



BILDUNGSPROGRAMM FÜR EINE NACHHALTIGE,  
GESUNDE ERNÄHRUNGS- UND ESSKULTUR

ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten

A-9635 Dellach im Gailtal, St. Daniel 32, [www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)

## Permakultur und pflanzenbasierte Ernährung Die neue Gemüseküche, die direkt aus dem Garten kommt

In einem Permakulturgarten hat das Gemüse Zeit zum Wachsen und es wächst slow. Es wird der Natur überlassen, es muss kämpfen, aber dafür wird es im Geschmack intensiv und unverkennbar. Permakulturbauer und Haubenkoch Peter Fankhauser verrät in seinem vegetarischen Kochkurs die Geheimnisse der „Plantet kitschen“, einer intensiven und extrem kreativen Gemüseküche und zeigt, wie man einen Gemüsegarten anlegt, der dauerhaft gute Rohstoffe aus der Natur liefert.

- Termin:** Montag, 22. April 2024, von 9 – 16 Uhr  
**Ort:** Kötschach-Mauthen, Musikmittelschule Kötschach-Mauthen  
**Dauer:** ganztägig  
**Kosten:** € 145.- inkl. MwSt.  
für Mitglieder Slow Food Travel Alpe Adria Kärnten: € 95.-  
**Begrenzte Teilnehmerzahl:** max. 20 Personen  
**Anmeldung:** bis 01. April 2024  
auf [www.slowfood.travel/slowfood-akademie](http://www.slowfood.travel/slowfood-akademie)

Referent: **Peter Fankhauser**, Permakulturbauer und  
Haubenkoch aus dem Zillertal

Schon früh zog er durch die weite Welt und kochte dann in den besten Restaurants Österreichs. Zusammen mit zwei Freunden gründete er den Verein „Guat'z Essen“. So entstand der erste Permakulturgarten im Zillertal. Aus den Produkten der heimischen Wälder wird Feinkost in Handarbeit hergestellt.

Blumen und Wildkräuter, Pilze und Obst, Kraut und Rüben – alles aus eigener Permakultur – verarbeitet der leidenschaftliche Koch und Perfektionist Peter Fankhauser zu raffinierten, variantenreichen Köstlichkeiten.



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union