



"Lissis kuhles Bauerneis"

Eis-Workshop und Genuss auf dem Bauernhof

Schon beim Lesen der Sorten läuft jedem Eis-Fan das Wasser im Mund zusammen: Erdbeer, Birne-Karamell und Hollerblüte, Wald&Honig und Café-Cappuccino. Über 30 Sorten gibt es am Maar-Hof zu probieren, vom Milcheis über laktosefreie Sorbets bis hin zum Eisreindling, einer klassischen Kärntner Dessert-Spezialität. Doch bei Lissis Eis stimmen auch die inneren Werte. Hinein kommen nämlich nur natürliche Zutaten, erzählt die lebenslustige Landwirtin und Eismacherin.

Elisabeth „Lissi“ Neuwirth lebt zusammen mit ihrem Mann Günter, ihren drei Töchtern Julia, Sonja und Elisabeth sowie deren Großeltern auf dem Bauernhof Maar in Godersbach im Gailtal. Die Idee, eigenes Eis zuzubereiten, lag irgendwann auf der Hand: Die 20 Kühe vom Maar-Hof geben beste frische Milch, im Garten wachsen jede Menge duftende Kräuter und Blumen. Lissi und ihr Mann lernten also alles über die Zubereitung von Speiseeis, tüftelten an Rezepten und präsentierten schließlich 2016 das Ergebnis: „Lissis kuhles Bauerneis“. Es heißt so, weil die Kühe dort ein „echt kuhles“ Leben führen dürfen, im Sommer auf saftigen Wiesen, im Winter im Laufstall mit Aussicht.

Kindheitsträume wahr werden lassen

Wer lernen möchte, selbst so ein köstliches Eis herzustellen, kann an Lissis Eis-Workshop "So mache ich mir mein Bauerneis" teilnehmen. Dieser dauert 3 Stunden, teilnehmen darf Groß und Klein – Kinder unter 10 Jahren sogar gratis. Nächster Termin Freitag, 28. Juni um 10 Uhr. www.slowfood.travel/erlebnisse

Mehr tolle Tipps in der Region bietet der Slow Food Kärnten-Guide. Es gibt ihn in Buchform (€ 7,-) und als App. Mit Restaurants, Almhütten und Buschenschenken, Hofläden und Genuss-Shops, die auf heimische, saisonale Lebensmittel setzen.



Pressekontakt:

Christopher Puntigam, NLW Tourismus Marketing GmbH
9620 Hermagor, Österreich | T +43 4282 3131-319 | E christopher.puntigam@nlw.at