

## Genuss pur: Food Campus Arbogast lädt zum Schlemmen und Staunen!

Entdecken Sie den Food Campus Arbogast: am 13. und 14. Juni 2025 in Vorarlberg. Workshops, Verkostungen und spannende Vorträge erwarten Sie!



**St. Arbogast, Vorarlberg, Österreich** - Das Bildungshaus St. Arbogast wird am kommenden Wochenende, dem 13. und 14. Juni 2025, zum Mittelpunkt für Genießer und Interessierte an nachhaltiger, regionaler Ernährung. Der „Food Campus Arbogast“ wird in Zusammenarbeit mit Vorarlberg Tourismus und Slow Food Vorarlberg veranstaltet und zielt darauf ab, das Bewusstsein für gute, saubere und faire Lebensmittel zu schärfen. Diese Veranstaltung setzt ein starkes Zeichen für genussvolle und nachhaltige Esskultur.

Das Programm verspricht eine Fülle an spannenden Einblicken sowie Verkostungen, die das Herz eines jeden Feinschmeckers höher schlagen lassen. Rund 30 Vortragende werden erwartet,

darunter bekannte Persönlichkeiten wie Tobias Schöpf von der Traube in Klösterle und die Pâtissière des Jahres, Raphaela Wirrer. Auch Diskussionen über die Bedeutung von Brot und Wein stehen täglich um 16 Uhr auf der Agenda, mit Beiträgen von Martin Werlen, einem Benediktinermönch, und weiteren Experten.

## **Einblicke ins Geschmacks-Labor**

Besucher können im „Geschmacks-Labor“ an verschiedenen Workshops teilnehmen, bei denen unter anderem Kaffee, Kraftbrühen und Fermentation im Fokus stehen. Workshop-Leiter wie Andrea Trevisan und Ulli Marberger zeigen, wie man mit den eigenen vier Wänden zum Geschmacksexperten werden kann. Ermöglicht durch die Slow-Food-Bewegung, die seit den 1980er Jahren für regionale, saubere und faire Ernährung eintritt, wird vor Ort auch die Wichtigkeit und Vielfalt regionaler Produkte wie Craftbier, Wildspezialitäten und Patisserie hervorgehoben. Im Angebot sind über 20 Produkte aus Vorarlberg, den wahren Genuss verkörpern.

Ein Highlight sind tägliche Bio-Spaziergänge, die die Teilnehmer durch die malerische Umgebung von St. Arbogast führen und bei denen die Verbindung zwischen Natur, Landwirtschaft und Genuss erlebbar wird. Hierbei setzen sich auch Fragen zu der Herkunft und den Herstellungsbedingungen der Lebensmittel auf kreative Weise auseinander und unterstützen eine bewusste Ernährung, die sowohl den Körper als auch die Umwelt schont.

## **Veranstaltungsdetails**

Für die Besucher stehen die Türen am 13. und 14. Juni zwischen 10 und 18 Uhr offen, während das Food-Campus-Fest mit Live-Musik bis 23 Uhr dauert. Ticketpreise sind attraktiv gestaltet, mit einem Tagesticket für 22 Euro und ermäßigten Tickets für Jugendliche zwischen 14 und 26 Jahren. Unter 14-Jährige dürfen sogar kostenlos teilnehmen. Im Vorverkauf über Ländle-Ticket sind Tickets erhältlich, was einen frühen Kauf empfiehlt, denn

die Plätze sind begrenzt.

Die Veranstaltung wird von verschiedenen Unterstützern, darunter die Vorarlberger Sparkassen und Illwerke vkw, gefördert. Für alle, die keine Anreise planen, stehen Zimmerreservierungen direkt in St. Arbogast zur Verfügung. Das gesamte Event ist nicht nur ein gastronomischer Hochgenuss, sondern auch ein Fest des Wissens über regionale Ernährung und deren Bedeutung für die Gemeinschaft und Wirtschaft. Die Slow Food Bewegung, die hier aktiv unterstützt wird, betont die Notwendigkeit einer verantwortungsbewussten Esskultur und fordert zugleich alle nachdrücklich auf, sich mit der Herkunft und Qualität ihrer Lebensmittel auseinanderzusetzen.

Für weitere Informationen sollten Interessierte den **Slow Food Kalender** konsultieren oder sich die Programme auf **WissensJournal** durchlesen, um an diesem spannenden Nahrungsfest teilzunehmen und einen Schritt näher zur bewussten Ernährung zu gelangen.

Details	
<b>Ort</b>	St. Arbogast, Vorarlberg, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.vol.at">www.vol.at</a></li><li>• <a href="http://www.slow-food.at">www.slow-food.at</a></li><li>• <a href="http://www.wissensjournal.info">www.wissensjournal.info</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [aktuelle-nachrichten.at](http://aktuelle-nachrichten.at)**