

Lungau wird Slow Food-Pilotregion

28.06.2013 - 12:00 | Kommentieren

Im Biosphärenpark Lungau rührt sich was. Der Lungau soll internationale Slow Food-Modellregion werden. Schon heuer im Sommer wird das Projekt Biosphärenpark-Frühstück umgesetzt.

Bild: SN/sw/rubo



Produzenten, Gastronomen und Vertreter des Biosphärenparks Lungau trafen sich zum ersten Biosphärenpark-Frühstück.



Verena Pöllitzer, Stefan Fanninger, Florian Sengtschmid, Barbara van Melle, Walter Trausner, Flora Löcker, Madeleine Mühlethaler, Dietmar Rossmann, Rosi Hötzer und Gunther Naynar (v.l.) beim „Slow Food Travel“-Workshop am Biohof Sauschneider in St. Margarethen.



Qualität und Regionalität zeichnen die Produkte beim Lungauer Biosphärenpark-Frühstück aus.

Gut, sauber, fair - das sind die Qualitätskriterien von Slow Food. Ganz im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung im UNESCO-Biosphärenpark soll das Essen im Lungau gut schmecken, auf saubere Art und Weise, das heißt ohne Beeinträchtigung der Umwelt und des Wohlergehens der Tiere, hergestellt werden und für Fairness über die gesamte Wertschöpfungskette stehen.

Das "Slow Food Convivium Lungau" unter der Leitung von Gunther Naynar traf sich zu einem zweitägigen Kick-off-Workshop "Slow Food Travel" im Biohof Sauschneider um ein Konzept zu erarbeiten, wie es Reisenden erleichtert werden soll, regionale Esskultur und Geschmack zu erleben. Den Workshop begleitete die bekannte Fernsehmoderatorin und Vorsitzende des österreichischen Slow-Food Convivium, Barbara van Melle. Als "Botschafterin der Regionalität" zeigte sie sich begeistert vom Angebot im Biosphärenpark Lungau. Ziel ist internationales Slow Food Netzwerk Im Fokus stand die ganzheitliche, regionale Vernetzung von kulinarischen, nachhaltigen Produkten und Angeboten in der Region - vom Produzenten bis hin zum Konsumenten. Im Zuge des Projektes Slow Food Travel werden spezielle kulinarische Angebote sowohl für die Einheimischen als auch für Lungauer Gäste ausgearbeitet. Das Ziel des Projektes "Slow Food Travel" ist es, gemeinsam mit dem Lungau als Pilotregion ein internationales Slow Food Netzwerk aufzubauen, aber auch Verantwortung für die Herkunft von Essen, die Tradition und Kultur, welche den Genuss möglich machen, zu schützen und erhalten. Das heißt: Die Menschen am Prozess vom Anbau bis hin zur fertigen Köstlichkeit teilhaben zu lassen. Vom Wachsen der Kräuter bis zum fertigen Kräuterprodukt, vom fruchtbaren Boden zum Getreide und zum Brot, von der Wert der Blumenwiese, usw. Das sind nur ein paar der Beispiele, wie diese regionalen Produkte erfahrbar gemacht werden können. Der Biosphärenpark Lungau hat die Chance hier als Modell zu fungieren, wie ländliche Regionen als Slow Food-Regionen aufgebaut werden können.

Das Projektteam von "Slow Food Convivium Lungau", welches durch die Ferienregion Lungau und das Biosphärenpark-Management begleitet wird, strebt erste "Slow Food Travel-Produktangebote" im Spätsommer/Herbst 2014 an. Das gesamte Projekt wird auch durch Raiffeisen unterstützt.

Bereits einen Schritt weiter ist man beim Biosphärenpark-Frühstück. Dieses wurde vergangene Woche im Hotel Steffner-Wallner in Mauterndorf vorgestellt. Unter dem Motto

"Aus der Region, für die Region" soll den Gästen in vorerst ausgewählten Betrieben ein Frühstück der ganz besonderen Art geboten werden. Die Idee dazu stammt von Biobauer Gunther Naynar und wurde bei einem der vielen Biosphärenpark-Stammtische geboren.

Das Biosphärenpark-Frühstück setzt sich aus dem Standardsortiment aus regionalen Produkten zusammen: Quellwasser, Brot, Butter, Milch, Joghurt, Käse, Wurst- oder Selchwaren, Eier, Honig, Marmelade, Gemüse, saisonales Obst sowie Tee und Saft. Die Produktauswahl kann noch um Komponenten wie Kaffee oder Schwarztee aus Fair-Trade-Handel erweitert werden.

"Wir beginnen heuer im Sommer mit etwa zehn ausgewählten Betrieben, von der Pension bis zum Viersternhotel. Die Palette reicht dabei vom eigenständigen Frühstücksbuffet, über eine Biosphärenpark-Frühstücksecke bis hin zum Frühstückskorbchen mit regionalen Produkten", sagt Biosphärenpark-Manager Stefan Fanninger.

Aufgrund der vorerst noch knappen Angebotsmengen, die für Belieferungen von rund 400 Gästen reichen, ist vorerst eine Auslieferung zwei Mal wöchentlich geplant. "Grundsätzlich ist das Biosphärenpark-Frühstück für alle Betriebe und auch Produzenten offen. Wer Interesse hat, kann sich gerne bei mir informieren", so Fanninger weiter. Bestellungen über Onlineplattform Die Produktbestellungen werden über eine Onlineplattform abgewickelt. Der Abnehmer kann sich online in die Bestellplattform einloggen und wählt seine Produkte und die gewünschte Menge aus. Diese Bestellung muss jeweils zwei Tage vor Lieferung erfolgen. "Die Produzenten bringen ihre Endprodukte dann in ein zentrales Lager, das beim Öko-Feriendorf in Mariapfarr-Pichl untergebracht ist, wo diese dann für die Auslieferung an die Abnehmer abgepackt werden. Diese Zustellung erfolgt mit einem Elektroauto, was natürlich wesentlich zur Verbesserung der CO₂-Bilanz beiträgt", sagt Fanninger.

In weiterer Folge soll das Biosphärenpark-Frühstück ausgebaut werden.

[Link zum Artikel:](http://www.salzburg.com/nachrichten/lifestyle/genuss-leben/sn/artikel/lungau-wird-slow-food-pilotregion-64494/)

<http://www.salzburg.com/nachrichten/lifestyle/genuss-leben/sn/artikel/lungau-wird-slow-food-pilotregion-64494/>