

JURYBEWERTUNG

Slow Food Kärnten Guide 2023



Der neue Slow Food Kärnten Guide holt all jene Betriebe ins Rampenlicht, die nicht nur auf heimische, saisonale Lebensmittel und auf eine gesunde Zubereitung setzen, sondern auch die Zusammenarbeit mit den heimischen Produzenten als wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft in Kärnten sehen.

Bewertet wird nicht nach Sternen und Hauben, sondern nach den Slow Food Kriterien **„gut, sauber, fair“** – eine Jury entscheidet über die Aufnahme in den Guide.




Was wird im Guide dargestellt?

- Restaurants, Buschenschenken und Almhütten werden auf Basis der Jurybewertung mit den Slow Food Schnecken ausgezeichnet
- Hofläden, Genuss-Shops, Delikatessen-Geschäfte
- Märkte und Feste

Wie kommt ein Gastgeber in den Guide?

- **1** Bewerbung des Gastgebers oder Nominierung durch Tourismusregion und Jury
- **2** Teilnahme an einem Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem
- **3** Jurybewertung

Die Jurybewertung

Jeder Juror kann pro Betrieb 5 Schnecken  vergeben. Wir bitten Sie, jene Betriebe zu bewerten, die Sie im letzten Jahr besucht haben. Bitte orientieren Sie sich bei der Bewertung an der Slow Food Philosophie und an den Richtlinien für den Slow Food Guide 2023.

Die Bewertung erfolgt online auf slow-food-guide.kaernten.at. Sie erhalten eine E-Mail mit dem Link zur Plattform und Ihren persönlichen Zugangsdaten. Bitte nehmen Sie sich 10 Minuten Zeit für die Bewertung.

Richtlinien für den Slow Food Kärnten Guide 2023

Die Richtlinien dienen als Orientierungshilfe für Ihre Bewertung, wir stellen dar, welche Punkte ein Gastgeber erreichen soll um die genannte Anzahl von Slow Food Schnecken zu erreichen. Alle Kärntner Gastgeber haben den Bewertungsbogen erhalten und können sich daran orientieren und eine Selbstbewertung abgeben.

RICHTLINIEN FÜR DEN SLOW FOOD KÄRNTEN GUIDE 2023

Saisonale und regionale Produkte werden nach aktueller Verfügbarkeit verwendet (Spargel, Bärlauch, Erdbeeren, Rhabarber, Eierschwammerl, Gansl ...)
Fisch, aus Kärnten wird angeboten. Wildfang-Fisch wird nach Verfügbarkeit angeboten.
Fleisch aus Kärnten wird angeboten, dabei wird auf eine artgerechte Tierhaltung geachtet.
Gemüse und Obst, Milch und Milchprodukte aus Kärnten werden angeboten
Getränke aus Kärnten werden angeboten (Wein, Bier aus einer Privatbrauerei, Fruchtsaft, Spirituosen, Mineralwasser, Quellwasser)
Charakteristische Lebensmittel aus der Region werden angeboten (Hadn, Mais, Sonnenblumenöl, Käse ...)
Handwerkliche Fertigung von Lebensmitteln in der Küche (Vermeidung von industriellen Produkten, Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen)
Ganzheitliche Verarbeitung von Lebensmitteln (bewusster Einkauf, ev. From-Nose-To-Tail, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung)
Lange Lieferwege und Zwischenhändler werden so gut wie möglich vermieden (CO ₂ schonende Lieferkette)
Kommunikation und Information über die Qualität und Herkunft der Lebensmittel (Speisekarte, Produktpräsentation, Homepage, persönliche Beratung ...)
Anerkannte Qualitäts- und Herkunftssicherung aufbauend auf das System Kärntner Agrarmarketing (KAM, Bio-Austria oder Gutes vom Bauernhof) – Voraussetzung für das Erreichen der Kategorie 4 und 5 Schnecken ist eine Antragstellung für die Qualitäts- und Herkunftssicherung bis November 2023.
Direkte faire Zusammenarbeit mit Produzenten aus Landwirtschaft und mit Lebensmittelhandwerkern aus der nahen Umgebung. (Enge Zusammenarbeit, Meinungs austausch, ev. gemeinsame Weiterentwicklung ...)
Kochen mit Produkten aus eigener Bevorratung (Eingelegtes, Einkochtes, Fermentiertes, Getrocknetes, Gefrorenes ...)
Mitarbeiter sind über Herkunft und Zubereitung der Lebensmittel informiert (Welche Maßnahmen werden dafür gesetzt? Leitfaden, Schulungen, Verkostungen für Mitarbeiter ...)
Rohmilchkäse aus Kärnten wird nach saisonaler Verfügbarkeit angeboten (bitte auf der Karte auszeichnen und die Mitarbeiter schulen)
Brot aus Natur-Sauerteig mit Getreide aus Kärnten wird selbst gebacken
Alte Sorten, Arten und Raritäten (Gemüse und Getreide) werden nach Verfügbarkeit angeboten (Kenntnis der Produkte und Information darüber z.B. in der Speisekarte)
Bewusstseinsbildung im Sinne von Slow Food (im Betrieb gibt es Produktpräsentationen, Produzenten werden vorgestellt, Kochkurse ...)
Aktives Engagement bei Slow Food
Der Bezug zu Slow Food dargestellt
Die eigene Philosophie vorgestellt
Das Thema Nachhaltigkeit dargestellt

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.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kärnten Werbung GmbH

Gertrude Ortner

Völkermarkter Ring 21-23

9020 Klagenfurt

T: +43 463 3000-36

E: info@kaernten.at

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

