

Slow Food Grenzenlos

Genüsslicher Saisonauftakt am 14. Mai beim „Markt des guten Geschmacks“ rund ums Schloss Lerchenhof

Erleben – Verkosten – Einkaufen: Rund 30 Lebensmittelhandwerker aus Österreich und Italien präsentieren beim „Markt des guten Geschmacks“ am Samstag, den 14. Mai 2022 von 10 - 17 Uhr, an den Kraftplätzen rund ums Schloss Lerchenhof ihre Kostbarkeiten. Slow Food Produzenten und Veredler dies- und jenseits der Karnischen Alpen schaffen dabei eine besonders bunte Bühne für Kräuter, Speck, Käse, Honig, Bier, Saatgut und Jungpflanzen, Brot, allerlei rund ums Schaf und vieles mehr.

Einblick bekommen in die spannenden Arbeits- und Lebenswelten der rund 30 Produzent:innen, Lebensmittelhandwerker:innen, Gastwirt:innen und Slow Food Travel-Partnerbetriebe aus der Region Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal, Weissensee und Gemona: Diese einmalige Chance auf ein geballtes, grenzüberschreitendes „Slow Food Erlebnis“ hat man beim „Markt des guten Geschmacks“, der bei freiem Eintritt im Zuge der Auftaktveranstaltung „Nachhaltigste Region Österreichs“ am 14. Mai von 10 bis 17 Uhr bei den Kraftplätzen rund um das Schloss Lerchenhof stattfindet.

Die Veranstaltung schafft nicht nur für Besucher einen bunten, kulinarischen Marktplatz. Sie bildet gleichzeitig eine Plattform, auf der sich Idealisten austauschen, die sich dies- und jenseits der Karnischen Alpen der Herstellung und Verarbeitung von guten und sauberen Lebensmitteln verschrieben haben. „Der ‚Markt des guten Geschmacks‘ soll den Startschuss für eine langfristige grenzüberschreitende Zusammenarbeit zwischen heimischen Produzent:innen und jenen aus der Gegend von Gemona bilden. Ziel ist, künftig regelmäßig saisonale Märkte zu veranstalten, wo sich Lebensmittel-Produzent:innen und -Handwerker:innen, Gastwirt:innen sowie Köch:innen aus Kärnten und dem Gemonese treffen, um Erfahrungen und Produkte auszutauschen und neue Netzwerke zu knüpfen. Für Konsumenten sind die Märkte eine ideale Bühne, um sich über die Herkunft, Qualität und Eigenschaften der Produkte zu informieren und die Menschen dahinter kennenzulernen“, betont Eckart Mandler Projektbetreuer ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten.

Ein Highlight vor Ort wird die Vorstellung des neuen Slow Food Presidio „Kletzenbirne“ sein. Diese alte Obstbirnensorten hat in Kärnten eine lange Tradition. Heute ist sie jedoch nur mehr selten zu finden. Um die Kletzenbirne vor dem Verschwinden zu bewahren, haben sich ein junger Agrarökonom und ein Biobauer dieser alten Sorte angenommen und in mühevoller Arbeit die Populationen gesammelt.



Pressekontakt:

Christopher Puntigam, NLW Tourismus Marketing GmbH
9620 Hermagor, Österreich | T +43 4282 3131-319 | E christopher.puntigam@nlw.at