



Slow Food*Burgenland

Gault Millau Österreich (online)

20. April 2009

Genuss im Zeichen der Schnecke

Slow Food Burgenland formiert sich neu und blickt in eine genussvolle Zukunft. Regionalität, Saisonalität und die Bewahrung von biologischer Vielfalt sowie Traditionen wird gezielt forciert.

Vielfalt statt Einfach

Die Slow Food Schnecke setzt ihren Weg durch Österreich beständig fort und hat nun auch das Burgenland erreicht. Die Schlagworte bio, öko, regional und sozial hat sich die internationale Slow Food Bewegung an die Fahnen geheftet und steht für Biodiversität, Entschleunigung des Alltags und bewusstes Genießen ein. "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", äußert sich Kerstin Rohrer stellvertretend für Slow Food Burgenland.

Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme

Der ganzheitliche Ansatz von Slow Food hört aber nicht beim Produkt bzw. bei den umweltschonenden Produktionsweisen auf, sondern setzt sich auch für Fairness gegenüber Produzenten und Konsumenten ein. Vor allem der Austausch zwischen allen Gliedern der Vermarktungskette sollte verstärkt werden. So bietet Slow Food Burgenland vielfältige Aktivitäten für alle Generationen an: Besuche bei Produzenten, Verkostungen, Fachvorträge und Themen-Abendessen und die Etablierung von Produkten für die "Arche des Geschmacks" stehen am Programm für 2009. Aber auch die Öffentlichkeits-Arbeit und die Kooperation mit anderen Organisationen sowie der Gastronomie werden von Slow Food Burgenland verstärkt. Landwirtschaftsminister Niki Berlakovic steht hinter dem Projekt: "Das Burgenland hat auf kleinem Raum viel zu bieten." Und Agrarlandesrat Ing. Werner Falb-Meixner freut sich über Slow Food als neuen Partner im "Bemühen um den Geschmack" des Burgenlandes.



Die Schnecke ist das Symbol der Slow Food Bewegung und steht für Entschleunigung und bewussten Genuss.