



Slow Food®

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.

37

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 / Tel. +43 (0) 4716 / 269

➔ Ein Schatz im Ofen

So wird das Kornbrot im Almwellness-Resort Tuffbad gebacken

Kontakt: Almwellness-Resort Tuffbad, Fam. Oberluggauer
Tuffbad 3, 9654 St. Lorenzen / Tel. +43 (0) 4716 / 622

➔ 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 / 294

➔ **Der Lesachtaler Schlafmohn**

Mohnanbau und Verwendung auf traditionelle Art am Peitnerhof

Kontakt: Peitnerhof
Andrea Unterguggenberger, Dr. Georg Lexer
Niedergail 3, 9653 Liesing / Tel. +43 (0) 650 / 411 18 02

➔ **Der Lesachtaler Bienenhonig**

Die traditionelle Honigproduktion der Lesachtaler Imker in Obergail

Kontakt: Bienenzuchtverein Lesachtal
Othmar Oberluggauer
9655 Maria Luggau 72 / Tel. +43 (0) 664 113 60 98

➔ **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 / 473

➔ **Zelebrierter Slow Food-Genuss beim Edelgreißler**

Verkosten und genießen beim Slow Food-Pionier in Kötschach Mauthen

Kontakt: Edelgreißler Herwig Ertl
9640 Kötschach-Mauthen 19 / Tel. +43 (0) 4715 / 246

➔ **Das Slow-Food-Brothandwerk**

Landmaisbaguette und Handsemmeln frisch aus der Backstubn - Backworkshop mit Bäckermeister Thomas Matitz in Kötschach Mauthen

Kontakt: Bäckermeister Thomas Matitz
9640 Kötschach-Mauthen 24 / Tel. +43 (0) 4715 / 357

➔ **Wir kochen eine Schüssel voll Glück**

Nur die besten Zutaten - Kochen Sie mit Spitzenköchin Sissy und regionalen Schätzen

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) 664 / 889 410 55

➔ **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

- ➔ **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 / 565
- ➔ **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 „kühles“ Bauerneis selber machen**
 Der Bäuerin Lissi beim Eis machen über die Schulter geschaut
Kontakt: Bauernhof MAAR
 Godersschach 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
- ➔ **Grüne Koschtalan - Fingerfood und kleine Köstlichkeiten aus der Natur**
 Einfache Kreationen für zuhause leicht gemacht
Kontakt: Bauernhof Broding - Wastian
 Ing. Gertrude Wastian
 9622 Weissbriach 12 / Tel. +43 (0) 4286 / 358
- ➔ **Richtig Schwein gehabt**
 Wie der köstliche Speck am Lerchenhof in Hermagor reift
Kontakt: Schössl Lerchenhof
 Untermöschach 8, 9620 Hermagor / Tel. +43 (0) 4282 / 2100
- ➔ **Kraft aus der Pfanne**
 Original Kärntner Frigga beim Wirt Hans Plattner
Kontakt: Plattner´s Alpenhotel
 Sonnenalpe Nassfeld 99, 9620 Hermagor / Tel. +43 (0) 4285 / 8285
- ➔ **Sommer im Glas**
 Anlaufstelle für den Geschmack im Garten
Kontakt: Gasthof Bärenwirt, Manuel & Claudia Ressi
 Hauptstraße 17, 9620 Hermagor /Tel. +43 (0) 4282 / 2052
- ➔ **Kinderleichte Meisterküche**
 Miniküche ganz groß - Kochen mit Kindern
Kontakt: Familienhotel Kreuzwirt, Familie Aigner
 Kreuzberg 2, 9762 Weissensee Tel. +43 (0) 4713 / 2206