

## NACHHALTIG REISEN & GENIESSEN



Einzigartig ist das vielfältige und traditionelle Kulinarik- sowie das nachhaltige Tourismusangebot im Lesachtal, Gailtal, Gitschtal und am Weissensee. Zahlreiche mit dem österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnete Hotels künden diese Region zu einer der umweltfreundlichsten Tourismusdestinationen Europas. Die Welt von MOUNTAINS & LAKES ist ein perfekter Ort des guten Lebens und ein Ort, wo Urlaub mit gutem Gewissen und viel Spaß erlebbar ist.

INFOS  
[www.nlw.at](http://www.nlw.at)



## AUSGEZEICHNETE LEBENSMITTEL

Mit dem EU-Kennzeichen „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) und „Geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) ausgezeichnete Lebensmittel garantieren höchste Güteklassen. Von der Erzeugung über die Kontrolle bis zur Kennzeichnung mit regionaler Herkunft, stehen diese Produkte für die traditionelle Lebensmittelkultur der Region. Mit dem besonderen Herkunftsschutz kannst du sicher sein, eine besondere Spezialität aus unserer Region in den Händen zu halten.

**GAILTALER SPECK G.G.A.**  
12 Produzenten im Gailtal  
[www.gailtalspeck.at](http://www.gailtalspeck.at)



**LESACHTALER BROT G.G.A.**  
10 Produzenten im Lesachtal  
[www.lesachtalerbrot.at](http://www.lesachtalerbrot.at)



**GAILTALER ALMKÄSE G.U.**  
13 Produzenten im Gailtal  
[www.gailtaler-almkaese.at](http://www.gailtaler-almkaese.at)

Das Lesachtaler Brot und die Kletzenbirne sind als Presidi von der internationalen Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt aufgenommen worden. Diese Lebensmittel tragen zur Erhaltung der Sortenvielfalt bei und sind die einzigen Lebensmittel aus unserer Region in der weltweiten Presidi-Liste.

Weitere Partner ausgezeichneter Lebensmittel findest Du auf: [www.genusslandkaernten.at](http://www.genusslandkaernten.at) (Bezirk Hermagor und Spittal/Drau)

## ERLEBEN & VERKOSTEN

Den Produzenten über die Schulter schauen oder selber mitmachen, beim Gustieren und Verkosten, über den Geschmack reden, auf Märkten die Produzenten kennenlernen und viel Wissenswertes über die Lebensmittel der Alpen-Adria-Küche erfahren – das ist ein unverwechselbares Erlebnis dieser Region. Slow Food Travel ist als weltweites Projekt hier in den Dörfern und Tälern zwischen den Karnischen Alpen und dem Weissensee entstanden. 25 verschiedene Slow Food Travel-Erlebnisse in über 30 Partnerbetrieben an mehr als 150 Terminen, laden zum Verkosten und Erleben ein.

INFOS  
[www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)



## GEMÜTLICH FEIERN

Die kulinarischen Feste sind ein besonderer Anlass für eine Reise in das köstlichste Eck Kärntens – wie Edelgreissler Herwig Ertl die Region zwischen Maria Luggau und dem Weissensee seit mehr als 30 Jahren bezeichnet. Wenn die Bauern gemeinsam mit den Dorfbewohnern zum Feiern der kulinarischen Genüsse einladen, ist der Geschmack der vielfältigen Lebensmittel ein Hochgenuss und Fest für alle.

### AUF KEINEN FALL VERSÄUMEN!

- **GAILTALER SPECKFEST**  
Hermagor – Juni
- **ÖSTERREICHISCHES HONIGFEST**  
Hermagor – August
- **KÄSEFESTIVAL**  
Kötschach-Mauthen – September
- **LESACHTALER DORF- UND BROTFEST**  
Liesing – September
- **KIRCHBACHER APPELFEST**  
Kirchbach – September
- **ERNTE.DANK AM WEISSENSEE**  
September/Oktober
- **GITSCHTALER KRAUTFEST**  
Weißbriach – Oktober

INFOS  
[www.kulinarik.nlw.at](http://www.kulinarik.nlw.at)



## REGIONAL EINKAUFEN



Regional erzeugte, gesunde und geschmackvolle Lebensmittel direkt beim Produzenten am Bauernhof (Gutes vom Bauernhof), beim Lebensmittelhandwerker im Dorf, in ausgewählten Feinkostläden oder auf den Bauernmärkten einkaufen, bringt Dich in Kontakt mit den Helden und Orten des guten Geschmacks. An mehr als 40 Orten findest Du die köstlichen Produkte aus dem Lesachtal, Gailtal und Gitschtal sowie vom Weissensee. Kleine Direktvermarktungshütten in den Dörfern bieten ebenfalls zeitweise regionale Lebensmittel. Informationen vor Ort. Einfach nachfragen.

INFOS  
[www.gutesvombauernhof.at/kaernten](http://www.gutesvombauernhof.at/kaernten)

## GENUSSVOLL ESSEN

Nachhaltigkeit und Genuss bilden in dieser Region eine fruchtbare Symbiose. Die Kulinarik ist ein Spiegelbild der Landschaft und Lebensart. Vielfältig, ursprünglich, ehrlich, offen für Neues, daheim zwischen Alpen und Adria – das zeichnet das Essen aus. Als Heimat der Slow Food-Kulinarik und zertifizierter Genusswirte sowie mit Hauben, Gabeln und Sternen national ausgezeichneter Restaurants und Hotels, ist eine Entdeckungsreise zu den Wurzeln des guten Geschmacks jedes Mal ein besonders wertvolles kulinarisches Erlebnis.

### HOTELS, WIRTSHÄUSER & RESTAURANTS

- 6** mit 17 Gault Millau-Hauben
- 8** mit 18 Falstaff-Gabeln vom Falstaff-Restaurantguide
- 3** mit 9 À-la-Carte-Sternen
- 17** mit 67 Slow Food-Schnecken

# KULINARISCHE LANDKARTE

Genussvolle Entdeckungsreise zu gutem Essen, gesunden Lebensmitteln, zu Märkten und Festen im Lesachtal, Gailtal, Gitschtal und am Weissensee.

Einkehr an besonderen Orten des guten Geschmacks.



# INFORMATIONEN FÜR URLAUB & FREIZEIT

NLW Tourismus Marketing GmbH  
[www.nlw.at](http://www.nlw.at)

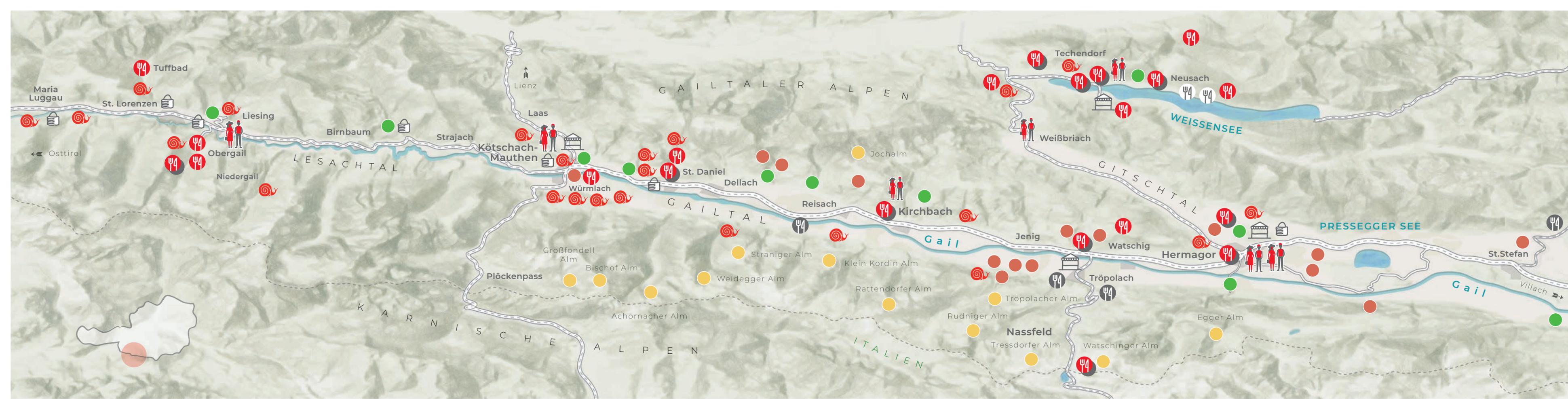
Tourismusverband Lesachtal  
[www.lesachtal.com](http://www.lesachtal.com)

Kötschach-Mauthen  
[www.koemau.com](http://www.koemau.com)

Nassfeld-Presseggersee  
[www.nassfeld.at](http://www.nassfeld.at)

Naturpark Weissensee  
[www.weissensee.com](http://www.weissensee.com)

Klima- und Energiemodellregion  
[www.natuerlich-wir.com](http://www.natuerlich-wir.com)



- Einkaufen**
- Markte**
- Kulinarische Feste**
- Slow Food Travel-Erlebnisse**
- Slow Food Restaurants**
- Genusswirte**

**GAILTALER SPECK G.G.A.**

- Albert Jank, 9624 Egg/Hermagor, Götzing 4
- Johann Schluder, 9631 Jenig, Kreuth 10
- Familie Baurecht, 9633 Reisach, Reissach 29
- Familie Einetter, 9634 Gundersheim, Katlingberg 1
- Familie Jank, 9624 Egg/Hermagor, Nampolach 4
- Familie Bock, 9631 Rattendorf, Rattendorf 37
- Familie Oman, 9620 Hermagor, Eggforst 1
- Familie Philippitsch, 9631 Jenig, Jenig 2
- Familie Sagmeister, 9631 Jenig, Jenig 10

**GAILTALER ALMKÄSE G.U.**

- Familie Smole, 9623 St. Stefan, Schmötzing 11
- Familie Steiner, 9634 Gundersheim, Lenzhof 2
- Familie Steinwender, 9620 Hermagor, Untermöschach 2
- Fleischerei Kastner, 9640 Kötschach-Mauthen, Mauthen 286
- Tröpolacher Alm, 9631 Jenig, Tröpolach 101
- Rattendorfer Alm, 9631 Jenig, Rattendorf
- Klein Kordin Alm, 9632 Kirchbach, Wassertheurerberg 1
- Straniger Alm, 9634 Gundersheim, Grafendorf 81
- Waidegger Alm, keine Produktion 2024
- Achornacher Alm, 9631 Kreuth
- Bischof Alm, 9640 Kötschach-Mauthen, Würmlach 24
- Großfondell Alm, 9634 Gundersheim, Grafendorf 18
- Jochalm, 9633 Reisach
- Rudniger Alm, 9631 Jenig

**EINKAUF IN BIO-BAUERNHÖFEN**

- Biohof Obergasser, 9762 Weissensee, Neusach 19
- Biohof Arter, 9632 Kirchbach, Hochwart 2
- Biohof Herzog, 9620 Hermagor, Podlanig 3
- Biohof Echt Krass, 9620 Hermagor, Kraß 2
- Biohof Weber, 9652 Lesachtal, Birnbaum 3
- Biohof Klein Lenzhof, 9634 Kirchbach, Lenzhof 2
- Bio-Bergbauernhof Weger, 9635 Dellach, Rüben 1
- Biohof Klampfer, 9623 St. Stefan, Karnitzen 2

Biohof Wendl, 9640 Kötschach-Mauthen, Höfling 2  
 Biohof Jöhrrerhof, 9653 Lesachtal, Tscheltsch 4  
 Biohof Gasper, 9653 Dellach, Stollwitz  
**[www.bio.austria.at](http://www.bio.austria.at)**

Impressum: Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:  
 Slowtourism PM GmbH; Fotos: W. Hummer, M. Steinhilber/  
 tinefoto.com, M. Stabenheimer; Grafik: Atelier Trost, Klagenfurt;  
 Druck: Seebacher-Experten, Hermagor; Stand: Juni 2024

