

Slow Food Travel – Kalendarium 2022

Jänner 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Fr, 07.01.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 14.01.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Fr, 14.01.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Mo, 17.01.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Fr, 21.01.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Di, 25.01.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Fr, 28.01.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--

Februar 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Fr, 04.02.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Mo, 07.02.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Fr, 11.02.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Di, 15.02.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Fr, 25.02.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--

März 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Fr, 04.03.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Fr, 04.03.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 11.03.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Mo, 14.03.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 15.03.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Fr, 18.03.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Di, 22.03.	Das Beste vom Krainer Steinschaf	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Fr, 25.03.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--

Mai 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 02.05.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45,--
Do, 05.05.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Fr, 06.05.	Führung mit Lesachtaler Schlafmohnverkostung	Peintnerhof	Untergail	35,--
Di, 10.05.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß	Kraß	48,--
Fr, 13.05.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Mi, 18.05.	Junge Wilde	Klare Obernosterer	St. Lorenzen	59,--
Do, 19.05.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Fr, 20.05.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Di, 24.05.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt	Kreuzberg	20,--
Di, 24.05.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß	Kraß	48,--
Fr, 27.05.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--

Jun 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Do, 02.06.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Do, 02.06.	Slow Fische am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	48,--
Fr, 03.06.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Fr, 03.06.	Führung mit Lesachtaler Schlafmohnverkostung	Peintnerhof	Untergail	35,--
Sa, 04.06.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Di, 07.06.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Mi, 08.06.	Supermarkt Wiese	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	59,--
Do, 09.06.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 10.06.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Mo, 13.06.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45,--
Di, 14.06.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß	Kraß	48,--
Fr, 17.06.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 17.06.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Mo, 20.06.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	50,--
Di, 21.06.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt	Kreuzberg	20,--
Mi, 22.06.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 23.06.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Do, 23.06.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	34,--
Fr, 24.06.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Fr, 24.06.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Mo, 27.06.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Di, 28.06.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß	Kraß	48,--
Mi, 29.06.	Das „weiße Gold“ von Bergziegen auf der Bio-Alm	Biohof Neuwirth	Gundersheimer Alm	45,--
Do, 30.06.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--

Juli 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Fr, 01.07.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Sa, 02.07.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 04.07.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45,--
Di, 05.07.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß	Kraß	48,--
Mi, 06.07.	Die Hochwiese	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i.L.	59,--
Do, 07.07.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Fr, 08.07.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Do, 14.07.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 15.07.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 15.07.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Di, 19.07.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Di, 19.07.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß	Kraß	48,--
Mi, 20.07.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Fr, 22.07.	Führung mit Lesachtaler Schlafmohnverkostung	Peintnerhof	Untergail	35,--
Mo, 25.07.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Mi, 27.07.	Das „weiße Gold“ von Bergziegen auf der Bio-Alm	Biohof Neuwirth	Gundersheimer Alm	45,--
Do, 28.07.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Do, 28.07.	Slow Fische am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	48,--
Do, 28.07.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 29.07.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 29.07.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--

August 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 01.08.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45,--
Di, 02.08.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt	Kreuzberg	20,--
Mi, 03.08.	Die Frauenkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i.L.	59,--
Fr, 05.08.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Fr, 05.08.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Sa, 06.08.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Di, 09.08.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß	Kraß	48,--
Mi, 10.08.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 11.08.	Slow Fische am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	48,--
Fr, 12.08.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Di, 16.08.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Do, 18.08.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 19.08.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Fr, 19.08.	Führung mit Lesachtaler Schlafmohnverkostung	Peintnerhof	Untergail	35,--
Mo, 22.08.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Di, 23.08.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß	Kraß	48,--
Mi, 24.08.	Das „weiße Gold“ von Bergziegen auf der Bio-Alm	Biohof Neuwirth	Gundersheimer Alm	45,--
Do, 25.08.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 26.08.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--

Sep 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Do, 01.09.	Slow Fische am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	48,--
Fr, 02.09.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Fr, 02.09.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Sa, 03.09.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 05.09.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Mi, 07.09.	Schätze des Waldes	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i.L.	59,--
Do, 08.09.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	34,--
Fr, 09.09.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Fr, 09.09.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Mo, 12.09.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45,--
Di, 13.09.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt	Kreuzberg	20,--
Do, 15.09.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 16.09.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Mo, 19.09.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	50,--
Di, 20.09.	Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais	Landmais Brandstätter	Würmlach	30,--
Mi, 21.09.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 22.09.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 23.09.	Führung mit Lesachtaler Schlafmohnverkostung	Peintnerhof	Untergail	35,--
Di, 27.09.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Fr, 30.09.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--

Oktober 22	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 03.10.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	50,--
Di, 04.10.	Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais	Landmais Brandstätter	Würmlach	30,--
Mi, 05.10.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 06.10.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Do, 06.10.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 07.10.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Do, 13.10.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	34,--
Fr, 14.10.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Fr, 14.10.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Di, 18.10.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Mi, 19.10.	Wurzeln und Salben	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	59,--
Fr, 21.10.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Fr, 28.10.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--

Jänner – März (20 buchbare Erlebnisse)

Mai – Oktober 2022 (104 buchbare Erlebnisse)

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