

WANDERN UND GENIEßEN IM KULINARISCHEN ECK KÄRNTENS



Auch abseits der kulinarischen Erlebnisorte ist der wahre Held die Natur. Die Kulturlandschaft der Karnischen- und Gailtaler Alpen zählt zu den ursprünglichsten Alpenregionen. So wie der Geopark „Karnische Alpen“ die über 500 Millionen Jahre alte Geschichte der Berge erlebbar macht, zeigt die Natur ihren Luxus in blühenden Almwiesen hoch über dem Lesachtal auf den Mussen, in den tief eingeschnittenen Klammern am Fuße des Nassfelds oder im Gailtal.

Wandern in dieser alpin einzigartigen Region Kärnten oder Spaziergänge entlang der Slow Trails am Weissensee und Presseggersee machen die Reise zu den kulinarischen Wurzeln zu einem naturnahen Urlaubserlebnis.

MACH MIT SLOW FOOD CONVIVIVUM ALPE ADRIA

Wenn dir eine gute, saubere und faire Ernährungs- und Esskultur am Herzen liegt, werde Teil der weltweiten Slow Food-Bewegung. Mit deiner Mitgliedschaft im Slow Food Convivum Alpe Adria Kärnten unterstützt du eine bessere Lebensmittelproduktion und kleine bäuerlicher Erzeuger, Lebensmittelhandwerker sowie verantwortungsvolle Gastwirte und Köche. **Info: www.slowfood.travel, T 0650 5540080**

LUST AUF SLOW FOOD EINKÄUFE?

Unsere GenusshandwerkerInnen freuen sich über deinen Einkauf. Wenn du gerne direkt bei den Produzenten einkaufen möchtest, kläre bitte kurz telefonisch, ob diese vor Ort anzutreffen sind. Je nach Saison ruft die Arbeit auf Wiesen, Äckern und in den Wäldern. Hier findest du eine Auflistung unserer Slow Food Partner.



DAS IST SLOW FOOD TRAVEL

Slow Food Travel verbindet die nachhaltige, ökologische Erzeugung von Lebensmitteln mit Reisen zu den Orten des guten Geschmacks. Hier kannst du die Menschen - wir nennen sie GenusshandwerkerInnen - hinter den Produkten kennenlernen und die Art der Herstellung persönlich erleben.

Du erfährst die Geschichten, lernst viel über die Verarbeitung und kannst das Wissen in dein tägliches Leben übernehmen.

INFO & BUCHUNGSZENTRUM
www.slowfood.travel
+43 4282 3131-0



Slow Food® Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS



Impressum: Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten, 9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32 Fotos: W. Hummer; Grafik: Atelier Trost, NLW Tourismus Marketing GmbH; Illustrationen: A. Posselt, B. Trost; Adobe; Druck: Seebacher; Stand: April 2025.



[slowfoodtravel](https://www.slowfoodtravel.com)
www.slowfood.travel



WAS IST SLOW FOOD?

SLOW FOOD steht für gutes, sauberes und faires Essen für alle

MIT GENUSS UND VERANTWORTUNG DIE ZUKUNFT UNSERER ERNÄHRUNG GESTALTEN UND ABSICHERN.

GUT steht für ...

- ... eine gehaltvolle, frische sowie gesunde Ernährungs- und Esskultur
- ... Erhalt der Vielfalt traditioneller, lokaler und regionaler Lebensmittel und der Geschmacksvielfalt
- ... beste Produkte aus dem landwirtschaftlichen Schatz der eigenen und umliegenden Regionen

Nachvollziehbare Herkunft ist uns wichtig!

SAUBER steht für ...

- ... traditionelle Herstellung von Lebensmitteln, in Harmonie mit Umwelt und Gesundheit
- ... besondere Beachtung von Ressourcenschonung, Schutz von Ökosystemen, Umwelt und Menschen

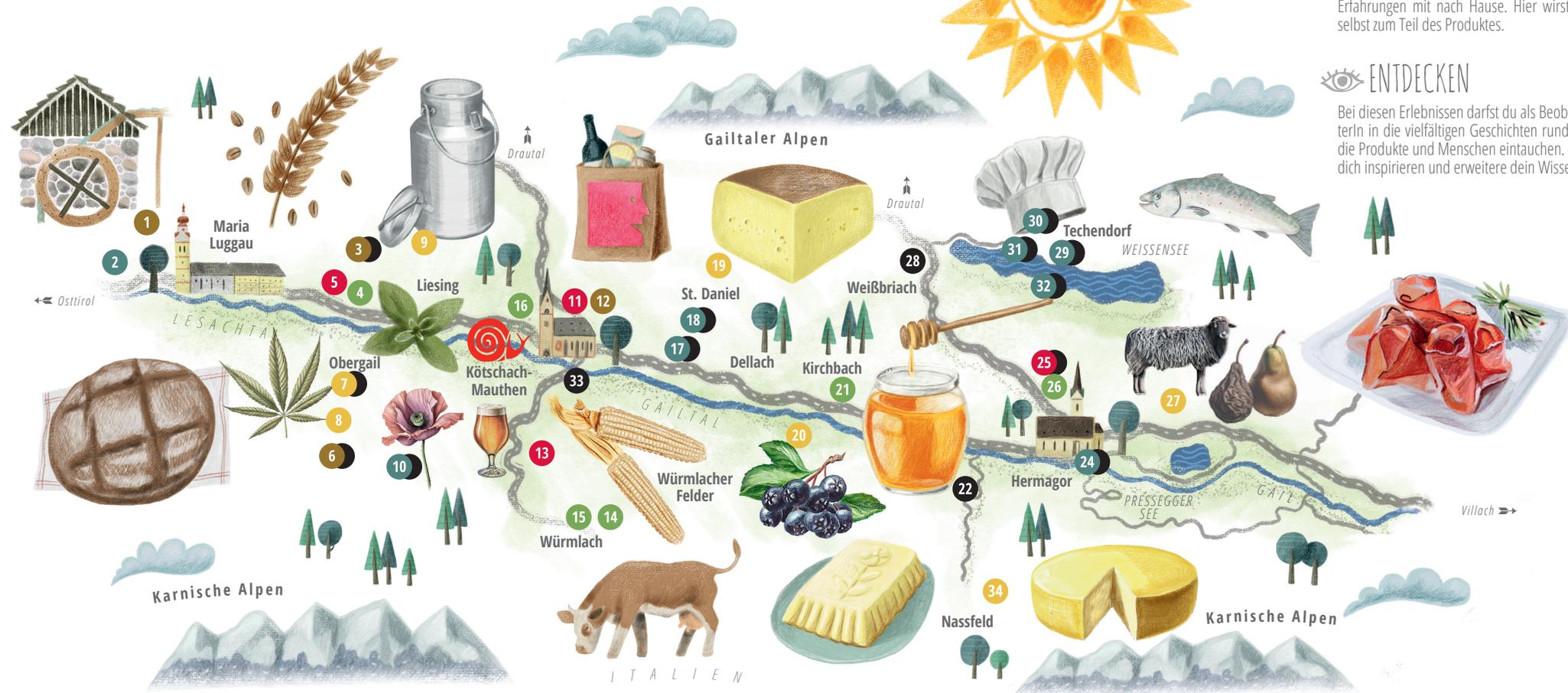
Auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz legen wir wert!

FAIR steht für ...

- ... faire Bedingungen und soziale Gerechtigkeit sowie Unterstützung handwerklicher und bäuerlicher Lebensmittelhersteller
- ... faire Preise für ALLE – von der Herstellung über den Handel, bis hin zum Genuss – zur Sicherung der Qualität gegenüber ruinösem Preiskampf
- ... Wertschätzung gegenüber der Arbeit und den Erhalt alter Tierrassen, Getreide-, Gemüse-, Obst-, Käsesorten und der Artenvielfalt allgemein

Faire Preise und Wertschätzung möchten wir!

ORTE DES GUTEN GESCHMACKS & SLOW FOOD ERLEBNISSE IM LESACHTAL, GAILTAL, GITSCHTAL, AM NASSFELD UND AM WEISSENSEE



MITMACHEN

Bei diesen Erlebnissen wirst du vom Konsumenten zum Co-Produzenten. Neben dem neuen Wissen nimmst du vor allem neue Erfahrungen mit nach Hause. Hier wirst du selbst zum Teil des Produktes.

ENTDECKEN

Bei diesen Erlebnissen darfst du als Beobachterin in die vielfältigen Geschichten rund um die Produkte und Menschen eintauchen. Lass dich inspirieren und erweitere dein Wissen.

Brotbacken bei Bauern und Bäckern

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

Kochen mit Slow Food-Köchen & Köchinnen

- 2 Guggenbergerhof
- 10 Peintnerhof
- 17 Gasthof Grünwald
- 18 der daberer. das biohotel
- 24 Gasthof Bärenwirt

- 29 Genießerhotel „Die Forelle“
- 30 Hotel Arlbergerhof Vital
- 31 Hotel „Zum Weissensee“
- 32 Hotel „Das Leonhard“

Der gute Geschmack von Bergbauermilch

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

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
- 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 der daberer. das biohotel
- 22 Hotel Hansbauerhof
- 24 Gasthof Bärenwirt
- 25 Hotel Schloss Lerchenhof
- 28 Familienhotel „Kreuzwirt“
- 29 Genießerhotel „Die Forelle“
- 30 Hotel Arlberger Hof Vital
- 31 Hotel „Zum Weissensee“
- 32 Hotel „Das Leonhard“
- 33 Werkküche „Zur Säge“

HIER BUCHEN

BUCHE DEIN SLOW FOOD ERLEBNIS

Hier kannst du direkt aus den Slow Food Erlebnissen zum Mitmachen oder Entdecken auswählen – ganz bequem in unserem Erlebnisshop.

