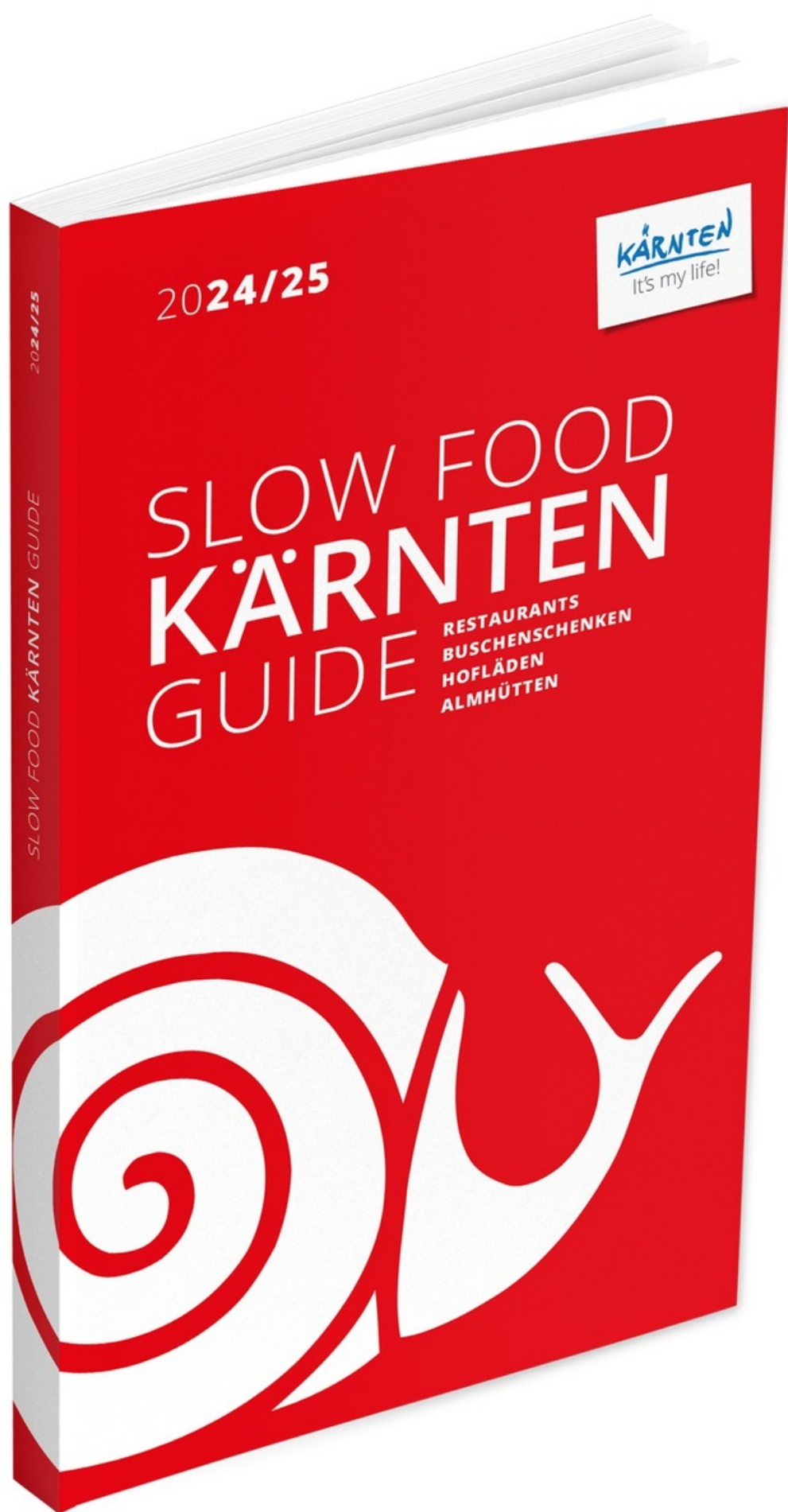




Auch 2024 führt der neue Slow Food Kärnten Guide mit untrüglichem Gespür in die geschmackvollsten Ecken der Regionen im südlichsten Bundesland Österreichs und zu den mittlerweile über 3.000 engagierten Kärntnerinnen und Kärntnern, welche die Slow Food Philosophie begeistert mittragen.

Kärnten Werbung Geschäftsführer Klaus Ehrenbrandtner: „Der Genuss von typischen Speisen und Getränken aus der Region liegt mit 37 % auf seinem bisherigen Höchstwert der T-Mona Gästebefragung. Im Vergleich zum Benchmark zeigt sich, dass in Kärnten die Gäste vermehrt außerhalb der Unterkunft essen und heimische Köstlichkeiten genießen. Mit dem Slow Food Kärnten Guide und den weiteren Slow Food Projekten, wie zum Beispiel den Slow Food Travel Regionen, treten wir den Wahrheitsbeweis an, dass Kärnten eine internationale Vorreiterrolle im Segment der nachhaltigen Kulinarik innehat.“

Es kommt auf die inneren Werte an

So bietet Kärnten neben seiner außergewöhnlichen landschaftlichen Schönheit auch jede Menge Inhalt. Unter dem bewährten Motto „Gut.Sauber.Fair“ machen sich mit dem druckfrischen Slow Food Kärnten Guide auch in diesem Jahr wieder kulinarische Pfadfinder und schlaue Gourmets auf zu den geschmackvollsten Adressen des Pionierlandes. Zu regionalen Schätzen, wertvollen Lebensmitteln und denen, die sie kunstvoll herstellen und virtuos verarbeiten.

Manche davon sind einzigartig im Alpe-Adria-Dreiländereck. Ausgezeichnet als „Slow Food Presidio“ steht jedes dieser Produkte unter besonderem Schutz: das – ausnehmend hübsche – Krainer Steinschaf ebenso wie die grenzüberschreitende Kletzenbirne oder das Lesachtaler Brot, das sogar zum Weltkulturerbe zählt.

Egal, ob nach althergebrachten Rezepten oder mit kreativer Experimentierfreudigkeit – die Küchenchefs und Spitzenköchinnen haben sich die Nachhaltigkeit auf die Küchenschürze geschrieben. Weil's ehrlich am längsten schmeckt. Und am besten sowieso. In der Buschenschenke ebenso wie im Landgasthof oder im Fine Dining Restaurant, auf der Almhütte bis hin zu den Hofläden.

Landeshauptmann-Stellvertreter Martin Gruber: „Wir können stolz sein auf unsere Lebensmittelproduzenten, die aus Überzeugung und Leidenschaft, mit viel Wissen und Leistung hervorragende Qualität erzeugen. Der vorliegende Slow Food Guide ist ein sichtbares Zeichen dafür, wie stark diese Regionalität auch in der Kärntner Kulinarik verankert ist. Insbesondere für die heute ausgezeichneten Betriebe gehört der Einsatz regionaler Produkte zum Markenkern ihrer Küche, und damit sind auch sie Botschafter der Regionalität.“

Tourismuslandesrat Sebastian Schuschnig betont: „Die authentische Kulinarik zählt zu den beliebtesten Urlaubsmotiven und sorgt auch im Tourismus für Wertschöpfung. Kärnten hat seinen Gästen viel zu bieten, von der authentischen Wirtshauskultur, über die gehobene Küche, der Rückkehr des Guide Michelin bis hin zur Erfolgsgeschichte Slow Food. Mein Dank gilt allen Lebensmittelproduzenten und den engagierten Tourismusbetrieben, die aus Überzeugung und Leidenschaft für eine nachhaltige Wertschöpfung in den Regionen sorgen. Kärnten hat bereits über eine Million Euro in Slow-Food Kärnten investiert und den Tourismus mit einem weiteren qualitätsvollen Urlaubsangebot gestärkt.“

Mit dem Slow Food Guide durch Kärnten reisen

Wer nun nicht nur Gusto bekommen hat, sondern auch Lust, selbst die Ärmel hochzukrempeln und hinter die kulinarischen Geheimnisse von Land und Lebensmittel zu kommen, ist mit dem kleinen, schlaun Buch ebenso gut unterwegs. In ganz Kärnten lassen sich Slow Food Erlebnisse buchen, direkt bei den Herstellern und Produzentinnen, zum Lernen, Verkosten und Ausprobieren.

Es geht nur gemeinsam. Dann aber geht's richtig gut, wie die Zahlen im neuen Slow Food Kärnten Guide 24 zeigen:

Slow Food Guide Zahlen & Fakten

- Die 5. Ausgabe des Guides erscheint ab sofort im 2-jährigen Intervall
- Auflage 10.000 Stück + digitale Version
- Vertrieb A, D, CH
- Umfang: 220 Seiten

Im Guide dargestellt sind:

- 84 mit Slow Food Schnecken ausgezeichnete Restaurants
- 29 Almhütten & Buschenschenken mit Slow Food Schnecken ausgezeichnet
- 89 Hofläden und Genuss-Shops
- 59 Genuss- und Bauernmärkte
- 68 Kulinarik Feste und kulinarische Veranstaltungen **Wie erfolgt die Bewertung nach Schnecken?**
- Die Gastgeber bewerben sich
- Sie erfüllen die Kriterien und nehmen an einer geprüften Qualitäts- und Herkunftssicherung teil
- Eine 70-köpfige Jury prüft und bewertet die Betriebe nach Slow Food Kriterien

Bewertung der Gastgeber Restaurants:

- 11 x 5 Schnecken
- 9 x 4,5 Schnecken
- 36 x 4 Schnecken
- 27 x 3,5 Schnecken

- 3 x 3 Schnecken

Buschenschenken & Almhütten:

- 2 x 5 Schnecken
- 7 x 4,5 Schnecken
- 14 x 4 Schnecken
- 4 x 3,5 Schnecken

Höchstbewertung: 5 Schnecken gingen an folgende Betriebe:

- Die Forelle am Weissensee
- Der Bärenwirt in Hermagor
- der daberer. das biohotel in St. Daniel
- Gasthof Grünwald in St. Daniel
- Alte Point in Arriach
- Fischrestaurant Sicher in Tainach
- Liegl am Hiegl St. Georgen am Längsee
- Gasthof zum Dorfschmied in Klein St. Paul
- Auf der Leiten – Stadtheuriger und Restaurant in Klagenfurt
- Restaurant Moritz in Grafenstein
- Stiftsschmiede in Ossiach
- Huaba Hittn in Arriach
- Alexander Alm in Millstatt

Der Slow Food Guide kann ab sofort kostenlos online unter www.kaernten.at/slowfoodguide heruntergeladen oder um 7 Euro in gedruckter Ausgabe online bestellt werden.

Im Medienarchiv finden Sie entsprechende Bilder zu Ihrer Kärnten Slow Food Geschichte: www.media.kaernten.at

Pressekontakt:

Kärnten Werbung GmbH
Iris Kuchar, BA MA
Presse & Marketing

Völkermarkter Ring 21
AT - 9020 Klagenfurt am Wörthersee
T: +43-463-3000-227
E: iris.kuchar@kaernten.at

www.kaernten.at

Medieninhalte



BILD zu OTS - der neue Slow Food Kärnten Guide ist ab heute erhältlich



BILD zu OTS - Neuer Slow Food Kärnten Guide: Ehrlich schmeckt's am längsten



BILD zu OTS - Neuer Slow Food Kärnten Guide: Ehrlich schmeckt's am längsten.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100011521/100918502> abgerufen werden.