

SLOW FOOD TRAVEL - KALENDAR IUM 2018

APRIL

13. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach

MAI

2. Das Beste der Milch – Von der Bioheumilch zum Käse, Bauernhof Jörgishof, Liesing
3. Wir kochen eine Schüssel voll Glück, Restaurant Sonneleitner, Mauthen
7. Die Fülle des Lebens – Kärntner Nudl-Workshop, Gasthof Grünwald, St. Daniel
8. Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten, Biohotel der daberer, St. Daniel
15. Lissis kuhles Bauerneis, Bauernhof Lissi Neuwirth, Goderschach
15. Miniköche ganz groß – Kochen mit Kindern, Familienhotel Kreuzwirt, Weissensee
16. Die neue Ofenfrische – Brotbacken in der Bäckerei Matitz, Kötschach
17. Bierbrauen im Loncium Kötschach, Biermanufaktur Loncium, Mauthen
18. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwellness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen
17. Das süße Summen – Die Arbeit der Bienenzüchter und Imker, Bienenlehrpfad Dellach, Dellach i. Gailtal
24. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
25. Grüne Koschtalan aus dem Bauerngarten, Bauernhof Brodnig, Weißbriach
25. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach
25. Richtig Schwein gehabt – Die Gailtaler Speckproduktion, Hotel Schloss Lerchenhof, Hermagor
28. Ein Kraut kommt selten allein – Lesachtaler Wildkräutersuppe, Gasthof das kleine Berghotel, Liesing
7. Bierbrauen im Loncium, Biermanufaktur Loncium, Mauthen
7. Das süße Summen – Die Arbeit der Bienenzüchter und Imker, Bienenlehrpfad Dellach, Dellach i. Gailtal
7. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
8. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach
8. Richtig Schwein gehabt – Die Gailtaler Speckproduktion, Hotel Schloss Lerchenhof, Hermagor
8. Grüne Koschtalan aus dem Bauerngarten, Bauernhof Brodnig, Weißbriach
11. Ein Kraut kommt selten allein – Lesachtaler Wildkräutersuppe, Gasthof das kleine Berghotel, Liesing
12. Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten, Biohotel der daberer, St. Daniel
15. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwellness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen
18. Die Fülle des Lebens – Kärntner Nudl-Workshop, Gasthof Grünwald, St. Daniel
20. Die neue Ofenfrische – Brotbacken in der Bäckerei Matitz, Kötschach
20. Honigproduktion im Lesachtal, Bienenzuchtverein Lesachtal, Obergail, Bienenlehrpfad
21. Das süße Summen – Die Arbeit der Bienenzüchter und Imker, Bienenlehrpfad Dellach, Dellach i. Gailtal
21. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail,
25. Ein Kraut kommt selten allein – Lesachtaler Wildkräutersuppe, Gasthof das kleine Berghotel, Liesing
26. Gerührt und nicht geschüttelt – Buttermachen auf der Bischofalm, Bauernhof Bischof, Bischofalm, Würmlach
27. Honigproduktion im Lesachtal, Bienenzuchtverein Lesachtal, Obergail, Bienenlehrpfad
27. Köstlicher Kolbenreiber – Führung zum Landmaisacker und Hofführung, Bauernhof Brandstätter, Würmlach
28. Wir kochen eine Schüssel voll Glück, Restaurant Sonneleitner, Mauthen
29. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwellness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen
29. Erdäpfelernte auf Zerzas Bauernacker, Bauernhof Zerza-Bauer, Tresdorf/Kirchbach
29. Richtig Schwein gehabt – Die Gailtaler Speckproduktion, Hotel Schloss Lerchenhof, Hermagor

JUNI

1. Blühende Träume – Schlafmohn im Lesachtal, Peintnerhof, Niedergail
5. Lissis kuhles Bauerneis, Bauernhof Lissi Neuwirth, Goderschach
5. Miniköche ganz groß – Kochen mit Kindern, Familienhotel Kreuzwirt, Weissensee
6. Das Beste der Milch – Von der Bioheumilch zum Käse, Bauernhof Jörgishof, Liesing

JULI

2. Ein Kraut kommt selten allein – Lesachtaler Wildkräutersuppe, Gasthof das kleine Berghotel, Liesing
3. Lissis kuhles Bauerneis, Bauernhof Lissi Neuwirth, Goderschach

4. Honigproduktion im Lesachtal, Bienenzuchtverein Lesachtal, Obergail, Bienenlehrpfad
5. Das süße Summen – Die Arbeit der Bienenzüchter und Imker, Bienenlehrpfad Dellach, Dellach i. Gailtal
5. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
6. Grüne Koschtalan aus dem Bauerngarten, Bauernhof Brodnig, Weißbriach
6. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach
7. Kraft aus der Pfanne – Original Kärntner Frigga-Kochkurs, Alpenhof Plattner, Nassfeld
10. Gerührt und nicht geschüttelt – Buttermachen auf der Bischofalm, Bauernhof Bischof, Bischofalm, Würmlach
10. Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten, Biohotel der daberer, St. Daniel
10. Gerührt und nicht geschüttelt – Buttermachen auf der Bischofalm, Bauernhof Bischof, Bischofalm, Würmlach
11. Honigproduktion im Lesachtal, Bienenzuchtverein Lesachtal, Obergail, Bienenlehrpfad
11. Das Beste der Milch – Von der Bioheumilch zum Käse, Bauernhof Jörgishof, Liesing
11. Köstlicher Kolbenreiber – Führung zum Landmaisacker und Hofführung, Bauernhof Brandstätter, Würmlach
13. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwellness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen
13. Die Mühlen klappern wieder – Vom Kornacker zum Lesachtaler Brotmehl, Mühlenverein M.L., Maria Luggau
16. Die Fülle des Lebens – Kärntner Nudl-Workshop, Gasthof Grünwald, St. Daniel
18. Honigproduktion im Lesachtal, Bienenzuchtverein Lesachtal, Obergail, Bienenlehrpfad
18. Die neue Ofenfrische – Brotbacken in der Bäckerei Matitz, Kötschach
19. Bierbrauen im Loncium, Biermanufaktur Loncium, Mauthen
19. Das süße Summen – Die Arbeit der Bienenzüchter und Imker, Bienenlehrpfad Dellach, Dellach i. Gailtal
20. Erdäpfelernte auf Zerzas Bauernacker, Bauernhof Zerza-Bauer, Tresdorf/Kirchbach
25. Lissis kuhles Bauerneis, Bauernhof Lissi Neuwirth, Goderschach
26. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
26. Wir kochen eine Schüssel voll Glück, Restaurant Sonnleitner, Mauthen
26. Das süße Summen – Die Arbeit der Bienenzüchter und Imker, Bienenlehrpfad Dellach, Dellach i. Gailtal
31. Lissis kuhles Bauerneis, Bauernhof Lissi Neuwirth, Goderschach
2. Das süße Summen – Die Arbeit der Bienenzüchter und Imker, Bienenlehrpfad Dellach, Dellach i. Gailtal
3. Grüne Koschtalan aus dem Bauerngarten, Bauernhof Brodnig, Weißbriach
3. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach
4. Kraft aus der Pfanne – Original Kärntner Frigga-Kochkurs, Alpenhof Plattner, Nassfeld
8. Honigproduktion im Lesachtal, Bienenzuchtverein Lesachtal, Obergail, Bienenlehrpfad
8. Die neue Ofenfrische – Brotbacken in der Bäckerei Matitz, Kötschach
8. Köstlicher Kolbenreiber – Führung zum Landmaisacker und Hofführung, Bauernhof Brandstätter, Würmlach
9. Wir kochen eine Schüssel voll Glück, Restaurant Sonnleitner, Mauthen
10. Gerührt und nicht geschüttelt – Buttermachen auf der Bischofalm, Bauernhof Bischof, Bischofalm, Würmlach
13. Die Fülle des Lebens – Kärntner Nudl-Workshop, Gasthof Grünwald, St. Daniel
14. Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten, Biohotel der daberer, St. Daniel
16. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
17. Erdäpfelernte auf Zerzas Bauernacker, Bauernhof Zerza-Bauer, Tresdorf/Kirchbach
17. Die Mühlen klappern wieder – Vom Kornacker zum Lesachtaler Brotmehl, Mühlenverein M.L., Maria Luggau
21. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach
20. Ein Kraut kommt selten allein – Lesachtaler Wildkräutersuppe, Gasthof das kleine Berghotel, Liesing
24. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwellness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen
28. Lissis kuhles Bauerneis, Bauernhof Lissi Neuwirth, Goderschach
29. Das Beste der Milch – Von der Bioheumilch zum Käse, Bauernhof Jörgishof, Liesing
30. Bierbrauen im Loncium, Biermanufaktur Loncium, Mauthen
31. Die Mühlen klappern wieder – Vom Kornacker zum Lesachtaler Brotmehl, Mühlenverein M.L., Maria Luggau
31. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwellness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen

SEPTEMBER

1. Kraft aus der Pfanne – Original Kärntner Frigga-Kochkurs, Alpenhof Plattner, Nassfeld
3. Ein Kraut kommt selten allein – Lesachtaler Wildkräutersuppe, Gasthof das kleine Berghotel, Liesing
4. Lissis kuhles Bauerneis, Bauernhof Lissi Neuwirth, Goderschach
5. Ein Stück vom Glück – Der Sommer im Glas, Gasthof Bärenwirt, Hermagor

AUGUST

1. Honigproduktion im Lesachtal, Bienenzuchtverein Lesachtal, Obergail, Bienenlehrpfad

6. Erdäpfelernte auf Zerzas Bauernacker, Bauernhof Zerza-Bauer, Tressdorf/Kirchbach
7. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach
7. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwelness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen
7. Grüne Koschtalan aus dem Bauerngarten, Bauernhof Brodnig, Weißbriach
10. Die Fülle des Lebens – Kärntner Nudl-Workshop, Gasthof Grünwald, St. Daniel
11. Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten, Biohotel der daberer, St. Daniel
11. Miniköche ganz groß – Kochen mit Kindern, Familienhotel Kreuzwirt, Weissensee
12. Köstlicher Kolbenreiber – Führung zum Landmaisacker und Hofführung, Bauernhof Brandstätter, Würmlach
13. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
13. Wir kochen eine Schüssel voll Glück, Restaurant Sonnleitner, Mauthen
14. Richtig Schwein gehabt – Die Gailtaler Speckproduktion, Hotel Schloss Lerchenhof, Hermagor
14. Die Mühlen klappern wieder – Vom Kornacker zum Lesachtaler Brotmehl, Mühlenverein M.L., Maria Luggau
17. Ein Kraut kommt selten allein – Lesachtaler Wildkräutersuppe, Gasthof das kleine Berghotel, Liesing
19. Das Beste der Milch – Von der Bioheumilch zum Käse, Bauernhof Jörgishof, Liesing
19. Köstlicher Kolbenreiber – Führung zum Landmaisacker und Hofführung, Bauernhof Brandstätter, Würmlach
19. Ein Stück vom Glück – Der Sommer im Glas, Gasthof Bärenwirt, Hermagor
21. Blühende Träume – Schlafmohn im Lesachtal, Peintnerhof, Niedergail
26. Die neue Ofenfrische – Brotbacken in der Bäckerei Matitz, Kötschach
27. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
28. Die Mühlen klappern wieder – Vom Kornacker zum Lesachtaler Brotmehl, Mühlenverein M.L., Maria Luggau
28. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach
29. Bierbrauen im Loncium, Biermanufaktur Loncium, Mauthen
3. Köstlicher Kolbenreiber – Führung zum Landmaisacker und Hofführung, Bauernhof Brandstätter, Würmlach
4. Wir kochen eine Schüssel voll Glück, Restaurant Sonnleitner, Mauthen
4. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
5. Richtig Schwein gehabt – Die Gailtaler Speckproduktion, Hotel Schloss Lerchenhof, Hermagor
6. Kraft aus der Pflanze – Original Kärntner Frigga-Kochkurs, Alpenhof Plattner, Nassfeld
9. Miniköche ganz groß – Kochen mit Kindern, Familienhotel Kreuzwirt, Weissensee
10. Das Beste der Milch – Von der Bioheumilch zum Käse, Bauernhof Jörgishof, Liesing
10. Die neue Ofenfrische – Brotbacken in der Bäckerei Matitz, Kötschach
11. Bierbrauen im Loncium, Biermanufaktur Loncium, Mauthen
11. Das eigene, täglich Brot – Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot, Gasthof zum Wanderniki, Obergail
12. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwelness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen
12. Blühende Träume – Schlafmohn im Lesachtal, Peintnerhof, Niedergail
19. Genussexplosionen selber kreieren, Edelgreissler Ertl, Kötschach

NOVEMBER

9. Der Schatz im Ofen – Lesachtaler Brotbackkurs, Almwelness-Resort Tuffbad, St. Lorenzen

Verkostungen, jeden Freitag
im St. Danieler G'schäft

KLEINE FESTE MIT GROSSEM ERLEBNISWERT

5. 5.

Slow Food-Markt und Jubelbrunch,
Biohotel der daberer, St. Daniel

23. 6.

Genussfestspiele,
Edelgreissler Ertl, Kötschach

22. 7.

Frigga ohne Grenzen,
Alpenhotel Plattner, Nassfeld

29. 7.

Lesachtaler Mohnfest,
Peintnerhof, Niedergail

14. 10.

Kartoffelherbstfest
beim Zerza-Bauern, Tressdorf

OKTOBER

1. Die Fülle des Lebens – Kärntner Nudl-Workshop, Gasthof Grünwald, St. Daniel
1. Ein Kraut kommt selten allein – Lesachtaler Wildkräutersuppe, Gasthof das kleine Berghotel, Liesing
2. Lissis kühles Bauerneis, Bauernhof Lissi Neuwirth, Goderschach