

Terra Madre Austria 2011 präsentiert: Erster österreichischer Slow Food Restaurantführer

(Wien, 7.10.11) Die längste Zeit galt es als besonders edel, seinen Gästen Lebensmittel von weit her und außerhalb der Saison zu servieren. Heute hingegen rühmen sogar Burger-Ketten ihre "regionalen" Zutaten. Sind "regional" und "saisonal" heute zu Marketing-Schlagworten verkommen? Wo liegen die Grenzen der Regionalität? Kann der Trend zur Selbstbeschränkung in einer globalisierten Welt von Dauer sein? Und sind Lebensmittel, die nach Slow Food Kriterien produziert werden - gut, sauber und fair - tauglich für die Gastronomie? Aus Anlass der Präsentation des ersten österreichischen Slow Food Restaurantführers diskutieren bei einem Round Table im Rahmen der Terra Madre Austria 2011 führende Gourmetjournalisten und Haubenköche:

Severin Corti und Georges Desrues, Slow Food Gasthäuser in Österreich
Christian Grünwald, A la Carte
Wolfgang Rosam, Falstaff Gourmet
Florian Holzer, Gault Millau Österreich
Reinhard Gerer, Koch und Wirt
Ralf Morent, Gastronom

Die Journalisten und Gourmetexperten Georges Desrues und Severin Corti haben den Slow Food Führer nach dem Vorbild des legendären "Osterie d'Italia"-Guides zusammengestellt (Brandstätter Verlag). Über 200 empfehlenswerte Adressen aus ganz Österreich werden vorgestellt. Im Vergleich zu den gängigen Restaurantführern erscheint das sehr wenig, was als Indiz für die ernste Lage verstanden werden kann, in der sich die traditionelle, regional verwurzelte Küche befindet. Während in den Bundesländern das Augenmerk jenen Betrieben gilt, die selbst landwirtschaftlich tätig sind und/oder regional verwurzelte Küche anbieten, werden für den Raum Wien Betriebe vorgestellt, die lebendige Beiszkultur verkörpern und den verschiedenen Spielarten der Wiener Küche verpflichtet sind.

Moderation: Florian Scheuba
Round Table, Donnerstag 13.10.2011, Wiener Rathaus, Top 24 Arkadenhof, 18.00 Uhr, Eintritt frei,

Über Terra Madre:

Terra Madre setzt sich für die Ernährungssouveränität aller Menschen und Regionen unserer Erde und für Lebensmittel, die nach den Prinzipien "gut – sauber - fair" hergestellt wurden, ein. "Terra Madre Austria" zählt zum weltumspannenden Slow Food Netzwerk zur Verteidigung der Biodiversität und der bäuerlich und handwerklich produzierten Lebensmittelvielfalt.

Markt der Vielfalt im Wiener Rathaus:

Von 13. – 15. Oktober findet der Markt der Vielfalt im Wiener Rathaus statt, als Teil der Terra Madre Austria. Rund 50 LebensmittelhandwerkerInnen präsentieren ihre regionalen Spezialitäten. Weitere Programmpunkte sind die "Schule des Geschmacks", wo kulinarische Spezialitäten im Beisein der Produzenten verkostet werden können (Buchungen ab sofort auf: <http://www.terramadre.at/Schule-des-Geschmacks.4.0.html>) sowie der "Parcours der Sinne", wo es darum geht, Lebensmittelmittel auch zu riechen, zu tasten und zu hören – mit speziellem Kinderschwerpunkt und Brotbackworkshop.

www.terramadre.at

Buch-Cover: www.terramadre.at/Presse.6.0.html

Medien-Rückfragen:

FJ PURKARTHOFER PR, +43-664-4121491, Jakob Purkarthofer, info@purkarthofer-pr.at