

Slow Food Travel Destination  
Sommer 2016

## Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten zu Gast auf der größten Slow Food Messe der Welt

### Kärnten bietet Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks

**Auf der größten Slow Food Messe der Welt, der Terra Madre Salone del gusto, präsentieren das Kärntner Gailtal und Lesachtal vom 22. – 26.09.2016 die erste Slow Food Travel-Destination der Welt. Die Kooperation von Slow Food International, der Kärnten-Werbung und den Lebensmittelproduzenten gilt als Vorbild für eine neue Art des kulinarischen Reisens.**

Es ist eine Reise hinein in die Täler, zu ihren Menschen und Geschmäckern. Eine Reise zu den traditionellen Lebensmittelproduzenten und ihrem überlieferten Wissen und altem Handwerk. Brot backen, Käse produzieren, bei der Herstellung von Gailtaler Speck dabei sein, sehen wie Imkerei funktioniert, Wildkräuter bestimmen und in der Küche einsetzen.

Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten heißt aktive Teilnahme, Wissensvermittlung und gute, saubere und faire Produkte aus der Landwirtschaft. Über Kochkurse, Betriebsführungen und die Mitarbeit bei der Lebensmittel- und Getränkeproduktion wird eine Brücke zwischen Gast und Region gebaut und Verständnis für das Erhaltenswerte geschaffen.

„Es geht um die Sehnsucht nach dem Ursprünglichen. Mit unserem reichhaltigen Angebot an regionalen, handwerklich hergestellten Lebensmitteln im Gailtal und Lesachtal können wir sie unseren Gästen mehrfach erfüllen. Es freut uns ungemein, mit dieser Region die weltweit erste Slow Food Travel Destination zu sein“, so Christian Kresse, Geschäftsführer der Kärnten Werbung. Das Pilotprojekt „Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten“ ist eine Kooperation von Slow Food International und Kärnten und über die NLW Tourismusmarketing buchbar.

Kärnten und Slow Food International erarbeiten am Pilotprojekt Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten die Basis für das weltweit geplante Reise-Konzept. In einem Handbuch werden die Kriterien für Slow Food Travel generisch so zusammengefasst, dass sie international für alle Regionen umsetzbar sind. Mit nachhaltigen touristischen Produkten und Dienstleistungen und dem Einbinden der Reisenden in die Lebensmittelproduktion soll eine andauernde Wertschöpfung in der Destination gesichert werden.

**Slow Food Travel Frühstück.** Entsprechende Kooperationsangebote werden von den Hotels, Gasthäusern und Pensionen sehr gerne angenommen und umgesetzt. Wie etwa das „Slow Food Travel Frühstück“, das von Barbara van Melle, Leiterin von Slow Food Wien und Koordinatorin des internationalen Projekts, entwickelt wurde. Slow Food Travel Reisende dürfen sich am Frühstückstisch über regionale Käse, Schinken, Bio-Eier und Kräutertees freuen, über Sauerteigbrot und Handsemmeln, frische Bauernbutter und heimische Marmeladen. Und wenn die innerbetriebliche Struktur des Beherbergungsbetriebes es erlaubt, wird das Slow Food Travel Frühstück an den Tisch serviert.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION



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



ARGE Betriebskooperation  
Slow Food Travel Alpe Adria  
9635 Dellach im Gailtal  
St. Daniel 17, Austria

T +43 4718 677 oder  
+43 4282 3131-0  
[www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)

UID-Nr ATU 698 72 006  
FA Spittal-Villach  
BIC KSPKAT2KXXX  
IBAN AT802070604500341401

### Auszug aus dem Slow Food Travel Programm:

- Speckseminare im Hotel-Restaurant Biedermeierschlössl Lerchenhof in Hermagor. Hier wird in der betriebseigenen Hoffleischerei und Räucherei gezeigt, wie nach alter Tradition Speck erzeugt wird.
- Mühlenwanderweg und Brotbackkurs im Lesachtal. Die Lesachtaler Brotherstellung wurde von der UNESCO zum „immateriellen Kulturerbe“ erkoren. Auf sechs Kornäckern wird wieder Getreide angebaut und in fünf Mühlen wird heute noch gemahlen, gemeinsam gebacken wird das berühmte Lesachtaler Brot in der Brotbackstuben der Bergbauernhöfe.
- Weißer Landmais. Führungen, Verkostungen und Kochkurse in Würmlach. Der Gailtaler „Weiße Landmais“ ist eine alte Maissorte, die absolut hochwertig, Gentechnik-frei und nicht zuletzt besonders gut zur Herstellung von Polenta und anderen Gerichten geeignet ist. Sepp Brandstätter baut ihn großflächig an und bittet in sein Haus zu Führungen und Verkostungen. Kochworkshops mit Landmais werden bei den Slow Food ausgezeichneten Restaurants von Haubenköchin Sissi Sonnleitner in Mauthen und von Gudrun und Ingeborg Daberer im Gasthof Grünwald in St. Daniel angeboten.
- Einblick in Käseproduktion und Verkostung am Bergbauerndorf der Familie Zankl in Stollwitz in Dellach im Gailtal. In reiner Handarbeit wird hier ausschließlich Bio-Heumilch der hofeigenen Kühe zu Rohmilchkäse-Spezialitäten verarbeitet.
- Führungen der Imkerei Zwischenbrugger in Dellach und Verkostung von Gailtaler Honigspezialitäten, Waldhonig und Honiglikör. Seit vier Jahren betreibt Herbert Zwischenbrugger sein Hobby gemeinsam mit seiner Frau Marlies. 42 Wirtschaftsvölker mit rund 20 Millionen Bienen produzieren rund 1.500 Kilogramm Honig.

**Offizielle Stimmen.** Christian Kresse freut sich über die Begeisterung und Unterstützung der Partner. „Slow Food ist einer der großen Trends der Zukunft. Mit der Slow Food Travel Destination reagieren wir zeitgemäß auf die Anforderungen des Marktes. Dank der Unterstützung unserer Partner können mit diesem Slow-Food-Angebot unsere Gäste nicht nur gut und regional essen, sondern die Lebensmittel mit allen Sinnen auch selbst erfahren.“

„Die Region verfügt über ein großes Potential, eine Vielzahl an Produzenten, ausgezeichnete Gasthäuser und familiäre Beherbergungsbetriebe. Mit Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten haben wir die Möglichkeit, unsere große Kompetenz im Bereich Kulinarik und unsere regionale Vielfalt unter Beweis zu stellen“, so auch Christopher Gruber, Geschäftsführer der Region Nassfeld, Lesachtal und Weissensee.

**Slow Food.** „Fast Food hat im Namen von Produktivität und Rendite unser Leben verändert und bedroht unsere Umwelt. Slow Food ist die richtige und zeitgemäße Antwort. In der Weiterentwicklung des Geschmacks liegt die wahre Kultur, nicht in seiner Verarmung.“

Hier kann der Fortschritt dank eines internationalen Austauschs von Geschichten, Wissen und Projekten seinen Anfang nehmen. Slow Food sichert uns eine bessere Zukunft. Slow Food ist eine Idee, die viele befähigte Anhänger braucht, damit aus der (langsamen) Regung eine weltweite Bewegung wird, deren Symbol eine kleine Schnecke ist.“  
(aus: Das Manifest von Slow Food International, verabschiedet auf der Gründungsversammlung der Internationalen Slow Food Bewegung. Paris, 9. Dezember 1989)

#### Die Projektpartner

- Slow Food International
- Slow Food Convivium Alpe Adria
- ARGE Slow Food Travel-Betriebskooperation Alpe Adria (5 Leitbetriebe)
- Kärnten Werbung
- Österreichisches Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft und EU
- Region Nassfeld Lesachtal Weißensee
- Tourismusverband Lesachtal
- Kötschach-Mauthen, Dellach/Gail, Kirchbach
- Proponenten aus dem Kreis der Produzenten, Gastwirte und Hotelleriebetriebe

#### Ausführliche Informationen:

ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria  
c/o NLW-Tourismus Marketing GmbH  
9620 Hermagor, Wulfeniaplatz 1  
[www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)  
T. 0043 4282 3131 0

September 2016