

# Entwicklung eines neuen Slow Food Travel-Reiseproduktes / Slow Food Travel Alpe Adria

## Slow Food Travel - Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks

THEMENBEREICH | INNOVATION | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | KULINARIK | VERMARKTUNG UND

VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG |

DIREKTVERMARKTUNG | TOURISMUS | BILDUNG & LEBENSLANGES LERNEN

PROJEKTREGION | KÄRNTEN

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 1.6.2015-30.5.2018

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 265.639,00

MASSNAHME | ZUSAMMENARBEIT

TEILMASSNAHME | 16.2 FÖRDERUNG FÜR PILOTPROJEKTE UND FÜR DIE ENTWICKLUNG  
NEUER ERZEUGNISSE, VERFAHREN, PROZESSE UND TECHNOLOGIEN

VORHABENSART | 16.02.2. A) UNTERSTÜTZUNG BEI DER ENTWICKLUNG VON  
INNOVATIVEN PILOTPROJEKTEN IM TOURISMUS - BMWFW

PROJEKTRÄGER | ARGE BK SLOW FOOD TRAVEL ALPE ADRIA KÄRNTEN

### KURZBESCHREIBUNG

Im Rahmen der Positionierungsstrategie der Marke Kärnten 2020 wurde das Thema Alpe-Adria-Kulinarik/Genuss im Marken-Erlebnis-Dreiklang als eine der drei Entwicklungsstoßrichtungen definiert. Auch in der Pilotprojektregion Gailtal und Lesachtal wird die Entwicklung einer nachhaltigen Genusskultur schon längere Zeit gelebt.

Mit dem Sichtbarmachen des kulinarischen Potenziales soll der regionale Identitätsraum erlebbar gemacht werden und mit dem Projekt Slow Food Travel Alpe Adria wird ein Leitprodukt geschaffen, das durch seine überregionale Strahlkraft, die Genussbotschafterinnen und Genussbotschafter und die hochwertigen, regionalen Produkte in die Auslage stellt und dadurch das Angebot und die Konkurrenzfähigkeit der Region Gailtal und Lesachtal sowie des Tourismuslandes Kärnten stärkt.

Die Bedeutung des Projektes zielt auf die Positionierung Kärntens als kulinarischer Erlebnisraum mit dem regionalen Schwerpunkt im Gailtal und im Lesachtal als deklarierte weltweit erste Slow Food Travel Destination ab.

Dieses erfolgreich umgesetzte Projekt wird nun seit zwei Jahren von Slow Food in anderen Ländern der Welt als Modell für eine nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft (Lebensmittelproduktion) sowie Lebensmittelhandwerk eingesetzt.

Slow Food Travel schaffte auch die Grundlage für weitere Entwicklungen in der Region Lesachtal, Gailtal, Gitschtal und Weissensee. So ist diese Region nun auf dem Weg zur nachhaltigsten Region Österreichs, wobei das Thema Ernährungssicherheit und eine ökologisch gesunde Ernährungs- und Esskultur das Grundgerüst dieses 2021 begonnenen Projektes darstellt.

## AUSGANGSSITUATION

Mit dem speziellen kulinarischen Leistungen und der Bündelung der Angebote ist die Einrichtung eines touristischen Ganzjahresproduktes vorgesehen. Es geht um die Entwicklung eines Reiseproduktes, das auf das regionale Potenzial aufmerksam macht: auf die Natur, die Lebensmittel, die Menschen und die Qualität der regionalen Ressourcen. Die Erlebnisleistungen binden den Kunden mit ein und ermöglichen somit ein intensives Erlebnis durch die aktive Beteiligung.

Das Pilotprojekt „Slow Food Travel“ dient auch einer engen Verknüpfung und Kooperation von Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion mit der Gastronomie und den Beherbergungsbetrieben der Region Gailtal und Lesachtal.

Den Kern dieser Initiative bilden die ARGE Betriebskooperationspartner, die gemeinsam mit den lokalen Produzentinnen und Produzenten sowie den Tourismusorganisationen ein Programm entwickeln, das die Konsumentinnen und Konsumenten zu Co-Produzentinnen und Co-Produzenten von Lebensmitteln auf Basis der regionalen Ressourcen machen.

## ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Das Projekt bewirkt eine Vernetzung der landwirtschaftlichen Betriebe, die Lebensmittel zur Weiterverarbeitung und Veredelung herstellen beziehungsweise in Zusammenarbeit mit Lebensmittelhandmanufakturen neue Produkte entwickeln.

Zielgruppe sind daher einerseits die produzierenden Betriebe in der bäuerlichen Landwirtschaft, andererseits die Veredler und Gastronomiebetriebe in der gesamten Region.

Das Programm von Slow Food Travel spielt als Kommunikationsinstrument für kulinarische Reisen in diese Region eine bedeutende Rolle und ist als Impulsgeber für qualitätssteigernde Investitionen ein wesentlicher Bestandteil der touristischen Entwicklung im Gailtal, Gitschtal und Lesachtal.

Nach drei Jahren Projektarbeit ist Slow Food Travel zu einem Modell für eine nachhaltige Entwicklung von regionalen Lebensmitteln in den abgeschiedenen Bergtälern Kärntens geworden. Das Projekt erfüllt auch die wesentlichen Ziele des neuen Österreichischen Regierungsprogramms für die Landwirtschaft und den ländlichen Raum, in dem es hervorragende Qualitäten für Lebensmittel fördert und umfassende Maßnahmen im Bereich der Bewusstseinsbildung für Lebensmittel und Ernährung tätigt.

## PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Zentrale Aufgaben in der Projektumsetzung war die Produktentwicklung:

Die in den ersten Projektphasen begonnenen Programme wurden auf Grundlage des erarbeiteten Handbuches für Slow Food Travel konsequent umgesetzt.

Das Handbuch „Guidelines für Slow Food Travel“ wurde in sechs weitere Sprachen übersetzt und dient damit anderen Destinationen weltweit als Vorlage für die Entwicklung von Slow Food Travel-Projekten.

Alle Erlebnisbausteine wurden auf der Webseite [www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel) über die regionale Datenbank buchbar gemacht. Jeder Gast und Interessierte konnte jederzeit bequem den

gewünschten Slow Food Travel-Erlebnisbaustein direkt buchen.

Die Entwicklung der Slow Food Travel-Erlebnisbausteine war äußerst arbeitsintensiv, da jede interessierte Lebensmittelproduzentin und jeder Lebensmittelproduzent sowie Lebensmittelhandwerkerinnen und Lebensmittelhandwerker intensiv beraten und laufend betreut werden muss. Die Qualitätsvorgaben gemäß Slow Food Travel-Handbuch sind sehr umfangreich und müssen im Detail jeweils vor Ort mit den teilnehmenden Betrieben erarbeitet werden.

Diese Maßnahmen wurden in der Umsetzungsphase erledigt:

laufende Betreuung der ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria in Kooperation mit Slow Food International durch professionelle Projektbetreuung;

Durchführung von regelmäßigen Arbeitssitzungen zur Koordination der vielfältigen Arbeitsschritte;

regelmäßige Betreuung der SFT-Partnerbetriebe;

begleitende Finanzplanung und Durchführung der Buchhaltung;

Laufende Erhebung des regionalen Potenzials an landwirtschaftlichen und bäuerlichen Produkten, Eruiierung der interessierten Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten und Lebensmittel-Manufakturen sowie interessierter Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe;

Erarbeitung des Slow Food Travel-Handbuches in Zusammenarbeit mit Slow Food International als Grundlage für die Entwicklung der Programme und Angebote;

Ausarbeitung von konkreten, buchbaren Erlebnisbausteinen in Zusammenarbeit mit den regionalen Slow Food Travel-Partnern;

Produktion einer stilisierten Erlebniskarte mit Darstellung der ersten Slow Food Travel-Erlebnisstationen und einer Basisinformation für Medien und Meinungsbildnerinnen und Meinungsbildner (Karte und ausführliche Broschüre mit allen Erlebnis-bausteinen);

Durchführung von Foto- und Textproduktionen für die Kommunikationsarbeit;

Teilnahme an Pressveranstaltungen und Messen der Kärnten-Werbung zur Präsentation der Slow Food Travel-Programme und Kontaktaufnahme mit zukünftigen Vertriebspartnern;

Erstpräsentation auf der weltweit größten Slow Food Messe Terra Madre Salone del Gusto in Turin in Kooperation mit Slow Food International;

Entwicklung und Aufbau der Webseite [www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel) in Kooperation mit der regionalen Tourismusorganisation zur Buchbarmachung der Erlebnisbausteine und Information über die vielfältigen Aktivitäten;

Kooperation mit Spezial-Reiseveranstaltern zum Vertrieb der Programme ab 2017; Ausarbeitung von konkreten und individuellen Reiseangeboten;

Entwicklung einer Leserreise für den Ö1-Reisekatalog;

Check der ersten Slow Food Travel-Erlebnisbausteine durch Mystery-Tester mit Testberichten und Darstellung von Verbesserungsmöglichkeiten;

Auswertung durch die Projektleitung;

## ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Entwicklung der Slow Food Travel-Erlebnisbausteine:

Auf der Basis der Erfahrungen von 2017 wurden für 2018 sechs weitere neue Slow Food Travel-Erlebnisbausteine entwickelt und es konnten auch zusätzliche Betriebe für eine Beteiligung gewonnen werden.

Alle Slow Food Travel-Angebote wurden 2017 in der einer Broschüre „Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks“ zusammengefasst und veröffentlicht. Gesamtauflage: 10.000 Stück.

Auch für 2018 gibt es eine Neuauflage für Slow Food Travel mit der Broschüre „Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks 2018“ in einer Auflage von 10.000 Stück.

Alle Erlebnisbausteine wurden auf der Webseite [www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel) über die regionale Datenbank buchbar gemacht. Jeder Gast und Interessierte konnte jederzeit bequem den gewünschten Slow Food Travel-Erlebnisbaustein direkt buchen.

## ERFAHRUNG

In der Projektperiode von Juni 2016 bis Mai 2018 wurden alle Projektziele erreicht und die Weichen für eine erfolversprechende, nachhaltige Weiterentwicklung gestellt. Die Mitglieder der ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria sind mit großer Begeisterung und viel Engagement bei der Arbeit. Zahlreiche Veröffentlichungen in Print- und Online-Medien tragen zur Bekanntmachung des neuen Slow Food Travel-Projektes bei.

Die wichtigsten Erfahrungen aus diesem Pilotprojekt kurz zusammengefasst:

- Ausbau eines strukturierten Netzwerkes unter Einbindung aller Stakeholder, inklusive der Gemeinden und Tourismusorganisationen in das Projekt;
- direkte Beratung und Betreuung der beteiligten Partnerbetriebe und laufende Kommunikation über die Arbeitsprozesse und Arbeitsergebnisse;
- Kooperation mit den Tourismusorganisationen und Abstimmung aller Marketingmaßnahmen mit den Partnern;
- Sicherstellung einer starken Organisation mit klaren Spielregeln und eines ausreichenden Budgets, damit die geplanten Maßnahmen auch umgesetzt werden können;
- laufende Weiterentwicklung der Produkte und Programme, die gemeinsam mit den bäuerlichen Betrieben, Lebensmittelhandwerkerinnen und Lebensmittelhandwerkern, Gastronomie und den Konsumentinnen und Konsumenten erfolgen;
- Ausdauer und die Bereitschaft der Projektpartnerinnen und Projektpartner, langfristig die Projekte zu planen und dann konsequent umzusetzen;



W. Hummer, www.slowfood.travel



W. Hummer, www.slowfood.travel



W. Hummer, www.slowfood.travel

## LINKS

<https://www.slowfood.travel/de/slow-food-travel/slow-food-travel-qualitaet>  
(<http://www.slowfood.travel>)

## DOWNLOADS

[Slow Food Travel - Info-Folder](#)

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2651>)

[Slow Food Travel Karte](#)

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2652>)

[Slow Food Travel - Info für Interessenten](#)

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2653>)

[ENDBERICHT\\_Entwicklung eines neuen Slow Food Travel-Reiseproduktes / Slow Food Travel](#)

[Alpe Adria](#) (<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2654>)

[Slow Food Travel Karte](#)

(<https://le14-20.zukunftsraumland.at//index.php?inc=download&id=2839>)