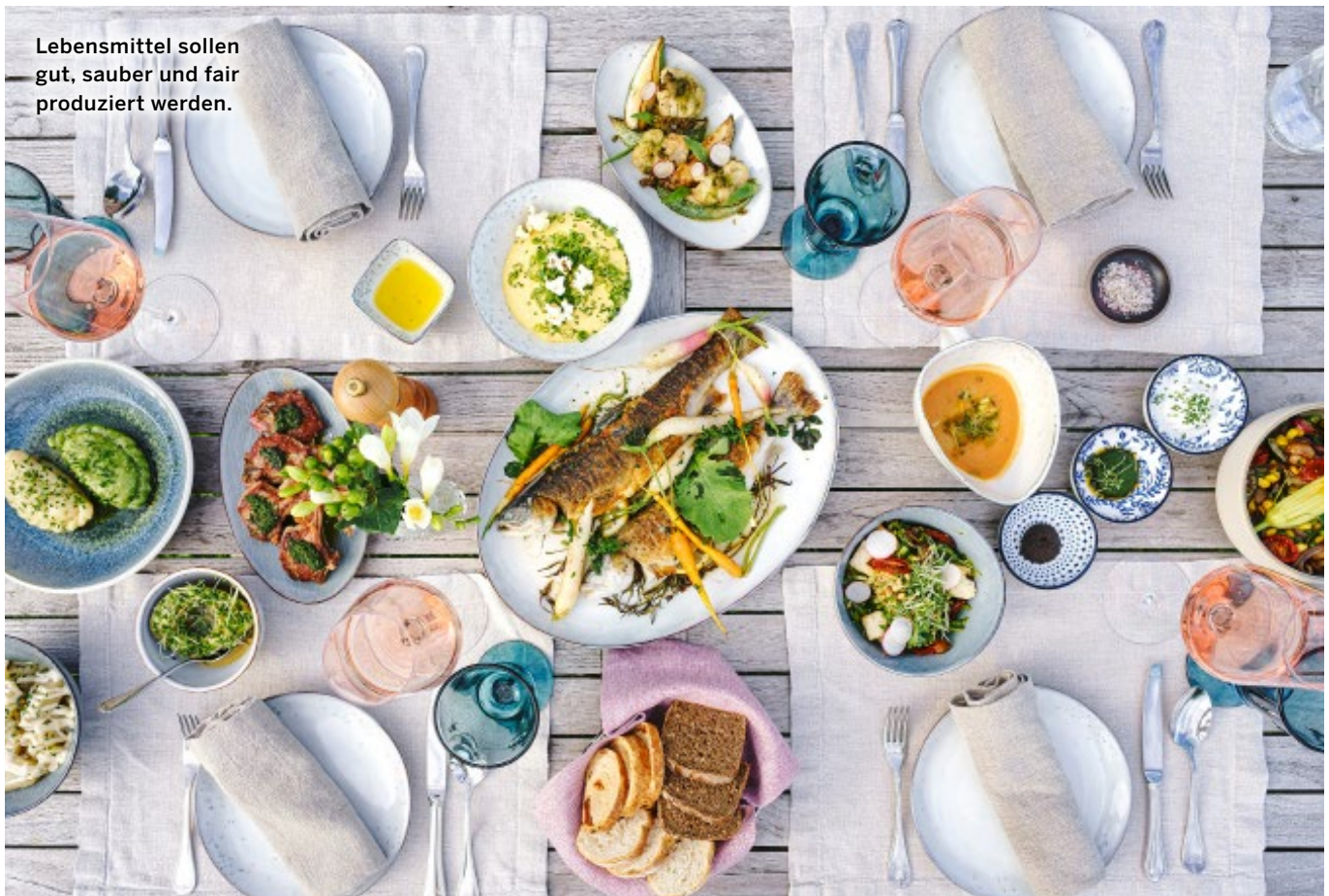


Slow Food – der langsame Genuss

Die Natur achten und Regionalität berücksichtigen.
So einfach kann sinnliches Genusserleben sein



Lebensmittel sollen
gut, sauber und fair
produziert werden.

Foto: Tine Steinhilber/kaernten.at

Die Auswahl der Nahrung beeinflusst, wo und wie sie hergestellt wird und was das für Auswirkungen auf die Umwelt hat.

Eine Bewegung, die eine Weinbergsschnecke im Logo hat, signalisiert Langsamkeit und Bedacht. Die Schnecke ist es, die sich sinnbildlich wider Schnelllebigkeit und Massenproduktion in der Lebensmittelindustrie gemächlich dahinbewegt. Doch geht es nicht nur um die Langsamkeit per se. Anhänger und Aktivisten der Slow-Food-Bewegung sehen Nahrungsaufnahme und Genuss

komplexer. Sie richten ihr Augenmerk auf Produktion, Achtung der Natur und Regionalität. Initiator der internationalen Slow-Food-Bewegung ist der Italiener Carlo Petrini. Als 1986 auf der von antiken Gebäuden umgebenen Piazza Navona in Rom eine McDonald's-Filiale eröffnete, platzte dem Publizisten und Kulinarikjournalisten der Kragen. Aus Protest organisierte Petrini kurzerhand



Kulinarik wird zunehmend zum Reisetmotiv. In Kärnten ist die weltweit erste Slow Food Travel Destination entstanden. Im Bild verkosten Gäste die feinen Speckvariationen von Gastgeber Hans Steinwender vom Schloss Lerchenhof.

Seit über 25 Jahren ist Slow Food in Österreich in regionalen Vereinen, auf sogenannten Märkten der Erde und vielen weiteren Initiativen aktiv. Im Juni 2020 wurde die Dachorganisation Slow Food Österreich gemeinsam mit Slow Food Convivien und Gemeinschaften im Salzburger Tennengau gegründet. Kurz darauf startete die kulinarische Landvermessung, um Produzentinnen und Produzenten und deren Philosophie für gute, saubere und faire Lebensmittel zu porträtieren. Die Idee zu dieser österreichweiten Vernetzung hatten die beiden Initiatorinnen Christina Kottinig und Daniela Wiebogen bei einer Reise ins Kärntner Gail- und Lesachtal: Slow-Food-Akteure im ganze Land sollten sich vernetzen und über eine gemeinsame Kommunikationsplattform auf ihre Ideen, Projekte und Veranstaltungen aufmerksam machen. Nach einem knappen Jahr sind bereits vierzig Betriebsporträts im Netz auf www.slow-food.at nachzulesen. Und man habe noch viel vor, erzählt Christina Kottinig begeistert, „neben den drei bestehenden Märkten der Erde in Horn, Parndorf und Lutzmannsburg sind bereits weitere in Planung, zu den zwei Slow-Food-Reiseregionen kommt in Kürze eine dritte dazu.“

Die Bestrebungen der Initiative haben auch den Tourismus auf die Spur der lukullischen Genüsse gebracht: Die weltweit erste Travel Slow Food Destination ist in Kärnten entstanden, wo mit dem eben erschienenen „Slow Food Kärnten Guide 2021“ Lust auf eine kulinarische Entdeckungsreise im Süden Österreichs gemacht wird. Man knüpft damit an den großartigen Erfolg der ersten Ausgabe an, mit dem Ziel, die Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft zu stärken. „Als erstes Bundesland Österreichs werden ausgezeichnete Betriebe neben der Bewertung einer Jury auch von einer unabhängigen Stelle auf Qualität und Herkunft der Lebensmittel geprüft. Immer mehr Betriebe gehen diesen gemeinsamen Weg“, erklärt

direkt an der geschichtsträchtigen Spanischen Treppe ein öffentliches Spaghetti-Essen. Bereits 1980 hatte der aus der Gemeinde Bra im Piemont stammende Petrini mit der Gründung der „Gesellschaft der Freunde des Barolo“ ein Statement gegen das damals öffentlich gewordene Panschen von Barolo-Rotwein mit Methanol gesetzt. Am 9. Dezember 1989 folgte in Paris die Gründung der internationalen Slow Food-Bewegung, der heute über 100 000 Mitglieder in über 150 Ländern weltweit angehören. Die programmatischen Ziele lassen sich so zusammenfassen: Der Genuss steht im Mittelpunkt, da jeder Mensch ein Recht darauf hat. Die ökologische, regionale und ästhetische Qualität ist Voraussetzung für Genuss. Geschmack ist keine Geschmackssache, sondern eine historische, kulturelle, individuelle, soziale und ökonomische Dimension, über die durchaus gestritten werden soll. Und nicht zuletzt: Qualität braucht Zeit. Die Bewegung versteht sich als Lobby für Geschmack, aber auch für regional angepassten und ökologi-

schen Anbau sowie für den Erhalt der Biodiversität und der kulinarischen Kulturen. Man will aufklären und vermitteln. Slow Food fördert das Lebensmittelhandwerk, kleine Betriebe, die bodenständige Gastronomie sowie Hersteller von naturnahen und regional-typischen Lebensmitteln. Regionen hätten eine eigene „kulinarische Identität“, die ebenso typisch ist wie die lokale Sprache, Kultur oder Architektur, ist man überzeugt.

Slow-Food-AktivistInnen setzen sich gegen gentechnisch veränderte Nahrungsmittel ein, ebenso gegen den Einsatz von Pestiziden. Sie unterstützen den Verbraucherschutz im Lebensmittelbereich und engagieren sich im Umweltschutz. In der Liste „Die Arche des Geschmacks“ werden gefährdete Lebensmittel, Kulturpflanzen und Nutztierassen vermerkt, die angesichts einer globalisierten Lebensmittelwirtschaft und an Ertragshöhe orientierter Zuchtauswahl samt Kostendruck im Fortbestand gefährdet sind.

VERBUND



Herwig Ertl hat mit seiner Edelgreißlerei in Kärnten neue Maßstäbe gesetzt. Er ist Impulsgeber in seiner Region und setzt wortgewaltig auf genussvollen Umgang mit naturnah erzeugten Lebensmitteln.

Slow Food Alpe Adria

der Kärnten-Werbung-Chef Christian Kresse. Präsentiert werden darin 110 Restaurants, 50 Buschenschenken und Almhütten, 80 Hofläden und Spezialitätengeschäfte, Märkte und Feste sowie zwei Slow-Food-Travel-Regionen und Slow Food Villages. So sollen kulinarische Genüsse immer mehr zum Reisemotiv werden und authentische Köstlichkeiten neben der einzigartigen Landschaft zu einem weiteren Zugpferd der Region. Was in der Gastronomie üblicherweise die Hauben- und Sterne-Bewertung war und ist, wurde unter Mitgliedern der Slow-Food-Bewegung die Bewertung mit Schnecken. Bereits sechs Restaurants und eine Almhütte in Kärnten dürfen sich über die Auszeichnung mit fünf Schnecken freuen. Der Guide ist als App oder in gedruckter Form erhältlich.

www.kaernten.at/slowfoodguide

Ein ganz besonderes Convivium wurde 2015 ebenfalls in Kärnten gegründet. Federführend dabei war der visionäre Vordenker Herwig Ertl. Er hat wie kaum ein anderer die Philosophie der Slow-Food-Bewegung verinnerlicht und bietet in seiner Edelgreißlerei in Kötschach-Mauthen den „puren und ehrlichen Genuss“. Mit ihm stemmt sich ein ganzes Dorf gegen anonyme Billigprodukte und den gedankenlosen Umgang mit natürlichen Ressourcen. „Ich sage immer: Wir sind hier im köstlichsten Eck ganz Kärntens zuhause“, schwärmt der gelernte Kaufmann. Er hat aus der Greißlerei seiner Eltern einen Hotspot für Menschen mit Freude am guten Essen gemacht. Ertl ist der nimmermüde Botschafter für einen genussvollen Umgang mit Natur und Mitmenschen. Beharrlich und engagiert präsentiert er die Produkte seiner

Region, nicht selten steht er dabei mit einem Megafon vor oder in seiner Greißlerei, um die Botschaft zu verkünden. Durch Informationsarbeit, Verkostungen, Geschmacksschulungen, Veranstaltungen und vieles mehr will er Bewusstsein für Qualität und Geschmack schaffen. Bevor seine Besucher sich an die vorbereiteten köstlichen Häppchen machen dürfen, gibt er gern theatralisch sein Manifest zum guten Leben zum Besten. Wer über ihn spotte, habe ihn eben nicht verstanden, lächelt Ertl, der gern der bunte Hund der Region ist, wenn es der Sache dient. Wie ernst es ihm ist, zeigt sich in seinen verschiedenen Publikationen, die von einem Genuss-Kartenspiel über Bücher bis zu einer regionalen Gazette mit dem Titel „Der Botschafter“ reichen. Herwig Ertl erklärt seine Mission so: „Wir verstehen uns als Lebensmittel-

Regionalität, die auch den Tieren schmeckt

Zurück zum Ursprung ist BIO, das weiter geht. Auch in Sachen Regionalität!

Das bedeutet für *Zurück zum Ursprung*, hohe Ansprüche an die Herkunft der Futtermittel der Tiere zu stellen. So müssen diese nicht nur aus biologischer Landwirtschaft, sondern auch zu 100 % aus Österreich stammen.

Bei Rindern, Schafen und Ziegen stammen mehr als die Hälfte der Futtermittel vom eigenen Betrieb. Darüber hinaus verbringen die Tiere unzählige Tage auf der Weide, wo sie frische Gräser und Kräuter genießen können. Regionalität auf allen Ebenen trägt so zur lokalen Wertschöpfung bei, stärkt die inländische Lebensmittelversorgung, schützt das Klima und bringt hochwertige, heimische BIO-Lebensmittel hervor.



Da diese nur von gesunden Tieren kommen können, definiert *Zurück zum Ursprung* exakte Anforderungen für eine artgerechte Tierhaltung, Tiergesundheit und auch Fütterung. Mit dem Prüfzeichen „Tierwohl kontrolliert“ werden diese bei allen tierischen Produkten ausgezeichnet. Die

Kombination aus Tierwohl, Regionalität, Qualität und bestem Geschmack macht unsere *Zurück zum Ursprung* BIO-Produkte einzigartig.

Das Siegel „Tierwohl kontrolliert“ garantiert artgerechte Tierhaltung, Tiergesundheit und Fütterung.

FOTOS HOFER KG

Für wahre Gourmähns.



Da bin ich mir sicher.



Das Futter für unsere Tiere stammt zu 100 % aus Österreich.



Bio, das weiter geht.

Nur das beste österreichische BIO-Futter für die beste BIO-Qualität. Das ist Nachhaltigkeit, nachvollziehbar. zurueckzumursprung.at

geschäft mit Bildungsauftrag. Jedes Mal, wenn ein Kunde die Greißlerei verlässt, muss er oder sie etwas Neues gelernt haben. Egal ob es sich um theoretisches Wissen handelt oder um eine kleine Weisheit, die er für sich und seinen Alltag mitnehmen kann.“ Ertl ist auch ein Netzwerker: „Eine meiner grundsätzlichen Ideen war es, heimischen Lebensmittelherstellern ein Forum zu bieten, um ihre hochwertigen Erzeugnisse nicht nur zu präsentieren, sondern auch zu verkaufen. Ich wollte die Menschen hinter den Produkten in den Mittelpunkt stellen und habe dafür eine Bühne geschaffen.“

Käse

Diese Bühne nutzt neben vielen lokalen Produzenten auch die Familie Zankl, die auf ihrem Biobauernhof in eine moderne Käserei investiert hat und auf 840 m Seehöhe im kleinen Dorf Stollwitz feinen Käse produziert. Drei Generationen leben am Hof, wo sich Mensch und Tier mit Wertschätzung begegnen, wie Seniorchef Hubert Zankl im Verkostungsraum seiner Käserei erklärt. Den Betrieb hat er bereits an Sohn Lukas übergeben, der die Milch seiner wertvollen elf Mitarbeiterinnen, wie er seine Kühe scherzhaft nennt, täglich zu Bergkäse und Camembert verarbeitet. Über den Absatz braucht sich die Familie keine Sorgen zu machen, die Nachfrage ist meist größer als das Angebot.

Schwein

Wer den Gast- und Landwirt Hans Steinwender in seinem Betrieb in Hermagor besucht, erfährt, warum die hier erzeugten Produkte wie Gailtaler- oder Wiesenkräuterspeck so gut schmecken. Im Stall herrscht Ruhe und Sauberkeit, man möchte fast die gute Stimmung zwischen den quietschfidelen Schweinen spüren. Die erhalten während der Dauer ihrer Mast genügend Auslauf und soziale Kontakte zu ihren Artgenossen, um am Ende völlig stressfrei

vor Ort geschlachtet zu werden. Es sei ihm ganz besonders wichtig, dass es seinen „Nutschalan“ gut gehe, erzählt Steinwender und mahnt Besucher zu Ruhe, um die Tiere nicht zu beunruhigen. Diese beobachten aus ihren großzügigen Kobeln neugierig die zweibeinigen Besucher und wenden sich bald wieder einander zu. Zum Hof gehört das Hotel Schloss Lerchenhof, das die Familie Steinwender, Sohn Johann jun. ist Koch und bereits mit an Bord, seit Generationen betreibt. Als er nach seinen Lehr- und Wanderjahren zuhause anrief und sagte: „Ich komme zurück, wenn wir zukünftig unsere Produkte ausschließlich aus der unmittelbaren Nähe beziehen“, musste er den Senior nicht lange überzeugen. Das Küchencredo ist seither, mit jeder einzelnen Speise ein außergewöhnliches Erlebnis zu gestalten. Auf seinem Null-Kilometer-Genussteller kommt tatsächlich alles aus nächster Nähe, der hauchdünn geschnittene Speck sogar direkt aus der Selchkammer ein paar Schritte über den Hof.

Fisch

Hannes Müllers Spezialitäten hingegen kommen aus dem Weißensee, von wo ihn Martin Müller mit fangfrischem Fisch beliefert. Was im Rhythmus der Jahreszeiten wächst, verarbeitet der Haubenkoch kreativ und mit viel Fingerspitzengefühl in der Küche seines Genießerhotels „Die Forelle“. Auch er setzt auf 100 Prozent Kärnten auf seiner Speisekarte und pflegt engen Kontakt mit den Produzenten aus der Region. Von Schafmilchprodukten bis Kaviar, nichts davon hat einen langen Anfahrtsweg. „Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt“, fragt Hannes Müller und darf sich über volle Reservierungsbücher freuen. Zu einer Slow-Food-Präsentation auf der Zollnerseehütte auf 1750 m Seehöhe kommt er trotz vollem Restaurant auf einen kurzen Besuch vorbei und bereitet für die gustierenden Gäste am offenen Feu-

er Forellenfilets im Huflattichmantel. Gutes ist so einfach, wenn die Zutaten einwandfrei sind, ist er überzeugt. Fragt man ihn nach seiner Linie in der Küche, sagt er: „Rückbesinnung auf das Wesentliche und Reduktion auf das, was die Natur gibt.“ Und er verrät ein weiteres Credo: Haltbar machen statt wegwerfen. Exotische Luxusprodukte kommen bei ihm nicht auf den Teller.

Rind

Etwas nördlicher, im niederösterreichischen Reinpolz im Waldviertel, züchtet Gabriel Fegerl Blondvieh. Dass auf seinem Großingerhof, der inzwischen ein Archehof ist, Spuren der einstmals aus der Region verdrängten alten Rasse Waldviertler Blondvieh vorhanden waren, entdeckte vor Jahren der Tierarzt und brachte die Zucht wieder in Gang. Fegerls Vater Leo las sich damals in die Thematik der gefährdeten Rassen ein und war der Erste in der Gegend, der wieder auf Blondvieh setzte. Die Rasse ist gut an die klimatischen Bedingungen des Waldviertels angepasst und fühlt sich besonders wohl, auch oder ganz besonders, wenn es regnet. Das Fleisch sei durch das langsame Wachstum zart und intensiv-würzig, erklärt Gabriel Fegerl, dessen Tiere auch am Hof geschlachtet werden, um den Stress vor der Schlachtung zu reduzieren. „Mir ist wichtig, dass wir von der Geburt bis zum letzten Weg dabei sind, nur so können wir beste Qualität garantieren“, so Gabriel Fegerl. Verarbeitet wird das ganze Rind, nach den Schlachtungen sind Fleischpakete und Würste erhältlich.

Korn

Einer ganz besonderen Getreideart widmet Martin Allram seine Leidenschaft: der Waldstaude, einem Urgetreide. Die alte Sorte mit den langen Ähren, eine Varietät des Kulturroggens, reicht ihm fast bis zum Kinn, wenn er im Feld stehend die Qualität prüft. Bei der Ernte ist sie 2,5 bis drei Meter hoch. Allram



**Martin Allram
züchtet alte
Getreidesorten
im Waldviertel.**

ist zufrieden, was ihm in Dietmannsdorf im Waldviertel gelungen ist. Denn zu Beginn wurde er von seiner Umgebung mitunter auch kritisch beäugt: Alte, wenig ertragreiche Getreidesorten anbauen, noch dazu ganz ohne Chemie? „Es hat mich einfach so geärgert, was in den Supermärkten angeboten wurde. Irgendwann wollte ich mich nicht mehr ärgern und hab beschlossen: Ich lebe das jetzt einfach vor“, erzählt er und streift mit den Fingern durch die Ähren. 2005 machte er seine Leidenschaft zum Beruf und begann auf dem Hof mit dem Anbau von Urgetreide nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. „Wenn mir damals jemand gesagt hätte, wie viel Arbeit da vor mir liegt, ich weiß nicht, ob ich das angefangen hätte“, sagt Allram. Denn anfänglich war der Anbau des wenig ertragreichen Getreides nicht immer wirtschaftlich. Heute erleben die alten Sorten eine Renaissance. Martin Allram bewirtschaftet 49 Hektar Ackerfläche, 20 Sorten gedeihen im Waldviertel ganz besonders gut: von Waldstaude oder Johannisroggen über Russischen oder Sibirischen

Roggen, Schwarzen Emmer, Einkorn, Khorasan-Weizen, Purpur-Weizen, Erler Kolm bis hin zum Attergauer Dinkel. „Wenn wir diese Erde noch länger haben wollen, sollten wir uns wieder den Wurzeln und dem fruchtbringenden Boden zuwenden. Für mich ist es wichtig, das Ganze zu sehen und das Bewusstsein zu haben: wenn ich an einem Teil was tue, hat es eben Konsequenzen für Alles. Und so sehe ich auch die Slow-Food-

Bewegung, Sie zeigt sehr schön, wie wichtig dieses Bewusstsein um das Ganze ist“, erklärt Allram. „Für meine Zukunft und die des Hofes wird es immer wichtiger, diesen Mehrwert herauszuarbeiten und zu kommunizieren. Wenn es dem Boden und seinen Mikroorganismen gut geht, geht es auch den damit verbundenen Systemen gut. Der Genuss, der daraus resultiert, ist der schönste Garant dafür“, ist er überzeugt.



Feinste Käsesorten werden am Käsehof Zankl in Stollwitz in Kärnten hergestellt (oben). In Reinpolz im Waldviertel züchtet Gabriel Fegerl Blondvieh und trägt somit zum Erhalt einer alten Rasse bei (unten).

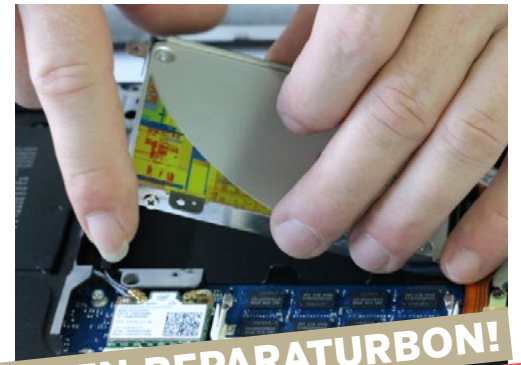
Schnecken

Wer könnte das Thema Slow Food besser abdecken als ein Schneckenzüchter? Andreas Gugumuck züchtet seit 2008 in Rothneusiedl am südlichen Stadtrand Wiens Weinbergsschnecken in Freilandhaltung. Die Tiere leben in natürlicher Umgebung und ernähren sich von lokal angebauten Gemüsen und Kräutern. „Hört man genau hin, kann man die Schnecken dabei schmatzen hören“, erzählt Gugumuck zwinkernd. Grundsätzlich stehen Weinbergsschnecken in Österreich unter Schutz, auf seinem Acker gedeihen die Zucht-



Der Wiener Reparaturbon kann bei allen Betrieben, die am Förderprogramm teilnehmen, eingelöst werden.

HOL AUCH DU DIR DEN REPARATURBON!
MEIN.WIEN.GV.AT/WIENERREPARATURBON



Wien repariert's

Lieb gewonnen
 Schuhe, Fahrräder,
 Laptops und andere
 treue Begleiter verdienen eine 2. Chance.

Fernseher oder Mobiltelefon, Fahrrad oder Haushaltsgerät, Möbel oder Lederwaren: All das bekommt neuen Schwung. Die Stadt Wien fördert die Reparaturkosten, was nun bereits unzählige Gegenstände vor dem Wegwerfen bewahrt hat. Schon 66 Reparaturbetriebe des „Reparaturnetzwerk Wien“ machen beim Förderprogramm der Stadt Wien „Wien repariert's – der Wiener Reparaturbon“ mit.

REPARATURNETZWERK WIEN

Infos zu den mehr als 100 Betrieben sowie zu Wartung und Nutzung für eine lange Lebensdauer: www.reparaturnetzwerk.at

Infos zum Wiener Reparaturbon: mein.wien.gv.at/wienerreparaturbon

Eine Million Euro für Aktionsverlängerung
 Seit 1. März gibt es den Wiener Reparaturbon wieder, der in den teilnehmenden Betrieben für Reparaturen eingelöst werden kann. Die Aktion läuft bis 30. Juni und wird nach einer Sommerpause von 1. September bis 12. Dezember 2021 fortgesetzt. Im ersten Aktionszeitraum von 21. September bis 14. Dezember 2020 wurden bereits über 8.000 Gegenstände mit einem Reparaturbon wieder in Stand gesetzt und somit nun schon rund 190 Tonnen CO₂ gespart. Deshalb wird das Budget für 2021 auf insgesamt eine Million Euro ausgeweitet.

Reparaturnetzwerk Wien

Die Betriebe, bei denen der Reparaturbon eingelöst werden kann, sind Teil des Reparaturnetzwerks Wien. Dieses Netzwerk wurde 1999 gegründet und führte seitdem schon mehr als eine Million Reparaturen durch. Reparieren bedeutet Abfallvermeidung und Klimaschutz. Eine Reparatur spart im Durchschnitt 24 Kilogramm CO₂-Äquivalente.

66 Betriebe nehmen den Reparaturbon an
 Auf mein.wien.gv.at/wienerreparaturbon einfach die Art des Gegenstandes eingeben, der repariert werden soll und auf einen Klick wird die Auswahl der teilnehmenden Reparaturbetriebe angezeigt, die ihn wieder funktionstauglich machen. Verschiedene Branchen stehen zur Wahl wie etwa Audio und TV, Fahrräder, Haushaltsgeräte, Inneneinrichtung, Elektrowerkzeuge.

Mittlerweile 1.200 Tonnen Abfall weniger
 Der beste Abfall ist der, der gar nicht erst entsteht. Genau dafür leisten nun 109 Betriebe des „Reparaturnetzwerk Wien“ mit 1.200 Tonnen Abfallvermeidung im Jahr 2020 einen wertvollen Beitrag. Reparieren statt wegwerfen ist ein aktiver Beitrag für die Klimastadt Wien und alle können dazu einen Beitrag leisten: Die KundInnen, die etwas zum Reparieren bringen, die Reparaturbetriebe, die den Gegenstand wieder instand setzen - und die Stadt, die genau das mit dem Wiener Reparaturbon unterstützt.

Andreas Gugumuck hat es sich mit seiner Schneckenmanufaktur am Stadtrand von Wien zum Ziel gesetzt, ein zukunftsweisendes Konzept urbaner Landwirtschaft mit hoher Umweltverträglichkeit zu entwickeln.



formen *Aspersa Maxima*, *Helix Aspersa Müller* und die *Helix Pomatia*. Schon ab dem 18. Jahrhundert galt Wien als Schneckenhochburg, wo sogenannte Schneckenweiber die „Wiener Auster“ am Schneckenmarkt anpriesen. Bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts zählte sie als weit verbreitete Spezialität der österreichischen Küche. Heute wird die Schneckenküche neu interpretiert, auf der Webpage des Gugumuck-Hofs finden sich Rezepte wie in Kräuterbutter gratinierte Weinbergschnecken, Schnecken-Grammelknödel, Schneckenbeuschel, Kürbis-Schnecken-Risotto oder Schneckenpizza. Mit seinen Wiener Schnecken hat sich Gugumuck in der Spitzengastronomie etabliert, ein Hofladen, eine Gartenbar, exklusive Sieben-Gang-Menüs und Führungen auf der Schneckenfarm runden das Angebot ab. Doch hat er auch ein Sendungsbewusstsein, was die sparsame und effektivere Nutzung begrenzter natürlicher Ressourcen betrifft, und am Hof den Future Garden – einen Schaugarten – eröffnet. Dieser soll Besuchern als ein produktives Ökosystem mit Fokus auf artgerechte Ernährung veranschaulichen, wie ein nachhaltiger, ertragreicher Garten gestaltet werden kann. „Der Slow-Food-Gedanke, altes Handwerk und Traditionen zu bewahren, hat mich immer schon fasziniert. Bei unseren Führungen versuchen wir genau diese Philosophie zu vermitteln und neue Wege in der urbanen Landwirtschaft aufzuzeigen“, erklärt Andreas Gugumuck und hat noch viel vor.

IMPRESSUM
SCHAUPLATZ ÖSTERREICH

VERLAG Gruner + Jahr VerlagsgesmbH, 1020 Wien, Walcherstraße 11/7, OG/Top 71, Tel. 01/512 56 47-0

REDAKTION Nini Tschavoll, redaktion@madamewien.at, Rotenmühlgasse 61/8, 1120 Wien

ANZEIGEN Michaela Fischer-Backhausen, Tel. 01/5125647-26, fischer-backhausen.michaela@guj.de

ABO-BESTELLUNG GEO-Kundenservice, Tel. +49 40/55 55 89 95, geo-service@guj.de

Foto: Karin Nussbauer

HDI

KNEISSL