

Wahrung von Regionalität, biologischer Vielfalt & traditionellem Lebensmittelhandwerk



Slow Food
Burgenland

©: Slow Food Burgenland

Slow Food Burgenland formiert sich neu: Mit traditionellen Spezialitäten gegen den Einheitsgeschmack: Anlässlich der offiziellen Auftaktveranstaltung am 24. März 2009 wurden im Genussladen Nikitsch unter Beisein von Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich und Agrarlandesrat Werner Falb-Meixner die Ziele und kommenden Aktivitäten von Slow Food Burgenland vorgestellt.

"Mit der Neugründung von Slow Food Burgenland hat die Slow Food Schnecke ihren beständigen Weg fortgesetzt, um nun auch das östlichste Bundesland Österreichs mit ihrer Philosophie "gut, sauber und fair" zu erobern", freute sich Kerstin Rohrer stellvertretend für das Team der Conviviumsleitung über die Neugründung von Slow Food Burgenland. Nicht zuletzt, weil gerade das Burgenland mit seinem pannonischen Kulturraum eine enorm große und erhaltenswerte kulinarische Vielfalt zu bieten hat.

"Kernziel von Slow Food ist es die Wertschätzung von Qualität, Vielfalt und Geschmack regionaler Produkte zu schaffen, diese langfristig zu erhalten und damit der Vereinheitlichung des Geschmacks entgegenzuwirken", so Kerstin Rohrer. Umweltschonende Produktionsweisen sind dabei ebenso wichtig wie Fairness und soziale Gerechtigkeit gegenüber ProduzentInnen wie EndverbraucherInnen.

Vom Konsumenten zum Co-Produzenten: Events & Aktivitäten 2009

Um das Wissen um die Herkunft und Kultivierung von Lebensmitteln, deren Verarbeitung und Veredelung auch für die nächsten Generationen zu bewahren, startet Slow Food Burgenland in wenigen Wochen auf regionaler Ebene eine Reihe vielfältiger Aktivitäten - u.a. ein Gartenprojekt, gemeinsames Kesselgulaschkochen, Besuche bei ProduzentInnen, Verkostungen, Fachvorträge und Themenabendessen -, die sowohl für Slow Food Mitglieder wie Nicht-Mitglieder zugänglich sind.

Sie sollen dazu beitragen, auf nachhaltige Weise die HerstellerInnen von natürlichen, regionaltypischen Lebensmitteln und die bodenständige Gastronomie zu unterstützen und den Bezug zwischen EndverbraucherInnen und ProduzentInnen (wieder)herzustellen. Gleichzeitig sollen sich EndverbraucherInnen ihrer Rolle als "Co-ProduzentInnen" bewusst werden.

Gemeinsame Ziele und partnerschaftlicher Austausch

Darüber hinaus wird im Sinne der Realisierung dieser Ziele der Austausch nicht nur mit privaten InteressentInnen und ProduzentInnen sondern auch mit öffentlichen Institutionen, Verbänden für Umwelt- und Naturschutz, gastronomischen und Erzeugervereinigungen gepflegt. "Die Menschen haben eine unglaubliche Sehnsucht nach authentischen Produkten und nach Information über deren Herkunft und Verarbeitung. Der Trend geht eindeutig in Richtung Genießen von regional gekennzeichneten Lebensmitteln. "SLOW FOOD" und die "GENUSS REGION ÖSTERREICH" kommen diesem Trend entgegen. Ziel muss es sein, eine breite Produktpalette anzubieten. Es gibt auch schon eine ganz konkrete Zusammenarbeit: Die Genuss Region "Wiesenwienerwald Elsbeere" ist bereits als Slow Food ausgezeichnet. Ich freue mich, dass "Slow Food" im Burgenland neu durchstarten will. Das Burgenland hat auf kleinem Raum viel zu bieten: Das zeigen auch die 13 Genuss Regionen", so Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich.

Mit der Arche des Geschmacks und den Lebensmittelbündnissen bietet die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt wertvolle und ergänzende Ressourcen zur Weiterentwicklung bestehender Initiativen. "Slow Food liefert dadurch Antworten auf viele Fragen und Probleme im Lebensmittelbereich", ist Raimondo Cusmano, Slow Food Gebietsverantwortlicher für Slow Food in Österreich, überzeugt.

Wahrung der regionalen und traditionellen Artenvielfalt

"Die Erhaltung von traditionellem Lebensmittelhandwerk, alter Sorten und Haustierrassen ist eines der wichtigsten Anliegen der Slow Food Bewegung in Österreich, das gemeinsam mit Arche Noah, Arche Austria und Bio-Austria gefördert wird", bestätigte auch Peter Zipser, Vorstand der Arche-Kommission Österreich. Besonders rare und schätzenswerte Produkte werden in der so genannten Slow Food "Arche des Geschmacks" erfasst, um einzigartige und geschmacklich hervorragende Produkte wieder ins Bewusstsein der KonsumentInnen zu rufen.

Auch das Burgenland möchte schon bald mit einem regionalen "Arche Passagieren" in der Arche des Geschmacks vertreten sein. Mögliche Kandidaten aus dem Burgenland könnten der Uhudler oder die allseits beliebten Grammelpogatscherl sein.

"Der Genuss regionaler Lebensmittel bringt allen was: Gaumenfreude für den Konsumenten, lokale Wertschöpfung für die Region, geringe CO2-Belastung für uns alle", begrüßte Agrarlandesrat Ing. Werner Falb-Meixner die Gründung der regionalen Slow Food Gruppe: "Es freut mich, mit Slow Food einen neuen Partner im Bemühen um den Geschmack unserer Heimat gefunden zu haben."

Für weitere Informationen zum Veranstaltungsprogramm sowie zur Erlangung der Slow Food Mitgliedschaft stehen die VertreterInnen von Slow Food Burgenland gerne zur Verfügung:

Link zu: <http://www.slowfoodburgenland.at>

[kjz]