

KÄRNTEN: Slow Food Travel im Nachbarsland

Vom Sterne-Hotel zum Schnecken-Restaurant

In Kärnten (A) existiert eine enge Zusammenarbeit zwischen Bauern und Gastwirten, die regionale Produkte verarbeiten. Das ist gewinnbringend für Kleinbauern. Konsumenten lernen, Lebensmittel bewusster zu geniessen.

CHRISTIAN ZUFFEREY

«Essen Sie den Gailtaler Speck mit den Fingern», rät Hans Steinwender seinen Gästen vom Schlosshotel Lerchenhof in Hermagor (Kärnten/Österreich), «damit Sie das Fleisch spüren, wenn Sie es erst an der Nase vorbei führen, während sich der Magen langsam auf die Ankunft der Speise vorbereitet.» Dann rät Steinwender, den Speck langsam zu kauen sowie die vier Specksorten auf dem Teller entsprechend ihrer Reifezeit zu essen, angefangen beim jüngsten, acht Wochen gereiften bis schliesslich zum über 12 Monate gereiften Speck.

Null Kilometer

Lebensmittel zu geniessen, will gelernt sein, ist Steinwender überzeugt. Mit ein Grund, warum er und sogar schon sein Vater am Gegenstand zum Fast Food teilhaben, dem Slow Food – genau genommen schon lange bevor der Italiener Carlo Petrini die inzwischen weltweit tätige Slow-Food-Bewegung gegründet hat.

«Schon als mein Vater den Betrieb im Jahr 1959 übernimmt und das Schlosshotel zu einem Gastronomiebetrieb erweitert hat, begann er die Bewirtschaftung seiner 46 Hektar grossen Ackerbaufläche danach auszurichten, diese 46 Hektaren auf die Teller vom Restaurant zu bringen», erzählt Steinwender. Dazu hat er einen Stall für Schweine gebaut, für die er Getreide anbaut, sogar mit eigenem Schlachthaus, um dem Grundsatz vom «Null-Kilometer-Restaurant» zu folgen.

Steinwender gehört mit zu den Pionieren, die ab 2014 die Idee von Slow Food Travel zu entwickeln begannen – das «Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks», so der Slogan, und in eine Region, die «etwas ab vom Schuss» liegt, wie Steinwender sich ausdrückt. «Ohne Ballungszentren, ohne Hauptverkehrsadern, ohne Party-Meilen, dafür aber mit intakter Natur und authentischer Landwirtschaft.» So wurden die Täler um Hermagor, namentlich das Gailtal, das Gitschtal und das Lesachtal, zur ersten Slow-Food-Travel-Destination der Welt. Die Reisenden sollen jedoch mehr als nur den traditionellen Lebensmittel-Handwerkern über die Schultern schauen, sondern womöglich sogar selbst mit Hand anlegen.



Hans Steinwender verarbeitet die im eigenen Hof-Schlachthaus geschlachteten Schweine selbst zu Gailtaler Speck. (Bilder: Christian Zufferey)



Projektleiter Eckart Mandler und Martina Plamenig haben die erste Slow-Food-Travel-Destination der Welt initiiert.



Null-Kilometer-Restaurant: Hans Steinwender serviert Schweinefleisch vom eigenen Hof mit Schlachthaus.

«Wer selbst einmal Butter gerührt, Teig geknetet oder Wildkräuter gesammelt hat, versteht es, bewusster zu geniessen», so die Überzeugung von Projektleiter Eckart Mandler. Zwar sind die buchbaren Angebote nicht gratis, wenden Bauern oder Verarbeiter doch mit jeder Führung mindestens zwei Stunden Arbeitszeit auf. «Trotzdem werden jährlich bereits um 250 Einzelbausteine gebucht», weiss Mandler. Hans Steinwenders Gäste etwa dürfen sowohl einen Blick in den Schweinestall werfen, als auch lernen, dass seine Null-Kilometer-Philosophie nicht nur dem authentischen Geschmack, sondern

auch dem Tierwohl zu Gute kommt. Weil die Tiere nämlich im eigenen Schlachthaus geschlachtet werden, verspüren sie weder den Stress, kilometerweit in einen Schlachthof transportiert zu werden, wo täglich bis zu 40 000 Schweine geschlachtet werden, noch dort darauf warten zu müssen, bis sie dran sind, getötet zu werden. «Das Adrenalin, das die Tiere in dieser Zeit ausschütten, hat massgebenden Einfluss auf das Aroma vom Speck», ist Steinwender überzeugt.

Weisser Landmais

Nicht alle Bauern haben aber das Glück, ein eigenes Vier-Ster-



Dank Slow Food Travel können Leopold Feichtinger und Ulrike Petschacher aus Hermagor als Vollerwerbsbauern leben.



Sepp Brandstätter auf seinem Landmais-Acker.

ne-Schlachthaus zu besitzen, wo sie ihre Produkte absetzen können. In Würmlach im hinteren Gailtal produziert etwa Sepp Brandstätter, der einen 10-Hektar-Betrieb bewirtschaftet, Gailtaler Weissen Landmais. «Die Betriebsgrösse ist gerade gross genug, um nicht davon leben zu können», sagt er, weshalb er auch noch als Bergführer und mit der Vermietung von Ferienwohnungen etwas verdient. Doch er empfängt auch Slow-Food-Reisende, erklärt ihnen die Wiederentdeckung der alten Maissorte, die zugunsten rentablerer Sorten fast in Vergessenheit geraten wäre – für die er dafür aber das Saatgut

selbst produzieren muss. Er erklärt auch, warum die Fruchtfolge mindestens drei Jahre beträgt, weshalb er auch zehn Mutterkühe hat, um die Äcker dazwischen als Weiden zu nutzen. Deren Mist, vermischt mit Holzasche, verwendet er als einzigen Dünger. Schliesslich erklärt er: «Die Samenkörner müssen sehr sorgfältig und tiefer als beim gewöhnlichen Mais unter den Boden gebracht werden, nämlich etwa sieben, acht Zentimeter tief. Tief genug, damit ich das Unkraut nach der Aussaat durch Blindstriegeln nahe an der Oberfläche mechanisch bekämpfen kann.»

Vollerwerb auf 3 ha

Noch kleiner, nämlich gerade mal drei Hektaren gross, ist der Bauernhof eines jungen Ehepaars aus Hermagor. Beide sind eigentlich ausgebildete Biologen. Dank Slow Food Travel ist es ihnen aber gelungen, ihren Lebensraum zu verwicklichen und Vollerwerbs-Landwirte zu werden, obschon sie nur gerade etwas Grünland mit Streuobstwiesen erwerben konnten. Das Obst verarbeiten sie zu Dörrobst – wiederum ein Handwerk, das beinahe ausgestorben war – und sie haben maximal 12 Liter Schaf-

milch, die sie verkäsen können. Doch Leopold Feichtinger und Ehefrau Ulrike Petschacher haben sich für eine alte Dreinutzungs-Rasse entschieden, das Kraimer Steinschaf, das Wolle, Fleisch und Milch liefert. Diese lassen sie inmitten der Hochstamm-Bäume weiden, wobei ihr Kot den Bäumen die Nahrung liefert, um Birnen wachsen zu lassen. Die Schotte aus der Käseproduktion wiederum verfüttern sie an Mangalica-Schweine, eine langsam wachsende alte Landrasse. Ausser im eigenen Hofladen verkaufen sie ihr Lamm- und Schweinefleisch einem Gastwirt am Ort, der bereit ist, den aufgrund der höheren Produktionskosten höheren Preis zu bezahlen, zumal auch der Nährwert den Preis rechtfertigt. Insgesamt finden Bauern bereits in über 150 Gasthäusern in ganz Kärnten, die in einem handlichen Guide zusammengefasst sind, verlässliche Partner. Dabei bewertet eine Jury die Slow-Food-Affinität der einzelnen Betriebe mit bis zu fünf Schnecken: Je höher der Anteil an regionalen Produkten, umso höher die Bewertung. Steinwenders 4-Sterne-Schlachthaus Lerchenhof etwa erhielt die zweithöchstmögliche Auszeichnung: 4½ Schnecken.

AUCH IM WALLIS

Auf den in Kärnten funktionierenden Slow Food Travel wurde auch Jean-Marc Imhof von Slow Food Schweiz aufmerksam. «Für uns ist das Beispiel Kärntens inspirierend, und wir wollen dieselbe Dynamik nun auch in der Schweiz umsetzen», erklärt der Projektleiter. Auf offene Ohren stiess Imhof vorerst im Kanton Wallis, wo das Weinbaudorf Fully und die Täler am Grossen St. Bernard, wo Slow Food Schweiz Ende August zum Mitgliederkongress nach Le Châble geladen hat, die ersten Slow-Food-Travel-Destinationen der Schweiz entstehen. «Eine erste Testreise hat diesen Sommer bereits stattgefunden», erzählt Imhof. Das Val d'Hérens und das Val d'Illice im Unterwallis sowie das Agro Espace Leuk-Raron und das Goms in deutschsprachigen Oberwallis sollen noch hinzukommen. Alleamt Regionen, wo bereits Projekte zur Regionalen Entwicklung (PRE) umgesetzt wurden oder noch werden. «Die Idee besteht nun darin, in die tätigen Investitionen Leben einzuhauen, sodass sie als touristische Produkte auch von ausländischen Reiseveranstaltern angeboten werden», ergänzt Imhof. czb

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 (ruch); Rahel Wyss (wyr); **Forum:** Monika Gerlach (mge);
Agrarpolitik: Daniel Sätzmann (sat); Adrian Haldimann (hal); Olivier Ruprecht (rup);
Betriebsführung: Adrian Haldimann (hal);
Feld&Stall: Susanne Meier (sum), Marcel Wipfli (wipf);
Extra: Therese Krähenbühl (khu); **Landtechnik:** Daniel Hasler (dha);
Regio-Fokus: Kathrin Herren (khe);
Unser Land: Jacqueline Graber (jgr); **Regionen:** Robert Alder (ral);
Haus & Familie / Menschen / Leben & Geniessen: Julia Spahr (jul), Therese Krähenbühl (khu);
Markt: Bettina Kiener (bki); Daniel Hasler (dha); **Digitalfenster:** Rahel Wyss (wyr);
Zeltungsproduktion: Daniel Hasler (dha); Adrian Haldimann (hal); Kathrin Herren (khe);
Online: Reto Blunier (blu), Anja Tschanen (ats), Kathrin Herren (khe), Jacqueline Graber (jgr)

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 EUROFARM

