



 **Lieb**  
Management

## PRESSEINFORMATION

**August 2019**

### Incentives in der weltweit ersten Slow Food Destination

Kärnten Convention Bureau präsentiert MICE-Gruppen sein kulturelles Erbe auf die köstliche Tour – Workshops und Besuche bei regionalen Erzeugern und Haubenköchen

**München – 14. August 2019.** Kärnten ist die weltweit erste Slow Food Reise-Destination und möchte die Philosophie der verantwortungsvollen, nachhaltigen und gesunden Ernährungs- sowie Esskultur auch seinen Tagungsgästen näherbringen. Am Buffet im Tagungshotel oder bei der Pausenverpflegung während des Seminars kommen Teilnehmer bereits in den Genuss von Kärntner Spezialitäten. Zudem schnürt die Kärnten Convention vielfältige authentische Slow Food Incentive-Programme mit nachhaltiger Wirkung wie Besuche von traditionellen Produzenten, die ihr altes Handwerk beim Brotbacken, der Herstellung von Käse und Speck oder der typischen Kärntner Kasnudel demonstrieren.



© Wolfgang Hummer

### Lesachtaler Brot – UNESCO Kulturerbe

Die Bergbauernregion Lesachtal verfügt über eine Jahrhunderte alte Tradition der Brotherstellung - vom Getreideanbau über das Bauen von Mühlen bis hin zum Brotbacken im hauseigenen Ofen. Zu Recht wurde das Lesachtaler Brot von der UNESCO zum immateriellen Kulturerbe erklärt und von Slow Food International in die Liste der Presidi aufgenommen. Bei zweistündigen Workshops im Lesachtaler Almwellness-Resort Tuffbad gibt Bio-Bäuerin Theresia Lugger ihr Wissen gerne weiter und stellt mit MICE-Gruppen bis zu 15 Personen frische Laibe aus Lesachtaler Korn und selbst angesetztem Sauerteig her. Die Teilnehmer kneten den Teig, formen Laibe, die mit uralten Brotstempeln versehen und im Steinofen gebacken werden. Im Anschluss stehen die knusprigen Meisterwerke mit frischer Bauernbutter zur Verköstigung bereit.

Weitere Brotbackkurse bietet der 1.000 Jahre alte Stift St. Georg an, der auch über ein Hotel und Tagungsräumlichkeiten verfügt. Zusammen mit Bäcker Paul Jungreithmayr erlernen bis zu 20 Teilnehmer die Kunst des Backens im Holzofen und genießen beim gemeinsamen Frühstück selbst gemachte Semmeln und Kipferln mit heimischer Wurst und Käse sowie frischem Aufstrich und Marmeladen. In Kötschach zeigt Bäckermeister Thomas Matitz in seiner Familienbäckerei wie traditionelles Sauerteigbrot, Handsemmeln und neue Spezialitäten wie das Loncium-Baguette mit Braumalz aus der nahen Loncium-Brauerei oder Maisbaguette mit Gailtaler Weißem Landmais hergestellt werden.

### **Slow Food-Reise zu Kärntens kulinarischem Erbe – Speck und Käse**

Eine regionale Ernährung wirkt positiv auf Umwelt und Gesundheit – ein Gedanke, den ausgesuchte Slow Food-Workshops für kleinere Gruppen vermitteln. So zeigt Johann Steinwender aus Hermagor beim Programm „Richtig Schwein gehabt“ wie der typische Gailtaler Speck entsteht – von der Tierhaltung und dem Einsuren mit ausgesuchten Gewürzen bis zum Räuchern und der Lufttrocknung. Im Anschluss findet eine Speckverkostung im Garten des Biedermeier Schlössl Lerchenhof statt.

Aus Bioheumilch stellen Teilnehmer bei Familie Unterweger im Lesachtal feine Butter, cremigen Frischkäse, Mozzarella und Bergkäse her. In der Edelgreißlerei Ertl in Kötschach-Mauthen probieren Gruppen regionale Produkte aus dem Lesach- und Gailtal. Auf dem Slow Food-Buffer locken Brot mit Rohmilchkäse und Essigduft oder Bauerneis mit Gailtaler Bienenhonig sowie eine Auswahl an Spezialitäten aus der Alpe-Adria-Region.

### **Traditionell Kärnten – Kasnudeln krendeln**

Die Kasnudel gehört zu Kärnten wie Berge und Seen und man sagt, dass nur wer ordentlich krendeln kann, auch heiratsfähig ist. Im Slow Food Gasthof Grünwald in St. Daniel zeigen die Köchinnen Ingeborg und Gudrun Daberer Gruppen in einem Kochworkshop wie man die typischen Kärntner Teigtaschen perfekt schließt – also krendelt. Zudem erfahren die Teilnehmer, was im Inneren der Kärntner Nudl steckt und wie man die rund 20 unterschiedlichen Füllungen herstellt. Verkostet werden darf natürlich im Anschluss.

Auch Sissy Sonnleitner, eine der herausragendsten Köchinnen Österreichs, lebt die Slow Food-Philosophie und lässt sich in ihrer Restaurantküche in Kötschach-Mauthen gerne über die Schulter schauen. In Kochseminaren vermittelt sie MICE-Gruppen bis 15 Personen Wissenswertes zur typischen Kärntner Küche und wie man gekonnt karnische Aromen mit Einflüssen der Alpe-Adria-Region verschmilzt.

Weitere Informationen zu Kärnten Convention unter [www.convention.kaernten.at](http://www.convention.kaernten.at). Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie zum Download im [Pressebereich](#). Bitte beachten Sie die jeweiligen Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

## **ÜBER KÄRNTEN CONVENTION BUREAU**

---

„Change Your Perspective“ – Unter diesem Motto positioniert sich Kärnten als MICE-Destination für Tagungen mit Perspektive und Weitblick im Alpe-Adria-Raum. Mehr als 1.000 Seen, zahlreiche Berggipfel und außerordentliche Locations schaffen eine eindrucksvolle Bühne für Veranstaltungen jeder Art. Als weltweit erste Slow Food Travel Destination schärft das südlichste Bundesland Österreichs das Verständnis für das Erhaltenswerte und bietet eine Fülle an authentischen Incentive-Ideen mit nachhaltiger Wirkung. Den Gedanken der Nachhaltigkeit verstärkt das Kärnten Convention Bureau zudem als überzeugter Lizenznehmer des Österreichischen Umweltzeichens und die Kooperation mit Kärntner Sozialprojekten, durch die Veranstaltungsplaner ebenfalls sinnstiftende Projekte und unterstützenswerte Ideen finden.

---

---

## **PRESSEKONTAKT**

---

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Anja Höbler

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 45 21 86-15

E-Mail: [anjah@lieb-management.de](mailto:anjah@lieb-management.de)

Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)

