

Jahresprogramm 2022

Slow Food Kochwerkstatt Irschen




Slow Food®
Village
—
IRSCHEN
KÄRNTEN





Die Küche ist das Herz eines jeden Hauses. Warum nicht einmal eine Küche als Herz eines Dorfes? **Einmal monatlich** kommen wir ganz unkompliziert - ohne Anmeldung einfach vorbeischauen - in der **offenen Slow Food-Kochwerkstatt** zusammen und tun, was man in einer Küche so tut: verkosten, schmecken, riechen, plaudern und sich austauschen.

Im Mittelpunkt stehen der **Einblick in die Vielfalt von regionalen Lebensmitteln** und die Weitergabe von Hintergrundwissen und traditionellem Kochhandwerk. Die Verkostung und Mitnahme von Rezepten gibt's gegen eine freiwillige Spende.



Dienstag, 5. April
10 - 12 Uhr

EI

Alles über das
Gelbe vom Ei
im Kräutergwölb



Dienstag, 3. Mai
10 - 12 Uhr

REIS

Reis made in
Österreich
im Kräutergwölb



Dienstag, 2. August
10 - 12 Uhr

ZWIEBEL

"Aufgezwiebelt"
im Kräutergwölb



Dienstag, 6. Sep
10 - 12 Uhr

WILD

Die wilde Küche
ist halb so wild
im Kräutergwölb



Dienstag, 4. Okt
10 - 12 Uhr

RÜBEN

Der Lebensretter
in schweren Zeiten
im Kräutergwölb



Dienstag, 8. Nov
10 - 12 Uhr

KASTANIEN

Vom Bauertisch in
die Haubenküche
im LIEBSTÖCKL



Dienstag, 6. Dez
10 - 12 Uhr

MEHL

Ob glatt oder griffig,
Vielfalt ist alles
im LIEBSTÖCKL

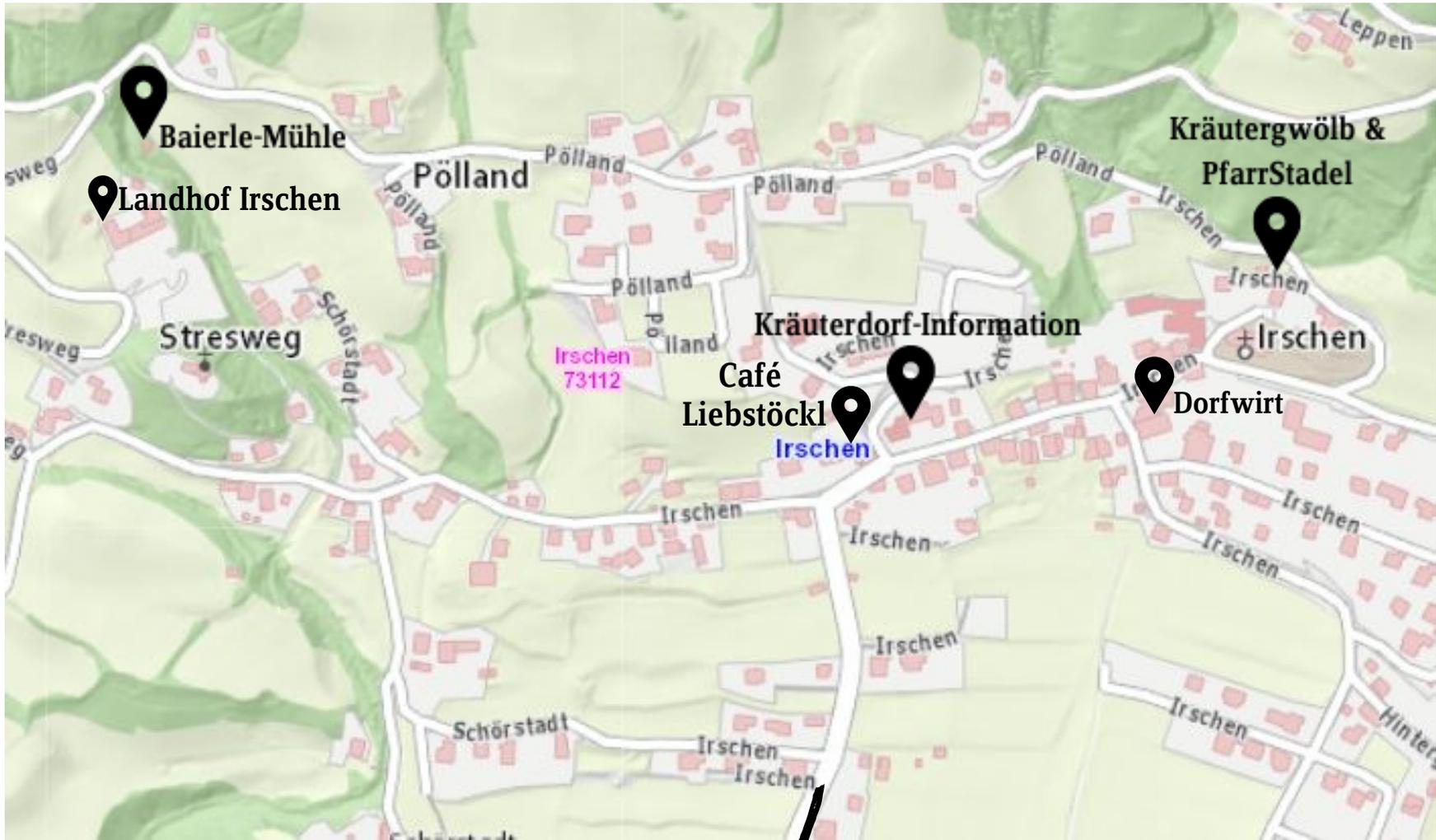


Slow Food®
Village

IRSCHEN
KÄRNTEN

Es ist keine Anmeldung
nötig. Einfach vorbei-
schauen und kosten,
lernen, plaudern...

Kostenbeitrag:
Freiwillige Spende



B100