

Betreff: Edelgreißler Herwig Ertl mit dem Innovation Sonderpreis Tourismus 2024 ausgezeichnet

Gailtal, Kärnten / Österreich

Die Bühne des Genusses trägt Früchte

Edelgreißler und Genussbotschafter der Genießerhotels Herwig Ertl wird für seine regionalwirtschaftlichen Impulse, seinen Bildungsauftrag, die touristische Strahlkraft sowie seinen Innovationsgeist mit dem Österreichischen Innovation Sonderpreis Tourismus 2024 für „besondere kulinarische Erlebnisse“ ausgezeichnet.

Was ihn von einem herkömmlichen Greißler unterscheidet, ist der Hintergrundgedanke. Der Hüter der edlen Produkte steht für den genussvollen Umgang mit der Natur, den Mitmenschen und nicht zuletzt mit sich selbst. Im Kärntner Kötschach-Mauthen, direkt am Hauptplatz, betreibt Ertl seine Edelgreißlerei mit liebevoll hergestellten Spezialitäten. So wie anno dazumal, nur moderner.

Slow Food Region Alpe Adria

Zudem ist Ertl Mitglied von Slow Food und Leiter des Slow Food Convivums Alpe Adria. Bereits 1989 in Italien gegründet, ist Slow Food eine Non-Profit-Organisation mit mittlerweile über 100.000 Mitgliedern aus mehr als 150 Ländern. „Wir sind mehr als nur das Gegenteil von Fast Food. Es ist die Lehre vom verantwortungsvollen Genießen. Wir sind davon überzeugt, dass Lebensmittel gut, sauber und fair sein müssen. Das heißt, sie sollen herausragend schmecken, ökologisch und nachhaltig hergestellt werden und den Produzent:innen einen fairen Preis einbringen“, so Ertl.

Edelgreißler Herwig Ertl

Kötschach 19, 9640 Kötschach-Mauthen | +43 (0)4715 246
ertl@herwig-ertl.at, www.herwig-ertl.at