

Pinzgauer Woche

Jeden Donnerstag in den **Salzburger Nachrichten** NR. 42 // 16. OKT



Fermentier-Workshop
16., 23. und 30.10., jeweils 16-16:45 Uhr
Mythos & Logos
Samstag, 18.10., 13-19 Uhr

Erfahrungswissen versus wissenschaftliches Wissen,
20 Jahre Heilwiesenerhebung im Pinzgau mit
Vorträgen von Annette Kerckhoff, Marianne Botta,
Martin Grassberger und Karin Buchar
Anmeldungen unter: www.fort-kniepass.at

Info: www.fort-kniepass.at



BILD: ANDREAS RACHERSBERGER

Slow Food ist in aller Munde

Ursula Schöffner-Hörl und Wolfgang Schöffner leben die „Slow Food“-Philosophie. Seit 20 Jahren gewinnt die Bewegung im Pinzgau zunehmend an Bedeutung. Zum Jubiläum gibt es an drei Abenden ein Programm im Kunsthaus Nexus Saalfelden – mit Kulinarik, Musik, Diskussion und Film. **Seite 9**



Werde Teil von
unserem Team:

Wir suchen:

**Leitende:r
Schulwart:in**

an der
HBLW Saalfelden

Mehr Infos
findest du hier:



Lesen Sie
in dieser Ausgabe
den Sonderteil

**Treffpunkt
Leogang**

Seiten 16 bis 20

PINZGAUER DER WOCHE

Sie machen „Slow Food“ quer durch den Pinzgau salonfähig

Immer mehr Pinzgauer Betriebe schließen sich der „Slow Food“-Initiative an. Bei einer dreitägigen Veranstaltung im Nexus wird die Vielfalt einer „guten, sauberen und fairen“ Esskultur aufgezeigt.

Saalfelden. Vor 20 Jahren hat Wolfgang Schöffner „mit einer kleinen bunten Gruppe“ damit begonnen, die weltweite „Slow Food“-Bewegung im Bezirk zu etablieren. Anlass war ein Leader-Projekt, bei dem es um das Konzept einer Genussakademie ging. 2007 wurde das „Convivium Slow Food Pinzgau“ gegründet, seit 2010 läuft das Ganze als Verein.

„Slow Food Pinzgau“ zählt nun rund 40 Mitglieder – von Privatpersonen über Produzenten bis hin zu Gastronomiebetrieben. Sie alle vereint der Anspruch, „gute, saubere und faire Lebensmittel“ anzubauen, auf den Teller zu zaubern bzw. sie auf den Teller zu bringen bzw. sie auf den Teller zu zaubern, erklärt Schöffner. „Gut“ beziehe sich auf die Sinneswahrnehmung sowie nahrhafte, saisonale und frische Lebensmittel. „Saubere“ bedeute, dass die Produkte in Harmonie mit der Umwelt erzeugt werden – „ohne Einsatz von Pestiziden oder Beschleunigern“. Und bei „fair“ gehe es um Punkte wie soziale Gerechtigkeit und angemessene Preise – „um den Respekt auf allen Ebenen“.



Ursula Schöffner-Hörl, Wolfgang Schöffner und Filmemacher Hans Fuchs bilden den Vorstand von Slow Food Pinzgau. BILDER: RACH; SCHÖFFNER

Von Käse, vielerlei Milchprodukten, Honig und Safran bis hin zu Weinbergschnecken – die ausgezeichneten Pinzgauer „Slow Food“-Betriebe bilden schon eine schöne Vielfalt ab. Was sich Schöffner für die Zukunft wünscht: „Eine Intensivierung der Zusammenarbeit zwischen Produzenten und der heimischen Gastronomie, die Gewinnung neuer, auch junger Mitglieder und die Fortsetzung der Koopera-

tion mit Schulen – zwei Jahre lang haben wir zuletzt zum Beispiel einen Lehrgang der HBLW Saalfelden begleitet.“

Zum 20-jährigen Bestehen gibt es wieder „Slow Food“-Tage im Kunsthaus Nexus, seit 2018 hat es dieses Format bereits drei Mal gegeben. Heuer wird die regionale Bladlkultur hochgehalten und mit bissiger Satire musikalisch untermalt, ein Genussmarkt stellt die Produkte zur Schau und

Vorstandsmitglied Hans Fuchs präsentiert seinen frisch fertiggestellten Film. Eine Doku, für die er zahlreiche Pinzgauer Produzenten, Gastronomen und Netzwerkpartner mit der Kamera aufgesucht hat. „Es geht um einen Blick hinter die Kulissen der Bewegung – und es kommt zum Ausdruck, welche Kriterien die Partner erfüllen müssen“, sagt Fuchs. Das Ergebnis: eine lebendige Darstellung gelebter „Slow Food“-Philosophie, ein Plädoyer für den Erhalt der regionalen Esskultur. Warum sich Fuchs generell für Slow Food engagiert? „Ich komme aus der Gastronomie, habe Koch gelernt, bin in die Hotelfachschule gegangen und hatte immer mit dem Thema Ernährung zu tun.“ Zwei Jahre habe er dann in Amerika verbracht, und da sei ihm das „Junk Food“ derart zum Hals herausgehängt, dass er dem bewussten Konsum mehr und mehr Beachtung schenkte. Nun rückt er für den Film anlässlich „20 Jahre Slow Food Pinzgau“ all das ins rechte Licht, mit dem er sich in Sachen Ernährung bestens identifizieren kann.

Andreas Rachersberger

Slow-Food-Tage im Kunsthaus Nexus

Dienstag, 21. Oktober, ab 18 Uhr:
Pinzgau-Tag – Tradition trifft Tonart.

Zum Auftakt wartet ein besonderes Zusammenspiel aus regionaler Esskultur und musikalischer Satire. Die Mittersiller Krapfenfrauen servieren Bladl in vielfältigen Varianten und für die musikalische Würze sorgt Marcus Hinterberger – pointiert, kritisch und unterhaltsam. Darüber hinaus gibt es eine kurze Einführung in die Philosophie von Slow Food. Für das Bladl-Essen

wird in der Nexus-Bar um Reservierung gebeten.

Mittwoch, 22. Oktober, 18 bis 21 Uhr: Slow-Food-Markt – gut, sauber und fair.

Ein abwechslungsreiches kulinarisches Angebot zum Verkosten, Kaufen und Genießen. Mit dabei sind folgende Betriebe und Organisationen: Oafoch Guat (Käse), Biohof Zieferhof (Milchprodukte), Ottinghof (Safran), Biohof Brandl's (Pinzgauer Strahlenziege), Bräu-

mühle (Weinbergschnecken), Bio-Imker Alfred Bründl, Die Herzogin, Tiroler Buam, Sunnseit, HBLW Saalfelden, Bramberger Obstpresse – und erstmals auch Bio Austria Salzburg.

Donnerstag, 23. Oktober, 19.30 Uhr: Gesprächsrunde Venedig – Salzburg und Film „20 Jahre Slow Food Pinzgau“.

Seit dem Mittelalter war Venedig über Jahrhunderte Salzburgs bedeutendster Handelspartner. Vor

allem Salz wurde im Saumhandel über die Tauern gegen Wein, Öl, Gewürze und Südfrüchte getauscht. Ein Gespräch mit Barbara Loferer-Lainer (Obfrau der „Felbertauern-Samer“), Andrea Dillinger (Museum Schloss Ritzen), Gerhard Ammerer (Uni Salzburg) und Wolfgang Schöffner (Slow Food). Im Anschluss läuft die Premiere des Films „20 Jahre Slow Food Pinzgau“ von Hans Fuchs – eine Darstellung gelebter Slow-Food-Philosophie.