

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.



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.

