

AUSZEICHNUNGEN

Horn ist jetzt Slow Food-Dorf

Horn als erste Gemeinde im Waldviertel von Slow Food International ausgezeichnet.

HORN Die internationale Slow Food Gemeinschaft und das Waldviertel sind seit vielen Jahren erfolgreiche Kooperationspartner. Nun hat Slow Food International die Stadt Horn in das weltweite Netzwerk der „Slow Food Villages“ aufgenommen. Horn wurde damit im Rahmen des Leaderprojektes „Slow Food im Waldviertel“ zum ersten SF Village im Waldviertel.

In Horn gibt es seit über 20 Jahren ein aktives Slow Food Convivium, weiters einen Bauernmarkt, gemeinschaftlich organisierte Direktvermarktung im „Bauerng’schäftl“ und seit zehn Jahren den erfolgreichen Markt der Erde. Slow Food Waldviertel-Vorsitzender Helmut Hundlinger dazu: „Gemeinsam konnten wir einiges bewegen.“ Er sieht die Auszeichnung aber auch als Ansporn für die Zukunft: „Mehr Informationen für Schulen, die Vernetzung der Produzenten und Gastwirte untereinander sind Aufgaben, denen wir uns in den nächsten Wochen und Monaten verstärkt widmen werden“, sagt er.

Das Projekt Slow Food Villages ist eine weltweite Initiative, in der Möglichkeiten für ein besseres und schöneres Zusammenleben gefunden werden sollen. Besondere Bedeutung kommt dabei den Kleinstrukturen in ländlichen Regionen zu. Von der Basis weg soll hier der Fokus auf wertvoller Ernährung und nachhaltiger Lebensmittelproduktion liegen und Kleinregionen zu Orten für ein gutes Leben machen. Die

Berücksichtigung der Ziele der Slow Food-Gemeinschaft – gute und saubere Lebensmittel zu fairen Preisen zu erzeugen – sind natürlich ebenfalls wesentliche Kriterien.

Kern der SF-Villages sind dabei Gemeinschaften, die sich zusammen mit bäuerlichen Lebensmittelproduzenten und verantwortungsvollen Lebensmittelhandwerkern der Region für eine verantwortungsvolle Ernährungs- und Esskultur



▲ Stolz auf das Erreichte: Helmut Hundlinger, Vorsitzender von Slow Food Waldviertel. Foto: Slowfood Waldviertel



▲ Mittlerweile untrennbar verbunden: Die Stadt Horn und „Slow Food“. Foto: Dieter Schewig

einsetzen. Dabei geht es sowohl um Erziehung und Bildung in Kindergärten und an Schulen, als auch um Herstellung von lokalen, gut und sauber produzierten Lebensmitteln zu fairen Preisen oder um das Erlebnis traditioneller handwerklicher Verarbeitung. Gastwirte sollen ebenfalls ihr gastronomisches Wissen einbringen und Netzwerke mit regionalen Produzenten aufbauen.

Mit der Wiederbelebung von traditionellen Dorfstrukturen, die die Zusammenarbeit

der Bereiche Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Kultur, Gastronomie, Verpflegung in Kindergärten und Schulen sowie Bildung fördern, soll ein tiefes Verständnis für den Wert regionaler, gut und sauber hergestellter Lebensmittel entstehen und die soziale Struktur in ländlichen Regionen gestärkt werden.

Gefeiert wird die Auszeichnung für Horn im Rahmen des Marktes der Erde am Samstag, 26. November, von 9 bis 13 Uhr am Hauptplatz Horn.



Lehrlings-Informationsabend bei EATON

am **Dienstag, den 29. November 2022 um 18:30 Uhr,**
in **3943 Schrems-Eugenia 1**

Lehrberufe: Anlagen- und Betriebstechnik, Prozesstechnik, Mechatronik,
Werkzeugbautechnik, Kunststoffformgebung

Bitte die zum Zeitpunkt der Veranstaltung geltenden Covid-Richtlinien beachten.

Eaton Industries (Austria) GmbH, Eugenia 1, 3943 Schrems
Tel: +43 (0) 676 8995-1466, E-Mail: WilfriedBraun@eaton.com
www.eaton.com



Bezahlte Anzeige

Installateur-Tipp



Mst. Georg Schulmeister
Mitglied im Innungsausschuss der NÖ-Installateure, Zwettl
Foto: Kraus

Wasser - das wichtigste Lebensmittel

Wasser ist sehr wertvoll. Hygiene und Frische stehen dabei an erster Stelle. Der Experte für ausgezeichnete Trinkwasserqualität ist Ihr NÖ Installateur. Fachgerechte Installation, optimale Materialwahl und passende Filtersysteme stellen sicher, dass Korrosion, Kalk oder Verschmutzung vermieden werden. Reden Sie mit Ihrem Installateur-Betrieb vor Ort, damit Ihr Trinkwasser ein Lebensmittel von höchster Qualität bleibt.

www.dieinstallateure.at



Niederösterreichische Installateure