**Kulinarische Entdeckungsreise:   
1. Slow Food-Wintermarkt am Stiegl-Gut Wildshut**

* **Slow Food-Produzent:innen aus Österreich & Italien zu Gast auf Gut Wildshut**
* **Kulinarisches Adventkonzert mit der Philharmonie Salzburg (22.11.)**

**& Genuss-Brunch (24.11.)**

* **Vorweihnachtliches Rahmenprogramm mit Adventkränze binden, Krippen- und Krampus-Ausstellung, Kekserlbacken, Sindri-Puppentheater & Co für die Kleinen**

**St. Pantaleon, 14. November 2024: Weihnachten ist das Fest der Liebe und die Zeit für besondere kulinarische Genüsse. Köstliches und Seltenes für den Weihnachtstisch und zum Probieren vor Ort findet man beim 1. Slow Food-Wintermarkt am Stiegl-Gut Wildshut von 23. bis 24. November (jeweils von 13 bis 19 Uhr). Ein liebevoll zusammen gestelltes Rahmenprogramm für Groß und Klein stimmt auf die „staade Zeit“ ein.**

„Wir sind Slow Food-Partner der ersten Stunde. Und nach zwei gemeinsamen Brotbüchern ist ein Slow Food-Markt auf unserem Gut die logische Folge dieser Verbindung“, freuen sich die Stiegl-Eigentümer Heinrich Dieter und Alessandra Kiener. Daher tummeln sich von 23. bis 24. November auf dem Gut nun Slow Food-Pioniere aus Österreich und Italien. Im stimmungsvollen Wildshut-Ambiente bieten sie ihre regionalen Köstlichkeiten („Presidi“) in Vorfreude auf das Weihnachtsfest an. Vor Ort kann gustiert und eingekauft werden.

**Drei-Regionen-Hochzeit des Geschmacks**

Einer der „Stars“ wird das Slow Food-Presidio „Kletzen/Kloatzen/Cloazn“ – die kleine, schmackhafte Birne, die nur getrocknet verarbeitet werden kann - sein. Aus diesen Kletzen werden die Slow Food-Produzent:innen Franziskus Koch (Kärnten), Tina Marcelli und Luigi Faleschini (beide Italien) und Wildshut-Küchenchef Stefan Sigl (Salzburg/Oberösterreich) ihre ganz eigenen Gerichte zaubern.

Diese kulinarische Drei-Länder-Hochzeit des Geschmacks ist ein köstliches Beispiel dafür, was Slow Food bedeutet. Zum Kosten und zum Mitnehmen gibt es neben Kletzenbrot und –

Nudeln zahlreiche handverlesene Köstlichkeiten aus Italien, Käsespezialitäten aus dem Gailtal, ofenfrisches Tauernroggenbrot und Speck aus dem Lungau, Bauernkrapfen, Bier-Spezialitäten, Trebernbrot aus dem Holzofen, besondere Wurstwaren wie eine Gin-Salami und Wildfleisch aus Wildshut u.v.m.

Im wunderschönen Innenhof des Guts kann man sich ganz im Sinne der Slow Food-Bewegung Zeit nehmen und sich auf Weihnachten einstimmen. Beim Sonntags-Genuss-Brunch (24.11.) von 10 bis 13 Uhr um 52 Euro pro Person (inkl. Getränke) wird man von Wildshut-Küchenchef Stefan Sigl und Team in Slow Food-Manier verwöhnt. Ein liebevoll zusammengestelltes Rahmenprogramm mit Adventkranzbinden, Kekserlbacken und Puppentheater-Aufführungen für die Kleinen sowie eine Krampus- und Krippen-Ausstellung runden das feine Wintermarktwochenende ab. Vorab einstimmen auf die „staade Zeit“ kann man sich beim kulinarischen Adventkonzert mit der Philharmonie Salzburg am Freitag (22.11.). Der Preis für das Konzert inkl. Vier-Gang-Menü samt Bier-Begleitung liegt bei 90 Euro pro Person.

**Slow Food**

Die vor mehr als 30 Jahren in Italien von Carlo Petrini ins Leben gerufene Slow Food-Bewegung steht für kulinarischen Genuss und die Pflege und den Erhalt regionaler Traditionen. Für alle „Slow Foodies“ gilt: „Mittel zum Leben“ sind mehr als nur ein Konsumprodukt – sie bedeuten gemeinsamen Genuss, Authentizität, Kultur, Geschichte und Glück. Das Convivium Slow Food Salzburg mit den Präsidentinnen Ilse Fischer und Alexandra Picker-Rußwurm hat gemeinsam mit Stiegl-Gut Wildshut bereits zwei Slow Food-Brot-Bücher (beide im Servus Verlag) herausgebracht.

**Termine & Daten**

**Slow Food-Wintermarkt am Stiegl-Gut Wildshut   
von 23. bis 24. November 2024, jeweils von 13 bis 19 Uhr, freier Eintritt**

**Rahmenprogramm:**

**Kulinarisches Adventkonzert:**

Freitag, 22. November, 17 Uhr  
Mit der Philharmonie Salzburg, Vier-Gang-Menü inkl. Bierbegleitung

Preis: 90 Euro/pro Person

**Genuss-Brunch:**Sonntag, 24. November, von 10 bis 13 Uhr   
Preis: 52 Euro pro Person (inkl. Getränke)

**Adventkränze binden:**

Samstag & Sonntag um 13 und um 17 Uhr

Anmeldung erbeten; Preis: 20 Euro/pro Person

**Kinderprogramm:**

Kekse backen (kostenlos):

Samstag und Sonntag, jeweils von 14 bis 17 Uhr

Sindri Puppentheater (kostenlos)

Samstag, um 15 Uhr: Kasperl und die Glocke Klingeling

Sonntag, von 14 bis 17 Uhr: Kinderschminken und Basteln

**Krippen- und Krampusmasken-Ausstellung:**

Samstag und Sonntag, jeweils von 13 bis 19 Uhr

kostenlos

STIEGL-GUT WILDSHUT

*WILDSHUT 8 - 5120 ST. PANTALEON*

*Tel. +43(0)6277 64141*

[*biergut@wildshut.at*](mailto:biergut@wildshut.at) *-* [*www.wildshut.at*](http://www.wildshut.at)

*Mit der Lokalbahn Salzburg umweltfreundlich und bequem anreisen**: Die barrierefreie Lokalbahn-Haltestelle „Gut Wildshut“ in unmittelbarer Nähe zum Biergut wird im Stundentakt angefahren. Haltestelle GUT WILDSHUT, bitte Halteknopf drücken.*

**Pressebild:**

Im stimmungsvollen Ambiente des Innenhofs findet der 1. Slow Food-Wintermarkt am Stiegl-Gut Wildshut statt.

**Bildnachweis:** Stiegl/Neumayr

Ein Bild, das Text enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

**Stiegl-Gut Wildshut  
Österreichs 1. Biergut**

Wildshut 8

5120 St. Pantaleon  
+43(0)6277 64141, www.wildshut.at

***Rückfragen richten Sie bitte an:***

*Pressestelle-Stiegl, Mag. Alexandra Picker-Rußwurm*

*Picker PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0,*

*E-Mail* [*office@picker-pr.at*](mailto:office@picker-pr.at)*, www.picker-pr.at*