



Zertifizierter
Bauernhof
Wo Menschen aufblühen



Auszeit nehmen am Peintnerhof im Lesachtal vom 20. – 23.06.2019

Donnerstag 20.06.

Bei der Anreise machen wir einen Degustations-Stopp bei DEM Affineur Südtirols, Hansi Baumgartner, in Varna, zu einer kleinen Käseverkostung (www.degust.com).

Am Nachmittag beziehen wir unsere Zimmer im Holzblockhaus auf dem Peintnerhof (www.peintnerhof.at). Es gibt Kaffee/Tee und Kuchen.

Thema: Unsere Philosophie und Hofvorstellung; Sammeln von Wildkräutern und Wildsalaten für das Abendessen, Bedeutung der Bitterstoffe („Bitter macht lustig und schön“), „Lesachtaler Schlafmohn“

Abendessen: Lesachtaler Schlipfkrapfen (3-gängiges Menü), Möglichkeit des gemeinsamen Kochens, gemütlicher Ausklang

Freitag 21.06.

Bio und Slow Food Frühstück

Tagesausflug: Johann Steinwender hat viel übrig für Tradition. Auf der Sonnseite von Hermagor ist er Gastgeber im Biedermeierjuwel Schloss Lerchenhof (www.lerchenhof.at). Als umsichtiger Landwirt ist er einer von nur 17 zertifizierten Herstellern des echten, ursprungsgeschützten Gailtaler Specks.

Wildfische in den Untiefen des Weissensees sind nicht so leicht zu fangen. Hannes Müller (www.forellemueller.at) erzählt über die Philosophie, wie es dazu gekommen ist und was die Ziele sind. Anschließend werden wir mit einem 6-gängigen Menü verwöhnt.

Samstag 22.06.

Bio und Slow Food Frühstück

Brot backen in der Lesachtaler Brotbackstube - Lesachtaler Natursauerteigbrot ist das 1. Presidio Kärntens – und unser **Thema** dabei ist „Bodenflora ist gleich Darmflora“

Führung durch das Geigenbaumuseum – befindet sich im selben Haus (Volksmusikakademie)

Anschließend wandern wir zum Jörgishof (www.joergishof.info) zur Familie Martin und Katrin Unterweger, genießen den Weitblick über das Lesachtal bei einer Jause aus eigenen Produkten

Thema: von der Heumilch zum Käse (Slow Food Travel Betrieb); traditionelle Landwirtschaft – Landschaftsnutzung.

Abendessen: Lesachtaler Lamm vom Kärntner Brillenschaf aus eigener Produktion (3-gängiges Menü), Möglichkeit des gemeinsamen Kochens

Sonntag 23.06.

Bio und Slow Food Frühstück

Thema: Heilklimatischer Wanderweg, Wandern und Gesundheitsförderung, Dr. Wald, Dr. Wasser
Heimreise

