

REISEN ZU DEN WURZELN DES GUTEN GESCHMACKS


**Slow Food®
Travel**
ALPE ADRIA KÄRNTEN



DIE ERLEBNISSTATIONEN

- 1 Das Lesachtaler Korn**
Die Ernte des Getreides und das Mahlen in den Wassermühlen von Maria Luggau mit Familie Luggar
- 2 Das Lesachtaler Brot**
Traditionelles Brotbacken mit dem original Lesachtaler Natursauerteig beim Wanderniki in Obergail
- 3 Der Lesachtaler Bienenhonig**
Die traditionelle Honigproduktion der Lesachtaler Imker in Obergail
- 4 Die Lesachtaler Bergkräuter**
Ernte und Kochen mit den würzigen Bergkräutern im Kleinen Berghotel in Liesing/Klebas
- 5 Von der Bioheumilch zum Käse**
Buttern und Käsen mit der Bergbäuerin am Jörgishof in Tscheltsch/Liesing
- 6 Zelebrierter Slow Food-Genuss beim Edelgreissler**
Verkosten und genießen beim Slow Food-Pionier in Kötschach-Mauthen
- 7 Das Slow Food-Brothandwerk**
Landmaibaguette und Handsemel frisch aus der Backstubb Backworkshop mit Bäckermeister Thomas Matitz in Kötschach-Mauthen
- 8 Spurensuche mit dem Kochlöffel**
Kochen mit den Slow Food-Köchinnen Sissy und Stefanie Sonnleitner in Kötschach-Mauthen
- 9 Bierbrauen im Gailtal**
Zu Besuch bei den Loncium-Bierbauern in Kötschach-Mauthen
- 10 Der Gailtaler Weiße Landmais**
Vom Maisacker zur Polenta: Ernte und Verarbeitung am Bauernhof Brandstätter in Würmlach
- 11 Die Gailtaler Almbutter**
Frisch aus dem Butterfass: Buttermachen auf der urigen Bischofalm in den Karnischen Alpen
- 12 Das Nudi-Kudl-Mudl-Erlebnis**
Kärntner Nudln selber machen im Slow Food-Gasthof Grünwald in St. Daniel
- 13 Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten**
Aroma für Nase und Gaumen auf dem Tisch im Biohotel „der daberer“ in St. Daniel
- 14 Gut gereift ist halb gewonnen – Rohmilchkäse**
Lust auf frischen Käse bei den Zankls in St. Daniel
- 15 Der Bienenhonig aus dem Gailtal**
Vom Blütenstaub zum reinsten Naturprodukt: die Arbeit der Bienen am Bienenlehrpfad in Dellach beobachten
- 16 Lissis Kuhles Bauerneis selber machen**
Der Bäuerin Lissi beim Eismachen über die Schulter geschaut
- 17 Tolle Knollen – Erdäpfel begreifen**
Geschmacksvielfalt auf dem Erdäpfelacker beim Zerza-Bauer in Tresdorf
- 18 Slow Food Fingerfood aus dem Bauergarten**
Einfache Kreationen für zuhause leicht gemacht
- 19 Richtig Schwein gehabt**
Wie der köstliche Speck am Lerchenhof in Hermagor reift

