**Ein Bild, das ClipArt enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**

MEDIENINFORMATION

## „Slow“, aber von kompromissloser Qualität Genussvolle Erkenntnisse beim „Zeit. Slow Food-Markt“ mit Andreas Döllerer

Dass Essen mehr als bloße Nahrungsaufnahme ist, das bewies Slow Food Salzburg im Rahmen des Kulinarik-Festivals eat&meet im Miele Experience Center. Beim „Zeit. Slow Food Markt“ mit angeschlossenem Kochevent wurde den über 200 Gästen eine ganz besondere Ess-Philosophie rund um Genuss und Zeit präsentiert.

Der Gollinger Haubenkoch **Andreas Döllerer**,der auch Slow-Food-Vize-Präsident des Convivium Salzburg ist, hat sich zwei Gastköche eingeladen, mit denen er die Zubereitung besonders feiner Tapas zelebrierte. Mit **Hannes Müller**, Slow-Food-Koch am Weißensee und Patissière sowie Konditorweltmeisterin **Eveline Wild** aus St. Kathrein, bekannt aus „Schmeckt perfekt“, wurde der Abend zum sinnlichen Erlebnis. Bereichert hat den Abend auch **Slow Food-Pionier Herwig Ertl** aus Kötschach Mauthen, der einige seiner Lieblings-Slow Food-Produzenten gleich mitbrachte. Der Kärntner „kämpft“ unermüdlich für den guten Geschmack und denkt quer. Seine Edelgreißlerei im „Köstlichsten Eck Kärntens“ hat alles, was das Genuss-Herz höherschlagen lässt.

Auf dem Marktplatz im Miele Experience Center boten verschiedene Produzenten aus Österreich ihre Slow Food-Produkte zur Verkostung und auch zum Verkauf an. Da gab es Köstlichkeiten aus Salzburg – zum Beispiel würzige Käse von Niki Rettenbacher vom Fürstenhof in Kuchl, Tauernroggenbrot von Peter und Lisi Löckers Biohof Sauschneider aus dem Lungau, Kärntner Spezialitäten wie ursprungsgeschützten Gailtaler Speck von Johann Steinwender vom Lerchenhof in Hermagor. Herwig Ertl hatte an seinem Stand viele Köstlichkeiten von Slow Food-Produzenten im Angebot.

**Eine lebenswerte Kultur des Essens schaffen**

So vielfältig die präsentierten Produkte und Gerichte auch waren, zeigte sich doch eine starke Gemeinsamkeit: Qualitätsbewusstsein. Dazu kommt nachhaltiges Denken und großes Können. Das sind auch die Maxime, denen sich die beiden Präsidentinnen von Slow Food Salzburg, **Alexandra Picker-Rußwurm** und **Ilse Fischer** verschrieben haben. „Bewusst einen Gang runterschalten und auf Qualität setzen – wäre eine kurze, treffende Beschreibung der Slow-Kultur, wie wir sie leben wollen. „Slow Food steht für lebendige, nachhaltige, regionale und saisonale Produkte. Und genau diese Produkte möchten wir mit Slow Food Salzburg noch mehr vor den Vorhang holen“, erklärt Ilse Fischer und Alexandra Picker-Rußwurm ergänzt: Wir setzen uns mit großem Engagement und allen unseren ‚Talenten‘ für die lebenswerte Kultur des Essens und Trinkens ein.“

Und die Gäste? Diese erlebten einen sehr „entschleunigten“ Abend mit ganz besonderen Gaumenfreunden und nahmen nicht nur feine Produkte mit nach Hause, sondern wohl auch die Erkenntnis: Genuss braucht Nachhaltigkeit, Zeit und Lust.

2020-03-11

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Bildtext:**

**Pressebild 1:** Freuten sich über den Slow Food-Besuch aus Kärnten. Im Bild: die Slow Food Salzburg-Präsidentinnen Ilse Fischer (li) und Alexandra Picker-Rußwurm mit Slow Foodianer und Gailtaler Speckspezialist Johann Steinwender.

Bildnachweis: wildbild / Abdruck honorarfrei

**Pressebild 2:** Haubenkoch und Slow Food Salzburg-Vizepräsident Andreas Döllerer hatte sich eat&meet-Abend Gastköche eingeladen, mit denen er die Zubereitung besonders feiner Tapas zelebrierte. Im Bild (v.l.): Martin Nuart (Genießerhotel Die Forelle, Weißensee), Andreas Döllerer (Döllerers Genießerrestaurant, Golling), Patissiére sowie Konditorenweltmeisterin Eveline Wild (Der Wilde Eder, St. Kathrein), Miele Österreich-Chefin und Gastgeberin Sandra Kolleth sowie Hannes Müller (Die Forelle, Weißensee).

*Nachweis: Uwe Brandl/Abdruck honorarfrei*

**Pressebild 3:** Slow Food-Produzenten mit Leib und Seele (v.l.): Winzer Josef Ehmoser (Großweikersdorf/Wagram), der Gailtaler Speck-Spezialist Johann Steinwender (Hermagor), Tauernroggen-Pionier Peter Löcker (Sauschneider, St. Margarethen im Lungau), Käse-Experte Niki Rettenbacher (Fürstenhof, Kuchl) und Winzer Marcus Gruzer (St. Georgen am Längsee/Kärnten).

*Nachweis: Uwe Brandl/Abdruck honorarfrei*