

SLOW FOOD TRAVEL-REISEN NACH KÄRNTEN

ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS



Es ist die Kombination aus langsamem Reisen und dem Entdecken von echten, authentischen Lebensmitteln, die den Reiz von Slow Food Travel ausmacht. Tempo drosseln und das Gewöhnliche wertschätzen. Die Reisen in die weltweit erste Slow Food Travel-Region nach Kärnten sind dann auch Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks. Mit Slow Food-Meisterköchinnen einfache, lokale Gerichte zubereiten, das Krendeln der Kärntner Nudeln lernen, die Wege des Lesachtaler Brotes aufspüren oder die Selchkammern, Landmaisäcker und Almsennereien aufsuchen – all das zeigen Ihnen die Lebensmittelhandwerker im Rahmen von kulinarischen Slow Food Travel-Reisen nach Kärnten in Österreich.

WANDERN UND GENIEßEN 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. So wie der Geopark „Karnische Alpen“ die über 500 Millionen Jahre alte Geschichte der Berge erlebbar macht, zeigt die Natur ihren Luxus in blühenden Almwiesen hoch über dem Lesachtal auf den Mussen, in den tief eingeschnittenen Klammern der südlichen Kalkalpen oder im Gailtal. Wandern in den alpinen Regionen, wo die Senner den ausgezeichneten Gailtaler Almkäse herstellen, oder Spaziergänge über die sonnseitigen Bergdörfer und am Ufer des Weissensees machen die Reise zu den kulinarischen Wurzeln zu einem natürlichen Urlaubserlebnis.

Information: www.nlw.at

INFO & BUCHUNGS-CENTER
www.slowfood.travel
+43 4282 3131-0

HOTELS, GASTHÄUSER UND RESTAURANTS – PARTNERBETRIEBE DER ARGE SLOW FOOD TRAVEL ALPE ADRIA KÄRNTEN

Almwellness-Resort Tuffbad

Tuffbad 3, 9654 St. Lorenzen im Lesachtal
☎ +43 4716 622, www.almwellness.com, info@almwellness.com

Alpenhotel Zum Wanderniki

9653 Liesing im Lesachtal, Obergail 3
☎ +43 4716 294, www.wanderniki.at, office@wanderniki.at

Urlaub am Bauernhof Peintnerhof – heilsame Landschaft

9653 Liesing im Lesachtal, Niedergail 3
☎ +43 650 4111802, peintnerhof@auszeithof.com
www.peintnerhof.at

Genusswerkstatt Sonnleitner

Mauthen 24, 9640 Kötschach-Mauthen
☎ +43 4715 269, www.sissy-sonnleitner.at
info@sissy-sonnleitner.at

Gasthof Grünwald

St. Daniel 17, 9635 Dellach im Gailtal
☎ +43 4718 677, www.gruenwald.dellach.at, gruenwald@dellach.at

der Daberer. das Biohotel

St. Daniel 32, 9635 Dellach im Gailtal
☎ +43 4718 590, www.biohotel-daberer.at, info@biohotel-daberer.at

Urlaub am Bauernhof und Hotel Hansbauerhof

Rattendorf 11, 9631 Jenig
☎ +43 4285 504-0, info@hansbauerhof.at, www.hansbauerhof.at

Bärenwirt

Hauptstraße 17, 9620 Hermagor
☎ +43 4282 2052, www.baerenwirt.info, mail@baerenwirt.info

Hotel Schloss Lerchenhof

Untermöschach 8, 9620 Hermagor
☎ +43 4282 2100, www.lerchenhof.at, info@lerchenhof.at

Familienhotel Kreuzwirt

Kreuzberg 2, 9762 Weissensee
☎ +43 4713 2206, www.hotelkreuzwirt.at, info@hotelkreuzwirt.at

Genießerhotel „Die Forelle“

Techendorf 80, 9762 Weissensee
☎ +43 4713 2356, www.dieforelle.at, info@dieforelle.at

Zollnerseehütte des ÖAV

Am Zollner, 9635 Dellach im Gailtal
☎ Privat +43 676 9218118, ☎ Hütte +43 676 9602209
zollnersee-huette@oeav-obergailtal.at

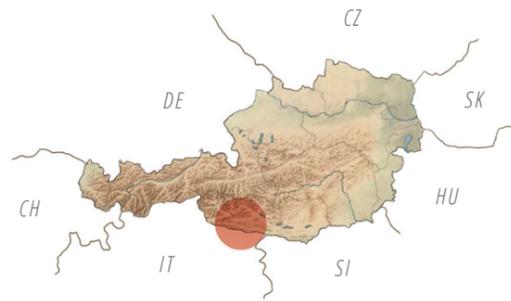
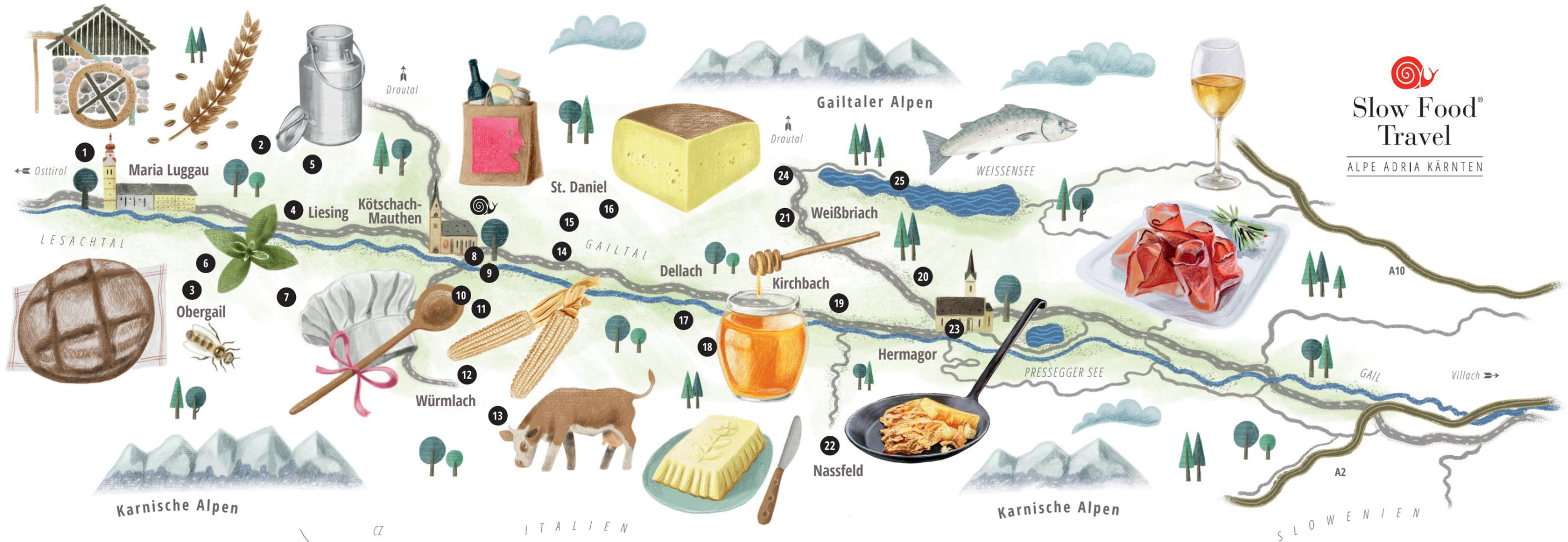
KÄRNTEN
Lust am Leben

REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

IHR PERSÖNLICHES SLOW FOOD-
ERLEBNIS IN KÄRNTEN




Slow Food®
Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN



WELTWEIT 1. SLOW FOOD TRAVEL-REGION

In Kärnten sind nun das Gailtal und das Lesachtal von Slow Food International zur weltweit ersten Slow Food Travel-Destination ernannt geworden. 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 Lebensmittelhandwerken 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.

SLOW FOOD TRAVEL-ERLEBNISSTATIONEN

- 1 Das Lesachtaler Korn und die Wassermühlen**
In Maria Luggau im Lesachtal
 - 2 Der Schatz im Ofen**
Brotbacken im AlmWellnesshotel im Lesachtal
 - 3 Das Lesachtaler Natursauerteigbrot**
Aus Korn und Natursauerteig gebacken
 - 4 Die Lesachtaler Bergkräuter**
Ernte und Kochen mit den würzigen Bergkräutern
 - 5 Von der Bioheumilch zum Käse**
Buttern und Käsen mit der Bergbäuerin
 - 6 Der Lesachtaler Bienenhonig**
Die traditionelle Honigproduktion der Lesachtaler Imker
 - 7 Der Lesachtaler Schlafmohn**
Traditioneller Anbau und Verwendung im Lesachtal
 - 8 Zelebrierter Slow Food-Genuss**
Beim Edelgreissler und Slow Food-Pionier Ertl in Köttschach-Mauthen
 - 9 Das Slow Food-Brothandwerk**
Landmaisbaguette und Handsemel beim Bäcker selber backen
 - 10 Wir kochen ein Schüssel voll Glück**
Kochen mit den Slow Food-Köchinnen Sissy und Stefanie Sonnleitner in Köttschach-Mauthen
 - 11 Bierbrauen im Gailtal**
Besuch bei den Loncium-Bierbauern in Köttschach-Mauthen
 - 12 Der Gailtaler Weiße Landmais**
Vom Maisacker zur Polenta: Ernte und Verarbeitung am Bauernhof Brandstätter
 - 13 Die Gailtaler Almbutter**
Buttermachen auf der uralten Bischofalm in den Karnischen Alpen
 - 14 Das Nudl-Kudl-Mudl-Erlebnis**
Kärntner Nudln selber machen im Slow Food-Gasthof in St. Daniel
 - 15 Duftender Gaumenkitzel**
Aroma für Nase und Gaumen auf dem Tisch im Biohotel in St. Daniel
 - 16 Gut gereift ist halb gewonnen**
Rohmilchkäseherstellen bei den Zankls in St. Daniel
 - 17 Der Bienenhonig aus dem Gailtal**
Vom Blütenstaub zum reinsten Naturprodukt: unterwegs mit dem Imker
 - 18 Lissis Kuhles Bauerneis selber machen**
Der Bäuerin beim Eismachen über die Schulter geschaut
 - 19 Tolle Knollen – Erdäpfel begreifen**
Geschmacksvielfalt auf dem Erdäpfelacker
 - 20 Richtig Schwein gehabt**
Wie der köstliche Weinspeck am Lerchenhof in Hermagor reift
 - 21 Slow Food Fingerfood aus dem Bauerngarten**
Einfache Kreationen für zuhause leicht gemacht
 - 22 Die Kraft aus der Pfanne**
Zubereiten der Original Kärntner Frigga auf der Nassfeld-Alm
 - 23 Der Sommer im Glas**
Einkochen und Einlegen mit dem „grünen Haubenkoch“ in Hermagor
 - 24 Kinderleichte Meisterküche**
Kochkurse für Kinder am Weissensee
 - 25 Slow Fisch am Weissensee**
Wildfischfang mit Zubereitung von nose to tail für Hobbyköche
- Convivium Slow Food Alpe Adria**
In Köttschach-Mauthen