

SLOW FOOD AKADEMIE

SEMINARE, VORTRÄGE, SYMPOSIEN, PRAKTISCHE WORKSHOPS, EXKURSIONEN

Essen & Gesundheit	2
Lernen für's Leben	3
Brotkultur: Programm Brot und Kleingebäck – 15. Jänner 2024	5
Brotkultur: Programm Backen mit Sauerteig – 20. Februar 2024	6
Brotkultur: Tag des Brothandwerks – 5. März 2024	7
Lamm – Nose to tail – 6. März 2024	8
Die Kultur der Kletzenbirnenbäume – 12. April 2024	9
Food & Health, Teil 1 – 17. April 2024	10
Food & Health, Teil 2 – 18. April 2024	11
Planted Kitchen. Die neue Gemüseküche – 22. April 2024	13
Humustag im Gailtal – 14. Mai 2024	14
Kalb – Nose to tail – 5. Juni 2024	15

SLOW FOOD TRAVEL-ERLEBNISSE

REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

Über Slow Food Travel	16–17
Slow Food Travel Erlebniskarte	18–19
Brotbacken bei Bauern und Bäckern	20–21
Kochen mit Slow Food Köch:innen	22–25
Der gute Geschmack von Bergbauernmilch	26–28
Gesundes aus Wäldern, Wiesen, Gärten und von Äckern	29–30
Genuss für alle Sinne	32–33
Slow Food in Hotels, Gasthöfen und Bauernhöfen	34–39
Buchung, Bezahlung, Terminänderungen	40

BILDUNGSPROGRAMME
FÜR EINE NACHHALTIGE,
GESUNDE ERNÄHRUNGS-
UND ESSKULTUR

**„WAS WIR ESSEN UND
WIE WIR ES PRODUZIEREN,
ENTSCHEIDET ÜBER DIE
GESUNDHEIT DER MENSCHEN
UND DES PLANTEN.“**

Tim Lang, THE EAT-LANCET

ESSEN & GESUNDHEIT

Das Wissen über die Herstellung, Veredelung und den Genuss gesunder Lebensmittel dient einer nachhaltigen Gesundheitsvorsorge, hilft der Umwelt und dem Klima. Das Jahresprogramm der 1. Slow Food Akademie der Alpen bietet ein interaktives Bildungsprogramm für interessierte Menschen, denen gutes und gesundes Essen ein wichtiges Anliegen sind. Die Schwerpunktthemen von Vorträgen und Workshops liegen in der Ausbildung und Wissensvermittlung zum Thema regionale Ernährung sowie den bewusstem Umgang mit Lebensmitteln zu fairen Preisen. Denn Genuss, Gesundheit und Umweltschutz gehen Hand in Hand.

Die Bildungsprogramme finden an unterschiedlichen Orten in der Region Nassfeld-Presseseggersee, Lesachtal, Gailtal, Gitschtal und Weissensee statt und werden mit kompetenten Referent:innen und regionalen Partnern organisiert. Nützen Sie das vielfältige Angebot und erfahren Sie, wie gesunde Lebensmittel gut für Mensch, Tier und Umwelt sind.

Info und Anmeldung:
www.slowfood.travel/slowfood-akademie



BILDUNGSPROGRAMME
FÜR EINE NACHHALTIGE,
GESUNDE ERNÄHRUNGS-
UND ESSKULTUR

BROTBACKKURS

IN DER BROTBACKSTUBE DER VOLKSMUSIKAKADEMIE IN LIESING/LESACHTAL
IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM VEREIN „GEMEINSCHAFT LESACHTALER BROT“

Brot und Kleingebäck selber backen

Erfahren Sie mehr über die richtige Führung von Natursauerteig und den verschiedensten Backtechnologien für den Haushalt. Es gibt jede Menge Rezepte, Tipps und Trick für praktisches Backen von Brot und Kleingebäck.

Termin: Montag, 15. Jänner 2024

Ort: Brotbackstube der Volksmusikakademie in Liesing/Lesachtal

Dauer: von 9–16 Uhr

Kosten: € 69,- / für Slow Food- und Brotvereinsmitglieder: € 49,-
(Mit den Kosten sind Raummiete, Backinfrastruktur, Zutaten, etc. abgedeckt).

Mitzubringen sind: Schürze, Geschirrtuch, Rührschüssel, Holzkochlöffel, Brotkorb

Begrenzte Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Anmeldung: bis 29. Dezember 2023 – www.slowfood.travel/slowfood-akademie

Info: Andrea Unterguggenberger vom Peintnerhof, T 0650 4111802

Referentin: Dipl. Päd. Ing. Eva Maria Lipp

Eva Maria Lipp ist die Paneologin – also Brotexpertin – schlechthin. Sie gibt ihr Wissen seit über 30 Jahren in Kursen und Workshops weiter. Sie war 40 Jahre lang für die Landwirtschaftskammer Steiermark tätig. Vor 25 Jahren rief sie die Steirische Brotprämierung ins Leben.

Die erfolgreiche Autorin hat bereits viele Bücher veröffentlicht, die so richtig Lust aufs Nachkochen und Brotbacken machen: „Richtig gutes Brot“ – ist eines ihrer vielen Koch- und Backbücher.

Die Veranstaltung ist offen für alle Hobby- und Profi-Brotbäcker:innen und ein Angebot der 1. Slow Food Akademie der Alpen.

BROTBACKKURS

FÜR JUNGE BÄCKER UND BÄCKERINNEN IN
DEN BACKSTUBEN, RESTAURANTS UND HOTELS

Richtig gutes Brot mit Sauerteig backen

Lerne von einem Backprofi wie Sauerteig richtig geführt wird, in unterschiedlichen Rezepten und Produkten eingesetzt werden kann und Du so schmackhaftes, gesundes und richtig gutes Brot und Gebäck für deine Kund:innen und Gäste backen kannst.

Termin: Dienstag, 20. Feber 2024

Ort: 9620 Hermagor, Lassendorf 28

Dauer: von 9–16 Uhr

Kosten: € 95,- / für Slow Food- und Brotvereinsmitglieder: € 65,-

Begrenzte Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Anmeldung: bis 1. Feber 2024 – www.slowfood.travel/slowfood-akademie



Referent: Simon Wöckl, Bäckermeister und Mitgründer von Kruste & Krume.

Simon ist ein Multitalent und brennt für richtig gutes Brot. Er lernte sein Handwerk in der Hofbäckerei Resch in OÖ. Er gilt als professioneller und welterfahrener Bäckermeister, hat die Wiener Brotbackschule „Kruste & Krume“ gemeinsam mit Barbara van Melle gegründet. Er ist ein genialer Brothandwerker, der kompromisslos bei Qualität ist und das Bäckerhandwerk mit viel Herz und Leidenschaft pflegt. Seine Handwerkskunst und Erfahrungen gibt er in speziellen Brotbackkursen weiter.

SYMPOSIUM

DIE ZUKUNFT DES BROTHANDWERKS – BROTKULTUR IN STADT UND LAND UND DER WERT VON RICHTIG GUTEM BROT IN GASTRONOMIE UND IN BEHERBERGUNGSBETRIEBEN

Tag des Brothandwerks

Brot, das seit Jahrtausenden als Grundnahrungsmittel überdauert und immer wieder aufs Neue fasziniert. Wie schaut das Brothandwerks in Zukunft aus und wie entwickelt sich das Grundnahrungsmittel Brot in der Welt der Gastronomie. Wie können Bäcker überleben und sollen Gastronomiebetriebe auf das Brothandwerk der Bäcker vertrauen oder Brot selber backen? Wie vielfältig ist die Kärntner Brotlandkarte und warum lohnt es sich, den Geschmack von exotischen Mehlsorten bis hin zu handwerklicher Perfektion zu beleuchten? Der Tag des Brothandwerks gibt Antworten auf die vielen Fragen rund um unser tägliches Brot und dessen Zukunft.

Termin: Dienstag, 5. März 2024

Ort: 9620 Hermagor, Stadtsaal, Wulfeniaplatz

Dauer: 8:30–14 Uhr

Die Veranstaltung ist kostenlos und offen für alle Brotextert:innen und Brotliebhaber:innen

Das Brothandwerk der Zukunft – Brotkultur in Stadt und Land

„Wir backen Brot wie vor hundert Jahren, ganz einfach,“ so lautet die Philosophie von Fritz Potocnik, Erfinder des Joseph-Brots. Jetzt bäckt er wieder in seiner Waldviertler Backstube und ist Experte im Bäckerhandwerk.

Die Bedeutung von Brot in Gastronomie und Hotellerie

Gastronomen berichtet über ihre Erfahrungen und die Brotkultur in Restaurants und Hotels.

Brot in Szene setzen und wertvoll machen

Andreas Djordjevic, Brotsommelier im Steirereck in Wien, verrät, warum Brot die erste Visitenkarte eines Restaurants sein kann.

Ein duftende Brotreise durch Kärnten und Osttirol

Die Brothandwerker präsentieren und laden zur Verkostung von Signature-Broten aus ihren Regionen und Backstuben ein.

WORKSHOP

ZUR VERWERTUNG ALLER TEILE EINES LAMMES FÜR KÖCHE & KÖCHINNEN

Lamm – „From nose to tail“

Ein Tier restlos zu verwerten, war früher gang und gäbe. Heute sind Köch:innen und Konsument:innen oft etwas wählerisch und verpassen dabei so einiges! Tier und Fleisch sind zu wertvoll, um nur die sogenannte Edelteile zu verwenden. Die *Verwertung möglichst aller essbaren Teile* eines geschlachteten Tieres hilft Kosten zu sparen, die Teile besser und ertragreicher zu verwerten und bringt auch neue Gerichte auf den Tisch.

In diesem Workshop lernst Du mit dem Biobauer und Metzgermeister Markus Salcher die Zerlegung und Verwertung eines ganzen Lammes mit anschließender Verkostung eines köstlichen Lammgerichtes im Gasthof „Zur Post“ in St. Lorenzen im Lesachtal.

Termin: Mittwoch, 6. März 2024

Ort: Metzgerei Salcher, Lesachtaler Fleisch in St. Lorenzen im Lesachtal

Dauer: 10–15 Uhr, inkl. gemeinsames Essen

Kosten: € 115,- inkl. Essen im Gasthof „Zur Post“

Für Slow Food Travel-Mitglieder: € 75,-

Begrenzte Teilnehmerzahl: max. 20 Personen

Anmeldung: bis 25. Februar 2024 – www.slowfood.travel/slowfood-akademie

Referent: Markus Salcher, Biobauer, Metzgermeister und Fleischhauerei Lesachtaler Fleisch.

Dass er heute mit ganzem Herzen Metzgermeister ist, hat vor allem damit zu tun, dass er in seinen Betrieben einen ganzheitlichen Ansatz verfolgt. Denn Markus schlachtet nicht nur die Lämmer, Schweine, Rinder und das Wild von Bauern und Bäuerinnen aus dem Lesachtal und dem benachbarten Osttirol, sondern hält auf seinem eigenen Bio-Hof auch 43 Stück Kärntner Blondvieh und Pinzgauer: „Ich bin bei der Geburt dabei und beim letzten Atemzug.“ Das handwerkliche Wissen fängt beim Boden an. Auch das spiegelt die Philosophie des ausgebildeten Bodenpraktikers wider, der den landwirtschaftlichen Kreislauf als Ganzes sieht und für den Metzgerei wie Landwirtschaft im Boden anfängt.

WORKSHOP

STREUOBSTWIESEN ANLEGEN

Obstbäume richtig pflanzen

Streuobstwiesen sind auch wahre Gärten Eden der Natur, die mit ihren hochstämmigen Obstbäumen die bäuerliche Landschaft prägen. Sie sind Hotspots der Biodiversität und bieten Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten und als Kohlenstoffspeicher und regionale Nahrungsmittelversorger leisten Streuobstwiesen zudem einen wirksamen Beitrag zum Klimaschutz.

Welche Obstsorte gedeiht aber in meinem Garten und erfüllt meine Ansprüche? Wie pflanze ich einen Baum richtig, um ihm einen optimalen Start in sein Obstbaumleben zu ermöglichen. Muss ich einen jungen Baum auch schneiden?

Beim gemeinschaftlichen Obstbaumpflanzen in der Streuobstwiese der Baumschule Fruchtrieb erklären die beiden Obstexperten Philipp Bodner und Eva Hinterbichler das Wichtigste, was vor und nach dem Pflanzen eines neuen Obstbaumes zu beachten ist und versuchen dabei keine Fragen offen zu lassen.

Nach der theoretischen und praktischen Einführung gibt es die Möglichkeit, die Baumschule zu besichtigen und gleich den passenden Baum für den Garten oder die Streuobstwiese zu erwerben.

Termin: Freitag, 12. April 2024

Ort: Baumschule Fruchtrieb, Kötschach, Kreuth 11

Dauer: 10–13 Uhr,

Kosten: € 65,- inkl. Obstbaum zum Pflanzen

Für Slow Food Travel-Mitglieder: € 35,- inkl. Obstbaum zum Pflanzen

Begrenzte Teilnehmerzahl: max. 20 Personen

Anmeldung: bis 3. April 2024 – www.slowfood.travel/slowfood-akademie

Referent: Philipp Bodner, Junior Researcher am Institute für Alpine Environment, EURAC Bozen.

Agrarwissenschaftler mit Osttiroler Wurzeln. Arbeitet zurzeit an der EURAC in Bozen an einem Projekt zur Förderung von Streuobstwiesen. Seine Leidenschaft ist die Pomologie (Obstsortenkunde).

Eva Hinterbichler, studierte Agrarökologie, ist zertifizierte Baumwärterin.

SYMPOSIUM

„ESSEN UND GESUNDHEIT“

ABENDVORTRAG MIT PROF. DR. MED. VOLKMAR NÜSSLER AUS MÜNCHEN

Die beste Medizin kommt aus der Küche

Gesunde und nachhaltige Ernährung – wie geht das überhaupt? Und ist gesundes Essen überhaupt leistbar?

Falsche Ernährung ist weltweit die Todesursache Nummer eins. Der erfahrene Onkologe und leidenschaftliche Koch und Genießer Prof. Dr. med. Volkmär Nüssler weiß, wie Ernährung die Gesundheit des Menschen positiv beeinflussen kann.

Termin: Mittwoch, 17. April 2024, 19 Uhr

Ort: 9620 Hermagor, Stadtsaal, Wulfeniaplatz 1

Referent Prof. Dr. med. Volkmär Nüssler, München

Volkmär Nüssler ist Arzt für Krebserkrankungen und war von 1998 bis 2022 Geschäftsführender Koordinator des Tumorzentrums München (TZM). Seine Zusammenarbeit mit ärztlichen und anderen Ernährungsexperten haben ihn davon überzeugt, dass eine vollwertige Ernährung, genauer: das Kochen mit nachhaltig erzeugten Lebensmitteln und eine gemeinschaftsfördernde Esskultur, wichtige Bausteine für einen gesunden Lebensstil darstellen. Nüssler ist außerdem Mitbegründer des Vereins Food & Health, der sich für eine Verbesserung der Essensqualität in Gemeinschaftsküchen einsetzt.



SYMPOSIUM

„ESSEN UND GESUNDHEIT IN BETRIEBSKÜCHEN“

DAS TÄGLICHE ESSEN UND DIE HEILENDE KRAFT EINER GUTEN ERNÄHRUNG

Die beste Medizin kommt aus der Küche

Termin: Donnerstag, 18. April 2024, 9:30 Uhr

Ort: 9620 Hermagor, Stadtsaal, Wulfeniaplatz 1

Dauer: 9–13 Uhr

Einführung von Dr. Georg Lexer

Dr. Georg Lexer; geb. 1952 in Klagenfurt; Facharzt für Chirurgie und Thoraxchirurgie; war in mehreren Krankenanstalten in Leitender Position; setzt sich seit Jahrzehnten für die präventive Medizin ein; als begeisterter Wanderer und Naturliebhaber lebt er im Lesachtal und führt mit seiner Frau Andrea einen Biobauernhof; er ist Botschafter für Slow Food und Verfechter eines gesundheitsfördernden Lebensstils zur Vermeidung von Krankheiten.

Essen im Rhythmus der Zeit – Was die Chronomedizin dazu beitragen kann

Rhythmus ist ein extrem wichtiger Faktor im menschlichen Leben. Auch die Zeit des Essens beeinflusst den Stoffwechsel, nicht nur die Menge. Wie sich die Bedeutung von Essenszeiten im Alltag auf die Darmflora auswirkt, erklärt die Chronomedizin.

Referent: Prof. Dr. med. Maximilian Moser

Anerkannter Experte auf dem Gebiet der Chronobiologie, der Lehre von den biologischen Rhythmen.

„Essen und Gesundheit in Betriebsküchen“ – Was ist eine gesunde Ernährung – und ist diese in Betriebsküchen umsetzbar und leistbar?

Ernährung gilt neben der medizinischen Behandlung auch als einer der wichtigsten Faktoren für eine Gesundung kranker Menschen.


Referent: Prof. Dr. med. Volkmär Nüssler, München

„Die Nouvelle Cantine“ – die Zukunft der Betriebsrestaurants und Großküchen

Das Betriebsrestaurant als ein Ort, an dem Gesundheit und Genuss vereint an oberster Stelle stehen. Unvorstellbar? Ganz und gar nicht. Bernhard Kampmann bringt die Nouvelle Cantine in dutzende Unternehmen in ganz Deutschland.

Referent: Bernhard Kampmann

Koch und Autor von „Nouvelle Cantine“



BILDUNGSPROGRAMME
FÜR EINE NACHHALTIGE,
GESUNDE ERNÄHRUNGS-
UND ESSKULTUR

WORKSHOP

PERMAKULTUR UND PFLANZENBASIERTE ERNÄHRUNG

Die neue Gemüseküche, die direkt aus dem Garten kommt

In einem Permakulturgarten hat das Gemüse Zeit zum Wachsen und es wächst slow. Es wird der Natur überlassen, es muss kämpfen, aber dafür wird es im Geschmack intensiv und unverkennbar. Permakulturbauer und Haubenkoch Peter Fankhauser verrät in seinem vegetarischen Kochkurs die Geheimnisse der „Plantet kitschen“, einer intensiven und extrem kreativen Gemüseküche und zeigt, wie man einen Gemüsegarten anlegt, der dauerhaft gute Rohstoffe aus der Natur liefert.

Termin: Dienstag, 22. April 2024

Ort: Hermagor

Dauer: von 9–16 Uhr

Kosten: € 145,- / Für Slow Food Travel-Mitglieder: € 95,-

Begrenzte Teilnehmerzahl: max. 20 Personen

Anmeldung: bis 1. April 2024 – www.slowfood.travel/slowfood-akademie

Referent: Peter Fankhauser, Permakulturbauer und Haubenkoch aus dem Zillertal. Schon früh zog er durch die weite Welt und kochte dann in den besten Restaurants Österreichs. Zusammen mit zwei Freunden gründete er den Verein „Guat'z Essen“. So entstand der erste Permakulturgarten im Zillertal. Aus den Produkten der heimischen Wälder wird Feinkost in Handarbeit hergestellt. Blumen und Wildkräuter, Pilze und Obst, Kraut und Rüben – alles aus eigener Permakultur – verarbeitet der leidenschaftliche Koch und Perfektionist Peter Fankhauser zu raffinierten, variantenreichen Köstlichkeiten.

WORKSHOP & EXCURSION

BODENFRUCHTBARKEIT: GESUNDE BÖDEN – GESUNDE LEBENSMITTEL

Humustag im Gaital

Bodenfruchtbarkeit ist der Schlüssel zu gesunden Lebensmitteln und einem nachhaltigen Anbau. Böden wieder lebendig und nährstoffreich zu machen, ist auch die Grundlage für eine ertragreiche Ernte. Bei einem Humustag im Gaital erklären die Humusexperten vom steirischen Hagenhof, welchen Einfluss der Humus und das Bodenleben auf das Pflanzenwachstum, Pflanzenernährung und die Lebensmittel haben. Nach einem kurzen Einführungsvortrag geht es direkt auf die Äcker von Gaitaler Landwirten, auf denen praktische Tipps im direkten Beratungsgespräch von den Expert:innen vermittelt wird.

Termin: Dienstag, 14. Mai 2024

Ort: Treffpunkt um 9 Uhr im Gasthof Grünwald, St. Daniel 17, Dellach im Gaital

Dauer: Vortrag von 9–10 Uhr, anschließend Beratung auf den Äckern

Kosten: € 95,- / Für Slow Food Travel-Mitglieder: € 65,-

Begrenzte Teilnehmerzahl: max. 20 Personen

Anmeldung: bis 30. April 2024 / www.slowfood.travel/slowfood-akademie

Referenten: Peter und Isabelle Maria Scheibelhofer, Hagenhof in Pischelsdorf/Stmk. Peter Scheibelhofer aus Pischelsdorf hat nach der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter begonnen, Ackerflächen zu vergrößern und pflügte nicht nur die eigenen Böden, sondern bot auch Lohnpflügen an. Dort wurde ihm im Lauf der Zeit die Problematik bewusst, dass die intensive Bearbeitung und die schweren Geräte die Böden auslaugen und verdichten, sodass die Erosion zunahm und der verstärkte Einsatz von Handelsdünger notwendig wurde. Er stellte seine Bewirtschaftung um, um das Bodenleben zu fördern und machte daraus eine Lebensaufgabe. Gesunde Böden für gesunde Nahrungsmittel sind ihm seither besonders wichtig. Am Hagenhof unterstützt er heute seine Tochter beim Anbau von Saatgut für seltene Pflanzensorten sowie den Obst- und Gemüseanbau

Die Veranstaltung ist offen für alle Landwirt:innen und Ackerbauern und ein Angebot der 1. Slow Food Akademie der Alpen.

WORKSHOP

ZUR VERWERTUNG ALLER TEILE EINES KALBES FÜR KÖCHE & KÖCHINNEN

Kalb – „From nose to tail“

Ein Tier restlos zu verwerten, war früher gang und gäbe. Heute sind Köch:innen und Konsument:innen oft etwas wählerisch und verpassen dabei so einiges! Tier und Fleisch sind zu wertvoll, um nur die sogenannte Edelteile zu verwenden. Die Verwertung möglichst aller essbaren Teile eines geschlachteten Tieres hilft Kosten zu sparen, die Teile besser und ertragreicher zu verwerten und bringt auch neue Gerichte auf den Tisch.

In diesem Workshop lernst Du mit dem Biobauer und Metzgermeister Markus Salcher die Zerlegung und Verwertung eines ganzen Kalbes oder Jungrindes mit anschließender Verkostung eines köstlichen Lammgerichtes im Gasthof „Zur Post“ in St. Lorenzen im Lesachtal.

Termin: Mittwoch, 5. Juni 2024

Ort: Metzgerei Salcher, Lesachtaler Fleisch in St. Lorenzen im Lesachtal

Dauer: 10–15 Uhr, inkl. gemeinsames Essen

Kosten: € 115,- inkl. Essen im Gasthof „Zur Post“

Für Slow Food Travel-Mitglieder: € 75,-

Begrenzte Teilnehmerzahl: max. 20 Personen

Anmeldung: bis 25. Mai 2024 – www.slowfood.travel/slowfood-akademie

Referent: Markus Salcher, Biobauer, Metzgermeister und Fleischhauerei Lesachtaler Fleisch.

Dass er heute mit ganzem Herzen Metzgermeister ist, hat vor allem damit zu tun, dass er in seinen Betrieben einen ganzheitlichen Ansatz verfolgt. Denn Markus schlachtet nicht nur die Lämmer, Schweine, Rinder und das Wild von Bauern und Bäuerinnen aus dem Lesachtal und dem benachbarten Osttirol, sondern hält auf seinem eigenen Bio-Hof auch 43 Stück Kärntner Blondvieh und Pinzgauer: „Ich bin bei der Geburt dabei und beim letzten Atemzug.“ Das handwerkliche Wissen fängt beim Boden an. Auch das spiegelt die Philosophie des ausgebildeten Bodenpraktikers wider, der den landwirtschaftlichen Kreislauf als Ganzes sieht und für den Metzgerei wie Landwirtschaft im Boden anfängt.



Slow Food® Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN



REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

**„ERZÄHLE MIR, UND ICH VERGESSE.
ZEIGE MIR, UND ICH ERINNERE.
LASS ES MICH TUN, UND ICH VERSTEHE.“**

Konfuzius, Chinesischer Philosoph

Die kurzen, praktischen Bildungsprogramme als vielfältige Slow Food Travel-Erlebnisse vermitteln wertvolles, meist seit Generationen überliefertes Wissen über gutes und genussvolles Essen. Sie sind kleine, unterhaltsame Lerneinheiten. Hier können Sie Ihr Wissen beim Mitmachen, Verkosten, Kochen und Backen sowie Einkaufen bereichern. Ihre „Meister:innen“ sind Bauern und Bäuerinnen, Köche und Köchinnen oder leidenschaftliche Lebensmittelhandwerker und Genussbotschafter, die Sie zum Mittag in ihren Werkstätten einladen.

Info und Anmeldung:

www.slowfood.travel/erlebnisse



Bei allen Slow Food Travel-Erlebnissen und Genussworkshops gibt es viel Information über die Herstellung, Veredelung und die Geschichte der Helden und Heldinnen hinter dem guten Essen.

ORTE DES GUTEN GESCHMACKS – IM LESACHTAL, GAILTAL, GITSCHTAL, AM NASSFELD UND AM WEISSENSEE



Brotbacken bei Bauern und Bäckern

- 1 Mühlenverein Maria Luggau
- 2 Guggenbergerhof
- 3 Almwelnessort Tuffbad
- 6 Alpenhotel Wanderniki
- 12 Bäckerei Stiefelbäck

Kochen mit Slow Food-Köchen & Köchinnen

- 7 Bio-Bergbauernhof Ederhias
- 8 Hepilodge
- 9 Jörgishof
- 10 Peintnerhof
- 17 Gasthof Grünwald
- 18 Biohotel Daberer
- 23 Alpenhotel Plattner

- 24 Gasthof Bärenwirt
- 29 Genießerhotel „Die Forelle“
- 30 Hotel Arlbergerhof Vital
- 31 Hotel „Zum Weissensee“

Der gute Geschmack von Bergbauernmilch

- 7 Bio-Bergbauernhof Ederhias
- 8 Hepilodge
- 9 Jörgishof
- 19 Biokäsehof Zankl
- 20 Lissi's Bauerneis
- 27 Biohof „Echtkrass“

Gesundes aus Wäldern, Wiesen, Gärten, Äckern

- 4 Lesachtaler Kräuterhäusl
- 14 Karnische Gebirgsaronia
- 15 Biobauernhof Brandstätter
- 16 Baumschule Fruchttrieb,
- 21 Zerza-Bauer
- 26 Bioimkerei Hans Hermann

Genuss für alle Sinne

- 5 Lesachtaler Fleisch
- 11 Edelgreisslerei Ertl
- 13 Biermanufaktur Loncium
- 25 Hotel Schloss Lerchenhof
- Slow Food Convivium Alpe Adria

Slow Food-Genuss in Hotels, Gasthöfen und auf Bauernhöfen

- 3 Almwelnessort Tuffbad
- 6 Alpenhotel „Wanderniki“
- 7 Bio-Bergbauernhof Ederhias
- 10 Peintnerhof
- 17 Gasthof Grünwald
- 18 Biohotel Daberer
- 22 Hotel Hansbauerhof
- 23 Alpenhotel Plattner
- 24 Gasthof Bärenwirt
- 25 Hotel Schloss Lerchenhof
- 28 Familienhotel „Kreuzwirt“
- 29 Genießerhotel „Die Forelle“
- 30 Hotel Arlbergerhof
- 31 Hotel „Zum Weissensee“
- 32 Hotel „Das Leonhard“

BROTBACKEN BEI BAUERN UND BÄCKERN



Vom Korn zum Lesachtaler Brot und der Duft von Landmaisbaguettes & Sauerteigbroten

Das Brot aus dem Lesachtal hat es bis Japan geschafft. Den Ursprung bergbäuerlicher Brotkultur finden Sie aber auf den kleinen Kornäckern, in den alten Wassermühlen und in den Brotbackstuben der Lesachtaler Bäuerinnen. In Workshops lernen Sie die Kunst des Brotbackens nach Originalrezepten mit dem Korn aus der Region.

In der Backstube des Stieflbäcks, dem Slow Food-Bäckermeister in Kötschach, wird mit Sauerteig köstliches Brot und die Landmaisbaguettes gebacken. Lernen Sie, wie aus guten Zutaten knuspriges, gesundes Brot entsteht.



1

MÜHLENVEREIN MARIA LUGGAU

Familie Lugger, 9655 Maria Luggau 15

T 04716 268, lugger.mario@aon.at,

Kornmahlen in Maria Luggau

Wie traditionelle Wassermühlen Weizen und Roggen zu Mehl für das Lesachtaler Brot mahlen.

Preis: € 30,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Freitag 10–13 Uhr

28. Juni, 19. Juli, 2. August, 13. September 2024



3

ALMWELLNESS-RESORT TUFFBAD

Fam. Oberluggauer, 9654 St. Lorenzen, Tuffbad 3

T 04716 622, info@almwellness.com, www.almwellness.com

Der Schatz im Ofen

Backen des Slow Food Presidio „Lesachtaler Brot“ im Almwelness-Resort Tuffbad.

Preis: € 69,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Dienstag 14–16 Uhr

23. Jänner, 6. Februar, 5. März, 4. Juni, 16. Juli, 13. August, 17. September, 15. Oktober 2024

6

ALPENHOTEL WANDERNIKI

Familie Nikolaus Lanner, 9653 Liesing, Obergail 3

T 04716 294, office@wanderniki.at, www.wanderniki.at

Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal

Lebendige Brotgeschichte und Natursauerteig als Geheimnis für das Lesachtaler Slow Food Presidio Brot.

Preis: € 75,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Jeden Donnerstag 11–15 Uhr

Vom 13. Juni–17. Oktober 2024

12

BÄCKEREI STIEFLBÄCK

Thomas Matitz, 9640 Kötschach-Mauthen, Kötschach 24

T 04715 357, info@baeckerei-matitz.at, www.baeckerei-matitz.at

Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister

Bäckerlehrlinge auf Zeit – beim Stieflbäck und Brothandwerker Thomas Natursauerteiggebäck selber backen.

Preis: € 48,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: 17. Jänner 16. Februar, 1. März, 21. Juni,

1. und 12. Juli, 23. August, 6. September 2024

KOCHEN MIT SLOW FOOD- KÖCHEN & KÖCHINNEN



Genuss-Kochworkshops rund um die regionale Landküche

Mit den besten Köch:innen wird jeder Kochworkshop zum Genuss-erlebnis. Haubenköche, Patissiere, Wirte und Wirtinnen zeigen Ihnen das Handwerk des Kochens mit regionalen Lebensmitteln und geben Ihnen Tipps, wie der gute und süße Geschmack auf den Teller kommt. Das gemeinsame Verkosten ist der Höhepunkt Ihrer persönlichen Kochstunde mit den Profis.



2

GUGGENBERGERHOF

Tanja Guggenberger, 9655 Maria Luggau
T 0664/4207377, www.guggenbergerhof.at

Die Osttirol-Kärntnerische Grenzküche

Alles über die Schlipfkrapfen und bäuerliche Kost im Lesachtal.

Preis: € 48,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Dienstag 11–13

14. Mai, 25. Juni, 17. September 2024



10

PEINTNERHOF

Andrea Unterguggerberger, Dr. Georg Lexer
9653 Liesing, Niedergail 3

T 04716 273, M 0650 4111802

peintnerhof@auszeithof.com, www.peintnerhof.at

Medizin, die aus der Küche kommt

Welche Lebensmittel die beste Medizin sind und warum die heilende Kraft der Ernährung direkt aus dem Garten oder der nächsten Umgebung kommt.

Preis: € 85,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: 24. April, 22. Mai, 26. Juni, 17. Juli,

21. August, 18. September 2024



17

GASTHOF GRÜNWALD

Ingeborg & Gudrun Daberer
9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 17

T 04718 677, gruenwald@dellach.at, www.gruenwald.dellach.at

Nudlkrendeln leicht erlernt

Die Kärntner Hausmannskost mit den Meisterköchinnen des Gasthofs Grünwald neu interpretieren.

Termine & Preise:

Montag 10–13 Uhr: 15. Jänner, 19. Februar 2024;

€ 45,- pro Person, Kinder ermäßigt

Dienstag 10–13 Uhr: 7. Mai, 11. Juni, 9. Juli, 6. August, 3. September, 1. Oktober 2024; € 65,- pro Person, Kinder ermäßigt





18   

BIOHOTEL DABERER

Familie Daberer Marianne
9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32
 T 04718 590, info@biohotel-daberer.at, www.biohotel-daberer.at

Den Wald verkosten und kennenlernen
 Sammlerin und Jägerin Sigrid lädt zum kochwork.shop zum Thema Essbarer Wald beim Biopionier ein.
Preis: € 44,- pro Person, Kinder ermäßigt
Termine: Donnerstag 15–16:30
 6. Juni, 25. Juli, 19. September 2024



23   

ALPENHOF PLATTNER

Hans Plattner, 9620 Sonnenalpe Nassfeld 99
 T 04285 8285, reception@plattner.at, www.plattner.at

Original Kärntner Holzknecht-Frigga
 Wie der Almwirt und Hotelier mit regionalen Zutaten eine deftige Mahlzeit nach altem Rezept zubereitet.
Preis: € 32,- pro Person, Kinder ermäßigt
Termine: auf Anfrage



24    

GASTHOF BÄRENWIRT

Manuel & Claudia Ressi
9620 Hermagor, Hauptstraße 17
 T 04282 2052, mail@baerenwirt.info, www.baerenwirt.info

Slow Food Gemüseküche
 Gemüse richtig in Szene setzen. Lernen Sie vom Haubenkoch Manuel Ressi, verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten in der vegetarischen Küche.
Preis: € 44,- pro Person, Kinder ermäßigt
Termine: 17. Juni, 9. September, 7. Oktober 2024



29   

GENIESSERHOTEL „DIE FORELLE“

Familie Hannes & Monika Müller
9762 Weissensee, Techendorf 80
 T 04713 2356, info@dieforelle.at, www.dieforelle.at

Slow Fisch am Weissensee
 Wildfischfang mit Zubereitung von nose to tail für Hobbyköche unter Anleitung von Haubenkoch Hannes Müller.
Preis: € 52,- pro Person, Kinder ermäßigt
Termine: 13–15 Uhr
 6. Juni, 25. Juli, 8. August, 12. September 2024



30  

HOTEL ARLBERGERHOF VITAL

Christine Schwarzenbacher, 9762 Weissensee
 T 04713 2280, info@arlbergerhof.at

Bock auf Wild
 Köstliches aus den Wäldern rund um den Weissensee
Preis: € 52,- pro Person, Kinder ermäßigt
Termine: 13–15 Uhr
 10. Mai, 3 August, 16. September,
 5. Oktober 2024



31   

HOTEL „ZUM WEISSENSEE“

Familie Koch, 9762 Weissensee, Gatschach 3
 T 04713 2214, info@zumweissensee.at, www.zumweissensee.at

Saisonales Süßes vom Meister
 Saisonale Produkte verwandeln sich in ein süßes Meisterwerk.
Urlaub und Gastronomie
Preis: € 50,- pro Person, Kinder ermäßigt
Termine: Freitag 13–15 Uhr
 16. Jänner, 17. Mai, 7. Juni, 27. September, 4. Oktober 2024

DER GUTE GESCHMACK VON BERGBAUERNMILCH



Wie Bioheuweisenmilch, Biokäse und Bauerneis geschmackvoll veredelt wird

Milch von glücklichen Kühen und Schafen auf naturbelassenen Wiesen und Almen ist das flüssige Gold der Biobergbauern im Lesachtal und Gailtal. Machen Sie Ihren eigenen Käse und erleben Sie die vielfältigen Geschmäcker der biologisch erzeugten Rohmilchkäsesorten oder verkosten Sie die Bauerneisorten mit Beerengenuss aus dem Bauerngarten.



7



BIOBERGBAUERNHOF EDERHIAS

Familie Guist, 9653 Liesing, Obergail 17

T 04716 292, ederhias@aon.at, www.ederhias.at

Der Geschmack von Bio-Wiesenmilch

Auf Lesachtaler Berghängen und Naturwiesen teilen sich zehn Kühe rund 10 ha natürliche, saftige und artenreiche Bergwiesen und geben damit beste Milch.

Preis: € 35,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Montag 14–15.30 Uhr

10. Juni, 8. Juli, 5. August, 16. September 2024



8



HEPILODGE

Helene und Josef Klingsberger, 9653 Liesing

T 0699/17220374, office@hepilodge.at

Obergailer Hanfkulinarik am Steilhang

Herstellung und Verkostung von Hanfgenüssen aus dem Berghanngarten.

Preis: € 50,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Samstag 14–16 Uhr

25. Mai, 28. September 2024



9



JÖRGISHOF

Familie Unterweger, 9653 Liesing, Tscheltsch 5

T 04716 473, M 0650 5801384, joergishof@aon.at, www.joergishof.info

Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin

Am Jörgishof wird Bioheumilch zum köstlichen Lesachtaler Bio-Berg- und Frischkäse veredelt.

Preis: € 45,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: 2. Juli 2024/13–15 Uhr; 4. September 2024/10–12 Uhr





BIOKÄSEHOF ZANKL

Familie Zankl, 9635 Dellach im Gailtal, Stollwitz 3
M 0650 8890388, kaesehof@aon.at, www.derbiokaesehof.at

Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift

So wird der Bio-Rohmilchkäse mit Niveau für Feinschmecker am Biokäsehof Zankl in St. Daniel produziert.

Preis: € 55,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Donnerstag 9–12 Uhr

20. Juni, 11. Juli, 22. August, 12. September 2024



LISSIS KUHLES BAUERNEIS

Lissi Neuwirth, 9634 Gundersheim, Godersbach 3
T 04284 5452, M 0664 73860597,
bauernhofmar3@hotmail.com, www.kuhles-eis.at

So mache ich mir mein Bauerneis

Kein Geheimnis macht Lissi aus ihrem handwerklich hergestellten, kuhlem Bauerneis und zeigt wie's geht.

Preis: € 35,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Freitag 10–12 Uhr

28. Juni, 19. Juli, 30. August 2024



BIO HOF ECHT KRASS

Leopold Feichtinger & Ulrike Petschacher
9620 Hermagor, Kraß 2
M 069910778746, hof@echtkrass.at, www.echtkrass.at

Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen

Echt Kraß! – Wir veredeln das weiße Gold unserer Krainer Steinschafe zu cremigen Gaumenfreuden.

Preis: € 54,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: 11. Juni 2024/14 –17 Uhr; 9. Juli 2024/10–13 Uhr

GESUNDES AUS GÄRTEN, WÄLDERN UND VON ÄCKERN



Die Kraft der Kräuter und Nahrung, die aus der Erde kommt

Die Erde spüren, Maiskolben abreiben, Beeren pflücken und Kräuter ernten – mit eigenen Händen die wertvollen Früchte von Äckern, Sträuchern und Bergwiesen ernten und dabei die gesunde Wirkung unserer Lebensmittel verkosten. Mitmachen und mehr über die Kraft der Naturlebensmittel erfahren!





LESACHTALER KRÄUTERHÄUSL

Klara Obernosterer

9654 St. Lorenzen 71

T 0650 5558369, klara.obernosterer@gmx.at

Die Kraft wilder Bergkräuter

Unterwegs zu den Berg- und Wildkräutern im Lesachtal mit Kräuterpädagogin Klara.

Preis: € 59,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Mittwoch 13–15:30 Uhr

15. Mai, 12. Juni, 3. Juli, 10. Juli, 7. August, 11. September, 2. Oktober 2024



KARNISCHE GEBIRGSARONIA

Günther Buchacher

9640 Kötschach-Mauthen, Würmlach 5

T +49 171 4438174, g.buchacher@web.de

Ein robuster Obststrauch als Superfood im Gailtal

Die Karnische Gebirgsaronia nach der Handlese verkosten.

Preis: € 55,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Samstag 13–16 Uhr

17. August, 24. August 2024



BIOBAUERNHOF BRANDSTÄTTER

Josef Brandstätter

9640 Kötschach-Mauthen, Würmlach 37

T 04715 8358, M 0664 3250743, sepp_brandstaetter@web.de, www.landmais.com

Die Geschichte des „Gailtaler weißen Landmais“

Vor dem Aussterben gerettet und vom Landmaisbauer Sepp als „Gailtaler weißer Landmais“ wieder neu kultiviert.

Preis: € 30,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Dienstag 13–15 Uhr

24. September, 8. Oktober 2024



BAUMSCHULE FRUCHTTRIEB

Philipp Bodner & Eva Hinterbichler

9640 Kötschach-Mauthen, Kreuth 11

T 0664 75041506, www.fruchttrieb.at, baumschule@fruchttrieb.at

Workshop Streuobstwiesen anlegen

Obstbäume richtig pflanzen.

Preis: € 65,- pro Person, Kinder ermäßigt

Für Slow Food-Mitglieder € 35,-

Termine: Freitag 10–13 Uhr

12. April 2024



BAUERNHOF ZERZA-BAUER

Familie Heimo Oberauer

9632 Kirchbach, Treßdorf 11

T 0699 12387791, zerza-bauer@gmx.at, www.zerza-bauer.at

Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer

Die Geschmacksvielfalt der bunten Knollen selber erfahren und neue Gerichte aus Kartoffeln verkosten.

Preis: € 35,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Mittwoch 10–13 Uhr

24. Juli, 14. August 2024



APITERRA BIOIMKEREI

Hans Hermann

9620 Hermagor, Untermöschach 8

hans@bienenhirte.at, www.bienenhirte.at

Die Gaben der Bienen

Vom Bienenstock bis zur Apitherapie –

Bienenprodukte in großer Vielfalt verkosten

Preis: € 30,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Mittwoch 11–13 Uhr

29. Mai, 12. Juni, 10. Juli, 24. Juli, 7. August,

21. August, 4. September 2024

GENUSS FÜR ALLE SINNE



Geschmacksschulungen bei Lebensmittelhandwerkern und Genussbotschaftern

Ob Natursäfte aus Streuobstwiesen, Kraftbiere aus biologischen Zutaten oder die raren Spezialitäten aus dem benachbarten Alpen-Adria-Gebiet – bei den Geschmacksschulungen nehmen Sie die Charakteristik der Landschaft über das Essen wahr. Probieren Sie die vielfältigen Geschmäcker von Speck, Frigga und Genusswerken aus dem Alpen-Adria-Raum und Sie werden den Unterschied zu industriell hergestellten Lebensmitteln riechen, schmecken und verkosten.



LESACHTALER FLEISCH

Metzgerei Markus Salcher
9654 St. Lorenzen

T 04716 22713, www.lesachtaler-fleisch.at, info@lesachtaler-fleisch.at

Lamm und Kalb – "From nose to tail"

Wokshop zur Verwertung aller Teile der Tiere.

Preis: € 115,- pro Person, Kinder ermäßigt

Für Slow Food Travel-Mitglieder: € 75,-

Termine: Mittwoch 10–15 Uhr

6. März, 5. Juni 2024



EDELGREISLEREI ERTL

Herwig Ertl, 9640 Kötschach-Mauthern, Kötschach 19

T 04715 246, M 0650 5540080, ertl@herwig-ertl.at, www.herwig-ertl.at

Wenn einkaufen mit dem Edelgreissler zum Erlebnis wird

Der Einkauf, der zum Kochkurs wird, vollgepackt mit erstaunlichen Fakten, Verkostungen, Ideen und viel Inspiration.

Preis: € 35,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Freitag 10–12 Uhr

12. Jänner, 2. Februar, 8. März, 3. Mai, 7. Juni, 5. Juli, 9. August,

20. September, 4. Oktober 2024



BIERMANUFAKTUR LONCIUM

Klaus Feistritzer, 9640 Kötschach-Mauthen, Mauthen 60

T 0664 88941055, bier@loncium.at, www.loncium.at

Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio

Viel mehr als nur Hopfen und Malz – wie Brotbier und andere obergärige Biere in der Biermanufaktur Loncium hergestellt werden.

Preis: € 35,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Freitag 10–12 Uhr

12. Jänner, 2. Februar, 8. März, 3. Mai, 7. Juni, 5. Juli, 9. August,

20. September, 4. Oktober 2024



HOTEL SCHLOSS LERCHENHOF

Familie Hans Steinwender

9620 Hermagor, Untermöschach 8

T 04282 2100, info@lerchenhof.at, www.lerchenhof.at

Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck

Mit dem Schlossherrn und Gaitaler Speckmeister einsuren, räuchern und ein Kulturerbe der Alpen erhalten.

Preis: € 48,- pro Person, Kinder ermäßigt

Termine: Freitag 16–18 Uhr

26. Jänner, 15. März, 22. März, 3. Mai, 14. Juni, 5. Juli, 6. September,

11. Oktober, 18. Oktober 2024

SLOW FOOD-GENUSS IN HOTELS, GASTHÖFEN UND AUF BAUERNHÖFEN



Schön wohnen, gut essen und viele Slow Food-Erlebnisse zum Auswählen

Die Pioniere von Slow Food auf Reisen sind hier im Lesachtal, Gailtal und am Weissensee zuhause. Sie vereinen nachhaltiges Reisen, komfortablen Aufenthalt in der herrlichen Naturlandschaft und Genuss mit Verantwortung. Ihre Hotels, Gasthöfe und Bauernhöfe sind die perfekten Urlaubsorte für eine Slow Food-Reise nach Kärnten.

Öffnungszeiten siehe Webseiten der Betriebe!



Übernachtung mit Frühstück oder Halbpension

3

ALMWELLNESS-RESORT TUFFBAD

Familien Oberluggauer & Obernosterer

9654 St. Lorenzen, Tuffbad 3

T 04716 622, info@almwellness.com, www.almwellness.com

Schlemmen nach Herzenslust, regional und biologisch, ein riesiges Reich der Entspannung und des Wohlbefindens, ein Wochen-Aktivprogramm und noch so viel mehr ...

Für Gäste, die nicht in der Unterkunft wohnen:
Frühstück und Abendessen nur auf Voranmeldung



6

ALPENHOTEL WANDERNIKI

Familie Nikolaus Lanner

9653 Liesing, Obergail 3

T 04716 294, office@wanderniki.at, www.wanderniki.at

Genussmomente und Wanderglück am Logenplatz der Karnischen Alpen.

Aufwachen mit Panoramablick über das Tal. Frühstücken mit Slow Food aus der Region und hausgemachten Produkten. Energie tanken in heilsamen Landschaften.

Ganztägig warme Küche



7

BIOBERGBAUERNHOF EDERHIAS

Familie Guist

9653 Liesing, Obergail 17

T 04716 292, ederhias@aon.at, www.ederhias.at

Wohnen im idyllischer 250 Jahre alten renovierten Bauernhaus oder im neuerrichteten Holzblockhaus mit Biolandwirtschaft und vielen hofeigenen Lebensmitteln hoch über dem Lesachtal

Für Gäste, die nicht in der Unterkunft wohnen:
Frühstück nur auf Voranmeldung





PEINTNERHOF

Andrea Unterguggerberger
9653 Liesing, Niedergail 3

T 04716 273, M 0650 4111802

peintnerhof@auszeithof.com, www.peintnerhof.at

Gesundheitsurlaub am Bauernhof mit Auszeit in der ursprünglichen Natur, mit regionalen Produkten aus der heilsamen Landschaft des Lesachtals und der Alpen Adria Region.

Übernachtung mit Frühstück für Hausgäste



GASTHOF GRÜNWALD

Ingeborg & Gudrun Daberer
9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 17

T 04718 677, gruenwald@dellach.at, www.gruenwald.dellach.at

Gasthof im Ortszentrum mit genussvoller Küche, Produkte aus eigener Landwirtschaft. Kulturelle Veranstaltungen im Kärntner Wirtshaus.

Ganztägig warme Küche



DER DABERER. DAS BIOHOTEL

Familie Daberer
9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32

T 04718 590, info@biohotel-daberer.at, www.biohotel-daberer.at

Den daberer gibt es als Biohotel seit 40 Jahren. Bio ist hier gewachsen. Zu einem Bio mit Herz und Verstand.

Für Gäste, die nicht in der Unterkunft wohnen:
 Frühstück und Abendessen nur auf Voranmeldung



HOTEL HANSBAUERHOF

Familie Schaar
9631 Jenig, Rattendorf 11

T 04285 504-0, info@hansbauerhof.at

Ein Genuss für alle Sinne. 4 Sterne Hotelkomfort trifft Bauernhof-Erlebnis. Unsere Landwirtschaft liefert die Ausgangsprodukte für regionale Schmankerln, die wir selbst in unserer Küche herstellen

Für Gäste, die nicht in der Unterkunft wohnen:
 Frühstück nur auf Voranmeldung



ALPENHOF PLATTNER

Hans Plattner
9620 Sonnenalpe Nassfeld 99

T 04285 8285, reception@plattner.at, www.plattner.at

Alpenhotel im Wiederaufbau. Geöffnet auf Anfrage.



DER KLEINE BÄR

Manuel & Claudia Ressi
9620 Hermagor, Hauptstraße 17

T 04282 2052, mail@baerenwirt.info, www.baerenwirt.info

Das Stadtquartier zum Genießen. Das geschichtsträchtige Haus steht genau gegenüber vom Bärenwirt, direkt am schönen Hauptplatz in Hermagor. Hier wird gekocht, gekostet, eingekauft, gefeiert & geplaudert.

Ganztägig warme Küche und Frühstück im Kleinen Bären.



25  HOTEL SCHLOSS LERCHENHOF

Familie Hans Steinwender
9620 Hermagor, Untermöschach 8
 T 04282 2100, info@lerchenhof.at, www.lerchenhof.at

Urlaub in besonderem Schloss-Ambiente und nachhaltiger Küchenkultur mit Produkten aus der Region. Stützpunkt für Cabrio, Oldtimer oder Klassik Car-Fans für Fahrten in die faszinierende Bergwelt von Kärnten, Friaul und Slowenien.

Ganztägig warme Küche



28  FAMILIENHOTEL KREUZWIRT

Erstes biozertifiziertes Kinderhotel Europas

Familie Franz & Monika Aigner
9762 Weissensee, Kreuzberg 2
 T 04713 2206, info@hotelkreuzwirt.at, www.hotelkreuzwirt.at

Das 1. biozertifizierte „Original Kinderhotel“ Europas liegt nur 1,5 km vom Weissensee entfernt, umgeben von einem 140 ha großen Naturpark. Am hauseigenen Bio-Bauernhof, im Bio-Kräutergarten, am Natur-Erlebnispfad oder auf dem Abenteuerspielplatz können Ihre Kinder die Natur selbst entdecken. Slow Food-Kochen für die kleinsten Hotelgäste inklusive.

Für Außer-Haus-Gäste: Abendessen im Hotel auf Voranmeldung



29  GENIESSERHOTEL „DIE FORELLE“

Familie Hannes & Monika Müller
9762 Weissensee, Techendorf 80
 T 04713 2356, info@dieforelle.at, www.dieforelle.at

Natürlich wohnen ganz nah am Weissensee. Küche auf 4-Hauben-Niveau genießen, Kochen und Food-Events als Urlaubserlebnis. Badehaus direkt am See. Willkommen am Bergsee auf höchster Genussebene.

Für Außer-Haus-Gäste: Abendessen im Hotel auf Voranmeldung



30  HOTEL ARLBERGER HOF VITAL

Familie Schwarzenbacher
9762 Weissensee, Gatschach 47
 T 04713 2280, www.arlbergerhof.at, info@arlbergerhof.at

Sportlich, genussvoll & vital – ein Programm mit einer Mischung aus Natur, Erholung, Gesundheit und Sport. Geführten Mountainbike-Touren, hauseigener MTB und E-MTB-Verleih. Slow Food rund um Wald und Wild.

Für Gäste, die nicht in der Unterkunft wohnen: Abendessen nur auf Voranmeldung



31  HOTEL „ZUM WEISSENSEE“

Familie Koch
9762 Weissensee, Gatschach 3
 T 04713 2214, info@zumweissensee.at, www.zumweissensee.at

Genuss mit Gastfreundschaft. Regionale, genussvolle Küche, klar und geradlinig aus Überzeugung. Jahrhundertealtes Gemäuer trifft auf modernen Stil mit Seeblick und eigenem Badestrand.

Für Gäste, die nicht in der Unterkunft wohnen: Frühstück und Abendessen nur auf Voranmeldung



32  HOTEL „DAS LEONHARD“

Nicola Christian Müller,
9762 Weissensee, Techendorf 82
 T 04713 2167, info@das-leonhard.at, www.das-leonhard.at

Das Naturparkhotel liegt inmitten einer grandiosen Wiesenlandschaft nahe am Weissensee. Es ist ein kleines und sehr feines familiengeführtes Hotel mit viel Charme und Ambiente. Nachhaltige Kulinarik und Natur wohin man schaut.

Für Gäste, die nicht in der Unterkunft wohnen: Abendessen nur auf Voranmeldung

INFORMATIONEN ZUR ANMELDUNG

Alle aktuellen Informationen zu den Programmen, zur Anmeldung und Buchung sowie zu den Preisen der Veranstaltungen finden Sie auf der Webseite **www.slowfood.travel**.

Terminänderungen vorbehalten.

Für Kinder von 10–15 Jahren gibt es eine Ermäßigung von 50 % des Erwachsenenpreises (gültig bis 16 Jahre).

Kinder in Begleitung eines Erwachsenen können kostenlos dabei sein.

Bei Stornierung bis 24 Stunden vor Beginn oder kurzfristiger Absage wird der volle Preis verrechnet.