



Slow Food® Carinthia

Was ist Slow Food?

Der Verein Slow Food wurde 1986 in Italien als bewusste Gegenbewegung zur Fast Food-„Unkultur“ gegründet. Mittlerweile ist Slow Food eine internationale Vereinigung mit mehr als 80.000 Mitgliedern in über 100 Ländern.

Im Zeichen der vordergründigen Produktivität hat die Schnellebigkeit unser Leben verändert und bedroht damit Umwelt und Landschaft genauso wie die Vielfalt der heimischen Spezialitäten. Slow Food wendet sich bewusst gegen die zunehmend industrialisierte Landwirtschaft mit Monokulturen und ist mit der Unterstützung der Vielfalt der Nahrungsmittel und der kleinen Wirtschaftseinheiten eine progressive Antwort. Das Recht auf Genuss für alle Menschen verbunden mit einem neuen Verantwortungsbewusstsein nennt man bei Slow Food „Ökogastronomie“.

Die Entwicklung des Geschmacksinnes, und nicht in seine Verarmung bekommt in Zeiten der Macdonaldisierung eine neue Bedeutung: Die Unterschiede von Speisen und Aromen wieder schätzen lernen, den Rhythmus der Saison und Esskultur zu respektieren. Und hier kann der Fortschritt dank einem internationalen Austausch von Geschichten, Wissen und Projekten enorm viel beitragen.

Die nationalen Organisationen teilen sich in sogenannte Convivien. Das Slow Food Convivium Carinthia wurde im September 2006 vom Klagenfurter Delikatessenhändler Dr. Erwin Jäger gegründet.

Wofür steht Slow Food?

Slow Food steht für

- die Erhaltung der biologischen Vielfalt
- traditionelle Erzeugung von Nahrungsmitteln
- regionale Küchen- und Esstradition
- Geschmacksvielfalt beim Essen und Trinken
- Unterstützung handwerklicher und bäuerlicher Lebensmittelproduzenten
- aktive Zusammenarbeit von Verbrauchern und Produzenten

Was sind die Ziele von Slow Food Kärnten?

Slow Food ist eine politisch unabhängige Non-Profit-Organisation, die auf den drei Säulen Produzenten - Gastronomen - Händler aufbaut und sich in ihrer Botschaft an die Konsumenten richtet.

Wichtigstes Anliegen ist die Bewusstseinsbildung der Menschen für guten Geschmack und bewusstes Essen. Bei den gemeinsamen Veranstaltungen geht es daher ganz besonders um Geschmackserziehung und Geschmackstraining. Gleichzeitig soll das Bemühen von Slow Food Kärnten durch das Zusammenführen

von Verbrauchern und Produzenten auch die Qualität regionaler Spezialitäten sichern und weiter fördern.

Darüber hinaus gibt es in Zusammenhang mit Slow Food Kärnten das Projekt „Kärntner Tafelrunde“. Es wirkt organisatorisch unterstützend bei der Durchsetzung bestimmter Anliegen des Slow Food Convivium Carinthia, wie etwa die geplante private Genussuniversität. Der Schwerpunkt liegt jedoch in der Förderung der regionalen Produkte – sie sind es wert, in ihrer Bedeutung besonders hervorgehoben zu werden. Die „Kärntner Tafelrunde“ ist eine offene Gruppe für sämtliche politischen Interessensgemeinschaften.

Wie aktiv ist Slow Food Kärnten?

- Slow Food Tischrunden

In allen Bezirken Kärntens arbeiten wir mit engagierten Restaurants zusammen. Im Rahmen von „Tischrunden“ werden bei verschiedenen Abendveranstaltungen besondere regionale Spezialitäten und deren Erzeuger präsentiert. Auch über Rezepte und Zubereitung wird hier gerne aus der Schule geplaudert ...

Derzeit beteiligen sich am Projekt "Kärntner Tafelrunde" über 30 Restaurants, die sich mit Herz und Engagement den zahlreichen regionalen Spezialitäten widmen. Einmal pro Jahr organisieren sie, passend zum jeweiligen Themenbereich, eine spezielle Slow Food-Veranstaltung und können dabei auch neue Mitglieder werben.

- Slow Food Betriebsbesuche

Ziel ist es, die Mitglieder einmal pro Jahr bei allen Slow Food-Mitgliedsbetrieben zu einem Betriebsbesuch, also einem „Tag der offenen Tür“, einzuladen.

- Slow Food Veranstaltungskalender

Alle Termine für die geplanten Tischrunden und Betriebsbesuche werden in einem Veranstaltungskalender übersichtlich zusammengefasst und werden bei den Produzenten, Gastronomen und Händlern für die Kunden aufliegen. Der Veranstaltungskalender wird per E-Mail an alle Mitglieder versendet. Bei den Veranstaltungen werden die Spezialitäten, deren Zubereitung und auch die Produzenten vorgestellt, um das Bewusstsein für Genuss und Freude am guten Geschmack zu vermitteln.

Wie wird man Slow Food-Mitglied?

Jeder Interessierte – ob Produzent, Gastronom, Händler oder Konsument – kann die Mitgliedschaft bei Slow Food Convivium Carinthia beantragen.

Die Mitgliedschaft gilt für mindestens ein Jahr.

Die Kosten für die Jahresmitgliedschaft betragen

- € 50,00 für Einzelpersonen
- € 65,00 für Partner
- € 30,00 für Jugendliche

Firmen, Verbände und Schulen können nur als Förderer der Kärntner Tafelrunde und ab einem Jahresbeitrag von € 100 beitreten, wenn sie ein Mindestmaß an Slow Food-Richtlinien erfüllen und die Aufnahme vom regionalen Convivium befürwortet wird.

Die Mitgliedschaft inkludiert drei Ausgaben des Magazins „Slow“, die Zusendung der regionalen Newsletter, Preisnachlässe auf Slow Food-Publikationen und Waren, sowie das Recht, an allen Veranstaltungen teilzunehmen.

Slow Food ist auch offen für Nicht-Mitglieder. Gäste, die Slow Food kennen lernen wollen, sind bei allen Veranstaltungen willkommen und können auch Freunde mitbringen.
