



Ihre Grundwerte und Zukunft

Die Grundwerte der Kärntner Wirtshauskultur und ihre Zukunft

Die Kärntner Wirtshauskultur beruht auf einer tief verwurzelten Tradition der Gastfreundschaft, Regionalität und Qualität, die die kulinarische Landschaft Österreichs prägt.

Die Grundwerte dieser Kultur umfassen:

1. Tradition:

Die Pflege und Weitergabe traditioneller Rezepte und Kochmethoden, die die regionale Identität und das kulturelle Erbe Kärntens widerspiegeln.

2. Regionalität:

Ein starker Fokus auf lokale, regionale und saisonale Zutaten, die die Verbundenheit mit der Region und die Unterstützung lokaler Produzenten unterstreichen.

3. Gastfreundschaft:

Die Schaffung einer warmen und einladenden Atmosphäre, die sowohl Einheimische als auch Besucher gleichermaßen schätzen und genießen.

4. Qualität:

Ein Engagement für hohe Standards in der Zubereitung und Präsentation von Speisen, die das Beste der regionalen Küche hervorheben.

5. Nachhaltigkeit:

Ein zunehmend wichtiger werdender Wert, der den Schutz natürlicher Ressourcen und die Förderung umweltfreundlicher Praktiken umfasst.

Hinsichtlich der zukünftigen Entwicklung der Kärntner Wirtshauskultur stehen daher folgende Aspekte im Vordergrund:

1. Innovation innerhalb der Tradition:

Die Integration moderner kulinarischer Techniken und Trends, ohne die traditionellen Wurzeln zu verlieren, könnte die Kärntner Wirtshauskultur bereichern und ein breiteres Publikum ansprechen.

2. Verstärkter Fokus auf Nachhaltigkeit:

Dies könnte eine noch stärkere Betonung lokaler und saisonaler Produkte, die Reduzierung von Lebensmittelabfällen und die Nutzung nachhaltiger Energiequellen beinhalten.

3. Digitale Präsenz und Marketing:

Die Nutzung digitaler Plattformen zur Förderung der Kärntner

Wirtshauskultur kann die Sichtbarkeit erhöhen und jüngere Generationen sowie internationale Gäste ansprechen.

4. Erlebnisgastronomie:

Die Schaffung einzigartiger kulinarischer Erlebnisse, die über das Essen hinausgehen und die Kultur, Geschichte und Landschaft Kärntens und der Alpen-Adria-Region einbeziehen, könnte eine neue Dimension der Gastfreundschaft eröffnen.

5. Ausbildung und Weiterbildung:

Die Investition in die Aus- und Weiterbildung der MitarbeiterInnen in Bezug auf kulinarische Fähigkeiten, Gastfreundschaft und Nachhaltigkeitspraktiken wird dazu beitragen, die Qualität und Innovationskraft der Kärntner Wirtshauskultur zu erhalten und zu fördern.

Die Kärntner Wirtshauskultur hat das Potenzial, ihre traditionellen Werte zu bewahren und gleichzeitig Innovationen zu integrieren, die sie für zukünftige Generationen attraktiv und relevant machen.



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.