

ARCHE Austria und Slow Food – eine konstruktive Zusammenarbeit

Slow Food – von der Idee zur internationalen Bewegung

Die Idee von Carlo Petrini Bewusstsein für Lebensmittel zu schaffen sowie Achtsamkeit und Genuss zu fördern wird im Jahre 1989 in Paris in zu einer internationalen Bewegung. Heute engagieren sich über 1.000.000 Menschen in mehr als 160 Ländern für eine Esskultur, die Genuss und Verantwortungsbewusstsein vereint – mit dem Ziel, ein gerechteres, besseres und damit zukunftsfähiges Lebensmittelsystem zu schaffen.

Seit über zwanzig Jahren stehen auch in ganz Österreich Menschen mit Leidenschaft und Überzeugung hinter diesen Prinzipien und leben sie vom Neusiedlersee bis zum Bodensee, von Wien bis Kärnten. Sie treten für einen Paradigmenwechsel im Lebensmittelsystem ein: eine zukunftsfähige Esskultur, die Genuss und Verantwortungsbewusstsein vereint.

Im ganzen Land bauen die Mitstreiter*innen von Slow Food Netzwerke zu Erzeuger*innen auf und setzen sich für traditionelle Lebensmittel ein, sie organisieren Verkostungen und Workshops, sie regen Köche und Köchinnen an, regionale Produkte zu nutzen und fördern schon bei Kindern das Bewusstsein für guten Geschmack. Mit seinen Strukturen unterstützt Slow Food Österreich die Arbeit der Gemeinschaften, agiert als Netzwerk und Plattform und als Inkubator für neue Ideen, die sie im Sinne der Slow Food Philosophie in ganz Österreich vorantreiben wollen. Damals wie heute kämpfen sie als Slow Food für regionale Traditionen, gutes Essen, kulinarischen Genuss und ein moderates Lebenstempo.



Krainger Steinschafe genießen den Sonnenaufgang auf der ständig zugängigen Weide

Arche des Geschmacks

Die „Arche des Geschmacks“ ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt und ist ein eingetragenes Markenzeichen von Slow Food International.

Sie stellt das Weltkulturerbe des Essens dar und schützt fast vergessene, regional wertvolle Lebensmittel, Pflanzenarten und Nutztierassen, die unter den derzeitigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen können oder in ihrer Existenz gefährdet sind.

Kurz gesagt: Die „Arche des Geschmacks“ ist ein Katalog von Produkten mit historischer, regionaler und kultureller Wertigkeit, die vom Aussterben bedroht sind. Ziel und Kernaufgabe der „Arche des Geschmacks“ sind das Sammeln, Beschreiben und die Katalogisierung dieser regionalen Produkte, Pflanzenarten und Nutztierassen und sie (wieder) bekannt zu machen.



Waldviertler Blondvieh: hochgefährdete Rasse

Unsere heimischen autochtonen Nutztierassen sind geradezu prädestiniert, in die Liste „Arche des Geschmacks“ aufgenommen zu werden. Bis lang haben folgende Nutztiere diese Auszeichnung schon erlangt:

- * Ennstaler Bergschecken
- * Kärntner Blondvieh
- * Krainer Steinschaf
- * Sulmtaler Huhn
- * Waldschaf
- * Waldviertler Blondvieh

In Begutachtung befinden sich gerade das Montafoner Steinschaf, die Pinzgauer Strahlenziege und die Tauernschecken.

Kriterien für die Aufnahme?

- * Sie stammen aus einer der folgenden Gruppen:
 - heimische Arten (Pflanzenarten, Ökotypen, Nutztierassen und andere autochthone Varietäten), die als Nahrungsmittel(Produzenten) von Bedeutung sind
 - wilde Arten (wenn mit ihnen spezielle Techniken des Sammelns, Verarbeitens oder sie mit traditionellen Gebräuchen verbunden sind) sowie

- verarbeitete Erzeugnisse (z. B. Käse, Wurst, Brot, Süßspeise usw.).
- * Sie tragen zur geschmacklichen Vielfalt bei und zeichnen sich durch ihre einzigartige, geschmackliche Qualität aus.
- * Sie haben eine historisch überlieferte Bedeutung, sind identitätsstiftend für eine bestimmte Region und stehen in Verbindung mit traditionellem Wissen.
- * Sie müssen tatsächlich oder potenziell vom Aussterben bedroht sein.



Waldschaf-Lamm

Wie kann man sich bewerben?

Die Spatenbetreuerinnen und Spatenbetreuer der jeweiligen Rassen kontaktieren das Büro von Slow Food Österreich, Paulina Zottl (p.zottl@slow-food.at) und bitten um Zusendung der Antragformulare für „Arche des Geschmacks“.

Die Anträge gehen dann an die Arche Kommission, die die Angaben überprüft. Nach positiver Begutachtung beantragt SLOW FOOD Österreich die Aufnahme in die Liste „Arche des Geschmacks“ bei SLOW FOOD international.

Für Fragen stehe ich gerne zur Verfügung.

Kontakt: Barbara Soritz
Mitglied Arche Kommission
e-mail: barbara.soritz@biosphaerehof.at
Infos auch unter: www.slowfood.at

