUBIETEN, DIE DABEI HELFEN, IHREN AUFENTHALT SO ANGENEHM WIE MÖGLICH ZU GESTALTEN:

- *Informationen zu Vereinbarungen mit lokalen Transportunternehmen und Einrichtungen für die Vermietung von Fahrzeugen, mit besonderem Hinblick auf alternative, nachhaltige Mobilität (z.B. Fahrrad und Bahn);*
- *Material und Informationen über Slow Food Travel, andere lokale touristische Möglichkeiten (Reiseführer, Broschüren, Karten), Slow Food und ihre Aktivitäten;*
- *Lokale Zeitungen und Internetzugang;*
- *Soweit möglich, Spielbereiche für Kinder;*
- *Fernsehgeräte in den Esszimmern und Empfangsbereichen für Gäste sollten vermieden werden;*
- *Ermöglichen von persönlichen Kontakten mit Lebensmittelproduzenten, die auf den Speisekarten beworben werden, z. Bsp. Verkostungen oder Organisation von Betriebsbesuchen.*



DER UMWELTSCHUTZ SOLLTE IN DIE TÄGLICHE ARBEITSROUTINE MIT DEN FOLGENDEN PRAKTIKEN EINFLIEßEN:

- *Abfalltrennung und Recycling, auch für Gäste;*
- *Die Verwendung von biologisch abbaubaren Reinigungsmitteln (für Personen, Bettwäsche, Geschirr und Innenräume);*
- *Anweisungen für die Gäste über die ordnungsgemäße Verwendung von Handtüchern und Papierhandtüchern;*
- *Verwendung von recycelbaren Materialien wie Papier und Glas statt Plastik;*
- *Vermeidung von Pflege- und Hygienemitteln in Einzelportionen und Einzeldosen, so weit wie möglich;*
- *Soweit möglich, Strom über erneuerbare Energiesysteme (z. B. Fotovoltaik und Sonnenkollektoren, usw.) beziehen.*

SCHULUNG FÜR KÖCHE, LEBENS- MITTELPRODUZENTEN UND FÜH- RUNGSKRÄFTE



SCHULUNG UND AUSTAUSCH UNTER DEN UN- TERSTÜTZERN DES PROJEKTS

Die Organisation von Weiterbildungen sowie laufende Fortbildungsmaßnahmen für jene Personen, die an dem Projekt beteiligt sind, stellen einen grundlegenden Bestandteil des Prozesses dar.

Das Konzept von Slow Food zur Aus- und Fortbildung besteht durch seinen Pragmatismus/Direktheit: Gelehrt wird praktisch und gelernt wird durch Schmecken, Riechen, Beobachten und Anbauen. Durch Geschmackserlebnisse und Schulgärten — sowie die große Vielfalt an Bildungsaktivitäten während der Veranstaltungen und Förderungsinitiativen — wurde Slow Food zum Vorreiter für die Ausbildung in den Bereichen Geschmack, Umwelt und Agrarlebensmitteln.

Alles auf dem Planeten ist miteinander verwoben und es ist unmöglich für uns, alles über ein lebendiges System (wie Nahrung) zu verstehen — wenn wir es nicht anhand eines interdisziplinären, komplexen, offenen Ansatzes studieren.

Der wesentliche Inhalt der Bildungsmaßnahmen ist Komplexität und Beziehung. Ein Kurs für Honigverkoster zum Beispiel ist nutzlos, ohne eine inhaltliche Erklärung der Rolle der Bienen in der Honigerzeugung und den Schaden, den sie durch den Einsatz von synthetischen Chemikalien nehmen.

Ohne Bildung gibt es kein Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln. Und ohne die Kompetenz, die daraus folgt — d. h. die Fähigkeit, Qualität und Wert zu erkennen — bleibt als einziges Auswahlkriterium der Preis eines Erzeugnisses. Gestützt wird dadurch das marktorientierte, industrielle Produktionsmodell, welches die Macht hat, Preise zu senken.

Um diese Mechanismen zu verstehen, muss die Aus- und Weiterbildung in Bezug auf nachhaltige Lebensmittelproduktion anerkannt und der Schutz des kulturellen Erbes einer Gemeinschaft gefördert werden.



SLOW FOOD TRAVEL KURSE FÜR PARTNER DER GASTRONOMIE, HOTELLERIE UND LEBENSMITTELPRODUZENTEN MIT FOLGENDEN INHALTEN:

- *Spezifische Schulungen zu Slow Food und Slow Food Themen und Projekten auf der ganzen Welt.*
- *Die Organisation von Treffen, um lokale Lebensmittel kennenzulernen und zu präsentieren, bei denen Produzenten über ihre Erfahrungen und Produktionsweisen sprechen. Diese Schulungen sollen die Möglichkeit geben, den sensorischen Verkostungsaspekt durch die Auseinandersetzung mit den damit verbundenen Produktions- und Umweltproblemen zu vertiefen.*
- *Die Organisation von Workshops, in denen Erzeuger, Gastro-nomen, Köche, Hoteliers und andere Akteure im lokalen Netzwerk gemeinsam jene Erfahrungen aufbauen und schaffen, die das Tourismusangebot ihrer Umgebung darstellen werden;*
- *Die Organisation von Verkostungen. Durch vergleichende Verkostungen von Proben verschiedener Erzeugnisse unterschiedlicher Produzenten ist es unter anderem möglich, Herstellungs- oder Alterungsmängel zu erkennen. Diese intensive sorgfältige Auseinandersetzung mit einem Produkt kann dem Produzenten wertvolle Unterstützung bei der Verbesserung eines Erzeugnisses liefern und sie kann auch neue Impulse für eine Region schaffen, indem der Wert eines regionaltypischen Produktes deutlich wird.*
- *Darstellung des Slow Food Netzwerks – Experten, Erzeuger, Fachleute, Techniker, Akademiker auf der ganzen Welt – die mit dazu beitragen können, auch regionale Produktions- und Organisationsprobleme zu vergleichen und mitunter zu lösen.*
- *Die Organisation der Schulungen. Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt kann Schulungen für Hersteller organisieren (Käse, Obst und Gemüse, Fleisch usw.), sowohl vor Ort, als auch an der Universität der Gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo, dem internationalen Hauptsitz.*
- *Präsentationen und Treffen mit Experten, um Betreiber darin zu schulen, die Geschichten der regionalen Lebensmittel und ihrer Produzenten im gastronomischen, kulturellen und ökologischen Kontext, an Reisende bestmöglich zu vermitteln. So*



setzt Slow Food Travel voraus, dass Restaurantbesitzer und Köche über den Hintergrund der von ihnen servierten lokalen Käse- oder Wurstsorten Bescheid wissen, und dass sie den Herstellungsprozess erklären können.

- *Schulungen von neuen Partnern und Mitgliedern des Slow Food Travel Netzwerke vor dem offiziellen Beitritt zum Projekt;*
- *Die Organisation von Austauschreisen zwischen Erzeugern, Gastronomen und Betreibern von gastwirtschaftlichen Betrieben in verschiedene Gebiete und Länder. Diese Reisen bieten die Möglichkeit zum Sammeln von Erfahrungen, zur gegenseitigen Bereicherung, zum Finden neuer Anreize und zur Schaffung von Synergien. Dabei können zum Beispiel auch Lösungen für Probleme gefunden werden, die in der eigenen Umgebung repliziert werden können.*
- *Die Teilnahme an internationalen Veranstaltungen von Slow Food (wie Salone del Gusto/Terra Madre) wird dringend empfohlen, da sie eine ausgezeichnete Gelegenheit für Training und Vernetzung bietet.*

Die geplanten Aus- und Weiterbildungsaktivitäten im Slow Food Netzwerk werden immer in Abstimmung mit der Slow Food Travel Destination mit Slow Food International (oder der ernannten Slow Food Travel Einrichtungen) geplant und durchgeführt.

WERBE -/SCHULUNGSAKTIVITÄTEN FÜR BESUCHER



Speziell gefordert sind Aktivitäten für Konsumenten, die zur Bewusstseinsbildung und dem Verständnis für gute, saubere und faire Lebensmittel beitragen. Ziel dieser Aktivitäten ist es, Konsumenten näher mit Produzenten in Kontakt zu bringen und diese als Ko-Produzenten zu gewinnen. Dieses kann in Form von Workshops, Kochkursen, Verkostungen, Märkten oder ähnlichen Events erfolgen.

RICHTLINIEN DER MARKE "SLOW FOOD TRAVEL" EINHALTEN

Alle Kommunikationsaktivitäten, unabhängig von Zielgruppen und Standorten, haben den rechtlichen Rahmen für die Verwendung des Logos, wie im spezifischen Abkommen dargelegt, einzuhalten und die speziellen Richtlinien zur Markenpolitik der Slow Food Travel Marke zu befolgen. Diese Richtlinien erläutern die ordnungsgemäße Verwendung des Logos, die richtige Integration in allen Arten von Werbematerial und bieten einen kreativen Input, wie verschiedene Marketingmaterialien, die in der Slow Food Travel Destination herausgegeben werden, aussehen sollen.

Alle Online- und Offline-Publikationen der regionalen Leitung von Slow Food Travel oder einer autorisierten verbundenen Einrichtung, die über das regionale Logo von Slow Food Travel verfügen, müssen von Slow Food International oder einer juristischen Person mit Genehmigung von Slow Food International, autorisiert werden.

Der offizielle Katalog der Slow Food Travel Gebiete und die damit verbundenen Teilnehmer sind online unter www.slowfoodfoundation.org einzusehen.

WERBEAKTIVITÄTEN

Das Ziel sämtlicher Werbe- und Kommunikationsmaßnahmen auf lokaler Ebene muss die Vermittlung der Bedeutung der lokalen Lebensmittel sein, und die Annäherung der Besucher an die Lebensmittelhersteller, die Beschreibung der Einzigartigkeit dieser Erzeugnisse sowie deren Beteiligung bis zu dem Punkt diese „Ko-Produzenten“ werden zu lassen. Unten sind einige Beispiele für Aktivitäten angegeben, die entwickelt werden könnte, um Reisende in ein Gebiet von Slow Food

Travel miteinzubeziehen.

LOKALE VERANSTALTUNGEN

Lokale Veranstaltungen wie Feste und Festivals und historische oder kulturelle Festspiele sind ein großer Anziehungspunkt für Besucher und zur gleichen Zeit für Erzeuger und Betreiber, die nicht nur Gelegenheit haben, ihre Erzeugnisse zu verkaufen, sondern auch vorwiegend, um diese der teilnehmenden Öffentlichkeit vorzustellen und um Kontakte mit Journalisten, Käufern und anderen Erzeugern zu knüpfen. Veranstaltungen sind ein Schaufenster für das gesamte lokale Netzwerk sowie für das Slow Food Convivium, welchem die Möglichkeit geboten wird, seine Projekte und die im Bereich erzielten Ergebnisse zu präsentieren.



AUSTAUSCH VON PRODUKTEN UND KÖCHEN

Der Besuch neuer Orte bedeutet auch das Erkunden neuer Geschmacksrichtungen. Köche sind Botschafter von unschätzbarem Wert, die lokale Produkte und die Philosophie von Slow Food fördern. Köche, Gastronomen und Beherbergungsbetriebe können alle Beziehungen mit lokalen Erzeugern und Bauernhöfen aufbauen, indem sie deren Erzeugnisse auf die Speisekarte bringen und ihnen durch Information an den Kunden Sichtbarkeit geben.

Zur gleichen Zeit können sie ihre Arbeit fördern, indem Treffen mit Kunden und interessante Themenabende und Abendessen organisiert werden, um das Wissen über ein bestimmtes Lebensmittel und die damit verbundene Geschichte zu erweitern.



BAUERNMÄRKTE

Lokale Märkte mit Landwirten und handwerklichen Erzeugern von Lebensmitteln, die auf den Kriterien des Projekts beruhen, stellen wichtige Treffpunkte dar. Hier präsentieren die lokalen Erzeuger Qualitätswaren, die gemäß ökologisch nachhaltigen Methoden erzeugt wurden, direkt dem Verbraucher, zu fairen Preisen.

Diese Veranstaltungen haben eine große Reichweite, vor allem in der Hochsaison, auch wenn die Vor- und Nachsaison Besucher anziehen können. Ein Gebiet von Slow Food Travel kann auch eine Gegend werden, die einen Markt der Erde veranstaltet und organisiert (in diesem Zusammenhang nehmen Sie auf die Richtlinien zum Markt der Erde Bezug).

INTERNATIONALE VERANSTALTUNGEN

Die Teilnahme der Gebiete von Slow Food Travel bei internationalen Veranstaltungen von Slow Food (Terra Madre/Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, etc.), sowie bei jenen, die auf nationaler und regionaler Ebene in der ganzen Welt organisiert werden, bieten eine gute Gelegenheit, sich nach außen zu öffnen, um lokale Erzeugnisse zu fördern und um anderen Protagonisten ähnlicher Projekte in anderen Teilen der Welt zu begegnen.

BILDUNGSERFAHRUNG

Bildungsaktivitäten können in der touristischen Erfahrung eine zentrale Rolle spielen. Sie können in Restaurants und Beherbergungsbetrieben bei Präsentationen von Köchen oder Lebensmittelherstellern stattfinden. Sie können ebenso bei Veranstaltungen stattfinden, die Aktivitäten für die Öffentlichkeit organisieren (von Vorlesungen, bis zu multi-sensorische Degustationskursen). Zur gleichen Zeit können Veranstaltungen die Gelegenheit bieten, Besucher am Leben der Betriebe teilnehmen zu lassen.



Bei der Planung von Bildungsmaßnahmen könnte besondere Aufmerksamkeit auf das große potenzielle Interesse von Kindern und Familien, gelegt werden, die Gefahr laufen, von anderen Aktivitäten ausgeschlossen zu sein. Ebenso können Schulen bei der Entdeckung von Gebieten von Slow Food Travel als Alternative zum klassischen „Tag auf dem Bauernhof“ beteiligt werden.

GASTRONOMISCHE VERANSTALTUNGEN, FESTIVALS UND ANDERE INITIATIVEN

Es wird die Zusammenarbeit mit gastronomischen Veranstaltungen oder Festivals empfohlen, wenn diese nach sorgfältiger Abwägung in Einklang mit den Zielen des Projekts Slow Food Travel (und den festgelegten Kriterien) stehen.

Lokale Veranstaltungen stellen ein wichtiges Highlight des Projekts dar und bieten auch eine hervorragende Gelegenheit, Produktwerbung und -verbrauch mit Aktivitäten wie kurzen Kursen über lokale Gerichte und handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln zu verbinden.

KOMMUNIKATION



INTERNATIONALE KOMMUNIKATION

Das Projekt wird international durch ein Logo (siehe Anlage), identifiziert. Die Nutzung des Logos ist durch eine Reihe von Richtlinien (auch im Anhang) geregelt.

Die internationale Kommunikation des Projekts wird in einem speziellen Bereich der internationalen Webseite der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt verwaltet, die die offiziellen lokalen Gebiete sowie Unternehmen präsentiert, die an dem Projekt teilnehmen.

Die Kommunikation beinhaltet auch die Vorbereitung der Artikel für die Webseite und deren Verbreitung über Social Media, Newsletter und Presse, sowie dort wo ausreichende Mittel zur Verfügung stehen, von Grafik, Foto-und Videomaterial.

LOKALE KOMMUNIKATIONSINITIATIVEN

Lokale Kommunikationsinitiativen können die Eröffnung einer Webseite oder Blogs umfassen, die sich dem spezifischen lokalen Gebiet widmet und der Schaffung eines Social-Media-Profiles (deren Verwendung mit den internationalen Profilen abzustimmen ist). Webseiten und Blogs werden auch mit den internationalen Webseiten von Slow Food und den Social-Media-Kanälen koordiniert.

Wir empfehlen auch die Vorbereitung und Veröffentlichung von spezifischen, aktuellen Pressemitteilungen.

Karten, Postkarten und Broschüren sind einige Beispiele von Materialien, die entwickelt werden können.

Die jeweilige Kommunikation muss auch Informationen über die Themen und Projekte des Vereins Slow Food enthalten.

Jedes Mitglied des Projekts hat Informationen über das gesamte Projektnetzwerk zu vermitteln (und nicht nur über einzelne Aktivitäten), um die Wirkung von Grund auf zu stärken.

Diese Aktivitäten werden von der lokalen Leitung betreut, müssen aber von Slow Food International oder einem, von Slow Food International autorisierten, Rechtsträger auf einer, Fall-zu-Fall-Grundlage genehmigt werden.

SPEZIFIKATION DER RICHTLINIEN NUR FÜR SLOW FOOD TRAVEL ALPE-ADRIA KÄRNTEN

WEITERE REGIONSSPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR PRODUZENTEN, BEHERBERGUNGS- UND GASTRONOMIEBETRIEBE:

- *Individuelle Mitgliedschaft des Geschäftsinhabers beim Convivium Slow Food Alpe Adria, nach den allgemeinen Slow Food Mitgliedschaftskriterien;*
- *Kenntnis aller Slow Food Travel-Erlebnisbausteine (Schulung);*
- *Besichtigung der Slow Food Travel-Programme vor Ort und aktive Teilnahme an den Erlebnismodulen;*
- *Teilnahme an mindestens einem Ausbildungsworkshop pro Jahr (Slow Food Convivium oder ARGE);*
- *Kommunikation der Slow Food Travel-Erlebnisprogramme und Angebote (Präsentation der Werbemittel im Betrieb laut Vorgaben)*
- *Beteiligung am landesweiten Qualifizierungsprogramm „Kärntner Qualitätsgütesiegel für Beherbergung“ bzw. für Gastronomie;*

KRITERIEN DER BEWIRTUNG

SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR UNTERKUNFT

- *In Bezug auf die Slow Food Travel Destination Alpe-Adria Kärnten sind die Angaben für die Unterbringung nicht durch eine maximale Anzahl von Hotelzimmern oder Restaurant-Plätzen definiert, sondern davon dass die teilnehmenden Beherbergungsbetriebe nicht Teil einer Hotel- oder Restaurant-Kette sein sollen. Restaurants sollten nicht nur Self-Service umfassen.*

Neben den von SFI vorgegebenen Kriterien wird für die Slow Food Travel-Region Alpe Adria Kärnten ein regionstypisches Frühstück als weiteres, verbindliches Kriterium festgelegt.

SPEZIELLES REGIONAL-TYPISCHES SLOW FOOD TRAVEL-FRÜHSTÜCK DER REGION GAILTAL UND LESACHATAL:

- *hausgebackenes Brot und Gebäck, alternativ von einem regionalen Bäcker, immer mit Natursauerteig gebacken (keine Fertigprodukte, Aufbackwaren, keine künstlichen Konservierungsstoffe);*
- *frische Bauernbutter aus der Region oder mind. Butter von der Kärntner Milch mit Nachweis „regionale Herkunft“, vorzugsweise aus Rohmilch;*
- *mind. 1 hausgemachte oder in der Region hergestellte Marmelade („Fruchtaufstrich“), aus regionalen Zutaten;*
- *Bienenhonig aus der Region;*
- *mind. 1 hausgemachter oder regionaler Brotaufstrich;*
- *mind. 1 Speck- oder Wurstspezialität aus der Region;*
- *mind. 1 regionale Käsespezialität (Almkäse, Frischkäse, ...), vorzugsweise aus Rohmilch;*
- *Frühstückseier aus der Region Lesachtal oder Gailtal (von Kleinerzeugern), mindestens Kategorie 1, vorzugsweise Kategorie 0;*
- *mind. 1 regionaler Kräutertee;*
- *Kaffee regional produziert oder aus nachhaltiger Produktion, ohne Kapseln;*
- *mind. 1 hausgemachter oder aus heimischen Früchten hergestellter Saft;*
- *keine Einwegverpackungen für Lebensmittel (Müllvermeidung);*
- *im Allgemeinen ist in allen Lebensmittelkategorien die Verwendung von Bio-Produkten empfohlen*

Die Slow Food-qualifizierten Produkte müssen am Frühstückstisch, mit der Angabe des Erzeugers, gekennzeichnet werden (z.B. Beschreibung auf Kärtchen, Tisch-, Frühstücks-, Wandkarte usw.).

Als Alternative zum Frühstücksbuffet wird empfohlen, gerade auch in kleineren Beherbergungsbetrieben, ein serviertes Slow Food Travel-Frühstück anzubieten (z.B. auf Etageren oder auf Schieferplatten usw.).

SPEZIFISCHE KRITERIEN FÜR DIE PRODUKTIONSKETTEN

FLEISCH, GERÄUCHERTES UND FLEISCHERZEUGNISSE

Aufgrund der regionalen Gewohnheiten und Regeln können die Schweine in der Slow Food Travel Destination Alpe-Adria Kärnten bei einem Mindestalter von 10 Monaten geschlachtet werden.

SPEZIELLE KRITERIEN FÜR DIE WISSENSVERMITTLUNG AN DEN ENDVERBRAUCHER

Für die regionale Umsetzung des Slow-Food-Travel-Pilotprojektes bedeuten die im Punkt “ WERBE -/SCHULUNGSAKTIVITÄTEN FÜR BESUCHER ” spezifizierten Ziele, dass regional zertifizierte Produzenten (z.B. Bio Austria, Gutes vom Bauern, Genussland Kärnten) die jedenfalls auch die strengen Slow-Food-Travel-Kriterien erfüllen, am Projekt teilnehmen können.

LOGO FÜR PROJEKTKOMMUNIKATION



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirts-
schaftsbeirat für die Entwick-
lung des ländlichen Raumes,
ruraler Entwicklungspolitik
und ländlichen Gebieten



LOGO FÜR INDIKATION - PRODUZENTEN UND GASTRONOMIEBEREICH

(Für die Regeln über die Verwendung des Logos von Erzeugern und
Gastronomiebetreibern, überprüfen Sie Seite 51-55 dieses Handbuchs)

LOGO FÜR ZERTIFIZIERTE BETRIEBE



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN 2016

LOGO SLOW FOOD TRAVEL



Slow Food®
Travel

LOGO-VORLAGE UND MARKENNUTZUNGSRECHTE FÜR SLOW FOOD TRAVEL

Nach Abschluss der Vorbereitungsarbeiten mit Slow Food International(www.slowfood.com) wurde nun auch endgültig das LOGO für die Verwendung freigegeben. Für die Projektpartner steht daher das internationale Markenzeichen für SLOW FOOD TRAVEL zur Verfügung, vorerst beschränkt auf die Dauer von einem Jahr.

LOGO FÜR ZERTIFIZIERTE BETRIEBE



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN 2016

DAS MARKENZEICHEN „SLOW FOOD TRAVEL“

- *Das Markenzeichen (= Logo) ist das Aushängeschild des Erscheinungsbildes des Projektes „Slow Food Travel“. Es gewährleistet die Wiedererkennbarkeit in den unterschiedlichen Medien und ist Mittler der Markenstrategie und Identität des Projektes von „Slow Food Travel“. Das Markenzeichen wird in allen Medien und bei allen Veröffentlichungen eingesetzt.*
- *Das Logo kombiniert die vorgegebene Marke von Slow Food Travel und ergänzt diese um den regionalen Begriff „ALPE ADRIA KÄRNTEN“. Das Logo „Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten“ ist auf die Partner in der Projektregion NLW während des Projektzeitraumes 2016 – 2018 eingegrenzt.*


NUTZUNGSRECHTE UND ANWENDUNGSRICHTLINIEN

- *Slow Food International ist Inhaber der Marke „Slow Food Travel“. Das Logo „Slow Food“ ist dabei eine registrierte Trademark in der Europäischen Union und damit sind auch die abgeleiteten Markenzeichen geschützt;*
- *Das Dokument „Code of Use for Slow Food Trademark“ (Torino 2012), der die ausführlichen Logorichtlinien beinhaltet, ist ein Anhang zu den allgemeinen Slow Food Travel-Richtlinien;*
- *Die Marke „Slow Food Travel“ ist an die Vorgaben im Handbuch gebunden.*
- *Das Logo darf die ARGE Betriebskooperation ohne Jahreszahl verwenden;*
- *Das Logo von Kooperationspartnern darf immer nur mit der jeweils aktuellen Jahreszahl genutzt werden.*
- *Das Logo „Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten“ kann nur von der Projekt-ARGE Betriebskooperation, vorerst befristet auf den Zeitraum der Pilotphase, vergeben werden.*
- *Slow Food International kann bei Nichterfüllung der Kriterien, die in der Kooperationsvereinbarung festgehalten sind, die Markenführung wieder aberkennen.*
- *Jede Verwendung des Logos durch die ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel muss Slow Food International in schriftlicher Form vorgelegt und genehmigt werden.*

- *Das Logo darf an Personen und Organisationen, die nicht im regionalen Slow Food Travel-Projekt (= Partner der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel) involviert sind, nicht weitergeben und nicht verwendet werden.*
- *Die Marke "Slow Food Travel" mit dem Zusatz "Alpe Adria Kärnten" darf von Mitgliedern der ARGE Betriebskooperation SFT AA jedenfalls nicht eigenmächtig verwendet werden. Es bedarf jeweils der schriftlichen Zustimmung der ARGE-Betriebskooperation, nach Antragstellung durch einen Partner/Betrieb und anschließender Prüfung der Erfüllung der Kriterien.*
- *Das Logo darf in seiner Form nicht verändert werden. Es ist auf die Einhaltung der korrekten Form und der Größenproportionen zu achten.*
- *Weder das Logo von „Slow Food“ noch die abgeleiteten Markenzeichen wie „Slow Food Travel“ dürfen auf den Produkten oder den Verpackungen abgebildet werden;*
- *Das allgemeine Logo von „Slow Food“ (Schnecke + Slow Food) darf nicht verwendet werden;*
- *Das regionale Convivium „Slow Food Alpe Adria“ hat ein eigenes genehmigtes Logo;*
- *Bei Nichteinhaltung der Markennutzungsrechte müssen die produzierten Werbe- und Kommunikationsmittel und Online-Publikationen vom Markt/Netz genommen werden.*

PRAKTISCHE ANWENDUNG



- *Das Logo  kann auf allen Druckwerken und Online-Veröffentlichungen dargestellt werden, in denen das Programm von Slow Food Travel vorgestellt bzw. angekündigt wird. Voraussetzung ist eine dauerhafte Mitgliedschaft und Zusammenarbeit mit der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten, die auch eine Mitgliedschaft beim regionalen Convivium „Slow Food Alpe Adria“ beinhaltet.*
- *Verpflichtend ist auch die Einhaltung der Kriterien von "Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten".*

SCHUTZZONE FÜR DAS MARKENZEICHEN:

- *Bei der Anwendung ist darauf zu achten, dass das Logo in der vorliegenden Form (mit Jahreszahl) deutlich sichtbar publiziert wird. Um die optische Wirkung nicht zu beeinträchtigen, ist es unbedingt notwendig einen Freiraum/Schutzzone um das Markenzeichen einzuhalten. Dieser sollte mindestens 10 % des Logoformates betragen.*

Beispiel: Wenn des Logo 5 cm breit und 4 cm hoch dargestellt wird, ist der seitliche Freiraum 5 mm und der Freiraum oben und unten jeweils 4 mm (graue Randzone).



Die Mindestgröße des Markenzeichens muss **30 mm in der Breite** betragen.

HINTERGRÜNDE FÜR DAS MARKENZEICHEN:

Für das Markenzeichen in der Basisvariante, ist ein weißer Hintergrund zu bevorzugen.

Auf farbigen Hintergründen kommt bevorzugt die Negativvariante zum Einsatz. Wichtig sind auch die Platzierung und der Kontrast sowie eine gute Lesbarkeit.

Beispiel: farbiger Hintergrund – Einsatz der Negativversion



PLATZIERUNG DES MARKENZEICHENS:

Achten Sie bitte darauf, dass das Markenzeichen an gut sichtbaren und lesbaren Stellen auf dem Werbemittel eingesetzt wird und nicht irgendwo an den äußersten Rand platziert wird.

Vor dem Druck bzw. vor der Veröffentlichung muss der Entwurf von der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel-Projektleitung freigegeben werden.

Zusendungen bitte an info@mandler.info

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

