

REISEN: Zu Besuch in den Slow Food Villages in Kärnten (A)

# Wo Querdenker Fast Food die Stirn bieten

Slow Food gilt als Gegenbewegung zum schnellen Konsum. Mit den Slow Food Villages haben sieben Dörfer im österreichischen Kärnten nun auch eine Gegenbewegung zur Urbanisierung und Entvölkerung eingeläutet.

CHRISTIAN ZUFFEREY

«Hektik und schneller Konsum geben den Takt an, nach dem ganz Europa tanzt. Ganz Europa? Nein. Ein kleines Dorf, bevölkert mit unbeugsamen Gailtalern, setzt sich erfolgreich dagegen zur Wehr.» Das ist die Geschichte von Kötschach-Mauten, einem Dorf am hinteren Ende des Gailtals in Kärnten, direkt am Eingang zum Lesachtal, von dem manche glauben, es sei das steilste Tal von ganz Kärnten. Hier, mitten im Dörfchen von Kötschach, führt Herwig Ertl einen Lebensmittel Laden. Ein Mann, der sich selbst als Querdenker und Dickkopf sieht – vielleicht auch ein bisschen als Selbstdarsteller, als unverbesserlicher Optimist und als Aktivist. «Wahre Aktivisten sind für mich Menschen, die nicht nur fordern, sondern auch umsetzen», betont der redegewandte Herwig Ertl lautstark, während er vom Unterschied zwischen einem anonymisierten Nahrungsmittel und einem Lebensmittel mit einer Geschichte erzählt.

## Querdenker und Aktivist

Wie kaum ein Zweiter versteht es Ertl, dem gedankelosen Umgang mit Ressourcen und der Nahrungsmittelindustrie mit ihren grossen Supermarktketten und den billigen, aber anonymen Produkten die Stirn zu bieten. Stattdessen will er 54 Produzenten aus der Region Alpe Adria Kärnten eine Stimme geben. Produzenten vom Dreiländereck Österreich, Slowenien und der italienischen Provinz Friaul, das heisst am Schnittpunkt von drei Ländern, drei Sprachen, drei Religionen und drei Kulturen, wo allerdings auch die Narben speziell des Ersten Weltkriegs noch heute zu spüren sind. Weil die Fronten auf den Gipfeln der Karnischen Alpen besonders hart umkämpft waren.

Tatsächlich sollen von 1915 bis 1918 mehr Soldaten erfroren als durch Gewehrkugeln. Seit Slowenien kein Teil Jugoslawiens mehr ist, und Italien zum Schengen-Raum gehört, seien die Grenzen heute kaum noch zu spüren. In allen drei Kulturen, im deutschsprachigen Kärnten, im italienischen Friaul und im slawischen Slowenien, haben aber Lebensmittel und



Herwig Ertl sieht sich selbst als Querdenker und Dickkopf im Widerstand gegen Supermarktriesen mit anonymisierten Nahrungsmitteln. (Bilder: Christian Zufferey)



Der Dorfladen im Slow Food Village St. Daniel.

Gerichte die Jahrzehnte überdauert, die sich nur in ihrem Namen voneinander unterscheiden. Für Ertl ist es damit keine Frage, dass er Produkte aller drei Regionen zum Verkauf anbieten will. Produziert von Bauern, die er persönlich kennt, und von denen er weiss, wie sie ihre Weine, ihre Fleischwaren oder ihre Milchprodukte herstellen. Er kennt die Geschichte hinter jedem einzelnen seiner Produkte, und er weiss, wie man Spitzenwein selbst in einem gewöhnlichen Wasserglas zum Genuss werden lässt.

## Bio-Gedanken im Kopf

An Ertls Seite steht seine Ehefrau Marianne Daberer. Die beiden leben im gerade mal drei Kilometer von Kötschach entfernten Dorf St. Daniel, wo sie und ihr Bruder das Bio-Hotel «Der Daberer» in bereits vierter Generation führen. Der Grundstein zum Bio-Hotel wurde vor 42 Jahren gelegt, nachdem es zuvor vor allem als Heilbad und Kurhaus bekannt war, und Bio zu diesem Zeitpunkt eine Nische war. «Es spiegelt den Le-



Eckart Mandler und Martina Plamenig sind Projektleiter von Slow Food Kärnten.

bensstil meiner Eltern wider, die zu unserem Glück schon früh Pioniere waren und uns noch heute beflügeln, weiterhin kreativ zu denken», erklärt Marianne Daberer. Noch heute bleibt Bio Schwerpunkt, vor allem in der Küche, wo Küchenchef Florian Bucar es versteht, aus jedem regionalen Produkt eine Gaumenfreude zu kreieren, wiewenig Produkte aus der eigenen Region, das heisst dem Gail- und dem Lesachtal, nicht zwingend Bio sein müssen. «Uns ist wichtig, dass wir undogmatisch bleiben, da unsere Gäste den Bio-Gedanken in ihrem Kopf, nicht im Koffer, nach Hause mitnehmen sollen», erklärt Daberer.

## Ein Gegenteil

Dank Betrieben wie dem Bio-Hotel und Bewohnern wie Herwig Ertl kann sich das kleine, 270 Einwohner zählende Dorf St. Daniel seit Kurzem sogar zu den ersten sieben Slow Food Villages Kärntens – sogar weltweit – zählen. «Die Slow Food Villages sind als Gegenbewegung zur Urbanisierung und zur

Landflucht zu verstehen», erklärt Eckart Mandler, Projektleiter von Slow Food Kärnten. «Das Dorf ist Keimzelle von einem guten, sozialen Leben, ein naturnaher, überschaubarer Lebensraum und es vermittelt das Gefühl von Heimat und Geborgenheit», ergänzt Mandler.

Im Gegensatz zu Städten und Agglomerationen können in Dörfern zudem landwirtschaftliche Identitäten gelebt und geschützt werden. Dies, obschon die Meinungsbildung und damit auch das Image des ländlichen Raums häufig von Eliten der Politik und Wirtschaft beeinflusst wird, ist überwiegend in Städten und Ballungsräumen leben. In den Slow Food Villages lebe man stattdessen eine bewusste Rückkehr zu den Strukturen, bevor es Supermärkte gab, und als sich praktisch jedes Dorf autark, das heisst selbst versorgen konnte.

## Sechs Pfeiler

Um ein Slow Food Village werden zu können, seien jedoch sechs Voraussetzungen nötig, wobei die Dorfbevölkerung als



Das 270 Einwohner zählende Dorf St. Daniel im Gailtal ist eines der sieben ersten Slow Food Villages der Welt.



Bio-Hotel-Chefin Marianne Daberer mit ihrem Küchenchef Florian Bucar auf der Zollnersee-Alphütte.

Gemeinschaft sowie die Bauern, die dem Dorf ein Gesicht geben, die ersten sind. Dank Slow Food wolle man jungen Bauern wieder Mut machen und motivieren fortzufahren – oder sogar dazu, wieder in die Heimat zurückzukehren. «Eigentlich wollen Bauern gar nicht immer nur grösser werden, nur um anonymisierte Nahrungsmittel zu produzieren, die namenlos in irgendeinem Supermarkt landen», ist Mandler überzeugt.

## Kommunikation im Dorf

Weitere Pfeiler vom Slow Food Village sind Wirtshäuser, wo die Kommunikation im Dorf stattfindet – auch noch im Zeitalter von sozialen Netzwerken wie Instagram oder Snapchat. In den Dorfschulen soll Kindern zudem der Wert vom Dorfleben und wie die Landwirtschaft funktioniert, erklärt werden, zumal selbst in Dörfern viele Kinder, deren beide Eltern Vollzeit und im städtischen Gebiet tätig seien, häufig nicht mehr wüssten, woher die Milch kommt. Zudem seien Dorfläden

als Nahversorger mit Lebensmitteln nötig. In St. Daniel haben sich die Dorfbewohner dafür eingesetzt, dass dieser erhalten bleibt, und sie gründeten dazu sogar eine Genossenschaft. Damit lassen sie praktisch die Dorf-Cooperativen von früher, die sich im Lauf der Jahrzehnte zu Grosskonzernen weiterentwickelt haben, heute aber nur noch in ihrer Rechtsform Genossenschaften sind, wieder auflieben. Dafür trägt der Dorfladen von St. Daniel heute das Slow-Food-Logo und lockt dadurch auch Passanten an, die im Dorf produzierte Lebensmittel kaufen. Regelmässig organisierte Slow-Food-Erlebnisse und Events runden die sechs Pfeiler eines Slow-Food-Dorfes ab.

Sie mögen Querdenker, Dickköpfe, vielleicht auch ein bisschen Selbstdarsteller, Optimisten oder Aktivisten sein. Doch es scheint nicht nur an Aushängeschildern wie Herwig Ertl zu liegen. Es sind die Gailtaler – ganze Dorfbevölkerungen – die entschlossen sind, den Grossen erfolgreich die Stirn zu bieten. Sogar ganz ohne Zauberspruch.

## IMPRESSUM

Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft  
www.schweizerbauer.ch

Geschäftsführer: Beat Lauber

174. Jahrgang  
Verbreitete Auflage 29 907 Ex  
Verkaufte Auflage 29 595 Ex  
Monatliche Gesamtauflage 52 679 Ex  
(WEMF beglaubigt 2019)  
Erscheint zweimal wöchentlich, mittwochs und samstags  
ISSN 1420-0546  
UID-Nr. CHE-108.142.414

VERLAG:  
Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»  
Dammweg 9, 3001 Bern  
Telefon 031 330 95 08, Fax 031 330 95 30  
verlag@schweizerbauer.ch • www.schweizerbauer.ch

HERAUSGEBER:  
Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft (OGG) Bern  
Erlachstrasse 5, 3012 Bern  
Telefon 031 560 68 00 • info@ogg.ch • www.ogg.ch

GESELLSCHAFT:  
Fachmedien Agrar AG, Bern  
OGG, Bern

REDAKTION:  
Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern,  
Telefon 031 330 95 33, redaktion@schweizerbauer.ch

Chefredaktion: Chefredaktor: Daniel Salzmann (sal);  
Stv. Chefredaktor: Adrian Haldimann (hal)  
Agenda: Ursula Ruch (uru); Rahel Wyss (wyr); Forum: Monika Gerlach (mge);  
Agrarpolitik: Daniel Salzmann (sal); Adrian Haldimann (hal); Olivier Ruprecht (rup);  
Betriebsführung: Adrian Haldimann (hal);  
Feld&Stall: Susanne Meier (sum), Marcel Wipfli (wpr);  
Extra: Therese Krähenbühl (tku); Landtechnik: Daniel Hasler (dha);  
Region-Fokus: Kathrin Herren (khe);  
Unser Land: Jacqueline Graber (ggr); Regionen: Robert Alder (ral);  
Haus & Familie / Menschen / Leben & Geniessen: Julia Spahr (ju), Therese Krähenbühl (tku);  
Markt: Bettina Kiener (bki); Daniel Hasler (dha); Digitalfenster: Rahel Wyss (wyr);  
Zielformat: Daniel Salzmann (sal); Adrian Haldimann (hal); Kathrin Herren (khe);  
Online: Reto Blunier (blu), Anja Tschannen (ats), Kathrin Herren (khe), Jacqueline Graber (ggr)

ABO-SERVICE:  
Schweizer Bauer  
Industriestrasse 37, 3178 Böisingen  
Telefon 0844 10 20 30  
Fax 0844 40 50 60  
abo@schweizerbauer.ch

Bezugspreise Jahresabonnement:  
gedruckte Ausgabe CHF 236.– inkl. Spezialmagazine  
E-Paper CHF 236.– inkl. E-Magazine  
gedruckt + E-Paper CHF 266.– inkl. Spezialmagazine

WERBEMARKT:  
Schweizer Bauer  
Dammweg 9, 3001 Bern  
Telefon 031 330 95 00, Fax 031 330 95 30  
werbemarkt@schweizerbauer.ch

COPYRIGHT:  
Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern,  
auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit  
ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet.  
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos  
wird keine Haftung übernommen.

Schweizer Mitglied EUROPARM

