



1. SLOW FOOD AKADEMIE DER ALPEN

BILDUNGSPROGRAMM FÜR EINE NACHHALTIGE, GESUNDE
ERNÄHRUNGS- UND ESSKULTUR

ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten, A-9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32, www.slowfood.travel



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

Die 1. Slow Food Akademie der Alpen gestartet Land(wirt)schaft und Essen der Zukunft

Die weltweit erste Slow Food Travel-Region, die sich vom Lesachtal über Nassfeld-Pressegger See bis zum Weissensee erstreckt, hat eine wegweisende Initiative zur Förderung einer nachhaltigen Ernährungs- und Esskultur gestartet. Unter der Leitung von Mag. Marianne Daberer, Vorsitzende der ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten und dem Projektleiter Eckart Mandler wurde die erste Slow Food Akademie der Alpen aus der Taufe gehoben. Langfristiges Ziel ist ein umfassendes Bildungsprogramm, um gesunde Lebensmittel, handwerkliche Verarbeitung und genussvolles Essen mit Verantwortung in der Region zu verankern. Damit soll die gesamte Region sowohl als kulinarisches Reiseziel als auch als nachhaltiger Lebensraum für Einheimische und Gäste gestärkt werden.

Namhafte Referenten wie der Arzt, Humanbiologe und Buchautor Univ.-Prof. Mag. DDr. Martin Grassberger und der Präsident des Wissenschaftsvereins Kärnten, Prof. Mag. Dr. Horst-Peter Groß sowie weitere Fachexperten referierten zu Themen einer nachhaltigeren, regenerativen Landwirtschaft und Gesundheitsaspekten der Ernährung.

Die schnelllebige und moderne Zeit erfordert ein Umdenken, von der Bodenbearbeitung, über die Bewirtschaftung bis hin zur Verarbeitung der Lebensmittel. Mehr Vielfalt im Geschmack, gesünder durch die Auswahl der Rohstoffe, höherer Anteil an pflanzlichen Lebensmitteln und ein neues Verständnis für die Esskultur als sozialer Akt werden im Rahmen der neuen Bildungsprogramme der Slow Food Akademie für verschiedene Berufe und interessierten Konsument:innen angeboten. Begleitet von gesundheitswissenschaftlichen Erkenntnissen und agrarischen Methoden zur regenerativen Landwirtschaft werden zukünftig ganz spezielle Bildungsprogramme rund um die Themen Humusaufbau, Brot- und Getreidekultur, Erhalt und Verwertung von Streuobst sowie ressourcenschonende Verarbeitung von Lebensmitteln organisiert und ganz im Sinne von GUT, SAUBER und FAIR allen Interessierten zugänglich gemacht. Dieses Projekt wird von Land Kärnten, Bund und Europäischer Union unterstützt.

Mehr Information: www.slowfood.travel/slowfood-akademie



Kontakt:
Eckart Mandler
Projektleitung

T. +43 664 156 7412
E. info@slowtourism.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

LAND  KÄRNTEN



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

