Mein SONNTAG
Essen-Trinken-Reisen
Ausgabe 4 / Oktober 2013
Ein Produkt der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN

Peter Lexe unterwegs
Seite **30**

Venedig, amore mio

Streßfrei durch die Lagunenstadt

Der Schokolatier

Craigher, der Schokokünstler

Marmeladenkaiser

Fresacher Familie kocht 60 Sorten ein

350 Kilo

Familie Jöbstl aus dem Lavanttal mit ihrem Riesenkürbis

© KRM

Kärntner Rezeptschatz ✻ Weinkunde: Der gelbe Muskateller ✻ Alles über die weiße Trüffel

Drive*

*Adrenalin Probe fahren: Die neue A-Klasse. Jetzt ab Euro 21.950,–.[1)]

Kraftstoffverbrauch (NEFZ) 3,6–6,4 l/100 km, CO_2-Emission 92–148 g/km.
www.mercedes-benz.at/a-klasse

Im Leasing ab
Euro 99,–[2)]

[1)] Preis A 180 inkl. NoVA und 20 % MwSt. [2)] Kalkulationsbasis: Modell A 180 CDI; Listenpreis Euro 27.060,–; Nutzenleasingangebot von Mercedes-Benz Financial Services Austria GmbH, Laufzeit 36 Monate; Laufleistung 10.000 km p.a.; Restwert garantiert, Euro 7.468,– Vorauszahlung, einmalige, gesetzliche Vertragsgebühr nicht enthalten, zzgl. einmaliger Bearbeitungsgebühr in Höhe von Euro 150,–, sämtliche Werte inkl. NoVA und MwSt. Aktion gültig bis auf Widerruf.

www.facebook.com/mercedes.teissl

Mercedes-Benz

Dipl. Ing. Hans Teissl & Sohn Autorisierter Mercedes-Benz Vertriebs- und Servicepartner, 9500 Villach, Ossiacherzeile/Ecke Heidenfeldstraße, Tel. 0 42 42/24 1 41-524, 9020 Klagenfurt, St. Veiter Str. 161, Tel. 0463/43 3 00-624, 9990 Nußdorf-Debant b. Lienz, Glocknerstraße 15, Tel. 0 48 52/62 5 57-0; www.teissl.at

© KRM

Prof. Peter Lexe

Landleben ist schön

Seit Jahren kaufe ich meine Gansln bei einer Bäuerin aus dem Raum Klagenfurt. Die Qualität der Gänse ist hervorragend, weil die Bäuerin es versteht, die Gänse im Freien zu halten und gegen Ende deren Lebens sie ein wenig zu mästen. Ein bisserl Fett ist nicht schlecht, vor allem, wenn die Muskeln damit durchzogen sind. Vor einigen Jahren schon hat sie gejammert, sie könne nicht mehr so viele Gänse halten wie zuvor. Und im Vorjahr teilte sie mir mit, dass es mit ihrer Gänsezucht bald vorbei sei. Warum, gehe sie in Rente? Nein, nein, sie müsse insgesamt ihre Landwirtschaft zurücknehmen, weil die Stadtflucht sie einenge.

Ein eigenartiges und erschreckendes Phänomen: Städter ziehen aufs Land, weil das Landleben schön, idyllisch – schlicht „cool“ wäre. Dann dort angekommen und im neuen Haus eingerichtet, brüllen Sonntag früh die Kühe, die Glocken der Kirche rufen in aller Herrgottsfrühe zum Kirchgang, die Gänse schnattern in einer Tour. Der Stadtmensch (nicht jeder!!!) ist entsetzt, Landleben habe er sich anders vorgestellt. Ja, morgens zum Bauern gehen und die Milch holen. Eier gibt es auch dort und dann und wann Frischfleisch, Erdäpfel und Schinken. Aber bitte, das alles ohne Krach und Störung. Landleben als Traumzustand, fern jeder Realität. Wo die Milch herkommt ist Wurst und wenn der Schinken zuvor im lebenden Zustand stinkt, dann stinkt das dem aufs Land gezogenen Städter als Skandal zum Himmel.

Städter, die aufs Land ziehen, sind informiert und wissen wie man sich wehrt. Da gibt es Bürgerinitiativen und dann Politiker, die sich „beugen“ lassen. Schade, das Bauernsterben wird weitergehen und den Schinken erhalten wir dann von der Maststation „2072AB“ - keine Ahnung woher, aber dort gibt es sicher keine Anrainer.

Zahl des Monats

8.000 Gramm Kaffee bzw. 2,9 Tassen täglich konsumieren Herr und Frau Österreicher jährlich. Das hat eine Untersuchung von Marketagent.com im Auftrag des Österreichischen Kaffee- und Teeverbands ergeben. Die Untersuchung wurde zum Tag des Kaffees (1. Oktober) veröffentlicht. Demnach ist Kaffee in Österreich das Pausengetränk Nummer 1. Die bevorzugte Zubereitung: Kaffee mit Milch (33,5 %) und Zucker, dann der Schwarze (29,8 %) vor dem Kaffee mit Milch und Zucker (25,3 %).

Bild des Monats

© KRM

Ein Backhendl ist was Feines. Sarah, süßer Dreikäsehoch, hat beim Backhendlfest am Längsee (hier Brunnerhof) genussvoll zugelangt. Backhendln kann man beim Essen in die Hände nehmen, das erlaubt die „Etikette“, doch Sarah war das Hendl zu heiß, also langte sie herzhaft mit dem Kopf zu. Ein köstlicher Schnappschuss von einem sehr familiären und familiengerechten Genussfest am Längsee.

Neu

© KK

Elisabeth Tschernitz-Berger, Kleine Zeitung-Redakteurin mit G‘spür für Köstlichkeiten, ist seit vielen Jahren begeisterte Besucherin des Bleiburger Wiesenmarkts. Heuer hat sie ein Buch darüber geschrieben und Hans Lach hat die Fotos dazu geschossen. Mit G‘schirr und G‘scherr, Bleiburger Wiesenmarkt, Geschichte & Geschichten. Erschienen bei Mohorjeva/Hermagoras Klagenfurt, 24,90 Euro, ISBN 978-3-7086-0759-7, ein Buch, das man das ganze Jahr über lesen kann.

Impressum

Herausgeber und Medieninhaber: Kärntner Regionalmedien GmbH, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt, Geschäftsführer: Mag. Christine Tamegger (christine.tamegger@kregionalmedien.at), Klaus Schauer (MBA), **Prokurist:** Thomas Springer (thomas.springer@kregionalmedien.at), **Chefredakteur:** Prof. Peter Lexe (peter.lexe@kregionalmedien.at)

„Mein Sonntag“ Essen - Trinken - Reisen:
Projektleitung: Prok. Thomas Springer (thomas.springer@kregionalmedien.at), **Redaktionsleitung:** Prof. Peter Lexe (peter.lexe@kregionalmedien.at) **Redaktion:** Mag. Ingrid Herrenhof, Petra Lammer **Produktion, Satz, Layout:** Kärntner Regional Medien GmbH, **Druck:** Druckerei Berger; **Herstellungsort:** Horn; **Vertrieb:** >redmail, **Auflage:** 102.000 Stück (Verlagsangabe).

Alle Angaben erheben trotz sorgfältiger Bearbeitung und Recherche keinen Anspruch auf Vollständigkeit, für allfällige Fehler kann keine Haftung übernommen werden. Mit „Anzeige“ gekennzeichnete Artikel sind bezahlt und müssen nicht die Meinung der Redaktion widerspiegeln! Die Information zur Offenlegung gemäß §25 MedienG können unter www.kregionalmedien.at/content/kontaktimp.html abgerufen werden. Ein Produkt der REGIONALMEDIEN

Die Marmeladen-Kaiser

Familie Konrad aus Fresach hat sich den heimischen Fruchtaufstrichen verschrieben. Ihre Marmeladengläser sind bunt dekoriert. Bis zu 60 Sorten sind auf Märkten, aber auch im Supermarkt erhältlich.

© KRM (2)

Gundi und Norbert Konrad können bereits 60 Marmeladen-Sorten (Fruchtaufstriche) anbieten

Peter Lexe

Sonnenbalkon Fresach und mitten drin das Haus der Familie Konrad. Gundula Konrad: „Bei uns ist es so schön, dass wir einfach nicht weg wollen“ und Norbert ergänzt, „wir losen aus, wer zum Markt fahren muss.“ Gundi, eine Kärntnerin, und Norbert, ein gebürtiger Deutscher, träumen von ihrer harmonischen Gemeinsamkeit, von der wunderschönen Landschaft und von Beeren und Früchten: Familie Konrad kocht Marmeladen, Verzeihung, „Fruchtaufstriche“ heißt das. Zwei Teile Beeren oder Früchte, ein Teil Wiener Gelierzucker. Die herrlichen „Marmeladen“ können bei Billa, Merkur, Interspar, am Villacher Wochenmarkt, Weihnachtsmarkt am Lindenhof in Bodensdorf und auf den Bauernmärkten Döbriach und Faak am See gekauft werden.

Schicksal.

Norbert und Gundula hat das Schicksal zusammengeführt. Sie war mit einem Burnout auf Therapie in Bayern, er mit Herzproblemen im selben Gesundheitszentrum. Sie lernten sich kennen, er kümmerte sich liebevoll um Gundi und zog sie aus ihrem psychischen Verzweiflungsstadium. „Was machen wir nach der Therapie?“, die Hauptfrage der beiden. Das Schicksal zeigte den Weg: Sie besuchten eine Verwandte im Lavanttal. Dort kam eine große Lieferung Wachauer Marillen an und Gundi half beim Marmeladekochen. Norbert: „Da hab ich gesehen, mit welcher Begeisterung sie am Werken war.“ Bauernmarmeladen, das wäre doch was für uns? Norbert gründete eine Firma, sie erstanden in Fresach ein schönes Haus, heirateten und begannen, eigene Früchte und Beeren, sowie bei Bäuerinnen einkaufte, in „Fruchtaufstriche“ zu veredeln. Erst waren es wenige Sorten, heute steht Norbert, der Marmeladenkoch, bei 48 Sorten im Sommer und 60

48 Sorten Fruchtaufstriche kann die Familie Konrad anbieten, im Winter sind es durch Mischungen gleich 60 Sorten

Sorten im Winter. Gundi hat das G'spür für Fruchtmischungen: Brombeere mit Birne, Himbeere mit Brombeere, Quitte mit Most, Zwetschke mit Zimt und viele weitere Variationen.

Aufträge.
Am Bauernmarkt in Faak verkaufte Norbert auf Anhieb fast alle mitgebrachten Marmeladen. Christian Kresse, Chef der Kärnten Werbung, hat die Konrad-Marmelade entdeckt und bestellte eine große Charge fürWeihnachtspräsente. Sie erhielten Bestellungen aus Deutschland, Wien und anderen Gegenden. Dann kamen Interspar und Billa als Großabnehmer, die für ihre Kunden stimmige, heimische Produkte suchten.

Ausgebaut.
Alle Fruchtaufstriche werden liebevoll abgefüllt, verpackt und dekoriert. Norbert: „Wir hatten den gesamten Sommer über nicht einen einzigen freien Tag." Aber es macht Spaß, vor allem Kärntner Früchte zu verarbeiten. Dafür erhielten sie das „Genussland Kärnten" Prädikat – vorausgesetzt, neben Wiener Gelierzucker, stammen 100 Prozent der Früchte aus unserem Bundesland.

Norberts Tipps zum Einkochen:

1.) Früchte mit dem **Stabmixer** pürieren
2.) **Gelierzucker** erst einrühren, wenn die Früchte kochen
3.) auf **kleiner Flamme** weiterkochen lassen, damit die Masse gut geliert
4.) komplett bis **knapp unter dem Rand** ins Glas füllen und schließen
5.) das gefüllte Glas nur dann auf den Kopf stellen (10 – 15 Minuten), wenn **ganze Fruchtstücke** in der Marmelade sind, dann verteilen sie sich besser im Glas

KARIBIK-KREUZFAHRT
mit COSTA LUMINOSA

TERMINE:
1) 17. – 28. Dezember 2013
2) 16-27. Jänner 2014
3) 05-16. Feber 2014
(Semesterferien)

ab € 1.569,-
Innenkabine/Classic pro Person inkl. Anreisepaket

DUBAI KREUZFAHRT
mit COSTA neoRIVIERA

TERMINE:
wöchentlich sonntags von
24. November 2013 bis
02. Feber 2014

ab € 299,-
Innenkabine/Classic p.Person
Anreisepaket ab € 599,- p.Person

Costa KREUZFAHRTEN
GRUBER® reisen statt verreisen.

Nähere Infos und Buchungen bei Gruber Reisen Kärnten GmbH

9020 Klagenfurt, Karfreitstr. 3 Tel. 0463 - 59 55 00
9300 St. Veit/Glan, Völkermarkterstr. 38 Tel. 04212 - 28 200
9073 Viktring/Rotschitzen, Bachweg 7 Tel. 04220 - 51 00
9500 Villach, ATRIO, Kärntnerstr. 34 Tel. 04242 - 35 440
9400 Wolfsberg, Klagenfurterstr. 35 Tel. 04352 - 37 370
9800 Spittal/Drau, Egarterplatz 4 Tel. 04762 - 61 809
Email: stveit@gruberreisen.at www.hitreise.at

Kürbis und Erdäpfel

Der Kürbis ist ein schnellwüchsiges Schwergewicht. Der Erdapfel gehört zu unseren Grundnahrungsmitteln. Kürbis und Erdäpfel bereichern im Herbst unseren Speisetisch. Und die Kärntner Wirtshauskultur ruft zum „Erntedank beim Kärntner Wirt“ auf.

Daniel Polsinger, Peter Lexe

Horst Jöbstl aus St. Michael im Lavanttal hat ein Faible für große Pflanzen. Im Garten der Familie gedeihen Karotten und Maiskolben mit über 50 Zentimeter Länge und die Sonnenblumen bringen es auf weit mehr als 400 Blüten. Ein Schwergewicht ist jedoch ein Kürbis der Sorte „Atlantic Giant“, der wiegt 350 Kilo und dürfte in Kärnten unübertrefflich sein (siehe unser Titelfoto). Kürbisse werden Anfang Oktober geerntet und bereichern unseren Speiseplan enorm. Aber nicht nur der Kürbis, jetzt sind die Erdäpfel Erntegut Nummer 1. Heuer durch das eigenartige Klima – Mai und Juni sehr nass, dann die Dürre – sind nicht alle Bauern mit der Erdäpfelernte zufrieden.

Erntedank.

Der Herbst ist üppig, was die Lieferung an unsere Speisekammer anlangt und traditionell ruft die „Kärntner Wirtshauskultur“ mit ihren Mitgliedern zum „Erntedank beim Kärntner Wirt“ auf. Der „Jausenhof Polin“ in Finkenstein gibt uns das Rezept für einen „Kartoffelkäse“ und Genuss Wirt Christian Prasser vom „Cafe Restaurant Jedermann“ stellt uns seine rustikale Kartoffelsuppe mit Steinpilzgeschmack vor. Wir haben auch noch Gottfried Bachler um ein Kürbisrezept gebeten. Er kocht Kürbisnockerln mit brauner Butter. Haubenkoch Gottfried Bachler liebt Speisen mit Erdäpfeln , vor allem mit jenen, die nahe von Treibach-Althofen die Bauern des Krappfeldes liefern.

Kürbistipps.

Gottfried Bachler zu Kürbis in der Küche: „Für Kürbiscremesuppe verwende ich Hokkaido-Kürbis, er hat einen intensiven Geschmack und man muss ihn nicht schälen. Für Kürbis-Carpaccio eignet sich der Butternut am besten, weil er keine Kerne hat. Für Ragout-Gerichte ist der Muskat-Kürbis der Beste.“ Wichtig ist, egal um welche Sorte es sich handelt, dass der Kürbis reif ist, das prüft man indem man auf den Kürbis klopft – klingt er hohl, ist er reif.

Der Hokaido Kürbis hat ein hartes Fleisch und eignet sich gut für Suppen, aber auch für Kürbisnockerln

© Hokaido Kürbis/ Fotolia.com

© Gricaud Paul/Fotolia.com

Die Erdäpfelernte ist in Kärnten großteils abgeschlossen

Erntedank beim Kärntner Wirt

Traditionell laden die Wirte der Kärntner Wirtshauskultur zum „Erntedank beim Wirt“, einer kulinarischen Reise durch den Herbst und servieren köstliche Erntedank-Spezialitäten.

Der Gast wird auf eine kulinarische Reise geschickt, die ihn von Höhepunkt zu Höhepunkt führt und bei der er sich die Vielfältigkeit unseres Landes im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen lassen kann. Freuen Sie sich auf Festwochen mit Wild, Fisch und wohlschmeckenden Paradeprodukten Kärntner Provenienz wie Almkäse, Almrind, Gansl und Kürbis.

Heimische Produkte und regionale Küche.
Die Mitgliedsbetriebe der Kärntner Wirtshauskultur zeichnen sich durch einheitliche, höchste Qualität und dem gemeinsamen Bekenntnis zu heimischen Produkten und der regionalen Küche aus. „Mit dieser Aktion setzen wir eine erfolgreiche Tradition fort. Der Wirt im Mittelpunkt des regionalen Geschehens, als Förderer regionaler Spezialitäten mit kreativer Küche für typische Köstlichkeiten“, so Ludwig Graber, Obmann der Kärntner Wirtshauskultur.

© KK

Regionale Erntedank-Spezialitäten aus heimischen Produkten – der Herbst bei den Wirten der Kärntner Wirtshauskultur

Kulinarischer Herbst.
Bis zur „Martiniganslzeit“ im November können Sie in den Mitgliedsbetrieben den Herbst von seiner kulinarischen Seite und die typische Kärntner Gastlichkeit genießen.

Erntedank.
Freuen Sie sich also, wenn Sie das Zeichen „Erntedank beim Wirt“ an der Fassade eines Gasthauses erblicken, es ist eine herzliche Einladung zu einem ausgezeichneten Genusserlebnis. Alle teilnehmenden Betriebe auf: **www.wirtshaus.com**

ANZEIGE

Mitmachen und gewinnen

Die Kärntner Wirtshauskultur und Mein Sonntag verlosen zwei Gutscheine zu je 50 Euro, einzulösen in jedem Mitgliedsbetrieb der Kärntner Wirtshauskultur.

Beantworten Sie folgende Gewinnfrage: Welche Aktion wird in den Betrieben der Kärntner Wirtshauskultur im Herbst veranstaltet?

Schicken Sie die Antwort per Postkarte an die KÄRNTNER REGIONALMEDIEN, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt oder mittels E-MAIL an gewinnspiel@kregionalmedien.at. Einsendeschluss ist der 18. Oktober 2013. Bitte vollständige Kontaktdaten inkl. Telefonnummer angeben.

Rustikale Erdäpfelsuppe

© Jedermann

150 g Steinpilzbutter von Kärntnermilch, ½ Sellerieknolle, 1 ¼ L Gemüsesuppe klar, 1 kg mehlige Erdäpfel, 1 Stange Lauch, 125 g Schlagrahm von Kärntnermilch, 2 Karotten, 2 Zwiebel, Öl, frischer Mayoran

Erdäpfel schälen, würfelig schneiden, Zwiebel grob hacken, Lauch in Ringe schneiden, Karotten und Sellerie würfelig schneiden. In heißem Öl Zwiebel, Karotten, Sellerie und Lauch anrösten. Erdäpfel dazu geben und mitschwitzen. Die Steinpilzbutter einrühren, salzen und mit der Gemüsesuppe ablöschen. Würzen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Dann den Schlagrahm einrühren, abschmecken, in Teller gießen und mit Schnittlauch garnieren. Dazu Bauernbrot servieren.

Kürbisnockerln

© KM

2-3 kg sehr harter Kürbis, 2 EL Grieß, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 TL Muskatblüte gemahlen

Den Kürbis in 2 Hälften teilen und bei 130° im Rohr backen. Wenn das Fleisch weich ist mit einem Löffel herausschaben und durch die Flotte Lotte passieren. Danach in einem Tuch aufhängen und den Saft abtropfen lassen. Die verbleibende Masse mit dem Grieß, den Eiern und Gewürzen vermengen und Nockerln formen. Auf ein Blech auflegen und im Dampf garen. Mit haselnussbrauner Butter beträufeln und servieren.

Kartoffelkäse

© bibbia.com

400 g Erdäpfel, 250 ml Kärntnermilch Sauerrahm, 100 ml Schlagobers von Kärntnermilch, 100 g Zwiebel, Kümmel gemahlen, Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Erdäpfel weich kochen, schälen und passieren. Mit fein geschnittenem Zwiebel und anderen Zutaten außer Schnittlauch gut mischen. Auf Schwarzbrot streichen und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Ab ins Glas

© Kristina Rütter-Fotolia

Gemüse hat jetzt noch Saison: Ob aus dem eigenen Garten oder vom Markt – es ist reichlich vorhanden und das zu einem guten Preis. Wir geben Ihnen diesmal Tipps, auf welche Art Sie Gemüse am besten einmachen oder einlegen.

Ingrid Herrenhof

Man kann so ziemlich jedes Gemüse dafür verwenden: Paprika, Gurken, Tomaten, Bohnen, Zucchini, Kürbis und natürlich auch Pilze oder Zwiebeln und Knoblauch. Man muss bei der Verarbeitung aber auf gute Qualität der Zutaten und sauberes Arbeiten achten. Dann gelingt´s bestimmt und Sie können sich im Winter auf vitaminreiche Köstlichkeiten aus der eigenen Vorratskammer freuen!

Vorbereitung.
Sie benötigen genügend Einmachgläser, entweder die klassischen mit Gummiringen, Glasdeckel und Drahtbügel, oder mit Drehkappen aus Metall, so genannte „Twist off-Gläser“. Diese müssen sauber gewaschen und anschließend in kochendem Wasser kurz sterilisiert werden. Das Gemüse immer sauber putzen und erst danach abwiegen, sonst stimmen die Mengenangaben nicht. Alle weiteren Utensilien und Zutaten herrichten, bevor sie mit der eigentlichen Arbeit beginnen.

Einmachen.
Das kurz vorgekochte Gemüse wird mit Essig, Öl und Gewürzen in Gläser gefüllt, die fest verschlossen und in einen großen Topf gestellt werden. Diese müssen zu gut Dreiviertel im Wasser stehen und rundherum von Wasser umgeben sein. Tipp: Auf den Topfboden entweder einen speziellen Einsatz oder ein zusammengelegtes Geschirrtuch legen! Wasser langsam auf 80 bis 100 Grad erhitzten – wie lange eingekocht wird, hängt vom Rezept ab. Zum Abkühlen bleiben die Gläser zehn Minuten im heißen Wasser stehen, danach herausnehmen, mit einem Geschirrtuch abdecken und ganz abkühlen lassen. Mann kann auch im Backofen Einkochen: Fettpfanne mit Wasser füllen und in die unterste Schiene schieben. Gläser hineinstellen, auch hier auf genügend Abstand achten. Auf 190 bis 200 Grad aufdrehen, nach Rezept einkochen. Nach dem Ausschalten eine halbe Stunde im Rohr abkühlen lassen. Manches Gemüse (wie Zwiebel) wird einige Minuten mit Gewürzen, Öl und Essig gedünstet. In diesem Fall kann man es einfach noch heiß in Twist off-Gläser füllen, diese fest verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen. Dann umdrehen, Geschirrtuch darauf legen und auskühlen lassen. So entsteht ein Vakuum, das für die Konservierung sorgt.

Einlegen.
Beim Einlegen wird das Gemüse vorher gesalzen oder in Salzwasser eingelegt, damit das Wasser entzogen wird. Danach wird es in Essig oder Öl eingelegt. Bei dieser Methode bleiben am meisten Vitamine erhalten.

Zwieberln in Balsamico

© Stefano Nav/Fotolia

1 kg kleine Zwieberln (Schalotten)
2 EL Olivenöl
4 EL braunen Zucker
400 ml Balsamico-Essig
300 ml Rotwein
Thymian, 1 TL Meersalz, Pfeffer

Öl in einen Topf geben und Zucker darin schmelzen lassen. Die geschälten Zwieberln dazugeben und gut umrühren. Mit Balsamico und Rotwein aufgießen, Tyhmian, Salz und Pfeffer dazu. 10 Minuten dünsten und heiß in Gläser mit Schraubdeckel füllen. Auf den Kopf stellen, nach 10 Minuten umdrehen und abkühlen lassen.

Ratatouille im Glas

© zaurita/Fotolia

Je 250 g gelbe Paprika, Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten
1 l Wasser
1 l Weißweinessig
½ l Öl (Sonneblumen und Olivenöl)
1 Knoblauchzehe
Thymian und Oregano, Chilischoten, Meersalz, Pfeffer

Gemüse putzen und in große Stücke schneiden. Kirschtomaten ganz lassen. Wasser und Essig zum Kochen bringen, Gemüse ca. 3 Minuten darin dünsten. Öl mit Knoblauch und Gewürzen vermischen, Gemüse abseihen und darin schwenken. In Gläser füllen und 30 Minuten im Topf oder Ofen sterilisieren.

Rote Rohnen

© Handmade pictures/Fotolia

1,5 kg Rote Rohnen
50 g Kren, 1 EL Salz
¾ l Wasser, ¼ l Rotweinessig
1 EL Salz, 5 EL Zucker,
je 1 TL Senfkörner und
Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter

Rote Rohnen schälen und im Ganzen 20 Minuten kochen. Danach in Würfel oder Scheiben schneiden. Krenstücke, Salz, Zucker, Senf- und Pfefferkörner sowie Lorbeerblätter mit Wasser und Rotweinessig aufkochen. Abkühlen lassen und über die Roten Rohnen gießen. Über Nacht durchziehen lassen, dann Rohnen in Gläser füllen, bis zum Rand mit dem Sud angießen und fest verschließen. 30 Minuten im Topf oder Ofen sterilisieren.

Süß-saurer Kürbis

© Pawel Burgel/Fotolia

1 kg Kürbis gewürfelt
500 g brauner Zucker
400 ml Weißweinessig
100 ml Wasser
1 Zitrone
Nelken, Zimt, rote Pfefferkörner, 1 Stück Ingwer

Essig, Wasser, Zitronenschale, geschälten und würfelig geschnitten Ingwer sowie Gewürze aufkochen. Kürbisstücke in einen Topf geben und Sud darüber gießen. Über Nacht zugedeckt stehen lassen. Dann Zucker hinzufügen und den Kürbis ca. 7-8 Minuten dünsten, noch heiß in Gläser füllen.

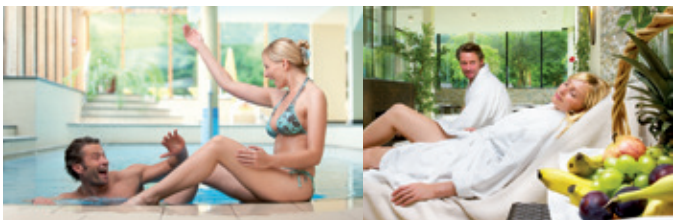
© KK

Natur pur mit Wellness der Extraklasse

Die Dolomiten Residenz** Sporthotel Sillian besticht durch ihre Einzigartigkeit mit der Vielfalt an Möglichkeiten für den absolut gelungenen Herbsturlaub.**

Die Kombination aus Natur pur, kristallklarer Luft, Berge zum Greifen nah und einem Wellnessbereich mit über 3.000 m² bilden die idealen Voraussetzungen sich vor dem nahenden Winter nochmals richtig mit Energie und Kraft aufzuladen.

Unvergessliche Tage.
Stellen Sie Ihre innere Balance wieder her und genießen Sie ein paar unvergessliche Tage im Herzen der Dolomiten. Eine Vielzahl an Erholungsmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung: verschiedene Saunen, Vitalbäder, Tepidarien, Ruheräume, in- und outdoor Pool, Fitnessstudio. Kulinarisch werden Sie mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten verwöhnt. Tiroler Gastlichkeit ist hier gepaart mit einem überaus motivierten Team und vermittelt so Urlaubsgefühl pur.


Erholung pur bietet der über 3000 m² große SPA-Bereich

Dolomiten Impressionen
(gültig bis 06.12.2013)

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer
- inkl. Gourmet-Halbpension mit Mittagsbuffet
- Benutzung der exklusiven Wellness-Residenz
- tägliches Sport-Aktiv-Programm
- kostenloser Fahrradverleih
- 1 Dolomiten-Latschen-Teilmassage

ab EUR 230,- pro Person und Aufenthalt

Buchung und Info:
Telefon 04842 / 6011-0 oder
info@sporthotel-sillian.at
www.sporthotel-sillian.at

Dolomiten Residenz ★★★★ Sporthotel Sillian ... aus Freude am Leben

ANZEIGE

Die Käselaibe werden mehrere Monate mit ausgesuchten Oberflächenreifungskulturen gepflegt. Die Reifung erfolgt nach jahrzehntelanger Käsetradition

© Kärntnermilch (3)

Käsemeister Franz Pernull leitet die größte Käserei Kärntens

Mölltaler Almkäse – traditioneller Hochgenuss

Wer den Mölltaler Almkäse kostet, spürt die köstliche Vielfalt der Region mit allen Sinnen. Seine geschmeidige Konsistenz, sein aromatischer Duft und sein würziger Geschmack machen ihn zum besten Hartkäse Österreichs.

Ingrid Herrenhof

Der Mölltaler Almkäse wird schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mölltals erzeugt. Die traditionelle Herstellungstechnologie wurde von der Kärntnermilch übernommen und perfektioniert. Der naturgereifte Hartkäse besticht durch sein würziges Aroma, er hat 50 % F.i.T. Es gibt ihn auch geräuchert, naturgereift oder in einer leichten Version.

Kaiserlicher Genuss.

Der Mölltaler Almkäse wurde heuer von der Agrarmarkt Austria (AMA) zum besten Hartkäse Österreichs erkoren. Eine Auszeichnung, die einen ganz besonders stolz macht: Käsemeister Franz Pernull.

Vom Halterbua zum Käsemeister.

Der Gailtaler ist natürlich Käseliebhaber. Seine Karriere begann als „Halterbua“ auf der Straniger Alm. Seine Mutter weihte ihn dort in die Geheimnisse des Käsens ein. Heute leitet er die größte Käserei Kärntens und seine Liebe zum Käse schmeckt man, wenn man die 28 verschiedenen Käsesorten verkostet. Obwohl die Verarbeitung im Betrieb fast vollautomatisch erfolgt, braucht man immer noch das Können und das Wissen des Käsemeisters. „Beim Einlaben verändert jede Minute länger oder kürzer das Ergebnis“, erklärt Pernull. Besonders wichtig ist die Verwendung von allerbester Rohmilch. Dieser Spitzenrohstoff wird täglich von Kärntner Bauern geliefert.

Höchste Qualität und Frische.

Höchste Qualität ist die Grundlage der Kärntnermilch mit Sitz in Spittal. Die Drautaler Traditionskäserei besteht

Gekrönter Genuss: Der würzige Mölltaler Almkäse ist „Käsekaiser 2013“

schon seit 85 Jahren und vereint modernste Molkereitechnologie mit Innovationskraft. Die tiefe Verbundenheit zur Region und zu den Landwirten macht es der Kärntnermilch möglich, Produkte anzubieten, die den höchsten Qualitätsstandards entsprechen. 1.600 Kärntner Bauern beliefern die Kärntnermilch mit der besten Rohmilch, die den weltweit strengsten Rohmilchkriterien entspricht. Und das schmeckt man auch!

Alles Handarbeit, eine kostenintensive Produktion

© KFM (2)

Heinz Zimmermann präsentiert stolz „Senfgurken im Glas“

Saures, nicht Süßes

Alles Handarbeit, was bei Heinz Zimmermann in Klagenfurt ins Glas kommt.

Peter Lexe

Bei ihm kommt nur Saures ins Glas, das allerdings „versüßt“ durchaus unsere Jausengewohnheiten: Heinz Zimmermann in Klagenfurt-Wölfnitz hat sich nicht nur mit Sauerkraut, sondern vor allem mit eingelegtem, saurem Gemüse einen Namen gemacht. Pfefferoni, Zwieberln, Gurken im Glas. Sauerkraut, Steirerkren und jetzt auch Senfgurken. Ein unverzichtbarer Gaumengenuss bei einer Kärntner Jause.

Senfgurken.

Es sind eigene Gurken, die Heinz Zimmermann von verschiedenen Bauern, meist im Nordosten Österreichs, einkauft. Sie werden sauber gewaschen, von Hand geschält, dann zugeschnitten und in Gläser gelegt. Die Würze besteht aus Senf- und Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Zitrone und noch ein paar weiteren Kräuterzutaten. Dann wird Essig übergegossen und das Glas verschlossen. Anschließend folgt das Wasserbad – die Gurken werden pasteurisiert. Klassische Methode wie daheim, nur im größeren Ausmaß. „Bei uns ist Handarbeit das Um und Auf der Produktion “, erzählt Heinz Zimmermann.

© Falkensteiner Hotels&Residences

Top-Angebote für Familienurlaub am Katschberg im Falkensteiner Hotel Cristallo und Club Funimation

© Martin Steinthaler, tinefoto.com (2)

Benjamin Karl verbrachte mit seiner Familie erlebnisreiche Tage am Katschberg

Katschberg – Heimat in Kärnten

Lust auf Herbsturlaub erwecken auf alle Fälle die beiden Falkensteiner Hotels Katschberg – das Hotel Cristallo und der Club Funimation.

Siebzehn Unternehmerinnen aus ganz Kärnten testeten im Rahmen der Aktion „Natur erLEBEN und erFÜHLEN“ von Frau in der Wirtschaft die beiden Falkensteiner Hotels. Bei strahlend schönem Wetter erkundeten die „Mütter der Wirtschaft“ mit ihren Kindern den Katschberg. Isi und Marietta bereiteten im Vorfeld Gontalwichtel, gebastelt aus Naturmaterialien, vor. So konnten die Kinder, kombiniert mit faszinierenden Erzählungen der Falkensteiner Naturexpertinnen, einen Eindruck über Fauna und Flora am Katschberg erhalten.

Neu!

Besonders angetan waren sie vom neuen Falky Wanderpass: bei geführten Wanderungen werden Punkte gesammelt. Je nach Punkteanzahl gibt es die Falky-Wandernadel in Gold, Silber oder Bronze. Und die goldene Falky-Wandernadel möchten die Kids heuer noch auf alle Fälle erwandern. WELCOME HOME!

ANZEIGE

Falkensteiner Club Funimation Katschberg ****

ALL INCLUSIVE LIGHT
im Familienzimmer Klassik
3 Nächte ab **€ 240,- pP***
2 Kinder bis 6,9 Jahre GRATIS !**
*von 6.10. - 25.10.2013, ** im Zimmer der Eltern, 25.10. - 3.11. ab € 252,- pP.

Falkensteiner Hotel Cristallo****

Family Alpin Wellness 3 Nächte
mit All Inclusive light im DZ Classic
3 Nächte ab **€ 213,- pP***
2 Kinder bis 6,9 Jahre GRATIS!**
*von 6.10. - 25.10.2013, ** im Zimmer der Eltern 25.10. - 3.11. ab € 225,- pP.

Info und Buchung:
Tel.: 04734/319-801 oder -802,
res.funimation@falkensteiner.com
res.cristallo@falkensteiner.com,
www.katschberg.falkensteiner.com

Ein süßes Stück vom Glück

Eine Familie, eine Leidenschaft: Schokolade! Die Familie Craigher aus Friesach hat sich neben ihrer traditionsreichen Café-Konditorei auf Schokolade spezialisiert. Mit viel Liebe zum Produkt und aus hochwertigen Zutaten entstehen in Handarbeit die süßen Unikate.

Petra Lammer

Ein Stück Schokolade erzeugt ein Glücksgefühl", weiß Barbara Craigher. Dieses Gefühl fasste sie kurzerhand in dem Slogan „Einfach Glück genießen" zusammen, unter dem die Familie Craigher ihre Schokoladen fertigt. Die Café-Konditorei in Friesach feiert 2014 ihr 100-jähriges Bestehen. Konditormeister Dieter Craigher übernahm vor 33 Jahren den Familienbetrieb in dritter Generation. Mit Schokolade hat Craigher schon zu Beginn gearbeitet, sein Konfekt und sein Friesacherwürfel sind Klassiker. Vor etwa sechs Jahren begann er mit der Herstellung von Schokoladetafeln. Die Kunden waren begeistert und eine neue Familienleidenschaft war geboren.

40 Mal Genuss.

Mittlerweile stellt die Familie Craigher mit ihrem Team in der Schokoladenmanufaktur rund 40 Sorten her. Mit Hanna und Dominikus Craigher ist die vierte Generation im Betrieb tätig. Dominikus hat nach der HAK-Matura eine Konditor-Lehre begonnen und absolviert eine Schokoladen-Ausbildung im Haus. Seine Zwillingsschwester Hanna studiert BWL, Wirtschaft und Recht. Im Familienbetrieb kümmert sie sich um die Organisation sowie gemeinsam mit Mutter Barbara um das Marketing und überall, wo etwas gebraucht wird, wird auch mit angepackt: „Das ist bei uns einfach so üblich", sagt Hanna.

Teamarbeit.

„Die Familie leistet einen extrem hohen Einsatz, aber ohne unsere ausgezeichneten Mitarbeiter könnten wir die hohen Anforderungen nicht erfüllen. Stellvertretend für unser Team möchten wir Markus Wispichler

Dieter Craigher übernahm die traditionsreiche Café-Konditorei am Friesacher Hauptplatz vor über 30 Jahren. Vor rund sechs Jahren kam die Schokoladenmanufaktur dazu

© WKO/Just, www.craigher.at (2)

Eine Familie, zwei Generationen, eine Leidenschaft: Die „Schokolade-Familie“ Barbara, Dieter, Hanna und Dominikus Craigher. Jede Schokolade-Tafel ist ein handgefertigtes Unikat

nennen, unser Koordinator und die rechte Hand der Schokoladeerzeugung“, betonen Barbara und Dieter Craigher die Rolle ihrer Mitarbeiter. „Einige Mitarbeiter sind seit 20 Jahren bei uns im Haus.“

Heimische Qualität.

Bei der Qualität geht die Familie Craigher keine Kompromisse ein, dies beginnt bei den Grundprodukten, die in der Region gekauft werden: Honig kommt aus einer Friesacher Imkerei, Kürbis vom Bauernhof in Maria Saal, Destillate von der Brennerei Pfau, um nur einige Beispiele zu nennen. „Wir wollen wissen, was hinter dem Produkt steht, das wir verarbeiten“, sagt Dominikus. „Und hinter den Erzeugnissen unserer Lieferanten stehen Familienbetriebe, wie auch unserer einer ist“, fügt Dieter Craigher hinzu. „Ich könnte z.B. auch billigere Nüsse verwenden, aber unsere Kunden haben das Recht, das Beste zu bekommen.“

Handwerkskunst.

4,40 Euro kostet eine Tafel Craigher-Schokolade. Die hochwertigen Rohstoffe werden komplett in Handarbeit verarbeitet. „Wir stellen alle unsere Füllungen selbst her, auch das Mandelkrokant. Das ist eine aufwändige Arbeit und wird deshalb von den meisten Firmen zugekauft. Bei uns gehört diese Arbeit dazu“, sagt Dominikus Craigher. Ebenso dazu gehört auch das händische Verpacken jeder einzelnen Schokoladetafel. „Weil wir alles selbst machen, können wir auch leichter und kurzfristig auf individuelle Kundenwünsche reagieren und zusätzlichen Service bieten“, sagt Hanna Craigher. Für Firmen zum Beispiel werden individuelle Schokoladen gefertigt, versehen mit einer eigenen Firmen-Banderole und oft auch eigens auf ein bestimmtes Produkt abgestimmt kreiert.

Schokolade muss schmecken!

Die Schokolade wird jeden Tag frisch erzeugt, gänzlich ohne Konservierungs- und Farbstoffe. Drei bis sechs Monate ist das Naturprodukt haltbar – aber wie oft kommt das schon vor? „Das schönste Kompliment für mich ist, wenn ich jemandem Schokolade mitbringe und die wird gleich innerhalb weniger Minuten aufgegessen“, sagt Dominikus. Die anderen Familienmitglieder stimmen zu. Denn, trotz des breiten Spektrums an Möglichkeiten der Kreation und Kombination, die Schokolade bietet, ist bei Craighers das oberste Gebot: „Unsere Schokolade muss schmecken! Wir wollen keine Exoten erzeugen, die dann eigentlich gar nicht mehr schmecken.“

Gesunde Schokolade.

Neue Produkte gibt es ständig – wie die hauchdünnen Schokoplättchen in verschiedenen Variationen oder Trinkschokolade auch zum Mitnehmen. „Gemeinsam mit Georg Lexer haben wir die gesunde Schokolade entwickelt. Sie enthält 80 % Kakao, nur 15 % Zucker, und die Zusätze wie Ingwer, Kürbis und Marille, Limonen und Mandarinen sowie Preiselbeeren und Himbeeren, haben alle anti-oxidantische Wirkung“, erklärt Barbara Craigher.

Leidenschaft.

„Obwohl wir alle jeden Tag mit Schokolade zu tun haben, essen wir sie noch immer gerne“, lacht Hanna. „Wir fahren auch nicht auf Urlaub, ohne Schokolade für die Autofahrt mitzunehmen!“ Wenn man mit der Familie Craigher spricht, hört und spürt man ihre Leidenschaft für Schokolade. Und wenn man in die Schokolade reinbeißt, schmeckt man sie!

DIE TAGE
WERDEN KÜRZER
DIE NÄCHTE BEI UNS LÄNGER

CHILLEN & GENIESSEN

In unserer Wein- & Cocktailbar DIVINO
wartet eine 16 m lange, gläserne Weinwand mit Spezialitäten aus der ganzen Welt, von Ihnen entdeckt und genossen zu werden.

Versinken Sie in unseren weichen Lederfauteuils und wählen Sie bei **Kaminfeuer** aus einem exquisiten Angebot an Wein-, Rum- und Zigarrensorten.

DIVINO
WEIN & COCKTAILS

Holiday Inn

E-Mail: info@hi-villach.at
T: +43 (0) 42 42 22 522
Europaplatz 1 - 2, 9500 Villach
www.holidayinn-villach.com

Muskateller

Der Gelbe (manchmal auch Rote) Muskateller ist in Österreich beinahe zum Modewein geworden. Vor allem in der Südost- und in der Südsteiermark hat dieser intensiv duftende und fruchtig schmeckende Wein eine Renaissance erfahren.

Peter Lexe

Eine Traubensorte, die in den letzten fünf Jahren bei Österreichs Weintrinkern wieder groß in Mode kam, ist der Muskateller. Auch Gelber Muskat genannt. Französisch Muscat blanc à petits grains. Die Beere ist klein bis mittelgroß und von grüngelblicher bis goldener Farbe. Ein duftender Wein, der leicht süßlich schmeckt, was im Normalfall durch die betonte Fruchtigkeit entsteht. Man spricht vom „Muskatbouquet".

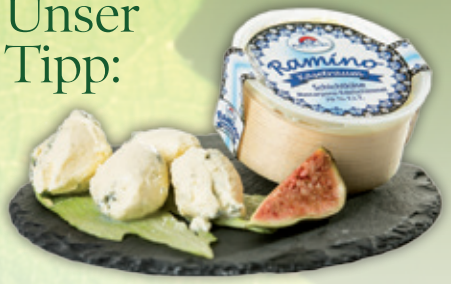
Herkunft.
Die Herkunft der Sorte ist unbekannt, wahrscheinlich kommt sie aus Italien oder Griechenland.

Abstammung.
Sie zählt zu den ältesten Rebsorten überhaupt und liegt in zahlreichen Typen vor, besonders in Italien. Roter und Gelber Muskateller unterscheiden sich durch die Beerenfarbe.

Anbaufläche und Verbreitung.
527 ha, 1,1 %. Gegen Ende des vorigen Jahrhunderts und bis heute wird die Sorte vermehrt ausgepflanzt. Hat zunehmende Bedeutung am Markt. Im Zeitraum von 1999 bis 2009 ist die Fläche von 143 auf 527 Hektar, das sind 267 %, angestiegen.

Der Gelbe Muskat oder Muskateller ist besonders in der Ost- und Südoststeiermark „daheim": Trocken ausgebaut ist er ein guter Aperitifwein

Unser Tipp:



Der Kärntnermilch Ramino Käsetraum passt hervorragend zum Gelben Muskateller. Ein Schichtkäse aus Mascarpone und Edelpilzkäse. Er schmeckt hervorragend auf einer Scheibe Brot, zu Grissinis oder Crackern.

Tipps:

Gelber Muskateller
Weingut Wolfgang Lang
Oststeiermark
www.langwein.at
Verführerisch in der Nase, würzig, füllig, zart bis intenisv aromatisch. Ein Klassiker.

Sigrid Platzer
Gelber Muskateller
Steintal, Südoststeiermark, Tieschen
www.platzer-steintal.at
Intensives, traubiges Muskat-Aroma. Er schmeichelt dem Gaumen mit anklingender Süße und lang anhaltendem Abgang.

Gelber Muskateller
Oststeiermark
Schloss Herberstein
www.herberstein.co.at
Ein typisch steirischer Muskateller mit dem unverwechselbaren Muskatbouquet. Ein Wein aus dem Kabinett-Bereich.

CHARAKTERISTIK

Farbe:
grünlich-gelb bis goldgelb
Bukett:
fruchtig, nach Mukatellertrauben
Geschmack:
leicht, frisch, säurearm, extraktarm, fruchtig
Ausbau:
Qualitäts- und Kabinettwein
Lagerung:
Höhepunkt nach 1 - 2 Jahren
Trinktemperatur:
8 - 10°C
Glaskultur:
„Chardonnayglas"

Melange, Einspänner & Co.

Kaffee hat in Österreich seit der Türkenbelagerung Tradition. Das Wiener Kaffeehaus hat nur in Triest seinen Meister gefunden. Die Kärntnerinnen und Kärntner bevorzugen „italienische“ Sorten.

Peter Lexe

Seit nunmehr 330 Jahren ist der Kaffee in Österreich präsent. Sein Ursprung ist eng mit der Türkenbelagerung Wiens im Jahr 1683 verbunden. Die von den Türken zurückgelassenen Bohnen erweckten unter der Wiener Bevölkerung bald reges Interesse. 1685 eröffnete das erste Kaffeehaus. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts konnten Kaffeeliebhaber bereits aus 89 Kaffeehäusern in Wien wählen, um die Wende zum 20. Jahrhundert unter 1.200 und hundert Jahre danach weist die Statistik rund 2.600 Betriebskonzessionen aus. Darunter befinden sich rund 900 Kaffeehäuser, 800 Kaffee-Restaurants und 900 Espressi, Stehcafés oder Kaffee-Konditoreien.
In Kärnten ist durch den Italiener „Nino“ in Villach am Hauptplatz nach dem 2. Weltkrieg das erste „Espresso“ entstanden. Die Kärntner bevorzugen Kaffeesorten, die aus Triest kommen: Illy, Cremecaffe, inpunto, Lavazza, Hausbrandt, Segafredo – aber auch Meinl und Hornig sind als Kaffeeröster mit ihren Sorten in Kärnten bekannt. Die Wirtschaftskammer, Fachgruppe Gastronomie, ist seit Jahren bemüht, das Kaffeehauspersonal mit Barista-Schulungen auf höhere Qualität in der Herstellung und im Service zu trimmen.

© americ1817/fotolia.com

Die wichtigsten Kaffees

Espresso, Mokka: 7 g gemahlenr Kaffee, Anpressdruck 15-20 kg, Brühtemperatur: 90 Grad, Serviertemperatur: 67 Grad, Kaffeevolumen in der Tasse: 30ml.

Verlängerter: Espresso wird mit der gleichen Menge an heißem Wasser verlängert. Wird oft mit Milchschaum serviert und damit Wiener Melange genannt.

Cafe Latte: Italienische Herkunft. Je zur Hälfte heiße Milch und Espresso. Die Varianten bei uns: Heiße aufgeschäumte Milch wird in ein Glas gefüllt und der Espresso darüber gegossen. Ist nicht „original“.

Cappuccino: Je ein Drittel Espresso lungo (doppelte Wassermenge für den Espresso), heiße Milch und Milchschaum. Wird meist mit Kakaopulver bestreut. Die Italiener trinken den Cappuccino nur morgens oder vormittags.

© Sternthaler

Das Kaffeehaus als Treff- und Kommunikationspunkt

„Monat des Kaffees“ in ganz Kärnten

Viele heimische Gastronomiebetriebe setzen im Oktober auf den Schwerpunkt „Kaffee“.

Kein anderes Getränk steht bei den Österreichern so hoch im Kurs wie Kaffee. Jährlich trinken wir etwa 162 Liter oder 2,6 Tassen pro Tag und liegen damit weltweit an vorderster Stelle der Kaffeekonsumenten. In Österreich wird nur Wasser in noch größeren Mengen getrunken.

© Wagn

Gemma auf an Kaffee.
Auch für Kärntens Gastronomie spielen der kleine Braune, Cappuccino & Co. eine wichtige Rolle. Deshalb hat die Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer Kärnten den Oktober auch heuer wieder zum „Monat des Kaffees“ ausgerufen – und viele Cafés, Bars und Restaurants nehmen an der Aktion teil.

Monat des Kaffees.
Wieso gerade der Oktober? Ganz einfach: Weltweit wird am 1. Oktober der „Tag des Kaffees“ gefeiert, in Kärnten wird die Feierstimmung gleich ein ganzes Monat lang ausgenutzt. Und das nicht ohne Grund, schließlich hat sich in den vergangenen Jahren vor allem auf qualitativer Ebene einiges getan. Die heimischen Wirte und Cafetiers setzen auf professionelle Maschinen, gute Kaffeebohnen – und, was am wichtigsten ist, sie bilden sich weiter. Denn jeder, der gerne Kaffee trinkt, weiß: Kaffee ist nicht gleich Kaffee!

Barista.
„Wir wollen uns aber nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen“, betont Werner Lippitz, WK-Sprecher der Kärntner Gastronomen, „darum bieten wir in den kommenden Wochen wieder eine ganze Reihe an Barista-Kursen für unsere Mitglieder an.“ Bis zu 200 Wirte, Cafetiers und deren Mitarbeiter nutzen das Angebot jedes Jahr und heben so die Qualität in den heimischen Kaffeetassen weiter an.

Mehr Infos über den „Monat des Kaffees“ finden Sie online unter **www.wogehmahin.at**

ANZEIGE

Venezia, amore mio

Kenner besuchen Venedig nicht im Sommer, sondern im Herbst. Es wird etwas ruhiger, Nebelschwaden ziehen durch die Lagune und zaubern eine mystische Stimmung. Folgen Sie uns auf einem kulinarischen Spaziergang durch die Serenissima.

Ingrid Herrenhof

Venedig, das ist so wie Heimkommen... Ich genieße die Fahrt mit dem Vaporetto, sitze bei jedem Wetter draußen, um diesen einzigartigen Ort, der nach Geschichte und weiter Welt riecht, richtig aufnehmen zu können. Das geschäftige Treiben am Canal Grande: Ruderboote, Gondeln, die schnellen Boote von Polizei, Rettung, Feuerwehr, Transportboote jeder Art, ja sogar ein Leichenboot hab ich schon gesehen. Alles spielt sich hier auf Booten ab, faszinierend!

Buntes Markttreiben.

An der Station „Rialto“ wird ausgestiegen. Man geht zur Rialto-Brücke zurück, um von oben in aller Ruhe den Blick auf den Canal Grande zu genießen. Weiter geht's über die Brücke Richtung „Piazzale Roma“ zum Markt, dem „Mercato di Rialto“ und der „Pescaria“ (Fischhalle). Am besten vormittags, dann kann man das bunte Markttreiben erleben, die Vielfalt an fangfrischem Fisch bestaunen. Genießen Sie einen „Spritz“ und ein „Panino“ in einer der netten Bars am Markt, wie dem „Al Mercà“.

Giro d´ ombra.

Durch enge Gässchen geht's zur „Cantina Do Mori“, angeblich der älteste „Bacaro“ der Stadt. Bacaro nennt man die urigen Weinlokale, von denen es unzählige in Vendig gibt. Sie sind winzig und meist gib's nur Stehtische. Die Venezianer machen täglich mehrmals ihren „giro d´ombra“, sie gehen auf ein Gläschen im Schatten. Dazu isst man kleine Häppchen, „Cicchetti“, venezianischer Spezialitäten wie Tintenfischspießchen, Kroketten mit Schinken, Reisbällchen, Sardellenröllchen etc. Gleich in der Nähe ist das Bacaro „Do Spade“, hier gibt's ein paar Tische zum Sitzen und man bekommt auch schmackhafte warme Gerichte.

Cafè und Süßes.

Wem es jetzt nach Süßem gelüstet, der geht zum Campiello dei Meloni. Hier ist die älteste Konditorei der Stadt,

Tipps:

Anreise:
ÖBB-Intercitybus - fährt täglich mehrmals direkt von Klagenfurt und Villach nach Venezia/Tronchetto, Ticket ab € 19,-. Infos und Tickets unter 05-1717 und www.oebb.at

Vaporetto: Die Linien 1 und 82 fahren von Piazzale Roma nach San Marco. Hin-und Rückfahrt € 18,-!

Traghetto: günstige Gondelfahrt, die einen auf die andere Seite des Canal Grande bringt, ca. 70 Cent

Essen & Trinken:

Caffè del Doge
San Polo 608, Calle dei Cinque
Tel.: +39 (0)41/522 77 87

Pasticceria Rizzardini
San Polo 1415, Campiello dei Meloni
Tel.: +39 (0)41/522 3835

Bar Al Merca´
Fodamenta Riva Olia am Rialto Markt

Cantina Do Mori
San Polo 429, Ruga d. Speziali
Tel.: +39 (0)41/522 5401

Cantina Do Spade
San Polo 859, Calle Capeller
Tel.: +39 (0)41/521 0583

Osteria Ae Sconte
Castello 5533, Corte Perini
Tel.: +39 (0)41/5239592

Ristorante Diana in Cannaregio
Tel.: +39 041 715977

Ristorante Alla Scala
San Marco 571, Corte Lucatello
Tel.: +39 (0)41/522 0767

Ein Besuch auf dem Rialto-Markt und der Pescaria ist ein Fest für alle Sinne

Süße Verführung: Die Pasticceria Rizzardini zählt zu den ältesten der Stadt

Einheimische trifft man in den urigen „Bacari“, wie dem Do Mori in San Polo

links: Die berühmte Rialtobrücke, im Vordergrund das Vaporetto, ein typischer Wasserbus, der durch den Canal Grande fährt

die „Pasticceria Rizzardini“. Auf dem Weg zurück zur Rialtobrücke kommt man am „Caffè del Doge“, einem der berühmtesten Cafés der Stadt, vorbei. Kaffeeliebhaber werden sich hier wie im Himmel fühlen: die Kaffeemischungen stammen aus eigener Rösterei und sind von bester Qualität.

Spaziergang.

Vor dem Abendessen sollte man sich noch etwas die Beine vertreten, also los geht's über die „Mercerie“, vorbei an tollen Boutiquen und billigen Souvenirshops, zum Markusplatz. Hier befinden sich viele bekannte Cafés, wie das „Floriani“ oder das „Caffè degli Specchi“. Wenn Sie an einem der Tische an der Piazza Platz nehmen und der Livemusik lauschen wollen, dann rechnen Sie damit, dass man dafür einen – nicht geringen – Musikschutz zahlen muss. Prinzipiell gilt hier, wie überall in Italien: am Tresen sind die Getränke am billigsten. Meiden Sie auch die Restaurants an den üblichen Touristenplätzen. Etwas abseits, in den stillen Gässchen, sind die guten „Osterie“ und „Trattorie“, wo auch die Venezianer hingehen. Wie die „Trattoria alla Scala“ unseres Freundes Salvatore. Scampi mit Polenta, Granseola, Branzino al forno – einfach köstlich und zu einem normalen Preis. Gut und günstig isst man auch in „Osteria Ae Sconte“ in Castello oder im „Ristorante Diana“ in Canareggio, dem Judenviertel. Durch Canareggio führt auch der Rückweg – einfach den Schildern zu „Piazzale Roma“ oder „Ferrovia“ folgen. Jetzt geht's leider wieder nach Hause, aber eines ist sicher: Wir sehen uns bald wieder, meine „Erlauchteste“.

© Hotel Carnia (3)

Das „Carnia“ ist eine Top-Adresse zwischen Udine und Tarvisio

Ein Hotel und Restaurant für viele Anlässe: Am „Ciclovia Alpe Adria“-Radweg und wenige Kilometer von der Autobahnausfahrt Tolmezzo gelegen, ist es ein Haus für Feinschmecker, für Begegnungen mit Freunden und Familienfeiern.

Kärntens Friaul-Experte Nummer eins, Peter Lexe, hat es schon mehrfach publiziert und auch der leider zu früh verstorbene Gourmetpapst Österreichs, Christoph Wagner, hat es in einer Reportage mitgeteilt: Das Restaurant im Hotel Carnia ist eine überraschende Adresse. Leider fährt man zu häufig achtlos vorbei, oder versucht auf der Autobahn rasch weiterzukommen. Doch ein Halt im Hause der Familie Treppo – Vater und Tochter sind die aufmerksamen Wirtsleute – wird sich zum Geheimtipp mausern. Das Restaurant gehört der Vereinigung „Friuli Via dei Sapori“ (ein Zusammenschluss der besten Restaurants der Region) sowie der Gruppe „Buon ricordo“ an. Die Küche bietet Meeresfrüchte, frischen Fisch und Traditionsgerichte der Carnica-Region an. Alle Zimmer sind komfortabel ausgestattet und es gibt genügend Parkplätze vor dem Haus. Das Frühstücksbuffet entspricht österreichischem Standard.

Nicht nur für Einzelreisende oder Familien, sondern auch für Gruppen zeigt sich das Haus als perfekter Gastgeber, liegt es doch nur wenige Kilometer von der Autobahnausfahrt Tolmezzo, direkt an der Pontebbana, entfernt.

ANZEIGE

Komm mit nach Oberkrain

Unsere Nachbarregion in Slowenien geizt nicht mit landschaftlichen Reizen und kulinarischen Genüssen. Sie ist auch die Heimat eines Musiksounds, der von Slavko Avsenik erfunden wurde und die Welt vielfach umrundet hat.

© Lectar Plus

Das Wirtshaus Lectar ist einige hundert Jahre alt und passt in das Ensemble der Altstadt von Radovljica

Peter Lexe

Julius Kugy suchte zeitlebens in den Julischen Alpen eine besondere Blume. Er fand sie nicht, aber die Bergführer der Oberkrain zeigten ihm die imposantesten Gipfel der „Julier“ und die wildesten Schluchten der Soča. Dem aus Kärnten stammenden Wissenschafter ist nicht nur die erste gründliche Erkundung und Erstbesteigung von Gipfeln der „Julischen Alpen“ zu verdanken, sondern auch viel botanisches Wissen. Heute ist das Gebiet, wo Kugy wirkte, der „Triglav Nationalpark“. Kugy hatte übrigens Rechtswissenschaft studiert. Botanik war aber seine große Leidenschaft.

Oberkrain.

Die Region Gorjenska (Oberkrain) ist nur statistisch eine Region. Sie beginnt in Kranjska Gora (Kronau) und führt bis knapp vor Ljubljana (Laibach) nach Kranj (Krainburg). Nächstes Jahr hat der Pensionistenverband Österreich dieses Gebiet zum Ziel seines Herbsttreffens gemacht.

Nationalpark.

Der Triglav Nationalpark gehört nur teilweise der Region Gorjenska an. Wer über den Vršič-Pass (1.600 m Seehöhe, viele Serpentinen) fährt, gelangt ins Soča-Tal, wo in Trenta die Nationalparkverwaltung ein Informationshaus errichtet hat, das wirklich sehenswert ist. Die Wanderwege im Nationalpark sind gerade im Herbst besonders einladend.

Bled.

Zentrum von Oberkrain ist Bled, wo die „Cremeschnitte“ herkommt. Und zwar jene, die in den „Sava-Hotels“ vor 60 Jahren vom Konditor Ištvan Lukačević entwickelt wurde. Feinster Blätterteig, eine Creme, die ohne Gelatine auskommt. Allerdings: nur frisch sollte die original Cremeschnitte gespeist werden. Maximal eineinhalb Tage alt. Längst schon haben sich andere Backstuben des Rezepts bemächtigt und bieten ihre „orginale Cremeschnitte“ an. Das ist wie mit der Sachertorte... Bled ist ein Ort, wo die Seele ein wenig baumeln kann: Hinauf auf die Burg, den Rundblick genießen. Sich mit einem Ruderboot sich zur Insel führen lassen – kostet, ist aber schön. Oder in der ehemaligen Tito-Residenz, jetzt ein Luxushotel, ein Glaserl Wein trinken. Bled ist bei uns aber auch wegen des großen Golfplatzes bekannt.

Avsenik.

Slavko Avsenik hatte vor Jahrzehnten die „Oberkrainer“ gegründet und weltberühmt gemacht. Slavko lebt in Begunje nahe Bled und sein Haus ist Wirtshaus, Konzertsaal, Museum und Shop. Immer wieder gibt es hier Auftritte ausgesuchter Oberkrainer Musiker, wie Enkel Sašo oder die Hausmusik Avsenik. Der nächste Termin: 9. Oktober.

Carnica-Biene.

In Radovljica (Radmannsdorf) ist nicht nur das berühmte Wirtshaus „Lectar“ daheim, sondern auch die Carnica-Biene. Im Rathaus ist ihr ein schönes Museum gewidmet. Radovljica ist sehenswert, denn viele Gebäude der Altstadt weisen Außenfresken auf, die es übrigens auch in üppiger Ausstattung in Škofja Loka (Bischoflack) gibt.

Restaurants:

Gostilna Lectar
Großartiges, stimmiges Wirtshaus in einem uralten Gebäude mitten in der Altstadt von Radovljica. Hier wird heute noch das Handwerk der Lebzelterei betrieben. Nach dem Essen – herrliche regionale Küche – ein Blick in die Werkstätte. **www.lectar.com**

Typisches Lectar-Gericht – Vom Schweinsbraten über die Blutwurst bis zu sauren Rüben, regionale Üppigkeit

Restaurant Miklič
im gleichnamigen Hotel in Kranjska Gora hat Slavko Miklič eine gediegene Stätte guter slowenischer und adriatischer Küche gestaltet. Wird von Villachern gerne frequentiert. **www.hotelmiklic.com**

Wirtshaus Avsenik Begunje
Ein Wirtshaus mit zahlreichen Stüberln, Sälen, mit einem Museum und einen Oberkrainer-Shop. Wer die Atmosphäre der Heimat das Komponisten und Musikers Slavko Avsenik genießen möchte, der ist hier willkommen. **www.avsenik.com**

© KPM (4)

Russische Kriegsgefangene mussten unter den Truppen der k.u.k Monarchie die Straße über den Vršič-Pass bauen. Sie errichteten auch diese (restaurierte) Kapelle entlang der Pass-Straße

Im Triglav Nationalpark entlang der Straße über den Vršič-Pass steht die Julius Kugy-Statue. Der ehmalige Erforscher der Julischen Alpen blickt auf seinen Lieblingberg, den Jalovec

Cremeschnitte

Die Bleder Cremeschnitte feiert heuer ihren 60. Geburtstag. Original ist sie im Cafe Park direkt am See. Dort werden pro Tag an die 1000 Cremeschnitten verkauft. Also, garantiert immer frisch.

www.sava-hotels-resorts.com/de/bled

Ebners Genussreisen

21. bis 25. Oktober:
Mandarinenernte in Kroatien
Busfahrt, 4 x HP an der Makarska Riviera, Ausflüge Dubrovnik und Mandarinenernte, Bootsfahrt, 1 Sack Mandarinen € 435,00

26. Oktober (Nationalfeiertag):
Törggelen in Südtirol
Busfahrt, Konzert in Meransen, Essen mit Südtiroler Spezialitäten € 69,00

28. bis 29. Oktober:
Gardasee & Törggelen in Südtirol
Busfahrt, Gardasee-Rundfahrt, 1 x HP, Törggelenjause mit Wein € 170,00

07. bis 10. November:
Olivenernte in Istrien
Busfahrt, 3 x HP im 4* Hotel in Umag, Getränke beim Abendessen, Olivenernte mit Betreuung inkl. Picknick, Mittagessen und Getränken, 1 Geschenkflasche Olivenöl € 259,00

08. bis 10. November:
Kulinarik in Steiermark & Burgenland
Busfahrt, 2 x Ü/F im 4* Hotel, 1 x Abendessen, 1 x Ganslschmaus, Besichtigung Kernölmühle, 1 x Mittagessen, 2 x Weinverkostung, 1 x Jause mit Schilcher € 440,00

Den aktuellen Herbst-Winter-Katalog bitte gleich **gratis** anfordern!

Ebner
9500 Villach-Heiligengeist
✆ 04244/23910, Fax: 04244/2992
Mail: ebner-reisen@buspartner.at

Die bezaubernde Stadt Modena wird ebenfalls besucht

Mit Peter Lexe nach Parma und Modena

Acetto Balsamico Tradizionale di Modena, der Parmesan-Käse und natürlich der Wein, sind Mittelpunkte einer dreitägigen Genuss-Reise Ende Oktober in die Emilia Romagna.

Ingrid Herrenhof

Heute, Sonntag, ist unser Chefredakteur und Alpen-Adria Genussexperte Peter Lexe mit einer Reisegruppe am Trüffelmarkt in Levade im istrianischen Mirnatal. Und Ende Oktober steht schon wieder eine Genuss-Reise auf dem Programm. Wie immer bei den Leserreisen von Peter Lexe stehen die Ausflüge unter dem Motto „Kultur, Küche, Keller“. Diesmal geht es mit dem Bus in die Emilia Romagna in Italien. Die Herstellung von Parmesan und Aceto Balsamico Tradizionale sowie eine Weinverkostung sind die kulinarischen Mittelpunkte der Fahrt.

Programm.
Die Reise startet am Freitag, dem 25. Oktober. Abfahrt Graz, Zusteigen in Klagenfurt und Villach. Es geht bis in die Colli Euganei, wo ein ausgezeichnetes Weingut besucht wird. Die Fahrt geht am ersten Tag bis Parma, wo ein bezauberndes Innenstadthotel als Quartier dient. In Parma wird zu Abend gespeist. Am nächsten Tag wird Parma besichtigt, Parmesan verkostet, dann geht es weiter nach Modena, wo die Herstellung des Aceto Balsamico Traditionale erkundet wird. Abendessen in Modena, Übernachtung in Parma. Am Sonntag geht die Reise retour, in Friaul wird noch ein Abschiedsessen zelebriert.

Kosten.
Die Reisekosten samt Übernachtungen, zwei Abend-, ein Mittagessen und die Verkostungen betragen pro Person im DZ 460 Euro, EZ-Zuschlag: 60 Euro. Infos und Anmeldungen: peter.lexe@kregionalmedien.at

Der Parmesan als Kostobjekt unserer Leserreise

Trüffel
Das weiße Gold

Sie wächst einige Zentimeter unter der Erde und dank der feinen Schnauze ausgewählter Hunde kommt sie schließlich ans Tageslicht: Die weiße Trüffel (tuber magnatum pico). Das „Gold“ aus dem Piemont und Istrien.

Eine handvoll Trüffel – rund 200 Gramm – zum Preis von rund 500 Euro

Peter Lexe

Lieben oder hassen – die Trüffel kennt nur die beiden Extreme. Ob des intensiven Geruchs rümpfen manche die Nase und sagen „nein, danke“, andere wiederum sind ganz vernarrt in sie. Es geht um die weiße Trüffel (tuber magnatum pico), die durch eine Laune der Natur nur an wenigen Plätzen gefunden wird. In den Wäldern des Piemont, in Umbrien, in der Toscana und im Mirna-Tal in Istrien. Weil sie so selten vorkommt, ist ihr Preis enorm hoch. Das Gramm wird in Feinschmeckerlokalen oder Genussläden zwischen drei und sechs Euro gehandelt. Der Preis wird meist montags für die gesamte Woche festgelegt.

Ausstellungen.
In Alba im Piemont und in Levade in Istrien, finden den ganzen Oktober über, an den Wochenenden, so genannte „Trüffelmessen“ statt. In Levade werden besonders große Exemplare versteigert und erzielen dabei Preise jenseits von sechs Euro pro Gramm.

Verdirbt rasch.
Die Trüffel hält nur wenige Tage, daher ist der Preis auch enorm hoch. Denn vom Auffinden durch ausgebildete Hunde bis die Trüffel dann beispielsweise in Kärnten ist, vergehen zwei Tage. Da die Trüffel in den ersten Tagen jeweils etwa zehn Prozent ihres Gewichtes verliert, ist Kalkulation für den Händler wichtig.

Essen.
Trüffel werden gesäubert und roh über Gerichte gerieben. Wie auf Pasta – Tagliatelle eignen sich besonders gut, in Slowenien und Istrien sind hausgemachte „Fuži“ sehr beliebt. Aber auch Filetsteaks oder Scampi mit Trüffel sind ein Gedicht! Und sogar Desserts – wie Schokoladensoufflé – werden mit Trüffel zu einem Gourmeterlebnis der Sonderklasse.

Wir suchen den Rezeptschatz Kärntens

Alles aus der „wilden" Kuchl

Jeder Leserin, jeder Leser kann mitmachen und gewinnen: Wir suchen für den „Rezeptschatz Kärntens" originelle, gute nachkochbare Rezepte aus der Wildküche. Gerda Schabernig aus Wölfnitz hat bereits gewonnen. Ein tolles Essen in „Frierss feines Haus" in Villach und eine Pleamle-Kochschürze von „Mein Sonntag".

Peter Lexe

Sie schmökert gerne in Kochliteratur und ist ständig auf der Suche nach neuen Rezepten, die sie daheim nachkocht und nach ihrer Version auch verbessert: Gerda Schabernig aus Großbuch bei Wölfnitz (Klagenfurt). Stefan Lastin, Haubenkoch im neuen Feinschmeckertempel „Frierss feines Haus" in Villach hat das Rezept von Gerda Schabernig als das Siegerrezept des Monats ausgesucht.

Zur Überreichung der Siegerpreise kam die Klagenfurterin nach Villach. Küchenchef Stefan Lastin, Firmeninhaber Rudolf Frierss und Kurt Ortner, Verkaufsleiter des DRAUSTÄDTER, beglückwünschten die gewiefte Hobbyköchin und überreichten ihr die Preise. Darunter auch eine Pleamle-Kochschürze unserer Zeitung „Mein Sonntag". Das Rote-Rohnen-Rezept kennt Gerda Schabernig seit zwei Jahren und es gehört seitdem zu ihrem Speiserepertoire.

Gewinnspiel geht weiter.

Wir suchen Kärntner Rezepte – egal ob alt, traditionell oder neu entdeckt: Diesmal geht es um die „wilde" Küche in unserem Land. Gesucht sind Wildrezepte. Die Patronanz darüber hat das Restaurant Carnia im Hotel Carnia im Kanaltal übernommen. Dort wird die Küche der Carnia gepflegt, die ja mit unserer Küche eine regionale Verbindung eingegangen ist. Für den Sieger gibt es eine exklusive Pleamle-Mein-Sonntag-Kochschürze sowie ein tolles Abendessen im Restaurant Carnia für zwei Personen samt Übernachtung im Hotel Carnia. Wirt Livio Treppo und seine Tochter Giulia freuen sich schon auf die Sieger. Die Rezepte werden von Carlo Marnoni, dem Küchenchef im Carnia, begutachtet und der Sieger oder die Siegerin ausgewählt.

Das Siegerrezept

Rote Rohnen mit Mozarella und Tomaten-Vinaigrette

Zutaten:
4 rote Rohnen, gleich groß, 300g Tomaten, 1 Zwiebel, 30g Walnüsse, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Weißweinessig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer, 150 ml Olivenöl, 1 Bund Basilikum, 2 Kugeln Mozarella

Zubereitung:
Rote Rohnen ca. 30-35 min. kochen, abschrecken, Haut abziehen und kalt stellen. Tomaten überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Walnüsse mittelgrob hacken. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl eine Vinaigrette anrühren. Tomatenwürfel, Walnüsse und Zwiebel beimengen und unterrühren. Basilikumblätter abspülen und abzupfen.
Rote Rohnen, und Mozarella in feine Scheiben schneiden. Abwechselnd Rote Rohnen, Mozarella und Basilikumblätter auf einer Platte anrichten. Die Vinaigrette darauf verteilen und servieren. Dazu empfehle ich ein gutes Dinkelbaguette (kaufe es am Wochenmarkt in Klagenfurt bei Naturkost Thausing)

Carnia-Hoteliere Giulia Treppo, Küchenchef Carlo und Mein Sonntag-Kundenberaterin Martina Terpetschnig

Einsenden an KÄRNTNER REGIONALMEDIEN, „Mein Sonntag", Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt oder via Email an office@kregionalmedien.at. Einsendeschluss ist der 19. Oktober 2013, Kennwort: Rezeptschatz.

Restaurant Carnia.

Das Restaurant Carnia im gleichnamigen Hotel an der Pontebbana kurz vor der Ortschaft „Carnia" ist ein Geheimtipp für Feinschmecker. Hier wird nicht nur die carnische Küche gepflogen, sondern auch eine formidable Fischküche geboten. Das Restaurant gehört der Vereinigung „Friuli – Via dei Sapori" an. Das ist eine Auswahl der besten Restaurants in Friaul-Julisch Venetien. Das „Carnia" eignet sich ideal für Familienfeiern, Firmenevents, aber auch für Radlfahrer, denn es liegt am Ende des Radweges durch das Kanaltal.

© KRM(2)

Zeigt jetzt in Villach seine Kreativität und sein handwerkliches Können: Küchenchef Stefan Lastin

Themen, Frühstück, warme, kalte, pikante & süße Speisen, ein knuspriger Sonntagsbraten, sowie 1 Glas Sekt & 1 Heißgetränk

€ 29,- pro Person
€ 35,- mit Live-Musik

06. Oktober:
Swing-Brunch
Mit Live-Musik von "3erlei"

13. Oktober:
Zumba-Brunch
Mit Tanzschule Mackh

20. Oktober:
Wild-Brunch
Allerlei Köstlichkeiten vom Wild

27. Oktober.:
Family-Brunch
Mit Kinderbetreuung

03. November:
Swing-Brunch
Mit Live-Musik von "Sax in the City"

10. November:
Martini-Brunch
Alles rund ums Kärntner Gansl

17. November:
OMEGA-Uhren & Perlen-Brunch
Mit Juwelier Max Habenicht

Jeden Sonntag, 10-14 Uhr

Weihnachten feiern im SANDWIRTH!
NEU: „X-MAS Open Bar" unlimited zu fixen Preisen feiern!

der SANDWIRTH ****
T: 0463-56 209
www.sandwirth.at

Peter Lexe unterwegs

Serie: Peter Lexe ist für Sie unterwegs

© Gerhard Kampitsch / DER PHOTOGRAPH

© DER PHOTOGRAPH/Gerhard Kampitsch (2)

Direktor Hubert Schiefer, Helvig und Robert Kanduth, Otto Umlauft und Heinz Haberl

Ein Jubiläum

Großes Haus beim Jubiläum des „Sandwirth“ in Klagenfurt. Robert und Helvig Kanduth konnten zu 200 Jahre Sandwirth, 10 Jahre Familie Kanduth als Eigentümer und 120 Jahre Zusammenarbeit mit der Wäscherei Umlauft einladen. Gefeiert wurde mit großartiger Küchenleistung, mit Ansprachen und feinen Weinen. Im Mittelpunkt des Schauerlebnisses: eine historische Postkutsche.

Ein Kärnten-Menü

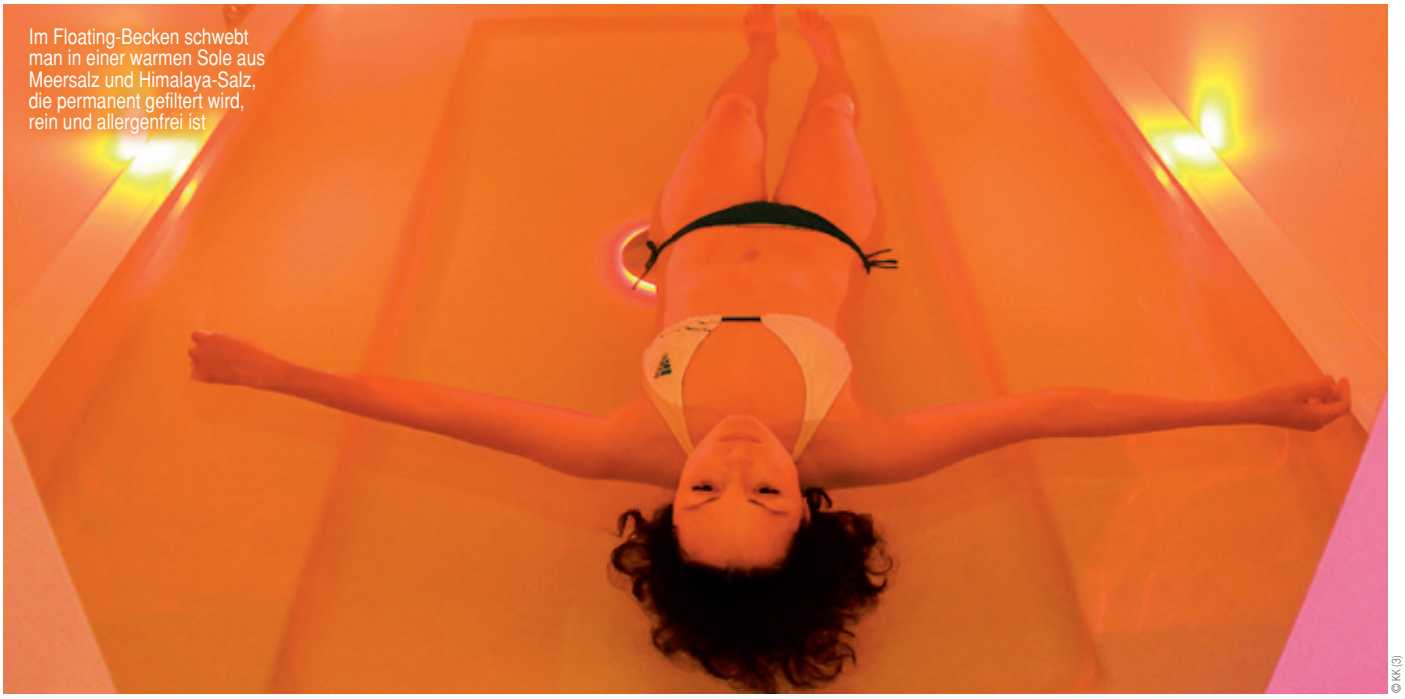
Das war ein Novum: Auf der Klagenfurter Herbstmesse wurde das Kärnten-Menü gewählt. Leserinnen und Leser der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN und die Kärntner Wirte waren aufgefordert, dazu Rezepte einzusenden. Ausgewählt wurde: Unterkärntner Kürbissuppe, Schweinefilet im Kohlmantel mit Steinpilzsoße und Kärntner Schupfnudeln mit Zimt und Bröselbutter. Werner Lippitz (WKK/Fachgruppe Gastronomie), Barbara Wakonig (Kärntner Agrarmarketing), Küchenmeister Werner Schleichwolf, Michael Maier (Geschäftsführer Genussland Kärnten) und Erich Hallegger (Messedirektor) nahmen die Siegerehrung vor. Das Menü wird im Herbst in guten Kärntner Wirtshäusern auf der Speisekarte zu finden sein. Für 2014 wird ein neues Menü gesucht. Ich habe verkostet: Köstlich, köstlich.

Auf der Klagenfurter Herbstmesse wurde das Kärnten Menü aus der Taufe gehoben

Ein Prosit

Gianni de Cillia, Wirt im „Valle Verde“ in Tarvis und Tourismuschef Claudio Tognoni, waren stolz: Als Vorschau auf die Großveranstaltung „Ein Prosit in Tarvis“ (14. bis 17. November) kochte einer der besten Köche Italiens in Tarvis auf: Igles Corelli vom Restaurant Atman in Pescia (Toskana) bot seine Interpretation von Wild, Käse und Gemüse aus dem Kanaltal. Zur großen Schau der autochthonen Weine Italiens gehört bei „Ein Prosit in Tarvis“ das Genießen in Restaurants bei großen Menüs von Spitzenköchen zu den Höhepunkten. Neben Corelli wird dem Vernehmen nach auch Fabrizia Meroi, Sterneköchin vom „Laite“ in Zappada in Tarvis aufkochen. Wir werden darüber berichten.

Wirt Gianni de Cillia und Igles Corelli (Bild mitte) mit ihren Köchen boten im Valle Verde große Küche



Im Floating-Becken schwebt man in einer warmen Sole aus Meersalz und Himalaya-Salz, die permanent gefiltert wird, rein und allergenfrei ist

© KK (3)

Dem Stress einfach entschweben

Durch Alphafloating können Sie Stress und Alltag einfach hinter sich lassen und tiefe Entspannung erleben. Schon zwei Stunden Alphafloating genügen und Sie werden sich wieder glücklich und wohl fühlen.

Alphafloating ist mehr als eine Wellnessanwendung: Man schwebt im warmen Salzwasser, rundherum nur Dunkelheit und Stille, man fühlt, wie man ruhiger wird und langsam „herunterkommt".

Neue Kräfte.
Seit mittlerweile fünf Jahren bieten die Unternehmerin Renate Sandhofer und der Energetiker Helmut Steinbacher in ihrer stilvollen Wellness-Oase in Reifnitz am Wörthersee Alphafloating mit großem Erfolg an: „Nicht nur gestresste Menschen, auch ausgepowerte Sportler können durch Alphafloating in kurzer Zeit regenerieren und wieder Kräfte sammeln", erklärt Helmut Steinbacher.

Oase des Wohlfühlens.
Die zwei einzigartigen Alphafloating-Suiten sind eine wahre Oase des Wohlfühlens, die man für zwei Stunden ganz für sich alleine hat. Schon beim Betreten des behaglichen Ruheraums sorgen sanfte Musik und sinnlicher Duft für Wohlbefinden. Eine exklusive Wellness-Dusche stimmt auf das Bad im Floating-Becken ein. Dieses ist 40 cm tief und wird mit 35 Grad warmen Salzwasser frisch gefüllt. Man legt sich hinein und fühlt, wie das eigene Körpergewicht aufgehoben wird, man förmlich schwebt. Nach einigen Minuten gehen Licht und Musik aus, man wird eins mit sich selbst und erlebt eine tiefe Form der Entspannung. Nach rund einer Stunde (oder per Bewegungssensor auch jederzeit) gehen Licht und Musik wieder an, man duscht und begibt sich in den Ruheraum. Es bleibt noch genügend Zeit, um sich im Massagesessel verwöhnen zu lassen und die bereit gestellten Getränke und gesunden Knabbereien zu genießen. Alles steht zur Verfügung, um sich wieder „fein" zu machen – Föhn, Bürste, Pflegeprodukte. Der leicht euphorische Zustand wirkt noch ein paar Stunden nach, manchmal sogar Tage.

Im exklusiven Ruheraum kann man nach dem Floaten entspannen und sich in Ruhe wieder „fein" machen

Reine Wohltat.
Denn bei Alphafloating erlebt man einen Zustand zwischen Wachen und Träumen, der tiefste Entspannung ermöglicht. Durch den Schwebezustand im 35 Grad warmen Salzwasser wird das eigene Körpergewicht aufgehoben, was Wirbelsäule und Gelenke entlastet. Daher ist Alphafloating auch für Menschen, die an chronischen Gelenksschmerzen, Bandscheibenproblemen oder Verspannungen leiden, eine wahre Wohltat. Ein besonderes Gefühl löst es bei Schwangeren aus: Sie begeben sich dabei in den gleichen Zustand wie ihr Baby und können es so intensiver spüren. Und auch bei Hautproblemen wirkt sich Alphafloating nachweislich positiv aus.

Helmut Steinbacher und Renate Sandhofer in ihrer Wellness-Oase, die Entspannung pur bietet

ALPHAFLOATING
Ottilie-von-Herbert-Weg 6
9081 Reifnitz
Tel.: 04273/23 400
www.alphafloating.at

ANZEIGE

Kärntnermilch

Ramino Käsetraum

Schicht für Schicht ein Hochgenuss

Die neue Innovation von der ***Drautaler Traditionskäserei:*** ***Kärntnermilch Ramino Käsetraum*** *ist ein Schichtkäse aus Mascarpone und Edelpilzkäse. Er schmeckt hervorragend zu einem trockenen oder halbtrockenen Riesling oder einem Spätburgunder. Lassen Sie sich verführen. Auf Grund seiner cremigen Konsistenz eignet er sich aber auch besonders gut für die Zubereitung von sämigen Käsesaucen, von Pastagerichten oder Fleisch. Nur die* ***beste Rohmilch****, die den* ***weltweit strengsten Qualitätskriterien*** *entspricht, wird für die Kärntnermilch Käsespezialitäten verwendet.*

Erhältlich bei Ihren Käsespezialisten:

- Spar
- Adeg
- M-Preis und den
- Kärntnermilch Frischemärkten

MIT DEN STRENGSTEN ROHMILCHKRITERIEN DER WELT!
Die weltbeste ROHMILCH!

LF Lebensmittel

OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT

Das liegt in der Natur der Milch.

www.kaerntnermilch.at