



## **MARKTPLÄTZE FÜR LOKALE UND REGIONALE LEBENSMITTEL MIT GUTEM GESCHMACK**

Das Bauernschmaus Häusl wird von rund 30 Produzenten bestückt und hat sich als Treffpunkt etabliert. Die Dorfbewohner am Plateau haben dadurch einen leichten Zugang zu einheimischen Lebensmitteln und eine Ergänzung zum Direktverkauf der Bauern und Sennereien. Bei der Jause gilt die Buschenschenke Höfler als Slow Food Pionier. Im Tal sorgt die Greißlerei als regionaler Feinkostladen freitags für frisch geräucherten Fisch.

## **WIE KANN ICH MEINEN BEITRAG ZUM „ORT DES GUTEN LEBENS“ IN MILLSTATT LEISTEN?**

Hoher Lebensstandard ist nicht selbstverständlich. In Millstatt haben wir nicht zuletzt durch den Tourismus eine gute Basisinfrastruktur für Wirtschaft und Freizeit. Es gibt ein reges kulturelles Leben rund um das Stift und durch die Villen aus der Gründerzeit ein ansprechendes Ortsbild. Jeder, der seinen Beitrag dazu leistet, trägt zum guten Leben in Millstatt bei.

Wer uns darüber hinaus unterstützen möchte, kommt einfach zu einer der nächsten Veranstaltungen. Wir freuen uns über jeden, der Erfahrung und Wissen mit uns teilt.

## Information

**Slow Food Gemeinschaft Millstatt**  
Claudia Striednig, T: 0660 / 2102211



# Slow Food Village Millstatt



Informationen  
und Tipps aus  
**Millstatt**  
am See

## Ein Ort guten Lebens

### **UNSERE ZIELE**

Wertschätzen, was seit Jahrhunderten da ist. Das Beste vom Berg bis zum See für alle leicht zugänglich machen. Die nächste Generation motivieren, den Weg des gesunden und wertvollen Essens zu gehen. Dafür setzen wir uns in Millstatt am See im Sinne der weltweiten Slow Food-Bewegung ein. Verändern durch Aufklären und selbst erleben.



## **DAS ZEICHNET UNS ALS SLOW FOOD VILLAGE AUS**

Luftige Höhen und die Tiefen des Wassers – in Millstatt ist beides landschaftlich eng miteinander verbunden. Dadurch konnte sich eine große Vielfalt an heimischen Lebensmitteln entwickeln – von der Reinanke aus dem Millstätter See bis hin zum Käse aus der Almsennerei. Bestärkt durch den touristischen Aufschwung seit der Sommerfrische, hat die regionale Esskultur bis heute nicht an Bedeutung verloren. Nach wie vor arbeiten die Bauern im Dorf gentechnikfrei und lassen sich gerne über die Schulter schauen. Ihre Produkte bieten sie ab Hof, am Markt, im Bauernschmaus Häusl oder in der Greißlerei an. Als Slow Food Village bauen wir auf dieser Tradition auf und wollen der nächsten Generation den bewussten Umgang mit unseren wertvollen Ressourcen weiter geben. Dabei kooperieren wir eng mit Kindergarten und Schule. Kleine und große Dorfbewohner und Gäste sind beim Entstehen der Lebensmittel nicht nur dabei, sondern werden selbst aktiv.

## **AKTIVITÄTEN**

### **Schüleröffnung im Zeichen von Slow Food**

Als Slow Food Gemeinschaft arbeiten wir eng mit Kindergarten und Schule zusammen. Die Kinder erleben dabei draußen in der Natur die Entstehung der Lebensmittel und dürfen selbst Hand anlegen – zum Beispiel in ihrem eigenen Kräuterhochbeet und lernen von ihrer Kräuterbeet-Gotl. Aber

auch die Eltern werden miteinbezogen und mit Tipps von den Seminarbäuerinnen für eine gesunde Jause oder die Vermeidung von Müll unterstützt. Bei der Eröffnung der Volksschule Millstatt am See/Anna Gasser mit angeschlossenem Kindergarten versorgte die Slow Food Gemeinschaft Groß und Klein mit regionalen Köstlichkeiten. Auf Plastik wurde bei der Feier komplett verzichtet. Bei den nächsten Veranstaltungen wird bewusster auf Müllvermeidung geachtet.

### **Von Frühstück bis zum Fisch**

Künftig wollen wir auch für den Gast das Entstehen der Produkte erlebbarer machen, zum Beispiel mit einem Wanderweg, der von Hof zu Hof führt. Bereits jetzt setzen die engagierten Mitglieder der Slow Food-Gemeinschaft touristische Akzente. Das erste Slow Food Frühstück auf der Millstätter Alm vernetzte Produzenten. Im Tal nehmen die Reinankenwirte im Sommer die Gäste mit zum Fischen und halten seit 200 Jahren die Tradition der Netzfischerei aufrecht.

### **Altes Wissen weiter geben**

Die Almsennerei hat seit 100 Jahren Tradition in Millstatt. Auf vier bewirtschafteten Hütten werden u.a. Käse und Butter produziert. Das alte Wissen wird zum Beispiel beim Almerlebnistag weiter gegeben. Weiters gibt es Führungen durch den Permakulturgarten, Seminare über die Wirkung von Kräutern, Naturkosmetik-Workshops, Waldpädagogik, Handwerkskurse uvm.