

Wir leben Slow Food



Biohof PALTNER – Familie Oberdorfer

Bio-Heumilch, Brennholz, Edelbrände – auch erhältlich auf unserem Hofstandl
Untere Schattseite 11, 9571 Sirnitz | 0676 544 96 33
facebook.com/biohof.paltner/

Schloss ALBECK

Kärntner Lachsforellenfilet vom Grill, Eisspezialitäten aus Krappfelder Bio-Eis
Schlossweg 5, 9571 Sirnitz | 04279 303
schloss-albeck.at



Landgasthof ZUM SCHEIBER

Regionale Küche, hochwertige Produkte: Kärntner Almrind, Bachforellen aus der Gurk, Wild aus der eigenen Jagd...
St. Leonhardstr. 2, 9571 Sirnitz | 04279 217
landgasthof-scheiber.at

MINIMARKT

Produkte heimischer Lebensmittelerzeuger und Handwerker
„gut, sauber, fair“
Steingartenweg 1, 9571 Hochnrindl | 0664 750 100 70
skischule-hochnrindl.at



Felix BRETIS – Zimmerei | Altholzmanufaktur

Die Holzwerkstücke von „holzhackeln“ sind originelle und außer-gewöhnliche Unikate. Altes Holz, das bereits zu einem Produkt verarbeitet war, erhält eine neue Funktion.
Tiebel 9, 9562 Himmelberg | 0660 12 00 827 | holzhackeln.at

HIASL ZIRBENHÜTTE

Almmatura®, Hiasl Zirbenjaus'n®, Zirbenprodukte, Grillspezialitäten, Hiasl Burger, Dinkelreindling, Apfelkuchen...
Zirbenweg 10, 9571 Hochnrindl | 0664 403 25 56
zirbenhuette.com



Biohof TONIBAUER – Familie Moser/Laßnig

Landwirtschaftliche Produkte, Wildprodukte, Brennholz, Motorsägen- & Handschnitzerei
Untere Schattseite 5, 9571 Sirnitz | 0676 720 06 26

STERNEN BERG GASTHOF

Wir geben stets heimischen Produkten den Vorzug: Fleisch, Fisch, Wild, Gemüse... Auch 48 Kärntner Weine auf der Karte!
Hochnrindl 106, 9571 Hochnrindl | 0664 262 95 30
sternenberg-gasthof.at



SPARMARKT Sirnitz

Verkauf von heimischen Produkten
Sirnitz 5, 9571 Sirnitz | 04279 238
spar.at/standorte/spar-sirnitz-9571-sirnitz-5

BIO-HOF vlg. Garnitschnig, Martin Zarre

Rindfleisch vom Bio-Ochs, küchenfertig portioniert
Bau- u. Möbeltischlerarbeiten aller Art aus Meisterhand
Frankenberg 4a, 9571 Sirnitz | 0676 54 93 699 | tm.zarre@aon.at



FISCHERHOF

Mit eigenen Produkten zum Genuss – von der Jause bis zum Steak ist für jeden Geschmack etwas dabei.
Öffnungszeiten: Fr – So und feiertags von 11:00 – 20:00 Uhr
Spitzwiesen 5, 9571 Albeck | 04279 243

BAUERNSTUB'N

In unserem urigen Gasthaus werden regionale Gerichte liebevoll zubereitet – von hausgemachten Nudelspezialitäten über frische Polsterzipferl und Mehlspeisen.
Steingartenweg 1, 9671 Hochnrindl | 0664 512 89 14 | bauernstubn.at



Fischzucht PAYR

Vom Ei weg bis zum fertigen, heimischen Speisefisch.
Frisch aus dem Quellwasser des Gurktales!
Neualbeck 10, 9571 Sirnitz | 0664 793 54 52 | fischspezialist.at

MÜHLENVEREIN & SCHLACHTHOF & JAGDVEREIN

Bestes Fleisch vom Weidevieh und Wild – auf kürzestem Weg küchenfertig verpackt auf den Tisch. Die Sirnitzer Mühle mahlt Roggen, Weizen, Dinkel... traditionell und schonend.
Holzern 2, 9571 Sirnitz | 0664 533 31 04



RIEGLER'S Wieseneier – Familie Lerchbaumer

HÜHNERMÖBIL und regionale Spezialitäten, vollmobile Freilandhaltung: Wenn's dem Hendl gut geht, geht's auch uns gut!
Brunn 7, 9343 Zweinitz | 0676 89 80 85 11 | wieseneier.at

STEINER'S ERDÄPFEL

Festkochend, vorwiegend festkochend oder mehligkochend – aus Bauernhände Arbeit, vegan, regional, direkt von daham.
Kaidern 1, 9562 Himmelberg | seppmstone@gmail.com
0664 410 67 05



HERZL-HÜTTE

Für unsere Speisen verwenden wir Zutaten von regionalen Produzenten – ob herzhafte Jause und Bauernbrot, handgekneteten Kärntner Nudeln oder Schweinsbraten aus dem Holzofen.
Zirbenweg 6, 9571 Hochnrindl | 0664 196 56 60 | herzl-huette.at

BIOHOF PROSSEGGER vlg. Lipp

Naturjoghurt (Erdbeer, Heidelbeer, Mocca und Vanille), Butter, Topfen, Käsebällchen, Moho, Milch, Roggenbrot. Die Produkte sind auch am Hof in unserem Schmankerlkasten erhältlich.
Fuchsgruben 2, 9560 Steuerberg | 0676 738 78 22



Christina KRANZ

Diplom-Kräuterpädagogin, Kurse, Workshops und Kräuterprodukte
Kirchplatz 11, 9571 Sirnitz | 0660 563 34 48
Instagram: Kraft Kraut

GREILER ZIRBENHOLZ

Alles rund um die Zirbe! Palettenholz, Zirben- und Lärchenware, diverse ätherische Öle: BIO-Zirbenöl, Fichten-, Latschenkiefer- und Lärchenöl sowie raffiniertes Lärchenharz
Sirnitz 31, 9571 Sirnitz | 0664 132 13 22 | zirbenholz.at



Hotel Pension STOICHART

Speisen fast ausschließlich aus Zutaten heimischer Produzenten, selbst gebackenes Brot, eigenes Quellwasser
Stoichartweg 1, 9571 Hochnrindl | 04279 7361 od. 0664 730 01 571
stoichart-huette.at

KREMEGGER – Familie Pirker

Erdäpfel und Brotgetreide
Obere Schattseite 10, 9571 Sirnitz | 0650 840 99 77
christianpirker@gmx.at



IMKEREI NIEDERBICHLER vlg. Luschbauer

BIO-Bienenprodukte: Blütenhonig, Blüten-Waldhonig, Propolis, Wachs, Königinnen, Jungvölker und Bienenbeuten
Grillenberg 1A, 9571 Sirnitz | 0660 559 21 13
fniederbichler@gmail.com



Slow Food Village Sirnitz/Albeck

Die Natur ist uns Vorbild und Lehrmeisterin. Jahrhunderte alte Werte wiederentdecken und auf das Ursprüngliche, Authentische konzentrieren, was den Charakter und das Wesen unserer Region ausmacht. Es gehört zu unserem Selbstverständnis, dass wir all das schätzen, pflegen und weiterentwickeln.



Was uns als Slow Food Village auszeichnet

Sirnitz/Albeck liegt im Gurktal, im Herzen Kärntens, mitten im Natur- und Landschaftsschutzgebiet der Nockberge. Innovation, Tradition und Offenheit zeichnen uns aus, Landwirtschaft und Handwerk prägen seit jeher unsere Region. Die intakte Natur und das saubere Wasser sind unser wichtigstes Kapital. Wir tragen Verantwortung für

die nächsten Generationen im Hier und Heute. Wir sind stolz auf unsere heimischen Produzentinnen und Produzenten, die die natürlichen Ressourcen wertschätzen und daraus hervorragende, gesunde Produkte in bester Qualität erzeugen. Sie produzieren sie mit viel Liebe, regional, im Einklang mit der Natur, ressourcenschonend, in einem sozial

gerechten Umfeld und zu fairen Preisen für alle!
„GUT – SAUBER – FAIR!“

Slow Food ist eine Lebensphilosophie. Es geht um nachhaltige Ernährung, um Esskultur, aber auch ums Miteinander, um Respekt und die Wahrung unserer und der Würde des Nächsten.