

alpe adria

magazin
reisen mit genuss

P.b.b. Verlagsort 9020 Klagenfurt Plus. Zeitung 12Z039161 P Erscheinungsort Klagenfurt Nr. 20, September 2014 Foto: Österreich Werbung, Weinhäupl Italien/Slowenien: € 6,20 Kroatien: 47 Kuna € 5,80

MAILAND

Portrait einer Diva

Großglockner

Alle Wege zum Gipfel

Die Genuss-Kommunisten

Slowfood

FERRARA!

Mit dem Bike nach Grado
**ALPE-ADRIA-
RADWEG**

Apfelstraße & Lavanttal
Alles Apfel

GÖRZ!

Salzkammergut

Das wunderbare Seen-Reich



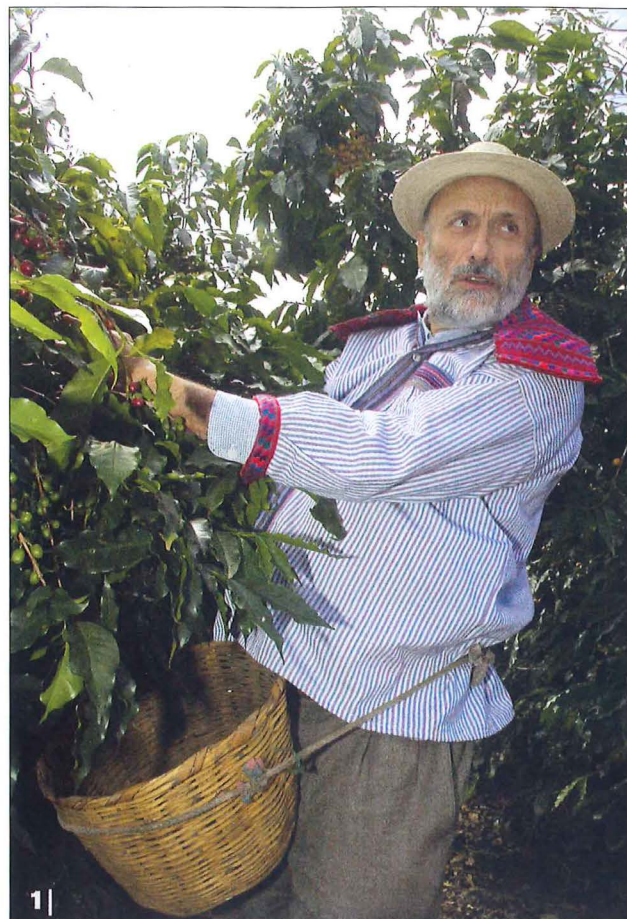
Wanderaccessoires - Restauranttests - Kochkurse in Grado - Kurzurlaubstipps - Tour de Käs



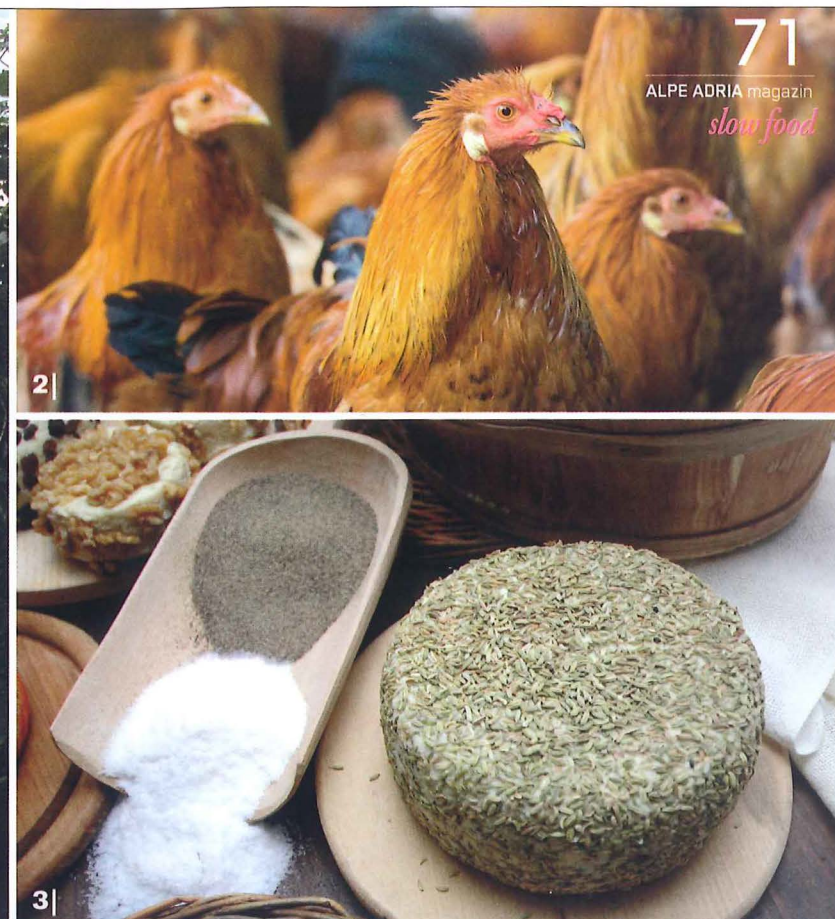
Genuss-Kommunismus

Seit 1982 verändert die italienische Organisation Slow Food die Kulinarikwelt. Im Kampf gegen Verfastfoodung und schlechtes Essen kümmert sie sich in 130 Staaten um die Bewahrung authentischer Lebensmittel und editiert bemerkenswerte Lokalführer. Georges Desrués über einen Verein mit kommunistischen Wurzeln.

GEORGES DESRUÉS TEXT XSLOWFOOD, DESRUÉS, PRAZAK FOTOS



1|



3|

Alles begann an einem feuchtkalten Herbsttag des Jahres 1982, als ein kleines Grüppchen piemontesischer Jung-Kommunisten nach einer beschwerlichen Reise spätabends im toskanischen Brunello-Ort Montalcino eintraf, wo ihre örtlichen Parteigenossen in der Casa del Popolo mit einem Abendessen auf sie warteten. „Wir waren müde, ausgefroren und vor allem hungrig“, erinnert sich Carlo Petrini, „doch das, was uns die toskanischen Genossen zu essen gaben, spottete jeder Beschreibung.“

So schlecht war das Abendessen, so lieblos zubereitet und so ungesellig geteilt, dass Petrini und seine Gefährten nach ihrer Rückkehr ins Piemont beschlossen, eine Untergruppe der kommunistischen Kulturorganisation ARCI zu gründen, die sich Arcigola nannte und mit Esskultur, Genuss und Landwirtschaft beschäftigen sollte. „Den Genossen in der Toskana hatten wir einen Brief geschrieben, in dem stand, dass wer seine Gefährten so behandle, eigentlich ein Reaktionär sei und nicht die Würde verdiene, Kommunist genannt zu werden“, erzählt Petrini und lacht laut. Die Reise nach Montalcino sei der Auslöser dafür gewesen, dass sich ein linksgerichteter Verein erstmalig der Themen Essen, Trinken und Geselligkeit angenommen habe. „Uns allen wurde plötzlich bewusst, dass es so etwas wie ein universelles Menschenrecht auf Genuss gibt, und das zu verteidigen ein Anliegen der Linken sein sollte“, sagt Petrini.

Als einige Jahre später – von den Kommunisten hatte man sich inzwischen längst distanziert – die amerikanische Restaurant-Kette McDonald's ihr erstes Lokal im Zentrum von Rom eröffnete, organisierten die Arcigola-Mit-

glieder eine Art Protest gegen das Prinzip selbst von Fastfood, in dem sie vor dem Lokal Nudelgerichte gratis an die Passanten verteilten. Dieser Moment wird allgemein als die Geburtsstunde der Slow Food Bewegung angenommen, die zuerst in Italien und später in der ganzen Welt schnell wachsen sollte und heute weit über 100.000 Mitglieder in 130 Staaten der Welt vereint.

Absurd schnelles Essen

„Auf den Namen Slow Food sind wir gekommen, weil uns die Idee von Schnelligkeit beim Essen von Anfang an absurd erschien“, sagt Petrini, der die Bewegung gründete und bis heute als deren Präsident amtiert, „dass Qualität Zeit braucht, ist doch kein Geheimnis. So gut wie alles, was gut schmeckt, ist mit Muße und ohne Eile hergestellt, braucht Zeit, um Geschmack zu entwickeln, zu reifen oder zu lagern.“ Hinzu komme noch, dass alleine und schnell zu essen, womöglich noch im Auto, den kulturellen Traditionen Italiens widerspreche und dem Verständnis der Italiener für Geselligkeit. „In Italien wie anderswo kommt dem Esstisch eine ganz wesentliche soziale Bedeutung zu“, sagt der studierte Soziologe, „gerade in unserer Zeit, wo alles so schnell gehen muss und kaum jemand noch Zeit hat, dient er als Ort der Entschleunigung und der Kommunikation zwischen Familienmitgliedern, Freunden oder Kollegen.“

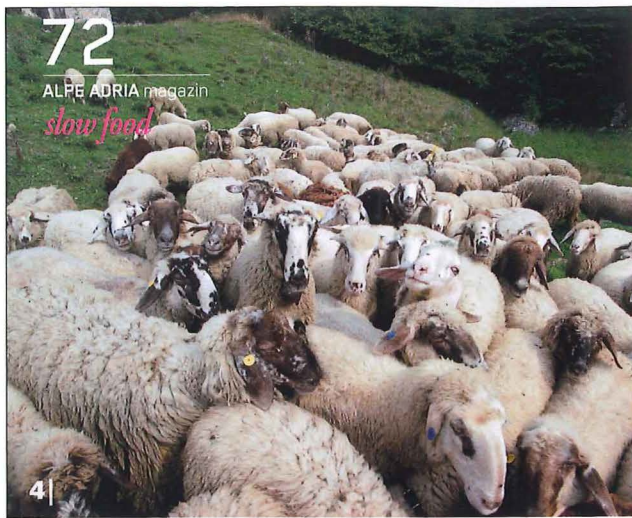
Darum brachte man bald nach der Gründung der Bewegung einen Lokalführer namens „Osterie d'Italia“ heraus, der jene Lokale auflisten sollte, in denen diese Entschleunigung und Geselligkeit noch zu finden waren, und die

(01) Mit Slowfood gegen schlechtes Essen: Carlo Petrini. (02) Überlebte dank Slowfood: Kapau von Morozzo. (03) Slowfood veranstaltet auch Käse-Messen.

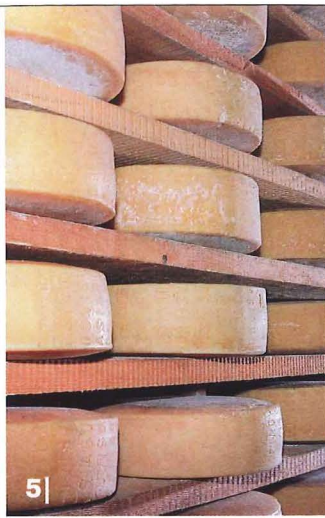
Zum Buch

Slow Food Österreich. Seit 2013 hat auch Österreich einen Slowfood-Lokalführer (Herausgeber Georges Desrués, Severin Corti). Die Ausgabe 2015 kommt im Dezember erstmals im Echo-Verlag.

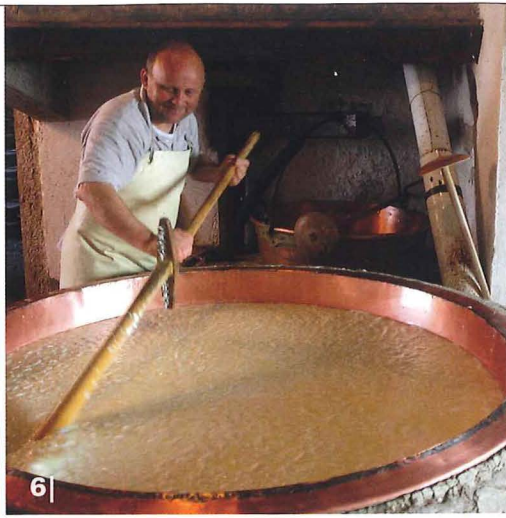




4|



5|



6|



7|



8|



9|

(04) In Deutschland gibt es eine Slow Schaf Messe. (05) Auch der Asiago-Käse ist Slowfood-geschützt. (06) Die hohe Kunst des KäSENS in den Bergen ober Verona.

(07) Auch Reis ist ein Presidio von Slowfood.

(08) Köstlichkeit aus Görz: Radicchio Rosa di Gorizia.

(09) Österreichischer Beitrag: Elsbeerenbaum.

zugleich die erstaunliche Vielfalt der italienischen Regionalküchen widerspiegeln und ihre Produkte von Erzeugern aus ihrer jeweiligen Umgebung beziehen würden.

Erfolgreicher Osterie-Führer

„Die Osteria ist der wohl italienischste aller Lokaltypen“, sagt Petrini, „damals war sie fast ausgestorben, weil die meisten Wirte versuchten, ihre Gäste mit ausländischen Produkten und Gerichten zu beeindrucken und darauf abzielten, die Kategorie des einfachen Gasthauses zu verlassen und in jene der internationalen Restaurants aufzusteigen.“ Doch habe der Slow Food Lokalführer in den über 20 Jahren seines Bestehens einiges bewirkt und bei etlichen Wirten zu einem Umdenken geführt. Die Folge war, dass der Begriff Osteria aufgewertet wurde und heute wieder für ein einfaches Lokal steht, das mit seinem kulturellen und landwirtschaftlichen Umfeld verwachsen ist. Und in dem sowohl Einheimische verkehren als auch Reisende auf der Suche nach Speisen und nach einer Form von Gastlichkeit, die den Geist des Ortes, der Region oder Gegend widerspiegelt.

„Es ging uns niemals um pure Nostalgie“, betont Petrini, „ganz im Gegenteil wollten wir einen neuen Typ von Lokal fördern, der zwar auf Althergebrachtem aufbauen würde, ohne sich dabei aber als Zitat der Vergangenheit zu

verstehen. Ich denke, dass uns das mit dem Osterie d'Italia Guide gelungen ist.“ Inzwischen wurde das Modell ins Ausland exportiert und es erscheinen auch in Österreich und Deutschland Slow Food Lokalführer, die sich an die Vorgaben der Bewegung halten.

Die neben dem Gasthausführer für das breite Publikum wohl sichtbarste unter den zahlreichen Aktivitäten von Slow Food ist mit Sicherheit die Errichtung von sogenannten Presidi. Worunter man ein Lebensmittel, eine Nutzpflanzen- oder Nutztierart versteht, dessen Erzeugung beziehungsweise deren Anbau oder Aufzucht heute nur mehr sporadisch erfolgt und in manchen Fällen sogar zu verschwinden droht. Auf die Idee des Presidios kam Petrini, als er eines Tages das traditionelle Fest des Kapauns im Ort Morozzo in seiner piemontesischen Heimat besuchte.

„Es war ein desolater Anblick“, erzählt er, „nur mehr eine Handvoll Züchter tat sich die aufwendige Aufzucht der kastrierten und gemästeten Hähne überhaupt noch an, weil sie keine Abnehmer mehr dafür finden konnten.“ Also beschloss der Slow Food Gründer kurzerhand, seine Mitglieder zusammenzutrommeln und den Bauern das Doppelte des verlangten Preises zu zahlen, um sie zu motivieren, dieses alte piemontesische Festtagsgericht weiterhin zu erzeugen. Die Rechnung ging auf, heute erfreut sich der Kapaun von Morozzo wieder starker Beliebtheit und hohen Ansehens bei Gourmets in ganz Italien.

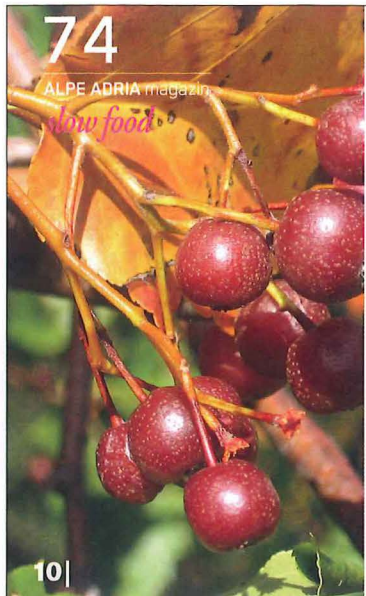
ENDE DER DURSTSTRECKE!

NEU
IN DER
FLASCHE
JETZT IM
HANDEL!



Villacher
EIN BIER WIE WIR

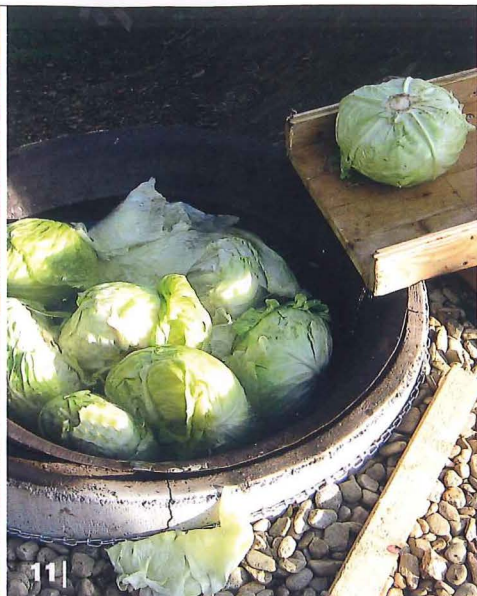
villacher.com



74

ALPE ADRIA magazin
slow food

10|



11|



Österreichische Presidi: Elsbeere, Grubenkraut und Gemischter Satz.

UNESCO für Lebensmittel

Zur Errichtung, Kontrolle und Betreuung der Presidi wurde die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt gegründet, die sich als eine Art UNESCO für Lebensmittel versteht und in ihren Presidi so etwas wie ein Weltkulturerbe sieht – dementsprechend rigoros wendet sie ihre Kriterien an. „Bevor wir ein Lebensmittel zum Presidio erklären“, sagt Piero Sardo, der Leiter der Stiftung und Mitstreiter Petrinis der ersten Stunde, „prüfen wir ganz genau, ob beispielsweise Kühe auch kein genmanipuliertes Kraftfutter bekommen und artgerecht gehalten werden; ob man die Pflanzen tatsächlich biologisch anbaut; ob die Herstellungsmethoden wirklich traditionell und in ihrem Gebiet kulturell verankert sind; und dass keine industriell arbeitende Firma hinter der Sache steht.“ Denn in erster Linie gelte der Schutz ja den Kleinbauern und ihrer Arbeit, die dazu beitragen, die biologische Vielfalt und die Umwelt zu bewahren, so Sardo.

Das erste Presidio im Ausland wurde 2003 gegründet. Dabei handelte es sich um ein Sensfamenöl aus dem indischen Uttar Pradesh. Mittlerweile gibt es an die 150 Presidi außerhalb Italiens, darunter so unterschiedliche wie Wildreis vom Indianer-Stamm der Anishinabeg im Norden Minnesotas; eine bedrohte Rasse schwarzer Schweine im französischen Baskenland; Rosinen aus alten afghanischen Traubensorten; und nachhaltig gefischter Hummer aus dem holländischen Zeeland. Und um den immer strenger werdenden Hygienevorschriften in manchen Ländern entgegenzuwirken, hat man beispielsweise in Irland und den USA kurzerhand die gesamte Rohmilchkäse-Produktion unter Schutz gestellt.

Geschützter Gemischter Satz

„Die Presidio-Produkte erzählen die Geschichte einer Gegend und der Menschen, die sie herstellen, anbauen, züchten oder fischen“, erklärt Stiftungs-Leiter Sardo. Interessierte Hersteller müssen ein Dossier einschicken, an Hand dessen diskutiert wird, ob es sich tatsächlich um etwas Schützenswertes handelt, das nach den verlangten Krite-

rien hergestellt wird. Ist dem so, wird weiter geprüft, besucht, besprochen und dann erst entschieden, ob das Produkt auch wirklich würdig ist, in den Presidio-Adel erhoben zu werden. In Österreich ist das bisher fünf Lebensmitteln gelungen. Nämlich der Elsbeere aus dem Wiesenwienwald, dem Grubenkraut aus dem steirischen Wechselgebiet, der Wiener Weinbaumethode des Gemischten Satzes, dem Wachauer Safran sowie einer alte Roggensorte aus dem Salzburger Lungau (S. Info-Teil). „Natürlich haben manche Presidi mehr Erfolg als andere“, gesteht Sardo ein, „oft kommt es auf das jeweilige Land und die Region an, und darauf, wie sehr die lokalen Politiker hinter dem Projekt stehen.“ So sind vor allem in Italien aus einigen Lebensmitteln, die zu verschwinden drohten, Erfolgsstories geworden, die Besucher aus aller Welt anziehen und von den Tourismus-Büros dementsprechend vermarktet werden, um die lokale Landwirtschaft und Identität zu bewerben. Darunter etwa die alte Artischocken-Sorte Violetto di Sant’Erasmo, die alljährlich zahlreiche Besucher im April zur Ernte auf die ansonsten verschlafene gleichnamige Insel in der Lagune von Venedig lockt. Oder der mythische Käse Formadi Frant, der in den Kellern einiger weniger Erzeuger in den Karnischen Alpen in einer uralten Salzlake reift. Oder auch die Rosa di Gorizia, eine einzigartige Radicchio-Sorte, die ausschließlich in der Umgebung der namensgebenden friulanischen Stadt Görz von gerade einmal sieben Erzeugern angepflanzt wird.

Zusammengeschlossen sind die Presidi und ihre Erzeuger im sogenannten Terra Madre Netzwerk, das ebenfalls von Slow Food gegründet wurde und aus tausenden Bauern, Fischern, Sammlern, Hirten und Lebensmittelherzeugern besteht, die alle zwei Jahre anlässlich eines Treffens in Turin zusammenkommen, um Erfahrungen auszutauschen und Strategien zu besprechen und zu beschließen. Auch regionale Treffen wie etwa in Südamerika, Afrika oder am Balkan werden regelmäßig abgehalten. „Slow Food versteht sich“, sagt Carlo Petrinis, „als die Interessensvertretung einer Gruppe von Menschen, die ansonsten keine Interessensvertretung hat – nämlich der Kleinbauern dieser Welt.“ ■



13|



14|

75

ALPE ADRIA magazin
slow food

Info

Slow Food Presidi Österreich

10 Elsbeere

Wenn es Herbst wird im Wienerwald, erstrahlt eine Baumart in ganz besonders leuchtendem Orange: der Elsbeerbaum. Von ihm werden manche Exemplare über 200 Jahre alt und bis zu 30 Meter hoch. Darum hat Veronika Mayer aus dem Ort Michelbach eine lange Leiter, einen Stoffsack und einen Lederriemen dabei, mit dem sie sich an dem Baum schnallt, wenn sie hinaufsteigt in die Baumkronen, um die kleinen Elsbeeren zu ernten.

„Ungefährlich ist das nicht“, sagt die Obstbäuerin, die sich heuer insgesamt 150 Kilogramm Beeren von ihren drei Bäumen erwartet. Daraus wird hauptsächlich Schnaps gebrannt. Und zwar nur sehr wenig. Denn für einen Liter brauche man schon an die 25-30 Kilogramm handgepflückter und -gerebelter Beeren. „Das Schnapsbrennen aus Elsbeeren hat bei uns seit Jahrhunderten Tradition“, sagt Frau Mayer. Doch viele der Bäume seien schon sehr alt und könnten bald brechen. Darum hat der Verein zur Erhaltung der Elsbeere auch eine kleine Baumschule angelegt, in der schon Nachkommen für eine etwaige Auspflanzung bereit stehen. „Denn solange wir Schnaps brennen, kann der Weiterbestand des Baumes gewährleistet werden“, so Mayer.

11 Grubenkraut

So richtig in Vergessenheit geraten war das Grubenkraut eigentlich nie. „Die alten Leute aus der Gegend haben ständig davon gesprochen, wie gut es früher geschmeckt hat, wie knackig und überhaupt besonders es war“, sagt die Bäuerin Waltraud Frohofer aus Fischbach in der Oststeiermark, „und von den Gruben waren auch noch einige erhalten.“ Das habe sie neugierig gemacht und so entschied sie sich, es selbst wieder zu probieren, Kraut in Erdgruben zu vergären. Im Unterschied zu Sauerkraut funktioniert das ohne Zugabe von Salz. Und auch das Grund-

material unterscheidet sich. „Die gleichgroßen, kompakten, modernen Krautköpfe eignen sich weit weniger für die Grube als die ungleichen und loseren Köpfe der alten Sorten“, sagt Frohofer. Diese werden zuerst kurz in einem Kupferkessel über Holzfeuer abgekocht; danach in der Herbstsonne drei Tage lang gebleicht und schlussendlich über vier bis fünf Monate durchgegoren (Sauerkraut braucht dafür lediglich sechs Wochen). Das Resultat ist ein besonders knackiges, nur leicht saures Kraut, das es seit Generationen nur hier im steirischen Wechselgebiet gibt.

12 Gemischter Satz

„Eigentlich war es sein schlechter Ruf, der den Gemischten Satz gerettet hat“, sagt der Stammersdorfer Winzer Fritz Wienerer. Denn lange Zeit wurde beim Heurigen ja gar nichts anderes verlangt als möglichst charakterfreier Wein aus der Schankanlage. Darum hatten die Wirte/Winzer auch gar keinen Grund, sich dem internationalen Trend anzupassen und ihre alten, gemischt gepflanzten Weinberge durch reinsortige Reben zu ersetzen. Und so gibt es heute im Wiener Stadtgebiet noch geschätzte 60 Hektar dieser alten Weinbaumethode. „Früher einmal“, so Wienerer weiter, „ging es darum, auch bei schlechten Klimabedingungen und Jahrgängen zumindest einen Teil der Trauben zu ernten.“ Heute aber stünde der Gemischte Satz für „Terroir pur“. Denn statt sich durch den Charakter einer einzigen Sorte auszudrücken, widerspiegle der Wein ausschließlich die Bedingungen des Bodens, des Klimas und die Arbeit des Winzers. Absatzprobleme hat der Gemischte Satz heute zwar keine mehr, doch ist sehr wohl gefährdet durch fortschreitende Urbanisierung und steigenden Immobiliendruck. Was nach Aufwertung und Schutzmaßnahmen für den Wein aus Wien verlangt – und also nach einem Presidio.

13 Tauernroggen

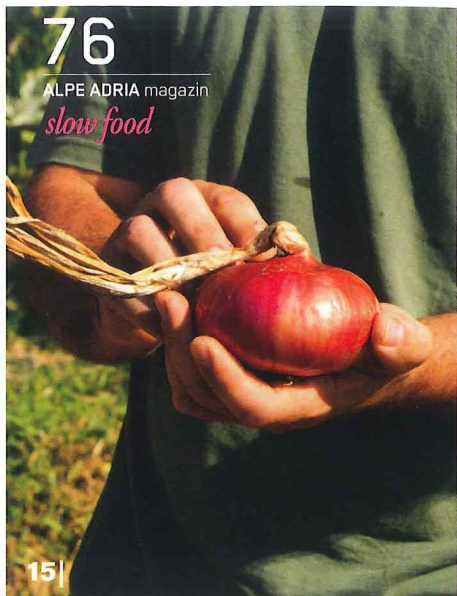
Im Salzburger Lungau sind die Vegetationszeiten kurz – und die Winter

lang. „Bei uns kann es durchaus sein, dass es noch im April schneit“, sagt der Bauer und Rohmilchkäser Günther Naynar. Darum wurde hier über Jahrhunderte eine Roggensorte entwickelt, die diesen extremen Bedingungen standhalten kann. „Der Tauernroggen ist mit Sicherheit die resistenteste Getreidesorte in den Alpen“, sagt Naynar, „es ist ein Winterroggen, der im Herbst ausgesät wird und auch bei Temperaturen von Minus 30 Grad und dicker Schneedecke keine Probleme hat, über den Winter seine Wurzeln zu schlagen.“ Anfang der 1960er-Jahre und mit dem rasanten Rückgang des Getreideanbaus im Gebirge verschwand der Roggen aus dem Lungau. Naynar und eine kleine Gruppe örtlicher Bauern gruben ihn wieder aus. „Es geht uns darum, etwas zu retten, das beinahe verschwunden war; und somit einen kleinen Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt zu leisten“, sagt er. Heute gibt es wieder fünf bis sechs Bauern, die den Roggen anbauen und in Holzöfen Brot daraus backen.

14 Safran

Die Geschichte vom Wachauer Safran umweht ein Hauch von Klosterromantik: Vor einigen Jahren fand der Biologe Bernhard Kaar in der Bibliothek des Stiftes Melk ein Buch aus dem Jahr 1797. Dabei handelte es sich um eine Anleitung zum Anbau von Safran in Niederösterreich. „Entgegen einer verbreiteten Meinung“, sagt Kaar, „benötigt Safran, um zu gedeihen, keineswegs trockenes, heißes Klima, wie es in Andalusien oder Marokko herrscht. Sondern wächst dort am besten, wo auch Wein angebaut wird.“ Dass das auf die Wachau zutrifft, ist unbestritten. „Über Jahrhunderte wurde die Krokusart hier angebaut und galt auch im Mittelalter in ganz Europa als der beste Safran überhaupt“, sagt Kaar, der sogar weiß, dass der letzte Safranzüchter der Wachau die Kultur im Jahre 1911 eingestellt hat. Dass die Produktion in anderen Ländern überlebt habe, liege ausschließlich an der dort billigeren Arbeitskraft. „Denn heute wie damals

Auch Tauernroggen und Safran aus der Wachau genießen den Slowfood-Schutz.



15|



16|



17|

(15) In Cavasso Nuovo in Friaul wächst eine besondere Zwiebel. (16) Auch etwas Besonderes: istrianisches Boskarin-Rind. (17) Petrini eröffnet die Messe Terra Madre.

kann man Safran nur händisch pflanzen und ernten", sagt Kaar. Seine Pflanzen sieht er mehr als Gewürz denn als Färbstoff, und benutzt sie hauptsächlich zur Weiterverarbeitung mit lokalen Produkten wie Honig und Weinessig. Was wiederum eine Dynamik für die gesamte Gegend bewirkt.

Slow Food Glossar

Slow Food ist eine in Italien entstandene Graswurzelbewegung, die sich einsetzt für die Bewahrung von traditioneller, umweltschonender und nachhaltiger Landwirtschaft sowie für den Schutz von Artenvielfalt bei essbaren Kulturpflanzen und Nutztieren.

Der Salone del Gusto ist eine von Slow Food veranstaltete Lebensmittelmesse, die alle zwei Jahre in Turin abgehalten wird und mehrere Hunderttausend Besucher in die piemontesische Hauptstadt lockt. Die nächste findet von 23. bis 27. Oktober 2014 statt.

Terra Madre ist eine von Slow Food initiierte Gemeinschaft von Lebensmittelproduzenten, Wissenschaftlern und Aktivisten, die sich alle zwei Jahre zeitgleich zum Salone del Gusto in Turin treffen.

Zur Bewahrung der biologischen Artenvielfalt wurde die Slow Food **Stiftung für biologische Vielfalt** gegründet. Diese betreibt die Arche des Geschmacks und errichtet Presidi (zu Deutsch auch Förderkreise).

Die Arche des Geschmacks ist eine Auflistung von Lebensmitteln, essbaren Kultur- oder Wildpflanzen sowie Nutztierassen, deren Erzeugung, Anbau oder Aufzucht heute gefährdet ist. Entspricht das Arche-Produkt allen notwendigen Kriterien von Slow Food im Sinne der Nachhaltigkeit, der Tradition und der Erzeugung im kleinen Maßstab, wird ein **Presidio** errichtet, um es zu schützen, zu fördern und zu bewerben.

Alle zwei Jahre im September wird in der piemontesischen Kleinstadt Bra die weltweit größte Messe für handwerklich erzeugten Käse mit Namen **Cheese** ausgetragen. Nächste Ausgabe: 2015. Die **Universität für Gastronomische Wissenschaften** wurde im Jahr 2004

im Piemont eröffnet und unterrichtet Studenten in Sachen nachhaltiger Landwirtschaft, Ernährungswissenschaften und vielem mehr. Angeboten werden ein dreijähriger Bachelor-Kurs sowie diverse einjährige Masterkurse. **„Buono, pulito e giusto – gut, sauber und fair“**, lautet die Devise von Slow Food, nach der ein Lebensmittel gut schmecken muss, umweltschonend und nachhaltig hergestellt sein soll und einen fairen Preis zu erzielen hat, der dem Bauern und Erzeuger ein angemessenes Einkommen garantiert.

1.000 Gärten in Afrika heißt eine Spendenaktion für Gemüsegärten in verschiedenen Ländern Afrikas, in denen alte Sorten auf traditionelle und biologische Weise angebaut werden.

Osterie d'Italia ist ein seit 25 Jahren erscheinender Lokalführer, der einfache Gasthäuser in Italien listet, die sich einem regionalen Küchenstil und der Arbeit mit lokalen Bauern und Lebensmittelproduzenten verschrieben haben. Wobei ein dreigängiges Menü nicht mehr als 35 Euro kosten darf. Auf Deutsch erscheint Osterie d'Italia im Verlag Hallwag.

Das Konzept wurde in Österreich und Deutschland aufgegriffen, wo Pendants unter den Titeln Slow Food Gasthäuser in Österreich (Brandstätter Verlag) und Slow Food Genussführer Deutschland (Oekom Verlag) erscheinen.

Die Schnecke ist das Symbol der Bewegung und wird im Lokalführer als Auszeichnung an solche Lokale vergeben, die dem Geist von Slow Food am meisten entsprechen (siehe Schnecken-Kasten).

Convivien sind die regionalen Mitgliedergruppen von Slow Food. Jedes Convivium ernannt einen Convivienleiter (CL). Zweimal jährlich treffen sich die ehrenamtlichen österreichischen Convivienleiter um Vorhaben zu besprechen und Erfahrungen auszutauschen. Für mehr Informationen zu Mitgliedschaft und Produkten:

Convivien in Österreich

Slow Food Burgenland:

www.slowfoodburgenland.at
CL Kerstin Rohrer / kerstin.rohrer@chello.at / +43 (0)650 8122384

Slow Food Carinthia:

www.slowfoodkaernten.at
CL Erwin Jäger / erwin@delijaeger.com / +43 (0)699 11676468

Slow Food Linz:

www.slowfoodlinz.at
CL Philipp Braun / slowfood-linz@gmx.at / +43 (0)676 82523756

Slow Food Lungau:

CL Gunther Naynar / hiasnhof@aon.at / +43 (0)6483 219

Slow Food Pinzgau:

CL Marlene Linhuber marlene.linhuber@gmx.at

Slow Food Salzburg:

CL Jürgen Schmücking, js@biogenussmarketing.at, +43 (0)676 6895917

Slow Food Styria:

www.slowfood-styria.com
CL Manfred Fliesser / m.fliesser@A1.net / +43 (0)664 2521310

Slow Food Thayatal:

CL Elisabeth Ruckser / schauruck@utanet.at / +43 (0)664 3111484

Slow Food Thermale:

CL Gabriele Brauchl / gabibrauchl@alpenlachs.at / +43 (0)669 13281601

Slow Food Tirol:

www.slowfoodtirol.at
CL Elisabeth Senn / elisabeth.senn@aon.at / +43 (0)699 17585404

Slow Food Vorarlberg:

www.slowfoodvorarlberg.at
CL Edgar Eller / edgar.eller@slowfoodvorarlberg.at

Slow Food Wachau:

CL Robert Paget / paget.robert@netway.at / +43 (0)2735 5276

Slow Food Waldviertel:

www.slowfoodwaldviertel.at
CL Helmut Hundlinger / helmut@hundlinger.at / +43 (0)2982 2281

Slow Food Weinviertel:

www.slowfood-weinviertel.at
CL Gabriele Gansler / gg@slowfood-weinviertel.at / +43 (0)676 733 62 06

Slow Food Wien:

www.slowfood-wien.at
CL Barbara Van Melle / info@slowfoodwien.at / +43 (0)664 5229289, +43 (0)664 3661313 (Office)

Slow Food Youth Network Wien:

www.sfnwien.at
CL Lutzer Bernhard / bernhard@lutzer.eu / +43 (0)699 11523442



2|



3|



4|

Alpe-Adria-Schnecken

Die Besten: Mit dem Schneckensymbol ausgezeichnete Slow-Food-Gasthäuser in Friaul, Kärnten und der Steiermark.

FRIAUL

01 Ai Ciodi. Sympathisches Lokal mit einfacher Fischküche, das nur per Boot zu erreichen ist.

Grado, Località Anfora
+39 338 9568142, +39 338 5679822.

Devetak. Typische Karst-Küche in einem Gasthaus, das seit über hundert Jahren von der Familie Devetak betrieben wird.

Savogna d'Isonzo-Sovodnje (Karst), Via Brezici 22, +39 0481 882488.

Dal Cjco. Regionale Spezialitäten mit Augenmerk auf gesammelte Wildkräuter und -pflanzen, Pilze sowie lokale Käse.

Castelnovo del Friuli, Località Oltreugo 119, +39 0427 90032.

Ai Cacciatori. Regionale und Wild-Spezialitäten in sympathisch altemodischem Ambiente mit beeindruckender Weinauswahl.

Cavasso Nuovo, Via Diaz 4, +39 0427 777800.

Vecchia Maniago. Zentral gelegenes, kleines Dorfwirtshaus mit regionalen Delikatessen und freundlichem Wirt. Maniago, Via Castello 10, +39 0427 730583.

Il Favri. Lokale Produkte und regionale Küche im einfachen, aber warmherzigen Rahmen.

San Giorgio della Richinvelda, Via Borgo Meduna 12, +39 0427 94043.

Alle Nazioni. Einfaches Gasthaus, das zum friulanischen Spitzen-Restaurant La Primula gehört, mit welchem es Küche und Weinkeller teilt.

San Quirino (Pn) Via San Rocco 47, +39 0434 91005.

Da Afro. Seltene lokale Spezialitäten wie etwa Schnecken, Tauben und Ziegenkitz. Spilimbergo (Pn) Via Umberto I 14, +39 0427 2264.

Borgo Poscolle. Noch relativ junges Lokal mit freundlichen Wirtsleuten und Augenmerk auf saisonale, regionale und biologisch erzeugte Zutaten. Cavazzo Carnico (Ud), Via Poscolle, 21 A-Strada Regionale 512, +39 0433 935085.

02 Sale e Pepe. Gepflegte Regional-Küche mit herrlichen Nudelgerichten. Stregna-Srednje (Ud), Via Capoluogo 19, +39 0432 724118.

Stella d'Oro. Historisches Lokal mit rustikaler Küche, die den Geist der Karinischen Alpen widerspiegelt. Verzegnis (Ud), Via Tolmezzo 6, +39 0433 2699.

KÄRNTEN

03 Brunnwirt Kassl. Traditioneller Landgasthof mit gehobenen Ansprüchen. 9334 Guttaring Unterer Markt 2, +43 42 62 81 25.

STEIERMARK

Wirtshaus Friedrich. Über hundertjähriges Haus mit prachtvollem Gemüsegarten und steirischen Spezialitäten. 8274 Buch-Geiseldorf, Geiseldorf 22, +43 33332210.

Hotel Restaurant Krainer. Feine Küche mit besonderem Augenmerk auf Bio-Produkte und seltengewordene alte Gemüsesorten, darunter auch das von Slow Food geschützte Fischbacher Grubenkraut.

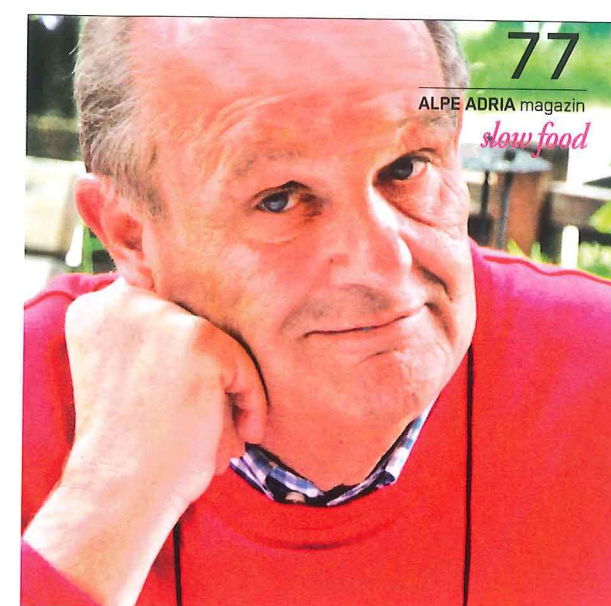
8665 Langenwang/Mürztal, Grazer Straße 12, +43 38542022.

Gasthof Sölkstüb'n. Typische und sehr gepflegte Enns- und Sölkaler Bauernkost aus einem gemauerten und holzbefeuerten Herd.

8961 St. Nikolai im Sölkta, Mössna 194, +43 3689281.

04 Wirtshaus Jagawirt. Idyllisches Landgasthaus mit eigener Freilandzucht von Schweinen aus alten Rassen. 8511 St. Stefan ob Stainz, Sommereben 2, +43 31438105.

Wirtshaus Gallbrunner. Altes Gasthaus in schöner Lage mit legendärem Schweinsbraten sowie Sterz- und Krautspezialitäten. 8190 Waisenegg bei Birkfeld, Waisenegg 78, +43 31744410.



„Regional punkten“

Der Grazer Journalist Manfred Fliesser gilt als Slow Food-Urgestein und als Pionier der Bewegung in Österreich. Zudem gibt er einen lokalen Slow Food Führer für die Steiermark heraus.

„Regional punkten“

Wie sind Sie zu Slow Food gestoßen?

Im Jahr 1990 war ich bei der Weinmesse Vinatily und habe Carlo Petrini und seine Gefährten kennengelernt und war von ihren Ansichten sehr beeindruckt, worauf ich mich ihnen angeschlossen und ein paar Tage mit ihnen verbracht habe. Danach war in meinem Berufsleben nichts mehr wie zuvor.

Wieso das?

Ich arbeitete als freier Journalist für kulinarische Hochglanzmagazine und habe plötzlich erkannt, dass ich immer die falschen Köche gelobt und die falschen Restaurants gepriesen hatte. Wie so viele in meiner Branche litt ich unter dem Fehlglauben, dass auch in Österreich, wenn man gut essen will, unbedingt gegrillte Jakobsmuscheln und Goldbrassen auf den Tisch kommen müssen statt lokaler Produkte. Darum war diese Begegnung ein einschneidendes Erlebnis.

Kurz darauf haben Sie Slow Food Styria gegründet.

Ja, um mit Gleichgesinnten die lokalen Bauern und Lebensmittelproduzenten zu schützen. Anfänglich sind wir auf ziemlichen Widerstand vor allem von Seiten der Wirtschafts- und Landwirtschaftskammer gestoßen, die damals noch dachten, wir seien unmodern und nicht ganz dicht.

Hat sich das inzwischen geändert?

Kein Zweifel. Heute treten zahlreiche Betriebe und Gasthäuser an uns heran, auch weil sie Beratung darin suchen, wie sie sich den Prinzipien von Slow Food am besten annähern können. Vor allem in der Tourismusbranche haben viele erkannt, dass man in einer Welt, die sich ständig und allorts ähnlicher wird, nur mit lokalen Spezialitäten und regionaler Identität punkten kann.



Auch Fernsehköchin Sarah Wiener ist Slowfood-Fan: hier mit Manfred Fliesser von Slowfood Styria.