



# Slow Food formiert sich neu

## Wahrung von Regionalität, biologischer Vielfalt & Tradition

Mit traditionellen Spezialitäten gegen den Einheitsgeschmack: Anlässlich der offiziellen Auftaktveranstaltung wurden unter Beisein von Landwirtschaftsminister Niki Berlakovich und Agrarlandesrat Werner Falb-Meixner die Ziele und kommenden Aktivitäten von Slow Food Burgenland vorgestellt.



Die Ziele von Slow Food Burgenland wurden im Energieladen Nikitsch präsentiert.

Foto: privat

NIKITSCH. „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.

### Essen, was man retten will

„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. 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 Kessulgulaschkochen, Besuche bei ProduzentInnen, Verkostungen, Fachvorträge und Themenabenden –, die sowohl für Slow Food Mitglieder wie Nicht-Mitglieder zugänglich sind.

### Gemeinsame Ziele

Sie sollen dazu beitragen, auf nachhaltige Weise die HerstellerInnen von natürlichen, regional-typischen 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.

„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. „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.