

GENUSS HAND WERKER:INNEN

im Gailtal, Gitschtal, Lesachtal und am Weissensee

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

LAND  KÄRNTEN


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Slow Food®
Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN

GENUSSHANDWERKER:INNEN

im Gailtal, Gitschtal, Lesachtal und am Weissensee

ARTISANS OF FINE FOOD

in the Gailtal, Gitschtal and Lesachtal valleys and at Lake Weissensee



WILLKOMMEN IN DER WELTWEIT 1. SLOW FOOD TRAVEL REGION WELCOME TO THE WORLD'S FIRST SLOW FOOD TRAVEL REGION	5
SLOW FOOD CONVIVIUM ALPE ADRIA - VERANTWORTUNGSVOLL IN DIE ZUKUNFT SLOW FOOD CONVIVIUM ALPE ADRIA – MOVING RESPONSIBLY INTO THE FUTURE	6
SLOW FOOD PRESIDI - DIE SCHÄTZE UNSERER REGION SLOW FOOD PRESIDI - THE TREASURES OF OUR REGION	8
1. SLOW FOOD AKADEMIE DER ALPEN BILDUNGSPROGRAMME FÜR EINE NACHHALTIGE, GESUNDE ERNÄHRUNGS- UND ESSKULTUR FOOD ACADEMY OF THE ALPS - EDUCATIONAL PROGRAMMES FOR A SUSTAINABLE, HEALTHY FOOD AND EATING CULTURE	10
VIELFALT BEGINNT BEI DER LANDSCHAFT - DIE REGION NASSFELD-PRESSEGGER SEE - LESACHTAL - WEISSENSEE DIVERSITY STARTS WITH THE LANDSCAPE – THE NASSFELD-PRESSEGGER SEE – LESACHTAL – WEISSENSEE REGION	12
SLOW FOOD ERLEBNISSE SLOW FOOD EXPERIENCES	15
<i>Lesachtaler Korn und Mühlen Lesachtal grain and mills</i>	18
Brotbacken bei Bäcker- und Bäuer:Innen Baking bread with bakers and farmers	19
<i>Der Standort und die Methode machen den Unterschied It's all down to the location and the method</i>	22
Gesundes aus Gärten, Wäldern und Äckern Healthy produce from gardens, woods and fields	23
Genuss für alle Sinne A treat for all the senses	27
<i>Erhalt und Pflege Alpiner Kulturlandschaft Preservation and maintenance of the alpine cultural landscape</i>	30
Der gute Geschmack von Bergbauernmilch The delicious taste of mountain farm milk	31
<i>Nichts Neues, aber voll im Trend Nothing new, but very much in vogue</i>	36
Kochen mit Slow Food Köch:Innen Cooking with Slow Food chefs	37
SLOW FOOD TRAVEL - SLOW FOOD GENUSS IN HOTELS, GASTHÖFEN UND AUF BAUERNHÖFEN SLOW FOOD TRAVEL - SLOW FOOD PLEASURES IN HOTELS, INNS AND ON FARMS	45



Es gibt Orte, an denen Genuss mehr ist als ein kurzer Moment. Orte, an denen Lebensmittel Geschichten erzählen – von Menschen, von handwerklichem Können und von einer Landschaft, die über Generationen gewachsen ist. Das Gailtal, das Gitschtal, das Lesachtal und der Weissensee gehören zu diesen besonderen Orten. Gemeinsam bilden sie die weltweit erste Slow Food Travel Region.

Im Mittelpunkt stehen die Genusshandwerker:innen der Region: Bäuerinnen und Bauern, Käser, Bäcker, Imkerinnen, Köchinnen und Veredler. Sie arbeiten mit Respekt vor der alpinen Kulturlandschaft, mit überliefertem Wissen und mit großer Leidenschaft für Lebensmittel, die den Grundsätzen von Slow Food folgen – gut, sauber und fair.

Hier entstehen Produkte mit unverwechselbarem Charakter – vom Lesachtaler Brot über Gailtaler Speck bis zu Käse, Honig oder alten Getreidesorten. Viele dieser Spezialitäten sind eng mit der Geschichte und Identität der Region verbunden.

Slow Food Travel lädt dazu ein, den Ursprung des guten Geschmacks selbst zu erleben: beim Brotbacken, Käsen oder bei der Ernte direkt bei den Produzent:innen. Gäste werden zu Co-Produzent:innen, lernen die Menschen hinter den Lebensmitteln kennen und entdecken, wie viel Zeit, Wissen und Hingabe in echten Lebensmitteln steckt.

Diese Broschüre lädt Sie ein, die Genusshandwerker:innen unserer Region kennenzulernen – Menschen, die mit ihrem Handwerk den Geschmack der Täler bewahren.

WELCOME

to the world's first Slow Food Travel Region.

There are places where enjoyment is more than just a fleeting moment. Places where food tells stories – of people, of craftsmanship, and of a landscape that has evolved over generations. The Gailtal, Gitschtal, Lesachtal and Weissensee valleys are among these special places. Together, they form the world's first Slow Food Travel Region.

The focus is on the region's artisans of flavour: farmers, cheesemakers, bakers, beekeepers, cooks and food processors. They work with respect for the Alpine cultural landscape, drawing on traditional knowledge and a deep passion for food that adheres to the principles of Slow Food – good, clean and fair.

WILLKOMMEN
in der weltweit ersten Slow
Food Travel Region.

This is where products with a distinctive character are created – from Lesachtal bread and Gailtal bacon to cheese, honey and ancient grain varieties. Many of these specialities are closely linked to the region's history and identity.

Slow Food Travel invites you to experience the origins of good taste for yourself: through bread-baking, cheese-making or harvesting directly with the producers. Guests become co-producers, get to know the people behind the food and discover how much time, knowledge and dedication goes into real food.

This brochure invites you to get to know the artisans of our region – people who preserve the flavours of the valleys through their craft.



Slow Food wurde 1989 vom italienischen Journalisten Carlo Petrini im Piemont gegründet. Aus einer Protestbewegung gegen die zunehmende Vereinheitlichung unserer Esskultur entwickelte sich eine weltweite Initiative, die sich für Lebensmittel einsetzt, die gut, sauber und fair produziert werden. Slow Food engagiert sich für den Erhalt regionaler Spezialitäten, traditioneller Herstellungsweisen und der biologischen Vielfalt.

Die Basis der Bewegung bilden weltweit sogenannte Convivien – regionale Gemeinschaften von Mitgliedern, Produzent:innen, Köch:innen und engagierten Konsument:innen. Sie organisieren Veranstaltungen, fördern Lebensmittelhandwerk und machen regionale Esskultur sichtbar.

Im Kärntner Gailtal entstand daraus 2015 das Slow Food Convivium Alpe Adria, das von engagierten Persönlichkeiten der Region initiiert wurde, um

die kulinarische Vielfalt der Region zu stärken und Produzent:innen miteinander zu vernetzen. Zu den prägenden Initiatoren zählt Edelgreißler Herwig Ertl, der gemeinsam mit Mitstreiter:innen aus Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus die Idee von Slow Food in der Region weiterentwickelte.

Aus dieser starken regionalen Gemeinschaft entstanden zahlreiche Initiativen – darunter Presidi-Projekte, Bildungsprogramme und schließlich die Slow Food Travel Region Alpe Adria Kärnten, die heute international als Modell für genussvolles und bewusstes Reisen gilt. Die Slow Food Presidi sind ein zentraler Bestandteil der Slow Food Travel Region Alpe Adria Kärnten. Sie stehen für den Schutz besonderer regionaler Lebensmittel, für handwerkliche Herstellung und für das Wissen jener Genusshandwerker:innen, die diese Produkte seit Generationen pflegen und weiterentwickeln.





SLOW FOOD CONVIVIVUM ALPE ADRIA

A responsible approach to the future.

Slow Food was founded in 1989 by the Italian journalist Carlo Petrini in Piedmont. What began as a protest movement against the increasing standardisation of our food culture has developed into a global initiative that champions food that is good, clean and fairly produced. Slow Food is committed to preserving regional specialities, traditional production methods and biodiversity.

The movement is underpinned worldwide by so-called convivia – regional communities of members, producers, chefs and committed consumers. They organise events, promote artisanal food production and raise the profile of regional food culture.

In the Gailtal valley of Carinthia, this gave rise in 2015 to the Slow Food Convivium Alpe Adria, which was initiated by committed individuals from the region to strengthen the region's culinary diversity and connect producers with one another. Among the key initiators is delicatessen owner Herwig Ertl, who, together with colleagues from the agriculture, gastronomy and tourism sectors, further developed the Slow Food concept in the region.

This strong regional community has given rise to numerous initiatives – including Presidia projects, educational programmes and, ultimately, the Slow Food Travel Region Alpe Adria Carinthia, which is now internationally recognised as a model for enjoyable and mindful travel.



SLOW FOOD PRESIDI

Die Schätze unserer Region.

Presidi sind internationale Projekte der Slow Food Bewegung. Sie unterstützen Produzent:innen, die traditionelle Lebensmittel herstellen, alte Sorten bewahren und mit großer Sorgfalt und Verantwortung arbeiten. Ziel der weltweiten Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ist es, regionale Spezialitäten zu erhalten, nachhaltige Produktionsweisen zu fördern und das überlieferte Wissen rund um Anbau, Verarbeitung und Veredelung lebendig zu halten.

In der Slow Food Travel Region gehören dazu mehrere herausragende Beispiele regionaler Lebensmittelkultur. Das **Lesachtaler Brot** verbindet Getreideanbau, Mühlenhandwerk und bäuerliche Backtradition zu einem einzigartigen Gesamtsystem. Der **Gailtaler Almkäse g.U.** steht für die jahrhundertealte Almwirtschaft der Karnischen und Gailtaler Alpen, bei der aus silofreier Milch auf den Almen ein charaktvoller Käse entsteht. Auch die **Kletzenbirne**, eine alte Birnensorte des Alpen-Adria-Raumes, wird im Rahmen eines transnationalen Presidio-Projekts bewahrt und zu traditionellen Spezialitäten verarbeitet.

Die Presidi zeigen eindrucksvoll, wie eng guter Geschmack mit Herkunft, Kulturlandschaft und handwerklichem Wissen verbunden ist. Sie stärken die Arbeit der Genusshandwerker:innen der Region und tragen dazu bei, dass wertvolle Lebensmittel, alte Sorten und traditionelle Herstellungsweisen auch für kommende Generationen erhalten bleiben.



SLOW FOOD PRESIDIA

The treasures of our region.

Slow Food Presidia are international projects run by the Slow Food movement. They support producers who make traditional foods, preserve heritage varieties and work with great care and responsibility. The aim of the global Slow Food Foundation for Biodiversity is to preserve regional specialities, promote sustainable production methods and keep traditional knowledge of cultivation, processing and refinement alive.

*The Slow Food Travel Region includes several outstanding examples of regional food culture. **Lesachtaler bread** combines cereal cultivation, milling craftsmanship and rural baking traditions into a unique integrated system. **Gailtaler Almkäse PDO** represents the centuries-old alpine farming tradition of the Carnic and Gailtal Alps, where a distinctive cheese is produced from silage-free milk on the alpine pastures. The **Kletzenbirne**, an ancient pear variety from the Alps-Adriatic region, is also being preserved as part of a transnational Presidium project and processed into traditional specialities.*

The Presidia impressively demonstrate how closely good taste is linked to origin, cultural landscape and artisanal knowledge. They support the work of the region's artisan food producers and help ensure that valuable foods, heritage varieties and traditional production methods are preserved for future generations.

1. SLOW FOOD AKADEMIE DER ALPEN

Bildungsprogramme für eine nachhaltige, gesunde Ernährungs- und Esskultur.

Die 1. Slow Food Akademie der Alpen in der Slow Food Travel Region Alpe Adria Kärnten ist eine besondere Plattform für Wissen, Austausch und Inspiration rund um gute, saubere und faire Lebensmittel. Sie findet nicht an einem einzelnen Ort statt, sondern an vielen unterschiedlichen Schauplätzen der Region – bei Genusshandwerker:innen, in Betrieben, in Küchen, auf Bauernhöfen oder in Bildungseinrichtungen.

In Workshops, Vorträgen und praktischen Formaten wird Wissen über nachhaltige Landwirtschaft, handwerkliche Verarbeitung und bewusste Ernährung vermittelt. Ein wichtiger Teil der Akademie ist dabei die Einbindung der regionalen Bevölkerung und besonders der Schulen. Kinder, Jugendliche und Erwachsene sollen gleichermaßen verstehen, wo Lebensmittel herkommen und welchen Wert sie haben. So wird Genusswissen weitergegeben und eine lebendige Esskultur für kommende Generationen gestärkt.

1. SLOW FOOD ACADEMY OF THE ALPS

Educational programmes promoting a sustainable, healthy food and dining culture.

The 1st Slow Food Academy of the Alps in the Slow Food Travel Region Alpe Adria Carinthia is a unique platform for knowledge, exchange and inspiration centred on good, clean and fair food. It does not take place in a single location, but across many different venues throughout the region – at artisan producers, in businesses, in kitchens, on farms or in educational institutions.

Through workshops, talks and hands-on activities, knowledge about sustainable agriculture, artisanal processing and mindful eating is shared. An important part of the Academy is the involvement of the local community, particularly schools. Children, young people and adults alike should understand where food comes from and what value it holds. In this way, culinary knowledge is passed on and a vibrant food culture is strengthened for future generations.





VIELFALT BEGINNT BEI DER LANDSCHAFT

Die Region
Nassfeld-Pressegger See -
Lesachtal - Weissensee

Die Region Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal und Weissensee vereint auf engem Raum eine beeindruckende Vielfalt alpiner Lebensräume. Sanfte Almwiesen treffen auf schroffe Gipfel der Karnischen Alpen, Gailtaler Alpen und Lienzer Dolomiten, dazwischen liegen klare Seen und sonnige Täler.

Das Lesachtal gilt mit seinen verstreuten Bergbauernhöfen und kleinen Feldern als eine der ursprünglichsten Kulturlandschaften Europas und rühmt sich sogar der Auszeichnung „naturbelastetstes Tal Europas“.

Im Naturpark Weissensee spiegelt sich die Ruhe des höchstgelegenen Badesees der Alpen, während das Nassfeld mit seiner Grenzlage seit jeher kultureller Begegnungsraum zwischen Alpen und Adria ist. Diese Region ist geprägt von gelebter Tradition, bäuerlicher Arbeit und einer Landschaft, die durch Generationen behutsam gestaltet und selbstbewusst bewahrt wurde.





DIVERSITY STARTS WITH THE LANDSCAPE

The Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal and Weissensee region

The Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal and Weissensee region brings together an impressive variety of alpine habitats within a compact area. Gentle alpine meadows meet the rugged peaks of the Carnic Alps, Gailtal Alps and Lienz Dolomites, with clear lakes and sunny valleys in between.

With its scattered mountain farms and small fields, the Lesachtal is considered one of Europe's most unspoilt cultural landscapes and even boasts the title of 'Europe's most natural valley'.

In the Weissensee Nature Park, the tranquillity of the highest swimming lake in the Alps is reflected, whilst the Nassfeld, with its border location, has always been a cultural meeting place between the Alps and the Adriatic. This region is characterised by living tradition, farming life and a landscape that has been carefully shaped and confidently preserved over generations.







SLOW FOOD ERLEBNISSE

BROTBACKEN BEI BÄCKER- UND BÄUER:INNEN
BAKING BREAD WITH BAKERS AND FARMERS

GESUNDES AUS GÄRTEN, WÄLDERN UND ÄCKERN
HEALTHY PRODUCE FROM GARDENS, WOODS AND FIELDS

GENUSS FÜR ALLE SINNE
A TREAT FOR ALL THE SENSES

DER GUTE GESCHMACK VON BERGBAUERNMILCH
THE DELICIOUS TASTE OF MOUNTAIN FARM MILK

KOCHEN MIT SLOW FOOD KÖCH:INNEN
COOKING WITH SLOW FOOD CHEFS

ORTE DES GUTEN GESCHMACKS

PLACES OF GOOD AND FINE TASTE



1

2

← Osttirol

Maria Luggau

3

5

4

Liesing

9

↑ Drautal

Kötschach-Mauthen

11

12

St. Daniel

18

17

Dellach

19

LESACHTAL

Obergail

7

8



10



33

GAILTAL

Würmlacher Felder

15

Würmlach

14

Karnische Alpen



Slow Food® Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN



LESACHTALER KORN UND MÜHLEN

Im Lesachtal hat das Zusammenspiel von Korn, Mühlen und Brot eine jahrhundertealte Tradition. Auf den steilen Hängen wachsen robuste Getreidesorten wie Oberkärntner Winterroggen und Weizen der Sorte „Kärntner Früher“, angepasst an das alpine Klima.

Die besondere Bedeutung entstand auch durch die frühere Abgeschlossenheit des Tales, die die Selbstversorgung notwendig machte. Das Korn wird in den historischen, wasserbetriebenen Mühlen des „Tals der hundert Mühlen“ schonend zu Mehl vermahlen. Diese Mühlen sind bis heute Ausdruck einer lebendigen bäuerlichen Selbstversorgung.

Aus dem Mehl entsteht das charakteristische Lesachtaler Brot – ein Sauerteigbrot, dessen Herstellung als immaterielles UNESCO-Kulturerbe anerkannt ist.



LESACHTAL GRAIN AND MILLS

In the Lesach Valley, the interplay between grain, mills and bread has a centuries-old tradition. On the steep slopes grow hardy cereal varieties such as Upper Carinthian winter rye and the 'Kärntner Früher' wheat, adapted to the alpine climate.

This tradition gained particular significance due to the valley's former isolation, which made self-sufficiency a necessity. The grain is gently ground into flour in the historic, water-powered mills of the 'Valley of a Hundred Mills'. To this day, these mills remain a symbol of a vibrant rural self-sufficiency.

The flour is used to make the characteristic Lesachtal bread – a sourdough bread whose production is recognised as an intangible UNESCO cultural heritage.





BROTBACKEN BEI BÄCKER- UND BÄUER:INNEN

BAKING BREAD WITH BAKERS AND FARMERS

Beim Brotbacken bei Bäcker- und Bäuerinnen wird ein alltägliches Lebensmittel zum besonderen Erlebnis.

Vom Ansetzen des Sauerteigs bis zum Einschließen in den Ofen erleben Gäste Schritt für Schritt, wie aus regionalem Getreide echtes Brot, Landmaisbaguettes oder andere kreative Brotbackwaren entstehen. Dabei geht es nicht nur ums Mitmachen, sondern auch um das Verstehen von Handwerk, Zeit und Tradition – und um den unverwechselbaren Duft von frisch gebackenem Brot.

Baking bread with local bakers and farmers turns an everyday food into a special experience.



From preparing the sourdough to placing the loaves in the oven, guests experience step by step how regional grains are transformed into authentic bread, country corn baguettes or other creative baked goods.

It's not just about getting involved, but also about understanding the craft, the time and the tradition – and the unmistakable aroma of freshly baked bread.



MÜHLENVEREIN MARIA LUGGAU

Familie Luggger

9655 Maria Luggau 15

T +43 (0)4716 268 | E luggger.mario@aon.at

1



Der Mühlenverein Maria Luggau bewahrt das jahrhundertealte Wissen rund um das Mahlen von Getreide und macht es erlebbar. In den liebevoll erhaltenen, wasserbetriebenen Mühlen wird Korn noch heute schonend verarbeitet. Entlang des Mühlenwanderwegs lassen sich mehrere dieser historischen Mühlen entdecken. So wird sichtbar, wie eng Handwerk, bäuerliche Kultur und intakte Landschaft im Lesachtal miteinander verbunden sind.

The Maria Luggau Mill Association preserves centuries-old knowledge of grain milling and brings it to life. In the lovingly maintained, water-powered mills, grain is still gently processed to this day. Several of these historic mills can be explored along the Mill Trail. This demonstrates just how closely craftsmanship, rural culture and the unspoilt landscape of the Lesachtal valley are intertwined.



ALMWELLNESS-RESORT TUFFBAD

Familie Oberluggauer

9654 St. Lorenzen, Tuffbad 3

T +43 (0)4716 622 | E info@almwellness.com

www.almwellness.com

3



Im Almwelness-Resort Tuffbad wird Brotbacken zur genussvollen Entdeckungsreise. Mit Brotsommelière Anita tauchen Gäste in die Welt des Sauerteigs und der Aromen ein. Mit viel Wissen und Gespür vermittelt sie die Kunst des Brotbackens – vom Teig bis zum fertigen Laib. Dabei geht es nicht nur ums Handwerk, sondern auch um Geschmack, Herkunft und die Wertschätzung eines der ursprünglichsten Lebensmittel.

At the Almwelness Resort Tuffbad, bread-baking becomes a delightful journey of discovery. With bread sommelier Anita, guests are immersed in the world of sourdough and flavours. Drawing on her extensive knowledge and intuition, she teaches the art of bread-baking – from the dough to the finished loaf. It's not just about the craft, but also about taste, provenance and an appreciation for one of the most traditional foods.



BÄCKEREI STIEFLBÄCK

Thomas Matitz
9640 Kötschach-Mauthen, Kötschach 24
T +43 (0)4715 357 | E info@baeckerei-matitz.at
baeckerei-matitz.at



Die Bäckerei Stieflbäck in Kötschach-Mauthen steht für echtes Bäckerhandwerk und gelebte Tradition. Mit viel Erfahrung und Leidenschaft werden hier Brote und Gebäck aus regionalen Zutaten hergestellt. In den Backkursen gibt Bäckermeister Thomas Matitz Einblicke in sein Handwerk und zeigt, wie aus einfachen Zutaten mit Zeit und Können besondere Brote entstehen. Ein Ort, an dem Wissen weitergegeben und Genuss spürbar wird.

The Stieflbäck bakery in Kötschach-Mauthen embodies authentic baking craftsmanship and living tradition. Drawing on a wealth of experience and passion, the bakery produces bread and pastries using regional ingredients. In his baking courses, master baker Thomas Matitz offers insights into his craft and demonstrates how simple ingredients, combined with time and skill, can be transformed into exceptional breads. It is a place where knowledge is passed on and the joy of good food is truly felt.



VEREIN LESACHTALER BROT

Lesachtaler Brotbackhaus: 9653 Liesing 15
Kontakt via Obmann: Hans Unterguggenberger
T +43 (0)4716 283 | E joehrerhof@gmx.at
www.lesachtalerbrot.at



Der Verein Lesachtaler Brot bewahrt ein einzigartiges Stück alpiner Esskultur und gibt das Wissen rund um das traditionelle Sauerteigbrot aktiv weiter. Beim Kurs „Brotbacken im Holzofen“ im Lesachtaler Brotbackhaus in Liesing tauchen Gäste tief in dieses Handwerk ein: Vom Ansetzen des Teigs bis zum Backen im Holzofen wird jeder Schritt nachvollziehbar. Dabei entsteht nicht nur aromatisches Brot, sondern auch ein Verständnis für Zeit, Geduld und die Qualität regionaler Zutaten.

The Lesachtaler Brot association preserves a unique aspect of Alpine culinary culture and actively passes on knowledge about traditional sourdough bread. On the 'Bread Baking in a Wood-Fired Oven' course at the Lesachtaler Brot bakery in Liesing, guests immerse themselves deeply in this craft: from preparing the dough to baking in the wood-fired oven, every step is clearly explained. The result is not only aromatic bread, but also an appreciation for time, patience and the quality of regional ingredients.



DER STANDORT UND DIE METHODE MACHEN DEN UNTERSCHIED

Der Standort und die Produktionsmethoden prägen maßgeblich die Qualität von Lebensmitteln. Bodenbeschaffenheit, Klima, Höhenlage und Sonneneinstrahlung beeinflussen den Gehalt an Mikronährstoffen ebenso wie die Entwicklung von Aromen und sekundären Pflanzenstoffen. Pflanzen, die langsam wachsen und optimal an ihre Umgebung angepasst sind, weisen oft eine höhere Nährstoffdichte auf.

Ebenso entscheidend ist die Art der Bewirtschaftung: Schonende Landwirtschaft, gesunde Böden und handwerkliche Verarbeitung tragen dazu bei, wertvolle Inhaltsstoffe zu erhalten. Zeit für Reifung und natürliche Prozesse fördern Qualität und Bekömmlichkeit – und machen den Unterschied im Geschmack spürbar.



IT'S ALL DOWN TO THE LOCATION AND THE METHOD

The location and production methods have a significant impact on the quality of food. Soil conditions, climate, altitude and sunlight influence the content of micronutrients as well as the development of flavours and phytochemicals. Plants that grow slowly and are optimally adapted to their environment often have a higher nutrient density.

The type of cultivation is equally crucial: sustainable farming practices, healthy soils and artisanal processing help to preserve valuable nutrients. Allowing time for ripening and natural processes enhances quality and digestibility – and makes a noticeable difference to the taste.





GESUNDES AUS GÄRTEN, WÄLDERN UND ÄCKERN

HEALTHY PRODUCE FROM GARDENS, WOODS AND FIELDS

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 natürlicher und naturbelassener Lebensmittel oder altüberlieferter Heilmethoden und Wirkungen erfahren.

Begib dich auf die Spuren traditioneller „Superfoods“ im Alpenraum.



Feel the earth beneath your feet, rub corn cobs, pick berries and harvest herbs – gather the precious fruits of fields, bushes and mountain meadows with your own hands, and savour the health benefits of our food. Join in and learn more about the power of natural and unprocessed foods, or traditional healing methods and their effects.

Follow in the footsteps of traditional “superfoods” in the Alpine region.



LESACHTALER KRÄUTERHÄUSL

Klara Obernosterer
9654 St. Lorenzen 71
T +43 (0)650 5558369 | E klara.obernosterer@gmx.at
www.wildkraut-lesachtal.at



Im Lesachtaler Kräuterhäusl widmet sich Klara Obernosterer mit großer Leidenschaft der Welt der Wild- und Gartenkräuter. Aus handverlesenen Pflanzen entstehen Tees, Salze, Sirupe und Naturprodukte, die das Wissen traditioneller Kräuterkunde bewahren. In Workshops gibt sie die Kräuterpädagogin ihr Wissen weiter und zeigt, wie vielfältig die Schätze der umliegenden Kulturlandschaft genutzt werden können.

At the Lesachtaler Kräuterhäusl, Klara Obernosterer is passionately dedicated to the world of wild and garden herbs. She uses hand-picked plants to create teas, salts, syrups and natural products that preserve the knowledge of traditional herbalism. In her workshops, the herbalist shares her expertise and demonstrates the many ways in which the treasures of the surrounding cultural landscape can be utilised.



KARNISCHE GEBIRGSARONIA

Ingrid Toulali
9640 Kötschach-Mauthen, Wümlach 5
T +49 (0)766 1265252 | E ingrid.toulali@outlook.de
www.hollaronia.at



Die Karnische Gebirgsaronia steht für besondere Qualität aus dem Gailtal. Auf sonnigen Standorten reifen die Aroniabeeren zu aromatischen Früchten mit hohem Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen. Mit viel Sorgfalt werden sie zu Säften, Sirupen und weiteren Spezialitäten verarbeitet. Die Produkte verbinden traditionelle Handarbeit mit innovativen Ideen und zeigen, wie aus einer robusten Beere echte Genussprodukte entstehen.

The Carnic Mountain Aronia is synonymous with exceptional quality from the Gailtal valley. In sunny locations, the aronia berries ripen into aromatic fruits rich in valuable nutrients. They are carefully processed into juices, syrups and other specialities. The products combine traditional craftsmanship with innovative ideas, demonstrating how a hardy berry can be transformed into truly delicious products.



GAILTALER WEISSER LANDMAIS

Biobauernhof Familie Brandstätter
9640 Kötschach-Mauthen, Wümlach 37
T +43 (0)670 509516 | E info@landmais.com
www.landmais.com

15



Der Gailtaler Weiße Landmais ist eine alte, regionale Maissorte mit langer Tradition. Auf den Feldern des Gailtals wächst er unter besonderen klimatischen Bedingungen heran und wird sorgfältig kultiviert. Schonend vermahlen entsteht daraus ein feines biologisches Mehl, das die Grundlage für Polenta, Brot und Mehlspeisen bildet. Sein charakteristischer Geschmack und die handwerkliche Verarbeitung machen ihn zu einem wertvollen, völlig glutenfreien Bestandteil der regionalen Esskultur.

Gailtal White Landmais is an old, regional variety of maize with a long tradition. It grows in the fields of the Gailtal valley under specific climatic conditions and is carefully cultivated. Gently milled, it produces a fine organic flour that forms the basis for polenta, bread and pastries. Its distinctive flavour and artisanal processing make it a valuable, completely gluten-free component of the regional culinary culture.



BAUERNHOF ZERZA-BAUER

Heimo Oberrauner
9632 Kirchbach, Treßdorf 11
T +43 (0)699 12387791 | E zerza-bauer@gmx.at

21



Beim Zerza-Bauer im Gailtal dreht sich alles um die Vielfalt der Kartoffel. Mit großer Leidenschaft widmet sich der Betrieb dem Anbau alter und besonderer Sorten, die sich durch unterschiedliche Farben, Formen und Geschmäcker auszeichnen. Gemeinsam mit Bäcker Matitz wird köstliches Kartoffelbrot gebacken. So entsteht ein authentisches Erlebnis, das Landwirtschaft, Handwerk und Genuss unmittelbar verbindet.

At the Zerza farm in the Gailtal valley, everything revolves around the diversity of the potato. The farm is passionately dedicated to growing heritage and speciality varieties, which are distinguished by their different colours, shapes and flavours. Together with baker Matitz, they bake delicious potato bread. The result is an authentic experience that directly combines agriculture, craftsmanship and culinary delight.





HEPILODGE

Helene und Josef Klingsberger
9653 Liesing, Obergail 10
T +43 (0)699 17220374 | E office@hepilodge.at
www.hepilodge.at



In der Hepilodge bei Helene und Pepi in Obergail dreht sich alles um die vielseitige Hanfpflanze. Bei der Obergailer Hanfkulinarik wird gezeigt, wie Hanf als regionaler Rohstoff in der Küche eingesetzt werden kann – von herzhaft bis süß. Mit viel Kreativität entstehen besondere Gerichte, die Geschmack und Nährwert verbinden. Gäste erfahren dabei Wissenswertes über Anbau, Verarbeitung und die kulinarischen Möglichkeiten einer alten Kulturpflanze.

At the Hepilodge, run by Helene and Pepi in Obergail, everything revolves around the versatile hemp plant. The Obergail hemp culinary experience demonstrates how hemp can be used as a regional ingredient in the kitchen – from savoury to sweet. With plenty of creativity, unique dishes are created that combine flavour and nutritional value. Guests learn interesting facts about the cultivation, processing and culinary possibilities of this ancient crop.



BIENENHIRTE HANS HERMANN

Bioimkerei Hans Hermann
9620 Hermagor, Untermöschach 8
T +43 (0)664 4130081 | E hans@bienenhirte.at



Bei Hans Hermann dreht sich alles um die faszinierende Welt der Bienen. Als erfahrener Bio-Imker gibt er Einblicke in das Leben der Carnica-Bienen und die Entstehung von hochwertigem Berghonig. Mit viel Wissen und Begeisterung zeigt er, wie eng Natur, Handwerk und Geduld miteinander verbunden sind. Besucher erleben hautnah, wie aus dem Zusammenspiel tausender Bienen einzigartige Naturprodukte entsteht.

For Hans Hermann, everything revolves around the fascinating world of bees. As an experienced organic beekeeper, he offers insights into the life of Carnica bees and the production of high-quality mountain honey. With a wealth of knowledge and enthusiasm, he demonstrates how closely nature, craftsmanship and patience are intertwined. Visitors experience first-hand how the interplay of thousands of bees gives rise to several natural products.



GENUSS FÜR ALLE SINNE A TREAT FOR ALL THE SENSES

Genuss zeigt sich hier in seiner ganzen Vielfalt – mit allen Sinnen erlebbar. Ob würziges Fleisch aus dem Lesachtal, feine Alpe-Adria Spezialitäten beim Edelgreißler, handwerklich gebranntes Bier oder der charaktervolle Gailtaler Speck: Hinter jedem Produkt stehen Menschen, die mit Leidenschaft und Sorgfalt arbeiten. Zugleich geht es immer auch um Geschmacksschulung – um bewusstes Wahrnehmen, Verstehen und Vergleichen. Eine genüssliche Symbiose aus Geschmack, Herkunft und Handwerk der Region.



Here, culinary delight is revealed in all its diversity – an experience for all the senses. Whether it's spicy meat from the Lesachtal valley, fine Alpe-Adria specialities from the delicatessen, craft-brewed beer or the distinctive Gailtaler bacon: behind every product are people who work with passion and care. At the same time, it is always about refining one's palate – about conscious perception, understanding and comparison. A delightful symbiosis of flavour, provenance and craftsmanship from the region.



LESACHTALER FLEISCH

Metzgerei Markus Salcher
9654 St. Lorenzen 42
T +43 (0)4716 227 | E info@lesachtaler-fleisch.at
www.lesachtaler-fleisch.at



Bei Markus Salcher im Lesachtal steht Fleisch für Qualität, Herkunft und Respekt vor dem Tier. Als Biobauer und Metzger verbindet er artgerechte Tierhaltung mit handwerklicher Verarbeitung. Mit viel Sorgfalt entstehen Fleisch- und Wurstprodukte, die den Charakter der Region widerspiegeln. In seinen Workshops vermittelt er Wissen über Verarbeitung, Zubereitung und bewussten Fleischkonsum – ehrlich, nachvollziehbar und mit viel Gespür für guten Geschmack.

For Markus Salcher in the Lesachtal valley, meat stands for quality, provenance and respect for the animal. As an organic farmer and butcher, he combines animal welfare with traditional craftsmanship. With great care, he produces meat and sausage products that reflect the character of the region. In his workshops, he shares his knowledge of processing, preparation and mindful meat consumption – honestly, transparently and with a keen sense of good taste.



EDELGREISSLER HERWIG ERTL

Herwig Ertl
9640 Kötschach-Mauthen, Kötschach 19
T +43 (0)650 5540080 | E ertl@herwig-ertl.at
www.herwig-ertl.at



Beim Edelgreißler Herwig Ertl wird Einkaufen zum genussvollen Erlebnis. Mit viel Gespür für Qualität und Regionalität präsentiert er eine feine Auswahl besonderer Lebensmittel aus der Region und darüber hinaus. Dabei geht es nicht nur ums Probieren, sondern auch um das Verstehen von Geschmack. In seinen Verkostungen vermittelt er Wissen, schärft die Sinne und zeigt, wie vielfältig und überraschend gute Produkte sein können.

At Herwig Ertl's delicatessen, shopping becomes a delightful experience. With a keen eye for quality and regional produce, he presents a fine selection of speciality foods from the region and beyond. It's not just about tasting, but also about understanding flavour. Through his tastings, he shares his knowledge, sharpens the senses and demonstrates just how diverse and surprisingly good these products can be.



BIERMANUFAKTUR LONCIUM

Klaus Feistritzer

9640 Kötschach-Mauthen, Mauthen 60

T +43 (0) 664 88941055 | E bier@loncium.at

www.loncium.at

13



In der Biermanufaktur Loncium wird Bier mit Leidenschaft und handwerklichem Anspruch gebraut. Nach den Prinzipien des Slow Brewing entstehen hier charaktervolle Biere, die Zeit, Sorgfalt und hochwertige Zutaten vereinen. Regionale Rohstoffe und schonende Herstellungsverfahren prägen den Geschmack. Besucher erhalten Einblicke in den Brauprozess und erleben, wie aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe besondere Genussmomente entstehen.

At the Loncium Brewery, beer is brewed with passion and a commitment to craftsmanship. Following the principles of slow brewing, the brewery produces characterful beers that combine time, care and high-quality ingredients. Regional raw materials and gentle brewing methods define the flavour. Visitors gain an insight into the brewing process and experience how water, malt, hops and yeast are transformed into moments of pure enjoyment.



HOTEL SCHLOSS LERCHENHOF

Familie Steinwender

9620 Hermagor, Untermöschach 8

T +43 (0)4282 2100 | E info@lerchenhof.at

www.lerchenhof.at

25



Im Hotel Schloss Lerchenhof wird der Gailtaler Speck g.g.A. in vielfältigen Varianten mit großer Sorgfalt hergestellt. Entscheidend ist dabei vor allem eines: Zeit. In der hauseigenen Selcherei reifen die Stücke langsam und entwickeln so ihr unverwechselbares Aroma. Besucher erleben, wie Geduld, Erfahrung und Handwerk zusammenwirken, um aus bestem Fleisch eine besondere regionale Spezialität entstehen zu lassen.

At the Hotel Schloss Lerchenhof, Gailtal bacon (PGI) is produced with great care in a variety of forms. One thing is crucial above all else: time. In the hotel's own smokehouse, the pieces mature slowly, developing their distinctive flavour. Visitors can see how patience, experience and craftsmanship come together to transform the finest meat into a special regional delicacy.



ERHALT UND PFLEGE ALPINER KULTURLANDSCHAFT

Die Almwirtschaft ist ein zentraler Bestandteil der alpinen Kulturlandschaft und prägt diese seit Jahrhunderten. Durch die extensive Beweidung bleiben Almen offen, artenreich und vielfältig – eine wichtige Voraussetzung für eine hohe Biodiversität mit zahlreichen Pflanzen- und Tierarten. Ohne diese Form der Bewirtschaftung würden viele Flächen verbuschen oder verwalden und wertvolle Lebensräume verloren gehen.

Gleichzeitig sichert die Almwirtschaft traditionelle Nutzungsformen und das Wissen der Bäuerinnen und Bauern. Darüber hinaus sind Almen bedeutende Freiräume für Erholung und Bewegung. Sie verbinden landwirtschaftliche Nutzung mit Naturerlebnis und machen die Alpen als Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsraum gleichermaßen erfahrbar.

PRESERVATION AND MAINTENANCE OF THE ALPINE CULTURAL LANDSCAPE

Alpine farming is a central component of the Alpine cultural landscape and has shaped it for centuries. Extensive grazing keeps alpine pastures open, rich in species and diverse – a key prerequisite for high biodiversity, supporting numerous plant and animal species. Without this form of management, many areas would become overgrown with scrub or forest, and valuable habitats would be lost. At the same time, alpine farming preserves traditional land-use practices and the knowledge of farmers. Furthermore, alpine pastures are important open spaces for recreation and exercise. They combine agricultural use with the experience of nature and allow people to experience the Alps as a living, economic and recreational space in equal measure.





DER GUTE GESCHMACK VON BERGBAUERNMILCH THE DELICIOUS TASTE OF MOUNTAIN FARM MILK

Milch von Kühen, Schafen und Ziegen, die auf gepflegten Wiesen und Almen weiden, ist das flüssige Gold der Biobergbauern der Region. Beim Selbermachen von Käse oder beim Verkosten vielfältiger Rohmilchkäsesorten und fruchtiger Bauernesspezialitäten wird diese Qualität unmittelbar erlebbar. Entlang der Milchstraße am Karnischen Höhenweg öffnet sich ein authentischer Einblick in die Welt der Almwirtschaft – im Kontext des Gailtaler Almkäse g.U., von der Weide bis zum fertigen Produkt.



Milk from cows, sheep and goats grazing on well-tended meadows and alpine pastures is the liquid gold of the region's organic mountain farmers. You can experience this quality first-hand when making your own cheese or tasting a variety of raw-milk cheeses and fruity farmhouse specialities. Along the Milky Way on the Carnic High Trail, an authentic insight into the world of alpine farming unfolds – in the context of Gailtal Almkäse PDO, from the pasture to the finished product.



BIOBERGBAUERNHOF EDERHIAS

Familie Guist

9653 Liesing, Obergail 17

T +43 (0)4716 292 | E ederhias@aon.at

www.ederhias.at



JÖRGISHOF

Familie Unterweger

9653 Liesing, Tschelttsch 5

T +43 (0)650 5801384 | E joergishof@aon.at

www.joergishof.info



Bei Familie Guist steht die Bio-Wiesenmilch im Mittelpunkt – gewonnen von Kühen, die auf artenreichen Bergwiesen grasen. Diese natürliche Fütterung verleiht der Milch ihren besonderen Geschmack und ihre hohe Qualität an Inhaltsstoffen. Mit viel Sorgfalt wird sie am Hof verarbeitet und erlebbar gemacht. Besucher erhalten Einblicke in die Berglandwirtschaft und erfahren, wie eng Tierwohl, Landschaft und Lebensmittelqualität miteinander verbunden sind.

For the Guist family, organic meadow milk is at the heart of everything they do – sourced from cows that graze on species-rich mountain meadows. This natural diet gives the milk its distinctive flavour and high nutritional quality. It is processed with great care on the farm and brought to life for visitors. Visitors gain an insight into mountain farming and learn how closely animal welfare, the landscape and food quality are intertwined.

Am Jörgishof im Lesachtal wird Slow Food spürbar: Hier lebt Familie Unterweger eine Landwirtschaft im Einklang mit der alpinen Kulturlandschaft. Aus frischer Bio-Rohmilch entstehen mit viel Sorgfalt und handwerklichem Können feine Käsespezialitäten. Gäste sind eingeladen, den Hof kennenzulernen, zu verkosten und den Weg von der Milch zum Käse mitzuerleben – ehrlich, ursprünglich und voller Geschmack.

At Jörgishof in the Lesachtal Valley, Slow Food comes to life: here, the Unterweger family practices farming in harmony with the alpine cultural landscape. Using fresh organic raw milk, they craft exquisite cheese specialties with great care and artisanal skill. Guests are invited to explore the farm, sample the cheeses, and witness the journey from milk to cheese—honest, authentic, and full of flavor.



LISSIS KUHLES BAUERNEIS

Elisabeth Neuwirth
 9634 Gundersheim, Goderschach 3
 T +43 (0)664 73860597 | E info@kuhles-eis.at
 www.kuhles-eis.at



Bei Lissis kuhlem Bauerneis wird aus frischer Milch und natürlichen Zutaten ein besonderer Genuss. Mit viel Kreativität entstehen Eissorten, die den Geschmack der Region widerspiegeln – oft verfeinert mit Früchten und Kräutern aus dem eigenen Garten. In der Herstellung wird großer Wert auf Qualität und Handarbeit gelegt. So wird aus einfachen Zutaten ein Eis, das durch Frische, Natürlichkeit und authentischen Geschmack überzeugt.

Lissi's farm-fresh ice cream turns fresh milk and natural ingredients into a special treat. With plenty of creativity, she crafts ice cream flavours that reflect the taste of the region – often enhanced with fruit and herbs from her own garden. Great importance is placed on quality and craftsmanship in the production process. The result is an ice cream made from simple ingredients that impresses with its freshness, naturalness and authentic flavour.



BIOHOF ECHT KRASS

Leopold Feichtinger & Ulrike Petschar
 9620 Hermagor, Kraß 2
 T +43 (0)699 10778746 | E hof@echtkrass.at
 www.echtkrass.at



Am Biohof Echt Kraß von Leopold und Ulrike steht die Schafmilch im Mittelpunkt: Mit viel Fingerspitzengefühl entstehen daraus feine Joghurts, Frischkäse und charaktervolle Spezialitäten. Die Tiere leben artgerecht, die Verarbeitung erfolgt direkt am Hof – transparent und handwerklich geprägt. Ergänzt wird das Sortiment durch Streuobst und vor allem der Kletzenbirne, eine alte, aromatische Sorte, die als Slow Food Presidio die kulinarische Vielfalt der Region bewahrt.

At Leopold and Ulrike's organic farm, Echt Kraß, sheep's milk takes centre stage: with great care and skill, it is transformed into fine yoghurts, cream cheese and distinctive specialities. The animals are kept in a species-appropriate manner, and processing takes place directly on the farm – transparently and with a focus on traditional craftsmanship. The range is complemented by orchard fruit and, above all, the Kletzenbirne, an old, aromatic variety which, as a Slow Food Presidium, preserves the region's culinary diversity.





DER BIO-KÄSEHOF DABERER

Valentin Daberer

9635 Dellach im Gailtal, Stollwitz 3

T +43 (0)664 4145669 | E valentindaberer@gmail.com

derbiokaesehof.at

19



Am Biokäsehof von Valentin Daberer im Gailtal entsteht aus bester Bio-Heumilch feinsten Rohmilchkäse mit Charakter. Mit viel Gespür für Handwerk und Reifung entwickelt jeder Laib im Gewölbekeller sein eigenes Aroma – geprägt von Zeit, Sorgfalt und der besonderen Kulturlandschaft der Region. Wer hier zu Gast ist, taucht ein in die Welt des Käsemachens, verkostet Vielfalt und erlebt, wie aus Milch echte Genusskultur wird.

At Valentin Daberer's organic cheese farm in the Gailtal valley, the finest raw-milk cheeses full of character are crafted from the best organic hay-fed milk. With a keen sense of craftsmanship and maturation, each wheel develops its own unique flavour in the vaulted cellar – shaped by time, care and the region's distinctive cultural landscape. Visitors here are immersed in the world of cheese-making, sample a variety of cheeses and experience how milk is transformed into a true culture of indulgence.





GAILTALER ALMKÄSE g.U.

Obfrau: Elisabeth Buchacher

T +43 (0)650 3910520 | E office.gailtaleralmkaese@gmail.com

Alle Infos, Almen und Verkaufsstellen: www.gailtaler-almkaese.at

34



Der Gailtaler Almkäse g.U. ist Ausdruck gelebter Almwirtschaft und regionaler Identität. Die Milch stammt ausschließlich von Kühen, die mindestens 90 Tage im Jahr auf den 13 Almen der Karnischen und Gailtaler Alpen weiden. Dort entsteht aus silofreier Rohmilch ein charakturvoller Käse mit würzigem Aroma. Als Slow Food Presidio steht er für handwerkliche Herstellung, Qualität und den Erhalt der alpinen Kulturlandschaft.

Gailtaler Almkäse PDO is a testament to active alpine farming and regional identity. The milk comes exclusively from cows that graze for at least 90 days a year on the 13 alpine pastures of the Carnic and Gailtal Alps. There, silage-free raw milk is transformed into a distinctive cheese with a spicy aroma. As part of a Slow Food Presidium, it stands for artisanal production, quality and the preservation of the alpine cultural landscape.



NICHTS NEUES, ABER VOLL IM TREND.

Die Zubereitungsmethoden haben großen Einfluss auf die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln. Gerade traditionelle Techniken wie Fermentieren, Trocknen, Einlegen oder langsames Garen tragen dazu bei, wertvolle Nährstoffe zu erhalten oder sogar besser verfügbar zu machen. Durch natürliche Prozesse entstehen zusätzliche Vitamine, Enzyme und Aromen, während gleichzeitig die Bekömmlichkeit steigt.

Alte Methoden setzen auf Zeit, Erfahrung und schonende Verarbeitung statt auf hohe Temperaturen oder schnelle industrielle Abläufe. So bleiben Mikronährstoffe weitgehend erhalten, und Lebensmittel entwickeln ihre volle geschmackliche und ernährungsphysiologische Qualität – ein Wissen, das heute wieder an Bedeutung gewinnt.



NOTHING NEW, BUT VERY MUCH IN VOGUE

Preparation methods have a significant impact on the nutritional content of food. Traditional techniques in particular – such as fermentation, drying, pickling or slow cooking – help to preserve valuable nutrients or even make them more readily available. Natural processes create additional vitamins, enzymes and flavours, whilst at the same time improving digestibility. Traditional methods rely on time, experience and gentle processing rather than high temperatures or rapid industrial processes. This ensures that micronutrients are largely preserved, and foods develop their full flavour and nutritional quality – a body of knowledge that is regaining importance today.





KOCHEN MIT SLOW FOOD KÖCH:INNEN

COOKING WITH SLOW FOOD CHEFS

Kochen mit Slow Food Köch:innen bedeutet, den Ursprung guter Zutaten neu zu entdecken und ihre Qualität in den Mittelpunkt zu stellen. Mit Gespür für Geschmack, Saisonalität und Handwerk entstehen Gerichte, die einfach und zugleich raffiniert sind. Dabei geht es nicht nur ums Nachkochen, sondern um das Verstehen von Lebensmitteln – von ihrer Herkunft bis zur richtigen Zubereitung. Gemeinsam wird gekocht und verkostet. So entsteht ein Austausch, der Wissen vermittelt, die Sinne schärft und zeigt, wie aus regionalen Produkten echter Genuss entsteht, was auch Auszeichnungen in Restaurantsguides mehrfach bestätigen.



Cooking with Slow Food chefs means rediscovering the origins of good ingredients and placing their quality at the heart of the experience. With a keen sense of flavour, seasonality and craftsmanship, dishes are created that are both simple and sophisticated. It is not just about recreating recipes, but about understanding food – from its origins to the correct preparation. We cook and taste together. This fosters an exchange that imparts knowledge, sharpens the senses and demonstrates how regional produce can be transformed into genuine culinary delight – a fact repeatedly confirmed by accolades in restaurant guides.



GUGGENBERGERHOF

Tanja Guggenberger
 9655 Maria Luggau, Rauth 4
 T +43 (0)664 4207377 | E tanja_guggenbergerhof@gmx.at
 www.guggenbergerhof.at



Am Guggenbergerhof wird die Osttirol-Kärntnerische Grenzküche authentisch erlebbar. Hier verschmelzen alpine Traditionen beider Regionen zu einer bodenständigen, geschmackvollen Küche. Verarbeitet werden saisonale, regionale Zutaten – oft direkt vom eigenen Hof oder aus der Umgebung. In gemeinsamer Zubereitung und Verkostung entdecken Gäste typische Gerichte und erfahren, wie stark Landschaft, Geschichte und bäuerliches Leben den Charakter dieser besonderen Küche prägen.

At the Guggenbergerhof, you can experience the authentic cuisine of the East Tyrolean-Carinthian border region. Here, the Alpine traditions of both regions blend to create a down-to-earth, flavourful cuisine. The dishes are made using seasonal, regional ingredients – often sourced directly from the farm itself or from the surrounding area. Through joint preparation and tasting, guests discover typical dishes and learn how strongly the landscape, history and rural life shape the character of this special cuisine.



PEINTNERHOF

Andrea Unterguggenberger & Dr. Georg Lexer
 9653 Liesing, Niedergail 3
 T +43 (0)650 4111802 | E peintnerhof@auszeithof.com
 www.peintnerhof.at



Am Peintnerhof im Lesachtal wird gelebte Landwirtschaft mit genussvoller Wissensvermittlung verbunden. Hier entstehen aus eigenen Rohstoffen hochwertige Lebensmittel – vom Getreide bis zum Brot. In Workshops erleben Gäste, wie eng Ernährung, Gesundheit und Handwerk zusammenhängen. Mit viel Erfahrung und Leidenschaft wird gezeigt, wie aus einfachen Zutaten durch Zeit und Können wertvolle Lebensmittel entstehen.

At the Peintnerhof in the Lesachtal valley, active farming is combined with an engaging approach to sharing knowledge. Here, high-quality food is produced using the farm's own ingredients – from grain to bread. In workshops, guests discover the close links between nutrition, health and craftsmanship. Drawing on a wealth of experience and passion, the team demonstrates how simple ingredients are transformed into valuable food through time and skill.



GASTHOF GRÜNWALD

Ingeborg & Gudrun Daberer
 9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 17
 T +43 (0)4718-677 | E info@gasthof-gruenwald.at
 www.gruenwald.dellach.at



Der Gasthof Grünwald in St. Daniel ist ein Ort, an dem traditionelle Kärntner Küche lebendig bleibt. Hier wird mit viel Gespür für regionale Produkte und handwerkliche Zubereitung gekocht – oft inspiriert von alten Rezepten, die behutsam weiterentwickelt werden. Besonders erlebbar wird dies bei den Slow Food Travel-Erlebnissen wie dem „Nudlkrendeln“, bei dem Gäste selbst Hand anlegen und die Kunst der Kärntner Nudel entdecken. So verbindet der Gasthof Genuss, Wissen und echte Begegnung mit der regionalen Esskultur.

Gasthof Grünwald in St. Daniel is a place where traditional Carinthian cuisine is kept alive. Here, the cooking is done with a keen eye for regional produce and artisanal preparation – often inspired by old recipes that are carefully refined. This is particularly evident in the Slow Food Travel experiences such as 'Nudlkrendeln', where guests get hands-on and discover the art of Carinthian pasta-making. In this way, the inn combines enjoyment, knowledge and genuine encounters with the region's culinary culture.



DER DABERER. DAS BIOHOTEL

Marianne & Christian Daberer
 9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32
 T +43 (0)4718 590 | E info@biohotel-daberer.at
 www.biohotel-daberer.at



Der Daberer in St. Daniel ist Inbegriff gelebter Nachhaltigkeit. Als Pionier des biologischen Tourismus setzt der Betrieb konsequent auf regionale, saisonale Zutaten und enge Zusammenarbeit mit Genusshandwerker:innen. In Kochkursen wird dieses Wissen greifbar: Gäste lernen, wie aus einfachen, hochwertigen Produkten geschmackvolle Gerichte entstehen. Dabei geht es nicht nur ums Kochen, sondern um ein tieferes Verständnis für Lebensmittel, ihre Herkunft und den achtsamen Umgang damit.

The Daberer in St. Daniel is the epitome of sustainability in action. As a pioneer of organic tourism, the establishment consistently focuses on regional, seasonal ingredients and close collaboration with artisan producers. This knowledge comes to life in cooking classes: guests learn how simple, high-quality ingredients can be transformed into delicious dishes. It's not just about cooking, but about gaining a deeper understanding of food, its origins and how to treat it with care.



GASTHOF BÄRENWIRT

Claudia & Manuel Ressi
 9620 Hermagor, Hauptstraße 17
 T +43 (0)4282 2052 | E mail@baerenwirt.info
 www.baerenwirt-hermagor.at



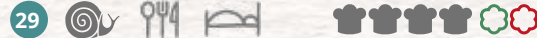
Der Gasthof Bärenwirt in Hermagor, geführt von Manuel und Claudia Ressi, vereint regionale Verwurzelung mit internationaler Erfahrung. Manuel sammelte in renommierten Küchen sein Handwerk, bevor er in die Heimat zurückkehrte und dem Bärenwirt eine klare kulinarische Handschrift gab. Seine Küche verbindet alpine Tradition mit kreativen Impulsen. In Kochkursen teilt er dieses Wissen praxisnah – vom bewussten Umgang mit Produkten bis zur feinen Zubereitung, immer im Sinne der Slow Food Philosophie.

The Gasthof Bärenwirt in Hermagor, run by Manuel and Claudia Ressi, combines a deep-rooted connection to the region with international experience. Manuel honed his craft in renowned kitchens before returning to his homeland and giving the Bärenwirt a distinct culinary signature. His cuisine blends Alpine tradition with creative flair. In cooking classes, he shares this knowledge in a practical way – from the mindful use of ingredients to refined preparation, always in keeping with the Slow Food philosophy.



GENIESSERHOTEL „DIE FORELLE“

Hannes & Monika Müller
 9762 Weissensee, Techendorf 80
 T +43 (0)4713 2356 | E info@dieforelle.at
 www.dieforelle.at



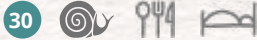
Das Genießerhotel „Die Forelle“ am Weissensee steht für eine feinsinnige Küche, die eng mit der Region verbunden ist. Gastgeber und Küchenchef Hannes Müller, Koch des Jahres 2025, prägt das Haus mit seiner klaren, produktfokussierten Handschrift. Im Mittelpunkt stehen Fische aus dem Weissensee und Zutaten von regionalen Genusshandwerker:innen. So entstehen Gerichte, die die alpine Kulturlandschaft schmeckbar machen – puristisch, präzise und voller Tiefe.

The gourmet hotel “Die Forelle” on Lake Weissensee is renowned for its refined cuisine, which is deeply rooted in the region. Host and head chef Hannes Müller, Chef of the Year 2025, shapes the establishment with his clear, ingredient-focused style. The focus is on fish from Lake Weissensee and ingredients sourced from regional artisan producers. The result is dishes that bring the Alpine cultural landscape to life on the palate – purist, precise and full of depth.



HOTEL ARLBERGERHOF VITAL

Familie Schwarzenbacher
9762 Weissensee, Gatschach 47
T +43 (0)4718-677 | E info@arlbergerhof.at
www.arlbergerhof.at



Der Arlbergerhof Vital am Weissensee, geführt von der Familie Schwarzenbacher, verbindet herzliche Gastlichkeit mit regional verwurzelter Küche. Besonderes Augenmerk liegt auf der Verarbeitung von Wild aus den umliegenden Wäldern des Weissensees. Mit Respekt vor dem Produkt und viel handwerklichem Können entstehen daraus fein abgestimmte Gerichte – von klassischen Zubereitungen bis zu modernen Interpretationen. So wird die Qualität des Wildes in seiner ganzen Tiefe und Ursprünglichkeit erlebbar.

The Arlbergerhof Vital on Lake Weissensee, run by the Schwarzenbacher family, combines warm hospitality with cuisine rooted in the local region. Particular attention is paid to the preparation of game from the forests surrounding Lake Weissensee. With respect for the product and a great deal of culinary skill, this results in finely balanced dishes – ranging from classic preparations to modern interpretations. In this way, the quality of the game can be experienced in all its depth and authenticity.



HOTEL „ZUM WEISSENSEE“

Familie Koch
9762 Weissensee, Gatschach 3
T +43 (0)4718 590 | E info@zumweissensee.at
www.zumweissensee.at



Das Hotel zum Weissensee verbindet genussvolle Gastlichkeit mit echter Handwerkskunst. Küchenchef, Konditor- und Bäckermeister Franziskus vereint in seiner Küche gleich mehrere Disziplinen: Vom Brot bis zum Dessert entsteht vieles im Haus selbst. Mit großer Sorgfalt verarbeitet er regionale Zutaten zu feinen Gerichten und süßen Kreationen. Seine Handschrift steht für Präzision, Kreativität und ein tiefes Verständnis für Lebensmittel – spürbar in jedem Detail und jedem Geschmack.

The Hotel zum Weissensee combines delightful hospitality with genuine craftsmanship. Head chef, master confectioner and master baker Franziskus brings together several disciplines in his kitchen: from bread to desserts, much is made in-house. With great care, he transforms regional ingredients into exquisite dishes and sweet creations. His signature style is characterised by precision, creativity and a deep understanding of food – evident in every detail and every flavour.



HOTEL „DAS LEONHARD“

Nicola Christian Müller
9762 Weissensee, Techendorf 82
T +43 (0)4713 2167 | E info@das-leonhard.at
www.das-leonhard.at

32



Das Leonhard am Weissensee verbindet stilvolle Gastlichkeit mit echter Slow Food Haltung. Hier wird der Genuss bis ins Detail gedacht – etwa bei besonderen Formaten wie dem „Slow Food Dessert“, das die Vielfalt regionaler Zutaten auf süße Weise interpretiert. In enger Zusammenarbeit mit Produzent:innen entstehen Kreationen, die Saison, Handwerk und Geschmack vereinen. Ein Ort, an dem feine Küche und die Ruhe des Weissensees harmonisch zusammenfinden.

Das Leonhard at lake Weissensee combines stylish hospitality with a genuine commitment to Slow Food. Here, every detail is designed with enjoyment in mind – for example, in special offerings such as the ‘Slow Food Dessert’, which offers a sweet take on the diversity of regional ingredients. Working closely with local producers, the restaurant creates dishes that bring together seasonality, craftsmanship and flavour. A place where fine cuisine and the tranquillity of Lake Weissensee come together in perfect harmony.





REISEPROGRAMME & EXKURSIONEN

Slow Food ganz individuell.

Die Reiseprogramme von Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten lassen sich individuell für unterschiedlichste Zielgruppen gestalten – von genussaffinen Individualreisenden bis hin zu Fachgruppen oder Unternehmen. Ob geführte Exkursionen zu Genusshandwerker:innen, thematische Schwerpunkte wie Brot, Käse oder Kräuter oder maßgeschneiderte Mehrtagesprogramme: Im Mittelpunkt steht immer das unmittelbare Erleben. Auf Wunsch begleiten erfahrene Guides die Gäste, vermitteln Hintergründe und öffnen Türen zu Höfen, Küchen und Werkstätten. So entstehen intensive Einblicke, persönliche Begegnungen und ein tiefes Verständnis für gutes, sauberes und faires Essen.

Nehmen Sie dazu gerne mit uns Kontakt auf:
info@nlw.at

TAILOR-MADE SLOW FOOD TOURS AND EXCURSIONS.

Slow Food Travel Alpe Adria Carinthia's travel programmes can be tailored to suit a wide range of target groups – from food-loving independent travellers to specialist groups or companies. Whether it's guided excursions to artisan food producers, themed focus areas such as bread, cheese or herbs, or bespoke multi-day programmes: the focus is always on the hands-on experience. On request, experienced guides accompany guests, provide background information and open doors to farms, kitchens and workshops. This fosters in-depth insights, personal encounters and a deep understanding of good, clean and fair food.

Please feel free to contact us: info@nlw.at





SLOW FOOD TRAVEL

SLOW FOOD GENUSS IN HOTELS, GASTHÖFEN UND AUF BAUERNHÖFEN
SLOW FOOD PLEASURES IN HOTELS, INNS AND ON FARMS



FAMILIENHOTEL KREUZWIRT

Familie Aigner

9762 Weissensee, Kreuzberg 2

T +43 (0)4713 2206 | E info@hotelkreuzwirt.at

www.hotelkreuzwirt.at

28



HOTEL HANSBAUERHOF

Familie Schaar

9631 Tröpolach, Rattendorf 11

T +43 (0)4285 504 | E info@hansbauerhof.at

www.hansbauerhof.at

22



HOTEL „DAS LEONHARD“

Nicola Christian Müller

9762 Weissensee, Techendorf 82

T +43 (0)4713 2167 | E info@das-leonhard.at

www.das-leonhard.at

32



BÄRENWIRT - DER KLEINE BÄR

Claudia & Manuel Ressi

9620 Hermagor, Hauptstraße 17

T +43 (0)4282 2052 | E mail@baerenwirt.info

www.baerenwirt-hermagor.at

24





HOTEL ARLBERGERHOF VITAL

Familie Schwarzenbacher
 9762 Weissensee, Gatschach 47
 T +43 (0)4718-677 | E info@arlbergerhof.at
 www.arlbergerhof.at



HOTEL „ZUM WEISSENSEE“

Familie Koch
 9762 Weissensee, Gatschach 3
 T +43 (0)4718 590 | E info@zumweissensee.at
 www.zumweissensee.at



SLOW FOOD TRAVEL UNTERKÜNFTE



Slow Food Travel Unterkünfte sind Orte gelebter Genusskultur. Gastgeber:innen arbeiten eng mit regionalen Genusshandwerker:innen zusammen und machen Herkunft erlebbar. Beim Slow Food Frühstück stehen saisonale, handwerklich hergestellte Produkte im Mittelpunkt – ehrlich, vielfältig und tief in der Region verwurzelt.



SLOW FOOD TRAVEL ACCOMMODATIONS

Slow Food Travel accommodation is a place where the culture of good food and drink comes to life. Hosts work closely with local artisans to bring the origins of the food to life. The Slow Food breakfast focuses on seasonal, artisanal products – authentic, diverse and deeply rooted in the local region.

DER DABERER. DAS BIOHOTEL

Marianne & Christian Daberer
 9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32
 T +43 (0)4718 590 | E info@biohotel-daberer.at
 www.biohotel-daberer.at





PEINTNERHOF

Andrea Unterguggenberger & Dr. Georg Lexer
 9653 Liesing, Niedergail 3
 T +43 (0)650 4111802 | E peintnerhof@auszeithof.com
www.peintnerhof.at



GASTHOF GRÜNWALD

Ingeborg & Gudrun Daberer
 9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 17
 T +43 (0)4718-677 | E info@gasthof-gruenwald.at
www.gruenwald.dellach.at



HOTEL SCHLOSS LERCHENHOF

Familie Steinwender
 9620 Hermagor, Untermöschach 8
 T +43 (0)4282 2100 | E info@lerchenhof.at
www.lerchenhof.at



BIOBERGBAUERNHOF EDERHIAS

Familie Guist
 9653 Liesing, Obergail 17
 T +43 (0)4716 292 | E ederhias@aon.at
www.ederhias.at





WERKSKÜCHE „ZUR SÄGE“

Anna-Maria Thurner

9640 Kötschach-Mauthen, Kötschach 249

T +43 (0)4715 8126-48 | E essen@zursaege.at

www.zursaege.at

33



GENIESSERHOTEL „DIE FORELLE“

Hannes & Monika Müller

9762 Weissensee, Techendorf 80

T +43 (0)4713 2356 | E info@dieforelle.at

www.dieforelle.at

29





„DAS WASSER, DAS DIE MÜHLE TREIBT, HAT KEINEN EILE
– UND DOCH BEWEGT ES ALLES.“

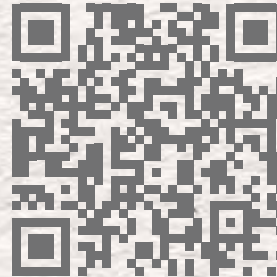
“THE WATER THAT DRIVES THE MILL IS IN NO HURRY –
AND YET IT SETS EVERYTHING IN MOTION.”



SLOW FOOD ERLEBNISSE BUCHEN
BOOK SLOW FOOD EXPERIENCES



SLOW FOOD ZUM ANSEHEN
SLOW FOOD TO WATCH



Impressum: Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten, 9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32 | Konzept, Grafik, Satz: Mag. Christian Riedel | Illustrationen: A. Posselt, B. Trost, Adobe Firefly | Bilder: Wolfgang Hummer, Slow Food Travel, Peter Maier, Johannes Olszweski, Lumen & Letter, Martin Steinhöfer, Andrea Knura, Michael Stabentheiner, Martin Hofmann, Almweltnessresort Tuffbad, Arlbergerhof Vital, Hansbauerhof, der.daberer, Genießerhotel „Die Forelle“, Hotel „Zum Weissensee“, Hotel Schloss Lerchenhof, Mühlenverein Maria Luggau, Verein Gailtaler Almkäse g.U., Peintnerhof | Vorbehaltlich Druck- und Satzfehler | Druck: oberdruck, Dölsach | Stand: März 2026



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-Wiesmilch	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-Wiesmilch	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-Wiesmilch	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-Wiesmilch	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-Wiesmilch	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, Valentin Daberer	Stollwitz	€ 55,-
12.06.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	€ 40,-
15.06.	Der Geschmack von Bio-Wiesmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
15.06.	Obergailers 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-Wiesmilch	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-Wiesmilch	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-Wiesmilch	Bergbauernhof Ederhias	Obergail	€ 35,-
07.07.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	€ 65,-
07.07.	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-Wiesmilch	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, Valentin 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-Wiesmilch	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 Oberrauner	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-Wiesmilch	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	Höfel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	€ 51,-

AUGUST 2026

- 03.08. Der Geschmack von Bio-Wiesensmilch
- 03.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 04.08. Nudlkrendeln leicht erlernt
- 05.08. Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer
- 05.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 06.08. Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift
- 07.08. Einkaufen mit dem Edelgreißler
- 08.08. Die Karnische Gebirgsaronia
- 10.08. Der Geschmack von Bio-Wiesensmilch
- 10.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 12.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 12.08. Die Kraft wilder Bergkräuter
- 13.08. Slow Fisch am Weissensee
- 14.08. Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister
- 17.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 17.08. Der Geschmack von Bio-Wiesensmilch
- 19.08. Die Gaben der Bienen
- 19.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 20.08. Essbarer Wald
- 21.08. So mache ich mir mein Bauerneis
- 22.08. Die Karnische Gebirgsaronia
- 24.08. Der Geschmack von Bio-Wiesensmilch
- 24.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 25.08. Brotbacken im Holzofen
- 26.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 28.08. Korn mahlen in Maria Luggau
- 31.08. Urprodukte des Gailtaler Almkäses
- 31.08. Obergailer Hanfkuinarik am Steinhang

- Bergbauernhof Ederhias
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer
- Zerza Bauer, Heimo Oberrauner
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- Biokäsehof, Valentin Daberer
- Edelgreißlerei, Herwig Ertl
- Ingrid Toulali
- Bergbauernhof Ederhias
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- Klara Oberrnosterer
- Genießerhotel die Forelle
- Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- Bergbauernhof Ederhias
- Hans Hermann beim Hotel Schloss Lerchenhof
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- der daberer. das biohotel
- Bauernhof Lissi Neuwirth
- Ingrid Toulali
- Bergbauernhof Ederhias
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- Lesachtaler Brotbackverein
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- Mühlenverein, Mario Luggger
- Gailtaler Almkäse g.U. | Watschiger Alm
- Hepi Lodge

- Obergail € 35,--
- Watschiger Alm € 25,--
- St. Daniel € 65,--
- Tressdorf € 35,--
- Watschiger Alm € 25,--
- Stollwitz € 55,--
- Kötschach € 35,--
- Würmlach € 55,--
- Obergail € 35,--
- Watschiger Alm € 25,--
- Watschiger Alm € 25,--
- St. Lorenzen € 50,--
- Techendorf € 63,--
- Kötschach € 48,--
- Watschiger Alm € 25,--
- Obergail € 35,--
- Möschach € 29,--
- Watschiger Alm € 25,--
- St. Daniel € 46,--
- Goderschach € 40,--
- Würmlach € 55,--
- Obergail € 35,--
- Watschiger Alm € 25,--
- Liesing € 75,--
- Watschiger Alm € 25,--
- Maria Luggau € 30,--
- Watschiger Alm € 25,--
- Obergail € 45,--

SEPTEMBER 2026

- 01.09. Die Osttirol-Kärntnerische Grenzküche
- 02.09. Die Kraft wilder Bergkräuter
- 03.09. Slow Fisch am Weissensee
- 04.09. Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio
- 07.09. Der Geschmack von Bio-Wiesensmilch
- 08.09. Nudlkrendeln leicht erlernt
- 08.09. Saisonales Süßes vom Meister
- 09.09. Medizin, die aus der Küche kommt
- 10.09. Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift
- 11.09. Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck
- 11.09. Korn mahlen in Maria Luggau
- 14.09. Der Geschmack von Bio-Wiesensmilch
- 14.09. Slow Food Gemüseküche
- 15.09. Der Schatz im Ofen
- 17.09. Essbarer Wald
- 18.09. Einkaufen mit dem Edelgreißler
- 21.09. Der Geschmack von Bio-Wiesensmilch
- 22.09. Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais
- 24.09. Das Slow Food Dessert
- 28.09. Der Geschmack von Bio-Wiesensmilch

- Guggenbergerhof
- Klara Oberrnosterer
- Genießerhotel die Forelle
- Biermanufaktur Loncium
- Bergbauernhof Ederhias
- Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer
- Hotel zum Weissensee
- Peintnerhof
- Biokäsehof, Valentin Daberer
- Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender
- Mühlenverein, Mario Luggger
- Bergbauernhof Ederhias
- Der kleine Bär
- Almwellnesshotel Tuffbad
- der daberer. das biohotel
- Edelgreißlerei, Herwig Ertl
- Bergbauernhof Ederhias
- Landmais Brandstätter
- Das Leonhard am Weissensee
- Bergbauernhof Ederhias

- Raut/Maria Luggau € 48,--
- St. Lorenzen € 50,--
- Techendorf € 63,--
- Mauthen € 39,--
- Obergail € 35,--
- St. Daniel € 65,--
- Gatschach € 50,--
- Niedergail € 85,--
- Stollwitz € 55,--
- Möschach € 51,--
- Maria Luggau € 30,--
- Obergail € 35,--
- Hermagor € 50,--
- St. Lorenzen i. L. € 69,--
- St. Daniel € 46,--
- Kötschach € 35,--
- Obergail € 35,--
- Würmlach € 30,--
- Techendorf € 55,--
- Obergail € 35,--

OKTOBER 2026

- 01.10. Das Slow Food Dessert
- 02.10. Bock auf Wild
- 02.10. Einkaufen mit dem Edelgreißler
- 05.10. Slow Food Gemüseküche
- 06.10. Nudlkrendeln leicht erlernt
- 07.10. Die Kraft wilder Bergkräuter
- 08.10. Das Slow Food Dessert
- 09.10. Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio
- 13.10. Der Schatz im Ofen
- 13.10. Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais

- Das Leonhard am Weissensee
- Arlbergerhof „Vital“
- Edelgreißlerei, Herwig Ertl
- Der kleine Bär
- Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer
- Klara Oberrnosterer
- Das Leonhard am Weissensee
- Biermanufaktur Loncium
- Almwellnesshotel Tuffbad
- Landmais Brandstätter

- Techendorf € 55,--
- Gatschach € 65,--
- Kötschach € 35,--
- Hermagor € 50,--
- St. Daniel € 65,--
- St. Lorenzen € 50,--
- Techendorf € 55,--
- Mauthen € 39,--
- St. Lorenzen i. L. € 69,--
- 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.

www.slowfood.travel



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