

Jahresprogramm 2022

Baierle Mühle Irschen Schaumahlen




Slow Food®
Village
—
IRSCHEN
KÄRNTEN





Es klappert die Mühle am rauschenden Bach. Das Lied kennen viele, wie laut eine Mühle tatsächlich klappert und warum, wissen wenige. Müller Martin zeigt euch an fünf Samstagen wie die alte, liebevoll renovierte Baierle-Mühle in Schörstadt/Irschen Rotkorn, Waldstaude, Roggen, Purpuprweizen und Urmais zu feinem Voll-Mehl mahlt - nur mit der Kraft des Wassers.

Dazu gibt es Verkostungen von Gebäck mit Bauernbutter, frisch gemahlenes Mehl zum mit nach Hause nehmen und viel Information.



Samstag, 21. Mai
14 - 16 Uhr

Rotkorn

Eine alte Dinkelsorte
wird wiederentdeckt



Samstag, 25. Juni
14 - 16 Uhr

Waldstaude

Der gesunde
Urroggen



Samstag, 30. Juli
14 - 16 Uhr

Roggen

Der Klassiker für
echtes Bauernbrot



Samstag, 27. Aug
14 - 16 Uhr

Purpur- weizen

Der rotschalige
Weichweizen



Samstag, 24. Sep
14 - 16 Uhr

Urmais

So eine richtig
alte Sorte...



Kosten: € 15.- pro Person, Kinder & Jugendliche: freiwillige Spende
inkl. Mühlenführung, Verkostung, 1 Mehlsackerl mit Rezept, Natursäfte

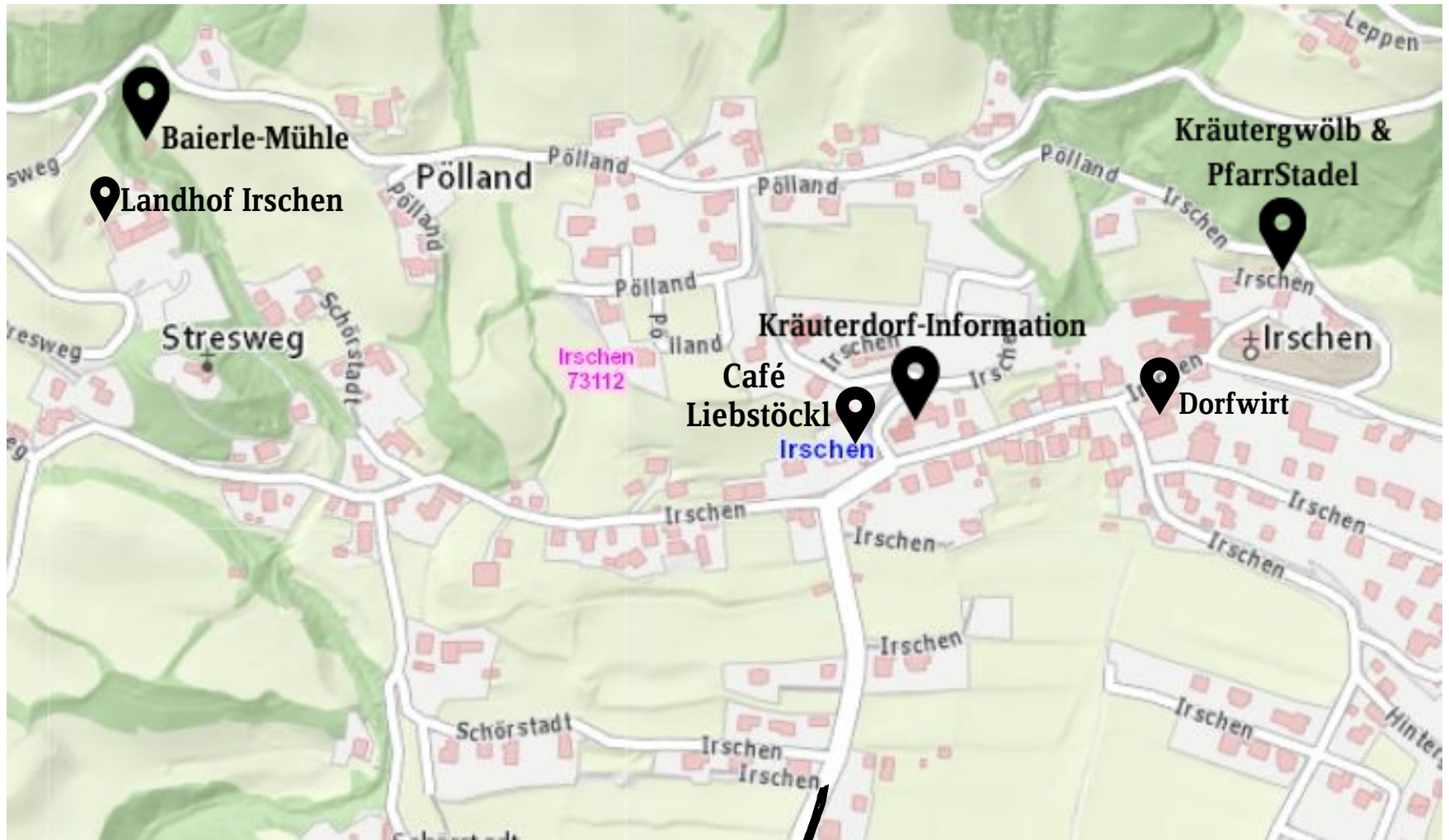
Führungen für Gruppen auf Anmeldung (ab 8 Personen, € 100.-)
Besichtigung frei (Anmeldung empfohlen)

Anmeldung: Kräuterdorf-Information

T | +43 (0) 4710 2377-2

E | info@irschen.com

W | www.slowfood-irschen.at



B100