



Slow Food®Burgenland

# **Pressekonferenz**

**Dienstag, 24. März 2009**

**Energiemühle Nikitsch**



## Slow Food®Burgenland

### Statements

#### **Niki Berlakovich** - Landwirtschaftsminister

„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.“

#### **LR Ing. Werner Falb-Meixner** - Agrarlandesrat für das Burgenland

„Der Genuss regionaler Lebensmittel bringt allen was: Gaumenfreude für den Konsumenten, lokale Wertschöpfung für die Region, geringe CO2-Belastung für uns alle. Es freut mich, mit Slow Food einen neuen Partner im Bemühen um den Geschmack unserer Heimat gefunden zu haben.“

#### **Raimondo Cusmano** - Slow Food Gebietsverantwortlicher für Österreich

"Gut, sauber, fair: in diesem Sinne agiert Slow Food als international tätiges Bindeglied zwischen bodenständigen Produzenten, bewussten Konsumenten, Projekten zur Wahrung der biologischen Vielfalt und zur Geschmacksbildung für Kinder, Jugendliche und Erwachsene. Und liefert dadurch Antworten zu vielen Fragen und Problemen im Lebensmittelbereich"

#### **Peter Zipser** – Arche-Kommission Österreich

„Eines der wichtigsten Anliegen der Slow Food Bewegung in Österreich ist es, gemeinsam mit Arche Noah, Arche Austria und Bio-Austria die Erhaltung von traditionellem Lebensmittelhandwerk, alten Sorten und Haustierrassen zu fördern.“

#### **Kerstin Rohrer** - Slow Food Burgenland

“Regional handeln und global denken – das ist unser Aufruf an alle BurgenländerInnen, sich ihrer Rolle als Co-ProduzentInnen bewusst zu werden. Slow Food Burgenland möchte mit seinen Aktivitäten Freude am verantwortungsvollen Genießen für alle Alters- und Einkommensgruppen vermitteln und die biologische und geschmackliche Vielfalt kulinarischer Traditionen des Burgenlandes erhalten.“



## Slow Food®Burgenland

### Slow Food Burgenland

Slow Food hat im Burgenland eine langjährige Tradition: Denn gerade das Burgenland hat mit seinem multikulturellen pannonischen Kulturraum eine enorm große kulinarische Vielfalt zu bieten, die auch für die nachfolgenden Generationen bewahrt werden muss.

#### Neustart von Slow Food Burgenland

Um das Wissen um diese Vielfalt auch für die nächsten Generationen zu bewahren und zugleich mehr Bewusstsein für gutes Essen und Trinken und die Wertschätzung regionaler Produkte, alter Haustierrassen, Obst- und Gemüsesorten und handwerklich erzeugten Lebensmitteln zu fördern, wurde Ende 2008 von einer Gruppe Slow Food-InteressentInnen, ProduzentInnen, Gastronomen und GeschmacksexpertInnen aus dem gesamten Burgenland die Wiederbelebung des Slow Food Conviviums Burgenland beschlossen.

#### Regionalgruppe für das gesamte Burgenland

Anfang 2009 wurde die Convivienleitung von einem fünfköpfigen Team auf ehrenamtlicher Basis übernommen. Damit ist gewährleistet, dass es in jeder Region des Burgenlandes eine Ansprechperson für Slow Food Mitglieder gibt.

Michael Andert  
Kontakt: Nordburgenland  
Tel: 0664 8469 160  
e-mail: [pamhogna@wellcom.at](mailto:pamhogna@wellcom.at)

Kerstin Rohrer  
Kontakt: Mittelburgenland  
Tel: 0650 812 2384  
e-mail: [kerstin.rohrer@chello.at](mailto:kerstin.rohrer@chello.at)

Christian Mayrhofer  
Mitgliederbeiträge / Events  
Tel: 0676 62032 53  
e-mail: [office@weingut-mayrhofer.at](mailto:office@weingut-mayrhofer.at)

Josef Jugovits  
Kontakt: Südburgenland  
Tel: 0664 612 46 85  
e-mail: [kuerbismeister@aon.at](mailto:kuerbismeister@aon.at)

Alexander Hirt  
Webmaster / Events  
Tel: 0650 812 2463  
e-mail: [hirt\\_alex@web.de](mailto:hirt_alex@web.de)

Unterstützt wird das Team von einem Pool engagierter Menschen, die sich spätestens seit Ende 2008 intensiv mit dem Thema Slow Food und der Planung für die kommenden Monate beschäftigt und dafür professionelles Know How eingebracht und v.a. ihre Freizeit zur Verfügung gestellt haben.

#### Ziele

Unser Ziel ist es, auf nachhaltige Weise kleine Betriebe, die bodenständige Gastronomie sowie die HerstellerInnen von natürlichen, regionaltypischen Lebensmitteln zu unterstützen, den Bezug zwischen EndverbraucherInnen und ProduzentInnen (wieder)herzustellen, zu (verantwortungs-)bewusstem Konsumverhalten zu motivieren und somit regionale Wertschöpfungsketten zu stärken. Im Sinne der Realisierung dieser Ziele wird der Austausch mit öffentlichen / politischen Institutionen, Verbänden für den Umwelt- und Naturschutz, gastronomischen und Erzeugervereinigungen für sinnvoll erachtet und soll dementsprechend gepflegt werden.

#### Von KonsumentInnen und Co-ProduzentInnen: Essen, was man retten will!

InteressentInnen sind herzlich eingeladen, weitere Ideen und Vorschläge zur Weiterentwicklung von Slow Food im Burgenland einzubringen. Denn das Convivium ist für alle offen: jede/r kann an allen Aktivitäten und Veranstaltungen teilnehmen, auch Nicht-Mitglieder!

Die internationale Neuorientierung von Slow Food, hin zu „gut, sauber und fair“, ist die Grundlage für Bewusstseinsbildung, dass Genuss mit Freude und Verantwortung für alle Einkommensschichten machbar ist. Gleichzeitig sollen sich EndverbraucherInnen ihrer Rolle als „Co-ProduzentInnen“ bewusst werden: Durch unsere (bewussten) Kaufentscheidungen haben wir großen Einfluss auf den Markt, Transportwege und die Art der Produktion. Parallel dazu wachsen Bewusstsein für Produktionsabläufe und das Wissen über Geschmäcker und Vielfalt!



# Slow Food® Burgenland

## Schwerpunkte 2009/2010

	1) Produkte – essen, was zu retten ist	2) Kultivierung & Herstellung von Lebensmitteln
<b>Ziele</b>	Wertschätzung, Verwertung und Erhaltung alter Sorten & Haustierrassen (Biodiversität)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wahrung von regionaler Individualität / Biodiversität</li> <li>- Wertschätzung hochwertiger, regionaler Lebensmittel</li> <li>- Bewusstsein für Saisonalität / die Endlichkeit der Natur: nicht alle Produkte sind regional ganzjährig verfügbar!</li> </ul>
<b>Strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information</li> <li>- Vernetzung</li> <li>- Motivation für andere ProduzentInnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezug herstellen</li> <li>- Leute „erden“ sich</li> </ul>
<b>Projekte</b>	<p><b>Slow Food Guide auf <a href="http://www.slowfoodburgenland.at">www.slowfoodburgenland.at</a></b></p> <p>Info-Plattform mit Online-Datenbank</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ermöglicht die Suche nach besonderen / seltenen Produkten aus dem Burgenland, die den Slow Food Kriterien entsprechen</li> <li>- Angabe von Bezugsquellen, wo diese Produkte erhältlich sind.</li> <li>- Die Suche ist nach Produktart (Obst-/Gemüsesorten, Backwaren, Fleisch und veredelte Fleischprodukte von alten Haustierrassen, etc.) sowie nach Region/Ort möglich.</li> </ul> <p><b>Arche des Geschmacks &amp; Terra Madre Okt. 09 in Wien</b> Finden von Arche-Passgieren aus dem Burgenland: Produkte, die für ihre Region identitätsbildend, jedoch sehr selten oder vom Aussterben bedroht sind.</p> <p><u>Vorschläge:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gammelpogatscherl</li> <li>- Nussstrudel</li> <li>- Uhudler</li> </ul>	<p><b>Hausgärten-Projekt</b> mit Dipl.Ing.in Elisabeth Loibl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewusstseinsbildung und Umbewertung: Arbeit mit dem Boden, Pflanzen und Tieren ist nicht minderwertig, sondern eine Bereicherung</li> <li>- „garteln“ mildert Entfremdung zwischen Produkt und Konsument</li> <li>- Integrationsfunktion – „Grenzenlos kochen“</li> </ul> <p><b>Meet the producer</b> Exkursionen zu landwirtschaftlichen Betrieben =&gt; siehe auch Punkt 4)</p>

	3) Verarbeitung & Veredelung der Ernte	4) Bewusstes Genießen
<b>Ziele</b>	Erhaltung & Wiederbelebung traditioneller Herstellungs- und Zubereitungsarten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wertschätzung für den gesamten Produktionskreislauf</li> <li>- Verankerung von Wissen</li> <li>- Unterscheidungskompetenz von Geschmacksvielfalt und regionalen Eigenheiten</li> </ul>
<b>Strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information</li> <li>- Dokumentation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermittlung kulinarischer Genüsse durch „Geschmackserlebnisse“</li> <li>- Slow Food vs. Fast Food</li> </ul>
<b>Projekte</b>	<p><b>Filmprojekt – Jugendliche dokumentieren traditionelle Zubereitungsmethoden:</b> „20 Personen – 20 Rezepte – 20 kulinarische Biografien“</p> <p><b>Ausgangssituation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die Generationen sterben aus, die Kürbisstrudeln, Gammelpogatscherln, etc. zubereiten können</li> <li>- die Rezepte zu diesen Speisen genügen nicht - es braucht jemand, der zuschaut und jeden erforderlichen Handgriff lernt. (wie früher - die Jungen lernen von den Älteren)</li> </ul> <p><b>Ergebnis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Dokumentation für die Nachwelt:</b> die Filmsequenzen werden kostenlos zum Download über die Slow Food Website zur Verfügung gestellt und können immer wieder zum Lernen herangezogen werden.</li> <li>- <b>Tradition trifft Moderne:</b> die Jugendlichen haben die techn. Kenntnisse für das Filmen und kommen gleichzeitig in Kontakt mit regionalen Traditionen</li> <li>- <b>Projekt, das Generationen verbindet</b> Neben seiner sozial-historischen Komponente fördert das Projekt Kommunikation und „Verständnis“ zwischen den Generationen</li> </ul> <p><b>Umsetzung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pilotprojekt mit Pfadfindergruppe im Mittelburgenland</li> <li>- Partnersuche zur Ausweitung in weitere Regionen des Burgenlandes sowie zur</li> <li>- (co-)Finanzierung</li> </ul>	<p><b>Veranstaltungskalender 2009</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- via E-Newsletter</li> <li>- via Website</li> </ul> <p>Events:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weinblick, gemeinsames Gulaschkochen und Wildsaugrillen in Pamhagen</li> <li>- Besuch bei den Moorochsen &amp; gemeinsames Kesselgulaschkochen im Zickentaler Moor</li> <li>- Themenabendessen mit Partnern in der regionalen Gastronomie</li> </ul>



## Aktivitäten & Projekte 2009

### Warum sind SelbstversorgerInnen reich?

#### Einkaufen, kochen und essen im 21. Jahrhundert

**Termin: 22. April 2009, 19.00 Uhr**

Ort: Energiemühle Nikitsch

Vortrags- und Diskussionsabend mit  
DI.<sup>in</sup> Elisabeth Loibl, Bundesanstalt für Bergbauernfragen Wien

Die agrarindustrielle Produktion ist in Fragen der Umweltauswirkungen und sozialer Anliegen an eine Grenze gestoßen, an der die gesellschaftliche Akzeptanz fraglich scheint. Daher bedarf es eines konsequenten gesellschaftlichen Umdenkens.

Wurde die Selbstversorgung lange Zeit als rückständig diffamiert, kommt ihr im Hinblick auf eine nachhaltige Lebensmittelversorgung in Zukunft eine große Bedeutung zu. Wer sich selbst mit Gemüse und Früchten versorgen kann, braucht kein schlechtes Gewissen zu haben für den Klimawandel, die Umweltverschmutzung, auch nicht für den Hunger und das Elend in den Ländern des Südens. Wer mit eigenen saisonalen Produkten kocht, bekommt wieder ein Gefühl für den Rhythmus der Jahreszeiten. Wer zuviel hat, kann großzügig Obst und Gemüse verschenken. Wer die Unruhe unserer Zeit verspürt, kann im Garten zur Ruhe kommen. Wer sich einsam fühlt, kann beim gemeinsamen „Gartln“ Gesellschaft finden. Wer meint, das Wissen über den Anbau von Obst und Gemüse sei heutzutage nichts mehr wert, wird wieder Anerkennung finden. Der Reichtum ist so vielfältig wie die Lösungsansätze für die Probleme unserer Zeit.

#### Eintritt: Freie Spende!

**ab 18 Uhr** Grenadiermarsch-Essen mit Erich & Michl  
Kostenbeitrag: € 5,00

**Anmeldung:** Slow Food Burgenland, Kerstin Rohrer – Tel. 0650 8122384 – e-mail: kerstin.rohrer@chello.at

### WEINblick mit Gulaschkochen & Wildschweingrillen in Pamhagen

**Termin: 23. / 24. Mai 2009**

Ort: Weingut Andert, Lerchenweg 16, Pamhagen

#### Programm Samstag

Vormittag: Treffpunkt im Gemüsegarten am Lerchenfeld, Hühner am Lerchenfeld  
13.00 Uhr: „Kräuter am Weg & im Weingarten“  
Weingartenwanderung mit DI Karin Böhmer  
Abend: Lagerfeuer, mit Grundbirn, Speck und Brot

#### Programm Sonntag

ab 06:00 Uhr: Zwiebelschneiden für das Kesselgulasch mit Imre Fischer  
Vormittag: Gulaschkochen und Wildschwein marinieren  
12:00 Uhr: Mittagessen: Gulasch und andere Köstlichkeiten  
Nachmittag: Wildschweingrillen am Holzkohlengrill und gemeinsam verspeisen

Slow Food Burgenland

„**Zwiebel vs. Schalotte**“ - Workshop und Verkostung mit Jürgen Lunzer:

- Schalotten vom Biohof Lunzer
- Zwiebeln – alte Sorten aus Ungarn

#### Eintritt (inkl. Verkostungen & Essen)

pro Person	Slow Food Mitglieder	Nicht-Mitglieder
1 Tag (Sa oder So):	Euro 8,00	Euro 10,00
2 Tage (Sa + So)	Euro 12,00	Euro 15,00

**Anmeldung:** Slow Food Burgenland, Michael Andert – Tel: 0664 8469 160 - e-mail: [pamhogna@wellcom.at](mailto:pamhogna@wellcom.at)



**Besuch bei den Moorochsen im Südburgenland & gemeinsames Kochen:**

**Original Zickentaler Ochsenkessel**

**Termin: 6. Juni 2009**

Ort: Rohr im Zickental (Südburgenland)

**Programm**

9.00 Uhr: Vogelwanderung im Moor (ca. 2,5 Std.)

11.30 Uhr: Treffpunkt im Gasthaus Supper

Gemeinsame Zubereitung eines original Zickentaler Ochsenkessel-Essens unter Anleitung von Küchenchef Thomas Supper

danach: Gemeinsames Ochsenkessel Essen in der Natur

14.00 Uhr: Spaziergang im „Garten der Sinne“: geführte Kräuterwanderung mit Verkostung von selbst zubereitetem Kräutertopfen

**Optional**

19.30 Uhr: Nachtwanderung im Moor: bei sternenklarem Himmel mit Astronomen, sonst Fackelwanderung (ab 15 TeilnehmerInnen, inkl. Jause mit 1 Getränk, Euro 11,00 / Kinder Euro 6,00)

**Eintritt**

pro Person	Slow Food Mitglieder	Nicht-Mitglieder
(exkl. Nachwanderung)	Euro 25,00	Euro 29,00

**Anmeldung:**

Slow Food Burgenland, Kerstin Rohrer – Tel. 0650 8122384 – e-mail: kerstin.rohrer@chello.at

**Weitere Termine und Veranstaltungsinformationen**

von Slow Food Burgenland, Slow Food Convivien in Österreich sowie gleichgesinnten Organisationen unter

**[www.slowfoodburgenland.at](http://www.slowfoodburgenland.at)**