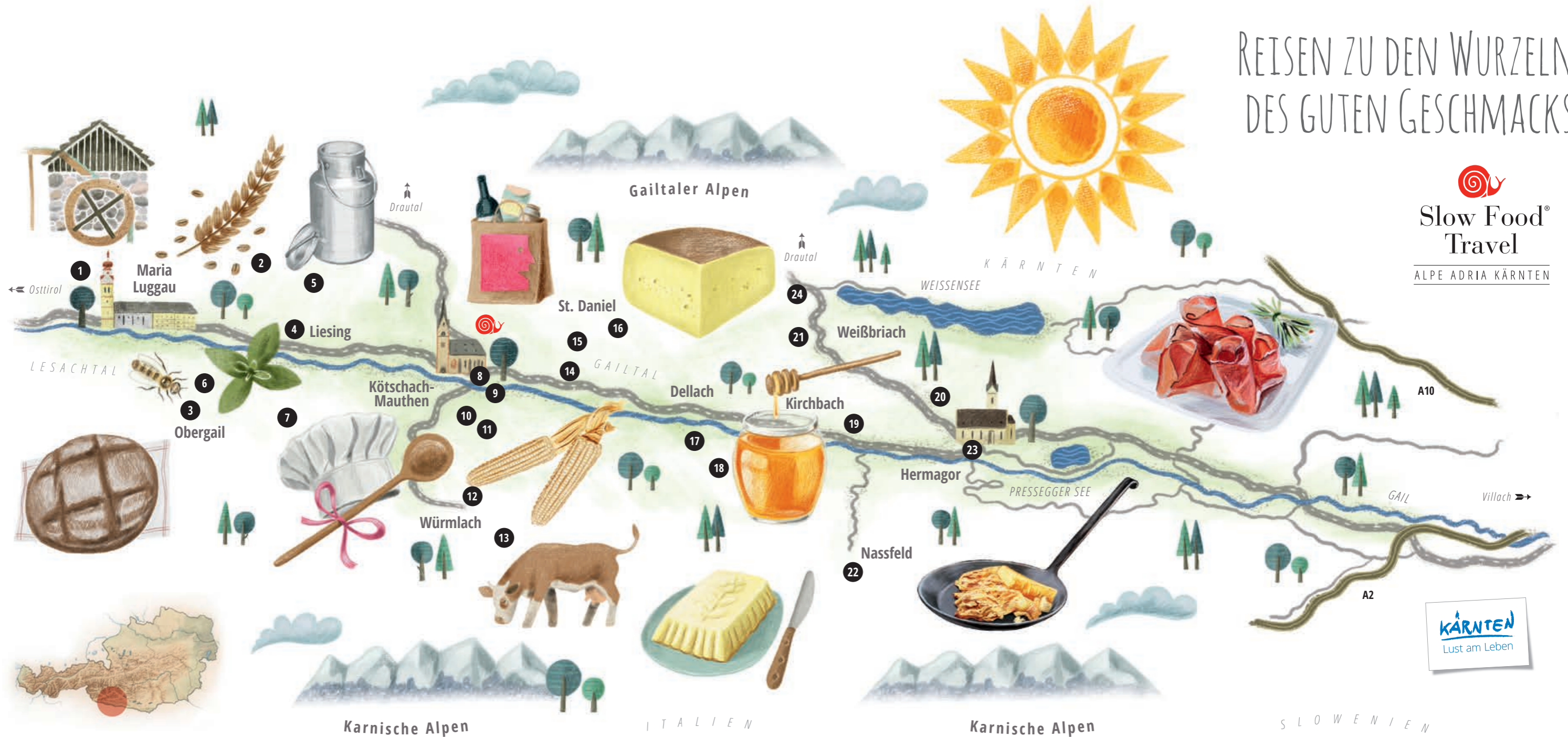


REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS


**Slow Food®
Travel**
ALPE ADRIA KÄRNTEN



DIE ERLEBNISSTATIONEN 2018

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

 Convivium Slow Food Alpe Adria