

Presseinformation

Genussvolle kulinarische Heimatkunde mit den neuen Slow Food Travel-Programmen

Als Einheimischer die Produzenten persönlich treffen, Seite an Seite mit ihnen arbeiten, erleben, mit wie viel Können und Liebe zum Detail ihre Lebensmittel entstehen und diese im Anschluss selbst verkosten. Die neuen Slow Food Travel-Programme bieten eine genussvolle Art, die kulinarischen Schätze unserer Heimat kennenzulernen.

Immer mehr Menschen sind sich dessen bewusst, dass sie es selbst in der Hand haben, ob regionale Wertschöpfung gelingt. Ob es gelingt, den großen Schatz an Köstlichkeiten von heimischen Produzenten zu bewahren. Ob es auch in Zukunft noch echte Bäcker, engagierte Landwirte und Wirtshäuser geben wird, die den Geschmack unserer Heimat ausmachen.

Doch wie kann man sich sicher sein, dass man bei den richtigen Herstellern einkauft? Wie viel Regionalität, Fairness und Nachhaltigkeit stecken tatsächlich in den Produkten unserer Wirte? Wer das ganz genau wissen will, sollte die neuen Slow Food Travel-Programme nutzen! Zahlreiche Produzenten und Lebensmittel-Handwerker öffnen im Rahmen dieser Veranstaltungen ihre Türen und laden Interessierte ein, ihnen über die Schulter zu schauen. Mehr sogar! Hier arbeiten Sie Seite an Seite mit den Profis und bekommen eine ganz konkrete Vorstellung davon, mit wie viel Können und Liebe zum Detail heimische Lebensmittel entstehen. Egal ob beim Brot backen, Käse produzieren, Kärntner Nudeln „krendln“ oder in der Imkerei, bei Kochkursen, Betriebsführungen und Workshops lernen Sie die eigene Heimat neu zu schätzen. Lassen Sie sich anstecken von der Leidenschaft, mit der unsere Produzenten und Lebensmittel-Veredler Außergewöhnliches schaffen!

Die unten genannten Slow-Food Programme sind direkt auf www.kulinarik.nlw.at buchbar.

Tipp: Nutzen Sie die angebotenen Programme als besonderes Geschenk für sich, für Freunde, Verwandte oder langjährige Gäste!



Slow Food Travel Programme - für Einheimische u. Gäste

(Preise inkl. Workshop und Verkostung oder Essen und einem Mitbringsel)

- 1. Die Mühlen klappern wieder - Vom Kornacker zum Lesachtaler Brotmehl**,
Mühlenverein Maria Luggau
Termine: 2., 9., 16. und 23. September, jeweils von 9 – 12 Uhr (abhängig vom Wetter)
Kosten: 18,- € pro Person
- 2. Das eigene, tägliche Brot - Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot – traditionelle Brotherstellung mit Sauerteig** beim „Wanderniki“ in Obergail
Termine: 16. Juni, 14. Juli, 18. August, 15. September, 13. Oktober, jeweils von 11 – 15 Uhr
Kosten: 69,- € pro Person
- 3. Ein Kraut kommt selten allein - Lesachtaler Wildkräutersuppe** im Kleinen Berghotel in Liesing/Klebas
Termine: 13./ 20./ 27. Juni, 12. Juli jeweils von 10 – 13 Uhr
Kosten: 25,- € pro Person
- 4. Das Beste der Milch - Von der Bioheumilch zum Käse**, Milchverarbeitung am Jörgishof bei Familie Unterweger in Liesing/Tscheltsch
Termine: 15. Juni, 13. Juli, 4. August, 14. Sept., 12. Oktober, jeweils von 9 – 12 Uhr
Kosten: 45,- € pro Person
- 5. Spurensuche mit Kochlöffel - Sonnleitners kulinarisches Gaudium – Kochseminar, mit Gailtaler Spezialitäten** mit Haubenköchin Sissy und Stefanie Sonnleitner, Hotel & Restaurant, Genusswerkstatt Sonnleitner in Kötschach-Mauthen
Termine: 23. Juni, 28. Juli, 18. August, 22. September, jeweils von 9 – 14 Uhr
Kosten: 113,- € pro Person
- 6. Die neue Ofenfrische - Brotbacken in der Bäckerei Matitz** in Kötschach-Mauthen
Termine: 28. Juni, 26. Juli, 30. August, 27. September, jeweils von 10 – 13 Uhr
Kosten: 75,- € pro Person
- 7. Köstlicher Kolbenreiber – Der Gailtaler Weiße Landmais** – mit Sepp Brandstätter, Würmlach
Termine I (Ernte): 21. und 28. September, 5. Oktober, jeweils von 12 – 16 Uhr (abhängig vom Wetter)
Kosten: 65,- € pro Person
Termine III (Führung, Hofbesichtigung): 24. Juni, 29. Juli; jeweils von 10 – 12 Uhr (abhängig vom Wetter)
Kosten: 20,- € pro Person
- 8. Gerührt und nicht geschüttelt - Buttermachen auf der Bischofalm** der Familie Warmuth
Termine: 22. Juni, 20. Juli, 17. August, jeweils von 9 – 15 Uhr
Kosten: 35,- € pro Person, Kinder: € 25.-,

- 9. Die Fülle des Lebens – Kärntner Nudl-Workshop rund um den Gailtaler Weißen Landmais** mit Ingeborg und Gudrun Daberer, Gasthof Grünwald in St. Daniel im Gailtal
Termine: 20. Juni, 18. Juli, 22. August, 19. September, jeweils von 10 – 13 Uhr
Kosten: 35,- € pro Person
- 10. Duftender Gaumenkitzel - Kräuterseminar** mit Inge Daberer, Biohotel Daberer in St. Daniel im Gailtal
Termine: 14. Juni, 12. Juli, 9. August, 13. September, jeweils von 10 – 13 Uhr
Kosten: 55,- € pro Person
- 11. Gut gereift ist halb gewonnen - Herstellung von Rohmilch-Frischkäse** am Käsehof der Familie Zankl in St. Daniel
Termine: 7. & 8. Juni, 5. & 6. Juli, 2. & 3. August, 6. & 7. September, jeweils von 9 – 12 Uhr
Kosten: 120,- € pro Person (2-Tages-Programm)
- 12. Das süße Summen – Die Arbeit der Bienenzüchter und Imker**, mit Hobbyimker Herbert Zwischenbrugger
Termine: 9. Juni, 7. Juli, 11. August, jeweils von 10 – 13 Uhr (abhängig vom Wetter)
Kosten: 25,- € pro Person
- 13. Richtig Schwein gehabt – Die Gailtaler Speckproduktion** im Lerchenhof, Untermöschach, Hermagor
Termine: 11. Juni, 1. Oktober, 22. Oktober, jeweils von 10 – 17 Uhr
Kosten: 75,- € pro Person

Mehr Infos & Buchung:

www.kulinarik.nlw.at/slow-food-travel oder www.slowfood.travel

Tel. 04282 3131-0.

Honorarfreie Pressefotos zum Download finden Sie auf:

www.nassfeld.at/presse (Abdruck honorarfrei)

Fotocredits: ©Wolfgang Hummer / Betriebskooperation ARGE Slow Food Travel

Pressekontakt:

Nassfeld – Pressegger See | Lesachtal | Weissensee

Mag. Ingeborg Schnabl

Wulfeniaplatz 1, 9620 Hermagor, Österreich

Telefon: +43 4282 3131-0, Fax: +43 4282 3131-31

E-Mail: info@nlw.at

Web: www.nlw.at

Abdruck honorarfrei, wir freuen uns über Belegexemplare und sagen Danke!