

Presseinformation

Slow Food Waldviertel: Für eine nachhaltige und genussvolle Zukunft

Seit seiner Gründung im November 2001 setzt sich Slow Food Waldviertel mit Leidenschaft und Engagement für den Erhalt der kulinarischen Traditionen und der biologischen Vielfalt in der Region ein. Durch die Vernetzung von Produzent:innen, Konsument:innen und Gastwirt:innen fördert das Convivium den Austausch und die Zusammenarbeit für eine nachhaltige und genussvolle Zukunft.

Produzent:innen als Fundament für gute, saubere und faire Lebensmittel

Bereits seit den Anfängen standen Besuche bei Bauern und Bäuerinnen sowie Produzent:innen im Mittelpunkt der Aktivitäten von Slow Food Waldviertel. So konnte das Convivium viel über die kleinstrukturierte Landwirtschaft des Waldviertels lernen und erfahren. Das Wissen um die regionalen Produkte und die Gespräche mit den Produzent:innen waren auch der Beginn für die Projekte der Arche des Geschmacks sowie der Slow Food Presidi, bei denen das Convivium federführend ist.

Erhalt der Biodiversität im Waldviertel durch Arche und Presidi

Drei Passagiere der Arche des Geschmacks im Waldviertel – das Waldschaf, das Waldviertler Scheckerl und das Waldviertler Kriecherl – stehen für den Erhalt von regionalen Spezialitäten und Biodiversität. Das bereits dritte Presidio im Waldviertel, der Rote Veltliner Donauterrassen, ist kürzlich zu den bereits bestehenden Presidi Waldviertler Blondvieh und Waldstaudekorn hinzugekommen. Durch die Unterstützung dieser Projekte leistet Slow Food Waldviertel einen wichtigen Beitrag zum Schutz und Erhalt der regionalen Biodiversität.

Zwei Jahrzehnte erfolgreicher Slow Food Projekte

- Im Jahr 2009 wurde die Stadt Horn auf Initiative von Slow Food Waldviertel in das Netzwerk „Citta Slow“ aufgenommen.
- Das größte und erfolgreichste Projekt des Conviviums, der „Regionalmarkt – Markt der Erde Horn“, wurde im Dezember 2012 ins Leben gerufen. Der Markt fungiert wie die regelmäßigen Stammtische von Slow Food Waldviertel als Ort des Austausches und der Vernetzung.

- Anfang 2020 entstand auf Initiative des Conviviums die Slow Food Gemeinschaft "Roter Veltliner Donauterrassen".
- 2021 bekam auch der "Regionalmarkt Horn" seine eigene Slow Food Gemeinschaft.
- Die Projekte "Slow Food Villages" und "Slow Food Travel" sind weitere Initiativen von Slow Food Waldviertel, um Wissen rund um die Herstellung guter, sauberer und fairer Lebensmittel zu schaffen und die kulinarische und biologische Vielfalt in der Region zu erhalten.

Durch seine Projekte und Aktivitäten leistet Slow Food Waldviertel einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung und Förderung der regionalen Biodiversität sowie zur Stärkung der Zusammenarbeit und des Austauschs zwischen Produzent:innen, Konsument:innen und Gastwirt:innen. Das Convivium ist ein lebendiger Teil der internationalen Slow Food Bewegung sowie aktives Mitglied der österreichischen Convivien und Gemeinschaften im Dachverband Slow Food Österreich.

Rückfragehinweis:

Helmut Hundlinger

E-Mail: helmut@hundlinger.at

Telefon: +43 676 6228111

Website: www.slowfoodwaldviertel.at

Informationen über Slow Food International:

Website: www.slowfood.com

Informationen über Slow Food Österreich:

Website: www.slow-food.at