

Slow Food Travel Alpe Adria

Meilensteine in der Entwicklung

Jänner bis September 2016



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20



EUROPÄISCHE UNION

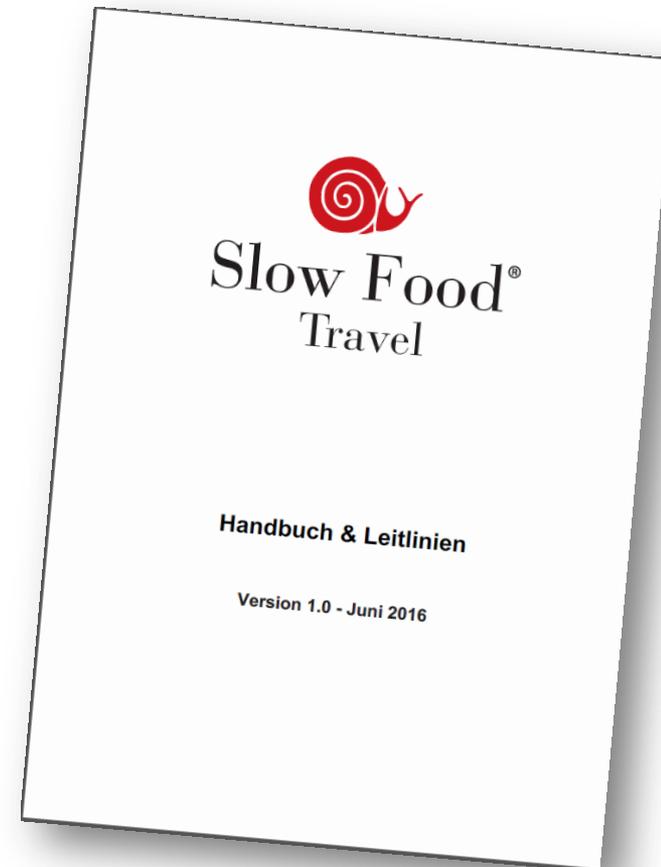
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



KÄRNTEN
Lust am Leben

Ausarbeitung des Slow Food Travel-Handbuches

- In enger Zusammenarbeit mit Slow Food International wurden die Guidelines (Kriterien) für das Slow Food Travel-Projekt erstellt.
- Auf 57 Seiten sind alle Informationen für die Erfüllung der Guidelines dargestellt. Diese bilden die Grundlage für das gesamte Projekt „Slow Food Travel Alpe Adria“;



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

13 Slow Food Travel- Erlebnisbausteine

- Entwicklung der Erlebnisbausteine in Zusammenarbeit mit interessierten Partnerbetrieben aus der bäuerlichen Lebensmittelproduktion, dem Bäckerhandwerk und gastronomischen Betrieben;
- Mystery-Tests bei allen Betrieben mit ausführlichen Berichten und Nachbesprechungen;



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Slow Food Travel-Erlebniskarte



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

REISEN ZU DEN WURZELN
DES GUTEN GESCHMACKS

Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN



DIE ERLEBNISSTATIONEN

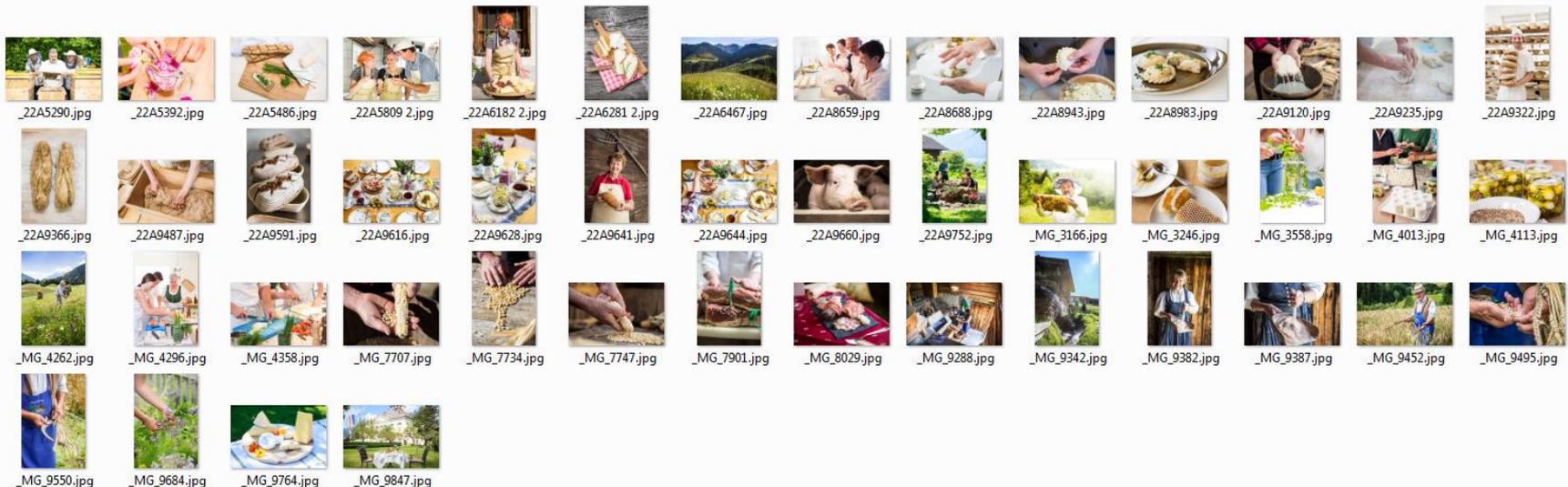
- 1 Das Lesachtaler Korn**
Die Ernte des Getreides und das Mahlen in den Wassermühlen von Maria Luggau
- 2 Das Lesachtaler Brot**
Traditionelles Brotbacken mit dem original Lesachtaler Sauerteig in Obergail
- 3 Die Lesachtaler Bergkräuter**
Ernte und Verarbeitung der würzigen Bergkräuter in Liesing
- 4 Von der Bioeumilch zum Käse**
Buttern und käsen mit der Bergbäuerin am Jörgshof in Liesing
- 5 Spurensuche mit dem Kochlöffel**
Kochen mit Spitzenköchin Sissy Sonnleitner in Kötschach-Mauthen
- 6 Das Slow Food Brotbandwerk**
Landmaibaguette und Handsemmel frisch aus der Backstüb'n: Brotworkshop mit Bäckermeister Thomas Matz in Kötschach-Mauthen
- 7 Der Gailtaler Weiße Landmais**
Vom Mais zur Polenta: Ernte und Verarbeitung am Bauernhof Brandstätter in Würmlach
- 8 Die Gailtaler Almbutter**
Frisch aus dem Butterfass: Butterproduktion auf der urigen Bischhofalm in den Karnischen Alpen
- 9 Das Nuddl Kudl Mudl-Erlebnis**
Kärntner Nuddl selber machen im Slow Food Gasthof Grünwald in St. Daniel
- 10 Duftender Daumenkitzel**
Aroma für Nase und Gaumen auf dem Tisch im Biohotel „der daberer“ in St. Daniel
- 11 Gut gereift ist halb gewonnen**
Lust auf frischem Käse bei den Zankis in St. Daniel
- 12 Der Bienenhonig aus dem Gailtal**
Vom Blütenstaub zum reinsten Naturprodukt: die Arbeit der Bienen am Bienenlehrpfad beobachten
- 13 Richtig Schwein gehaubt**
Speckproduktion mit dem Gailtaler Speckmeister im romantischen Biedermeier Schössl Lerchenhof in Hermagor





Fotoproduktionen

- Von Jänner bis September wurden 5 Foto-
produktionen in Zusammenarbeit mit dem Grazer
Meisterfotografen Wolfgang Hummer gemacht;
- Zu allen Erlebnisbausteinen gibt es professionelles
Bildmaterial, das für Druckwerke, Medienarbeit und
Webseiten verwendet werden kann.



Grafisches CD-Manuel

- Das Corporate Design Manual wurde in Zusammenarbeit mit dem Kärntner Grafiker Boris Trost entwickelt und dient als Vorlage für den grafischen Einsatz der Marke Slow Food Travel Alpe Adria.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums; Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



REISEN ZU DEN
WURZELN DES GUTEN
GESCHMACKS


**Slow Food®
Travel**
 ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON EUROPÄISCHEN UNIONEN UND BUNDEMINISTERIUM FÜR REGIONALENTWICKLUNG





BERGKÄSE
AUS DEM
GAILTAL
KÄSEMEISTER HUBERT ZANKL


**Slow Food®
Travel**
 ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON EUROPÄISCHEN UNIONEN UND BUNDEMINISTERIUM FÜR REGIONALENTWICKLUNG





KÄRNTNER
NUDLN
KÖCHIN INGEBOURG DABERER


**Slow Food®
Travel**
 ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON EUROPÄISCHEN UNIONEN UND BUNDEMINISTERIUM FÜR REGIONALENTWICKLUNG





GAILTALER
SPECK
SPECKMEISTER
HANS STEINWENDER


**Slow Food®
Travel**
 ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON EUROPÄISCHEN UNIONEN UND BUNDEMINISTERIUM FÜR REGIONALENTWICKLUNG





GAILTALER BIENENHONIG
IMKER HERBERT ZWISCHENBRUGGER


**Slow Food®
Travel**
 ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON EUROPÄISCHEN UNIONEN UND BUNDEMINISTERIUM FÜR REGIONALENTWICKLUNG





GAILTALER
WEISSER
LANDMAIS
BAUER SEPP BRANDSTÄTTER


**Slow Food®
Travel**
 ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON EUROPÄISCHEN UNIONEN UND BUNDEMINISTERIUM FÜR REGIONALENTWICKLUNG





GAILTALER
LANDMAIS-
BAGUETTE
BÄCKERMEISTER THOMAS MATTEZ




Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
   

AROMA FÜR NASE
UND GAUMEN
KRÄUTEREXPERTIN INGE DABERER




Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
   

SONNLEITNERS HAUBENKÜCHE
HAUBENKÖCHIN SISSY UND STEFANIE SONNLEITNER




Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
   

GAILTALER
ALMBUTTER
BIOBAUER JOSEF WARMUTH




Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
   

LESACHTALER
BIO-HEUMILCH
BIOBÄUERIN ELFRIEDE UNTERWEGER




Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
   

EDELGREISLER
HERWIG ERTL




Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
   

DIE MÜHLEN
KLAPPERN
WIEDER

GETREIDEBAUER UND
MÜLLER LEOPOLD LUGGER



Slow Food[®]
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

gefördert durch



DIE MÜHLEN
KLAPPERN
WIEDER

ALTBÄURIN UND
MÜHLENMUTTER
BRIGITTE LUGGER



Slow Food[®]
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

gefördert durch



DIE MÜHLEN KLAPPERN WIEDER

ALTBÄURIN UND MÜHLENMUTTER
BRIGITTE LUGGER



Slow Food[®]
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

gefördert durch



DAS EIGENE
TÄGLICHE BROT

BÄUERIN UND BROTBÄCKERIN
ROSA LANNER

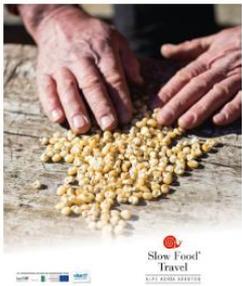


Slow Food[®]
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

gefördert durch

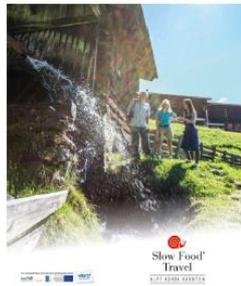




Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



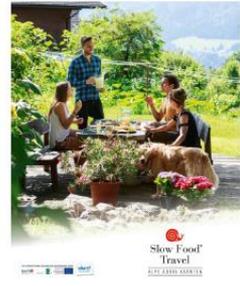
Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN



Slow Food' Travel
ALPI AUSTRIA KÄRNTEN

Offizielle Präsentation auf der TERRA MADRE

- Auf der weltgrößten Slow Food-Messe Terra Madre Salone del Gusto wurde erstmals das Projekt „Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten“ von den Repräsentanten der Pilotregion Gailtal und Lesachtal dem internationalen Publikum und den Medien in Turin präsentiert.
- Start zu einem weltweiten Projekt mit großem Interesse.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Präsentation und Erweiterung der Slow Food Travel-Programme

- Informationsveranstaltung am 11.10. für alle interessierten Slow Food Travel-Partner aus den Bereichen Beherbergung, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk/-produktion
- Beratung und Aufnahme neuer Partnerbetriebe

Partnerschaft 2017

- Interessenten aus dem Bereich der NLW
- Aufnahmeprozess: Oktober bis 31.03.2017

Bewerbung

- Antrag an ARGE SFT AA;
- SFT-Checkliste von ARGE;
- Kooperationsvereinbarung;

Überprüfung

- Check vom Projektleiter;
- Vorlage an ARGE SFT;
- Teilnahme an Schulung;
- Bescheid Slow Food International.;

Aufnahme

- Aufnahmebeschluss;
- Verleihung der Marke SFT;
- Präsentation Web, Print, etc.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Schritt 1

1. Schriftliche Interessensbekundung an ARGE Slow Food Travel Alpe Adria / Kärnten
2. Zusendung Slow Food Travel-Handbuch und Checkliste mit Kriterien für Teilnahme;
3. Betriebsberatung und Hilfestellung bei der Umsetzung der SFT-Kriterien, Tipps und Vorschläge;
4. Entscheidung des Betriebes (Ja oder Nein) – Antrag auf Teilnahme am Projekt

Schritt 2

1. Abschluss einer Kooperationsvereinbarung mit der ARGE Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten (Festlegung der Spielregeln lt. SFT-Handbuch);
2. Überprüfung der Vorgaben, die in den SFT-Kriterien beschrieben sind;
3. Teilnahme an einer Produktschulung;
4. Bestätigung der Erfüllung aller SFT-Vorgaben und Vorlage an die ARGE SFT Alpe Adria Kärnten zur Vergabe der Marke;

Schritt 3

1. Aufnahmebeschluss der ARGE Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten und
2. Vergabe der Marke



ALPE ADRIA KÄRNTEN 2017

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirt-
schaftsfonds für die Entwick-
lung des ländlichen Raums;
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Leistungen & Nutzen für **Beherbergungsbetriebe:**

- **Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Lizenz:**
 - Organisation der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel;
 - Unterstützung bei der Ausarbeitung der Erlebnisbausteine;
 - Beratung bei der Umsetzung der Slow Food-Qualitätskriterien
 - Hilfestellung bei der Umsetzung der Vorgaben für das Kärntner Qualitätsgütesiegel;
 - Erhalt der internationalen Markenlizenz für Slow Food Travel;
- **Marketing: Werbung und Vertrieb:**
 - Werbung und Präsentation in den Werbemitteln;
 - Präsentation auf der offiziellen Webseite von www.slowfood.travel
 - Übernahme in das regionale Buchungssystem für den Online-Vertrieb;
 - Bereitstellung von Fotomaterial für betriebseigene Werbung;
- **Nutzen für Partnerbetrieb:**
 - professionelle Werbung und aktiver Verkauf;
 - Weiterentwicklung bei Angebotsgestaltung und Profilierung als Slow Food Travel-Partnerbetrieb;
 - Gewinnung neuer Gästezielgruppen;
 - Verbesserung des Preises für Beherbergung;



Kosten 2017 für **Beherbergungsbetriebe NLW:**

BETRIEB	Beherbergung bis 10 Betten	Beherbergung 10 - 20 Betten	Beherbergung 21 - 50 Betten	Beherbergung > 50 Betten
ZEITRAUM ab Oktober 2016 - April 2017				
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung, SFT-Lizenz	€ 250,00	€ 250,00	€ 250,00	€ 250,00
Marketing und Vertrieb	€ 100,00	€ 400,00	€ 800,00	€ 1.200,00
Summe	€ 450,00	€ 750,00	€ 1.150,00	€ 1.550,00
ab 2. Jahr	€ 450,00	€ 750,00	€ 1.150,00	€ 1.550,00

+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft € 50,00/Jahr

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Kosten ab 2017 für **Beherbergungsbetriebe der NLW/** **Neueinsteiger in das Projekt:**

BETRIEB	Beherbergung bis 10 Betten	Beherbergung 10 - 20 Betten	Beherbergung 21 - 50 Betten	Beherbergung > 50 Betten
ZEITRAUM ab Mai 2017				
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung, SFT-Lizenz	€ 700,00	€ 700,00	€ 700,00	€ 700,00
Marketing und Vertrieb	€ 100,00	€ 400,00	€ 800,00	€ 1.200,00
Summe	€ 900,00	€ 1.200,00	€ 1.600,00	€ 2.000,00
ab 2. Jahr	€ 500,00	€ 800,00	€ 1.200,00	€ 1.600,00

+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft € 50,00/Jahr

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Kosten ab 2018 für **Beherbergungsbetriebe** , extern NLW Neueinsteiger in das Projekt:

BETRIEB	Beherbergung bis 10 Betten	Beherbergung 10 - 20 Betten	Beherbergung 21 - 50 Betten	Beherbergung > 50 Betten
ZEITRAUM ab Mai 2018				
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung,	€ 700,00	€ 700,00	€ 700,00	€ 700,00
Marketing und Vertrieb	€ 100,00	€ 400,00	€ 800,00	€ 1.200,00
Lizenzgebühr (nur bei Regions- Kofinanzierung)	€ 450,00	€ 600,00	€ 800,00	€ 1.000,00
Summe	€ 1.350,00	€ 1.800,00	€ 2.400,00	€ 3.000,00
ab 2. Jahr	€ 950,00	€ 1.400,00	€ 2.000,00	€ 2.600,00
+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft	€ 50,00/Jahr			

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Leistungen & Nutzen für **Gastronomiebetriebe:**

- **Produktentwicklung und Qualitätssicherung:**
 - Organisation der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel;
 - Unterstützung bei der Ausarbeitung der Erlebnisbausteine;
 - Beratung bei der Umsetzung der Slow Food-Qualitätskriterien
 - Hilfestellung bei der Umsetzung der Vorgaben für das Kärntner Qualitätsgütesiegel;
 - Erhalt der internationalen Markenlizenz für Slow Food Travel;
- **Marketing: Werbung und Vertrieb:**
 - Werbung und Präsentation in den Werbemitteln;
 - Präsentation auf der offiziellen Webseite von www.slowfood.travel
 - Übernahme in das regionale Buchungssystem für den Online-Vertrieb;
 - Bereitstellung von Fotomaterial für betriebseigene Werbung;
- **Nutzen für Partnerbetrieb:**
 - professionelle Werbung und aktiver Verkauf;
 - Weiterentwicklung bei Angebotsgestaltung und Profilierung als Slow Food Travel-Partnerbetrieb;
 - Gewinnung neuer Gästezielgruppen;
 - höherer Bekanntheitsgrad;



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Kosten für Gastronomiebetriebe der NLW:

BETRIEB	Gastronomie NLW Okt.16 – April 17	Gastronomie NLW ab Mai 17	Gastronomie, extern ab Mai 18
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung, SFT-Lizenz	€ 110,00	€ 110,00	€ 110,00
Marketing und Vertrieb	€ 200,00	€ 400,00	€ 400,00
Lizenzgebühr			€ 350,00
Summe	€ 410,00	€ 610,00	€ 960,00
ab 2. Jahr	€ 410,00	€ 610,00	€ 960,00
+ Slow Food Convivium-Mitgliedschaft	€ 50,00/Jahr		

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Leistungen & Nutzen für **Lebensmittelproduzenten:**

- **Produktentwicklung und Qualitätssicherung:**
 - Organisation der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel;
 - Unterstützung bei der Ausarbeitung der Erlebnisbausteine;
 - Beratung bei der Umsetzung der Slow Food-Qualitätskriterien
 - Hilfestellung bei der Umsetzung der Erlebnisbausteine;
- **Marketing: Werbung und Vertrieb:**
 - Werbung und Präsentation in den Werbemitteln;
 - Präsentation auf der offiziellen Webseite von www.slowfood.travel
 - Übernahme in das regionale Buchungssystem für den Online-Vertrieb;
 - Bereitstellung von Fotomaterial für betriebseigene Werbung;
 - Erhalt der internationalen Markenlizenz für Slow Food Travel;
- **Nutzen für Partnerbetrieb:**
 - professionelle Werbung und aktiver Verkauf;
 - Weiterentwicklung bei Angebotsgestaltung und Profilierung als Slow Food Travel-Partnerbetrieb;
 - Gewinnung neuer Gästezielgruppen;
 - Verkauf der Produkte in den Partnerbetrieben;



Kosten für Lebensmittelproduzenten der NLW:

BETRIEB	Produzent Okt.16 – April 17	Produzent NLW ab Mai 17	Produzent, extern ab Mai 18
ARGE-Mitgliedsbeitrag	€ 100,00	€ 100,00	€ 100,00
Produktentwicklung, Beratung, Qualitätssicherung, SFT-Lizenz			
Marketing und Vertrieb	€ 200,00	€ 400,00	€ 400,00
Lizenzgebühr			€ 350,00
Summe	€ 300,00	€ 500,00	€ 950,00
ab 2. Jahr	€ 300,00	€ 500,00	€ 850,00

Modell für Abrechnung der Erlebnisbausteine:

- **Var. A): Provision pro Teilnehmer am Erlebnisbaustein**
- **Var. B): Fixpreis pro Erlebnisstag (unabhängig von Teilnehmerzahl)**

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Kriterienkataloge für Partnerschaften von Slow Food Travel Alpe Adria

- Beherbergung (Hotels, Gasthöfe, UaB);
- Ferienwohnungen;
- Gastronomie;
- Lebensmittelproduzenten, Lebensmittelhandwerker



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION

Informationen

- www.slowfood.travel
- NLW Tourismus Marketing GmbH
Ulrike Burgstaller
T. 04282 3131 327, ulrike.burgstaller@nlw.at
- ARGE Slow Food Travel Alpe Adria:
Eckart Mandler, Projektleiter,
T. 0664 1567412, info@mandler.info