

Slow Food Travel-Kalender /Sommer 2020

Mai 2020	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 04.05.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Fr, 08.05.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	35,--
Mo, 11.05.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 12.05.	Kräutervorrat für zu Hause zubereiten	Biohotel der Daberer, Inge Daberer	St. Daniel	59,--
Do, 14.05.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	48,--
Di, 19.05.	So mache ich mir mein Bauerneis	Lissis Bauernhof, Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Di, 19.05.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen	69,--
Mi, 20.05.	Die Kraft der wilden Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	39,--
Fr, 22.05.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Di, 26.05.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt, Familie Aigner	Weissensee	20,--
Mi, 27.05.	Wiesenkulinarik am Brodnig-Bauernhof	Bauernhof Brodnig, Gertrude Wastian	Weißbriach	38,--
Do, 28.05.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Do, 28.05.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 29.05.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgeisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--

Juni 2020	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Di, 02.06.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen	69,--
Do, 04.06.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	48,--
Fr, 05.06.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 05.06.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Fr, 05.06.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	35,--
Sa, 06.06.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 08.06.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 09.06.	Kräutervorrat für zu Hause zubereiten	Biohotel der Daberer, Inge Daberer	St. Daniel	59,--
Mi, 10.06.	Die Kraft der wilden Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	39,--
Fr, 12.06.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggar	Maria Luggau	30,--
Mo, 15.06.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Mi, 17.06.	Wiesenkulinarik am Brodnig-Bauernhof	Bauernhof Brodnig, Gertrude Wastian	Weißbriach	38,--
Do, 18.06.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Do, 18.06.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Do, 18.06.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Fam. Lanner	Obergail	75,--
Fr, 19.06.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Di, 23.06.	So mache ich mir mein Bauerneis	Lissis Bauernhof, Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Mi, 24.06.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Mi, 24.06.	Das „weiße Gold“ von Bergziegen auf der Bio-Alm	Biohof Neuwirth, Familie Buchacher	Gundersheim	45,--
Do, 25.06.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 26.06.	Zum Buttermachen auf die Alm	Bischofalm, Josef Warmuth	Würmlach	50,--
Fr, 26.06.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Mo, 29.06.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Di, 30.06.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt, Familie Aigner	Weissensee	20,--

Juli 2020	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mi, 01.07.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggar	Maria Luggau	30,--
Fr, 03.07.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	35,--
Fr, 03.07.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Sa, 04.07.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 06.07.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 07.07.	Wiesenkulinarik am Brodnig-Bauernhof	Bauernhof Brodnig, Gertrude Wastian	Weißbriach	38,--
Mi, 08.07.	Die Kraft der wilden Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	39,--
Do, 09.07.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Do, 09.07.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Fam. Lanner	Obergail	75,--
Fr, 10.07.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Mo, 13.07.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Di, 14.07.	So mache ich mir mein Bauerneis	Lissis Bauernhof, Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Mi, 15.07.	Eiernudeln einfach einmal selber machen	Biohof Lenzhof, Familie Steiner	Gundersheim	45,--
Do, 16.07.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Do, 16.07.	Sommergemüse kunstvoll im Glas verpacken	Der Kleine Bär, Manuel Ressi	Hermagor	75,--
Di, 21.07.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen	69,--
Mi, 22.07.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Mi, 22.07.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Do, 23.07.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	48,--
Fr, 24.07.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggar	Maria Luggau	30,--
Mo, 27.07.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Di, 28.07.	Das „weiße Gold“ von Bergziegen auf der Bio-Alm	Biohof Neuwirth, Familie Buchacher	Gundersheim	45,--
Mi, 29.07.	Die faszinierende Welt der Bienen	Imker H. Zwischenbrugger	Dellach	29,--
Do, 30.07.	Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Do, 30.07.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Fam. Lanner	Obergail	75,--

August 2020	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Sa, 01.08.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 03.08.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 04.08.	Wiesenkulinarik am Brodnig-Bauernhof	Bauernhof Brodnig, Gertrude Wastian	Weißbriach	38,--
Mi, 05.08.	Die Kraft der wilden Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	39,--
Do, 06.08.	Zum Buttermachen auf die Alm	Bischofalm, Josef Warmuth	Würmlach	50,--
Fr, 07.08.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggar	Maria Luggau	30,--
Mo, 10.08.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Di, 11.08.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen	69,--
Mi, 12.08.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 13.08.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Do, 13.08.	Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 14.08.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 14.08.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Di, 18.08.	So mache ich mir mein Bauerneis	Lissi Bauernhof, Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Mi, 19.08.	Eiernudeln einfach einmal selber machen	Biohof Lenzhof, Familie Steiner	Gundersheim	45,--
Do, 20.08.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	48,--
Do, 20.08.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Fam. Lanner	Obergail	75,--
Fr, 21.08.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Mo, 24.08.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Di, 25.08.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt, Familie Aigner	Weissensee	20,--
Di, 25.08.	Die Geschichte des Gailtaler weißen Landmais	Bauernhof Brandstätter, Sepp Brandstätter	Würmlach	30,--
Mi, 26.08.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggar	Maria Luggau	30,--
Fr, 28.08.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	35,--
Do, 27.08.	Sommergemüse kunstvoll im Glas verpacken	Der Kleine Bär, Manuel Ressi	Hermagor	75,--
Mo, 31.08.	Das „weiße Gold“ von Bergziegen auf der Bio-Alm	Biohof Neuwirth, Familie Buchacher	Gundersheim	45,--

Sept. 2020	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Di, 01.09.	Die Geschichte des Gailtaler weißen Landmais	Bauernhof Brandstätter, Sepp Brandstätter	Würmlach	30,--
Mi, 02.09.	Die Kraft der wilden Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen	39,--
Do, 03.09.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 04.09.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggar	Maria Luggau	30,--
Sa, 05.09.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 07.09.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Di, 08.09.	Die Geschichte des Gailtaler weißen Landmais	Bauernhof Brandstätter, Sepp Brandstätter	Würmlach	30,--
Di, 08.09.	Kräutervorrat für zu Hause zubereiten	Biohotel der Daberer, Inge Daberer	St. Daniel	59,--
Mi, 09.09.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Mo, 14.09.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 15.09.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt, Familie Aigner	Weissensee	20,--
Mi, 16.09.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Do, 17.09.	Slow Fisch am Weissensee	Genießerhotel Die Forelle, Hannes Müller	Techendorf	48,--
Do, 17.09.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Fam. Lanner	Obergail	75,--
Fr, 18.09.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Di, 22.09.	So mache ich mir mein Bauerneis	Lissis Bauernhof, Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Mi, 23.09.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 24.09.	Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 25.09.	Das „weiße Gold“ von Bergziegen auf der Bio-Alm	Biohof Neuwirth, Familie Buchacher	Gundersheim	45,--
Fr, 25.09.	Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht	Peintnerhof, Andrea Unterguggenberger	Niedergail	35,--
Mo, 28.09.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Di, 29.09.	Die Geschichte des Gailtaler weißen Landmais	Bauernhof Brandstätter, Sepp Brandstätter	Würmlach	30,--
Di, 29.09.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen	69,--
Mi, 30.09.	Eiernudeln einfach einmal selber machen	Biohof Lenzhof, Familie Steiner	Gundersheim	45,--

Oktober 2020	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Do, 01.10.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Mo, 05.10.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	48,--
Di, 06.10.	Kräutervorrat für zu Hause zubereiten	Biohotel der Daberer, Inge Daberer	St. Daniel	59,--
Mi, 07.10.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 08.10.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Do, 08.10.	Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Fam. Lanner	Obergail	75,--
Fr, 09.10.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Di, 13.10.	Die Geschichte des Gailtaler weißen Landmais	Bauernhof Brandstätter, Sepp Brandstätter	Würmlach	30,--
Mi, 14.10.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Fr, 16.10.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Di, 20.10.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen	69,--
Mi, 21.10.	Eiernudeln einfach einmal selber machen	Biohof Lenzhof, Familie Steiner	Gundersheim	45,--
Do, 22.10.	Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--

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