

Presseinformation 09. Juli 2020, Hermagor

Regionale Produzenten und Spitzenköche wurden von Slow Food Alpe Adria zum Schnecken Treffen 2020 auf die Zollnersee Hütte gebeten

Es waren die besten Köche aus der Region Weissensee und Gailtal die Kostproben aus ihrer „Slow Food“-Küche hoch über dem Gailtal – vor der Zollnersee Hütte des ÖAV (Österreichischer Alpenverein-Obergailtal Lesachtal), dem höchstgelegenen Slow Food Betrieb Österreichs, auf 1.741 Meter Seehöhe – kredenzt und in- und ausländische Journalisten von der Vielfalt und Kreativität begeisterten.

Anlass war das „1.Schnecken Treffen“ der mit Slow Food-Schnecken ausgezeichneten KöchelnInnen und ProduzentInnen der Region Weissensee, Gailtal, Gitschtal und Lesachtal.

Gastgeber war die weltweit erste Slow Food Travel-Region, in der die besten Slow Food Betriebe im Westen Kärntens aus Überzeugung die Philosophie von Slow Food leben. Sie geben ihr Wissen über gute, saubere Lebensmittel und deren kreative Veredelung gerne weiter. Es war ein gemeinsames starkes Auftreten mit ihren SlowFood-Produzenten, mit denen sie sich im täglichen Betrieb Hand in Hand für den Erhalt der Biodiversität einsetzen. Symbolträchtig kredenzt die Spitzenköche auf der einzigen und besten Slow Food-Schutzhütte des ÖAV bei den Almgastwirten Maria und Toni Taurer von der Zollnersee Hütte ihre besonderen Speisen.

Die besten Slow Food Köche kochten vor der eindrucksvollen Kulisse der Gailtaler-Bergwelt

Mit den Slow Food-Chefs und Köchen Hannes Müller vom Genießerhotel „Die Forelle“ am Weissensee (5 Schnecken), Florian Bucar, Chefkoch im Biohotel der daberer in St. Daniel (5 Schnecken), Manuel Ressi vom „Bärenwirt“ in Hermagor (4,5 Schnecken), Ingeborg Daberer im „Gasthof Grünwald“ (4,5 Schnecken), Johann Steinwender vom Schloss Lerchenhof in Hermagor (4,5 Schnecken), Hans Plattner vom Alpenhof am Nassfeld (3 Schnecken) und dem jungen Team vom Tröpolacherhof (3 Schnecken) standen die besten Slow Food-Köche Kärntens diesmal nicht am Herd, sondern bereiteten die Speisen über offenem Feuer zu oder zeigten wie sie Eingemachtes in vollendeter Form präsentieren. Ihre Küche basiert auf den Prinzipien von gut, sauber und fair und sie brachten die regionalen Besonderheiten der Landschaft sowie wild Gesammeltes von Wald und Wiese auf die Teller. Der weiße Gailtaler Landmais von Sepp Brandstätter spielte hier eine ebenso wichtige Rolle wie die Reianke aus dem Weissensee und das Sauerteigbrot der Bäckerei Matitz-Stiefelbäck. Der Weinspeck vom Hermagorer Schloss Lerchenhof sowie die Käsespezialitäten vom Biokäsehof Zankl rundeten das vielfältige Angebot ab. Die Spitzenköche demonstrierten eindrucksvoll wie mit regionalen Rohstoffen und Zutaten geschmackvolle und vielfältige Speisen zubereitet werden können.

„Bei dieser kulinarischen Initiative rund um Slow Food geht es auch um den Wunsch der Konsumenten nach Authentizität, die Sehnsucht nach dem Ursprünglichen und nach ehrlichen Produkten aus den Kärntner Tälern. Mit den vielen regional, handwerklich hergestellten Lebensmitteln wird der Wunsch nach Slow Food mehrfach erfüllt“, erklärt Christian Kresse, Mitinitiator und Chef der Kärnten-Werbung.

Ausreichend Gelegenheit zum Kennenlernen, Verkostungen und Mitmachen gibt es diesem Sommer noch bei den zahlreichen Slow Food Travel-Erlebnisprogrammen, die auf www.slowfood.travel gebucht werden können.

Herbstliche Genießer-Touren zu den Slow Food-Pionieren in Kärnten

Wer Urlaub mit Slow Food kombinieren möchte, kann im kommenden Herbst noch weiter spannende und abwechslungsreiche Slow Food Travel-Touren durch das „köstlichste Eck Kärntens“ planen. So nennt der Edelgreißler Herwig Ertl seine Region liebevoll. Er leitet das Slow Food Convivum Alpe Adria, das Epizentrum der Slow Food-Bewegung in Kärnten. Diese Reisen erzählen die Geschichte der Produkte und ihrer Menschen, die nach traditioneller Art gute und saubere Lebensmittel erzeugen:

- Reisen und Geschichten rund um das Korn und den Mohn stehen von 25. bis 28. August im Lesachtal am Programm, wo das Lesachtaler Brot verkostet wird.
- Mit den besten Köchen am Herd stehen und ihnen bei der Zubereitung von ausgefallenen Speisen über die Schulter schauen, können Reisende vom 13. bis 19. September. Ein besonderes Highlight ist aber die „Bauer & Koch“-Erntedankgala am 10. Oktober im Genießerhotel „Die Forelle“.
- Vom 21. bis 26. September sind Reisende dann nochmals dem Geschmack der Bergmilch auf der Spur und lernen dabei die Käsebauern und deren Handwerk kennen.

Informationen: www.slowfood.travel T. +43 4282 3131-0

Pressekontakt:

Gerald Kroschel, BA MA
PR | Media Relations | Social Media
NLW Tourismus Marketing GmbH
Wulfeniaplatz 1, 9620 Hermagor, Österreich
TEL: +43 (0) 4282 / 31 31 313
MOB: +43 (0) 664 / 88 23 35 99
MAIL: gerald.kroschel@nlw.at
WEB: www.nlw.at