



Bewerbungsblatt

→ Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung bis 25. September 2022

Digitale Bewerbung: bewerbung.kaernten.at

Wir bewerben uns für die Aufnahme in den Slow Food Kärnten Guide 2023

Frische, regionale und saisonale Produkte aus Ihrem Lebensraum prägen Ihre Küche, sie pflegen die Zusammenarbeit mit Ihren Produzenten und bieten regionstypische Gerichte an. Sie verzichten auf künstliche Geschmacksverstärker und Fertiggerichte. Sie kennen und leben die Slow Food Philosophie. Dann bewerben Sie sich für den Slow Food Kärnten Guide 2023. Es geht nicht darum alle Punkte zu erfüllen, es geht um eine Selbstbewertung und um die Darstellung Ihrer Stärken.

QUALITÄTSKONTROLLE	Ja	Nein	Anmerkung/Beispiele
Wird Ihr Betrieb von einem anerkannten System für Qualitäts- und Herkunftssicherung geprüft? Aufbauend auf das System Kärntner Agrarmarketing (KAM, Bio-Austria, Gutes vom Bauernhof)			

SPEISEANGEBOT	Ja	Nein	Anmerkung/Beispiele
Bieten Sie saisonale und regionale Gerichte an?			
Wird Gemüse und Obst aus Kärnten ganzjährig angeboten? Kommen die Produkte aus der nahen Umgebung?			
Gibt es ganzjährig ein Gericht mit „Fisch aus Kärnten“? Bieten Sie auch „Wildfang“-Fisch an?			
Wird Wild aus Kärnten angeboten?			
Wird Fleisch aus Kärnten angeboten? (Werden Rasse und Herkunft der Tiere beschrieben? Achten Sie auf eine artgerechte Tierhaltung?)			
Wird auf die ganzheitliche Verarbeitung von Lebensmitteln geachtet? (Bewusster Einkauf, Verarbeitung From-Nose-To-Tail, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung...)			
Werden Milchprodukte aus Kärnten angeboten?			
Werden Getränke aus Kärnten angeboten? (Wein, Bier aus einer Kärntner Brauerei, alkoholfreie Getränke, selbst gemachte Säfte...)			

	Ja	Nein	Anmerkung/Beispiele
Wird auf die handwerkliche Fertigung von Lebensmitteln geachtet? (Vermeidung von industriellen Produkten, Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen...)			
Kochen Sie mit Produkten aus der eigenen Bevorratung? (Eingelegtes, Einkochtes, Fermentiertes, Getrocknetes, Gefrorenes...)			
Wird Rohmilchkäse aus Kärnten angeboten?			
Wird Brot aus Natur-Sauerteig mit Getreide aus Kärnten angeboten oder selbst gebacken?			

ZUSAMMENARBEIT MIT PRODUZENTEN UND LEBENSMITTELHANDWERKERN

Werden Produzenten vorgestellt und die Produkte beschrieben?			
Mit wie vielen Kärntner Produzenten gibt es eine direkte Zusammenarbeit?			

ERHALT DER ESSKULTUR

Nennen Sie 3 Produkte/Speisen aus ihrem Lebensraum, die typisch für Ihr Restaurant sind.			
Sind Sie Mitglied bei einem Slow Food Convivium, bei einer Slow Food Gemeinschaft oder bei Slow Food International?			
Fördern Sie aktiv den „Erhalt der Esskultur“, die Biodiversität oder engagieren Sie sich für Informations- und Bildungsprojekte über regionale Kulinarik?			

Warum soll Ihr Restaurant im Slow Food Kärnten Guide dargestellt werden?

Name und Kontaktdaten Ihres Betriebes:

Datum:

Unterschrift:

➔ Bitte senden Sie die Bewerbung bis 25. September an info@kaernten.at, Fax: +43 463 3000-60 oder per Post an Kärnten Werbung, Völkermarkter Ring 21-23, 9020 Klagenfurt.