

AUSSCHREIBUNG

Slow Food Kärnten Guide 2023



Der Slow Food Kärnten Guide ist der Reisebegleiter für eine kulinarische Entdeckungsreise im Süden Österreichs. Unsere Gäste sind achtsam und schätzen echte und ehrliche Lebensmittel sowie eine gute Küche, die die Biodiversität der Region widerspiegelt.

Wir bitten alle Gastgeber, die die Slow Food Philosophie leben, um Ihre Bewerbung für den Slow Food Guide 2023.



Wie komme ich in den Slow Food Kärnten Guide 2023

→ **1** **Bewerbungsblatt**
(Digitale Bewerbung unter bewerbung.kaernten.at
oder mit dem beiliegenden Bewerbungsblatt)

→ **2** **Teilnahme an einem Qualitäts-
und Herkunftssicherungssystem**

→ **3** **Jurybewertung**

Was ist uns wichtig!

Betriebe, die im Guide dargestellt werden, leben die Philosophie von Slow Food und beachten diese Prinzipien:

- **GUT.** Frische und gesunde Lebensmittel werden kreativ zubereitet. Speisen begeistern durch Aussehen, Vielfalt und Geschmack.
- **SAUBER.** Regionale Produkte werden saisonal verwendet, Betriebe achten auf die Umwelt und vermeiden künstliche Geschmacksverstärker.
- **FAIR.** Faire Preise für Produzenten und Lebensmittelhandwerker.
- **GASTFREUNDLICH.** Esskultur mit regionstypischen Speisen und Wohlfühl-Ambiente. Offen für externe Gäste im à-la-carte Restaurant.
- **INFORMATIV.** Köche, Lebensmittelhandwerker und Produzenten werden vorgestellt. Hinweis auf die Herkunft der Lebensmittel.



2

Teilnahme an einem Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem

Kärnten steht für eine ehrliche, gute und regionale Küche. Dieses Versprechen möchten wir weiter ausbauen und auch belegen, dass wir die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Gastronomie ernst nehmen und laufend verbessern.

Ein Bekenntnis zur Qualitäts- und Herkunftssicherung sollte dabei selbstverständlich sein. Wenn Sie noch keine Qualitäts- und Herkunftssicherung haben, ersuchen wir Sie um Anmeldung bis 20.11.2022.

Für Detailfragen und Anmeldung zur Qualitäts- und Herkunftssicherung wenden Sie sich bitte an:

Kärntner Agrarmarketing

Ing. Michaela Burgstaller

T: +43 463 5850-3930, M: +43 676 83555237

E: michaela.burgstaller@genusslandkaernten.at

Bio Austria

DI Veronika Gschöpf-Procházka

T: +43 463 5850-5413, M: +43 676 842214324

E: veronika.gschoeff-prochazka@bio-austria.at

Gutes vom Bauernhof

Roswitha Plösch, BEd

T: +43 463 5850-1393

E: roswitha.ploesch@lk-kaernten.at

Für Fragen zum Guide wenden Sie sich bitte an:

Kärnten Werbung

Gertrude Ortner

T: +43 463 3000-36

E: gertrude.ortner@kaernten.at

→ Anmeldung für die Qualitäts- und Herkunftssicherung bis 20.11.2022



3

Die Jurybewertung

Wenn Sie die Bewerbung retourniert haben und den Zertifizierungsprozess für die Qualitäts- und Herkunftssicherung begonnen haben, wird eine 50-köpfige Jury bestehend aus Fachjournalisten, Kulinarikinteressierten und Lebensmittelproduzenten die Betriebe für den Guide 2022 bewerten. Die Juroren bewerten all jene Betriebe, die sie in diesem Jahr besucht haben.

Die Bewertung erfolgt mit dem Schnecken-Symbol und stellt dar, wie intensiv sich ein Betrieb mit der Philosophie von Slow Food identifiziert und wie die Jurymitglieder Regionalität, Gastfreundschaft und Ambiente bewerten.

Kärnten Werbung GmbH

Gertrude Ortner
Völkermarkter Ring 21-23 | 9020 Klagenfurt
F: +43 463 3000-60
E: info@kaernten.at

In Kooperation mit
Slow Food Kärnten,
Wirtschaftskammer Kärnten,
Kärntner Agrarmarketing.





Bewerbungsblatt

→ Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung bis 25. September 2022

Digitale Bewerbung: bewerbung.kaernten.at

Wir bewerben uns für die Aufnahme in den Slow Food Kärnten Guide 2023

Frische, regionale und saisonale Produkte aus Ihrem Lebensraum prägen Ihre Küche, sie pflegen die Zusammenarbeit mit Ihren Produzenten und bieten regionstypische Gerichte an. Sie verzichten auf künstliche Geschmacksverstärker und Fertiggerichte. Sie kennen und leben die Slow Food Philosophie. Dann bewerben Sie sich für den Slow Food Kärnten Guide 2023. Es geht nicht darum alle Punkte zu erfüllen, es geht um eine Selbstbewertung und um die Darstellung Ihrer Stärken.

QUALITÄTSKONTROLLE	Ja	Nein	Anmerkung/Beispiele
Wird Ihr Betrieb von einem anerkannten System für Qualitäts- und Herkunftssicherung geprüft? Aufbauend auf das System Kärntner Agrarmarketing (KAM, Bio-Austria, Gutes vom Bauernhof)			

SPEISEANGEBOT	Ja	Nein	Anmerkung/Beispiele
Bieten Sie saisonale und regionale Gerichte an?			
Wird Gemüse und Obst aus Kärnten ganzjährig angeboten? Kommen die Produkte aus der nahen Umgebung?			
Gibt es ganzjährig ein Gericht mit „Fisch aus Kärnten“? Bieten Sie auch „Wildfang“-Fisch an?			
Wird Wild aus Kärnten angeboten?			
Wird Fleisch aus Kärnten angeboten? (Werden Rasse und Herkunft der Tiere beschrieben? Achten Sie auf eine artgerechte Tierhaltung?)			
Wird auf die ganzheitliche Verarbeitung von Lebensmitteln geachtet? (Bewusster Einkauf, Verarbeitung From-Nose-To-Tail, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung...)			
Werden Milchprodukte aus Kärnten angeboten?			
Werden Getränke aus Kärnten angeboten? (Wein, Bier aus einer Kärntner Brauerei, alkoholfreie Getränke, selbst gemachte Säfte...)			

	Ja	Nein	Anmerkung/Beispiele
Wird auf die handwerkliche Fertigung von Lebensmitteln geachtet? (Vermeidung von industriellen Produkten, Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen...)			
Kochen Sie mit Produkten aus der eigenen Bevorratung? (Eingelegtes, Einkochtes, Fermentiertes, Getrocknetes, Gefrorenes...)			
Wird Rohmilchkäse aus Kärnten angeboten?			
Wird Brot aus Natur-Sauerteig mit Getreide aus Kärnten angeboten oder selbst gebacken?			

ZUSAMMENARBEIT MIT PRODUZENTEN UND LEBENSMITTELHANDWERKERN

Werden Produzenten vorgestellt und die Produkte beschrieben?			
Mit wie vielen Kärntner Produzenten gibt es eine direkte Zusammenarbeit?			

ERHALT DER ESSKULTUR

Nennen Sie 3 Produkte/Speisen aus ihrem Lebensraum, die typisch für Ihr Restaurant sind.			
Sind Sie Mitglied bei einem Slow Food Convivium, bei einer Slow Food Gemeinschaft oder bei Slow Food International?			
Fördern Sie aktiv den „Erhalt der Esskultur“, die Biodiversität oder engagieren Sie sich für Informations- und Bildungsprojekte über regionale Kulinarik?			

Warum soll Ihr Restaurant im Slow Food Kärnten Guide dargestellt werden?

Name und Kontaktdaten Ihres Betriebes:

Datum:

Unterschrift:

➔ Bitte senden Sie die Bewerbung bis 25. September an info@kaernten.at, Fax: +43 463 3000-60 oder per Post an Kärnten Werbung, Völkermarkter Ring 21-23, 9020 Klagenfurt.