

Unsere Veranstaltungen & Projekte

Verkosten, genießen, reflektieren – das sind wichtige Bestandteile unserer Aktivitäten. Wir besuchen Bauernhöfe, Direktvermarkter und gastronomische Betriebe. Tauschen uns aus mit unseren Netzwerkpartner:innen, treffen uns als Convivium, um zu diskutieren, zu planen und uns zu vernetzen. Das gemeinsame Feiern darf dabei nicht fehlen. Slow Food ist aus einem bunten Kreis von Persönlichkeiten entstanden, aus Originalität und künstlerischen Impulsen. Die Events unseres großen Slow Food Netzwerks laden dazu ein, kulinarisches Wissen zu vertiefen, regionale Vielfalt zu entdecken und Teil unserer Bewegung zu werden.



Slow Food macht Schule



Auch an der HBLW Saalfelden wird nach dem Prinzip von Slow Food Pinzgau an verschiedenen Kooperationsprojekten gearbeitet. Besonders spannend: Ein Kochwettbewerb mit selbst kreierten Slow Food - Gerichten mit Jury und Preisverleihung sowie das gemeinsame Kochen mit Spitzenköchinnen und -köchen wie z.B. Roland Essl („Kochschule Alpenkulinarik“).

Slow Food Tage

Sie sind der Höhepunkt jeden Jahres. Jeweils zu einem bestimmten Thema gestalten wir ein spannendes kulinarisch-philosophisches Programm mit unseren Partnern im Kunsthaus Nexus. Wie z.B. „Iss, was du retten willst“, „Die Kulinarik der Alpen“, „Boden_Schätze“ oder „Salzburg und Venedig. Eine kulinarische Reise zwischen zwei Kulturräumen“. Vorträge, Diskussionen und Filme beziehen sich thematisch ebenso auf das Jahresthema wie der Markt und das gastronomische Angebot. Am Markttag selbst stellen ausschließlich Slow Food-Partner aus. Hier gibt es Köstlichkeiten aus der Region zum Verkosten und Kaufen.

Arche des Geschmacks & Slow Food Presidio

Das Projekt „Arche des Geschmacks“ der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt weltweit regional besondere und wichtige Lebensmittel, Nutztierarten, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsarten vor dem Vergessen und Verschwinden. In Österreich umfasst diese Liste über 60 Lebensmittel. Hier findest du die ersten Porträts zu diesen besonders schützenswerten Lebensmitteln, sie werden laufend erweitert. <https://www.slow-food.at/arche-des-geschmacks>



Das Vorzeigeprogramm Presidio ist eine Erweiterung der Arche des Geschmacks, die noch weiter geht, um das Überleben und den Erfolg von Qualitätslebensmitteln aus kleinen Betrieben zu sichern. Diese Basisinitiativen bringen Landwirte, Fischer und Lebensmittelhandwerker zusammen, die lokale, vom Aussterben bedrohte Lebensmittel produzieren. Diese Projekte sind der erste Vorstoß der Bewegung in den Produktionsprozess und setzen die Slow Food-Philosophie zu Landwirtschaft und biologischer Vielfalt in die Praxis um.



Zur Arche des Geschmacks zählen im Pinzgau und in Salzburg z.B. die Pinzgauer Strahlenziege, die Tauernschecken, das Lungauer Rahmkoch, der Laufener Landweizen sowie die Pfauengerste. Zu den Presidi zählt der Lungauer Tauernroggen.



Slow Food® Pinzgau

GLOBAL DENKEN, LOKAL ESSEN.

ESSEN GEHT UNS ALLE AN!



WWW.SLOW-FOOD.AT

Unsere Partner

Kernstück unseres Conviviums sind unsere Produzent:innen, Gastronom:innen und Netzwerkpartner:innen (eine Auswahl)



Produzent:innen

Biohof Stechaubauer (Saalfelden)
Biohof Brandl's (Saalfelden)
Biohof Schafferbauer
Biohof Sinnlehenhof (Leogang)
Biohof Zieferhof (Leogang)
Bio-Imkerei Alfred Bründl
Bräumühle (Saalfelden)



Unsere Restaurants

Die Herzogin (Maria Alm)
Sunnseit (Mittersill)
Tiroler Buam (Saalbach)
Oafoch Guat (Weißbach b. Lofer)
Brandlwirt (Saalfelden)



Netzwerkpartner:innen

HBLW Saalfelden
Bramberger Obstpresse
Historisches Esskulturerbe Österreich
Slow Food Gemeinschaft Fermentista
(Karin Buchart, Margit Brauner)
u.v.m.

Kontakt:
Slow Food Pinzgau
Mitterboden 2, 5760 Saalfelden
w.schaeffner@slow-food.at

www.slow-food.at



Folder erstellt in Zusammenarbeit
mit Schüler:innen der HBLW Saalfelden



Was ist Slow Food?



Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die 1986 in Italien vom Soziologen und Publizisten **Carlo Petrini** mit seinen Mitstreiter:innen gegründet wurde – als Protest gegen Fast Food und für den Erhalt kulinarischer Vielfalt. Was mit einem öffentlichen Spaghetti-Essen in Rom begann, wurde zur globalen Initiative mit rund **1 Million Mitgliedern in über 160 Ländern.**

Gute, saubere und faire Lebensmittel für alle - Slow Food auf einen Blick

Gegründet 1986 in Italien von Carlo Petrini
Start: Spaghetti-Essen in Rom als Protest gegen Fast Food
Heute: 1 Million Mitglieder in 160+ Ländern

Ziele der Bewegung

Erhalt regionaler Esskultur
Schutz von Biodiversität
Nachhaltige Landwirtschaft
Kampf gegen Klimawandel
Soziale und globale Ernährungsgerechtigkeit
Freude am bewussten Genuss
Lebensmittel- und Geschmackserziehung

Im Pinzgau

Seit 2005 aktiv
Initiiert von Wolfgang Schöffner (Studienzentrum Saalfelden)
2007 Gründung des Conviviums, 2010 Einrichtung des Vereins
Mitentwicklung und Durchführung des Masterlehrgangs „Gastrosophische Wissenschaften“ seit 2009
(Uni Salzburg/Studienzentrum Saalfelden)
Mitentwicklung und Durchführung philosophisch-kulinarischer Symposien, der Gastrosophica (2015 -2018)

Unsere drei wichtigsten Prinzipien

Gut

Slow Food steht für schmackhafte, nahrhafte und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Sie sollen frisch, saisonal und mit handwerklicher Sorgfalt erzeugt worden sein.

Sauber

Lebensmittel müssen unter ökologisch verträglichen Bedingungen hergestellt werden – ressourcenschonend, biodiversitätsfreundlich und ohne Schaden an Mensch, Tier oder Umwelt.

Fair

Eine gerechte Lebensmittelproduktion basiert auf der Anerkennung der Arbeit aller Beteiligten – vom Feld bis zum Teller. Dazu gehören faire Arbeitsbedingungen, angemessene Entlohnung und gerechte Preise für Erzeuger:innen wie Verbraucher:innen.

Mach mit!

So kannst du Slow Food unterstützen:

Schließe dich unserer lokalen Gruppe an!

In den lokalen Convivien, Gemeinschaften und Märkten kannst du dich auf verschiedene Art und Weise engagieren. Hier findest du unsere lokalen Gruppen:
www.slow-food.at/convivien

Unterstütze unsere Arbeit durch deinen Beitrag!

Unsere nationale Vernetzungsarbeit wäre nicht möglich ohne die Spenden unsere vielen Unterstützer:innen. Mit jedem Beitrag stützt du die Arbeit von Slow Food Österreich ideell und finanziell.
Hier kannst du unsere Arbeit unterstützen:
www.slow-food.at/spende

Vernetze dich mit uns!

Wir verschicken regelmäßig unsere kostenlose Schneckenpost. Verfolge unsere Arbeit:
[/slowfoodoesterreich](https://slowfoodoesterreich.at)
[/slowfood_oesterreich](https://slowfood_oesterreich.at)
slow-food.at/news-letter

„Damals wie heute kämpfen wir als Slow Food für regionale Traditionen, gutes Essen, kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo.“

Slow Food Österreich

