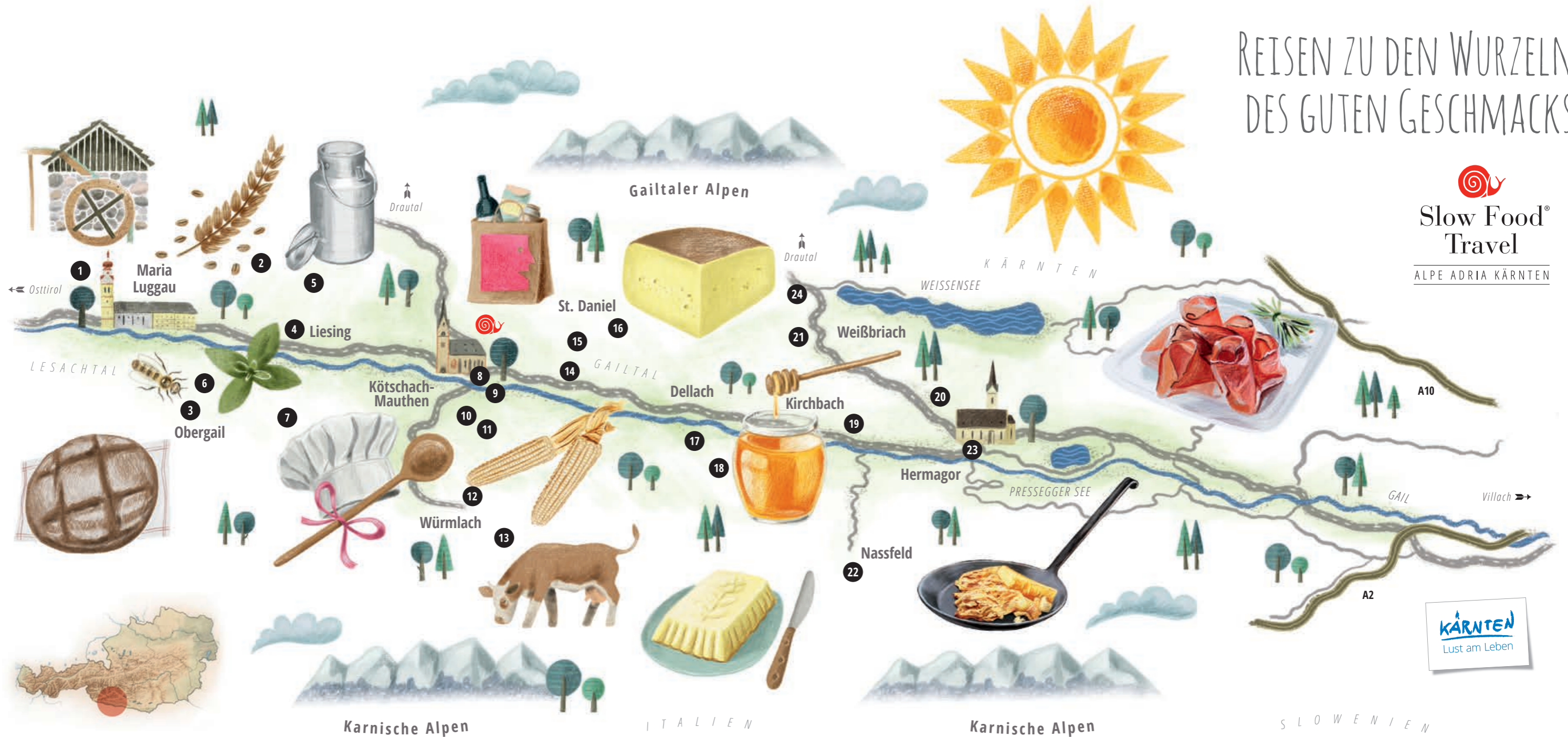


# REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS

  
**Slow Food®  
Travel**  
ALPE ADRIA KÄRNTEN



## DIE ERLEBNISSTATIONEN 2018

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p><b>1 Das Lesachtaler Korn</b><br/>Ernte und Mahlen des Getreides in den Wassermühlen von Maria Luggau</p> <p><b>2 Ein Schatz im Ofen</b><br/>So wird das Kornbrot im Almwelness-Resort Tuffbad gebacken</p> <p><b>3 Das Lesachtaler Brot</b><br/>Brotbacken beim Wanderniki mit Oma Rosa</p> <p><b>4 Die Lesachtaler Bergkräuter</b><br/>Ernten und Kochen mit würzigen Kräutern in kleinen Berghotel Liesing</p> <p><b>5 Von der Bioheumilch zum Käse</b><br/>Buttern und Käsen mit der Bergbäuerin am Jörgishof</p> <p><b>6 Der Lesachtaler Bienenhonig</b><br/>Die traditionelle Honigproduktion der Lesachtaler Imker in Obergail</p> | <p><b>7 Der Lesachtaler Schlafmohn</b><br/>Mohnanbau und Verwendung auf traditionelle Art am Peitnerhof</p> <p><b>8 Zelebrierter Slow Food-Genuss beim Edelgreissler</b><br/>Geschmackserlebnisse mit Verkostung</p> <p><b>9 Das Slow Food-Brothandwerk</b><br/>Landmaisbaguette und Handsemel beim Bäcker Matitz selber backen</p> <p><b>10 Wir kochen eine Schüssel voll Glück</b><br/>Mit den Slow Food Köchinnen Sissy und Stefanie Sonnleitner</p> <p><b>11 Bierbrauen im Gailtal</b><br/>Den Loncium-Bierbraumeistern in Mauthen über die Schulter schauen</p> <p><b>12 Der Gailtaler Weiße Landmais</b><br/>vom Maisacker zur Polenta am Bauernhof Brandstätter in Würlach</p> <p><b>13 Die Gailtaler Almbutter</b><br/>Buttermachen auf der urigen Bischofalm mit dem Almsenner Josef</p> | <p><b>14 Das Nudl-Kudl-Mudl-Erlebnis</b><br/>Kärntner Nudeln krendeln mit Slow Food Gasthof Grünwald St. Daniel</p> <p><b>15 Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten</b><br/>Mit frischen Kräutern im Biohotel der.daberer</p> <p><b>16 Gut gereift ist halb gewonnen</b><br/>frischen Rohmilch- und Bergkäse am Käsehof Zankl selber herstellen</p> <p><b>17 Der Bienenhonig aus dem Gailtal</b><br/>Die Arbeit der Bienen und Imker am Bienenlehrpfad Dellach erkunden</p> <p><b>18 Lissis Kuhles Bauerneis selber machen</b><br/>Beim Eismachen mit Lissi am Bauernhof</p> <p><b>19 Tolle Knollen</b><br/>Erdäpfel begreifen, Geschmacksvielfalt aus dem Erdäpfelacker beim Zerza-Bauern</p> | <p><b>20 Richtig Schwein gehabt</b><br/>Wie der köstliche Weinspeck am Lerchenhof in Hermagor reift</p> <p><b>21 Grüne Kostalan</b><br/>einfache Slow Food Fingerfood-Kreationen aus dem Bauergarten in Weißbriach</p> <p><b>22 Die Kraft aus dem Pfanne</b><br/>Original Kärntner Frigga mit Zutaten von Slow Food-Produzenten am Nassfeld</p> <p><b>23 Der Sommer im Glas</b><br/>Einkochen, Einlegen und Haltbarmachen mit dem „grünen“ Koch Manual in Hermagor</p> <p><b>24 Kinderleichte Meisterküche</b><br/>Kochkurse für Kinder im Familienhotel Kreuzwirt am Weissensee</p> <p> <b>Convivium Slow Food Alpe Adria</b></p> |
|--|---|--|---|