

## Kochen und Küche (online)

25. März 2009

### Gut , Sauber und Fair – Neustart von Slow Food Burgenland

Anlässlich des Neustarts von Slow Food Burgenland wurden am 24. März im Zuge einer prominent besetzten Pressekonferenz mit Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich in der Energiemühle in Nikitsch Ziele und Strategien zur Sicherung wohlschmeckender, umweltschonender und fair gehandelter Lebensmittel präsentiert.



**Peter Zipser (Arche Kommission Österreich), Elfriede Fischer (Besitzerin der Energiemühle), BM Niki Berlakovich, Kerstin Rohrer (Slow Food Burgenland), Agrarlandesrat Werner Falb-Meixner und Raimondo Cusmano (Slow Food International) sind stolz auf die vielen regionalen Spezialitäten aus dem Burgenland.**

Slow Food Burgenland möchte auf nachhaltige Weise die bodenständige Gastronomie sowie die Hersteller von natürlichen, regionaltypischen Lebensmitteln unterstützen, den Bezug zwischen Endverbraucher und Produzenten wiederherstellen und zu bewusstem Konsumverhalten motivieren. Denn jeder Konsument hat die verantwortungsvolle Stellung eines „Co-Produzenten“, dessen Entscheidungen die landwirtschaftliche Produktion beeinflussen. „Regional handeln und global denken – das ist unser Aufruf an alle BurgenländerInnen, sich ihrer Rolle als Co-Produzenten bewusst zu werden,“ betonte Kerstin Rohrer von Slow Food Burgenland die besondere Position der Konsumenten.

Zur Umsetzung der Ziele hat Slow Food Burgenland Projekte zu verschiedenen Schwerpunkten ins Leben gerufen. Unter dem Motto „Essen, was man retten will“ soll zur Erhaltung alter Sorten beigetragen werden. Besondere Raritäten, die für ihre Region identitätsbildend sind, werden in der so genannte Slow Food „Arche des Geschmacks“ erfasst, um diese einzigartigen Produkte wieder ins Bewusstsein der Konsumenten zu rufen. Hausgärten-Projekte sowie Meet the Producer-Exkursionen zu landwirtschaftlichen Betrieben sollen die Entfremdung

zwischen Produkt und Konsument mildern. „Der Genuss regionaler Lebensmittel bringt uns allen was: Gaumenfreude für den Konsumenten, lokale Wertschöpfung für die Region, geringe CO<sub>2</sub>-Belastung für uns alle“, wies Agrarlandesrat Ing. Werner Falb-Meixner auch auf die Bedeutung regionaler Lebensmittel für die Umwelt hin. Zur Erhaltung und Wiederbelebung traditioneller Zubereitungsarten sowie zur Kommunikation zwischen den Generationen sollen Jugendliche in dem Filmprojekt „20 Personen – 20 Rezepte – 20 Biografien“, traditionelle Zubereitungsmethoden dokumentieren.

Landwirtschaftsminister Berlakovich zur Initiative Slow Food: „Die Menschen haben Sehnsucht nach authentischen Produkten und nach Informationen über deren Herkunft und Verarbeitung.“ Diesem Wunsch möchte man durch die Schaffung einer möglichst breiten Palette solcher Produkte nachkommen.

Mehr Informationen: [www.slowfoodburgenland.at](http://www.slowfoodburgenland.at)

Autor: Claudia Binder

Veröffentlichungsdatum: 25.03.2009 16:18