

Slow Food Travel – Kalendarium 2023

Mai 23	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Do, 04.05.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Mo, 08.05.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 09.05.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	54,--
Fr, 12.05.	Saisonales Süßes vom Meister	Hotel Zum Weissensee	Gatschach	50,--
Mi, 17.05.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i.L.	59,--
Fr, 19.05.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Di, 23.05.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt	Kreuzberg	20,--
Fr, 26.05.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--

Jun 23	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Do, 01.06.	Slow Fische am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	48,--
Do, 01.06.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 02.06.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 02.06.	Saisonales Süßes vom Meister	Hotel Zum Weissensee	Gatschach	50,--
Sa, 03.06.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 05.06.	Der Geschmack von Bio-Wiesenmilch	Bio Bergbauernhof Ederhias	Obergail	35,--
Di, 06.06.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Mi, 07.06.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i.L.	59,--
Fr, 09.06.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Mo, 12.06.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Di, 13.06.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	54,--
Fr, 16.06.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Mo, 19.06.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	50,--
Di, 20.06.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt	Kreuzberg	20,--
Mi, 21.06.	Von der Tradition des Lesachtaler Brotes und der Musik	Lexer Stein-Wassermühle	Strajach	49,--
Do, 22.06.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 23.06.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Mi, 28.06.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 29.06.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	37,--
Fr, 30.06.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Luggar	Maria Luggau	30,--

Juli 23	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Sa, 01.07.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 03.07.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthof Grünwald	St. Daniel	45,--
Di, 04.07.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	54,--
Mi, 05.07.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Fr, 07.07.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Mi, 12.07.	Von der Tradition des Lesachtaler Brotes und der Musik	Lexer Stein-Wassermühle	Strajach	49,--
Do, 13.07.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 14.07.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Di, 18.07.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	54,--
Mi, 19.07.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Mi, 19.07.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Do, 20.07.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 21.07.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 21.07.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Di, 25.07.	Führung mit Lesachtaler Schlafmohnverkostung	Peintnerhof	Untergail	35,--
Do, 27.07.	Slow Fische am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	48,--
Fr, 28.07.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 28.07.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--

Aug 23	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mi, 02.08.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i.L.	59,--
Do, 03.08.	Führung mit Lesachtaler Schlafmohnverkostung	Peintnerhof	Untergail	35,--
Fr, 04.08.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Sa, 05.08.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holzknecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mo, 07.08.	Nudlkrendeln leicht erlernt	Gasthaus Grünwald, Ingeborg Daberer	St. Daniel	45,--
Mo, 07.08.	Der Geschmack von Bio-Wiesenmilch	Bio Bergbauernhof Ederhias	Obergail	35,--
Di, 08.08.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	54,--
Mi, 09.08.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Mi, 09.08.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Do, 10.08.	Slow Fische am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	48,--
Fr, 11.08.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Fr, 11.08.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlenverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Sa, 12.08.	Alte Obstbaumsorten neu kultiviert	Philipp Bodner & Eva Hinterbichler	Kötschach	30,--
Di, 15.08.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Mi, 16.08.	Von der Tradition des Lesachtaler Brotes und der Musik	Lexer Stein-Wassermühle	Strajach	49,--
Do, 17.08.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 18.08.	So mache ich mir mein Bauerneis	Bauernhof Lissi Neuwirth	Goderschach	35,--
Di, 22.08.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt	Kreuzberg	20,--
Di, 22.08.	Bio-Schafmilchspezialitäten selber machen	Bio Hof Echt Kraß, Leopold Feichtinger	Krass	54,--
Mi, 23.08.	Erdäpfel frisch aus dem Acker beim Zerza-Bauer	Zerza Bauer, Heimo Oberrauner	Tressdorf	35,--
Do, 24.08.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 25.08.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--

Sept 23	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Fr, 01.09.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Fr, 01.09.	Korn mahlen in Maria Luggau	Mühlverein, Mario Lugger	Maria Luggau	30,--
Sa, 02.09.	So gut schmeckt die Original Kärntner Holz knecht-Frigga	Alpenhof Plattner, Hans Plattner	Nassfeld	32,--
Mi, 06.09.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 07.09.	Slow Fische am Weissensee	Genießerhotel die Forelle	Techendorf	48,--
Do, 07.09.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	37,--
Fr, 08.09.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Sa, 09.09.	Alte Obstbaumsorten neu kultiviert	Philipp Bodner & Eva Hinterbichler	Kötschach	30,--
Mo, 11.09.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	50,--
Di, 12.09.	Eine Kochwerkstatt für Kinder	Familienhotel Kreuzwirt	Kreuzberg	20,--
Mi, 13.09.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i.L.	59,--
Do, 14.09.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Do, 14.09.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 15.09.	Zelebrierter Alpe-Adria-Slow Food-Genuss	Edelgreisslerei, Herwig Ertl	Kötschach	55,--
Sa, 16.09.	Die Karnische Gebirgsaronia	Günther Buchacher	Würmlach	55,--
Mo, 18.09.	Der Geschmack von Bio-Wiesenmilch	Bio Bergbauernhof Ederhias	Obergail	35,--
Di, 19.09.	Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais	Landmais Brandstätter	Würmlach	30,--
Di, 26.09.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Mi, 27.09.	Von der Tradition des Lesachtaler Brotes und der Musik	Lexer Stein-Wassermühle	Strajach	49,--
Fr, 29.09.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--
Fr, 29.09.	Saisonales Süßes vom Meister	Hotel Zum Weissensee	Gatschach	50,--
Sa, 30.09.	Die Karnische Gebirgsaronia	Günther Buchacher	Würmlach	55,--

Okt 23	Slow Food Travel-Erlebnis	Produzent	Ort	Kosten
Mo, 02.10.	Slow Food Gemüseküche	Der kleine Bär	Hermagor	50,--
Di, 03.10.	Die Geschichte des Gailtaler Weißen Landmais	Landmais Brandstätter	Würmlach	30,--
Mi, 04.10.	Von der Tradition des Lesachtaler Brotes und der Musik	Lexer Stein-Wassermühle	Strajach	49,--
Do, 05.10.	Bester Bergkäse im Gewölbekeller gereift	Biokäsehof, Fam. Zankl	Stollwitz	55,--
Fr, 06.10.	Saisonales Süßes vom Meister	Hotel Zum Weissensee	Gatschach	50,--
Sa, 07.10.	Alte Obstbaumsorten neu kultiviert	Philipp Bodner & Eva Hinterbichler	Kötschach	30,--
Mi, 11.10.	Die Kraft wilder Bergkräuter	Klara Obernosterer	St. Lorenzen i.L.	59,--
Do, 12.10.	Essbarer Wald	der daberer. das biohotel	St. Daniel	37,--
Fr, 13.10.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Fr, 13.10.	Backen für Groß und Klein mit dem Bäckermeister	Bäckerei Stiefelbäck, Thomas Matitz	Kötschach	48,--
Sa, 14.10.	Die Karnische Gebirgsaronia	Günther Buchacher	Würmlach	55,--
Di, 17.10.	Der Schatz im Ofen	Almwellnesshotel Tuffbad, Obernosterer	St. Lorenzen i. L.	69,--
Mi, 18.10.	Frischen Biokäse machen mit der Bergbäuerin	Jörgishof, Katrin Unterweger	Liesing	45,--
Do, 19.10.	Die überlieferte Kunst d. Brotbackens im Lesachtal	Hotel Wanderniki, Rosa Lanner	Obergail 3	75,--
Fr, 20.10.	Der Genuss von Castellovino, Wurzelspeck und Heuspeck	Hotel Schloss Lerchenhof, Fam. Steinwender	Möschach	45,--
Fr, 27.10.	Ausgezeichnete Craftbier-Brauer setzen auf Bio	Biermanufaktur Loncium, Feistritzer	Mauthen	35,--

Änderungen, Satz und Druckfehler vorbehalten! Alle Angaben ohne Gewähr!