



15

### BIENENLEHRPFAD DELLACH

Herbert Zwischenbrugger, 9635 Dellach im Gailtal  
T 04718 8120, M 0676 3434822, h.zwischenbrugger@gmx.at  
Die faszinierende Welt der Bienen  
Wo die Carnica-Biene für den goldenen Honig ausfliegt und der Hobbyimker spannendes über Waldhonig erzählt.  
Preis: € 29,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 14,50



16

### BIOHOF NEUWIRTH

Familie Klaudia & Christoph Buchacher,  
9634 Gundersheim 10  
T 0650 9596022, klaudiabuchacher@icloud.com  
Das „weiße Gold“ von Bergziegen auf der Bio-Alm  
So wird Ziegen- und Kuhmilch auf der Gundersheimer Bio-Alm verarbeitet.  
Einkaufen: Almbutter, Almschotten und Ziegenkäse.  
Preis: € 45,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 22,50



17

### LISSIS KUHLES BAUEREIS

Lissi Neuwirth, Godersbach 3,  
9634 Gundersheim  
T 04284 5452, M 0664 73860597,  
bauernhofmar3@hotmail.com, www.kuhles-eis.at  
So mache ich mir mein Bauereis  
Kein Geheimnis macht Lissi aus ihrem handwerklich hergestellten, kühlem Bauereis und zeigt wie's geht.  
Preis: € 35,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 17,50



18

### BAUERNHOF ZERZA-BAUER

Familie Heimo Oberauer,  
Treibdorf 11, 9632 Kirchbach  
M 0699 12387791, zerza-bauer@gmx.at www.zerza-bauer.at  
Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer  
Die Geschmacksvielfalt der bunten Knollen selber erfahren und neue Gerichte aus Kartoffeln verkosten.  
Preis: € 35,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 17,50



19

### ALPENHOF PLATTNER

Hans Plattner, 9620 Sonnenalpe Nassfeld 99  
T 04285 8285, reception@plattner.at, www.plattner.at  
Original Kärntner Holzkecht-Frigga  
Wie der Almwirt und Hotelier mit regionalen Zutaten eine deftige Mahlzeit nach altem Rezept zubereitet.  
Preis: € 32,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 16,-



20

### GASTHOF BÄRENWIRT

Manuel & Claudia Ressi, Hauptstraße 17, 9620 Hermagor  
T 04282 2052, mail@baerenwirt.info, www.baerenwirt.info  
Slow Food Gemüseküche  
Gemüse richtig in Szene setzen. Lernen Sie vom Haubenkoch Manuel Ressi, verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten in der vegetarischen Küche.  
Preis: € 50,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 25,-

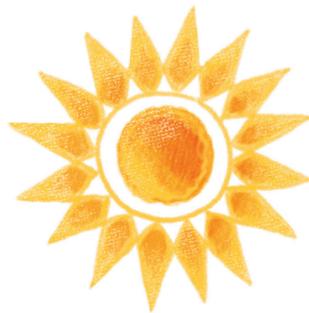


21

### HOTEL SCHLOSS LERCHENHOF

Familie Hans Steinwender, Untermöschach 8, 9620 Hermagor  
T 04282 2100, info@lerchenhof.at, www.lerchenhof.at  
Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck  
Mit dem Schlossherrn und Gailtaler Speckmeister einsuren, räuchern und ein Kulturerbe der Alpen erhalten.  
Preis: € 45,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 22,50

# REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS



Slow Food®  
Travel  
ALPE ADRIA KÄRNTEN



Karnische Alpen

Karnische Alpen

ITALIEN



SLOW FOOD TRAVEL-ERLEBNIS

ESSEN & TRINKEN

ÜBERNACHTEN

EINKAUFEN

ALLE TERMINE AUF  
www.slowfood.travel

29  
HANSBAUERHOF

Familie Schaar  
Rattendorf 11, 9631 Jenig  
T 04285 504-0, info@hansbauerhof.at  
www.hansbauerhof.at



CONVIVUM  
SLOW FOOD ALPE ADRIA

Kötschach 19  
9640 Kötschach-Mauthen  
T 0650 5540080, ertl@herwig-ertl.at  
www.slowfood.com, www.slowfoodaustria.at, www.slowfood.travel



22

### BIO HOF ECHT KRASS

Leopold Feichtinger & Ulrike Petschacher,  
Kraß 2, 9620 Hermagor  
M 069910778746, hof@echtkrass.at, www.echtkrass.at  
Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen  
Echt Kraß! – Wir veredeln das weiße Gold unserer schwarzen Schafe zu cremigen Gaumenfreuden.  
Preis: € 48,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 28,-



23

### BRODNIG-BAUERNHOF

Ing. Gertrude Wastian, Weißbrich 12, 9622 Weißbrich  
T 04286 358, M 0650 5150851, wastian-brodnig@aon.at  
Wiesenkulinarik am Brodnig-Bauernhof  
Wie aus Garten- und Wiesenschätzen „grüne Koschtalan“ am Brodnig in Weißbrich zubereitet werden.  
Einkaufen: Verschiedene Kräutersalze, Essige und Kräutertees...  
Preis: € 38,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 15,-



24

### FAMILIENHOTEL KREUZWIRT

Familie Franz & Monika Aigner,  
Kreuzberg 2, 9762 Weissensee  
T 04713 2206, info@hotelkreuzwirt.at, www.hotelkreuzwirt.at  
Eine Kochwerkstatt für Kinder  
Wo Minkische ganz groß aufkochen und die Eltern verkosten – im Kinderhotel ist auch Bio zuhause.  
Preis: Kinder bis 15 Jahre € 20,-



25

### GENIESSERHOTEL „DIE FORELLE“

Familie Hannes & Monika Müller,  
Techendorf 80, 9762 Weissensee  
T 04713 2356, info@dieforelle.at, www.dieforelle.at  
Slow Fisch am Weissensee  
Wildfischfang mit Zubereitung von nose to tail für Hobbyköche unter Anleitung von Haubenkoch Hannes Müller.  
Preis: € 48,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10-15 Jahre € 24,-



26

### HOTEL ARLBERGER HOF VITAL

Familie Schwarzenbacher,  
9762 Weissensee, Gatschach 47  
T 04713 2280, www.arlbergerhof.at, info@arlbergerhof.at



27

### BIO-BERGBAUERNHOF EDERHIAS

Familie Guist  
Obergail 17, 9653 Liesing  
T 04716 292, ederhias@aon.at, www.ederhias.at



28

### ZOLLNERSEEHÜTTE DES ÖAV

Maria & Toni Taurer  
Am Zollner, 9635 Dellach im Gailtal  
T Privat 0676 9218118, T Hütte 0676 9602209  
zollnersee-huette@oeav-obergailtal.at





## BÄCKEREI STIEFLBÄCK

Thomas Matitz, Köttschach 24, 9640 Köttschach-Mauthen  
T 04715 357, info@baeckerei-matitz.at, www.baeckerei-matitz.at

Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister  
Bäckerlehrlinge auf Zeit – beim Stieflbäck und Brothandwerker  
Thomas Natursauerteiggebäck selber backen.  
Preis: € 48,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 24,-



## BIERMANUFAKTUR LONCIUM

Klaus Feistritzer, Mauthen 60, 9640 Köttschach-Mauthen  
M 0664 88941055, bier@loncium.at, www.loncium.at

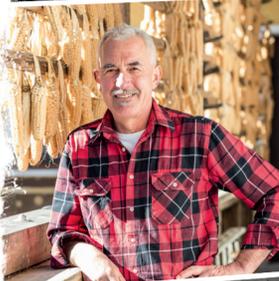
Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio  
Viel mehr als nur Hopfen und Malz – wie Brotbier und andere obergärige  
Biere in der Biermanufaktur Loncium hergestellt werden  
Preis: € 35,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 17,50



## BRANDSTÄTTER HOF

Bauernhof Brandstätter, Würmlach 37, 9640 Köttschach-Mauthen  
T 04715 8358, M 0664 3250743, sepp\_brandstaetter@web.de,  
www.landmais.com

Die Geschichte des „Gailtaler weißen Landmais“  
Vor dem Aussterben gerettet und vom Landmaisbauer Sepp als  
„Gailtaler weißer Landmais“ wieder neu kultiviert.  
Einkaufen: Glutenfreies Maismehl und glutenfreier Maisgries.  
Preis: € 30,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 15,-



## BAUERNHOF BISCHOF

Josef & Barbara Warmuth, Würmlach 24,  
9640 Köttschach-Mauthen  
T 04715 319, M 0676 9536007, bischof-gailtal@aon.at, www.bischof-gailtal.at

Zum Buttermachen auf die Alm  
Die beste Butter auf's Brot gibt es beim Almbauern und  
Sennner Josef auf der Bischofalm in den Karnischen Alpen.  
Preis: € 50,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 25,-



## GASTHOF GRÜNWALD

Ingeborg & Gudrun Daberer, St. Daniel 17,  
9635 Dellach im Gailtal  
T 04718 677, gruenwald@dellach.at, www.gruenwald.dellach.at

Nudlkreuzeln leicht erlernt  
Die Kärntner Hausmannskost mit den Meisterköchinnen  
des Gasthofs Grünwald neu interpretieren.  
Preis: € 45,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 22,50



## DER DABERER. DAS BIOHOTEL

Inge Daberer, St. Daniel 32, 9635 Dellach im Gailtal  
T 04718 590, info@biohotel-daberer.at, www.biohotel-daberer.at

Den Wald verkosten und kennenlernen  
Sammlerin und Jägerin Sigrid lädt zum Kochworkshop  
zum Thema „Essbarer Wald“ beim Biopionier ein.  
Preis: € 31,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 15,50



## BIOKÄSEHOF ZANKL

Familie Zankl, Stollwitz 3, 9635 Dellach im Gailtal  
M 0650 8890388, kaesehof@aon.at, www.derbiokaesehof.at

Beste Bergkäse im Gewölbekeller gereift  
So wird der Bio-Rohmilchkäse mit Niveau für Feinschmecker  
am Biokaesehof Zankl in St. Daniel produziert.  
Preis: € 55,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 29,-



# REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

In Kärnten ist das Lesach-, Gail- und Gitschtal sowie der Weissensee als weltweit erste Slow Food Travel-Destination anerkannt worden. Denn diese Slow Food-Initiative ruht in den Händen jener Lebensmittelhandwerker und Lebensmittelhersteller, die in dieser beschaulichen, ja fast stillen Grenzregion im Süden Österreichs seit jeher die Slow Food-Philosophie leben. Und im Sinne dieses langsamen Genießens lassen sie sich bei ihrer Handwerkskunst auch gern über die Schulter schauen, geben ihr Wissen weiter. So führt denn die Reise in die Küchen, Selchkammern und Reifekeller, zu den Bienenstöcken und Brotbacköfen, zu Kornmühlen und Butterfässern. Slow Food Travel ist daher wie maßgeschneidert für die Alpentäler im Südwesten von Kärnten. Viele kleine Produzenten, viel Tradition, viel Landwirtschaft – so lassen sich leicht genussvolle Brücken bauen zwischen Gast und Region. Wer hierher kommt und sich dem vielseitigen Programm anvertraut, legt gerne Hand an, hilft mit, erlebt, wie mit gekonnten Handgriffen Brot oder Käseläbe entstehen, goldener Honig oder cremige, weiße Polenta zubereitet wird. Das gibt ein neues, köstliches Gefühl für den echten Wert dieser naturbelassenen und herausragenden Lebensmittel. Die Zeit, die diese langsamen Produkte für ihre Herstellung brauchen, geben sie vielfach zurück. Es geht darum, die Konsumenten wieder an jenen Ort zurückzuführen, an dem unsere Lebensmittel ihren Ursprung haben. Hier macht Slow Food das Reisen wieder zu dem, was es einmal war: ein Weg zur Reflexion und Erkenntnis. Und letztlich auch zu sich selbst. Hier geht es um langsames Reisen, um Zeit nehmen und Zeit sparen.

Herzlich willkommen!

## TIPPS

So können Sie Ihre kulinarische Reise nach Kärnten genießen:  
Wählen Sie je nach Ihrem guten Geschmack das passende Slow Food-Erlebnis zu den angegebenen Terminen und buchen Sie dann direkt und bequem auf [www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel) das gewünschte Erlebnis.  
Auch für den Urlaub und Einkauf direkt bei den Lebensmittelhandwerkern macht Ihre Reise in die weltweit erste Slow Food Travel-Region zu einem unvergesslichen Erlebnis.  
Überall wo Sie das Symbol für Essen, Schlafen oder Einkaufen sehen, lohnt sich ein längerer Aufenthalt allemal.

# ZU FUß UNTERWEGS IM KULINARISCHEN ECK KÄRNTENS

Auch abseits der kulinarischen Erlebnisorte ist der wahre Held die Natur. Die Landschaft der Karnischen und Gailtaler Alpen zählt zu den ursprünglichsten Alpenregionen und ladet zu Wanderungen durch das Lesachtal, über die Gailtaler Almen oder entlang des Weissensees ein. Zum Entdecken der Langsamkeit haben wir für Sie die schönsten Orte ausgewählt.

- Mühlenweg Maria Luggau im Lesachtal**  
„Vom Korn zum Getreide“ in einzigartiger Kulturlandschaft
- Kraftquelle Radegund im Lesachtal**  
Wasser, Natur, Kultur und Religion im Lesachtal, dem naturbelassensten Tal Europas
- Die Mussen im Gail- und Lesachtal**  
Der Blumenberg Kärntens mit über 500 Pflanzenarten
- „Slow Trail“ am Pressegger See**  
Der sechs Kilometer lange Weg durch das Schilff. Ausgangspunkt: Strandbad Hermagor
- Seeuferweg „Slow Trail“ am Weissensee**  
Wasser – Wiese – Wald: eine unvergessliche Symbiose Tipp: Rückfahrt mit dem Hybridschiff „Alpenperle“
- Garnitzklamm bei Hermagor**  
Kraut tanken und erholen am Gebirgsbach im Geopark Karnische Alpen ... und 500 Mio. Jahre Erdgeschichte erleben
- Almleben und Getraill Zollerersee**  
Die geologischen Geheimnisse der Alpenstehung erkunden – stille Moore, sanfte Hügel und schroffe Bergspitzen erzählen Erdgeschichte
- Die Almen in den Gailtaler Alpen**  
Wandern auf den sonneigenen Almen des Gailtales – die Jaukenalm
- Karnischer Höhenweg und Gailtaler Höhenweg**  
Attraktive Weitwanderwege durch die südlichsten Gebirgszüge der Alpen.  
Wandern auf der „Karnischen Milchstraße“ in den Karnischen Alpen

Informationen:  
[www.nassfeld.at/wandern](http://www.nassfeld.at/wandern)  
[www.lesachtal.com/wandern](http://www.lesachtal.com/wandern)  
[www.weissensee.com](http://www.weissensee.com)



Impressum: Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: ARGE BK Slow Food Travel und Partner; Fotos: W. Hummer, F. Gerold, G. Köstl, NLW, Hotels, TVB Lesachtal, Unterguggenberger, M. Hofmann, F. Neumüller, H. Obrist, M. Meyer, M. Seyer, M. Rauchenberger, Kärnten Werbung  
Texte: B. Hutter; Karte, Illustration: A. Fossel/Trost; Grafik und Layout: Aelien/Trost; Druck: Seebacher in Hermagor; Stand: Mai 2021

# REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

IHR PERSÖNLICHES SLOW FOOD-  
ERLEBNIS IN KÄRNTEN



Slow Food®  
Travel  
ALPE ADRIA KÄRNTEN



INFO & BUCHUNGS-CENTER  
[www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)  
+43 4282 3131-0



KÄRNTEN  
It's my life!

Slow Food®  
Travel  
ALPE ADRIA KÄRNTEN



## MÜHLENVEREIN MARIA LUGGAU

Familie Luggar, 9655 Maria Luggau 15  
T 04716 268, M 0676 3822421, luggar.mario@aon.at

Kornmahlen in Maria Luggau  
Wie traditionelle Wassermühlen Weizen und Roggen zu Mehl für das  
Lesachtaler Brot mahlen.  
Preis: € 30,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 15,-



## ALM WELLNESS-RESORT TUFFBAD

Fam. Oberluggauer, 9654 St. Lorenzen, Tuffbad 3  
T 04716 622, info@almwellness.com, www.almwellness.com

Der Schatz im Ofen  
Backen des Slow Food Presidio „Lesachtaler Brot“ im Almwellness-Resort  
Tuffbad.  
Preis: € 69,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 49,-



## ALPENHOTEL WANDERNIKI

Familie Nikolaus Lanner, 9653 Liesing, Obergail 3  
T 04716 294, office@wanderniki.at, www.wanderniki.at

Die überlieferte Kunst des Brotbackens im Lesachtal  
Lebendige Brotgeschichte und Natursauerteig als Geheimnis für das  
Lesachtaler Slow Food Presidio Brot.  
Preis: € 75,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 25,-



## KLARA OBERNOSTERER

9654 St. Lorenzen, Frohn 3  
T 0650 5558369, klara.obernosterer@gmx.at

Die Kraft wilder Bergkräuter  
Unterwegs zu den Berg- und Wildkräutern im Lesachtal mit Kräuter-  
pädagogin Klara.  
Einkaufen: Produkte aus Kräutern.  
Preis: € 59,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 29,50



## JÖRGISHOF

Familie Unterweger, 9653 Liesing, Tscheltsch 5  
T 04716 473, M 0650 5801384, joergishof@aon.at, www.joergishof.info

Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin  
Am Jörgishof wird Bioemilch zum köstlichen Lesachtaler Bio-Berg- und  
Frischkäse veredelt.  
Preis: € 45,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 22,50



## PEINTNERHOF

Andrea Unterguggenberger, Dr. Georg Lexer  
9653 Liesing, Niedergail 3  
T 04716 273, M 0650 4111802  
peintnerhof@auszeithof.com, www.peintnerhof.at

Der Lesachtaler Schlafmohn erwacht  
Blühende Träume, gesundheitsfördernder Lebensstil und Genuss am  
Peintnerhof mit alten Kulturpflanzen.  
Preis: € 35,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 15,-



## EDELGREISLEREI ERTL

Herwig Ertl, 9640 Köttschach-Mauthen, Köttschach 19  
T 04715 246, M 0650 5540080, ertl@herwig-ertl.at, www.herwig-ertl.at

Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss  
Die Genuss-Explosion in Herwig's Edelgrelerei im köstlichsten Eck Kärntens.  
Preis: € 55,- pro Person, Kinder bis 10 Jahre gratis, 10–15 Jahre € 27,50

