



Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten Wo Slow Food Villages Orte des guten Lebens sind

Was wäre der passende Titel, wenn ein Aufenthalt in der Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten ein Kinofilm wäre? „Fast and furios“ wohl definitiv nicht. Dann schon eher „Slow and joyful“. Denn das Entschleunigen und das bewusste Genießen stehen in den drei Slow Food Villages der Region im Vordergrund. Insgesamt gibt es in Kärnten nur zehn dieser Villages und die Konzentration in der Nationalpark-Region Hohe Tauern überrascht nicht. Denn hier wusste man schon immer, dass viel Zeit und ganz viel Mut, Verantwortung zu übernehmen, notwendig sind, um Lebensmittel in hoher Qualität zu produzieren und zu verarbeiten. Und diese Qualität schmeckt man in den Villages, den Orten des guten Lebens.

Slow Food Village Obervellach:

Unterwegs auf einem der höchstgelegenen Weinberge, in einer Reindling-Backstube und auf einer Erlebniswanderung

Obervellach ist eines der weltweit ersten Slow Food Villages. Kein Wunder, denn das Dorf im Herzen des Mölltals hat sich dem guten Leben, dem echten Geschmack und dem Genuss mit allen Sinnen verschrieben. Der Slow Food-Gedanke wird von allen Generationen gelebt. Schon die Kinder und Jugendlichen beteiligen sich bereits mit Slow Food-Projekten in der Schule – dazu gehört auch das gemeinsame Zubereiten von gesunden Speisen mit Köchen aus dem Dorf. Der Supermarkt des Ortes stellt dafür kostenlos Zutaten zur Verfügung, die er erübrigen kann – ein besonders gutes Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung.

Und auch die Gäste können viel von der Slow Food-Kultur des Ortes erleben – bei Wein- und Erlebniswanderungen oder auch bei einem Besuch in der Reindling-Backstube.

Wein in einem Nationalpark? Den gibt es – und zwar auf dem Weinberg in Flattach im Nachbardorf von Obervellach. Nicht nur einige der edelsten Tropfen stammen aus dieser Region – auch die höchsten: Auf 880 Metern Seehöhe erzeugt Ernestine Berger auf ihrem Weinberg GrafenBERGERin in Flattach Spitzenqualität. Den alpinen Weingarten hat sie alleine bepflanzt und betreut ihn auch eigenhändig. Die Passion von Ernestine Berger für ihren Wein kann man bei Wanderungen durch die Weinberge mit fachkundiger Führung erleben und bei Verkostungen schmecken.

Eine weitere Slow Food Village Erlebniswanderung gibt es zur Launsberghütte. Eine Kräuterexpertin begleitet die Rundwanderung und verköstigt ihre Mitwanderer mit regionalen Schmankerln.

Ein Kärnten-Urlaub ohne Reindling ist möglich, aber es würde etwas besonders Gutes fehlen. Deshalb gibt es in Obervellach die Reindling-Backstube. Das Back-Kunstwerk begleitet die Kärntner durchs Jahr: Es gibt den Oster- und den Weihnachtsreindling, aber auch den Goten-, Hochzeits- und den Wanderreindling. In der Backstube erfährt man an jedem zweiten Montag im Monat viele Geschichten rund um die Kärntner Spezialität und nimmt natürlich auch seinen selbst gebackenen Reindling mit nach Hause.

Slow Food Village Berg im Drautal:

Alte Sorten – Junge Genussproduzenten

Pustertaler Sprinzen, Appenzeller Rinder und Altsteirer Hühner. Noch nie gehört? Es handelt sich dabei um sehr alte Haustierrassen, die sich im malerischen Örtchen Berg am Fuße der Emberger Alm so richtig wohlfühlen. Sie genießen die klimatisch begünstigte Lage von Berg im Drautal, in der auch Wein, Edelkastanien und seltene historische Obst- und Getreidesorten wunderbar gedeihen.

Seit Generationen ist man sich dieser wertvollen Schätze bewusst. Die Bauern von Berg im Drautal bauen diese alten Sorten an und bewahren damit eine beeindruckende biologische Vielfalt. Auch die Jungen führen die Tradition fort und haben große Freude daran, die nächste Generation in ihrer Heimat und die Gäste der Region mit ihrer Begeisterung für das Lebensmittelhandwerk anzustecken. Essenswerter und lebenswerter – so lautet das Motto. Die hervorragenden Gastronomiebetriebe im Ort veredeln unter anderem das Fleisch vom Biohof Langnerhof, verwenden für das Frühstück die verschiedenen Käsesorten vom Binterhof und Marmeladen und Säfte vom Blasibauer.

Einen Besuch wert ist die Buschenschenke Hupfa auf dem Schlussnig in Berg im Drautal, in 820 Metern Höhe. Hier ist man überzeugt, dass „Wein in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht ist“ und hat einen wunderbaren Platz geschaffen, um sich mit einem erlesenen Glas Wein und positiver Energie zu verwöhnen. Weingartenführungen finden hier ebenso statt wie gemeinsames Törggelen im Herbst. Sogar Hochzeiten sind an diesem magischen Ort möglich.

Slow Food Village Irschen:

Eine öffentliche Kochwerkstatt und Frauenpower im Natur- und Kräuterdorf erleben

Wer zum ersten Mal nach Irschen kommt, wird von der wunderbaren Lage des kleinen Bergdorfs auf der Sonnenterrasse hoch über dem Drautal begeistert sein. „Gemeinsam und mit viel Genuss“ lautet hier die Philosophie und damit ist das Kräuterdorf ein perfektes Slow Food Village. Man legt großen Wert auf die Erhaltung der Nahrungsmittel-Vielfalt: Einheimische Lebensmittel werden gefördert und die Begeisterung für gesundes und wertvolles Essen gibt man auch gerne an die Gäste der Region weiter.

In der ersten öffentlichen Kochwerkstatt können Besucher an jedem ersten Dienstag im Monat die Vielfalt des Geschmacks von Lebensmitteln erfahren, die aus guter und sauberer Erzeugung aus der unmittelbaren Umgebung kommen. Die Slow Food-Profis aus Irschen bieten einen Einblick in ihre Kochtöpfe und Backöfen. Es wird verkostet, geschmeckt und gerochen und alles dreht sich dabei um die vielfältige Geschmackswelt des Slow Foods.

Irschen ist aber auch vor allem bekannt als Kräuterdorf. Bereits seit fast 30 Jahren setzt man im Dorf auf die sorgsame Verarbeitung von Wild- und Gartenkräutern. In Irschen sind es übrigens oft die Frauen, die sich das Wissen der Kräuter aneignen und auch gerne weitergeben. So kann man sich auf den Weg begeben mit der Kräuterpädagogin Rosmarie Kranabetter, um alles über die zunächst unscheinbaren Heilmittel entlang der Wiesen und Wege im Kräuterdorf Irschen zu erfahren. Aromapraktikerin Andrea Huber beschäftigt sich intensiv mit der Heilkraft der Bäume und bietet eine Kräuterdufttherapie an. Und um die Urlaubs-Entschleunigung mit nach Hause zu nehmen und sie bei Bedarf reaktivieren zu können, sollte man unbedingt einen „Irschner Wohlfühltee“ als Souvenir mit nach Hause nehmen.

Weitere Informationen unter: www.nationalpark-hohetauern.at

Weitere Informationen:

Nationalpark-Region Hohe Tauern Kärnten
Hof 4, A-9844 Heiligenblut
Tel.: +43 4824 2700
tourismus@nationalpark-hohetauern.at
www.nationalpark-hohetauern.at

Informationen für Medien:

genböck pr + consult, Nina Genböck
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin
Tel.: +49 30 2248 7701
nina.genboeck@genboeckpr.de
www.genboeckpr.de

