

## Slow Food Travel-Kalender /Winter 2019

Jänner 2019	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 07.01.	So lernt man das Kärntner Nudln-Krendeln	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45.-
Do, 10.01.	Zelebrierter Alpe-Adria Slow Food-Genuss	Edelgreissler Ertl	Kötschach	45.-
Fr, 11.01.	Speckproduktion mit Herz und Leidenschaft	Hotel Schloss Lerchenhof	Hermagor	38.-
Mi, 23.01.	Brotbacken in der Bäckermeister-Backstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-
Di, 31.01.	Kochworkshop im Biohotel Daberer "essbarer wald"	BioHotel Daberer	St. Daniel	29.-

Feber 2019	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Fr, 01.02.	Wir backen das Slow Food-Presidio Lesachtaler Brot	Almwellness-Resort Tuffbad	St. Lorenzen	79.-
Mo, 04.02.	So lernt man das Kärntner Nudln-Krendeln	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45.-
Fr, 08.02.	Kochen in der Sonnleitners Genusswerkstatt	Genusswerkstatt Sonnleitner	Mauthen	75.-
Sa, 09.02.	Kochen in der Sonnleitners Genusswerkstatt	Genusswerkstatt Sonnleitner	Mauthen	75.-
Do, 14.02.	Zelebrierter Alpe-Adria Slow Food-Genuss	Edelgreissler Ertl	Kötschach	45.-
Di, 21.02.	Kochworkshop im Biohotel Daberer "essbarer wald"	BioHotel Daberer	St. Daniel	29.-
Mi, 20.02.	Brotbacken in der Bäckermeister-Backstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-

März 2019	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Fr, 01.03.	Wir backen das Slow Food-Presidio Lesachtaler Brot	Almwellness-Resort Tuffbad	St. Lorenzen	79.-
Do, 07.03.	Zelebrierter Alpe-Adria Slow Food-Genuss	Edelgreissler Ertl	Kötschach	45.-
Fr, 08. 03.	Speckproduktion mit Herz und Leidenschaft	Hotel Schloss Lerchenhof	Hermagor	38.-
Mo, 11.03.	So lernt man das Kärntner Nudln-Krendeln	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45.-
Mi, 13.03.	Brotbacken in der Bäckermeister-Backstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-
Fr, 15.03.	Speckproduktion mit Herz und Leidenschaft	Hotel Schloss Lerchenhof	Hermagor	38.-
Di, 21.03.	Kochworkshop im Biohotel Daberer "essbarer wald"	BioHotel Daberer	St. Daniel	29.-
Fr, 22.03.	Wir backen das Slow Food-Presidio Lesachtaler Brot	Almwellness-Resort Tuffbad	St. Lorenzen	79.-

## Slow Food Travel-Kalender / Sommer 2019

Mai 2019	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Fr, 03.	Der Lesachtaler Schlafmohn	Peintnerhof	Niedergail	30.-
Mo, 06.	So lernt man das Kärntner Nudln-Krendeln	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45.-
Mi, 08.	Brotbacken in der Bäckermeister-Bachstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-
Mo, 13.	Lesachtaler Wildkräutersuppe kochen	GH Das kleine Berghotel	Liesing	35.-
Mo, 13.	Einkochen mit dem Bärenwirt	GH Bärenwirt	Hermagor	75.-
Di, 14.	Geschmackvolle Eiszeit auf dem Bauernhof	Bh Lissi Neuwirth	Goderschach	35.-
Do, 16.	Das ursprüngliche Lesachtaler Bauernbrot selber backen	GH Zum Wanderniki	Obergail	75.-
Di, 21.	Kräuter im Biohotel genussvoll zubereiten	BioHotel Daberer	St. Daniel	59.-
Mi, 22.	So unterschiedlich kann Fisch zubereitet werden	Genießerhotel die Forelle	Weissensee	40,--
Do, 23.	Kraftbierbrauen in der Biermanufaktur Loncium	Biermanufaktur Loncium	Mauthen	25.-
Do, 23.	Kochen in der Sonnleitners Genusswerkstatt	Genusswerkstatt Sonnleitner	Mauthen	75.-
Mo, 27.	Von der Blüte bis zum Lesachtaler Honig	Bienenzuchtverein Lesachtal	Obergail, Bienenlehrpfad	25.-
Di, 28.	Kochen mit und für die Kleinsten	Familienhotel Kreuzwirt	Weissensee	15.-

Jun 2019	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Sa, 01.	Wir kochen die Original Kärntner Frigga	Alpenhof Plattner	Nassfeld	27.-
Mo, 03.	Von der Blüte bis zum Lesachtaler Honig	Bienenzuchtverein Lesachtal	Obergail, Bienenlehrpfad	25.-
Di, 04.	Kräuter im Biohotel genussvoll zubereiten	BioHotel Daberer	St. Daniel	59.-
Mi, 05.	Brotbacken in der Bäckermeister-Bachstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-
Do, 06.	So entsteht guter Gailtaler Rohmilchkäse	Fam. Zankl	St. Daniel	55,--
Fr, 07.	Speckproduktion mit Herz und Leidenschaft	GH, Bh Lerchenhof	Hermagor	38.-
Mo, 10.	Lesachtaler Wildkräutersuppe kochen	GH Das kleine Berghotel	Liesing	35.-
Di, 11.	Aus Garten, Wiese und Natur	Bauernhof Brodnig	Weißbriach	35.-
Di, 12.	Kochen mit und für die Kleinsten	Familienhotel Kreuzwirt	Weissensee	15.-
Do, 13.	Zu Gast beim Hobbyimker und den Bienen im Gailtal	Bienenlehrpfad Dellach	Dellach i. Gailtal	28.-
Fr, 14.	Vom Kornacker zum Lesachtaler Brot	Mühlenverein M.L.	Maria Luggau	28.-
Mo, 17.	So schmecken die bunten Erdäpfel beim Zerza-Bauer	Bh Zerza-Bauer	Tresdorf/Kirchbach	35.-
Di, 18.	Geschmackvolle Eiszeit auf dem Bauernhof	Bh Lissi Neuwirth	Goderschach	35.-
Mi, 19.	Von der Bioheumilch zum Käse	Bh Jörgishof	Liesing	45.-
Mi, 19.	So unterschiedlich kann Fisch zubereitet werden	Genießerhotel die Forelle	Weissensee	40,--
Fr, 21.	Der Lesachtaler Schlafmohn	Peintnerhof	Niedergail	30.-
Mo, 24.	So lernt man das Kärntner Nudln-Krendeln	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45.-
Di, 25.	Buttermachen auf der Bischofalm	Bh Bischof	Bischofalm Würmlach	50.-
Mi, 26.	Die Geschichte vom Gailtaler Weißen Landmais	Bh Brandstätter	Würmlach	25.-
Do, 27.	Kochen in der Sonnleitners Genusswerkstatt	Genusswerkstatt Sonnleitner	Mauthen	75.-
Do, 27.	Kraftbierbrauen in der Biermanufaktur Loncium	Biermanufaktur Loncium	Mauthen	25.-
Fr, 28.	Backen des Slow Food-Presidio "Lesachtaler Brot"	Almwellness-Resort Tuffbad	St. Lorenzen	79.-
Fr, 28.	Zelebrierter Alpe-Adria Slow Food Genuss	Edelgreissler Ertl	Kötschach	45.-

Juli 2019	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 01.	Einkochen mit dem Bärenwirt	GH Bärenwirt	Hermagor	75.-
Mo, 01.	Lesachtaler Wildkräutersuppe kochen	GH Das kleine Berghotel	Liesing	35.-
Di, 02.	Kräuter im Biohotel genussvoll zubereiten	BioHotel Daberer	St. Daniel	59.-
Mi, 03.	Die Geschichte vom Gailtaler Weißen Landmais	Bh Brandstätter	Würmlach	25.-
Do, 04.	Zu Gast beim Hobbyimker und den Bienen im Gailtal	Bienenlehrpfad Dellach	Dellach i. Gailtal	28.-
Fr, 05.	Speckproduktion mit Herz und Leidenschaft	GH, Bh Lerchenhof	Hermagor	38.-
Sa, 06.	Wir kochen die Original Kärntner Frigga	Alpenhof Plattner	Nassfeld	27.-
Mo, 08.	Von der Blüte bis zum Lesachtaler Honig	Bienenzuchtverein Lesachtal	Obergail, Bienenlehrpfad	25.-
Di, 09.	Buttermachen auf der Bischofalm	Bh Bischof	Bischofalm Würmlach	50.-
Di, 10.	Kochen mit und für die Kleinsten	Familienhotel Kreuzwirt	Weissensee	15.-
Do, 11.	So entsteht guter Gailtaler Rohmilchkäse	Fam. Zankl	St. Daniel	55,--
Fr, 12.	Zelebrierter Alpe-Adria Slow Food Genuss	Edelgreissler Ertl	Kötschach	45.-
Mo, 15.	So schmecken die bunten Erdäpfel beim Zerza-Bauer	Bh Zerza-Bauer	Tresdorf/Kirchbach	35.-
Di, 16.	Geschmackvolle Eiszeit auf dem Bauernhof	Bh Lissi Neuwirth	Goderschach	35.-
Mi, 17.	Brotbacken in der Bäckermeister-Bachstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-
Do, 18.	Das ursprüngliche Lesachtaler Bauernbrot selber backen	GH Zum Wanderniki	Obergail	75.-
Fr, 19.	Backen des Slow Food-Presidio "Lesachtaler Brot"	Almwellness-Resort Tuffbad	St. Lorenzen	79.-
Mo, 22.	So lernt man das Kärntner Nudln-Krendeln	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45.-
Di, 23.	Aus Garten, Wiese und Natur	Bauernhof Brodnig	Weißbriach	35.-
Mi, 24.	Von der Bioheumilch zum Käse	Bh Jörgishof	Liesing	45.-
Mi, 24.	So unterschiedlich kann Fisch zubereitet werden	Genießerhotel die Forelle	Weissensee	40,--
Do, 25.	Zu Gast beim Hobbyimker und den Bienen im Gailtal	Bienenlehrpfad Dellach	Dellach i. Gailtal	28.-
Fr, 26.	Vom Kornacker zum Lesachtaler Brot	Mühlenverein M.L.	Maria Luggau	28.-
Mi, 31.	Von der Blüte bis zum Lesachtaler Honig	Bienenzuchtverein Lesachtal	Obergail, Bienenlehrpfad	25.-

August 2019		Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Sa, 03.	Wir kochen die Original Kärntner Frigga	Alpenhof Plattner	Nassfeld	27.-	
Di, 06.	Kochen mit und für die Kleinsten	Familienhotel Kreuzwirt	Weissensee	15.-	
Mi, 07.	Von der Bioheumilch zum Käse	Bh Jörgishof	Liesing	45.-	
Do, 08.	So entsteht guter Gailtaler Rohmilchkäse	Fam. Zankl	St. Daniel	55,--	
Fr, 09.	Zelebrierter Alpe-Adria Slow Food Genuss	Edelgreissler Ertl	Kötschach	45.-	
Mo, 12.	So schmecken die bunten Erdäpfel beim Zerza-Bauer	Bh Zerza-Bauer	Tresdorf/Kirchbach	35.-	
Di, 13.	Buttermachen auf der Bischofalm	Bh Bischof	Bischofalm Würmlach	50.-	
Mi, 14.	So unterschiedlich kann Fisch zubereitet werden	Genießerhotel die Forelle	Weissensee	40,--	
Fr, 16.	Speckproduktion mit Herz und Leidenschaft	GH, Bh Lerchenhof	Hermagor	38.-	
Mo, 19.	So lernt man das Kärntner Nudln-Krendeln	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45.-	
Di, 20.	Geschmackvolle Eiszeit auf dem Bauernhof	Bh Lissi Neuwirth	Goderschach	35.-	
Mi, 21.	Brotbacken in der Bäckermeister-Bachstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-	
Do, 22.	Das ursprüngliche Lesachtaler Bauernbrot selber backen	GH Zum Wanderniki	Obergail	75.-	
Do, 22.	Kraftbierbrauen in der Biermanufaktur Loncium	Biermanufaktur Loncium	Mauthen	25.-	
Di, 27.	Aus Garten, Wiese und Natur	Bauernhof Brodnig	Weißbriach	35.-	
Mi, 28.	Die Geschichte vom Gailtaler Weißen Landmais	Bh Brandstätter	Würmlach	25.-	
Do, 29.	Kochen in der Sonnleitners Genusswerkstatt	Genusswerkstatt Sonnleitner	Mauthen	75.-	
Fr, 30.	Backen des Slow Food-Presidio "Lesachtaler Brot"	Almwellness-Resort Tuffbad	St. Lorenzen	79.-	
Fr, 30.	Vom Kornacker zum Lesachtaler Brot	Mühlenverein M.L.	Maria Luggau	28.-	

Sept. 2019	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 02.	Lesachtaler Wildkräutersuppe kochen	GH Das kleine Berghotel	Liesing	35.-
Mi, 04.	Von der Bioheumilch zum Käse	Bh Jörgishof	Liesing	45.-
Do, 05.	Das ursprüngliche Lesachtaler Bauernbrot selber backen	GH Zum Wanderniki	Obergail	75.-
Fr, 06.	Speckproduktion mit Herz und Leidenschaft	GH, Bh Lerchenhof	Hermagor	38.-
Sa, 07.	Wir kochen die Original Kärntner Frigga	Alpenhof Plattner	Nassfeld	27.-
Mo, 09.	So schmecken die bunten Erdäpfel beim Zerza-Bauer	Bh Zerza-Bauer	Tresdorf/Kirchbach	35.-
Mi, 11.	Die Geschichte vom Gailtaler Weißen Landmais	Bh Brandstätter	Würmlach	25.-
Do, 12.	So entsteht guter Gailtaler Rohmilchkäse	Fam. Zankl	St. Daniel	55,--
Fr, 13.	Der Lesachtaler Schlafmohn	Peintnerhof	Niedergail	30.-
Fr, 13.	Vom Kornacker zum Lesachtaler Brot	Mühlenverein M.L.	Maria Luggau	28.-
Mo, 16.	Einkochen mit dem Bärenwirt	GH Bärenwirt	Hermagor	75.-
Di, 17.	Aus Garten, Wiese und Natur	Bauernhof Brodnig	Weißbriach	35.-
Mi, 18.	So unterschiedlich kann Fisch zubereitet werden	Genießerhotel die Forelle	Weissensee	40,--
Fr, 20.	Backen des Slow Food-Presidio "Lesachtaler Brot"	Almwellness-Resort Tuffbad	St. Lorenzen	79.-
Mi, 25.	Brotbacken in der Bäckermeister-Bachstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-
Do, 26.	Kochen in der Sonnleitners Genusswerkstatt	Genusswerkstatt Sonnleitner	Mauthen	75.-
Fr, 27.	Zelebrierter Alpe-Adria Slow Food Genuss	Edelgreissler Ertl	Kötschach	45.-

Okt. 2019	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mi, 02.	Von der Bioheumilch zum Käse	Bh Jörgishof	Liesing	45.-
Fr, 04.	Zelebrierter Alpe-Adria Slow Food Genuss	Edelgreissler Ertl	Kötschach	45.-
Mo, 07.	So lernt man das Kärntner Nudln-Krendeln	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45.-
Fr, 11.	Speckproduktion mit Herz und Leidenschaft	GH, Bh Lerchenhof	Hermagor	38.-
Mi, 16.	Brotbacken in der Bäckermeister-Bachstube	Bäckerei Matitz	Kötschach	75.-
Do, 17.	So entsteht guter Gailtaler Rohmilchkäse	Fam. Zankl	St. Daniel	55,--
Fr, 18.	Backen des Slow Food-Presidio "Lesachtaler Brot"	Almwellness-Resort Tuffbad	St. Lorenzen	79.-
Do, 24.	Kraftbierbrauen in der Biermanufaktur Loncium	Biermanufaktur Loncium	Mauthen	25.-