

URBAN FOOD

LJUBLJANA

Urban Food Lyon

Roland Charles Shaw

Prof. Günther Vogt
Chair of Landscape Architecture
ETH Zürich

ROHSTOFFE

Dimitri Haefliger
Valentina Sieber

GESCHICHTEN DES TERROIR SLOVENSKO

DIE HEUTIGE UND DIE ZUKÜNFTIGE SITUATION VON GESCHÜTZTEN PRODUKTEN UND IHRE LANDSCHAFTEN

Das Thema Schutz von Landschaften und Produkten in Europa ist ein brennendes Thema. Die Frage ob es sich lohnt „alles“ zu schützen und welche negative und positive Aspekte generiert der Schutz? Während einer Reise durch das Alpengebiet der Rohne begegnet man verschiedenen Schutzarten. Es gibt zum einen Schutz von Produkten (Käse, Wein und Geflügel), die sowohl die Landschaft definieren und die Nutzung bestimmen. Eine zweiten Art von Schutz ist die Landschaft selbst, die durch ihre räumliche Qualität heraussticht.

Wer bestimmt eigentlich was geschützt wird?

Es gibt verschiedene Komitees die über den Schutz bestimmen, einerseits gibt es einen landesübergreifenden Schutz von Europa (AOC, CAP), ein Landes eigener Schutz und einen Schutz aus den Gebieten selbst. AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ist eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung und vergibt Schutzsiegel für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse aus Frankreich und der Schweiz.

CAP, Gemeinsame Agrarpolitik unterstützt Landwirte mit einer Preisgarantie für ihre Erzeugnisse. Produkte, die für den garantierten Preis nicht abgesetzt werden konnten, wurden von staatlichen Stellen aufgekauft.

Vier Themen werden ausführlicher dargestellt und für zukünftige Aussichten eine Annahme getroffen. Es handelt sich um das Poulet de Bresse, der Käse von Haute-Jura, die Teiche von Bresse und die Weine von Savoie.

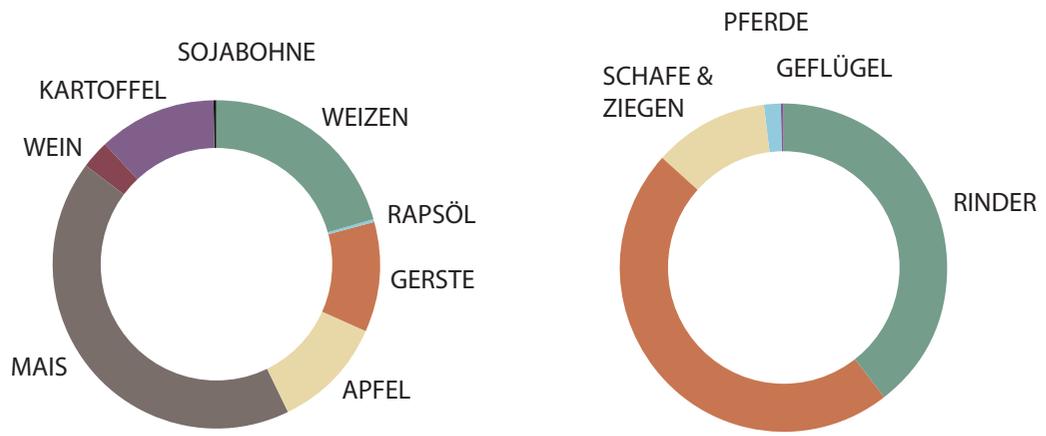
DIE PRODUKTION VON ROHSTOFFEN DER KÜCHE IST VON GEOLOGISCHEN, HYDROLOGISCHEN, TOPOGRAPHISCHEN UND KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN ABHÄNGIG. SIE BESTIMMEN OB ES TECHNISCH ÜBERHAUPT MÖGLICH IST IN EINER BESTIMMTEN REGION EIN ROHPRODUKT ZU PRO-

DUZIEREN. DOCH NEBEN DIESEN ÖRTLICHEN CHARAKTERISTIKA SIND EBEN AUCH DIE TRADITION, DIE KULTUR UND DAS WISSEN AUSSCHLAGGEBEND OB EIN PRODUKT HERGESTELLT WIRD ODER NICHT.

GIBANICA SLOWENIEN

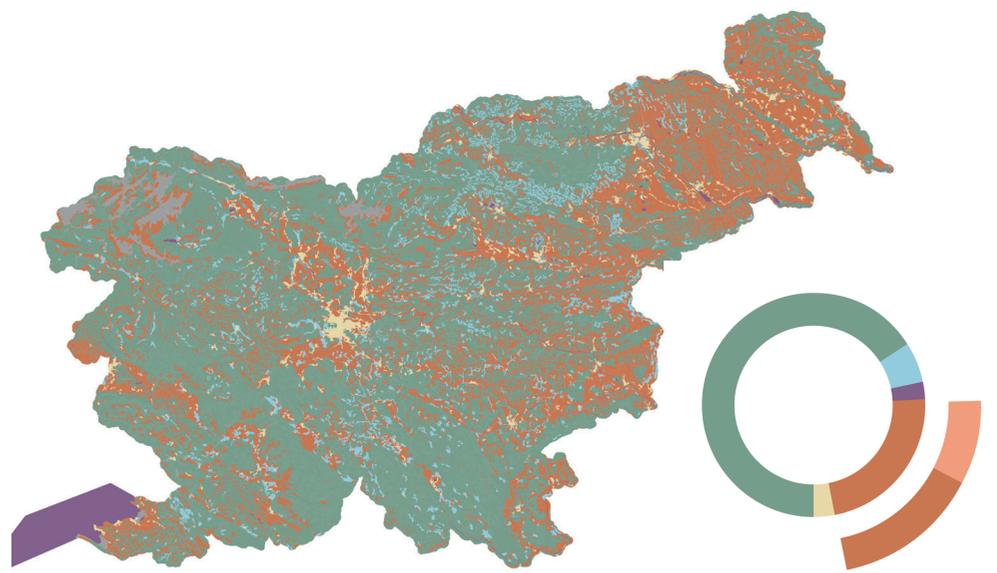
EINE SLOWENISCHE SPEZIALITÄT. SIE VERBINDET DIE VERSCHIEDENEN REGIONEN SLOWENIENS MITEINANDER. DIE SCHICHTEN DES KUCHENS STEHEN SINNBILDICH FÜR DAS TERROIR SLOVENSKO





SLOWENIENS LANDWIRTSCHAFT UND VIEHZUCHT. CA. 10% DER ANBAUFLÄCHE DIENT DER FUTTERPRODUKTION

„ÜBER 50% DER IN SLOWENISCHEN VERWENDETEN NAHRUNGSMITTEL STAMMEN AUS DEM LAND SELBST“



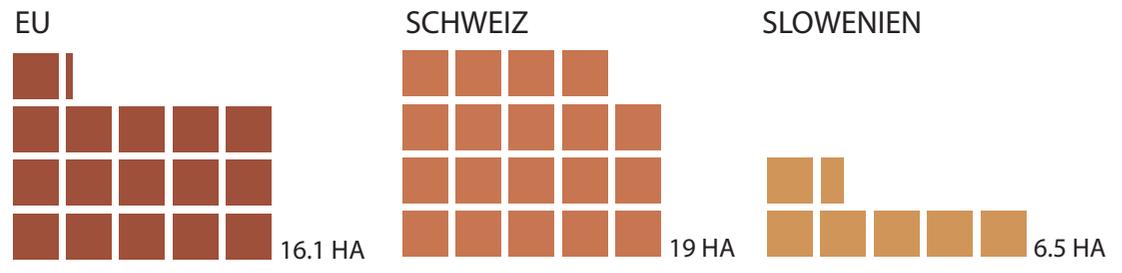
LANDWIRTSCHAFTSFLÄCHE

75% DER LANDWIRTSCHAFTLICH GENUTZTEN FLÄCHE WIRD VON BETRIEBEN MIT WENIGER ALS 20HA LAND BEWIRTSCHAFTET

80% DER 75.000 BETRIEBEN WERDEN IM NEBENERWERB BEWIRTSCHAFTET

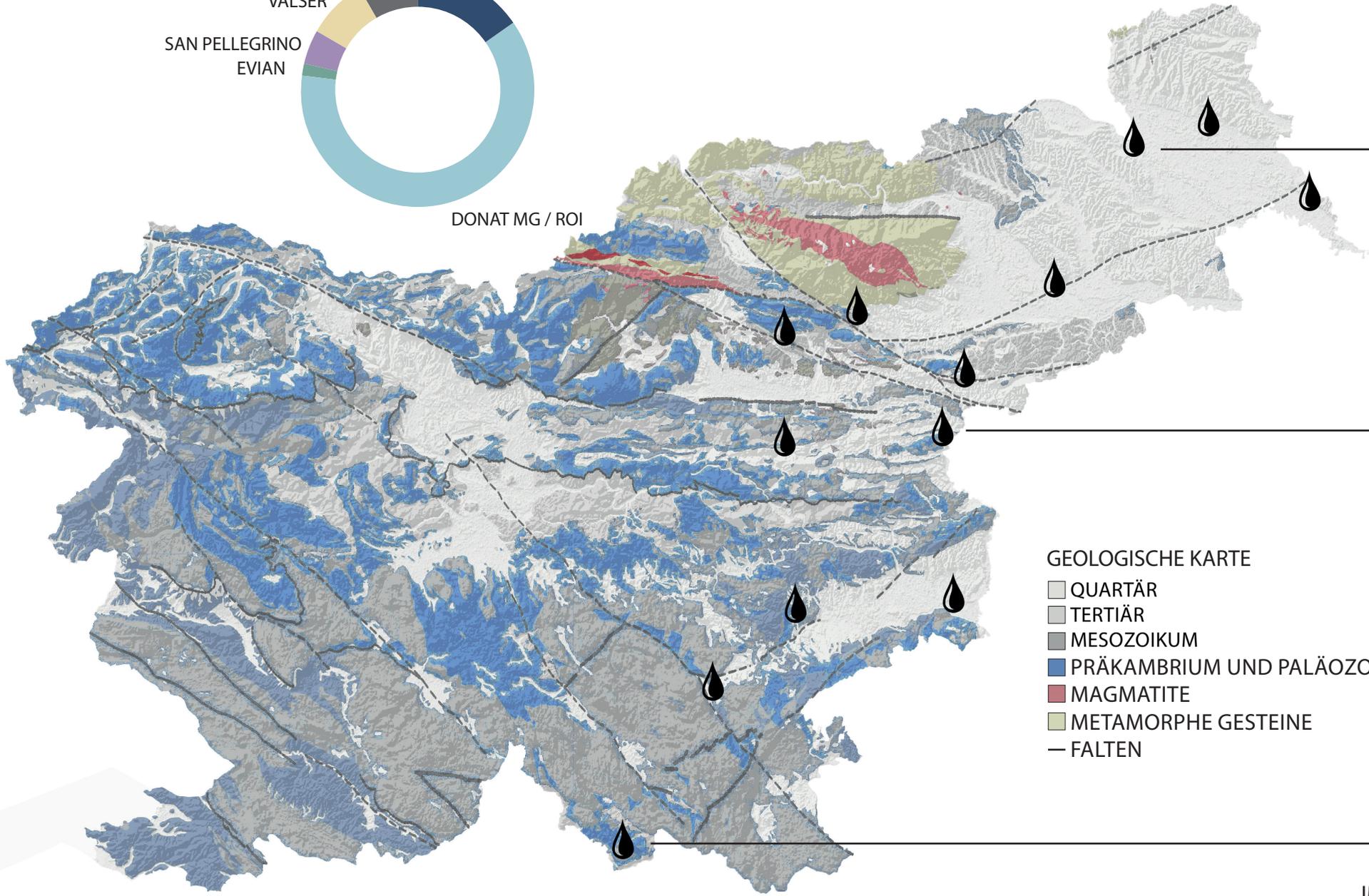
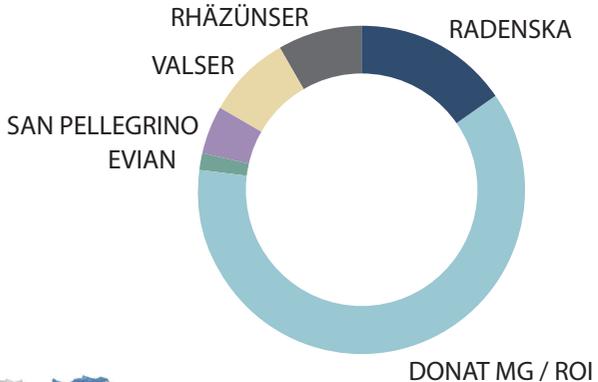
74% DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN FLÄCHEN SIND ALS BENACHTEILIGT EINGESTUFT.

20% IST DER ANTEIL DER ÖKOLOGISCH BEBAUTEN FLÄCHEN. WEIT ÜBER DEM EU DRUCHSCHNITT.



„DIE GEOLOGISCHEN
BEDINGUNGEN VON
SLOWENIEN SIND
IDEAL FÜR DIE GE-
WINNUNG VON
HOCH MINERALI-
SIERTEM WASSER“

TDS (TOTAL DISSOLVED SOLIDS)
MINERALGEHALT IM WASSER



RADENSKA
CA. 100 MIO LITER
MINERALWASSER/JAHR

ROGAŠKA SLATINA
ROI, HIGH-END PRODUKT
MIT 9000 TDS

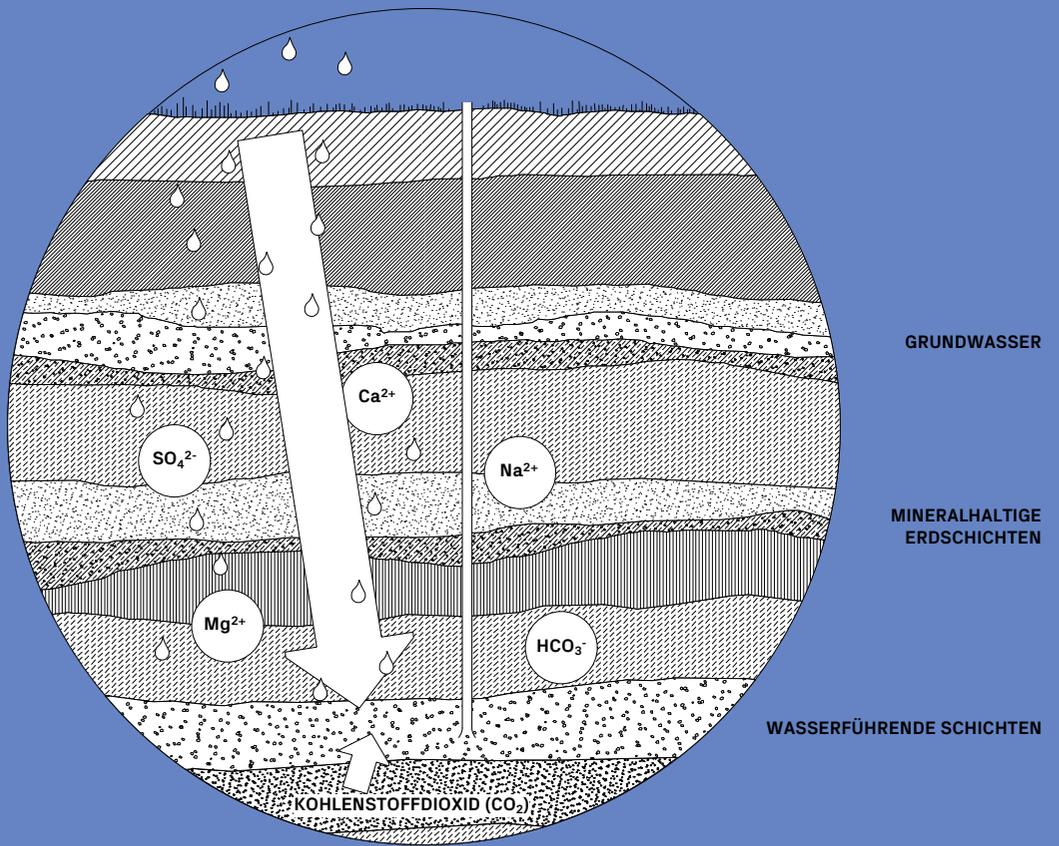
- GEOLOGISCHE KARTE
- QUARTÄR
 - TERTIÄR
 - MESOZOIKUM
 - PRÄKAMBRIUM UND PALÄOZOIKUM
 - MAGMATITE
 - METAMORPHE GESTEINE
 - FALTEN

COSTELLA
IM UMGREIS VON 56KM KEINE
INDUSTRIELLE NUTZUNG

GEWINNUNG

MINERALWASSER ENTSTEHT AUS REGENWASSER. DAS WASSER DRINGT IN DEN BODEN EIN UND VERSICKERT. AUF SEINEM LANGEN WEG TIEF UNTER DIE ERDE DURCHLÄUFT ES GESTEINSSCHICHTEN, DIE DAS WASSER REINIGEN UND FILTERN. AUSSERDEM REICHERN SIE ES MIT WERT-

VOLLEN INHALTSSTOFFEN, WIE MINERALSTOFFE UND SPURENELEMENTE, AN. JE NACH GESTEINSSCHICHT GESCHIEHT DIES IN UNTERSCHIEDLICHER KONZENTRATION UND ZUSAMMENSETZUNG.



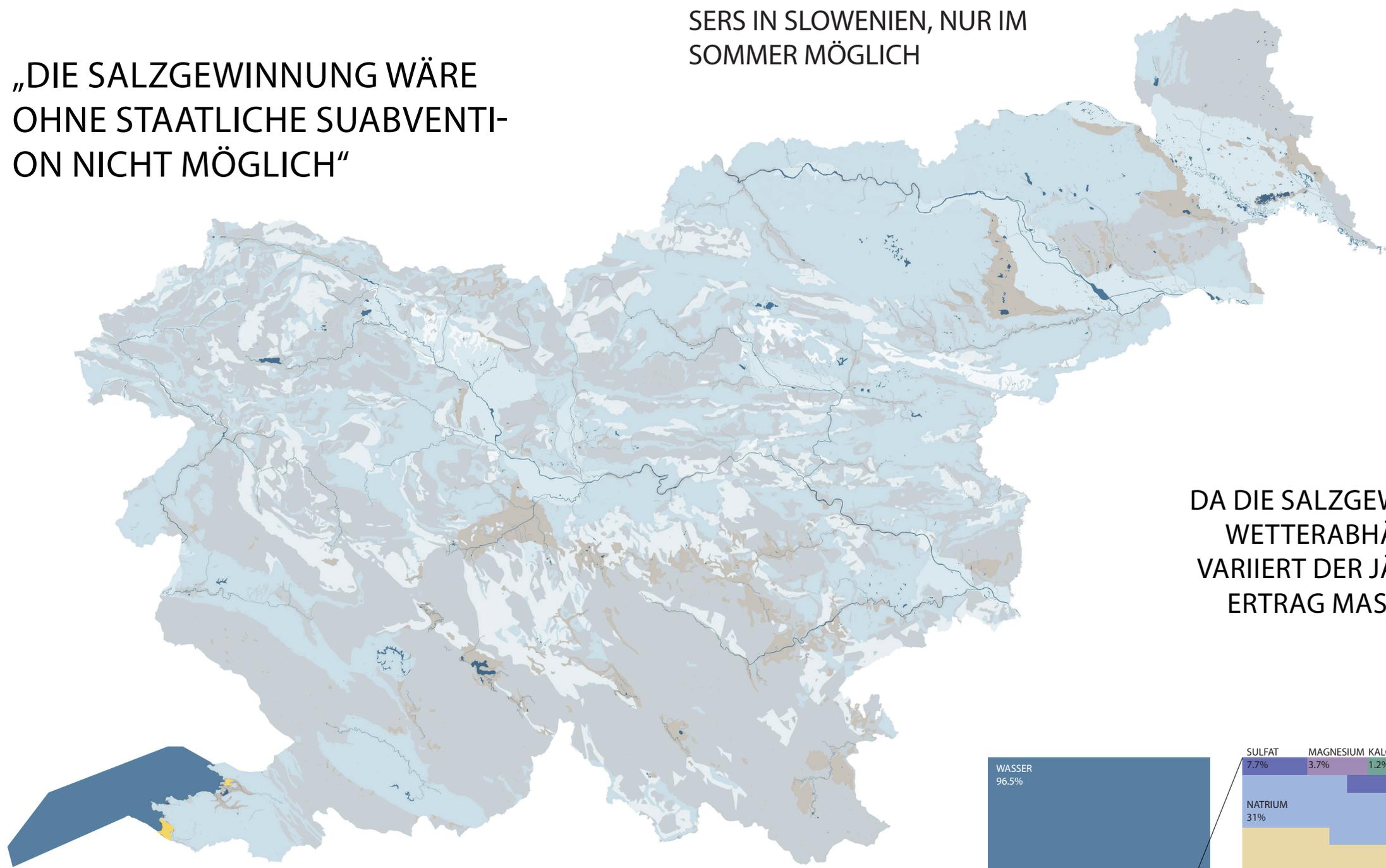
PRODUKTION



„NATÜRLICHES MINERALWASSER WIRD AUFGRUND SEINER EIGENSCHAFTEN AUCH LEBENS-SAFT DER ERDE GENANNT“

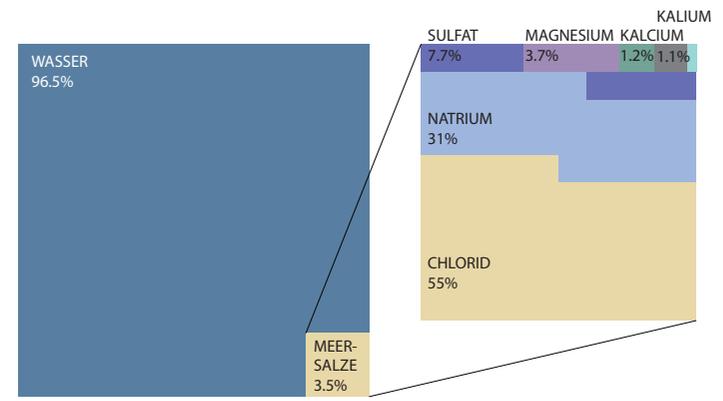
4-6 WOCHEN DAUERT DIE VERDUNSTUNG DES SALZWASSERS IN SLOWENIEN, NUR IM SOMMER MÖGLICH

„DIE SALZGEWINNUNG WÄRE OHNE STAATLICHE SUABVENTION NICHT MÖGLICH“



DA DIE SALZGEWINNUNG WETTERABHÄNGIG IST VARIERT DER JÄHRLICHE ERTRAG MASSGEBEND

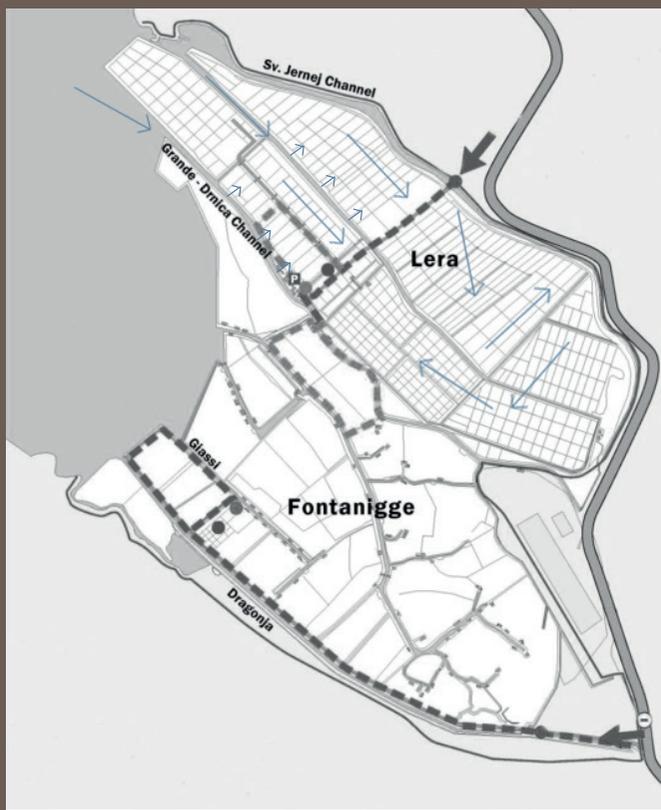
■ SALINEN
■ MEER
 HYDROLOGISCHE KARTE
■ ■ ■ GRÖSSE DER AQUIFEREN



GEWINNUNG

DIE ANREICHERUNG DES MEERWASSERS VON 3.5% AUF DIE NÖTIGEN 25% SALZGEHALT DAUERT IN SLOWENIEN UMGEFÄHR 4-6 WOCHEN. HIERFÜR DURCHLÄUFT DAS MEERWASSER EINE VIELZAHL AN VERDUNSTUNGSBECKEN. DIESER PROZESS MUSS TÄGLICH

ÜBERWACHT WERDEN. IM DARAUFFOLGENDE KRISTALLISATIONSBECKEN ANGEKOMMEN FÄLLT DAS SALZ AUFGRUND SEINER ÜBERSÄTTIGUNG AUS UND BILDET NEBENBEI EINE GROSSKRISTALLIGE HAUT, WELCHE ALS FLEUR DU SEL ABGESCHÖPFT WERDEN KANN.



ABBAUGEBIET



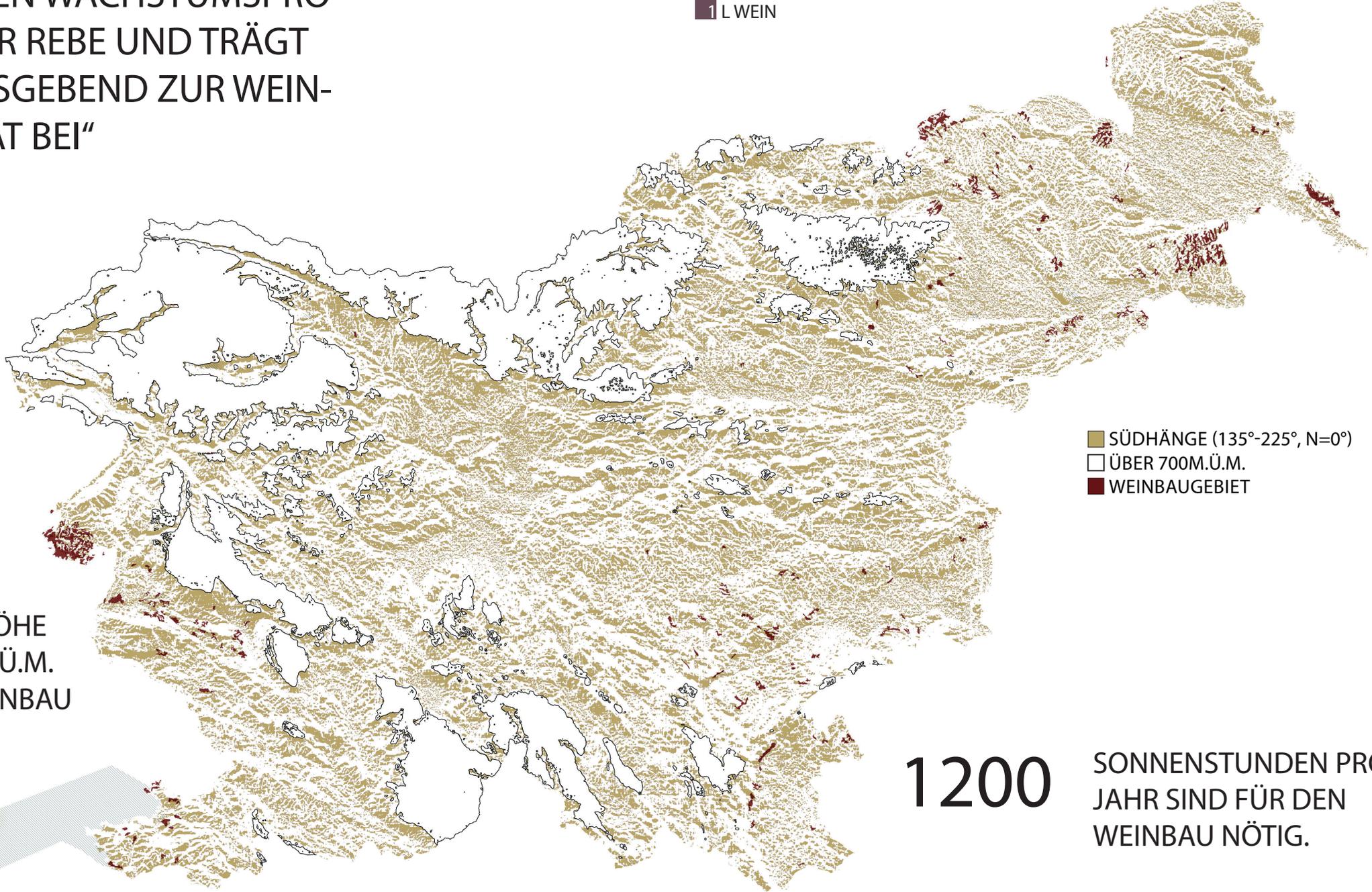
„DAS SALZSCHÖPFEN WÄRE OHNE STAATLICHE UNTERSTÜTZUNG IN SLOWENIEN NIE DENKBAR“

„DIE HANGLAGE VERLANGSAMT DEN WACHSTUMSPROZESS DER REBE UND TRÄGT SO MASSGEBEND ZUR WEINQUALITÄT BEI“

GUTER WEIN GIBT IM SCHNITT PRO

1.5-2.5 KG WEINTRAUBEN

1 L WEIN



AB EINER HÖHE VON 700 M.Ü.M. IST DER WEINBAU SCHWIERIG

1200

SONNENSTUNDEN PRO JAHR SIND FÜR DEN WEINBAU NÖTIG.

GEWINNUNG

DER BODEN IM HANG IST MEIST EHER MAGER, BEI BESCHRÄNKTEM NÄHRSTOFFANGEBOT WACHSEN DIE REBEN LANGSAMER, IDEAL FÜR QUALITÄTSWEINE. DANK KRÄFTIGER THERMIK IST DIE LUFT IM HANG NACHTS WÄRMER ALS IN DER EBENE: DIE REBEN SIND LÄNGER VOR FROST GESCHÜTZT. ZUDEM TROCKNEN HANGLAGEN NACH REGEN RASCH AB, STAUNÄSSE IN DER EBENE GEHT DEN REBWURZELN ANS LEBEN. IDEAL SIND IN NÖRDLICHEN WEINGEBIETEN SONNENVERWÖHNTE SÜDHÄNGE. MIT DER KLIMAERWÄRMUNG MAG SICH DAS ÄNDERN; SCHON HEUTE PFLANZEN WINZER

IM MITTELMEERRAUM IHRE REBEN AN SUBOPTIMALEN LAGEN, UM SO FRÜH- UND ÜBERREIFE TRAUBEN ZU VERHINDERN. HANGLAGEN HABEN AUCH NACHTEILE: DIE ERDE RUTSCHT BEI STARKEM REGEN IN DIE EBENE, ZUDEM SIND SOLCHE BÖDEN MEIST ARM AN NÄHRSTOFFEN, GUT FÜR DIE TRAUBENQUALITÄT, ABER SCHLECHT FÜR DEN ERTRAG. NAHRHAFTE BÖDEN LIEGEN MEIST IM FLACHEN; HIER LIEFERN DIE REBEN MEHR TRAUBEN, UND DARAUSS LASSEN SICH BEQUEM MASSENWEINE ERZEUGEN. BETRÄCHTLICH IST AUCH DER ARBEITSAUFWAND IN HÄNGEN.



„EINES DER GEHEIMNISSE FÜR GUTEN WEIN LIEGT IN MINERALHALTIGEM GESTEIN UND LEBENDIGEN BÖDEN.“

LAGERUNG



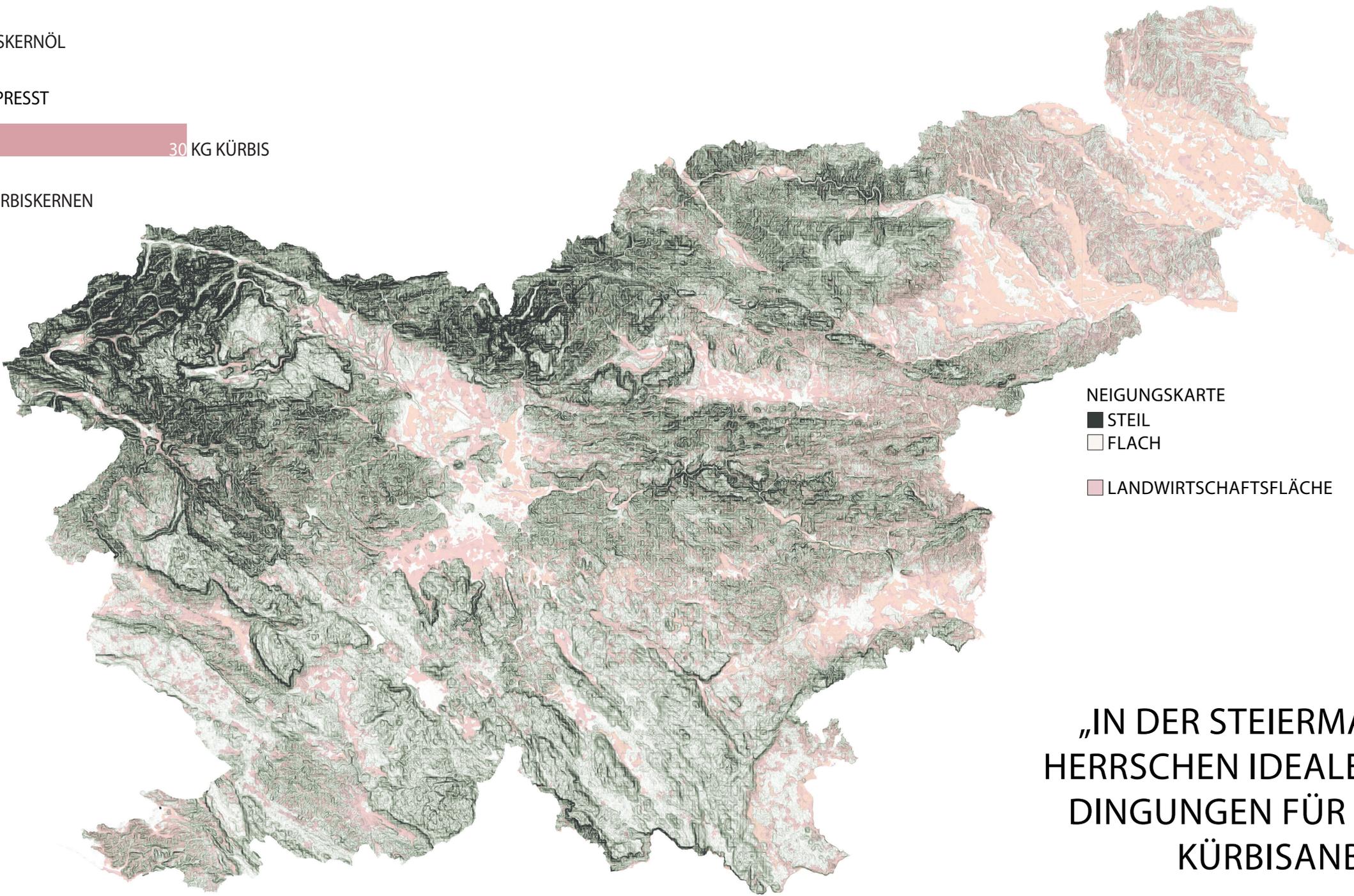
„DAS TERROIR AUSGEWÄHLTER WEINBERGE UND DIE SORGFÄLTIGE LAGERUNG VERLEIHEN DEM WEIN SEINEN EINZIGARTIGEN CHARAKTER“

3 JAHRE DAUERT DER ANBAUZYKLUS VON KÜRBISEN

KALTGEPRESST



WARMGEPRESST



NEIGUNGSKARTE
 ■ STEIL
 □ FLACH
 ■ LANDWIRTSCHAFTSFLÄCHE

„IN DER STEIERMARK-HERRSCHEN IDEALE BE-
 DINGUNGEN FÜR DEN
 KÜRBISANBAU“

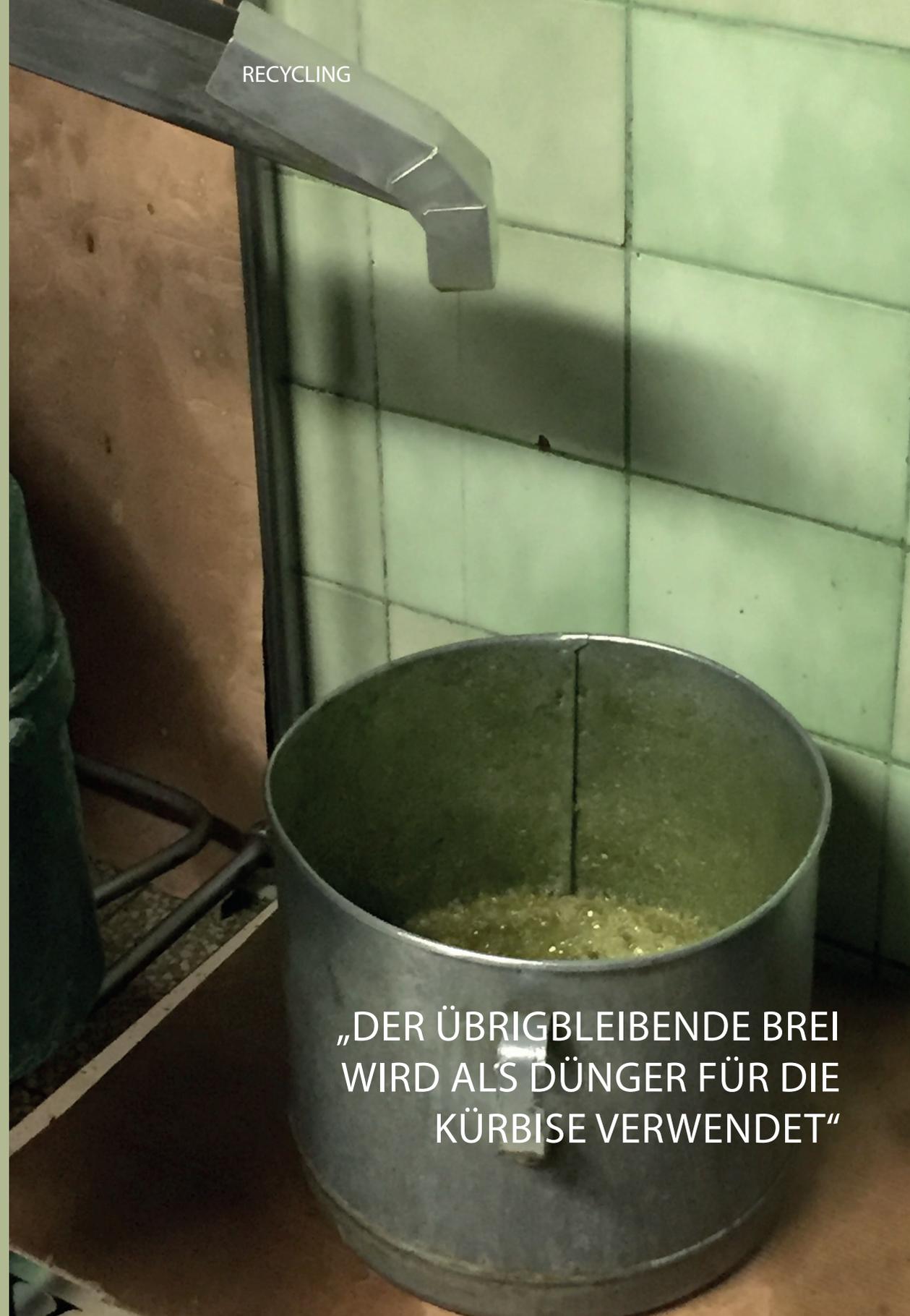
GEWINNUNG

DIE GESCHICHTE DES KÜRBISKERNÖLS BEGANN 1735, ALS ES NOCH AUS DICKSCHALIGEN SAMEN HERGESTELLT WURDE. DURCH SELEKTION DER MUTATIONEN WURDE DIE HEUTE VERWENDETE NACKTSCHALIGE VARIETÄT GEZÜCHTET, DEREN ANBAU SICH ZWISCHEN 1870 UND 1880 IN DER STEIERMARK VERBREITETE. DER ÖLKÜRBIS WIRD IM TRADITIONELLEN

GEBIET DER SÜDLICHEN STEIERMARK SOWIE DEM SÜDLICHEN BURGENLAND UND DEN ANGRENZENDEN GEBIETEN UNGARNS UND SLOWENIENS SOWIE IN RUSSLAND ANGEBAUT. DIE ETWA 8 BIS 10 KILOGRAMM SCHWEREN FRÜCHTE REIFEN AUF DEN SANDIG-LEHMIGEN BÖDEN BEI EINEM BESONDEREN KLIMA AUS WÄRME UND FEUCHTIGKEIT.

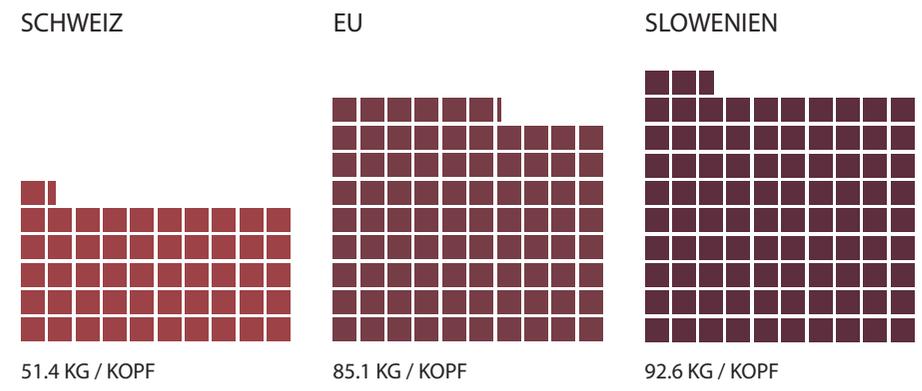


„DIE KÜRBISE WERDEN IM UMGEBUNGSKREIS VON 50KM ANGEBAUT. DURCH DIESE DISTANZ KÖNNEN AUSFÄLLE IN ZU NAHEGELGEGEBENEN FELDERN ÜBERWUNDEN WERDEN.“

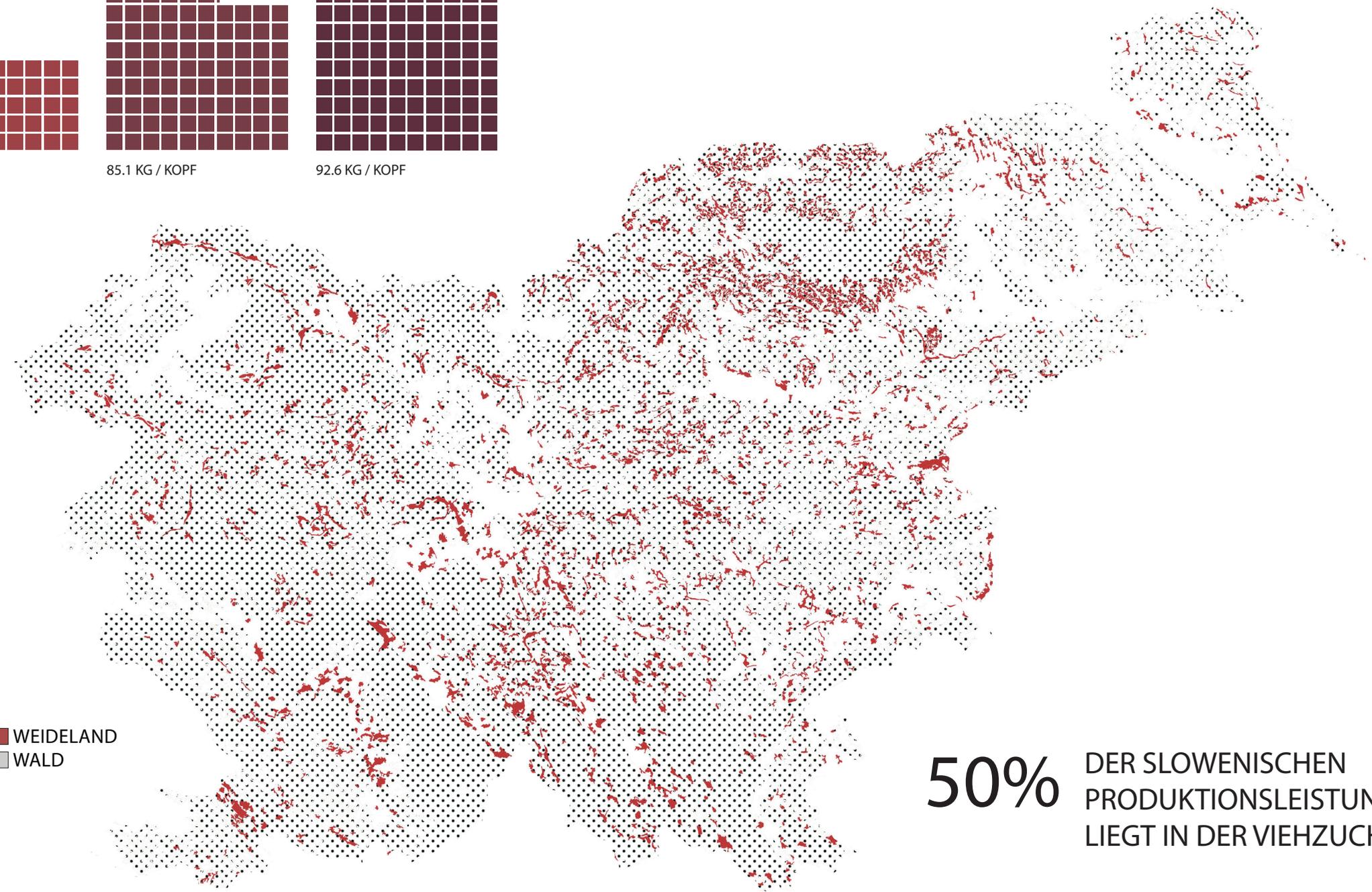


„DER ÜBRIGBLEIBENDE BREI WIRD ALS DÜNGER FÜR DIE KÜRBISE VERWENDET“

TRADITION & FLEISCH



10% DER LANDWIRTSCHAFTSPRODUKTION DIENT DEM FUTTERANBAU



50% DER SLOWENISCHEN PRODUKTIONSLEISTUNG LIEGT IN DER VIEHZUCHT

TRADITION & FLEISCH

GEWINNUNG

DAS KOCHEN MIT FLEISCH GEHÖRT SEIT JEHER ZUR TRADITION DER SLOWENISCHEN KÜCHE. DAS SCHLACHTEN, ZUBEREITEN UND EINKOCHEN DER VERSCHIEDENEN FLEISCHSPEZIALITÄTEN WIRD ALS SOZIALER EVENT BETRACHTET. AM TODESTAG DES SLOWENISCHEN DICHTERS FRANCE PRESEREN FEIERT DAS LAND EIN IHM GEWIDMETEDS SCHLACHTFEST.

DABEI SOLL VORALLEM DAS ZUSAMMENLEBEN IM ZENTRUM STEHEN. ZUSÄTZLICH SOLL MIT DEM SCHLACHTEN DIE TRADITION GEWAHRT WERDEN. DAZU GEHÖRT EBEN AUCH DAS VOLLSTÄNDIGE VERWENDEN DES TIERES. SO ENTSTEHEN NEBEN DEN KLASSISCHEN FLEISCHPRODUKTEN AUCH VERSCHIEDENSTE WÜRSTE UND EINTÖPFE.

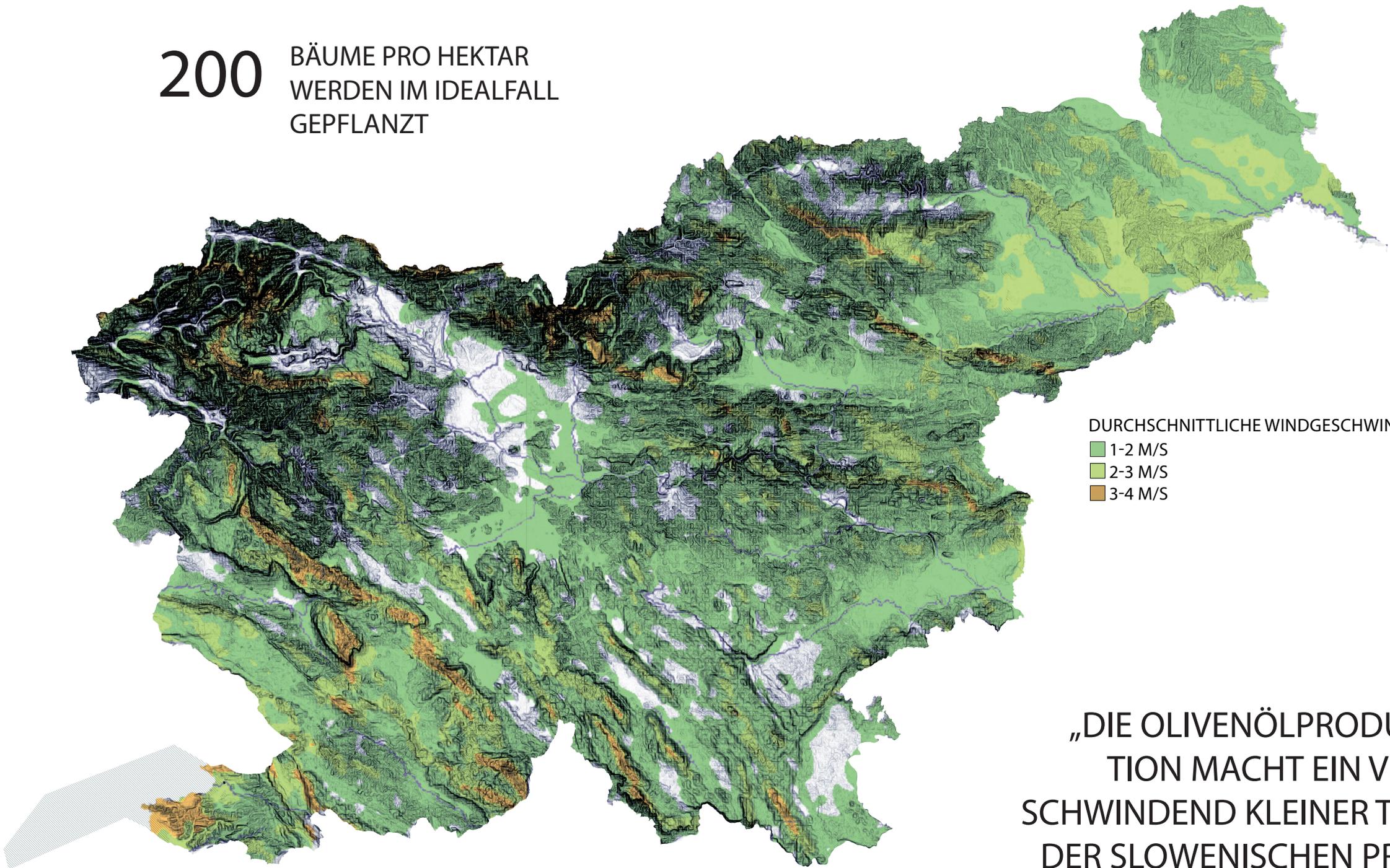


TROCKNUNG



„DAS SCHLACHTEN IST EIN TEIL UNSERER TRADITION“

200 BÄUME PRO HEKTAR
WERDEN IM IDEALFALL
GEPFLANZT



DURCHSCHNITTLICHE WINDGESCHWINDIGKEIT
■ 1-2 M/S
■ 2-3 M/S
■ 3-4 M/S

„DIE OLIVENÖLPRODUK-
TION MACHT EIN VER-
SCHWINDEND KLEINER TEIL
DER SLOWENISCHEN PRO-
DUKTIONSLEISTUNG AUS“

EIN OLIVENBAUM ERGIBT 50-70 KG OLIVEN

■ 6-7 KG OLIVEN

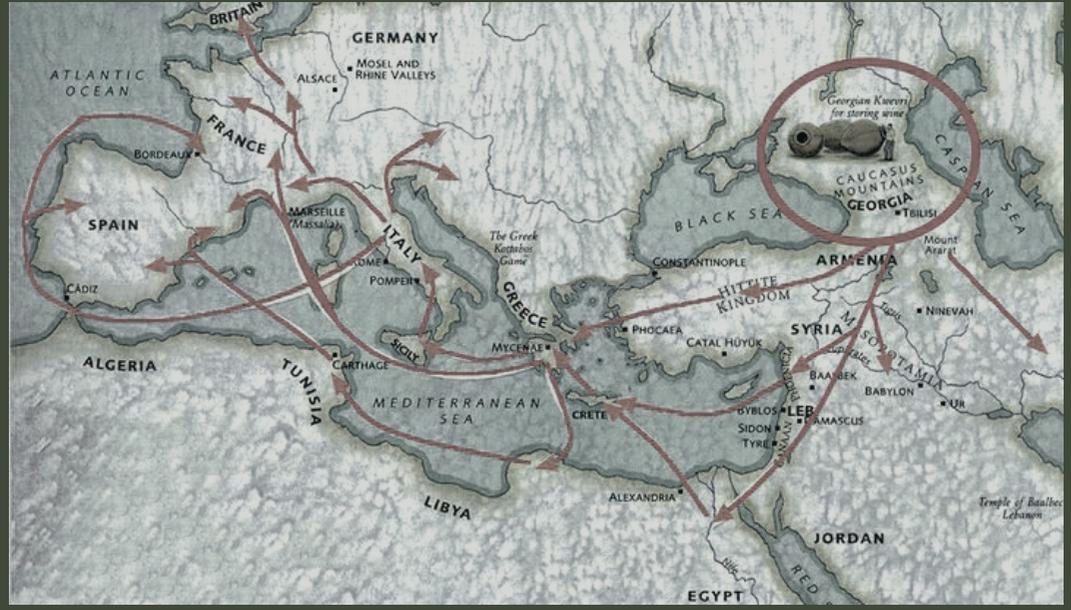
■ 1 L OLIVENÖL

GEWINNUNG

DIE HERSTELLUNG VON OLIVENÖL GILT ALS EXTREM SCHWIERIGE DISZIPLIN. NEBEN DER PRODUKTION DES ÖL SELBST BRAUCHT VORALLEM AUCH DIE PFLEGE DER PFLANZEN UND DAS AUSSUCHEN DES GEEIGNETEN LANDES ENORM VIEL WISSEN. DAS FEHLEN EINER ENTSPRECHENDEN SLOWENISCHEN TRADITION, WELCHE DIESES WISSEN ÜBERLIEFERN KÖNNTE, SETZT EIN VERTIEFTES AUSEINANDERSETZEN VORAUS. DIESES WISSEN, SOWIE DIE PFLANZEN UND DIE MASCHINEN SIND DIREKT AUS ITALIEN IMPORTIERT.



ANBAU



„ZU BEGINN HATTE ICH KEINE AHNUNG VON OLIVENBÄUMEN“

QUELLEN

BILDQUELLEN:

Bild Seite 4:
<http://www.gutelauneideen.com/senioren>

Bilder Seite 13
<http://www.portoroz.si/de/imagelib/full/default/images/okolica/Soline-zemljevid>

<http://www.soline.si/en/image/large/221>

Bild Seite 17:
<https://www.delinat.com/weinlese-blog/terroir/>

Bild Seite 18:
<http://www.verusvino.com/index.php/en/gallery>

Bild Seite 21:
<http://kocbek.si/wp-content/uploads/2016/04/buce-skozi-zgodovino.jpg>

Bild Seite 25:
<http://tastetravelslovenia.com/story-kranjska-klobasa/>

Bild Karte Seite 28:
<http://www.georgia-insight.eu/image/galerie/kachetien/wein/wein-ursprung-georgien>

LITERATURQUELLEN:

Krainer Wurst:
<http://www.reisenews-online.de/2011/06/08/festival-der-krainer-wurst-in-slowenien/>

Agrarexportförderung:
https://www.agrarexportfoerderung.de/fileadmin/SITE_MASTER/content/files/Mitteilungen-Ausland/Mitteilung-Ausland2012/Slovenien.pdf

<http://ec.europa.eu/eurostat/documents/3433488/5441089/KS-NN-06-011-DE.PDF/897415e7-f577-4117-b713-04dd25ef9be7>

Wein Terroir:
<https://www.delinat.com/weinlese-blog/terroir/>

<http://www.weinhalle.de/wissen/wissen-glossar-e/ertrag.html>

Fleisch:
<http://wko.at/up/enet/agrarpolitik/infopaketfleisch.pdf>

<http://www.rogaska.de/Raweb/quelle.htm>

<https://www.lid.ch/medien/agronews/detail/news/spanier-sind-die-groessten-fleischesser-europas/>

