

# Kochworkshops

## „Gerichte mit Geschichte(n)“ aus der Region Mittelkärnten

RM Regionalmanagement  
Mittelkärnten GmbH

Unterer Platz 10  
A-9300 St. Veit an der Glan  
T: + 43 4212 45 607

10.01.2026

Das kulinarische Erbe der Region Mittelkärnten ist bunt und vielfältig und mit so mancher spannenden Geschichte „gewürzt“. Damit die traditionelle Esskultur und die alten, überlieferten Rezepte nicht in Vergessenheit geraten, organisiert das Regionalmanagement Mittelkärnten gratis Kochworkshops.

Im Regionalmanagement Mittelkärnten wird zurzeit mit Unterstützung der Orts- und Regionalentwicklung der Kärntner Landesregierung (Abteilung 10) an einem Kochbuch mit einzigartigen kulinarischen Spezialitäten gearbeitet. In den Tälern rund um Feldkirchen und St. Veit gibt es einige köstliche Besonderheiten wie Rumplnudel, Prangnudel, Specknudel, Reingalan, Schmalzmuas, usw. Früher waren diese Speisen meistens mit einem Festtag im Jahreslauf verbunden, wie z.B. die Specknudel am Rosenmontag, die Prangnudel zu Fronleichnam oder die Görttschitztaler Heilig-Abend-Nudeln am 24. Dezember. Der Begriff „Slow Food“ war noch nicht bekannt, aber er wurde gelebt, denn in die Kochtöpfe der Bäuerinnen kamen nur regionale Zutaten. Das Wegwerfen von Lebensmitteln war undenkbar. Aus trockenem Brot „zauberte“ man beispielsweise das „Gmarterte Brot“ oder die „Norische Brotsuppe“. Die Rezepte wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Damit dieses Wissen nicht verloren geht, werden Ende Jänner und Anfang Februar drei Koch-Workshops in der Lehrküche der Landwirtschaftlichen Fachschule Althofen abgehalten. Unter Anleitung von Seminarbäuerin Manuela Pichler von der Landwirtschaftskammer Kärnten kann man sich das praktische Wissen gratis holen und mitkochen. An allen drei Workshop-Terminen wird derselbe Inhalt erarbeitet. Da die Teilnehmerplätze begrenzt sind, muss man sich verbindlich anmelden.

Kochworkshops-Termine: jeweils Dienstag (Abends) - **20. und 27. Jänner sowie 3. Februar 2026**

Kostenfrei. Begrenzte Teilnehmerplätze, daher nur mit verbindlicher Anmeldung.

Ort: Lehrküche der LFS Althofen

Informationen und Anmeldung bei: Helga Steger [kultur@mittelkaernten.at](mailto:kultur@mittelkaernten.at) oder 0650 250 4733



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Klima- und Umweltschutz,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

LAND  KÄRNTEN



M: [office@mittelkaernten.at](mailto:office@mittelkaernten.at)  
W: [www.rm-mittelkaernten.at](http://www.rm-mittelkaernten.at)  
FN 433080h

Bankverbindung:  
IBAN: AT37 2070 6045 0032 6170  
BIC: KSPKAT2KXXX

Pressefotos werden gerne frei zur Verfügung gestellt:



Metnitzer Specknudel: Vom Teig über die Fülle bis zum Krendln ... ©Helga Steger



Norische Brotsuppe, Gmartertes Brot aus dem Metnitztal und Görtschitztaler Heiligabendnudeln  
©Manuela Pichler  
(Fotos in Hoch- und Querformat verfügbar)

Informationen bei: Helga Steger [kultur@mittelkaernten.at](mailto:kultur@mittelkaernten.at) oder 0650 250 4733