

Slow Food Travel-Kalender /Mai - Oktober 2021

Mai 2021	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 03.05.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Do, 06.05.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Fr, 07.05.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	39,--
Di, 11.05.	Das Beste vom Krainer Steinschaf	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Di, 18.05.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. Les.	69,--
Sa, 15.05.	Slow Food Gemüseküche	Kleiner Bär - Haubenkoch Manuel Ressi	Hermagor	50,--
Mi, 19.05.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	59,--
Do, 20.05.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Fr, 21.05.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Do, 27.05.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	48,--
Do, 27.05.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 28.05.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--

Juni 2021	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Di, 01.06.	Das Beste vom Krainer Steinschaf	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Fr, 04.06.	So mache ich mir mein Bauerneris	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Fr, 04.06.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	39,--
Sa, 05.06.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 07.06.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 08.06.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obnosterer	St. Lorenzen i. Les.	69,--
Mi, 09.06.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obnosterer	St. Lorenzen	59,--
Do, 10.06.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Fr, 11.06.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 11.06.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Do, 17.06.	Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Do, 17.06.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Familie Lanner	Obergail	75,--
Mi, 23.06.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 24.06.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Do, 24.06.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Do, 24.06.	Kochworkshop „Essbarer Wald“	Biohotel Daberer	St. Daniel	31,--
Fr, 25.06.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Fr, 25.06.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Mo, 28.06.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Di, 29.06.	Zum Buttermachen auf die Alm	Bischofalm, Josef Warmuth	Würmlach	50,--

Juli 2021	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Do, 01.07.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Fr, 02.07.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Sa, 03.07.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Sa, 03.07.	Slow Food Gemüseküche	Kleiner Bär - Haubenkoch Manuel Ressi	Hermagor	50,--
Mo, 05.07.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Mi, 07.07.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	59,--
Do, 08.07.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 09.07.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	39,--
Di, 13.07.	Das Beste vom Krainer Steinschaf	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Do, 15.07.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 16.07.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Fr, 16.07.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Di, 20.07.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. Les.	69,--
Mi, 21.07.	Wiesenkulinarik am Brodnig-Bauernhof	Bauernhof Brodnig, Gertrude Wastian	Weißbriach	38,--
Mi, 21.07.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 22.07.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Fr, 23.07.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Mo, 26.07.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Do, 29.07.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	55,--
Do, 29.07.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Familie Lanner	Obergail	75,--
Fr, 30.07.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--

August 2021	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 02.08.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Mi, 04.08.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	59,--
Do, 05.08.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 06.08.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Fr, 06.08.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Sa, 07.08.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Di, 10.08.	Das Beste vom Krainer Steinschaf	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Mi, 11.08.	Zum Buttermachen auf die Alm	Bischofalm, Josef Warmuth	Würlmloch	50,--
Mi, 11.08.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 12.08.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	48,--
Fr, 13.08.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 13.08.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Di, 17.08.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. Les.	69,--
Do, 19.08.	Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 20.08.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	39,--
Sa, 21.08.	Slow Food Gemüseküche	Kleiner Bär - Haubenkoch Manuel Ressi	Hermagor	50,--
Mo, 23.08.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Mi, 25.08.	Wiesenkulinarik am Brodnig-Bauernhof	Bauernhof Brodnig, Gertrude Wastian	Weißbriach	38,--
Do, 26.08.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Familie Lanner	Obergail	75,--
Fr, 27.08.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Fr, 27.08.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--

Sept. 2021	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mi, 01.09.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	59,--
Do, 02.09.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	48,--
Do, 02.09.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 03.09.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Sa, 04.09.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 06.09.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Fr, 10.09.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Mo, 13.09.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Do, 16.09.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Familie Lanner	Obergail	75,--
Do, 16.09.	Kochworkshop „Essbarer Wald“	Biohotel Daberer	St. Daniel	31,--
Fr, 17.09.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 17.09.	So mache ich mir mein Bauerneris	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Sa, 18.09.	Slow Food Gemüseküche	Kleiner Bär - Haubenkoch Manuel Ressi	Hermagor	50,--
Di, 21.09.	Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais	Landmais Brandstätter	Würmlach	30,--
Mi, 22.09.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 23.09.	Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 24.09.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	39,--
Di, 28.09.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. Les.	69,--

Oktober 2021 Slow Food Travel-Erlebnis		Produzent	Ort	Kosten
Fr, 01.10.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Di, 05.10.	Die Geschichte des Gailtaler weißen Landmais – jetzt Bio	Brandstätterhof	Würmlach	30,--
Mi, 06.10.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 07.10.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Familie Lanner	Obergail	75,--
Fr, 08.10.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Do, 14.10.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Do, 14.10.	Kochworkshop „Essbarer Wald“	Biohotel Daberer	St. Daniel	31,--
Fr, 15.10.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Di, 19.10.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. Les.	69,--
Fr, 22.10.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Do, 28.10.	Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--

Änderungen, Satz und Druckfehler vorbehalten! Alle Angaben ohne Gewähr!