

# Zu den Wurzeln des guten Geschmacks

REISE 24

## Ö1 Slow-Food-Reise ins Kärntner Gailtal und Lesachtal mit Barbara van Melle

Das Gailtal und das Lesachtal zählen zu den ursprünglichsten und schönsten Natur- und Wanderlandschaften in den Alpen. Die Reise in die kleinen, beschaulichen Bergdörfer an der Südgrenze Österreichs führt in die Küchen und die Selchkammern, auf Käsealmen und zu den Kornäckern der Bergbauern, zu den Wassermühlen und in die Backstuben der regionalen Lebensmittelhandwerker/innen. In Begleitung der Slow-Food-Expertin Barbara van Melle entdecken Sie die Geheimnisse des langsamen Genießens und die Schönheit der stillen Landschaft im köstlichsten Eck Kärntens.



### PROGRAMM

#### 1. Tag

##### Slow-Food-Travel – Ankommen und Genießen

- Wir reisen individuell bis 17 Uhr nach Kötschach-Mauthen an, wo uns um 18 Uhr Barbara van Melle den Slow-Food-Gedanken und das Besondere dieser Reise näherbringt.
- Anschließend werden wir mit einem Genuss-Happening im romantischen Gastgarten von Haubenköchin Sissy Sonnleitner überrascht.

#### 2. Tag

##### Buttermachen auf der Alm und Kärntner Nudeln »krendeln«

- Nach einem zeitigen Slow-Food-Frühstück im Hotel fahren wir gemeinsam zur abgelegenen Almsennerei auf der Bischofalm, wo wir unter Anleitung der Almsenner/innen selbst Butter und Käse herstellen.
- Wir wandern zu den Weideplätzen der Kühe und hören Geschichten über die Almwirtschaft und das Leben auf der Bischofalm.
- Abends gibt's ein zünftiges »Nudl-Kudl-Mudl« bei den Geschwistern Daberer im Slow-Food-Wirtshaus Grünwald. Hier werden wir selbst Hand an die Nudeln legen und einen schönen Rand »krendeln«.

#### 3. Tag

##### Vom Bergkorn zum Lesachtaler Brot

- Heute fahren wir zu den Bergbäuerinnen und -bauern im hoch gelegenen Lesachtal, wo wir alles über die Geschichte des hiesigen Kornanbaus erfahren.

### Ö1 TIPP

»Ambiente – Reisen mit Ö1:  
Dem guten Geschmack auf der Spur  
→ Sonntag, 2. April 2017, 10.05 Uhr, Ö1

- In Maria Luggau besichtigen wir die Wassermühlen, die Basilika Maria Schnee mit Klostergarten und besuchen den Lesachtaler Bauernladen.
  - Am Nachmittag backen wir mit Bäckermeister Thomas Matitz das Gailtaler Landmais-Baguette – ein geschmackvolles Slow-Food-Brot.
- 4. Tag**  
**Sonntagsfrühstück mit Haubenköchin Sissy Sonnleitner**
- Den Sonntag eröffnet ein Slow-Food-Travel-Frühstück mit Spezialitäten aus der Region und selbst gemachten Fruchtaufstrichen aus der Haubenküche von Sissy Sonnleitner.
  - Anschließend besuchen wir die Edeltreißlerei Ertl und begegnen dort Herwig Ertl, dem Leiter des regionalen Conviviums Slow Food Alpe Adria und Pionier des guten Geschmacks im Gailtal.
  - Wer noch mehr vom Gailtal und Lesachtal genießen möchte, kann die Reise individuell verlängern.

### TERMIN

22.–25. Juni 2017

- Weitere Termine: Ihre individuelle Reise mit ausgewählten Slow-Food-Travel-Erlebnissen ist buchbar auf: [www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)

### DETAILS

#### Inkludierte Leistungen:

- 3 Übernachtungen mit Frühstück im Hotel Landhaus Sonnleitner\*\*\*\*
- 2 Abendessen bei Haubenköchin Sissy Sonnleitner (Do, Sa)
- 1 Abendessen im Slow-Food-Gasthaus Grünwald (Fr)
- Almjause auf der Bischofalm
- Mühlenführung in Maria Luggau, Besichtigung der Basilika und des Klostergartens
- Lesachtaler Morende (Mittagsjause)
- Brotbackkurs bei Thomas Matitz
- Einführungsvortrag und fachliche Reisebegleitung an drei Tagen durch Barbara van Melle, Slow-Food-Expertin und Buchautorin
- 1 Kochschürze
- Transfers zu den Programmpunkten vor Ort

#### Nicht inkludierte Leistungen:

- Getränke
- Reise- und Stornoversicherung

#### Teilnehmerzahl:

- Mind. 10 bis max. 16 Personen

#### Pauschalpreis pro Person:

- Im Doppelzimmer: € 690,-
- Ö1 Club-Preis: € 656,-
- Einzelzimmer-Zuschlag: € 60,-

### KONTAKT

#### Information:

- Ö1 Club, Ö1 Club-Kreditkarte und Ö1 Reisen: [oe1.orf.at](http://oe1.orf.at)

#### Beratung und Buchung:

- TLS Reisekultur GmbH, St.-Peter-Straße 5/3, 9020 Klagenfurt
- Ihre Ansprechpartnerin: Regina Rauch-Krainer
- T 0664 619 96 21
- [office@tlsreisekultur.at](mailto:office@tlsreisekultur.at)
- [www.tlsreisekultur.at](http://www.tlsreisekultur.at)