



farmgoodies
So entsteht das Gute

GOODYBOOK GASTAUTOR *PHILIPP BRAUN*

Erstellt am 05.05.2023

Ein Dauerabo im Goodybook

Jedes Jahr versorgt uns Philipp Braun mit einem köstlichen Rezepttipp. Dieses Mal auf Seite 20 mit einem dynamischen Gericht: Rock'n Roll Gerste mit Leindotteröl on top 🍷 In unserem Goodybook dreht sich vieles um unsere FARMGOODIES Produkte 🍷🍷 empfohlen und gekocht von Testimonials.



Philipp Braun, motivierter 74er Jahrgang, wurzelt in Linz, streckt seine Fühler als Slow Food Reisender in der ganzen Welt aus. Studium der Wirtschaftswissenschaften (Diplomarbeit: Nachhaltigkeit in Zeiten des Globalen Wandels), Ausbildung zum diplomierten Weinsommelier 🍷 und Biersommelier 🍺.

Seit 2006 Obmann von Slow Food Linz (u.a. - OÖ Landespreisträger für Umwelt und Nachhaltigkeit 2012 und Linzer Umweltpreisträger IRIS 2011) und Internationaler Slow Food Beirat für Zentraleuropa.

Wenn Herr Braun nicht isst, trinkt oder reist, schreibt er darüber. Vorwiegend als Kulinarik- und Reisejournalist in den OÖ Nachrichten.

Weiters sind lukullische Beiträge in Vinaria, Falstaff, A la Carte, Merian, Eurogast,... erschienen. **UND in unserem Goodybook 🍷**

🍷🍷🍷 Das Rezept für Rock'n Roll Gerste mit Leindotteröl findest du im Blog

Was ist Slow Food?

Das Ziel von Slow Food = **Bewusstsein für Lebensmittel schaffen sowie Achtsamkeit und Genuss fördern.**

Slow Food ist eine Non-Profit-Organisation, die in Italien gegründet und ab 1989 zu einer weltweiten Bewegung mit mittlerweile über 100.000 Mitgliedern in mehr als 160 Ländern wurde. Darüber hinaus werden die Prinzipien von Slow Food in unzähligen, lokalen Lebensmittelgemeinschaften bzw. -bündnissen gelebt. Bewusstes Essen ist der Ausgangspunkt und soll wieder im Zentrum all unserer Überlegungen und unseres Handelns stehen.

Als Obmann vom **Verein Slow Food in OÖ** tourt Philipp Braun mit seinen Vorträgen „Mit Slow Food aus der Krise“ immer wieder mal durch die Lande oder geht an Schulen, um mit Kindern und

Jugendlichen das Bewusstsein zu schärfen und an Geschmackserlebnissen zu arbeiten.

Inhalt Vortrag „Mit Slow Food aus der Krise“

Klimakrise, Biodiversitätsverlust, Übergewicht und Mangelernährung. Es scheint, dass eine Krise die andere ablöst und im 21. Jahrhundert kaum noch ein unbeschwertes und lustvolles Leben möglich ist. Wenn allerdings Genuss mit Verantwortung verknüpft und gelebt wird, kann es einen nachhaltigen Weg aus der Krise geben. Philipp Braun, zeigt, wie wir die nächsten Jahrzehnte gestalten können und gibt einfache Tipps für eine lebenswerte Zukunft.

Vorträge anfragen / buchen >>



„Die Farmgoodies tragen mit ihren köstlichen Ölen zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei und sind als einer der kulinarischen Botschafter für Slow Food zu sehen.“

Philipp Braun, Slow Food OÖ

Slow Food in Österreich

besteht aus 17 Slow Food Convinien, die für einen Paradigmenwechsel im Lebensmittelsystem eintreten: für eine zukunftsfähige Esskultur, die Genuss und Verantwortungsbewusstsein vereint.

Slow Food Österreich holt großartige Lebensmittelproduzent:innen vor den Vorhang, vernetzt Lebensmittelhandwerker:innen und Konsument:innen und weckt bei noch mehr Menschen ein Interesse dafür, was in und hinter unseren Lebensmitteln steckt.

2026 © All Rights Reserved