



Weltweit 1. Slow Food Travel - Region

Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks

In Kärnten sind nun das Gailtal und das Lesachtal von Slow Food International zur weltweit ersten Slow Food Travel-Destination ernannt worden. Eine Reise dorthin führt Sie hinein in die Täler, zu ihren Menschen und Geschmäckern und zu ihrem überlieferten Wissen und altem Handwerk: Brot backen, Käse produzieren, Bier brauen, Butter machen und den vielen anderen Lebensmittelhandwerkern bei der Herstellung guter und sauberer Lebensmittel über die Schulter schauen.

Folgen Sie den Wurzeln des guten Geschmacks und lernen Sie bei Workshops, Koch- und Backkursen oder in den gemütlichen Gaststätten die feine Kärntner Slow Food-Küche kennen. Freuen Sie sich auf genussvolle kulinarische Entdeckungsreisen ins köstlichste Eck Kärntens und tauchen Sie ein in die faszinierende Berglandschaft der Gailtaler und Karnischen Alpen.

Die Slow Food Travel Erlebnisse im Gailtal & Lesachtal

In den Küchen, Selchkammern, Reifekellern, an den Bienenstöcken, Brotbacköfen oder den Kornmühlen - diese Reisen zu den Ursprüngen des guten Geschmacks eröffnen neue Sichtweisen und feinste Geschmackserlebnisse! Machen Sie gemeinsam mit unseren Lebensmittel-Handwerkern den Schritt vom Konsumenten zum Co-Produzenten. Wer selbst Butter gerührt, Teig geknetet, Kärntner Nudeln gekrenzelt oder Wildkräuter gesammelt hat, genießt anders. Bewusster. Und nimmt neben dem Produkt selbst einen reichen Schatz an Erinnerungen, Erfahrungen und neuem Wissen mit nach Hause.

Die Erlebnisstationen

➤ **Das Lesachtaler Korn mahlen bei Familie Luggger**

Die Ernte des Getreides und das Mahlen in den Wassermühlen von Maria Luggau mit Familie Luggger.

Kontakt: Mühlenverein Maria Luggau
9655 Maria Luggau 15

➤ **Das Lesachtaler Brot - Brotbacken bei Rosa Lanner**

Traditionelles Brotbacken mit dem original Lesachtaler Natursauerteig beim Wanderniki in Obergail.

Kontakt: Alpenhotel „Zum Wanderniki“
Obergail i. Lesachtal
Tel. +43 (0) 4716 / 2949

- ➔ **Der Lesachtaler Bienenhonig**
Die traditionelle Honigproduktion der Lesachtaler Imker in Obergail
Kontakt: Bienenzuchtverein Lesachtal
Othmar Oberluggauer
9655 Maria Luggau 72
- ➔ **Die Lesachtaler Bergkräuter**
Ernte und Kochen mit den würzigen Bergkräutern im Kleinen Berghotel in Liesing/Klebas
Kontakt: TEH-Praktikerin und Kräuterkundlerin Sandra Egarter
„Das Kleine Berghotel“
9653 Liesing, Klebas 7; Tel. +43 (0) 4716 / 265
- ➔ **Von der Bioheumilch zum Käse**
Buttern und Käsen mit der Bergbäurin am Jörgishof in Tscheltsch/Liesing
Kontakt: Jörgishof
Fam. Unterweger
9653 Lesachtal, Tscheltsch 5; Tel. +43 (0) 4716 / 228993
- ➔ **Zelebrierter Slow Food-Genuss beim Edelgreißler**
Verkosten und genießen beim Slow Food-Pionier in Kötschach Mauthen
Kontakt: Edelgreißler Herwig Ertl
9640 Kötschach 19; Tel. +43 (0) 4715 / 246
- ➔ **Das Slow-Food-Brothandwerk**
Landmaibaguette und Handsemmeln frisch aus der Backstüb - Backworkshop
mit Bäckermeister Thomas Matitz in Kötschach Mauthen
Kontakt: Bäckermeister Thomas Matitz
9640 Kötschach- Mauthen 24; Tel. +43 (0) 4715 / 357
- ➔ **Spurensuche mit dem Kochlöffel**
Kochen mit den Slow Food-Köchinnen Sissy und Stefanie Sonnleitner in Kötschach Mauthen
Kontakt: Genusswerkstatt Sonnleitner
9640 Kötschach Mauthen; Tel. +43 (0) 4715 / 269
- ➔ **Bierbrauen im Gailtal**
Zu Besuch bei den Loncium-Bierbauern in Kötschach-Mauthen
Kontakt: Biermanufaktur Loncium
Klaus Feistritzer und Alois Planner
9640 Mauthen 60/1; Tel. +43 (0) 669 / 12136894
- ➔ **Der Gailtaler Weiße Landmais**
Vom Maisacker zur Polenta: Ernte und Verarbeitung am Bauernhof Brandstätter in Würmlach.
Kontakt: Landwirt & Bergführer Sepp Brandstätter
Würmlach ; Tel. +43 (0) 4715 / 8358
- ➔ **Die Gailtaler Almbutter**
Frisch aus dem Butterfass: Buttermachen auf der urigen Bischofalm in den Karnischen Alpen.
Kontakt: Familie Warmuth auf der Bischofalm
Tel. +43 (0) 4715 / 319
- ➔ **Das Nudl-Kudl-Mudl Erlebnis**
Kärntner Nudln selber machen im Slow-Food-Gasthof Grünwald in St. Daniel
Kontakt: Gasthof Grünwald
St. Daniel 17, 9635 Dellach im Gailtal; Tel. +43 (0) 4718 / 677



DIE ERLEBNISSTATIONEN

➔ **Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten**

Aroma für Nase und Gaumen auf dem Tisch im Biohotel „der daberer“ in St. Daniel

Kontakt: der daberer, das biohotel
St. Daniel 32, 9635 Dellach; Tel. +43 (0) 4718 / 590

➔ **Gut gereift ist halb gewonnen - Rohmilchkäse**

Lust auf frischen Käse bei den Zankls in St. Daniel

Kontakt: Käsehof Familie Zankl
Stollwitz 3 , 9635 Dellach im Gailtal
Tel. +43 (0) 4718 / 567

➔ **Der Bienenhonig aus dem Gailtal**

Vom Blütenstaub zum reinsten Naturprodukt: die Arbeit der Bienen am Bienenlehrpfad in Dellach beobachten

Kontakt: Hobbyimker Herbert Zwischenbrugger
Bienenlehrpfad Dellach
Im Graben 84, 9635 Dellach
Tel. +43 (0) 4718 / 8120

➔ **Lissis Kuhles Bauerneis selber machen**

Der Bäuerin Lissi beim Eis machen über die Schulter geschaut

Kontakt: Bauernhof MAAR
Goderschach 3, 9634 Gundersheim
Tel. +43 (0) 4284 / 5452

➔ **Tolle Knollen - Erdäpfel begreifen**

Geschmacksvielfalt auf dem Erdäpfelacker beim Zerza-Bauern in Tressdorf

Kontakt: Zerza-Bauer
Tressdorf 11, 9632 Kirchbach
Tel. (0) 699 / 12387791

➔ **Slow Food Fingerfood aus dem Bauerngarten**

Einfache Kreationen für zuhause leicht gemacht

Kontakt: Bauernhof Broding - Wastian
Ing. Gertrude Wastian
9622 Weissbriach 12

➔ **Richtig Schwein gehabt**

Wie der köstliche Speck am Lerchenhof in Hermagor reift

Kontakt: Biedermeier Schössl Lerchenhof
Untermöschach 8, 9620 Hermagor; Tel. +43 (0) 4282 / 2100

- 11 Die Gailtaler Almbutter
Erläutet aus der „Butte“ (Lass) Butter machen auf der ungenutzten Almweide in den Karnischen Alpen
- 12 Muddi-Kuddi-Muddi-Erlebnis
Machen im Slow Food-Kasthof Grünwald

- 16 Lissis Kuhles Bauerneis selber machen
Der Bäuerin Lissi beim Eis machen über die Schulter geschaut
- 17 Tolle Knollen - Erdäpfel begreifen
Geschmacksvielfalt auf dem Erdäpfelacker beim Zerza-Bauer in Tressdorf
- 18 Slow Food Fingerfood aus dem Bauerngarten
Einfache Kreationen für zuhause leicht gemacht