



PRODUZENTEN

- 1 **GUT SCHLOSS LICHTENGRABEN**
Lichtengraben 1, 9462 Bad St. Leonhard
- 2 **MANUFAKTUR MÜLLER**
Hauptplatz 1, 9462 Bad St. Leonhard
- 3 **TRIPPOLT ZUM BÄREN**
Hauptplatz 7, 9462 Bad St. Leonhard
- 4 **BIOHOF JÖRGLBAUER**
Hinterwölch 21, 9413 St. Gertraud
- 5 **HONIGATELIER VALLANT-FRIESACHER**
Zellach 142, 9413 St. Gertraud
- 6 **HAUS DER REGION**
Getreidemarkt 3, 9400 Wolfsberg
- 7 **FISCHZUCHT MARZI**
Völkling 4, 9431 St. Stefan
- 8 **LAVANTTALER SPARGELHOF STERNATH**
Hauptstraße 34, 9431 St. Stefan
- 9 **GENUSSHOF KIENZL**
Lindhof 5, 9422 Maria Rojach
- 10 **BUSCHENSCHANK LIPPITZ vlg. Oberländer**
Kollnitzgreuth 1, 9470 Granitztal / St. Paul
- 11 **BENEDIKTINERSTIFT ST. PAUL**
Hauptstraße 1, 9470 St. Paul im Lavanttal
- 12 **KNOBLAUCH HOLZER**
St. Margarethen 7, 9470 St. Paul im Lavanttal
- 13 **WEINHOF vlg. RITTER**
Loschental 8, 9470 St. Paul
- 14 **FRÄULEIN MAIERS KRÄUTEREI**
Rabensteingreuth 3, 9473 Lavamünd



„Wo man gut isst, da lass dich nieder“ sagt ein Sprichwort und in der Slow Food Travel Destination Lavanttal isst man sehr gut. Die qualitätsgeprüften Betriebe legen höchsten Wert auf ausgezeichnete regionale Lebensmittel, die sie in ihren Küchen verarbeiten. Zwei Köche im Tal – Richard Poppmeier (Gasthaus Poppmeier, St. Paul im Lavanttal) und Josef Trippolt (Trippolt Zum Bären, Bad St. Leonhard) – engagieren sich sogar im Rahmen des Slow Food Projektes „Slow Food Cook Alliance“, einem wachsenden weltweiten Netzwerkes von Köchen die die Philosophie von Slow Food leben und umsetzen.

An den **sechs Samstagen** der Tage der offenen Genussstür sowie in den **Herbstferien** (25. – 29.10.) kreieren die Gastronomie-Partner köstliche Menüs, die zum Verkosten und Genießen einladen. **Bitte um telefonische Tischreservierung!**

- A TRIPPOLT ZUM BÄREN**
Hauptplatz 7, 9462 Bad St. Leonhard, +43 4350 2257
www.baermut.at, www.zumbaeren.at
- Das Beste aus Wiese und Wald***
Slow Food Genießer-Menü
mit Schwerpunkt Bad St. Leonharder Wild
* nicht verfügbar am 25.09.2021 sowie vom 25. – 27.10.2021

- B HOTEL-RESTAURANT FRIESACHERHOF**
Prebl 61, 9461 Prebl, +43 4353 351
info@hotel-friesacherhof.at, www.hotel-friesacherhof.at
- Herbstgenuss vom heimischen Wild & Wald**
Hausgemachte Steinpilzudeltascherl
an brauner Butter
auf Rucolabeet
- Zartrosa gebratene Rehmedallions
an Pfefferrahmsauce
dazu Prinzesskartoffeln, Speckbohnen und Preiselbeerbirne
- Had'n Schnitte mit Grantenschleck

- C GASTHOF-PENSION KLEIN-HENNER (DI Ruhetag)**
Vorderwölch 19, 9413 St. Gertraud, +43 4352 71100
office@kleinhenner.at, www.kleinhenner.at
- Auszug aus der regionalen Genuss-Karte**
Hausgemachte Schlickkräpfersuppe
- Cordon Bleu vom Schwein (am Hof aufgewachsen)
mit Kartoffeln aus der Region
und erntefrischem gemischtem Salat
- Eispalatschinken mit Eis vom Hirzberger Eis

- D GASTHOF-PENSION ZOLLER (DI und MI Ruhetag)**
Forst 57, 9412 St. Margarethen, +43 4352 61357
zoller@aon.at, www.zoller-urlaub.at
- Genuss-Menü**
Hausgemachte Schlickkräpfersuppe
- Rückensteak vom Saualmhirsch
auf Portweinsauce
dazu Jauntaler Had'nrisotto mit Kürbis
und hausgemachtes Rotkraut
- 2 Kugeln Eis nach Wahl
vom Hirzberger Eis (St. Andrä)

- E GASTHAUS POPPMEIER (MO und DI Ruhetag)**
Hauptstraße 4, 9470 St. Paul im Lavanttal
+43 4357 2087, +43 664 4242047
richard@poppmeier.co.at, www.poppmeier.co.at
- Genuss-Menü****
Räucherfischsalat vom Marzi
mit Gebäck
- Kalbsrücken im Ganzen rosa gebraten
im Weißweinsauce
mit Eierschwammerlrisotto
- Tarte Tatin mit Vanilleeis
(gestützter Apfelkuchen)
- ** nicht verfügbar
am 09.10.2021



GENUSSBUS

Für eine entspannte und umweltfreundliche Reise zu den Tagen der offenen Genussstür kommt der Genussbus direkt zu Ihnen. Er holt Sie ab, bringt Sie komfortabel, sicher, ökologisch und kostenlos ins Lavanttal. Sie genießen einen entspannten Tag und fahren am späten Nachmittag wieder zurück an den Ausgangspunkt.

Die detaillierten Tagesprogramme finden Sie online ab dem 20. September auf www.genussexpedition.at (Menüpunkt „Slow Food erleben“).

FAHRPLAN:

- 02.10.:** ab St. Kanzian am Klopeiner See
(Tourismusbüro St. Kanzian)
- 09.10.:** ab Klagenfurt am Wörthersee (Minimundus)
- 16.10.:** ab Graz (Hauptbahnhof) und St. Kanzian am Klopeiner See
(Tourismusbüro St. Kanzian)
- 23.10.:** ab Klagenfurt am Wörthersee (Minimundus)
- 26.10.:** ab Klagenfurt am Wörthersee (Minimundus) und Graz (Hauptbahnhof)
- 30.10.:** ab Graz (Hauptbahnhof) und St. Kanzian am Klopeiner See
(Tourismusbüro St. Kanzian)

ABFAHRTSZEIT: jeweils 9 Uhr

Ein- und Ausstieg am Bahnhof Wolfsberg ist möglich! Die genauen Zeiten für Wolfsberg finden Sie online in den detaillierten Tagesprogrammen ab 20. September auf www.genussexpedition.at (Menüpunkt „Slow Food erleben“).



DEM GENUSS AUF DER SPUR ... MIT 2 RÄDERN

Das Lavanttal steht auch für ein ausgezeichnetes Radangebot. Die Radwege verbinden die einzelnen Produzenten. Eine Genussexpedition auf 2 Rädern im herbstlichen Ambiente ist somit für Körper und Seele ein wohlthuendes Erlebnis.

An den sechs Samstagen unserer Tage der offenen Genussstür gibt es die Möglichkeit E-Bikes kostenlos auszuleihen – mit etwas Rückenwind ist es dann noch einfacher:

- Kostenlose E-Bikes für Kinder (begrenzt Angebot) und Erwachsene
- Reservierung vorab bis spätestens Mittwoch vor dem gewünschten Termin mit dem Vermerk **GENUSS** unbedingt erforderlich – je früher desto besser!
- One-way Miete für Gruppen ab 4 Personen gegen Aufpreis möglich (Ort der Rückgabe mit Verleiher vereinbaren)

RESERVIERUNG:

+43 681 84042838

www.take-a-ride.at/verleih



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus | LE 14-20 | LAND KÄRNTEN

SLOW FOOD TRAVEL ZUM ...

- ... nach Hause schicken lassen
- ... Verschenken
- ... Kennenlernen des köstlichen *Lävnttåls* (umgangssprachlich für *Lavanttal*)

Die Slow Food Travel Love'N'Tol Box macht's möglich! Es gibt sie in zwei verschiedenen Ausführungen – aber immer mit köstlichen Produkten der Slow Food Travel Produzenten gefüllt.

Online bestellen und schon macht sich das Lavanttal auf den Weg zu Ihnen: www.loventol.com



TIPP:

Für die ersten 50 Bestellungen gibt es einen **Slow Food Travel Gutschein im Wert von € 20,00.**

Dieser ist einlösbar:

- bei der nächsten Bestellung bei Love'N'Tol
- für einen Einkauf vor Ort im Haus der Region
- für einen Einkauf vor Ort im Genussladen St. Paul im Lavanttal
- für einen Erlebnisbaustein bei einem der Slow Food Travel Produzenten

Einfach im Feld „Anmerkungen“ den Code Slow Food Travel Lavanttal 2021 eintragen.



SLOW FOOD TRAVEL GANZJÄHRIG ERLEBEN

Die Slow Food Travel Destination Lavanttal ist auch außerhalb der Tage der offenen Genussstür für Gäste und Einheimische erlebbar. Die Termine und Angebote sind bereits ab 2 Personen buchbar. Die Buchung sowie detaillierte Informationen zu den verschiedenen Erlebnisbausteinen finden Sie online unter www.genussexpedition.at

Sie sind mit einer kleinen Gruppe unterwegs? Sie suchen spannende Inhalte für die Firmenfeier oder den Betriebsausflug?

Fordern Sie unser Prospekt für Gruppenangebote an. So können Sie ganzjährig individuell nach Ihren Wünschen direkt mit den Produzenten ein attraktives Programm erstellen.

+43 4352 2878
office@region-lavanttal.at



Region Lavanttal
Minoritenplatz 1, 9400 Wolfsberg
Tel.: +43 4352 2878
E-Mail: info@region-lavanttal.at
www.region-lavanttal.at
www.facebook.com/ServusLavanttal
www.genussexpedition.at
www.facebook.com/genussexpeditionlavanttal



IMPRESSUM: Herausgeber, Medieninhaber und Verleger: RMT, Regionalmanagement Lavanttal GmbH, Minoritenplatz 1, 9400 Wolfsberg, Austria. E-Mail: info@region-lavanttal.at; www.region-lavanttal.at; Konzeption und Gestaltung: Westblick, www.agetur-westblick.at; Druck: BUCH I THESS GmbH, Bildmaterial: Fischzucht Marzi, Franz Gerold, Martin Hofmann, Honigkeller Vallant-Friesacher, Jürgbauer (Christoph Lebermüll), Love'N'Tol, Manufaktur Müller, Anabaus.com (Friedemann), Schloss Lichtengraben (Pfeiler), Ramona Steiner, Wurmfarm (René Knobl). Sämtliche Rechte und Änderungen vorbehalten. Vorbehaltlich Irrtümer. Satz- und Druckfehler. Stand: September 2021



4 BIOHOF JÖRGLBAUER
 Hinterwölch 21
 9413 St. Gertraud
 +43 676 3585009
 info@joerglbauer.com
 www.joerglbauer.com

Auf diesem Biohof, auf 870 m Seehöhe, leben und arbeiten drei Generationen. Rinder, Schafe, Hühner und Esel leben hier und sind die Grundlage für die Produkte, wie z. B. Frischfleisch, Eier, Aufstriche und Sirupe.

Besuchen Sie uns an allen Tagen der offenen Genusstür im **Selbstbedienungs-Bauernladen** rund um die Uhr.
Programm am 09.10. | um 10 Uhr
Hofführung am Biobauernhof: Familie Schwar führt durch den Hof, erzählt über ihre FromNoseToTail-Philosophie und Bäuerin Barbara erklärt, wie man Bauernhof und Tiere auch therapeutisch nutzen kann. Zum Abschluss gibt es Kostproben aus dem Hofladen und ein Goodie-Bag.
Preis: € 20,00 p. P.; Kinder frei | **Dauer:** ca. 1,5 Stunden | telefonische Anmeldung erforderlich | max. 10 Personen

8 LAVANTTALER SPARGELHOF STERNATH
 Hauptstraße 34
 9431 St. Stefan
 +43 4352 2788
 info@spargelhof-sternath.at
 www.spargelhof-sternath.com

Hier steht der Spargel im Mittelpunkt und fordert das ganze Jahr über die volle Aufmerksamkeit. Spargel ist Handwerk – da sind geschickte, fleißige Hände gefragt. Von Mitte April bis Mitte Juni wird das „königliche Gemüse“ mit Stechseisen, Kelle und Stechkorb in den frühen Morgenstunden von Hand geerntet. Der Spargel wird in den Sorten Weiß, Grün sowie Violett angebaut und kann während der Saison direkt am Hof erworben werden.

Die Spargelzeit ist die schönste, aber auch die kürzeste „Jahreszeit“ am Spargelhof Sternath. Da diese für heuer bereits leider zu Ende ging, freuen wir uns umso mehr auf die **Spargelsaison 2022!**

12 KNOBLAUCH HOLZER
 St. Margarethen 7
 9470 St. Paul im Lavanttal
 +43 664 1771761
 info@holzer-austria.com
 www.holzer-austria.com

Margit Holzer baut verschiedene Knoblauch-Sorten rund um ihren Hof an. Highlight ist der Black Garlic, hergestellt in einem aufwendigen Prozess. Außerdem wird gerne experimentiert und so sind auch Exoten am Hof zu finden. Die Kiwano, eine Frucht aus Afrika sowie diverse Sorten Okra – ein hierzulande noch weitgehend unbekanntes Gemüse, im Geschmack an Fiolen erinnernd, nur etwas herber.

Programm am 25.09. und 02.10. | um 14 Uhr
Mythos Black Garlic: Erfahren Sie bei einem Überraschungsmenü im Gasthof Popmeier, was den schwarzen Knoblauch so besonders macht – begleitet von Apfelwein von Martina Köstinger. Erfahren Sie viel Wissenswertes über den Knoblauch und den Apfelwein direkt von den Produzenten.
Preis: € 89,00 p. P. | **Dauer:** ca. 2 Stunden | telef. Anmeldung bis spätestens 4 Tage vorher | min. 8 Personen



„Alle Menschen haben ein Recht auf gute sowie sauber und fair produzierte Lebensmittel.“

Carlo Petrini, Slow Food Gründer

Dieses Recht sollte vor allem auch für Kinder gelten. Die Slow Food Travel Destination Lavanttal stellt sich dieser Verantwortung und initiiert erstmalig im Rahmen der Tage der offenen Genusstür den Schwerpunkt **Slow Food for Kids**. In den Herbstferien – genauer gesagt **vom 25. bis 29.10.2021** erhalten junge Menschen die Möglichkeit sich mit der Entstehung, Verarbeitung und dem Genuss von regionalen, saisonalen Lebensmitteln zu beschäftigen. Im besonderen steht der langsame Genuss, das Kosten und somit das Entdecken von neuen Geschmackseindrücken im Fokus. Wir freuen uns auf viele junge Besucher, die mutig sind und Neues probieren möchten. **Bitte jeweils um telefonische Anmeldung!**

GENUSSEXPEDITION LAVANTTAL – TAGE DER OFFENEN GENUSSTÜR

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch das Lavanttal vom 25. September bis 31. Oktober 2021

WO VON DER *Alpenluft umweht,*

POMONENS SCHÖNSTER TEMPEL STEHT,

WO SICH DURCH UFER, *reich umblüht,*

DER *Lavant Welle* RAUSCHEND ZIEHT...

1 GUT SCHLOSS LICHTENGRABEN
 Lichtengraben 1
 9462 Bad St. Leonhard
 +43 664 5008728
 +43 699 18123888
 gut@schloss-lichtengraben.at
 www.schloss-lichtengraben.at

Landlust genießen im historischen Ambiente: Zwischen Streuobstwiesen, der Ruine Painburg und romantischen Teichen genießen Sie kulinarische Schmankerl – z. B. den „Paracelsustrunk“ oder das ausgezeichnete Räucherfischessen.

Programm am 09.10. und 16.10. | jeweils 10.30 – 15 Uhr
Fische räuchern und verkosten in der „Fischeria“ am Gutshof: Astrid und Andreas Rittler geben Einblicke ins Fischräuchern sowie Tipps fürs Gelingen. Zum gemütlichen Ausklang wird der offene Räucherfisch mit Oberskren und Holzofenbrot serviert.
Preis: € 15,50 p. P. inkl. 1 Getränk | **Dauer:** ca. 1,5 Stunden
 telefonische Anmeldung erforderlich

2 MANUFAKTUR MÜLLER
 Hauptplatz 1
 9462 Bad St. Leonhard
 +43 664 1137183
 office@manufaktur-mueller.at
 www.manufaktur-mueller.at

Begeisterung und Leidenschaft prägen das Handwerk und die Produkte der Familie Müller – feine Essige und edle Brände. Spezialität: Der Lavanttaler Gin, der mit Apfel verfeinert wird.

Besuchen Sie uns an allen Tagen der offenen Genusstür in der **Manufaktur:** 9 – 13 Uhr
Programm am 02.10., 16.10., 23.10. und 30.10. | jeweils um 11 Uhr
Sauer macht sicher lustig: Herbert und Andrea Müller präsentieren die Welt ihrer fruchtigen Essige. Erfahren Sie Interessantes über Produktion, Qualitätsmerkmale, Geschmacksrichtungen und Anwendungsmöglichkeiten in der Küche. Sämtliche Produkte können natürlich verkostet werden.
Preis: € 8,00 p. P. | **Dauer:** ca. 2 Stunden
 telefonische Anmeldung erforderlich

3 TRIPPOLT ZUM BÄREN
 Hauptplatz 7
 9462 Bad St. Leonhard
 +43 4350 2257
 www.baerमत.at
 www.zumbaeren.at

Der 1. Kärntner Wein-Aperitif kommt aus dem Lavanttal und heißt BÄRMUT. Kreiert haben dieses erfrischende Lifestyle-Getränk die beiden bekannten Gastronomen Silvia und Josef Trippolt vom 3-Hauben-Restaurant „Trippolt Zum Bären“ in Bad St. Leonhard.

Besuchen Sie uns an den Tagen der offenen Genusstür im **Restaurant:** 11 – 14 Uhr und ab 18 Uhr
Programm am 16.10. | um 10.30 Uhr, 14 Uhr und 16 Uhr
Bärmüt-Genuss: Präsentation Genuss-Manufaktur Trippolt, Bärmüt-Verkostung (Bianco, Rosé, Trend-Cocktail), Bärmüt-Sorbetto und Slowfood-Brioche mit Leonharder Rohschinken.
Preis: € 14,90 p. P. | **Dauer:** ca. 1 Stunde | telefonische Anmeldung erforderlich | min. 2 / max. 15 Personen

5 HONIGATELIER VALLANT-FRIESACHER
 Zellach 142
 9413 St. Gertraud
 +43 650 4421567
 office@honigatelier.at
 www.honigatelier.at

Für Carmen und Günther Vallant-Friesacher ist Honig flüssiges Gold, ein wertvoller Rohstoff der nicht nur gut schmeckt sondern auch gesund ist. Ihre Bienen pflegen und hegen sie mit großer Sorgfalt. Neben den klassischen Produkten finden sich auch Besonderheiten wie Zimt in Honig, Honiggessig, Honiglikör oder Honigfrizzante – eine Verbindung von Honig und Lavanttaler Wein. Genusswelten die verzaubern!

Programm am 25.09. | 10 – 16 Uhr
 Erfahren Sie Interessantes über die Biene und holen Sie sich Tipps für die Verwendung von Honig in der Küche. Frau Vallant-Friesacher ist auch eine begnadete Köchin. Es darf natürlich auch verkostet werden.
Preis: kostenlos | **Dauer:** ca. 1 Stunde
 telefonische Anmeldung bis spätestens 2 Tage vorher

6 HAUS DER REGION
 Getreidemarkt 3
 9400 Wolfsberg
 +43 4352 35155
 info@hdr.or.at
 www.hausderregion.at

Die Schätze des Lavanttals unter einem Dach: Über 100 Lavanttaler Produzenten präsentieren qualitätsvolle Lebensmittel, feine Weine und regionales Kunsthandwerk. Im Genussshop gibt es persönliche Beratung und Verkaufsmöglichkeiten.

Besuchen Sie uns an allen Tagen der offenen Genusstür im **Haus der Region:** 9 – 17 Uhr
Programm am 25.09., 02.10., 09.10., 16.10., 23.10. und 30.10. | jeweils 10 – 15 Uhr
Exotisches Lavanttal: Verkosten Sie Produkte wie Orange Wine, Black Garlic, Produkte vom Vogel-Strauß, gewürzte Würmchen und Heuschrecken, Spezialitäten vom Mangalitzaschwein u. v. m.
Preis: kostenlos | Anmeldung für Gruppen ab 5 Personen

7 FISCHZUCHT MARZI
 Völking 4
 9431 St. Stefan
 +43 4352 81165
 meister@marzi-forellen.at
 www.marzi-forellen.at

Die Familie Marzi steht seit 30 Jahren für perfekten Fischgenuss. Sozusagen aus einem *Böcklein helle springt in froher Eil die launige Forelle* in bester Qualität auf den Teller: Forellen in vielen Variationen (Regenbogen-, Lachs-, Kaiserforelle) werden mit Hingabe gezüchtet und fangfrisch oder edel verarbeitet angeboten.

Besuchen Sie uns an allen Tagen der offenen Genusstür im **Hofladen:** 8.00 – 12.30 Uhr
Programm am 02.10., 09.10. und 16.10. | jeweils um 10 Uhr
Fischer's Fritz: Familie Marzi führt durch die Fischzucht – mit Tipps zur perfekten Fischzubereitung, Schaufelieren und Verkostung, begleitet vom Lavanttaler Apfelwein.
Preis bis 9 Personen: € 30,00 p. P. | **Preis ab 10 Personen:** € 20,00 p. P. | **Dauer:** ca. 1 Stunde | telefonische Anmeldung bis spätestens 2 Tage vorher

9 GENUSSHOF KIENZL
 Lindhof 5
 9422 Maria Rojach
 +43 699 11664859
 genusshof05@gmx.at
 www.walnussöl-kienzl.at

Die Familie Kienzl hat sich der Nuss mit Haut und Haaren verschrieben. Dementsprechend werden raffinierte Produkte rund um das Walnussöl angeboten: Wutzelschnaps, Nussmarmelade, süßige Liköre, Walnussmehl oder geröstetes Walnussöl. Aber entdecken Sie es selbst im Genusshof der Familie Kienzl.

Besuchen Sie uns an allen Tagen der offenen Genusstür im **Hofladen:** 9 – 12 und 14 – 18 Uhr
Programm am 25.09., 02.10., 09.10., 16.10., 23.10. und 30.10. | jeweils um 13.30 Uhr
Der Nussknacker: Wir knacken live Walnüsse mit unserem Nussknacker und pressen gemeinsam echtes hochwertiges Walnussöl. Natürlich lassen wir auch kosten.
Preis: € 20,00 p. P. inkl. Walnussöl (100 ml) | **Dauer:** ca. 1 Stunde | telefonische Anmeldung erforderlich

10 BUSCHENSCHANK LIPPITZ vlg. Oberländer
 Kollnitzgreuth 1
 9470 Granitztal / St. Paul
 +43 4357 3443
 buschenschank@lippitz.biz
 www.lippitz.biz

Eine Buschenschank mit erstklassiger Qualität der Speisen und Getränke aus eigener Erzeugung mit Blick in das idyllische Granitztal. In diesem Obst- und Weinbaubetrieb ist der Apfel Grundlage für die Produkte, wie klassische Apfelsäfte und Apfelmöste.

Programm am 25.09. | um 12.30 Uhr
So wird Saft gemacht: Erfahren Sie bei einer Führung durch den Obstgarten und / oder die Verarbeitung (je nach Jahreszeit) Interessantes rund um die verschiedenen Apfelsorten und die Produktion. Mit Blick in das idyllische Granitztal genießen Sie die Früchte entweder frisch vom Baum oder bei einer Verkostung (Saft, Most, Destillate).
Preis: € 35,00 p. P. | **Dauer:** 2 Stunden | telef. Anmeldung bis spätestens 1 Tag vorher | max. 20 Personen

11 BENEDIKTINERSTIFT ST. PAUL
 Hauptstraße 1
 9470 St. Paul im Lavanttal
 +43 4357 2019-10
 ausstellung@stift-stpaul.at
 www.stift-stpaul.at

Eingebettet in die Landschaft des unteren Lavanttales erhebt sich auf einem Felskegel das Stift St. Paul. Im Jahr 1091 siedelten sich hier Benediktinermönche aus dem berühmten Kloster Hirsau an. Eine der umfassendsten privaten Kunstsammlungen Österreichs verleiht der Abtei das Prädikat Schatzhaus Kärntens.

Programm am 25.10., 26.10., 27.10., 28.10. und 29.10. | nachmittags nach Vereinbarung
„Hochprozentige“ Schätze: Gemeinsam mit den Mönchen beten, Mahl halten und eine private Führung durch das Stiftsmuseum erleben. Zum Schluss werden Edelbrände in der Stiftsdestillerie verkostet.
Preis: € 35,00 p. P. | **Dauer:** ca. 3 Stunden | telef. Anmeldung bei Pater Nikolaus erforderlich (+43 676 87725117)

13 WEINHOF vlg. RITTER
 Loschental 8
 9470 St. Paul
 +43 680 3027100
 wein@vulgoritter.at
 www.vulgoritter.at

Etwas erhöht am sonnigen Südhang des Josefsbergs, eingebettet in den Weingärten, ist der Weinhof vlg. Ritter zu finden. Die Winzerfamilie David serviert ausgezeichnete Weine; nicht nur im Geschmack sondern auch ausgezeichnet mit internationalen Preisen und Prämierungen. Regionalität und Nachhaltigkeit wird hier gelebt und das ist die Grundlage für das Gütesiegel „Nachhaltig Austria“, welches der Betrieb stolz und als einziger Betrieb in Kärnten trägt.

Veranstaltungs-Tipp
Tag der offenen Kellertür: 13.11., 14 – 20 Uhr
 Familie David lädt alle Interessierten herzlich ein, den Weinbaubetrieb im Rahmen von Kellerführungen kennen zu lernen.

14 FRÄULEIN MAIERS KRÄUTEREI
 Rabensteinreuth 3
 9473 Lavamünd
 +43 650 5562279
 Frl.Maiers@gmx.at
 f / Fräulein Maiers Kräuterei

Es duftet nach Kräutern, Obst, Gemüse und Blumen. Diese Düfte fängt das Fräulein Maier ein und kreiert Schmackhaftes für den Gaumen und Wohltuendes für die Seele.

Besuchen Sie uns an allen Tagen der offenen Genusstür im **Hofladen:** 10 – 16 Uhr
Programme | jeweils um 13 Uhr:
Kräuter in der Küche – mit Frau Maier im Kräutergarten; 25.09. Kräuterole | 02.10. Wildkräuteraufstriche | 09.10. Kräutersalze | 16.10. „Wilde“ Vitaldrinks | 23.10. Kräuterole | 30.10. Kräuterkuchen für die kalte Jahreszeit
Preis: € 40,00 p. Erw.; € 20,00 p. Kind (6 – 14 Jahre) | Vorauszahlung! | **Dauer:** 1 – 1,5 Stunden | telefonische Anmeldung bis spätestens 3 Tage vorher | max. 6 Erwachsene

GEFÜHRTE GENUSSTOUREN

GEFÜHRTE E-BIKE-TOUR*:
09.10. / 16.10. / 23.10.2021
 Geführte Radtour mit dem E-Bike inklusive kleiner Kostproben und Lunch bei den Partnerbetrieben.



GEFÜHRTE RENNAD-GENUSSTOUR*: 09.10.2021
 Von Bürgermeister Stefan Salzmann persönlich geführte Rennrad-Tour durchs Lavanttal mit Einkehr in den Genussladen St. Paul im Lavanttal – inklusive Verkostung.

Anmeldung für alle Touren unbedingt erforderlich!

Alle Details finden Sie unter www.genussexpedition.at

* Keine Durchführung bei Regenwetter.

9 GENUSSHOF KIENZL
 Lindhof 5
 9422 Maria Rojach
 +43 699 11664859
 genusshof05@gmx.at
 www.walnussöl-kienzl.at

Der Nussknacker für Kinder: Zuerst knacken wir mit unseren kleinen Gästen die Walnüsse mit unserem Nussknacker. Danach zeigen wir den Kleinen, wie die Walnüsse zu Walnussöl gepresst werden – es darf natürlich auch gekostet werden!
Uhrzeit: 13.30 Uhr | **€ 20,00 p. P. inkl. Walnussöl (100 ml) | Dauer:** ca. 1 Stunde | Anmeldung erbeten!

11 BENEDIKTINERSTIFT ST. PAUL
 Hauptstraße 1
 9470 St. Paul im Lavanttal
 +43 4357 2019-54
 ausstellung@stift-stpaul.at
 www.stift-stpaul.at

Kinderführung im Benediktinerstift St. Paul: Du wolltest schon immer von einem echten Mönch durch ein Stift geführt werden? Du hast viele Fragen über das Leben in einem Stift? Dann bist du hier genau richtig! Bei einer speziellen Kinderführung erkundest du das Stiftsmuseum und die diesjährige Ausstellung „Zur Hölle mit dem Himmel – die Geschichte der Seuchen“ und entdeckst einen der vielen verborgenen Schätze. In der Stiftsbibliothek findest du über 70.000 Bücher. Vielleicht entdeckst du hier sogar das älteste Buch Österreichs.
Uhrzeit: 14 Uhr | **Preis:** € 10,00 p. P. | **Dauer:** ca. 1,5 Stunden | min. 4 Personen | Bitte anmelden – begrenzte Teilnehmerzahl!

14 FRÄULEIN MAIERS KRÄUTEREI
 Rabensteinreuth 3
 9473 Lavamünd
 +43 650 5562279
 Frl.Maiers@gmx.at
 f / Fräulein Maiers Kräuterei

Kinder-Vormittag: Fräulein Maiers Kräuterei bietet euch die Gelegenheit zu einem Treffen mit den Feldern, Wiesen und Wäldern des Lavanttals. Kräuter suchen, erkennen, bestimmen, verarbeiten und genießen! In der Natur ist nichts unnötig oder überflüssig, alles kann und sollte genutzt werden. Dafür braucht ihr nur ein bisschen Mut, feste Schuhe, einen Pullover und liebe Menschen mit denen ihr dieses Abenteuer teilen möchtet.
Uhrzeit: 9 Uhr | **Preis:** € 40,00 p. P. inkl. Jause und selbstgemachtem Produkt | **Dauer:** ca. 3 Stunden | min. 3 Personen | buchbare Pakete: 5 – 8 Jahre, 9 – 12 Jahre, Mädchen- bzw. Jungs-Gruppe | keine Hunde!

