

REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

Das Programm bringt Menschen zu den Bauernhöfen, in Gaststätten und zu den Marktplätzen des guten Geschmacks und trägt damit zur Existenzsicherung und Entwicklung von Einkommensmöglichkeiten in unseren Tälern und Dörfern bei.



MITMACHEN!

Werde auch Du ein Partner von Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten im Lesachtal, Gailtal, Gitschtal und am Weissensee. Mach mit, wenn es Dir ein Anliegen ist, gute und saubere Lebensmittel zu erzeugen und Dein Wissen an interessierte Konsumenten weiterzugeben!

ANMELDUNG

ARGE Betriebskooperation
Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten
www.slowfood.travel
marianne@biohotel-daberer.at
ulrike.burgstaller@nlw.at



INFO FÜR GASTWIRTE BÄUERLICHE BETRIEBE LEBENSMITTELHANDWERKER SLOW FOOD-PRODUZENTEN

GUT.SAUBER.FAIR.

im Lesachtal, Gailtal, Gitschtal, Weissensee



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

WAS IST SLOW FOOD?

Slow Food vereint Genuss und Verantwortungsbewusstsein für gute, saubere Lebensmittel. Es geht um nachhaltige, natürlich hergestellte Produkte aus der Region mit Qualität und um Menschen, die sich für eine möglichst biologische Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung und den Erhalt des traditionellen Lebensmittelhandwerks einsetzen.

Slow Food steht für eine gehaltvolle, frische und gesunde Esskultur mit besten Produkten aus der Region, für eine umwelt- und klimaschonende Erzeugung von Lebensmitteln und für faire Preise für Erzeuger und Veredler.

Slow Food steht auch für die Vermeidung der Verschwendung von Lebensmittel, für biologische Vielfalt und den Erhalt von traditionellen, regionalen Kulturpflanzen, Tierrassen und Verarbeitungsmethoden.

Mit der Mitgliedschaft beim Convivium Slow Food Alpe Adria unterstützt Du die weltweiten Initiativen für eine bessere Lebensmittelproduktion von kleinstrukturierten Landwirtschaften und Gemeinschaften.



DAS IST SLOW FOOD TRAVEL

Slow Food Travel verbindet die nachhaltige, ökologische Erzeugung von Lebensmittel mit Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks. Hier können die Konsumenten die Menschen hinter den Produkten kennenlernen und die Art der Herstellung persönlich erleben. Sie erfahren die Geschichten, lernen viel über die Verarbeitung und können das Wissen in ihr tägliches Leben übernehmen.

Als Produzent, Gastwirt oder Lebensmittelhandwerker bin ich stolz, einen Beitrag zur nachhaltigen Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln zu leisten und andere Menschen am Wissen teilhaben zu lassen.



WAS BRINGT DAS?

Die Teilnahme am regionalen Projekt Slow Food Travel unterstützt Dich bei der Vermarktung und Präsentation deiner Erzeugnisse und Lebensmittelprodukte und bei der Steigerung der Bekanntheit deines Betriebes.

Wir bieten Dir ein Netzwerk von Slow Food-Partnerbetrieben, die für gute, saubere Lebensmittel zu fairen Preisen stehen und das Bewusstsein beim Konsumenten für eine nachhaltige Ernährungs- und Esskultur fördern.

KLEINER AUFWAND – GROSSE WIRKUNG

Mit einem geringen Projektkostenbeitrag bringen wir dein Produkt und dein Angebot an neue Kunden und Gäste. Du erhältst eine Plattform für die Präsentation deiner Erzeugnisse, Speisen und Dienstleistungen und Zugang zu neuen Kunden durch die Zusammenarbeit mit anderen Partnern.

REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

