



# 1. SLOW FOOD AKADEMIE DER ALPEN



Slow Food®  
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

## BILDUNGSPROGRAMME FÜR EINE NACHHALTIGE, GESUNDE ERNÄHRUNGS- UND ESSKULTUR 2024



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft



LAND  KÄRNTEN



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



# SLOW FOOD – GUTES, SAUBERES UND FAIRES ESSEN FÜR ALLE

## 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!**



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

# SLOW FOOD AKADEMIE

SEMINARE, VORTRÄGE, SYMPOSIEN, PRAKTISCHE WORKSHOPS, EXKURSIONEN

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Essen &amp; Gesundheit</b> .....                              | 3  |
| <b>Brotkultur: Brot und Kleingebäck</b> – 15. Jänner 2024 .....  | 5  |
| <b>Brotkultur: Backen mit Sauerteig</b> – 20. Februar 2024 ..... | 6  |
| <b>Brotkultur: Tag des Brothandwerks</b> – 5. März 2024 .....    | 7  |
| <b>Lamm – Nose to tail</b> – 6. März 2024 .....                  | 8  |
| <b>Obstbäume richtig pflanzen</b> – 12. April 2024 .....         | 9  |
| <b>Essen &amp; Gesundheit, Teil 1</b> – 17. April 2024 .....     | 10 |
| <b>Essen &amp; Gesundheit, Teil 2</b> – 18. April 2024 .....     | 11 |
| <b>Die neue Gemüseküche</b> – 22. April 2024 .....               | 13 |
| <b>Humustag im Gailtal</b> – 14. Mai 2024 .....                  | 14 |
| <b>Kalb – Nose to tail</b> – 5. Juni 2024 .....                  | 15 |

# SLOW FOOD TRAVEL-ERLEBNISSE

REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Über Slow Food Travel</b> .....                                  | 16–17 |
| <b>Slow Food Trave-Erlebniskarte</b> .....                          | 18–19 |
| <b>Brotbacken bei Bauern und Bäckern</b> .....                      | 20–21 |
| <b>Kochen mit Slow Food-Köchen &amp; Köchinnen</b> .....            | 22–25 |
| <b>Der gute Geschmack von Bergbauernmilch</b> .....                 | 26–28 |
| <b>Gesundes aus Gärten, Wäldern und von Äckern</b> .....            | 29–31 |
| <b>Genuss für alle Sinne</b> .....                                  | 32–33 |
| <b>Slow Food-Genuss in Hotels, Gasthöfen und auf Bauernhöfen</b> .. | 34–40 |
| <b>Informationen zur Anmeldung</b> .....                            | 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-Pressegersee, Lesachtal, Gailtal, Gitschtal und Weissensee statt und werden mit kompetenten Referent:innen und regionalen Partnern organisiert. Nütze das vielfältige Angebot und erfahre, wie gesunde Lebensmittel gut für Mensch, Tier und Umwelt sind.

Info und Anmeldung:  
[www.slowfood.travel/slowfood-akademie](http://www.slowfood.travel/slowfood-akademie)







## BILDUNGSPROGRAMME FÜR EINE NACHHALTIGE, GESUNDE ERNÄHRUNGS- UND ESSKULTUR

# BROTBACKKURS

IN DER BROTTACKSTUBE DER VOLKSMUSIKAKADEMIE IN LIESING/LESACHTAL  
IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM VEREIN „GEMEINSCHAFT LESACHTALER BROTT“

## Brot und Kleingebäck selber backen

Erfahre 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](http://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](http://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, Wulfeniplatz

**Dauer:** von 8:30–14 Uhr

Die Veranstaltung ist kostenlos und offen für alle Brotexpert: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](http://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](http://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:** Montag, 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](http://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 Gailtal

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 Gailtal 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 Gailtaler 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 Gailtal

**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](http://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](http://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-Erlebnis



Essen &amp; trinken



Übernachten



Einkaufen

## 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 kannst du dein Wissen beim Mitmachen, Verkosten, Kochen und Backen sowie Einkaufen bereichern. Deine Meister sind Bauern und Bäuerinnen, Köche und Köchinnen oder leidenschaftliche Lebensmittelhandwerker und Genussbotschafter, welche dich zum Mittun in ihren Werkstätten einlädt.

Info und Anmeldung:

[www.slowfood.travel/erlebnisse](http://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
- 3 Almwelnessresort 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
- 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 Almwelness-Resort Tuffbad
- 6 Alpenhotel „Wanderniki“
- 7 Bio-Bergbauernhof Ederhias
- 10 Peintnerhof
- 17 Gasthof Grünwald
- 18 der daberer. das biohotel
- 22 Hotel Hansbauerhof
- 23 Alpenhotel Plattner
- 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 Werksküche „Zur Säge“



# BROTBACKEN BEI BAUERN UND BÄCKERN



## Vom Korn zum Lesachtaler Brot und der Duft von Landmaishaguettes & Sauerteigbroten

Das Brot aus dem Lesachtal hat es bis Japan geschafft. Den Ursprung bergbäuerlicher Brotkultur findest du aber auf den kleinen Kornäckern, in den alten Wassermühlen und in den Brotbackstuben der Lesachtaler Bäuerinnen. In Workshops lernst du 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 Landmaishaguettes gebacken. Lerne 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 dir das Handwerk des Kochens mit regionalen Lebensmitteln und geben dir Tipps, wie der gute und süße Geschmack auf den Teller kommt. Das gemeinsame Verkosten ist der Höhepunkt deiner persönlichen Kochstunde mit den Profis.



2

## GUGGENBERGERHOF

**Tanja Guggenberger, 9655 Maria Luggau, Rauth 4**  
T 0664/4207377, [www.guggenbergerhof.at](http://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 Uhr

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

10

## PEINTNERHOF

**Andrea Unterguggerberger und Dr. Georg Lexner**  
**9653 Liesing, Niedergail 3**

T 04716 273, M 0650 4111802

[peintnerhof@auszeitthof.com](mailto:peintnerhof@auszeitthof.com), [www.peintnerhof.at](http://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](mailto:gruenwald@dellach.at), [www.gruenwald.dellach.at](http://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   

## DER DABERER. DAS BIOHOTEL

**Marianne und Christian Daberer**  
9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32

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

### Den Wald verkosten und kennenlernen

Jägerin und Sammlerin Sigrid verkocht unter dem Titel „Essbarer Wald“ selbst gesammelte Schätze aus Wald und Wiese.

**Preis:** € 44,- pro Person, nur für Erwachsene

**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.

**Termine:** wieder ab Wintersaison 2024/25



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. Lerne vom Haubenkoch Manuel Ressi verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten in der vegetarischen Küche.

**Preis:** € 50,- 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

**Familie Schwarzenbacher**  
9762 Weissensee, Gatschach 47

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, 31. 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. Mache deinen eigenen Käse und erlebe die vielfältigen Geschmäcker der biologisch erzeugten Rohmilchkäsesorten oder verkoste die Bauerneissorten 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, Obergail 10**

T 0699/17220374, office@hepilodge.at

### Obergailer Hanfkulinarik am Steilhang

Herstellung und Verkostung von Hanfgenüssen aus dem Berghanfarten.

**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, kühlem 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:** € 50,- pro Person, Kinder ermäßigt

**Termine:** Mittwoch 14–17 Uhr 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 nimmst du die Charakteristik der Landschaft über das Essen wahr. Probiere die vielfältigen Geschmäcker von Speck, Frigga und Genusswerken aus dem Alpen-Adria-Raum und du wirst 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](http://www.lesachtaler-fleisch.at), [info@lesachtaler-fleisch.at](mailto:info@lesachtaler-fleisch.at)

### Lamm und Kalb – „From nose to tail“

Workshop 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



## EDELGREISSLEREI ERTL

**Herwig Ertl, 9640 Kötschach-Mauthern, Kötschach 19**

T 04715 246, M 0650 5540080, [ertl@herwig-ertl.at](mailto:ertl@herwig-ertl.at), [www.herwig-ertl.at](http://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



## BIERMANUKTUR LONCIUM

**Klaus Feistritzer, 9640 Kötschach-Mauthen, Mauthen 60**

T 0664 88941055, [bier@loncium.at](mailto:bier@loncium.at), [www.loncium.at](http://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 17–19 Uhr

19. Jänner, 16. Feber, 24. Mai, 28. Juni, 26. Juli, 18. September, 25. Oktober 2024



## HOTEL SCHLOSS LERCHENHOF

**Familie Steinwender**

**9620 Hermagor, Untermöschach 8**

T 04282 2100, [info@lerchenhof.at](mailto:info@lerchenhof.at), [www.lerchenhof.at](http://www.lerchenhof.at)

### Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck

Mit dem Schlossherrn und Gailtaler 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, Gitschtal und am Weissensee zuhause. Sie vereinen nachhaltiges Reisen, komfortablen Aufenthalt in der herrlichen Naturlandschaft und Genuss mit Verantwortung. Diese 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](mailto:info@almwellness.com), [www.almwellness.com](http://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 Außer-Haus-Gäste: Frühstück und Abendessen auf Voranmeldung



6

## ALPENHOTEL WANDERNIKI

**Familie Nikolaus Lanner**

**9653 Liesing, Obergail 3**

T 04716 294, [office@wanderniki.at](mailto:office@wanderniki.at), [www.wanderniki.at](http://www.wanderniki.at)

Genussmomente und Wanderglück am Logenplatz der Karnischen Alpen.

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

Für Außer-Haus-Gäste: Abendessen auf Voranmeldung



7

## BIOBERGBAUERNHOF EDERHIAS

**Familie Guist**

**9653 Liesing, Obergail 17**

T 04716 292, [ederhias@aon.at](mailto:ederhias@aon.at), [www.ederhias.at](http://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 Außer-Haus-Gäste: Frühstück auf Voranmeldung







## PEINTNERHOF

**Andrea Unterguggerberger und Dr. Georg Lexner**

**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

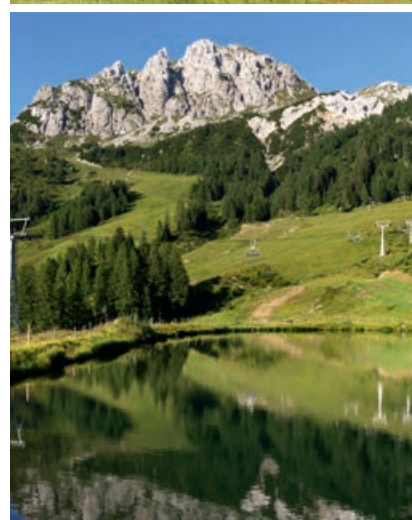
**Marianne und Christian Daberer**

**9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32**

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

Ein Biohotel mit Geschichte und Zukunft. Gewachsen. Modern. Mit mehr ausgezeichnete regionaler Bioküche. Dazu viel Platz im Spa mit Waldsauna und Waldteich, Yoga, Wanderungen.

Für Außer-Haus-Gäste: Frühstück und Abendessen 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 Außer-Haus-Gäste: Frühstück auf Voranmeldung



## ALPENHOF PLATTNER

**Familie 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 Steinwender**  
**9620 Hermagor, Untermöschach 8**  
T 04282 2100, [info@lerchenhof.at](mailto:info@lerchenhof.at), [www.lerchenhof.at](http://www.lerchenhof.at)

Urlaub in besonderem Schloss-Ambiente und nachhaltiger Küchen-  
kultur 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](mailto:info@hotelkreuzwirt.at), [www.hotelkreuzwirt.at](http://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 auf Voranmeldung



29     
GENIESSERHOTEL „DIE FORELLE“

**Familie Hannes & Monika Müller**  
**9762 Weissensee, Techendorf 80**  
T 04713 2356, [info@dieforelle.at](mailto:info@dieforelle.at), [www.dieforelle.at](http://www.dieforelle.at)

Natürlich wohnen am Ufer des Weissensees. 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 auf Voranmeldung



30     
HOTEL ARLBERGER HOF VITAL

**Familie Schwarzenbacher**  
**9762 Weissensee, Gatschach 47**  
T 04713 2280, [www.arlbergerhof.at](http://www.arlbergerhof.at), [info@arlbergerhof.at](mailto: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 Außer-Haus-Gäste: Abendessen auf Voranmeldung



31     
HOTEL „ZUM WEISSENSEE“

**Familie Koch**  
**9762 Weissensee, Gatschach 3**  
T 04713 2214, [info@zumweissensee.at](mailto:info@zumweissensee.at), [www.zumweissensee.at](http://www.zumweissensee.at)

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

Für Außer-Haus-Gäste: Frühstück und Abendessen auf Voranmeldung



32     
HOTEL „DAS LEONHARD“

**Nicola Christian Müller**  
**9762 Weissensee, Techendorf 82**  
T 04713 2167, [info@das-leonhard.at](mailto:info@das-leonhard.at), [www.das-leonhard.at](http://www.das-leonhard.at)

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

Für Außer-Haus-Gäste: Abendessen auf Voranmeldung



33 944

## WERKSKÜCHE „ZUR SÄGE“

**Anna-Maria Thurner**

**9640 Kötschach-Mauthen, Kötschach 249**

T 04715 812648, essen@zursaage.at, www.zursaage.at

Kantine mit Köpfchen und frisch gekochtem Essen für Mitarbeiter und alle, die preisgünstig eine regionale Mahlzeit schätzen.

Der Geheimtipp: Frühstück mit hausgemachten Buttercroissants und vielen Köstlichkeiten aus der Region.

Frühstück und Mittagessen von 6.30–15 Uhr  
Veranstaltungen auf Anfrage

## INFORMATIONEN ZUR ANMELDUNG

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

Terminänderungen vorbehalten.

Für Kinder bis 10 Jahre gibt es eine Ermäßigung von 50 % des Erwachsenenpreises (gültig bis 16 Jahre). Kinder bis 10 Jahre in Begleitung eines Erwachsenen können kostenlos dabei sein.

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

Weitere Informationen zu Urlaub, Sport, Erholung und Events:

**www.nlw.at**

**www.lesachtal.com**

**www.koemau.com**

**www.nassfeld.at**

**www.weissensee.com**

## SLOW FOOD HEISST GENUSS MIT VERANTWORTUNG

Slow Food wurde 1989 vom charismatischen Carlo Petrini aus Bra im Piemont gegründet. Seine Überzeugung war, dass Lebensmittel gut, sauber und fair sein sollen. Das heißt, sie schmecken herausragend, werden ökologisch und nachhaltig hergestellt und garantieren den Produzentinnen und Produzenten einen fairen Preis. Daraus ist 1989 die Slow Food-Bewegung entstanden, die heute in 130 Ländern der Welt mit rund 100.000 unterstützenden Mitgliedern vertreten ist. Um auch in den verschiedenen Regionen die Philosophie des Gründers verbreiten und in seinem Sinne agieren zu können, gibt es regionale Convivien, die durch Informationsarbeit, Verkostungen, Geschmacksschulungen und andere Veranstaltungen versuchen, ein Bewusstsein für Qualität, Aroma, Duft und Geschmack von Lebensmitteln zu schaffen. Slow Food fördert daher das Lebensmittelhandwerk von kleinen Betrieben und bodenständigen Gastronomiebetrieben sowie die Herstellung von naturnahen, regionaltypischen Lebensmitteln. Genuss beim Essen und Verantwortung bei der Lebensmittelerzeugung wird damit durch Slow Food vereint.

In der weltweit ersten Slow Food Travel-Region Lesachtal, Gailtal, Gitschtal und Weissensee wurde mit der Gründung des Conviviums Alpe Adria durch den Edelgreißler Herwig Ertl die Basis für die Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks gelegt.



**Slow Food Convivium Alpe Adria**

9640 Kötschach-Mauthen, Kötschach 19

T +43 650 5540080, ertl@herwig-ertl.at

Allgemeine Slow Food-Informationen:

**www.slowfood.com**

**www.slow-food.at**





INFO & BUCHUNGSCENTER  
[www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)  
+43 4282 3131-0



**KÄRNTEN**  
It's my life!