

Mein buchbares Produkt

Slow Food Sommer 2021

Name des Produktes	Backen in der „Reindling Backstube“
Kurzbeschreibung	Der Kärntner Reindling in all seinen Varianten ist ein Klassiker der Kärntner Mehlspeisküche, den man unbedingt einmal selbst zubereiten und verkosten sollte.
Wochentag	Jeden 2. Montag (7.u.21. Juni, 5.u.19. Juli, 2.16.u.30. August, 13.u.27.September)
Treffpunkt	Im Landhotel Pacher um 9:30 Uhr vormittags bei einem hausgemachten Hollersaft
Start	9:45 Uhr; ca. 2 1/2 Stunden
Preise	Pro Teilnehmer € 30,00
Leistung	Geschichte und Geschichten vom Kärntner Reindling. Jeder Teilnehmer bäckt seinen Reindling, den er dann mitnehmen kann. Gemeinsam verkosten wir einen Reindling mit einer Tasse Kaffee oder ganz traditionell mit Malzkaffee.
	Schürze, Zutaten und Backutensilien sind für die Teilnehmer vorbereitet.
Sprachen	Deutsch
Programmablauf	Eintreffen der Teilnehmer im Landhotel Pacher. Bevor wir starten, genießen die Gäste einen hausgemachten Holundersaft. Über den Kärntner Reindling gibt es so manches zu erzählen. Alleine die Backform, der Teig und die Füllungen sind in jedem Tal und sogar bei jeder Hausfrau oder jedem Hausmann anders. Und eines jedem Reindlingrezept ist angeblich das allerbeste. Eines von vielen besten wird an diesem Tag gebacken.
Besondere Hinweise	Für alle Naschkatzen - ab 8 Jahre, die Freude am Backen haben.

„Bäckerin“	Gebacken wird mit Annemarie, die sich der regionalen Küche und der Slow Food Philosophie verschrieben hat.
Durchführung	Ab 4 Personen bis max. 8 Personen
Zahlung/Storno	Zahlung vor Ort in bar. Kostenloses Storno bis 1 Tag (18:00 Uhr) vor der Veranstaltung. Bei Nichtteilnahme 90 % vom Gesamtbetrag.
Anmeldung Buchung:	Die Anmeldung ist bis 18:00 Uhr am Vortag der Veranstaltung möglich. Info- & Buchungcenter Obervellach-Reißeck T: +43 4824 2700-30 E: info@obervellach.at www.groppensteinschlucht.at