



Presseausendung

Bad Kleinkirchheim, 27. September 2023

Auftakt zu den "Kulinarischen Nächten" Expertengespräch zum Thema Slow Food

Stefan Brandlehner, Geschäftsführer der Tourismusregion Millstätter See - Bad Kleinkirchheim - Nockberge, lud zum Expertengespräch nach Bad Kleinkirchheim. Branchenvertreter diskutierten über die Bedeutung von Slow Food und die Herkunftskennzeichnung.

Lebensmittel regional produzieren und verarbeiten und dabei die Aspekte Nachhaltigkeit und Fairness berücksichtigen. Das ist es, was den Kern der Slow Food-Philosophie ausmacht. Immer mehr Produzenten und Partnerbetriebe schließen sich diesem Grundgedanken an, wie die Zahlen von Genussland Kärnten belegen. Rund 600 Produzenten, Wirte, Händler und Schulen sind Teil von Genussland Kärnten, um die Wertigkeit von Regionalität sichtbar zu machen.

Aus dieser Intention heraus hat sich die Veranstaltungsreihe "Kulinarische Nächte" in der Region Millstätter See - Bad Kleinkirchheim - Nockberge entwickelt. Jedes Jahr ab Mitte September präsentieren ausgewählte Küchenteams raffinierte Gourmet-Menüs, zubereitet aus den Lebensmitteln der Genussland Kärnten-Produzenten.

Erfolgreicher Auftakt mit Expertengespräch

Zum Auftakt der Kulinarischen Nächte lud Regionsgeschäftsführer **Stefan Brandlehner** am 22. September zu einem Expertengespräch unter dem Motto "Slow Food - wir ernten, was wir säen. Wie stärken wir gemeinsam die regionale Landwirtschaft?". **Petra Pobaschnig** (Obfrau Genussland Kärnten und dem Landesverband bäuerlicher Direktvermarkter), **Günter Zeilinger** (Obmann Landesverband Urlaub am Bauernhof), **Sigismund Moerisch** (Hotelier und Wirtschaftskammer-Spartenobmann Hotellerie), **Dietmar Krenn** (Hotelier und

Hogast-Funktionär) sowie Showkoch - und Mitinitiator der Kulinarischen Nächte - **Marco Krainer** erläuterten in der Gesprächsrunde ihre Sichtweisen.

“Die Bauern aus der Region sind wichtige Partner für den Tourismus. An regionalen Lebensmitteln in den touristischen Betrieben führt aus meiner Sicht kein Weg vorbei”, sagt **Stefan Brandlehner**, der sich einen kontinuierlichen Austausch wünscht, um die Regionalität auf den Speisekarten im Sinne der Nachhaltigkeit noch weiter auszubauen.

Wieviel Regionalität ist in der Gastronomie tatsächlich machbar? Dieser Frage ging die Expertenrunde nach. **Dietmar Krenn** gab ein Beispiel für regionalen Einkauf im Großhandel: “Vor rund zehn Jahren wurde die Unterkärntner Firma Kärnten Taufrisch gegründet. Über sie werden rund 250 Kärntner Produkte an die Gastronomie und Hotellerie geliefert. Damit wird den Wirten das regionale Einkaufen erleichtert.” Im Hotel von **Sigismund Moerisch** in Seeboden kocht die jüngste Haubenköchin Österreichs. Für ihn ist regionale Qualität beim Wareneinkauf unumgänglich: “Wir arbeiten mit rund 15 regionalen Produzenten zusammen. Was man dabei aber erwähnen sollte - regionaler Einkauf bedeutet für das Küchenteam einen beträchtlichen Mehraufwand. Der Gast braucht die Information, welche Qualität serviert wird, um es schlussendlich auch wertschätzen zu können. Regionale Qualität müssen wir kommunizieren.” Nur so könne man die Preisgestaltung gegenüber dem Gast begründen.

Die hohe Inflation schlägt sich in der Preisgestaltung nieder. Einsparungspotential beim Wareneinkauf sieht **Marco Krainer**: “Es ist die Tendenz zu beobachten, dass auf Grund von Teuerungen beim Fleischeinkauf nicht nur auf Edelstücke zurückgegriffen wird. Immer mehr Wirte kaufen ganze Tiere beim Bauern und verarbeiten diese weiter. Eine positive Entwicklung zur Stärkung der regionalen Landwirtschaft und ein Beitrag zur Bewusstseinsbildung.”

Zum Thema Bewusstseinsbildung sagt **Günter Zeilinger**: “Eines der Ziele von Urlaub am Bauernhof ist es, das Bewusstsein für regionale Produkte zu stärken. Derzeit läuft eine Kampagne mit dem Schwerpunkt Kulinarik, die bis 2027 ausgedehnt wird. Gäste sind zum Beispiel beim Brotbacken dabei oder helfen bei der Ernte. Damit legen wir den Grundstein, dass alte Sorten und Rezepte an die nächsten Generationen weitergegeben werden.”

Klares Ja zur Herkunftskennzeichnung

Was das Thema Herkunftskennzeichnung betrifft, sprechen sich alle Beteiligten der Gesprächsrunde für ein klares “Ja” aus. **Petra Pobaschnig**: “Bei den Kärntner Genuss Wirten gilt schon von Beginn an die Auslobung der Produkte. Dies wird über Genussland Kärnten streng kontrolliert. Transparenz schafft Vertrauen. Daher ein eindeutiges Bekenntnis zur Herkunftskennzeichnung.”

Zahlen und Fakten:

Genussland Kärnten ...

... arbeitet mit rund 600 Lizenzpartnern zusammen: 420 Produzenten, 106 Genuss Wirte, rund 70 Handelspartner und 15 Genuss Schulen. In der Tourismusregion Millstätter See - Bad Kleinkirchheim - Nockberge gibt es 87 ausgewiesene Genussland Kärnten Betriebe.

Urlaub am Bauernhof ...

... bietet ein nachhaltiges Urlaubsangebot und verzeichnet steigende Buchungszahlen. Im heurigen Jahr konnte bereits ein Online-Buchungsumsatz von 2,8 Millionen erreicht werden (Steigerung von 47 Prozent im Vergleich zum Vorjahr)

Hogast

Die Regio-Partnerschaft der Hogast wurde 2018 ins Leben gerufen. Derzeit sind 27 Kärntner Bauern Hogast Partner. Unter dem Motto "Wirt sucht Landwirt" sucht die Hogast weiterhin regionale Lieferpartner für Hotellerie und Gastronomie.