

SAISONAL, REGIONAL & AUTHENTISCH

Der Slow-Food-Lokalführer listet Gasthäuser auf, die sich einer regionalen Identität verschrieben haben und ihre Zutaten von Bauern und Produzenten aus der nahen Umgebung beziehen.



Buono, pulito e giusto – gut, sauber und fair, lauten die Maximen der Slow-Food-Philosophie. Die ursprünglich aus Italien stammende und heute in weltweit 130 Ländern vertretene Bewegung setzt sich für die Erhaltung regionaler Kochkultur ein und kämpft für die Bewahrung althergebrachter und nachhaltiger Landwirtschaftstraditionen. Mit Erfolg! Die Idee einer regional verwurzelten Küche, die mit Lebensmitteln von lokalen Bauern und Erzeugern arbeitet, setzt sich auch außerhalb der Bewegung immer stärker durch.

Um Wirte speziell zu unterstützen, die diesen Weg gehen und ihren Gästen ein besonderes und regional einzigartiges Erlebnis bieten, haben sich die beiden Herausgeber Severin Corti und Georges Desrues auf die Suche nach besonderen Geschmackserlebnissen gemacht. In ganz Österreich und im angrenzenden Slowenien und Südtirol haben sie mehr als 350 außergewöhnliche Gaststätten aufgespürt und stellen diese in ihrem soeben erschienenen Guide „Slow Food 2015“ ausführlich vor. Mehr als nur ein Lokalführer, versteht sich

das Buch als Reiseführer, der seinen LeserInnen die landwirtschaftlichen Gegebenheiten, aber auch die Kultur, Geschichte und Identität einer Region anhand ihrer Küchentraditionen nahebringt. Egal, ob ein Ausflug in die nähere Umgebung oder ein Reisetrip durch Österreich und das angrenzende Slowenien und Südtirol, mit dem Guide im Gepäck lässt es sich gut bemerkenswerte Gasthäuser aufspüren und regionale kulinarische Eigenheiten entdecken. ♦



Weinhandwerk (Vera Vyskovsky), Labstelle (Wolf-Dieter Grabner)



NEUERSCHEINUNG

„Slow Food 2015 – Über 350 Gasthäuser in Österreich, Südtirol und Slowenien“ von Severin Corti und Georges Desrues, erschienen im echomedia buchverlag, € 19,80. Mehr Infos: echomedia-buch.at

Souschef Marcel König von der Labstelle am Lugeck