

## AUF zum „MORENDEN“ ins Lesachtal



**Der Herbst steht nicht nur für besonders schönes Wanderwetter sondern auch kulinarische Genüsse! Im Lesachtal warten die Betriebe mit der typischen „Morende“ auf und bringen so die heimischen Produkte der Bauern den Gästen näher.**

Morenden-Zeit ist´s: Wenn die Bäume sich verfärben, die Sicht glasklar ist und das Lesachtal nach frischem Brot duftet! Jeweils am ersten Wochenende im September gibt es das Lesachtaler Dorf- und Brotfest bei dem die verschiedensten Sorten Brot, gebacken von Lesachtaler Bäurinnen, angeboten werden. Das selbst gebackene Brot ist auch die Grundlage für eine Morende. Dabei handelt es sich um eine geschmackvolle Jause, die vorzugsweise am Nachmittag oder Abend mit heimischen Produkten angeboten wird. Dabei darf Speck, Käsesorten und vor allem frisch duftendes Brot nicht fehlen. Auf dem „Brett“ finden Sie auch Leberwurst und diverse Topfenaufstriche – alles von den Bauern hergestellt! Des weiteren werden auch warme Gerichte angeboten. Diese werden ebenfalls mit heimischen Produkten zubereitet und gehen auf alte Rezepte zurück (Schlipfkrapfen, ...).

Kulinarisch liegt das Lesachtal am Schnittpunkt dreier Kulturkreise (Italien, Slowenien, Österreich) und bringt dadurch viele Kreationen hervor. So veranstalten drei Gasthöfe gemeinsam die montags stattfindende „Kulinarische Wanderung“ bei der die Morende nicht fehlen darf!