



Mit FReD zu feinen Genusssorten fahren.

Das aktuelle Interreg-Projekt „GenussTOURdelGusto“ verbindet nachhaltige kulinarische Genüsse mit umweltfreundlichem Fahrspaß in den Regionen Nassfeld-Pressegger See| Lesachtal| Weissensee und Tarvis| Carnia.

Sich Zeit nehmen für besondere kulinarische Erlebnisse mit der Familie oder Freunden. Ehrliche Produkte genießen, zubereitet von prämierten Top-Köchen ebenso wie bodenständigen Hüttenwirten. Dieses Bewusstsein für nachhaltigen Genuss, dem sich zahlreiche Produzenten und Veredler auf beiden Seiten der Grenze verschrieben haben, mit nachhaltiger Mobilität zu verbinden, liegt nahe. Umgesetzt wurde diese Idee nun mit dem aktuellen Interreg-Projekt „GenussTOURdelGusto“. Dabei fungiert FReD als umweltfreundlicher Reiseführer hin zu 13 Lebensmittelhandwerkern, denen der sorgsame Umgang mit regionalen Produkten wichtig ist. In den Regionen Tarvis|Carnia, Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal und Weissensee entdecken FReD Fahrer die Vorzüge moderner Elektromobilität und werden mit besonderen kulinarischen Erlebnissen verwöhnt.

Von Slow Fisch bis zu friulanischen Spezialitäten

Beim Wanderniki im Lesachtal gibt es die köstliche Slow Food Brettljause ebenso zum ermäßigten Preis wie die zelebrierten Genuss-Verkostungen in Herwig Ertls Edelgreisslerei in Kötschach, das Slow Food Menü beim Lerchenhof und sämtliche Speisen beim Bärenwirt in Hermagor. Die Workshops „Slow Fisch“ mit Hannes Müller am Weissensee, „Slow Food Frigga“ bei Plattner´s Einkehr am Nassfeld und „Kletzennudel“ im Gasthof Daberer in St. Daniel bieten ebenfalls besondere Goodies für FReD Fahrer. Auch ein Abstecher nach Italien lohnt sich. Ein Erlebnis für alle Sinne ist die Käseführung mit anschließender Verkostung zum ermäßigten Preis in der Gemeinschaftsmolkerei Alto Bût in Sutrio, wo herausragende Käsespezialitäten entstehen. Im Rio Argento in Malborghetto und im Hotel Da Otto in Timau können sich FReD Fahrer auf ein spezielles Degustationsmenü freuen. Die Malga Glazzat bringt kostbare friulanische Alm- und Käsetradition sowie typische Spezialitäten wie Cjalçons oder Brovadâr auf die Teller.

„Jeder FReD Genusspartner lädt dazu ein, auf den Spuren von Geschichten und Gerichten länderübergreifend auf die Reise zu gehen“, so Projekt-Initiator Franz-Gerhard Patterer. Dass er auf Anhieb 13 Genusspartner in Italien und Österreich für das Interreg-Projekt begeistern konnte, freut ihn besonders. „Das zeigt, dass sie alle Pioniere der Veränderung sind, die weiterdenken und denen Nachhaltigkeit nicht nur im kulinarischen Sinne wichtig ist.“

NASSFELD-PRESSEGGGER SEE | LESACHTAL | WEISSENSEE | TARVISIANO

Autohaus Patterer GmbH
Villacher Straße 14
9620 Hermagor
Tel.: +43 (0) 4715 574
Mail: birgit.fankhauser@patterer.at
Web: www.patterer.at



drive Patterer

E-Carsharing als Brücke zwischen Genießern und Lebensmittelveredlern

Das bestätigt auch Stefan Glantschnig, der im Neusacherhof am Weissensee die Wirtshaustradition neu denkt: „Wir sind als Genusspartner Teil des Projektes, weil es Genießer mit Lebensmittelveredlern zusammenbringt, die mit der Natur und ihren Ressourcen besonders sorgsam umgehen. E-Mobilität wird hier am Weissensee großgeschrieben. Wir beobachten, dass immer mehr Gäste mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen, aber natürlich auch vor Ort individuell und umweltschonend mobil sein möchten. Deshalb haben wir uns dazu entschlossen, einen FReD fix bei uns zu installieren.“

FReD buchen und Vorteile sichern

Wer sich umweltfreundlich auf den Weg zu besonderen Genuss-Erlebnissen machen möchte, lädt sich die FReD-fahren APP kostenlos im App Store oder Google Playstore herunter. Nach einmaliger Registrierung mit dem Führerschein kann man jederzeit und direkt buchen, mit der APP das Fahrzeug öffnen und klimaneutral durchstarten. Mehr als 10 E-Ladestationen säumen die Genussrouten und garantieren bei Bedarf rasches und unkompliziertes Laden zum Nulltarif. Mehr Infos zu den FReD GenussTOURdelGusto-Partnern und deren Paketen findet man unter www.fred-fahren.at/genusstouren



Pressekontakt:

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

NASSFELD-PRESSEGGER SEE | LESACHTAL | WEISSENSEE | TARVISIANO