

Slow Food-Dorftag in Irschen

Kornmahlen und Brotgeschichten in der Baierle Mühle mit Brotverkostung



SAMSTAG, 24. Oktober
11 – 15 Uhr

freiwillige Spenden



www.facebook.com/slowfoodvillageirschen



irschen.slowtourism.at

Information zum Slow Food Tag im Kräuterdorf Irschen:

Wo eine 100-jährige Wassermühle alte Getreidesorten mahlt und daraus köstliche Brotspezialitäten gebacken werden

Mitglieder der Slow Food Gemeinschaft Irschen zeigen beim Slow Food-Tag im Kräuterdorf Irschen, wie mit Hilfe des frei fließenden Wassers vom Mühlenrad das Kammrad betrieben wird, wie Läufer- und Bodenstein alte, fast vergessene Körner zu Mehl vermahlen und wie daraus köstliches Brot aus dem feinen Mehl gebacken wird.

Die Biobauern Friedl Hassler vom Köstl-Biohof und Herbert Neureiter vom Unterröchnig-Hof aus Irschen bauen auf ihren Äckern noch Waldstaude und Dinkel an. Dieses Korn wird in der Baierle Mühle frisch vermahlen.

Wie gut das mit Sauerteig gebackene Brot von Elisabeth Suntinger, Leiterin der Slow Food Gemeinschaft Irschen, schmeckt, davon können sich die Besucher*Innen beim Slow Food-Mühlentag bei der Brotverkostung in der Baierle Mühle selber überzeugen. Dinkelbaguette, Waldstaude-Dinkel-Weckerln, Tomaten-Kräcker oder Maisringerl-Kekse werden als kleine Kostproben beim Slow Food Tag gratis ausgegeben.

Das Mehl, das wir an diesem Tag mahlen, kann vor Ort gekauft werden, Rezepte zum Selberbacken inklusive.

Die Veranstaltung findet im Freien statt, mit den notwendigen Corona-Sicherheitsvorkehrungen.
Die Besucher können zwischen 11 und 15 Uhr bei der Baierle Mühle vorbeischaun.

Bei Regenwetter entfällt die Veranstaltung.

Anreise: Irschen im Drautal, Stresweg, Parken beim Hotel Landhof Irschen (Parkplatz),
2 Minuten Fußweg zur Baierle Mühle;