

Kulinarisches Ausbildungsprogramm gestartet

Slow Food Travel Region bildet erste Genussbotschafter:innen aus

Erstauflage ausgebucht! Weltweit erste Slow Food Travel Region schafft mehrstufiges Ausbildungsprogramm zum Thema gesunde, nachhaltige und klimafreundliche Ernährungs- und Esskultur. Rund 15 angehende Genussbotschafter:innen befinden sich aktuell in Ausbildung und sollen künftig Aufklären, Vorstellen und nachhaltige Lebensmittelhandwerker:innen und ihre Produkte noch mehr in den Mittelpunkt rücken. Die Zertifikatsverleihung der ersten Genussbotschafter:innen findet am 13. Mai im Rahmen von Slow Food Grenzenlos – Markt des guten Geschmacks beim Hotel Schloss Lerchenhof statt.

Die kulinarische Vielfalt vom Lesachtal über das Gail- und Gitschtal bis zum Weissensee ist groß und großartig. In Zusammenarbeit mit der Klima- und Energiemodellregion Tourismus (KEM) stärkt man mit der Offensive das zentrale Anliegen, das Wissen über besonders wertvolle Lebensmittel, deren Verarbeitungstechniken und -methoden sowie regionale Produkte als Kulturgut zu bewahren und an jüngere Generationen weiterzugeben.

Bildungsangebot für nachhaltige Ernährungs- & Esskultur

In einem mehrstufigen Ausbildungsprogramm (3 Module) werden Interessierte zu Wissensvermittlern & Trendsettern. Sie sollen über die Herkunft und Verarbeitung der Produkte sowie deren Erzeuger Geschichten erzählen und so die Begegnungen zwischen Produzenten und Konsumenten zu einem spannenden, wissenswerten Genusslebnis machen. Die Neo-Genussbotschafter leiten Verkostungen, Betriebsführungen, besondere Caterings an besonderen Standorten, Mitmach-aktionen oder führen Kochkurse durch. Sie unterstützen die Gastronomie, helfen bei Schulungen, halten Vorträge, präsentieren auf Veranstaltungen und sind Begleiter bei Pressereisen.



Kontakt:

Alexandra Risslegger, Klima- und Energiemodellregion Tourismus
9620 Hermagor | T +43 664 8894 1088 | E alexandra.risslegger@region-hermagor.at