



Entwicklungspotential
der heimischen Gastronomie
am Beispiel der
Kärntner Wirtshauskultur

Die Kärntner Wirtshauskultur und ihr Entwicklungspotential

Der Grundgedanke (CI) des Vereins Kärntner Wirtshauskultur unter Berücksichtigung des Alpen-Adria-Gedankens spiegelt eine tiefgreifende Verbindung zwischen der lokalen Kärntner Tradition und der vielfältigen kulinarischen Landschaft der angrenzenden Regionen Italiens und Sloweniens wider. Diese CI soll die einzigartigen Werte und Ziele des Vereins hervorheben, die nicht nur die Wirtshauskultur in Kärnten bereichern, sondern auch die kulinarischen Brücken zur Alpen-Adria-Region stärken.

Werte des Vereins

1. **Traditionelle Vielfalt:** Der Verein fördert die Bewahrung der vielfältigen kulinarischen Traditionen Kärntens, unter Berücksichtigung seiner historischen Einflüsse der italienischen und slowenischen Küche und sieht in dieser Vielfalt einen unverzichtbaren Schatz der Region.
2. **Regionale Qualität und Nachhaltigkeit:** Ein zentrales Anliegen ist die Förderung von Qualität und Nachhaltigkeit durch die Verwendung regionaler Produkte, die die Alpen-Adria-Kulinarik widerspiegeln und die lokale Wirtschaft unterstützen.
3. **Gastfreundschaft und Offenheit:** Die Pflege einer herzlichen Gastfreundschaft, die allen Gästen die reiche Kultur und die kulinarischen Genüsse der Region näherbringt.
4. **Innovation und Kreativität:** Die Förderung von Innovation innerhalb der traditionellen Rahmenbedingungen, um kreative kulinarische Erlebnisse zu schaffen, die die Alpen-Adria-Kulinarik modern interpretieren.
5. **Interkultureller Austausch:** Der Verein legt großen Wert auf den kulturellen Austausch zwischen den Regionen, um das gegenseitige Verständnis und die Wertschätzung der verschiedenen kulinarischen Traditionen zu fördern.

Ziele des Vereins

1. **Förderung der regionalen Kulinarik:** Entwicklung von Initiativen, die die kulinarischen Traditionen Kärntens, Italiens und Sloweniens integrieren und fördern, um ein einzigartiges kulinarisches Erbe zu schaffen und zu bewahren.

2. Qualitätssteigerung und Nachhaltigkeitsinitiativen: Sicherstellung der Verwendung hochwertiger, regionaler Produkte aus der Alpen-Adria-Region und Förderung nachhaltiger Praktiken in der Gastronomie.
3. Bildung und Wissenstransfer: Organisation von Workshops, Seminaren und Veranstaltungen, die das Wissen und die Fähigkeiten der Gastronomen in der AA-Region erweitern.
4. Netzwerkbildung und Kooperationen: Aufbau eines starken Netzwerks zwischen Gastronomen, Produzenten und anderen Stakeholdern der Region, um Synergien zu schaffen und die regionale Wirtschaft zu stärken.
5. Kulinarische Veranstaltungen als Tourismusförderung: Durchführung kulinarischer Veranstaltungen, die die regionale Kulinarik in den Mittelpunkt stellen und sowohl Einheimische als auch Touristen anziehen.
6. Marketing und Branding: Entwicklung einer starken Marke, die Kärnten als Herzstück der Alpen-Adria-Kulinarik positioniert und die regionale Küche als wesentlichen Bestandteil des touristischen Angebots hervorhebt.
7. Förderung der Inklusivität und Vielfalt: Schaffung eines inklusiven Umfelds, das die kulturelle und kulinarische Vielfalt der Region widerspiegelt und allen Zugang zu kulinarischen Erlebnissen bietet.

Durch die Verankerung dieser Werte und Ziele in seiner Corporate Identity setzt sich der Verein Kärntner Wirtshauskultur aktiv für die Förderung und Weiterentwicklung der regionalen Wirtshauskultur ein, unter besonderer Berücksichtigung der reichen kulinarischen Traditionen und der nachhaltigen Praktiken der weit über die Landesgrenzen reichenden kulinarischen Region. Diese Ausrichtung trägt dazu bei, ein authentisches, vielfältiges und nachhaltiges kulinarisches Erbe zu bewahren und zu fördern, das sowohl Einheimische als auch Besucher aus aller Welt anzieht und begeistert.