

SLOW FOOD ERLEBNIS- UND BILDUNGSPROGRAMME 2026



MAI 2026

05.05.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	€ 65,-
08.05.	Einkaufen mit dem Edelgreißler	Edelgreißlerei, Herwig Ertl	Kötschach	€ 35,-
11.05.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
12.05.	Brotbacken im Holzofen	Lesachtaler Brotbackverein	Liesing	€ 75,-
13.05.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	€ 50,-
15.05.	Bio-Schafmilchspezialitäten	Bio Hof Echt Kraß	Krass	€ 54,-
18.05.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
19.05.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad	St. Lorenzen i. L.	€ 69,-
20.05.	Medizin, die aus der Küche kommt	Peintnerhof	Niedergail	€ 85,-
21.05.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	€ 63,-
25.05.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
27.05.	Die Gaben der Bienen	Hans Hermann beim Hotel Schloss Lerchenhof	Möschach	€ 29,-
29.05.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium	Mauthen	€ 39,-
29.05.	Bock auf Wild	Arlbergerhof „Vital“	Gatschach	€ 65,-

JUNI 2026

01.06.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
02.06.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	€ 65,-
03.06.	Die Osttirol-Kärntnerische Grenzküche	Guggenbergerhof	Raut/Maria Luggau	€ 48,-
03.06.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	€ 50,-
05.06.	Einkaufen mit dem Edelgreißler	Edelgreißlerei, Herwig Ertl	Kötschach	€ 35,-
05.06.	Bio-Schafmilchspezialitäten	Bio Hof Echt Kraß	Krass	€ 54,-
08.06.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
10.06.	Die Gaben der Bienen	Hans Hermann beim Hotel Schloss Lerchenhof	Möschach	€ 29,-
11.06.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Valentín Daberer	Stollwitz	€ 55,-
12.06.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	€ 40,-
15.06.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
15.06.	Obergailer Hanfkulinarik am Steinhang	Hepi Lodge	Obergail	€ 45,-
16.06.	Saisonales Süßes vom Meister	Hotel zum Weissensee	Gatschach	€ 50,-
18.06.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	€ 63,-
22.06.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
22.06.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	€ 50,-
23.06.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad	St. Lorenzen i. L.	€ 69,-
24.06.	Medizin, die aus der Küche kommt	Peintnerhof	Niedergail	€ 85,-
26.06.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlverein, Mario Luggar	Maria Luggau	€ 30,-
27.06.	Tradition trifft Genuss	Gailtaler Almkäse g.U. Tröpolacher Alm	Tröpolacher Alm	€ 30,-
29.06.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-

JULI 2026

01.07.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	€ 50,-
01.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
02.07.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	€ 63,-
03.07.	Einkaufen mit dem Edelgreißler	Edelgreißlerei, Herwig Ertl	Kötschach	€ 35,-
04.07.	Tradition trifft Genuss	Gailtaler Almkäse g.U. Tröpolacher Alm	Tröpolacher Alm	€ 30,-
06.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
06.07.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
07.07.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	€ 65,-
08.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
08.07.	Medizin, die aus der Küche kommt	Peintnerhof	Niedergail	€ 85,-
10.07.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	€ 48,-
13.07.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
13.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
14.07.	Die Osttirol-Kärntnerische Grenzküche	Guggenbergerhof	Raut/Maria Luggau	€ 48,-
15.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
15.07.	Die Gaben der Bienen	Hans Hermann beim Hotel Schloss Lerchenhof	Möschach	€ 29,-
16.07.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Valentín Daberer	Stollwitz	€ 55,-
17.07.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlverein, Mario Luggar	Maria Luggau	€ 30,-
17.07.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	€ 39,-
20.07.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
20.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
21.07.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	€ 69,-
22.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
22.07.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauer	Tressdorf	€ 35,-
23.07.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	€ 63,-
24.07.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	€ 40,-
27.07.	Der Geschmack von Bio-Wiesemilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
27.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
29.07.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
30.07.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	€ 46,-
31.07.	Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	€ 51,-

AUGUST 2026

03.08.	Der Geschmack von Bio-Wiesennmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
03.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
04.08.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	€ 65,-
05.08.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	€ 35,-
05.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
06.08.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Valentin Daberer	Stollwitz	€ 55,-
07.08.	Einkaufen mit dem Edelgreißler	Edelgreißlerei, Herwig Ertl	Kötschach	€ 35,-
08.08.	Die Karnische Gebirgsaronia	Ingrid Toulali	Würmlach	€ 55,-
10.08.	Der Geschmack von Bio-Wiesennmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
10.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
12.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
12.08.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	€ 50,-
13.08.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	€ 63,-
14.08.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	€ 48,-
17.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
17.08.	Der Geschmack von Bio-Wiesennmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
19.08.	Die Gaben der Bienen	Hans Hermann beim Hotel Schloss Lerchenhof	Möschach	€ 29,-
19.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
20.08.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	€ 46,-
21.08.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	€ 40,-
22.08.	Die Karnische Gebirgsaronia	Ingrid Toulali	Würmlach	€ 55,-
24.08.	Der Geschmack von Bio-Wiesennmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
24.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
25.08.	Brotbacken im Holzofen	Lesachtaler Brotbackverein	Liesing	€ 75,-
26.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
28.08.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggger	Maria Luggau	€ 30,-
31.08.	Urprodukte des Gailtaler Almkäses	Gailtaler Almkäse g.U. Watschiger Alm	Watschiger Alm	€ 25,-
31.08.	Obergailer Hanfkulinarik am Steinhang	Hepi Lodge	Obergail	€ 45,-

SEPTEMBER 2026

01.09.	Die Osttirol-Kärntnerische Grenzküche	Guggenbergerhof	Raut/Maria Luggau	€ 48,-
02.09.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	€ 50,-
03.09.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	€ 63,-
04.09.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium	Mauthen	€ 39,-
07.09.	Der Geschmack von Bio-Wiesennmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
08.09.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	€ 65,-
08.09.	Saisonales Süßes vom Meister	Hotel zum Weissensee	Gatschach	€ 50,-
09.09.	Medizin, die aus der Küche kommt	Peintnerhof	Niedergail	€ 85,-
10.09.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Valentin Daberer	Stollwitz	€ 55,-
11.09.	Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	€ 51,-
11.09.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggger	Maria Luggau	€ 30,-
14.09.	Der Geschmack von Bio-Wiesennmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
14.09.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	€ 50,-
15.09.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad	St. Lorenzen i. L.	€ 69,-
17.09.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	€ 46,-
18.09.	Einkaufen mit dem Edelgreißler	Edelgreißlerei, Herwig Ertl	Kötschach	€ 35,-
21.09.	Der Geschmack von Bio-Wiesennmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
22.09.	Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais	Landmais Brandstätter	Würmlach	€ 30,-
24.09.	Das Slow Food Dessert	Das Leonhard am Weissensee	Techendorf	€ 55,-
28.09.	Der Geschmack von Bio-Wiesennmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-

OKTOBER 2026

01.10.	Das Slow Food Dessert	Das Leonhard am Weissensee	Techendorf	€ 55,-
02.10.	Bock auf Wild	Arlbergerhof „Vital“	Gatschach	€ 65,-
02.10.	Einkaufen mit dem Edelgreißler	Edelgreißlerei, Herwig Ertl	Kötschach	€ 35,-
05.10.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	€ 50,-
06.10.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	€ 65,-
07.10.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	€ 50,-
08.10.	Das Slow Food Dessert	Das Leonhard am Weissensee	Techendorf	€ 55,-
09.10.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium	Mauthen	€ 39,-
13.10.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad	St. Lorenzen i. L.	€ 69,-
13.10.	Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais	Landmais Brandstätter	Würmlach	€ 30,-

NOVEMBER 2026

10.11.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad	St. Lorenzen i. L.	€ 69,-
--------	--------------------	--------------------------	--------------------	--------



BROTBACKEN BEI BÄCKER- UND BÄUER:INNEN
GESUNDES AUS GÄRTEN, WÄLDERN UND ÄCKERN
GENUSS FÜR ALLE SINNE
DER GUTE GESCHMACK VON BERGBAUERNMILCH
KOCHEN MIT SLOW FOOD KÖCH:INNEN

Informationen und Buchung
slowfood.travel/erlebnisse



Änderungen und Fehler vorbehalten.