

PRESESEMITTEILUNG

Das Denken in regionalen Kreisläufen und das „Zusammenbringen“ von regionalen Produzenten mit den KundInnen - einerlei ob als Einheimischer oder als Gast, der für wenige Tage in der Region wohnt - **war der NLW Tourismus Marketing GmbH immer schon ein Anliegen.** Aus diesem Antrieb heraus, betreibt die NLW vorausschauend, schon seit mehreren Jahren, **zwei Online-Kulinarikplattformen: kulinarik.nlw.at und slowfood.travel**

Wie wichtig regionales Denken, Handeln und Einkaufen ist, wird uns gerade jetzt schonungslos aufgezeigt. Versorgt zu werden von Produzenten aus der „Nachbarschaft“, wie auch von regionalen Supermärkten, erst ermöglicht durch Personen, die großartiges Leisten und die Aufrechterhaltung unseres veränderten Lebens sicherstellten, wurde manchmal ignoriert oder zumindest unterschätzt. Umso aktueller ist es, die regionalen Lebensmittel und die Produzenten noch mehr wertzuschätzen und deren Produkte in den Fokus des Einkaufs zu stellen.

kulinarik.nlw.at

Unter „Kulinarische Besonderheiten“, in Lebensmittelgruppen unterteilt, findet man alle Produkte, die von regionalen Lebensmittelhandwerkern hergestellt und in den Lebensräumen Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal und Weissensee angeboten werden, wo man sie beziehen kann, ebenso wie die Kontaktdaten der ProduzentInnen.

Zu finden sind: **Milch- & Käseprodukte, Eier, Speck, Fleisch- & Fleischprodukte, Brot & Gebäck, Obst- u. Obstprodukte, Gemüse, Honigprodukte, Kräuter, Essig, Gewürze & Tees, Fruchtsäfte, Kartoffel, Teigwaren, Getreide & Getreideprodukte, Fisch, Gailtaler Bier, Café uvm.**

slowfood.travel

Die Lebenseinstellung „Slow Food“ gewinnt heutzutage nochmals an Bedeutung, wenn man die aktuell von vielen Menschen genannten Anpassungen des künftigen Lebensstils, zu hören bekommt.

Auf der Online-Plattform von „slowfood.travel“, finden sich all jene ProduzentInnen und Lebensmittelhandwerker, welche die Kriterien von „Slow Food Travel“ erfüllen und nach der Slow Food Philosophie von **Gut – Sauber – Fair** leben und handeln. Und bei diesen Adressen kann man ebenso Lebensmittel des täglichen Bedarfs beziehen.

NLW Geschäftsführer Christopher Gruber und Markus Brandstätter hoffen, damit auch einen weiteren Beitrag zur Überbrückung der gegenständlichen, herausfordernden Zeit zu leisten. Gleichzeitig aber auch, dass diese Einstellung in „besseren“ Zeiten beibehalten wird.

Fotocredits: @nassfeld.at

Pressekontakt:

Gerald Kroschel BA, MA

NLW Tourismus Marketing GmbH

Wulfeniaplatz 1, 9620 Hermagor, Österreich

+43 4282 3131-313

gerald.kroschel@nlw.at

www.nlw.at

