

## Presse-Info Region Hohe Salve

5. Juni 2023

### **Käse, Kräuter, Krustenbrot: Kulinarische Erlebnisse in der Region Hohe Salve**

(Region Hohe Salve) Wie wird aus frischer Almmilch köstlicher Käse, worauf muss man beim Kräutersammeln achten und wie geht eigentlich Permakultur? In der Region Hohe Salve tauchen Gäste bei verschiedenen Führungen und Workshops des Aktivprogramms in die Natur und Kulinarik der Kitzbüheler Alpen ein. Jeden Montag erfahren Urlauber auf der Niederkaseralm inmitten des malerischen Seitentals Kelchsau, wie hier bereits seit Jahrhunderten Käse, Butter und Joghurt hergestellt wird – natürlich inklusive Kostproben (6 Euro für Erwachsene, Kinder bis 14 Jahre kostenlos). Wer sich für Pflanzen interessiert, schließt sich dienstags Kräuterpädagogin Lous an. Unterwegs durch die wunderschönen Wälder und Wiesen der Region erklärt sie Spannendes über die Heilwirkung, das richtige Sammeln und die Verarbeitung der grünen Schätze (inkl. Getränk und kleiner Jause 12 Euro pro Person mit Gästekarte, ansonsten 18 Euro pro Person). Am Permaparadieshof in Angerberg hingegen dreht sich alles um Artenvielfalt und die natürlichen Kreisläufe in der Tier- und Pflanzenwelt – zur Stärkung wird gemeinsam Brot gebacken, dazu gibt es einen Aufstrich mit selbst gesammelten Kräutern aus dem Garten (inkl. Verpflegung 20 Euro pro Person; auf Anfrage). Weitere Infos: [www.hohe-salve.com](http://www.hohe-salve.com)