Mein SONNTAG
Essen-Trinken-Reisen
Ausgabe 6/Juli 2017
Ein Produkt der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN

www.mein-sonntag.at

ANZEIGE

Fünftes Piran Fest beim Mochoritsch Rückersdorf

© Ferdinand Neumüller/Mochoritsch

Osttirol erleben ✻ Sommerdrinks ✻ Genussweg Riegersburg

Ein „JA“ zur Lebensqualität:
Wohnraum in Seeboden am Millstätter See

Die Region Millstätter See, eine Top—Destination im alpin-mediterranen Süden Österreichs, erfreut sich als Wohnort mit Lebensqualität immer größerer Beliebtheit. Nicht zuletzt durch die stetige Weiterentwicklung von Infrastruktur und Tourismus findet man hier nebst etlichen Nahversorgern ein vielfältiges Angebot an Freizeitaktivitäten.

Im Speziellen besticht Seeboden am Millstätter See durch seinen Charme als Gemeinde mit einem hohen Maß an Kreativität und Tatendrang. Neue Straßen werden errichtet sowie neue Ortsteile entwickelt und mit dem See verbunden. Laufende Weiterentwicklung prägt das Ortsbild und schafft Raum zum Wohnen, Erleben und Genießen.

Seeboden und die Region stehen für regionalen Leadership-Status in Bezug auf den besten Ganzjahreswohnwert, Investment in Infrastruktur, Ansiedelung von Betrieben und Tourismusentwicklungen!

Inspiriert von diesen örtlichen Entwicklungskonzepten wird entlang der neuen Promenade zum See hochwertiger Wohnraum direkt im Zentrum geschaffen. Ruhig und doch zentral befindet sich die Wohnanlage „Seepark s“ in Errichtung, die ersten Wohnungen werden bereits im Juli übergeben.

Die neuen, glücklichen Eigentümer wissen die Vorteile der Zentrallage zu schätzen und freuen sich schon auf die morgendlichen Spaziergänge am Seeufer und die frischen Frühstücksemmeln aus dem Ort. Und das Beste daran: für diesen „Luxus“ wird kein Auto benötigt!

Selten hat man die Möglichkeit, in einem Wohnprojekt sämtliche wichtigen Aspekte des qualitätsvollen Wohnens zu finden. Alleine schon die durchdachten Grundrisslayouts von 43 bis zu 139 m² mit Individualisierungsspielraum lassen viel Platz für die Verwirklichung der persönlichen Wohnträume. **Hier erfüllt sich die Anforderung an Lebensqualität, qualitativen Wohnraum und beständige Partner!**

Fact-Box "Seepark superior"

- Top Lage mitten in Seeboden
- beste Infrastruktur - wenige Schritte ins Zentrum und zum See
- zeitgemäße Architektur und Ausstattung
- südliche Ausrichtung aller Baukörper für viele Sonnenstunden
- Tiefgarage, Carports, Fernwärmeheizung
- Wohnungen von 43 m² bis hin zur 139 m² Penthouse
- Kaufpreis ab 169.900,-

RE/MAX

Thomas Morgenstern Platz 1
9871 Seeboden
04762 - 81 799 oder mobil
0676 - 519 23 70
0650 - 906 63 62
www.remax.at

ANZEIGE

© KK

Prof. Peter Lexe

Über den Geschmack

Das war schon vor 15 Jahren so: Wir wissen nicht mehr, wie eine heimische Paradeiser schmeckt. Wir wissen nicht mehr, wie ein Glas frisch gemolkene und aufgekochte Milch schmeckt.

Als vor 15 Jahren ein Wirt zu den Kasnudeln heiße Bauernbutter servierte, erhielt er die Teller reihenweise retour: die Butter schmecke ranzig, hieß es.

Ein bekannter Gastronom, ein g'standener Wirt, erzählte mir unlängst, er sei verzweifelt über den Geschmackssinn vieler Gäste. „Da koche ich Rindsuppe so wie es sich gehört und bilde mir ein, sie schmeckt wie von der Oma oder der Mama gekocht, und dann sagen mir Gäste, da fehlt irgendwas" – und jetzt kommt's – „dann habe ich bei denen etwas Suppenpulver dazugetan, siehe da, sie haben gesagt, wie gut die Suppe jetzt schmecke."

Wir reden vom Geschmack der Kindheit, doch aus welcher Generation? Heute gibt es junge Omas, die nicht kochen können, weil sie mit Pizza, Burger und Fertiggerichten aufgewachsen sind. Ist der Geschmacksverstärker der Geschmack ihrer Kindheit?

© rcfotostock/fotolia.com

Jammern wir nicht, setzen wir uns zusammen und planen, den Geschmack wieder zu beleben. Und zwar jenen unserer bäuerlichen Grundnahrungsmittel. Da müssen wir beim kleinen Bauern einkaufen, der keine Chemie einsetzt, der seine Viecher natürlich aufwachsen lässt. Zahlen wir halt ein paar Euro mehr für ein Nahrungsmittel, das zum Genussmittel wird.

Zwei Dinge sind wichtig: Unsere Touristiker propagieren den Geschmack der Kindheit, sie sollen verstärkt Bauern ins Boot holen. Wir Käufer müssen Druck ausüben: Billigware im Regal liegen lassen.

Zahl des Monats

100 Jahre ist die Mutter aller Reisen, das Österreichische Verkehrsbüro, geworden. Heute nennt es sich „Verkehrsbüro Group". Damals hatte wohl niemand der Gründer sich erträumen können, wie in 100 Jahren Reisen funktioniert: Öfter, spontaner, schneller und so günstig oder so exklusiv wie möglich. Und die Zukunft: Die Verbindungen zwischen den großen Städten wird schneller und es wird in Sachen Reisen nichts mehr unmöglich sein: selbstfahrende Autos, Unterwasserhotels, ...

Bild des Monats

© TVB Rab

Ein Gelage der alten Römer? Nein, so bunt und genüsslich geht es auf der Adriainsel Rab in Kroatien zu. Da ruft die Bevölkerung nämlich zum mittelalterlichen Fest „Rabska Fjera" auf und kleidet sich selbst wie vor hunderten Jahren. Das Fest wird übrigens heuer vom 25. bis 27. Juli gefeiert – besser gesagt „gevöllert".

Buchtipp

© Pichler Verlag/Styria books

„Kuchen&Torten" nennt sich ein sehr schönes Rezeptbuch, das vor wenigen Tagen bei Styria Books im Pichler Verlag erschienen ist. Bernhard Wieser und Michael Rathmayer (Fotos) haben die Rezepte und Tipps der burgenländischen Hochzeitsbäckerinnen zusammengetragen und im Buch liebevoll drapiert. Matratzenkuchen, Himmlische Schnitten & Co. Herrlich. 160 Seiten, Hardcover, 2017, Pichler Verlag, € 24,90, ISBN 978-3-222-14009-9.

Impressum

Herausgeber und Medieninhaber: Kärntner Regional Medien GmbH, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt, **Geschäftsführung:** Mag. Christine Tamegger (christine.tamegger@kregionalmedien.at), **Prokura:** Thomas Springer (thomas.springer@kregionalmedien.at), **Chefredaktion:** Mag. Thomas Klose (thomas.klose@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, Mag. Nicole Fischer **Produktion, Satz, Layout:** Kärntner Regional Medien GmbH, **Druck:** Druckerei Berger**Herstellungsort:** Horn, **Vertrieb:** >redmail, **Auflage:** 123.250 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

Viel Spaß am Wörthersee

Ob gratis W-Land oder Wörthersee-App – am Wörthersee ist man schon längst im digitalen Zeitalter angekommen. Und mit der Wörthersee Plus-Card gibt's jede Menge Vorteile für alle Gäste.

Ingrid Herrenhof

© Kärnten Werbung/Tine Steinthaler

UNI.WIRT.

Das sind die Top-Highlights im Juni, Juli und August beim UNI.WIRT.: Jeden Donnerstag ab 17 Uhr werden frische Muscheln in verschiedenen Variationen aufgetischt. Freitag und Samstag ab 17 Uhr BBQ vom original Buchenholz Smoker! Grillspezialitäten wie Steaks, Ribs, Fish, Veggies werden serviert. Die trendige Eisdiele in Kooperation mit „Arcobaleno" lädt zu verführerisch eis-cremigen Gaumenfreuden!

UNI.WIRT.
Nautilusweg 11, 9020 Klagenfurt
www.uniwirt.at, office@uniwirt.at
Tel. 0463/218905

ANZEIGE

Smartphone oder Tablet haben viele auch beim Baden, Radeln, Bootfahren oder Wandern immer dabei. Was manche vielleicht noch nicht wissen: In der ganzen Region rund um den Wörthersee gibt es viele „FreeSeeLan"-Spots, wo man kostenlos im Netz surfen kann.

Ganz einfach

Und so funktioniert es: Wählen Sie einfach unter WLAN-Einstellungen das FreeSeeLan aus. Dann wird automatisch die Wörthersee-Startseite angezeigt. Unter „Web Login" können Sie ins Internet einsteigen, wo Sie sich mit Ihrer E-Mail registrieren müssen. Und schon geht's los! Sie benötigen keinen Code und hat sich das System Ihre Mail-Adresse einmal gemerkt, müssen Sie diese beim nächsten Mal nicht mehr eintippen.

Weitere Hotspots

FreeSeeLan funktioniert aber nicht nur direkt am Wörthersee, sondern jetzt auch an viel besuchten Plätzen in Velden, Schiefling, Pörtschach, Techelsberg, Moosburg, Krumpendorf, Maria Wörth und Reifnitz. Weitere Hotspots sind im Ausbau.

Den See in der Tasche

Sind Sie einmal im FreeSeeLan, können Sie sich auch gleich die Gratis-App „visit Wörthersee" herunterladen. Die gibt's für Android und IOS. Mit einem Klick haben Sie dann alles Wissenswerte über Orte, Veranstaltungen, Lokale, Bars und auch Mobilitätsangebote sowie Tickets zu Ausflugszielen rund um den See parat. Außerdem können Sie damit: Ihre digitale Postkarte gestalten und versenden oder Ihre schönsten Urlaubserlebnisse mit anderen teilen, GPX-Daten für Ihre nächste Rad- oder Wandertour herunterladen, gleich direkt bei einem Beherbergungsbetrieb buchen, den Newsletter abonnieren oder schauen, wie das Wetter wird.

Alles im Griff: mit der Wörthersee-App hat man alle wichtigen Infos bei sich

Eine Karte, viele Möglichkeiten

Seit April dieses Jahres erhält übrigens jeder Gast bei seiner Ankunft in seinem Urlaubsquartier die neue Gästekarte mit vielen Gratisangeboten und Preisvorteilen in der Region. Wer sich die Karte digital aufs Handy laden möchte, klickt in der App einfach den Button „Wörthersee Plus Card" an.

Heiße Location: der SOL-Beachclub

Das pinke Partyhighlight am Wörthersee

Zehn Jahre „Pink Lake Festival“ am Wörthersee: Die Erfolgsgeschichte geht mit neuen Highlights weiter!

Melli und Mataina mit Djane Käry

Die legendäre Club Night in der Fabrik gibt's auch heuer wieder

DJ James Munich an den Turntables bei der Boat-Cruise-Party

© Wörthersee Tourismus GmbH (4)

Das Sommerparty-Highlight der LGBTQ-Szene am Wörthersee feiert dieses Jahr sein zehnjähriges Jubiläum. Von 24. bis 27. August, treffen sich die Community und Freunde wieder zum Szene-Event mit Kultstatus in einzigartiger Location. Die Vorfreude auf das Jubiläumsfestival der „Pink Lake“ am Wörthersee ist groß, das spiegelt der enorme „Run“ auf die Festivalkarten wider. Es ist sicherlich der Mix aus chillig-spritzigem Tagesprogramm im SOL-Beachclub mit Wassersport, coolem Sound und Cocktails und abwechslungsreicher Partytrilogie, welche die Nacht am Wörthersee zum Tag macht.

Let's make some waves

Los geht's am Donnerstag mit dem Relaunch der Trachtenparty: die Almdudler Almrauschparty bietet einen perfekten Crossover zwischen rustikalen Trachtenelementen und fetzigem Alpinrock-Sound. Für einen stimmungsgeladenen Abend sorgen erstmals, neben den Drag-Legenden Melli & Mataina, die knackigen Jungs der Band „die Stockhiatla“. Nicht fehlen dürfen die Schuhplattler von Sattendorf, die für heuer eine neue Choreographie einstudiert haben. Neu ist der Abschluss des „Big-Openings“ mit „Pink Walz“, einer tollen Licht- und Pyroshow in der Veldener Bucht zu Walzerklängen von Johann Strauß schafft den Übergang zur „Pink Midnight“ in den Lokalen. Als wahres Highlight entpuppte sich im letzten Jahr die neue Location in der „Fabrik“. Die „Pink & Blue-Club Night“ bietet kreative Kostümvariationen in den Festival-Farben. Das Premiumevent ist seit Jahren die Boat-Cruise-Party über den Wörthersee. Durch das geschickte Vertauen werden die drei Schiffe mit DJ James Munich, DJane Käry sowie einem Überraschungsgast zur größten Tanzfläche am See gemacht. Der Pink Lake Beach Club mit Infostand präsentiert sich im ganz neu gestalteten SOL-Beachclub: Hier gibt es nun einen echten Summerjungle mit Palmen und chilligen Loungemöbeln. Melli & Mataina sorgen mit den beliebten Beachgames für feucht-fröhliches Entertainment und diverse Wassersportangebote ergänzen das Sun-&Fun-Erlebnis direkt am spektakulären Wörthersee.

Information:

Donnerstag 24. bis Sonntag 27. August 2017
Tickest auf www.pinklake.at, News auf www.facebook.com/pinklake

ANZEIGE

Lichterspektakel über dem See

Der imposante Pyramidenkogel hoch über dem Wörthersee wird zum bunten Leuchtturm: 164 LED-Strahler sorgen für ein Feuerwerk der Farben.

Ingrid Herrenhof

Vor vier Jahren wurde der neue Pyramidenkogel eröffnet und entwickelte sich innerhalb kürzester Zeit zum Besuchermagneten: Über 1,3 Millionen Menschen besuchten in dieser Zeit den höchsten Holz-Aussichtsturm Europas, von dem man einen atemberaubenden Blick auf den Wörthersee und halb Kärnten genießt.

Selbst finanziert

Das neue Lichtkonzept mit 164 speziellen LED-Strahlern kostete rund 230.000 Euro und wurde zur Gänze aus den bisherigen Einnahmen finanziert. Entwickelt wurde dieses von Markus Klaura, er ist einer der beiden Architekten des Turmes, und dem Lichtdesigner Hanno Kautz. Die Strahler wurden direkt an der Holzkonstruktion bist zur Turmspitze angebracht und jeder von ihnen ist mit drei weißen, roten, grünen sowie blauen Leuchtioden ausgestattet und einzeln steuerbar. So wird wird die Struktur des Turmes und dessen Drehung sichtbar gemacht. Und mit den vier Grundfarben kann eine große Anzahl an Mischfarben und Effekten kreiert werden, die eine einzigartige Lichtershow bieten, die weit übers Land zu sehen ist.

Spaß mit Maß

Das bunte Lichterspektakel – das Dank LED-Technolgie eine Energieersparnis von 90 Prozent gegenüber der alten Beleuchtung bringt – wird immer nur zur vollen Stunde und zu speziellen Anlässen gezeigt. Schließlich wolle man ja nicht zu Las Vegas werden. Ab Mitternacht wird aus Kostengründen auch auf „Schlummermodus“ mit 40 Prozent Lichtkraft heruntergefahren.

© KK

Neue Attraktion: Der Pyramidenkogel leuchtet nun farbenfroh und strahlt über das ganze Land

Das Palmenrestaurant im Parkhotel Pörtschach punktet mit leichter und eleganter Küche

© Parkhotel Pörtschach (2)

Das Jörg Seidel Swing Trio ist nur eines vielen „jazzigen“ Highlights

Parkhotel Pörtschach
Parkhotel Pörtschach
Tel.: 04272/2621-0
office@parkhotel-poertschach.at
www.parkhotel-poertschach.at

Hier verschmelzen Genuss und Kultur

Egal, ob Jazzherbst oder Krimi-Kult: Das Parkhotel Pörtschach ist die beste Lage für leichte Kulinarik und Kultur am See.

Das Parkhotel Pörtschach hat für die kommende Saison viele Kulturevents vorbereitet, die man sich keinesfalls entgehen lassen sollte. Am Programm steht eine sinnliche Symbiose aus Kulinarik und Kultur. Genießen Sie leichte kulinarische Sommerschmankerl. Im Juli und August laden wir Sie jeden Mittwoch zum Grillabend ein.

Kreativ&leicht

In traumhafter Lage mit Blick auf den Wörthersee kommen Sie kulinarisch voll auf ihre Kosten. Ein kleiner Auszug aus der neuen Küchenlinie: Antipasti Teller, Fish & Chips & Mushy peas oder New York Beef Burger mit Kräutersalat. Lieben Sie leichte Küche? Dann lieben Sie sicher Gerichte wie Früchte Couscous und Baba Ganoush oder cremig gerührtes Acquerello Risotto.

Krimi trifft Jazz

Im Juli und August treten jeden Samstag von 19.30 bis 22.30 Uhr Kärntner Jazz-Künstler live auf. Das „Jörg Seidel Swing Trio“ startet am 1. Juli die musikalische Serie. Weiteres „jazziges“ Highlight: das Konzert mit Lori Williams aus Washington D.C. am 23. September. Krimi-Fans können sich auf den Herbst freuen. Am 3. November kommt Eva Rossmann zur Veranstaltung „Lesung & Küchen-Gschichtln“. Denken Sie früh genug daran Ihre Weihnachts- oder Jahresabschlussfeier zu reservieren.

ANZEIGE

Die Open-Air Sommerrutschen des Galaxy Erding versprechen Spaß und gute Laune

Heißer Sommer in der Therme Erding

Urlaubsparadies mit Südseeflair mitten in Bayern: Die größte Therme der Welt bietet Spaß, Abenteuer, Ruhe, Erholung. Und jede Menge Unterhaltung bei den heißen Sommerevents mit vielen Stars.

Die größte Therme der Welt bietet jede Menge Unterhaltung und tolle Sommerevents

Die Therme Erding: Ein Sommerparadies für die ganze Familie!

© Therme Erding (4)

Ob Wellenbaden, Rutschen, Saunieren oder Thermalheilbaden – die Therme Erding ist nicht nur die größte Therme der Welt, sondern auch ein Urlaubsparadies mit 365 Tagen Sommer. In der exotischen Therme lässt sich Wellness mit der ganzen Familie zelebrieren. In der VitalOase sowie der VitalTherme mit 26 Saunen warten viele Attraktionen rund um Wärme, Wasser und Wellness. Wer Spaß und Action sucht, freut sich im Galaxy Erding auf 26 Rutschen oder vergnügt sich im riesigen Wellenbad in spektakulärer Brandung.

Sommer, Sonne, Partyfeeling

Das 10-Jahres-Jubiläum der Galaxy Rutschenwelt wird am 8. und 9. Juli mit einem großen Sommerfest gefeiert. Mit dabei: Hitparadenstürmer Max Giesinger, die Kindermusikband Donikkl, die DJs von Badetasche, The Monroes, Mira Wunder, Los Chicos und DJ El Moarinho. Außerdem erwartet die Gäste ein kunterbuntes Animationsprogramm mit Water Walking Balls, zahlreichen Mitmach-Stationen, Feuerwerk u.v.m. Heiß wird es am 22. und 23. Juli beim „Hot Summer“ wenn internationale DJs wie Klingande, Mad Kingz, Badetasche, Mike da Flow, Lcaw, Kleyo oder Mark Tarmonea für den richtigen Beat sorgen. Neben musikalischen Highlights wird auch an diesem Wochenende ein tolles Animationsprogramm geboten.

Ein Familienwochenende zum Hot Summer-Event gewinnen!

Wir verlosen: Ein Familienwochenende (2 Erw., 2 Kinder) zum Hot Summer-Event von 22. bis 23. Juli 2017 im Doppelzimmer inkl. Frühstück in einem Partner-Hotel und 1-Tages-Thermen-Eintritt für alle. Und außerdem 2 x 2 Tageskarten für die Therme Erding. Schicken Sie eine Postkarte mit „Therme Erding“ an „Mein SONNTAG“, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt. Oder eine E-Mail an gewinnspiel@ mein-sonntag.at oder eine SMS (keine Mehrwertnummer) an 0676/8501122. Einsendeschluss: 10. Juli 2017.

Bitte vollständige Kontaktdaten inkl. Telefonnummer angeben. Gewinner werden telefonisch verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablöse möglich. Mit Ihrer Teilnahme erklären Sie sich damit einverstanden, dass die von Ihnen bekannt gegebenen Daten zwecks der Teilnahme an der Verlosung des Gewinnes von Therme Erding und den KÄRNTNER REGIONALMEDIEN gespeichert, verarbeitet und genutzt werden dürfen. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nicht. Ein Widerruf der Zustimmungserklärung ist jederzeit möglich und bewirkt die Unzulässigkeit der weiteren Verwendung der Daten.

ANZEIGE

Osttirol erleben

Osttirol hat den Gipfelpunkt erreicht: Der kleine Bezirk besitzt 266 Dreitausender-Gipfel und 11 Restaurants und Wirtshäuser mit Spitzenbewertung. Sie bringen es alleine im Gault Millau auf 15 Hauben. Und der Gannerhof hat sogar den Kulinarik-Oskar errungen. Ein Rundgang in köstlichen Höhen.

Gipfel reiht sich an Gipfel. Reizvolle Landschaften, kernige aber offene Menschen, bäuerliche Produkte mit Tradition, Naturverbundenheit ohne Ende. Osttirol ist anders. Osttirol ist besser. Vielleicht hängt das mit der extrovertierten Lage zusammen. Osttirol ist ein Bezirk Tirols mit Lienz als Bezirksstadt und mit Südtirol, dem Trentino, Salzburg und Kärnten als Nachbarn. Um in so einer „Abgeschiedenheit" von Tirol bestehen zu können, müssen die Osttiroler ständig zeigen, dass sie besser sind als alle anderen. In der Einzigartigkeit der Landschaft und der Kulinarik gelingt es dem kleinen Land vortrefflich. 266 Dreitausender-Gipfel – „so viele?" – da staunt jeder Gast. 11 Spitzenrestaurants mit 15 Hauben gekrönt – „was, so viele?" – da staunt der Gourmet. Für gute bäuerliche Produkte vom Lamm bis zur Bachforelle war Osttirol immer bekannt. Die Küche in den Urlaubsgegenden des Bezirks war jedoch geprägt von deftig bis angepasst. Das hat sich in den vergangenen Jahren kräftig geändert.

Pionier Gannerhof

Josef Mühlmann erhielt erst unlängst die Trophäe Gourmet 2017, sozusagen der Kulinarik-Oscar Österreichs. Der Wirt und Kochkünstler vom „Der Gannerhof" in Innervillgraten stammt aus einer Gastrofamilie, die in Osttirol Qualitätsgeschichte geschrieben hat. Monika und Alois Mühlmann haben bereits 1996 die Trophäe Gourmet erringen >>>

© Uwe Grinzinger

ANZEIGE

© OWB/Björn Lauen

1

3

© Peter Blaha

-1- Urige Almen locken in ein Paradies - wie hier die Oberstalleralm

-2- Wasserschaupfad Umbalfälle, das ist ein Naturerlebnis pur

-3- Pregler wird der Obstbrand genannt – aus heimischen Äpfel und Birnen destilliert

-4- Eine Köstlichkeit aus den Bergtälern: Osttiroler Berglamm im Almheu

Schlipfkrapfen (auch Schlutzkrapfen genannt)

© TVB Osttirol

Zutaten:
30 dag Mehl (halb Roggen-, halb Weizenbrotmehl) • 1 Ei • mehlige Erdäpfel • Zwiebel • Schnittlauch • Salz • Pfeffer

Zubereitung: *Teig:* Aus dem Mehl, Ei und Salzwasser einen mittelfesten Teig mischen, gut kneten und zugedeckt rasten lassen.
Kartoffelfülle: Mehlige Erdäpfel kochen, noch heiß schälen, durch die Kartoffelpresse drücken. Mit etwas feingehackter, leicht angerösteter Zwiebel, Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen. Da muss man (frau) einfach kosten, wie es schmeckt. Wenn die Fülle auseinanderfällt, kann man 2-3 Esslöffel Milch dazumischen und wenn welche übrig bleibt, kann man sie wie Kartoffelpuffer in der Pfanne braten. Zum Krapfenteig kann man ein paar Tropfen (etwa einen halben Teelöffel) Öl dazugeben, dann wird der Teig geschmeidiger. Der muss aber wirklich gut geknetet und geschlagen werden.
Bearbeitung: Teig zu einer Rolle formen, Stücke abschneiden und auswalken, 1 Teelöffel Fülle hineingeben, umschlagen und gut zudrücken, leicht wallend 10 Minuten in Salzwasser kochen lassen. Mit zerlassener Butter übergießen und servieren (am besten mit kalter Milch dazu). Guten Appetit!

>>> können. Vor Jahren gehörten sie bereits zur Kochelite Österreichs und gaben so Motivation und Ansporn für viele andere Gastronomen und Küchenchefs. Doch auch das Parkhotel Tristacherhof und der Alpenhof Jesacher im Defreggental gehören zu den Pionieren der gehobenen Kulinarik. Dass mit der Pizzeria Saluti in Matrei Österreichs einzige „Pizzeria" auf Haubenniveau arbeitet, hat nicht nur mit Pizza, sondern mit kreativer und einfühlsamer Veredelung der Lebensmittel zu tun.

Heimisches am Teller

Liebe und Hochachtung vor dem bäuerlichen Produkt gehören unverwechselbar zum Leitsatz der Spitzenwirte. Das beginnt beim Frühstück, bei dem der Gast schon Wiese und Wald „schmecken" kann und endet vielleicht anschließend auf einer der 17 Genussrouten, bei der die Wanderer (oder Radfahrer-Innen) verstärkt eine Auseinandersetzung mit heimischen Spezialitäten erleben.

So schmeckt Osttirol

Zum Einstieg und zur Vorbereitung auf das Land sei auch das Buch „So schmeckt Osttirol" von Inge Prader (im Buchhandel) empfohlen.

Die Genusswirte

33 Genusswirte hat Osttirol, so viele wie in keinem anderen Bezirk Österreichs. Das ist ein deutliches Zeichen, dass die Wirtsleute „Regionalität" sehr ernst nehmen. Mit dem Osttiroler Berglamm und der Osttiroler Kartoffel sind auch zwei Genuss Regionen in diesem Bezirk angeführt. Genusswirte und Haubenrestaurants finden sich in den Regionen Lienzer Dolomiten, Hochpustertal, Nationalparkregion und Defereggental.
www.osttirol.com

ANZEIGE

2 © ANPHT

4 © OW/Björn Lauen

15 Gault Millau Hauben für 11 Restaurants

So eine Dichte an ausgezeichneten Hauben-Küchen wie Osttirol, hat kein anderer Landbezirk Österreichs. 11 Wirtshäuser bringen es beim Gault Millau auf 15 Hauben und der „Gannerhof" wurde sogar mit dem Kulinarik-Oscar ausgezeichnet. Hier die Hauben-Restaurants:

Grandhotel Lienz in Lienz, **2 Hauben, 15 Punkte**
Gasthof Tirolerhof in Dölsach, **2 Hauben, 15 Punkte**
Pizzeria Saluti in Matrei, **2 Hauben, 15 Punkte**
Restaurant Vincenas in Lavan, **2 Hauben, 15 Punkte**
Hotel Strasserwirt in Strassen, **1 Haube, 14 Punkte**
Parkhotel Tristachersee in Amlach, **1 Haube, 14 Punkte**
Gannerhof Innervillgraten, **1 Haube, 14 Punkte**
Vital-Landhotel Pfleger in Anras, **1 Haube, 14 Punkte**
Genießerhotel Rauter in Matrei, **1 Haube, 14 Punkte**
Alpinhof Jesacherhof in St. Jakob, **1 Haube, 14 Punkte**
Spa-Hotel Zedernklang in Hopfgarten, **1 Haube, 13 Punkte**

ANZEIGE

© Martin Lugger/Parkhotel Tristachersee****

Wer Ruhe, Entspannung gepaart mit Haubenküche sucht, wird sie im Parkhotel Tristachersee finden

Ein kleines Paradies

Das Parkhotel Tristachersee** bietet Ihnen eine romantische und außergewöhnlich ruhige Lage am malerischen Tristachersee.** In den Restaurants und auf der großen Terrasse am See genießen Sie die Haubenküche von Küchenchef Christian Hofer zu ausgesuchten Weinen von Sommelier Peter Knöbelreiter. Als Spezialität des Hauses gilt frischer Fisch aus den hoteleigenen Teichen sowie feinste Fleischspezialitäten. Ein schöner Innenpool, Sauna, Dampfbad, erstklassiges Massage – und Kosmetikangebote sowie neu gestaltete Zimmer machen den Urlaub hier unvergesslich.

Das Parkhotel
am Tristachersee
Tristachersee 1
9908 Amlach b. Lienz
Tel.: 04852/67666
parkhotel@tristachersee.at
Sie finde uns auch auf

ANZEIGE

Ausdruck von
Harmonie.

„Ab sofort darf sich die Druckerei Berger als CO_2-neutral zertifizierten Betrieb bezeichnen. Ein weiterer großer Meilenstein von Berger, um unseren Kunden vorzügliche Druckergebnisse zu verschaffen und gleichzeitig auf die Harmonie mit der Umwelt zu achten."

Ferdinand Berger & Söhne GmbH | Wiener Straße 80 | A-3580 Horn | T 02982-4161-0
Verkauf Graz | Kurt Pabst | E pabst.kurt@berger.at | T 0664 - 516 68 86

DRUCKEREI BERGER
Der persönliche Drucker

www.berger.at

Pre-Press | Digitaldruck | Bogenoffsetdruck | Rollenoffsetdruck | Industrielle Buchbinderei

Auf genussvollen Pfaden

Der Riegersburger Genussweg ist ein Erlebnis für den Gaumen und die Augen. Eine köstliche Reise durch das fruchtbare Vulkanland, die kulinarische Schatzkammer der Steiermark.

Ingrid Herrenhof

© neagoh/Fotolia

Luftgetrocknete Schinken, feinste Schokolade, edle Brände und Essige, herrliche Weine, bestes Kürbiskernöl – das Land um die imposante Riegersburg ist reich an herrlichen Köstlichkeiten, die Sie bei diesem genussvollen Rundweg durch grüne Hügel, Weinberge und Wiesen erkunden können. Unterwegs laden edle Manufakturen zu Verkostungen und Buschenschänken zur Stärkung ein, Lehrpfade und Schauplätze bieten Interessantes und Überraschendes. Der Genussweg teilt sich in zwei Routen: die „Zotter-Schleife“ und die „Gölles-Schleife“. Als Ausgangspunkt der beiden Routen bietet sich das Büro des Tourismusverbandes im Ortszentrum an, wo man sich die kostenlose Wanderkarte für den Genussweg besorgen kann.

Sagenumwobene Festung

Am Knotenpunkt liegt die Riegersburg, die stolz auf einem 482 Meter hohen Vulkanfelsen über dem Land thront. Sie wurde nie erobert, weshalb sie als stärkste Festung des Abendlandes gilt. Die Burg wurde im 12. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt und ist heute im Besitz der Familie Liechtenstein, die daraus ein beliebtes Ausflugsziel mit tollem Angebot gemacht hat. Man kann sie zu Fuß oder mit dem Schrägaufzug erreichen. Neben drei Ausstellungen – dem Hexenmuseum, das komplett neu gestaltet wurde, sowie dem Berg- und Waffenmuseum – gibt es auch eine Greifvogelwarte und einen Kletter- und Erlebnispark. Ein besonderes Erlebnis sind das alljährliche Hexenfest im Frühjahr und die „Vollmondnächte“ im Sommer, die heuer am 9. Juli und 5. August mit einem mittelalterlichen Fest gefeiert werden (www.veste-riegersburg.at).

Die süße Runde

Die „Zotter-Schleife“ ist 11,6 Kilometer lang, eine gemütliche Wanderung, für die man – ohne Pausen – rund dreieinhalb Stunden braucht. Vom Marktplatz marschiert man im Uhrzeigersinn Richtung Westen und kommt nach einer guten Dreiviertelstunde zur Schokoladenmanufaktur Zotter – ein Schlaraffenland für alle Schokolade-Tiger. Über das Steinerne Kreuz geht's Richtung Norden weiter zum Lindenhof am Steinberg mit seinem duftenden Kräutergarten. Nächste Stationen Richtung Osten:

-1- Stolz und mächtig: die imposante Riegersburg, Wahrzeichen der Oststeiermark

-2- Am Weg laden gemütliche Buschenschenken und Gasthöfe zur Einkehr ein

-3- Weinwandern beim Weinhof Wippel am Riegersburger Genussweg

-4- Familie Zotter – berühmt für ihre handgeschöpften Schokoladen

Information:

Die kostenlose Genussweg-Wanderkarte erhält man beim TV Riegersburg, 8333 Riegersburg 87
Tel.: 03153/8670
tourismus@riegersburg.com
www.riegersburg.com

Marn mit Schaugarten und Keltischem Baumkreis, das Genusshotel Riegersburg und der Winzer Eibel mit netter Buschschank. Zurück im Ort lädt auch der Historische Schaubienengarten zu einem Besuch ein.

Die „geistreiche" Runde

Die „Gölles-Schleife" ist 9,5 Kilometer lang und für die Gehzeit sind drei Stunden vorgesehen. Man umrundet die Burg im Westen und kommt dann ebenfalls am Bienengarten vorbei. Nun marschiert man über Feldwege und durch Wälder ostwärts und gelangt zur „Geisterkapelle". Wenige Kilometer weiter das Highlight dieser Tour: „Gölles" – die Manufaktur für edlen Brand und feinen Essig. Nach Besichtigung und Verkostung geht die Tour schon wieder zurück nach Riegersburg. Unterwegs laden die Buschenschank Meister, wo es Gutes vom Holler gibt, und das „Weinduftikum" der Familie Amtmann zum Besuch ein. Auch ein Abstecher zum Weinhof Wippel mit seinem Weinerlebnisweg lohnt sich. Wer die Badesachen eingepackt hat, der kann sich im Seebad erfrischen und die kulinarische Entdeckungsreise hier ausklingen lassen.

Gewinnen Sie köstliche Grillspezialitäten von Frierss, inklusive Tipps von Stefan Lastin

Feines für den Grill

Mit besten Fleisch- und Wurstspezialitäten von Frierss wird die Grillerei ein besonderer Genuss.

Wer auf der Suche nach besten Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Region ist, geht zu Frierss in Villach. Die Spitzenqualität bestätigen aktuell acht Gold-Medaillen von DLG.
Die so vielfältig bestückte Fleischtheke im „Feinen Haus" ist ein Augenschmaus. Hier entdeckt man beste Fleischqualität von Bauern aus der Region: perfekt abgelegene Rib Eye-, T-Bone- und Tomahawk-Steaks von der Kärntner Kalbin, Filet-Spieße, ein Riesensortiment an Grillwürsten, ob klassisch, mit Kärntner Schinkenspeck, Bacon, Barbecue oder Curry uvm. TIPP: Feines für den Grill gibt's im Großverkauf besonders preiswert.

Alles für eine gute Grillerei

Bestens gefüllt sind auch die Feinkostregale. Genießer entdecken hier besondere BBQ-Gewürze, Saucen, erstklassige Öle, Senfe und fein hausgemachte Chutneys uvm. – Alpe-Adria-Feinkost der Extraklasse! Ein echtes Eldorado für Liebhaber der Grillerei!

Feines vom Grill

Natürlich können Sie zarteste Steak-Raritäten auch vorort genießen, für die das Feine Haus ebenso bekannt ist wie für Köstlichkeiten der Saison. TIPP: Villachs Top-Location für jede Feier!

Gewinnen!

Wir verlosen 1x Frierss Grillpackage für 4 Personen: Tomahawk- und Rib Eye-Steak, Gailtaler Bratwurst mit Schinkenspeck, Barbecue-Griller & Gewürzsalz von Stefan Lastin. Schicken Sie eine Postkarte, E-Mail oder SMS mit dem Kennwort „Frierss Grillspezialitäten" an: KÄRNTNER REGIONALMEDIEN, „Mein SONNTAG", Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt oder office@mein-sonntag.at oder 0676 / 850 1122 (keine Mehrwertnummer). Einsendeschluss: 20. Juli 2017. Die Gewinner werden telefonisch verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einzulösen in

Frierss Feines Haus. Restaurant | Gourmet-Eck | Feinkost | Großverkauf
Mo - Sa 7.30 bis 23 Uhr, Feinkost bis 18 Uhr. Maria-Gailer Str. 53, Villach,
Tel: 04242/3040-44, www.feines-haus.at

Ich erkläre mich damit einverstanden, dass die von mir bekannt gegebenen Daten zwecks der Teilnahme an der Verlosung des Gewinnes von Frierss und den Kärntner Regionalmedien gespeichert, verarbeitet und genutzt werden dürfen. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nicht. Ein Widerruf der Zustimmungserklärung ist jederzeit möglich und bewirkt die Unzulässigkeit der weiteren Verwendung der Daten. Keine Barablöse möglich.
ANZEIGE

Zum fünften Mal:

Piranfest in Rückersdorf

Kärntner Feinschmecker-Klassiker am 8. und 9. Juli: Istrien-Fest beim Mochoritsch in Rückersdorf. Dieses kulinarische Genussfest für Augen, Gaumen und Herz findet zum fünften Mal statt. Vom Sommertrüffel bis zu Fonda-Branzino und Top-Weinen, die Gourmet-Elite aus Istrien und Piran trifft sich zwei Tage in Unterkärnten.

Die Familie Jernej hat daran geglaubt und hat in ihre Idee investiert: Piran trifft Rückersdorf. Heuer wird dieses Fest zum fünften Mal insgesamt stattfinden und noch größer und noch köstlicher werden als alle Feste zuvor. Hannes Jernej sieht den Erfolg einerseits „bei der großen Akzeptanz und Begeisterung unserer Gäste“ und andererseits bei der Leidenschaft „die unsere Ausstellerinnen und Aussteller bei jeder Veranstaltung zeigen“. Was das Fest ebenso attraktiv macht, erzählen Hannes und Josef Jernej: „Es sind so viele Freundschaften entstanden. Nicht nur von uns hin zu den Produzenten, sondern auch zu neuen Gästen.“ Aus diesen Kontakten ergab sich für das Wirtshaus Mochoritsch in Rückersdorf auch eine Erneuerung des Kochteams. Der Familie Jernej gelang es, die beiden Top-Köche Igor Stivic und Igar Delac (ehemals bei Kempinski) zu engagieren.

Alle kommen wieder

Zum fünften Fest kommen wieder alle Aussteller, darauf ist die Familie Jernej stolz. Hannes Jernej: „Unsere Aussteller kommen aus Slowenien und Kroatien.“ Natürlich ist die Meeresbiologin Irena Fonda mit ihren in der Adria vor den Salinen von Sečovlje gezüchteten „Branzini“ dabei. Sie werden auch in der Salzkruste zubereitet. Zum Fest hat sich für Sonntag wie jedes Jahr der Bürgermeister von Piran, Peter Bossman, angekündigt.

Muscheln

Austern, Tartuffi di Mare und Miesmuscheln bringt diesmal neu die international bekannte Fischzucht „Ocus moria“ nach Rückersdorf mit. Dazu passen die Salze der Salinen von Piran bestens. Auch sie können verkostet und gekauft werden.

Top Weine

Selbstverständlich sind wieder Top-Weine aus dem slowenischen Weingebiet Primorska und aus dem kroatischen Istrien dabei: Die Familie Kozlovič beispielsweise, die Malvasia-Spezialisten schlechthin. Das wird Weinfreunde ebenso freuen: Klen‘Art, Mahnic und Prelac sind ebenso wieder dabei.

Bio-Öle und Trüffel

Gregor Lisjak aus Koper hat

ANZEIGE

1

2

3

4

5

6

7

© Ferdinand Neumüller/Mochoritsch (7)

sich mit seinen biologischen Olivenölen international einen Namen gemacht. Hannes Jernej: „Lisjak ist von Anbeginn unserer Feste dabei." Ein weiterer kulinarischer Höhepunkt sind die Sommertrüffel aus dem Mirna-Tal, die Daniela und Marco Puh aus Buzet frisch nach Unterkärnten bringen werden. Wirt Josef Jernej: „Das gibt wunderbare Geschmackserlebnisse am Gaumen."

Straßenmarkt

Wiederum wird die Straße vor dem Mochoritsch gesperrt, um Platz für den Markt der Produzenten und für den „Schanigarten" zu erhalten. Hannes Jernej: „Wir wollen genug Tische für unsere Gäste anbieten können."

Mochoritsch mal Drei

Ausgehend vom Stammhaus in Rückersdorf ist das Wirtshauskonzept der Familie Jernej gleich dreifach: Die Griffen-Rast mit dem Grillerlebnis-Raum und einem Genussladen, in dem bäuerliche Lebensmittel aus dem Alpen-Adria-Raum und hauseigene Mochoritsch-Produkte gekauft werden können. Das „Mochoritsch-Eck" am Klopeinersee hat sich in den vergangen Jahren zum coolen Treffpunkt für Genießer entwickelt. Feine Schmankerln, tolle Weine, die auch offen ausgeschenkt werden, kommunikative Atmosphäre – all das macht das „Eck" zu einem köstlichen Gesamtkunstwerk. Im Stammhaus in Rückersdorf wird toll aufgekocht, auch aus der Peka und vom offenen Grill. Das lieben Gäste besonders. Josef Jernej: „Das gibt unserem Haus kärntnerische und mediterrane Atmosphäre."

-1- Wirt Hannes Jernej mit Irena Fonda und dem Winzer Klen'Art
-2- Meister des Malvasia, das Ehepaar Kozlovič aus Istrien
-3- Meeresfrüchte aus der Peka, dazu cremige Polenta – das ist die mediterrane Mochoritsch-Küche
-4- Klen'Art gehört zu den Top-Winzern Sloweniens
-5- Wirt Josef Jernej (links) mit seiner Mochoritsch-Küchenmannschaft
-6- Streetfood-Atmosphäre in Rückersdorf
-7- Zart gebratenes Lamm – eine echte Mochoritsch-Köstlichkeit

Infos zum Fest:

Piran trifft Rückersdorf
Samstag 8. und Sonntag 9. Juli
11.30 bis 22 Uhr
Tel.: 04237/22 12

ANZEIGE

1

Triests geheime Strände

MEIN SONNTAG zeigt zwei Strände entlang der Triestiner Küstenstraße, deren Ufer nur wenige Touristen kennen.

Thomas Klose

An der Strada Costiera parkt es sich relativ unbeschwert. Die einfache Regel: Platz ist Parkplatz. Stoßstange an Stoßstange reihen sich die Autos. Doch ausländische Kennzeichen sucht man meist vergebens. Es sind die Italiener, die seit Generationen die Strände am Fuße der Steilküste für sich entdeckt haben.

Canovella de Zoppoli

Bei Einheimischen einer der beliebtesten Strände in der Region. Der Küstenstraße von Sistiana entlang und rund vier Kilometer später auf Höhe des Schildes „Spiaggia Bar Canovella de Zoppoli/Marina Aurisina“ Auto abstellen. Der Fußweg (viele Treppen) führt vorbei an Weinreben und Obstbäumen. Gute Geher kalkulieren mit zehn Minuten. Unten angekommen findet man einen idyllischen Steinstrand samt kleinem Hafen und eine Strandbar. Bis Anfang September hat diese von 10 bis 22 Uhr geöffnet. Mahlzeiten, etwa „Spaghetti barcolana“ um zehn Euro, gibt es ebenso. Liegen und Schirme können vor Ort ausgeliehen werden. Zudem ist eine WC-Anlage und eine Dusche installiert. Wer sich ein paar Stufen hinunter und hinauf sparen will, kann auf der Küstenstraße wenige hundert Meter vorher bei der Abzweigung zum Retaurant Cardamomo abbiegen und sein Auto entlang der Zufahrtsstraße zur momentan geschlossenen Bed & Breakfast-Unterkunft „Canovella B&B“ abstellen (Parkplätze meist schon in den frühen Morgenstunden vergriffen). Der ebene Fußweg führt dann vorbei an einem roten Tor und mündet zirka auf halber Höhe in die vorher beschriebene Strecke.

Costa dei Barbari

„Strand der Barbaren“ – so wird

2

3

4

5

© KRM(5)

Weitere Bilder bzw. Videobeiträge zum Thema gibt es auf **www.facebook.com/MeinSonntag** und **www.mein-sonntag.at/reisen**

-1- Robust-idyllisch: die Costa dei Barbari
-2- Im Rücken Weinreben, davor das Meer: der Strand von Canovella de Zoppoli
-3- Eine Bademöglichkeit zwischen Felsen und alten Hafenanlagen
-4- „Spaghetti barcolana“ im Hafen von Canovella
-5- Lieber ein Eis bei Martina, als einen zu gefährlichen Abstieg wagen

der Abschnitt zwischen den beiden Nobel-Resorts Porto Piccolo und der Residence Europa genannt. Im Gegensatz zu Canovella de Zoppoli gibt es hier weder ausgebaute Wege noch Sanitäranlagen. Berühmt ist der Strand für seine verfallenen Hafenanlagen. Nicht erschrecken: Die Costa dei Barbari ist als FKK-Strand bekannt. Gegenüber mit Strandmode bedeckten Zeitgenossen zeigt man sich jedoch tolerant. Auch dieser Strand ist über zweierlei Möglichkeiten erreichbar. Ein Ausgangspunkt: Der Panorama-Parkplatz bei Sistiana, südlich des Porto Piccolo gelegen. Über halsbrecherische Wege samt einer Treppe, die ihre besten Zeiten eindeutig hinter sich hat, klettert man parallel zum Luxus-Hafen die Steilküste hinab. Die zweite – häufiger genutzte - Möglichkeit: Das Auto an der Küstenstraße in der Nähe des Streckenkilometers „VI 138“ abstellen. Ein paar Meter weiter, in Richtung Triest, findet sich ein gut versteckter Abstieg hinter dem Begrenzungsgeländer. Mehr als ein „Abstieg“ ist es dann auch nicht. Teilweise mit Seilen gesichert, ist festes Schuhwerk ratsam. Beide Wege zur Costa dei Barbari sind nur für klettererprobte Geher zu empfehlen.

Lieber ein Eis

Ein weiterer, vor allem bei Jugendlichen beliebter „Geheimstrand“, befindet sich wenige Kilometer nördlich, direkt unter dem Schloss Duino. Wir wagen den Abstieg. Bis ganz hinunter kommen wir nicht. Zu gefährlich! Unser Tipp: Lieber bei Martina im Ortskern von Duino (rechts neben dem Eingangstor zum Schloss, „Tuttidi Market“) ein hervorragendes Eis genießen, als in der Steilküste in „Bergnot“ zu geraten.

© Carson Liu/Fotolia

Venedig abseits der Touristenströme - das Ghetto mit netten Lokalen und ganz viel Charme

© KK

Im Oktober geht's wieder nach Livade, der Trüffel-Hochburg in Istrien

© Foto Video Coppo di Marco Coppo

Auch die Markthallen von Laibach wurden vom berühmten Architekten Jože Plečnik entworfen

Zu Trüffel, Plĕcnik und ins Ghetto

Das Ghetto in Venedig, der Architekt Plečnik in Laibach und die Trüffel aus Livade stehen im Herbst im Mittelpunkt der „Mein SONNTAG"-Leserreisen mit Peter Lexe und Ebner Reisen. **Ingrid Herrenhof**

© Gerhard Kamplitsch /DER PHOTOGRAPH

Das Herbstprogramm beginnt am 23. und 27. September mit zwei Fahrten nach Laibach. Vor 60 Jahren ist der Stararchitekt Jože Plečnik verstorben, der Musterschüler von Otto Wagner hat der Innenstadt seine Prägung gegeben. Wir besichtigen die wichtigsten Gebäude des Architekten sowie den Bauernmarkt und werden am Stadtrand in einem tollen Wirtshaus einkehren.

Trüffel im Mirnatal

Von 7. bis 8. Oktober stehen Trüffel und Austern im Mittelpunkt einer zweitägigen Leserreise. Am ersten Tag geht's über Laibach und Koper nach Livade, wo der berühmte Trüffelmarkt besucht wird. Anschließend wird das Trüffel-Mittagessen in einem Bauernwirtshaus eingenommen. Danach fahren wir nach Umag, wo wir in einem 4**** Hotel (mit Begrüßungsgetränk, Frühstücksbuffet, Abendbuffet, Innen- und Außenpoolbenutzung, Fitness) übernachten werden. Am zweiten Tag besuchen wir Poreč und Rovinj. Am Limski-Kanal genießen wir ein verspätetes Mittagessen auf Basis Muscheln und Fisch. Und auf der Heimfahrt kehren wir noch in einer Weinkellerei ein. Bei der Tagesreise am 21. Oktober stehen Livade, Besuch des Trüffelmarktes und Mittagessen in Zrenj am Programm.

Ghetto von Venedig

Nach Venedig haben wir gleich zwei Tagesfahrten geplant: am 11. und am 16. November. Elisabeth, unsere kundige Führerin in der Lagunenstadt, begleitet uns diesmal in das Ghetto und zeigt uns weitere Schönheiten des Sestiere Canareggio. Nach einem tollen Mittagessen in einer typischen Trattoria bleiben noch zwei Stunden Zeit für einen individuellen Stadtbummel.

Information und Buchung:

23. bzw. 27. September: Laibach und Jože Plečnik
Reisepreis pro Person **€ 119,-**
(mind. 38 Teilnehmer)

7. und 8. Oktober: Trüffel und Austern
(2 Tage) Reisepreis pro person **€ 245,-**,
EZZ € 10,- (mind. 25 Teilnehmer)

21.10. Trüffelreise nach Livade
Reisepreis pro Person **€ 141,-**
(mind. 19 Teilnehmer)

11. bzw. 16. November: Venedig – Ghetto
Reisepreis pro Person **€ 165,-**
(mind. 33 Teilnehmer)

Programmänderungen vorbehalten!

Buchung: Ausschließlich über den Veranstalter Ebner Reisen, Tel.: 04244/23910, office@ebner-reisen.at, www.ebner.ag.

Weitere Infos finden Sie auf **www.mein-sonntag.at/reisen**

Die Glocknerlamm-Köche freuen sich schon auf Ihren Besuch am Glocknerlamm-Fest in Heiligenblut

Das Glocknerlamm ist etwas Besonderes: Es wächst in der freien Natur auf, frisst nur Kräuter und Gräser auf den Almen

Glocknerlamm-Fest in Heiligenblut

Kommen Sie mit „Mein SONNTAG“ zu einer Genussreise ins Kärntner Mölltal. Am 9. und 10. September wird der Dorfplatz in Heiligenblut zum kulinarischen Mittelpunkt – serviert werden köstliche Spezialitäten vom heimischen Glocknerlamm.

Das Glocknerlamm-Fest findet bereits zum 15. Mal statt und auch heuer werden die Chefköche der Region die Besucher beim Schmankerlmarkt am Dorfplatz mit allerlei Köstlichkeiten vom Glocknerlamm verwöhnen. Dieses gilt als kulinarischer Leckerbissen, verleihen die frischen Kräuter, welche die Tiere auf bis zu 3.000 Metern Seehöhe im Nationalpark Hohe Tauern fressen, dem Fleisch doch ein ganz besonderes Aroma. Beim Zweitagesfest werden Sie viel Wissenswertes rund um die Verarbeitung und Veredelung dieses heimischen Nutztieres erfahren. Und natürlich kommen dabei auch Tanz, Musik und Unterhaltung nicht zu kurz!

Unterhaltsames Programm

Besuchen Sie das Glocknerlammfest in Heiligenblut ihm Rahen unserer Leserreise, die von Ebner Reisen veranstaltet wird. Dabei lernen Sie auch unseren Chefkoch Peter Lexe persönlich kennen, der ebenfalls am Schmankerlmarkt aufkochen wird. Entdecken Sie die Schönheiten der Nationalparkregion bei einer Busfahrt über die Großglockner Hochalpenstraße zur Franz-Josefs-Höhe, die am Fuße des Großglockners liegt, und einer Fahrt mit den Großglockner Bergbahnen auf das Schareck (2.600 m), von wo aus Sie einen herrlichen Panoramablick auf den höchsten Berg Österreichs genießen können. Und erfahren Sie mehr über die Geschichte, wie Heiligenblut zu seinem Namen kam, bei der Führung durch die Wallfahrtskirche mit Maria Pichler.

Leserreise: „Großglocknerlamm-Fest“ 9. bis 10. September 2017

Reisepreis ab Graz: € 169,- im DZ (EZZ € 10,-)
Reisepreis ab Kärnten: € 159,- im DZ (EZZ € 10,-)

Programmablauf:

Samstag, 9. September
06.30 Uhr: Abfahrt Graz, Busbahnhof am Bahnhof
07.30 Uhr: Abfahrt Wolfsberg, Autobahnabfahrt Süd
08.20 Uhr: Abfahrt Klagenfurt, Minimundus
08.50 Uhr: Abfahrt Villach, Willroiderparkplatz
Sonntag, 10. September
Rückfahrt zwischen 15 und 16 Uhr
Ankunft Graz: 20.30 Uhr

Folgende Leistungen sind Reisepreis inbegriffen: Fahrt im Luxusreisebus von Ebner Reisen; eine Übernachtung im 4-Sterne-Hotel inkl. Frühstück und Kurtaxe; Besuch des Glocknerlamm-Festes mit Essen nach freier Wahl und Musikveranstaltungen; Busfahrt zur Franz-Josefs-Höhe mit anschließender Jause mit Getränk am Dorfplatz; Fahrt mit den Großglockner Bergbahnen aufs Schareck; Führung Heiligenbluter Wallfahrtskirche durch Maria Pichler; Betreuung durch Peter Lexe während des Aufenthaltes in Heiligenblut.
Buchung: Ausschließlich über den Veranstalter Ebner Reisen, Tel.: 04244/23910, office@ebner-reisen.at, www.ebner.ag

grossglockner.at

ANZEIGE

Bei der „Swing2Dubai“-Golf-Trophy können Sie eine siebentägige Golfreise gewinnen!

© KK

Hatten im Vorjahr viel Spaß bei der Genuss Trophy: Olina-Küchenchef Andreas Majoran, Wolfgang Stani (Brilliant 8), Wörthersee-Touristiker Roland Sint und KRM-Prokurist Thomas Springer

© KRM

Mein SONNTAG LESERVORTEIL

Golfen und genießen in Tarvis

Bei der „Swing2Dubai“-Trophy kann man eine Golf-Reise nach Dubai gewinnen. Für „Mein SONNTAG“-Leser gibt’s Golf und Genuss zum Vorteilspreis. KÄRNTNER REGIONALMEDIEN laden zum Turnier für Feinschmecker.

Die „Swing2Dubai“-Golf-Trophy geht in ihre dritte Saison. Der Hauptpreis ist eine siebentätige Golfreise nach Dubai inklusive Flug, Unterkunft im Mövenpick Ibn Battuta Gate Hotel Dubai plus Greenfees am weltbekannten Golf Jumeirah Estates Earth Kurs für zwei Personen! Neben dem sportlichen Sieger entscheidet ein weiteres Los über den zweiten Gewinner. So haben auch schwächere Golfer die Möglichkeit, auf den Top-Preis! Beide Gewinner können je eine Begleitperson mitnehmen. Die nächsten Swing2Dubai-Turniere finden im am 8., 16. und 30. Juli statt. Anmeldung office@golfsenzaconfini.com. Zur Anwendung kommt dabei der Eclectic-Modus: Jeder Golfer kann sich an jedem Loch verbessern. Der beste Score pro Loch kommt in die Gesamtwertung. Top-Verpflegung durch den golfenden Chefkoch Ilija und sein Team ist garantiert. Und das alles für nur 65 Euro pro Turnier (Nenngeld, Greenfee, Halfwayverpflegung). Pro Einzelturnierteilnahme bekommt der Spieler jeweils ein Los. Sollte jemand drei Mal mitspielen, kommen seine drei Lose in die Verlosungsbox am Finaltag, dem 23. September. Mit ein wenig Glück geht’s dann per Losgewinn nach Dubai!

Golf und Kulinarik

Genießen Sie eine Golfrunde mit 9 bzw. 18 Loch und im Anschluss ein köstliches 4-Gang-Menü im Golfrestaurant zum Vorteilspreis von 68 bzw. 88 Euro. Im „Ristorante Ilija“ verwöhnt Starkoch Ilija Pejic die Gäste nach allen Regeln der Kochkunst - natürlich sind auch alle Nichtgolfer herzlich willkommen!

Genuss Trophy

Am 18. August ab 11 Uhr geht es wieder genussvoll zu: KÄRNTNER REGIONALMEDIEN und Golf Senza Confini Tarvisio laden zum Turnier für Feinschmecker. Während der 2. Genuss Trophy werden die Teilnehmer an den Genuss-Stationen von Transgourmet in Villach und dessen Partnern kulinarisch verwöhnt. Im „Ristorante Ilija“ findet als Höhepunkt des Tages die Siegerehrung statt, bei der sich die Teilnehmer auf ein 4-Gang-Fischmenü aus der kreativen Gourmetküche von Ilija freuen dürfen. Die Trophy wird in einem Zweier Scramble über 18 Löcher ausgetragen. Näheres zu Anmeldung und Teilnahmegebühren bei Anja Rogl, 0676/841160278 und anja.rogl@kregionalmedien.at.

Gutschein

Golf & Kulinarik zum Sonderpreis

9-Loch mit 4-Gang-Menü € 68,-
18-Loch mit 4-Gang-Menü € 88,-

Nur gegen Vorlage dieses Gutscheines und bei Reservierung unter:
office@golfsenzaconfini.com
bzw. +39 / 04282047
Code: REGIONALMEDIEN

Mein SONNTAG

GOLF SENZA CONFINI TARVISIO

ANZEIGE

© Ljubljana Festival (3)

-1- Große Oper am 23. und 24. August: Madama Butterfly mit der Chinesischen Staatsoper Peking

-2- Der talentierte Cellist Nie Jiapeng

-3- Hollywoodstar John Malkovich tritt am 20. Juli mit „I Solisti Aquilani“ auf

Kultursommer in Laibach

Das „Ljubljana Festival“ zählt zu den ältesten Kulturfestivals in Europa und feiert heuer sein 65-Jahr-Jubiläum mit einem hochkarätigen Programm aus Oper, Musical, Klassik und mehr.

Ingrid Herrenhof

Künstler aus aller Welt bereichern jedes Jahr das „Ljubljana Festival“ und auch heuer wird dem Publikum den ganzen Sommer lang wieder ein großartiges Programm geboten.

Von Wagner bis Presley

Eröffnet wurde es am 27. Juni mit „Carmina Burana“ der grandiosen szenischen Kantate von Carl Orff, inszeniert von der Theatergruppe La Fura dels Baus aus Barcelona. Weitere Highlights: der Musikabend mit der großartigen Sopranistin Elī na Garanī a, die Oper Madama Butterfly in einer Inszenierung der Chinesischen Staatsoper Peking sowie die Wagner-Opern „Siegfried“ und „Götterdämmerung“, aufgeführt vom Mariinski-Theater St. Petersburg. Auf dem Programm stehen auch Kálmáns Operette „Die Csárdásfürstin“ und die Kammeroper „Svatba“ der serbischen Komponistin Ana Sokoloviī . Auch berühmte Solisten und Orchester, wie die St. Petersburger Philharmoniker, das Kammerstreichorchester der Slowenischen Philharmonie oder der geben ein Gastspiel. Ein besonderer Abend verspricht jener mit Hollywood-Star John Malkovich zu werden, der gemeinsam mit dem Ensemble I Solisti Aquiliani auf die Bühne kommt. Musicalfreunde werden von den Konzertabenden mit „Highlights aus West End und Broadway Musicals“ begeistert sein. Und auch die „Sommernacht“ unter freiem Himmel mit dem Symphonie Orchester und der Bigband von RTV Slovenia, die dem Musiker Jože Privšek gewidmet ist, gehört zu den Höhepunkten des Festivals. Konzerte berühmter Akkordeonvirtuosen, eine Hommage an Elvis Presley, Veranstaltungen am Fluss Ljubljanica, kreative Workshops und die Internationale Malerkolonie runden das Programm ab.

Information:

Das komplette Programm finden Sie auf **www.ljubljanafestival.si**, Tickets sind über Ö-Ticket erhältlich.

Gerda Sandriesser, Kirchtagsobfrau kochte Kirchtagssuppe unter den kritischen Augen unseres Kulinarikprofessors Peter Lexe

Der Kirchtag wird ein Schmankerl-Genuss

Vom 30. Juli bis 6. August feiert Villach seinen Kirchtag. Im Mittelpunkt Brauchtum, Tanz, Musik und natürlich Kulinarik. Die neue Obfrau, Gerda Sandriesser, freut sich besonders auf die Kirchtagssuppen und natürlich auch auf Österreichs größten Kirchtags-Schanigarten, den Hauptplatz.

Sie freut sich „wie ein kleines Kind Jahr für Jahr auf den Villacher Kirchtag", heuer wird er für sie noch intensiver, denn Gerda Sandriesser, Vizebürgermeisterin der Draustadt, ist seit einigen Monaten Obfrau des Kirchtages. „Und da gehört die Suppe dazu", freut sich die quirrlige Politikerin.

Suppen-Wettbewerb

Am Dienstag in der Kirchtagswoche ist „Suppentag". Wiederum werden die sechs besten Suppen im Finale antreten. Gesetzt sind die ex-aequo Sieger des Vorjahres: Lagana und Trastevere. Um die weiteren vier Plätze wird noch gerittert. Die Suppenwirte schenken am Rathausplatz ab 11.30 Uhr ihre Suppen aus. Das große Finale findet um 20 Uhr statt. Arnulf Prasch und Peter Lexe werden moderieren, die „Fegerländer" spielen auf und eine Promijury unter der Leitung von Bürgermeister Günther Albel wird die Bewertungen vornehmen.

Gastgarten

Hauptplatz, Oberer und Unterer Kirchenplatz sind wieder die kulinarischen Gastgärten des Kirchtags.

Genussfestival

Ein wahres Genussfestival am Villacher Hauptplatz, die traditionelle

ANZEIGE

Suppenverkostung am Dienstag und Taupes Genuss-Wiesen an der Draulände.

Taupe in Villach
Nach vielen erfolgreichen Jahren auf der St. Veiter Wiesen, weitet Harald Taupe sein Wiesen Konzept heuer erstmals auf den Villacher Kirchtag aus. Schauplatz wird die sogenannte „Burg“ an der Villacher Draulände sein. Neben einer Weinbar wird es hochwertige Kulinarik geben. Drei Köche mit Haubenerfahrung wurden engagiert.

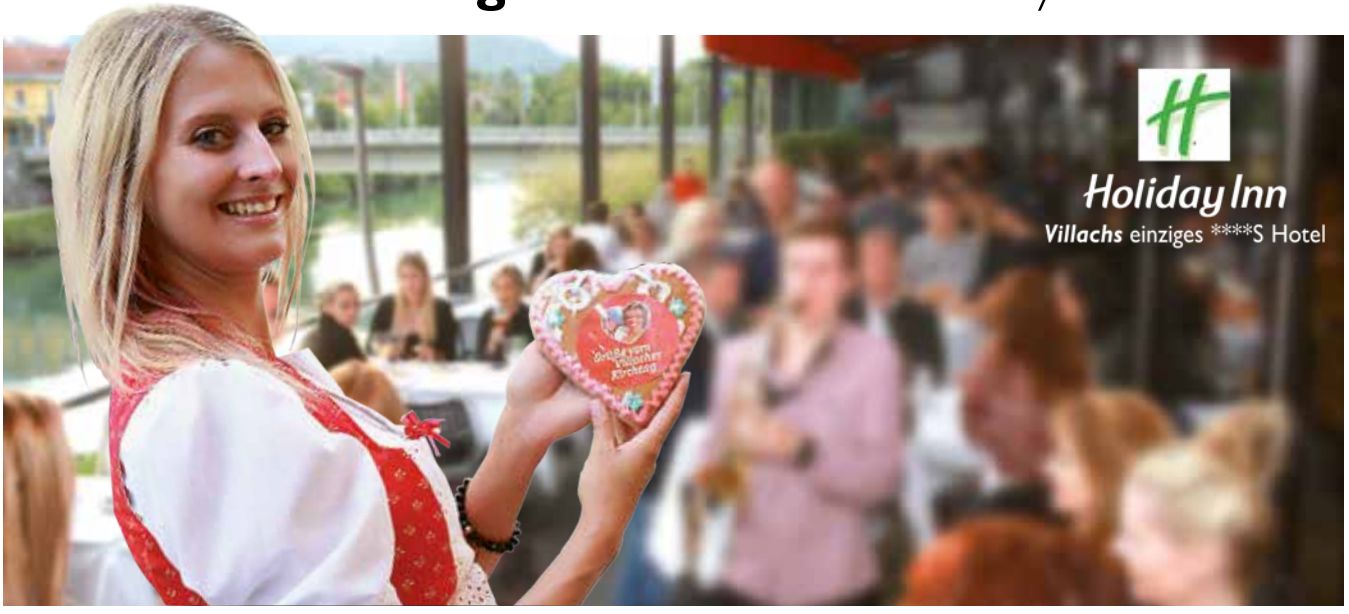
Kulinarik am Hauptplatz
Jeder Hauptplatz-Wirt serviert schwerpunktmäßig eine Spezialität. Die Bar Italia kredenzt unter dem Namen „Speck- und Kaswirt“ Gailtaler Speckspezialitäten. Die See & Ålmwirtschaft (Sol Beach Club & Stamperl Brauerei Katschberg) bietet saftige Kärntner Laxn. Der Brâtn- >>>

© KRM (2)

Der Villacher Hauptplatz lädt zum Kulinarik-Festival

ANZEIGE

Villacher Kirchtags-Start auf der Holiday Inn Terrasse



Die traumhafte **Holiday Inn Terrasse** ist von **Mittwoch, 2.** bis **Samstag, 5. August 2017**, **ab 11.00 Uhr,** kulinarisch-musikalischer Treffpunkt für alle Gäste, die einen Einstieg der besonderen Art in den diesjährigen Villacher Kirchtag genießen wollen.
Geboten werden neben der beliebten und vielfach ausgezeichneten Holiday Inn-Kirchtagssuppe köstliche traditionelle Speisen und täglich ab 17.00 Uhr Live Musik!

LAGANA
RESTAURANT • BAR

Schupfen die Genusswiesen in der Villacher „Burg“: Dietmar Hoi, Melanie Novak und Harald Taupe (v.l.)

Aufwendig: die Kirchtagssuppe verlangt viele regionale Zutaten

>>> Wirt (Stadtrestaurant zur Post) wartet mit saftigen Bratenschmankerln auf. Beim Backhendl-Wirt (Chickis) werden steirische Backhendel und Co. serviert. Feine Spezialitäten wie Ripperln und Bratwürste gibt es beim Stelzen-Wirt (Wirtshaus Josef). G‘schmackige Spieße aus Garnelen gibt es beim Steckerl-Wirt (Kaufmann & Kaufmann). Der Tschebull firmiert am Kirchtag als Wein-Wirt und serviert neben Weinen aus der Alpen-Adria-Region etwa Entenleberparfait mit Rieslingmarillen. Der Traditions-Wirt (Gasthof Hofwirt) wird mit Wienerschnitzel, Gulasch und Semmelknödel überzeugen. Beim Fisch-Wirt (Nordsee) warten erlesene Fischgerichte. Schumis Hirschkogl Hütt‘n (Schumis Cafethek & Bar) serviert Schinkenfleckerl‘n, Gröst‘l, Hüttentoast und Speckbrot. Beim Restaurant Goldenes Lamm gibt’s einen typischen Kirchtagsbraten und Kirchtags-Cordon-Bleu.

© KRM (3)

Viel Handarbeit und Geduld sind beim Suppenkoch notwendig, das weiß die Vizebürgermeisterin

Die Kirchtagssuppe der Obfrau:

Zutaten für 10 Liter Suppe:
1 kg Rindfleisch (Schultermeisl) • 20 dag Kalb-, 20 dag Schweinefleisch • 1/2 Hendl • 20 dag Lamm- oder Fleisch vom Jungschaf • Wurzelgemüse
Gewürze: 1 Zimtrinde • 2 Gewürznelken • Pfeffer-, Pimentkörner • Wacholderbeeren • Ingwer • Safran • Salz
Kräuter: Zitronenmelisse • Basilikum • Kerbel • Gundelrebe • Bohnenkraut – für einen Kräutersud • Grüne Petersilie • Liebstöckl (sehr wenig) • Majoran • Thymian • Oregano • Rosmarin
Rahmmischung: 2 Liter Süßrahm • 1 Liter saurer Rahm • 4 Eidotter • Saft einer halben Zitrone • 1 Becher Joghurt (alle Milchprodukte von Kärntnermilch) • 1/4 Liter herben Weißwein.

Prozedur: Drei Tage vorher Rahm mit Joghurt und dem Zitronensaft in einem großen Topf zustellen und mit einem Tuch zudecken. Jeden Tag einmal gut durchrühren.
Die Suppe kochen: erst das Fleisch, Schaum abschöpfen, dann das Wurzelwerk und die Gewürze außer Safran dazugeben. Alle Kräuter außer die für den Sud beimengen. Langsam köcheln lassen. Fleisch herausnehmen, Suppe fein sieben. In einem kleinen Topf mit Suppe den Kräutersud köcheln. Safran mit Weißwein aufkochen und ziehen lassen. Alles in die Suppe geben, noch einmal durchsieben.
Rahmmischung auf den Herd stellen und langsam die klare Suppe einarbeiten.
Gut durchrühren, abschmecken und eventuell mit Maizena binden. Fleisch klein schneiden und als Beilage in die Suppe geben.

ANZEIGE

GROSS UND KLEIN AM KIRCHTAG.

Villacher
EIN BIER WIE WIR

Das Gold aus den Narben der Blüten

© Valentina R./Fotolia.com

Safran ist ein edles Gewürz. Sündhaft teuer, aber aus einer Kirchtagssuppe nicht wegzudenken. Wir haben in Friaul eine Bäuerin gefunden, die Bio-Safran erzeugt. Um diese Fäden reißen sich die Top-Köche Italiens. Lediglich auf Sizilien wird ebenfalls Bio-Safran produziert.

Peter Lexe

Handarbeit, die im Herbst an den Krokusen (Crocus sativus) vollzogen wird. Jede Krokusblüte enthält einen sich in drei Narben verzweigenden Griffel. Dieser ist süß und aromatisch. Wird er getrocknet entsteht daraus das Edelgewürz „Safran". So weit so schön. Doch um einen Kilo „Safran" zu erhalten, benötigt ein Gewürzproduzent 150.000 bis 200.000 Blüten. Und dazu muss eine Anbaufläche von 10.000 Quadratmetern zur Verfügung stehen. Eine gute Pflückerin schafft am Tag 60 bis 80 Gramm. Nicht mehr. Wen wundert es, wenn Safran bis zu 40 Euro und mehr pro Gramm kostet.

Crocin gibt Farbe

In Österreich ist Safran seit einigen Jahren wieder „heimisch" und zwar die Sorte Crocus Austriacus. Im Jauntal wird er von einigen Bäuerinnen immer schon angepflanzt, aber bekannter sind die Safran-Fäden aus der Wachau und dem Burgenland. Weltweit werden etwa 200 Tonnen Safran produziert. 80 Prozent davon stammt aus dem Iran.

Gut Zarnic

Daniela Falaschi ist Bäuerin des Gutes „Zarnic" im Herzen des Naturparks Stella in der Tiefebene Friauls. Durch Zufall ist sie auf Safran gestoßen. Bei einem Waldspaziergang fand sie Crocus sativus. „Das müsste doch auch bei uns auf unseren leicht feuchten Wiesen wachsen", dachte sich die junge Frau, die aus dem Handelsgewerbe stammt und begann Crocus anzupflanzen. So entstand auf ihrem Hof in Flambruzzo bei Rivigano das „Projekt Safran". Biologischer Safran. Das war 2011, heute ist der Zafferano del Zarnic bei den Top-Köchen Italiens begehrt. 250 Blüten benötigt Daniela für einen Gramm Safran. Die Blüten werden auf den Wiesen gebrockt und dann daheim die Griffel herausgenommen und getrocknet. Reine Handarbeit, die auch Geduld und Feinmechanik in den Händen verlangt. Den Safran verschließt sie in einem schmucken Glas. Doch Safran ist nicht alles, was die junge Bäuerin produziert: Ihre Marmeladen aus Waldfrüchten (in erster Linie Brombeeren – alles biologisch) sind köstlich, ebenso wie ihre Traubengelees und Säfte. www.zarnic.it

© Zarnic

Daniela, Bäuerin des Gutes Zarnic, liebt und verarbeitet die Früchte der Wälder

Tipp:

Safran vor Licht und Feuchtigkeit schützen. Daher in einem dunklen Glasbehälter aufbewahren. Das Gewürz bleicht rasch aus und die ätherischen Öle können sich rasch verflüchtigen.
Längeres Kochen mag Safran überhaupt nicht. Daher erst gegen Ende der Garzeit einsetzen. Besser vorher im Mörser zerstampfen.

Vegetarische Alternative:
Die gölbe Fischsupp'n

Der Gegendtaler Marco Krainer suchte nach einer Alternative für die „Gölbe Supp'n", die auch Vegetarier genießen dürfen. Also entwickelte er ein Rezept mit Kärntner Laxn, Safran und viel süßem Rahm. Aber Achtung: Nix für Veganer.

Peter Lexe

© Gerhard Kampitsch/Genussland Kärnten (2)

Die Fischsuppe ist eine Köstlichkeit mit viel Safran und Rahm – eine vegetarische „Gölbe Supp'n"

Von seinem Schlafzimmer kann er das Futterschnappen der Forellen im nahen Fischteich hören. Mit der „Gölbn Supp'n" zum Kirchtag ist er aufgewachsen und seit er für das Genussland Kärnten als Genuss-Wirte-Berater tätig ist, versucht der Showkoch aus Feld am See immer wieder das Außergewöhnliche mit dem Heimischen zu verbinden. „Für einen Messeauftritt habe ich nach einer besonderen Speise mit traditionellem Hintergrund gesucht. Safran und Fisch, in unserem Fall Kärntner Låxn, haben sich ergeben. Und daraus wurde dann so eine Art alternative Kirchtagssuppe," erzählt uns Marco, der ja schon mehrmals als Juror für die beste Villacher Kirchtagssuppe tätig war.

Die Suppe kam sofort an und in der Gartenrast der Familie Bacher gehört sie in der Zwischenzeit zum Stammrepertoire der Küche. Ulli Bacher: „Die Gäste lieben diese Suppe."

Marco Krainer entwickelte die Fisch-Kirchtagssuppe, mit Kärntner Låxn statt mehreren Sorten Fleisch

Die gölbe Fischsupp'n

Zutaten: *Für die Fischsuppe:* 2 Liter Wasser • Karkassen ohne Filets von ca. 4 Kärntner Låxn (Seeforelle) • 2 Karotten • 1 kleine Stange Lauch, grob geschnitten • 1 Zwiebel halbiert • 1/2 Stangensellerie, grob geschnitten • 1/2 Stück Fenchel, grob gewürfelt • 2 große Paradeiser, halbiert • 1 EL Pfefferkörner schwarz • 3 EL Salz • 1/2 Muskatnuss • 1 Zimtstange • 5 Nelken • 1 Bund frische Zitronenmelisse
Zum Verfeinern der Suppe: 1 Bund frische Zitronenmelisse • 1/2 TL Safranfäden • 250 ml Apfelwein, wahlweise Most (auch Weißwein ist möglich) • 150 ml Schlagrahm von Kärntnermilch • 150 ml Sauerrahm von Kärntnermilch, glattgerührt • etwas Speisestärke kalt angerührt, zum Binden

Zubereitung: In einem großen Kochtopf das Wasser gemeinsam mit den Fischkarkassen, dem Gemüse und den Gewürzen zum Kochen bringen. Dann bei mittlerer Hitze leicht wallend mind. ca. 30 – 45 Minuten köcheln lassen. Auch hier gilt, je länger Sie die Suppe langsam köcheln lassen, desto reichhaltiger und besser wird der Geschmack. Zum Schluss die Suppe abseihen – das gelingt am besten mit einem feinen Haarsieb oder mit einem Tuch.

Von der Suppe wird genau 1 Liter benötigt – der Rest kann als Fischfond aufbewahrt oder eingefroren werden.

Die klare Fischsuppe nun gemeinsam mit der Zitronenmelisse und mit dem Apfelwein nochmals aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann beiseite stellen und die Zitronenmelisse entfernen oder abseihen. Den Schlagrahm sowie den Sauerrahm mit einem Schneebesen einrühren. Zum Schluss noch je nach Bedarf mit kalt angerührter Speisestärke binden und mit Salz abschmecken.

Die angerichtete Suppe mit einer Schlaghaube und mit Jauntaler Hadn(Buchweizen)-Chips (erhältlich beim Verein Jauntaler Hadn) sowie mit frischer Zitronenmelisse garnieren.

© Lukas Kirchgasser (3)

Villachs Kulinarik ist Kult und beweist dies ganz besonders während der sensationellen Sommerfestes, der „Langen Tafel“ über der Drau

Die „Lange Tafel“ über der Drau

Das KÜCHEN*KULT* Sommerfest geht in die zweite Auflage: Am 22. Juli wird Villachs Altstadt zur Kulisse, die Draubrücke zur Bühne und kulinarische Meisterwerke zu Hauptdarstellern.

Bei KÜCHENKULT präsentieren die kreativsten Köche und Produzenten der Region ihre unterschiedlichsten kulinarischen Ideen auf Genussbühnen quer durch die Region

Man genießt die einzigartige Stimmung und lässt Sie sich von den besten Köchen der Region Villach kulinarisch verwöhnen

Information

Alle Informationen zur Veranstaltung und den Live-Ticker von der Veranstaltung unter **www.kuechenkult.at**

Seit 2015 vereint der **KÜCHEN***KULT* Spitzenköche und deren Produzenten aus der Region Villach miteinander und zelebriert in regelmäßigen Abständen die vielfältige Kulinarik, die der Alpen-Adria-Raum bietet. Einer der absoluten Höhepunkte unter den **KÜCHEN***KULT* Veranstaltungen findet heuer zum zweiten Mal statt. Die Lange Tafel über der Drau bringt am 22. Juli wieder die kreativsten Köche der Region mitten in die Villacher Altstadt.

Menü der Extraklasse

Der Genusskünstler Hermann Andritsch, Chefkoch im Gourmetrestaurant Lagana (Holiday Inn, Villach) lädt erneut seine **KÜCHEN***KULT* Kollegen zum gemeinsamen Kochen ein. Mit ihnen gemeinsam wird ein Menü der Extraklasse kreiert, jedes einzelne Gericht trägt die Handschrift eines anderen Koches. Die Gänge werden im Vorfeld zusammen gekocht, daran getüftelt und perfektioniert. Für die „Lange Tafel“ auf der Draubrücke übernimmt das Kochen dann die gesamte Crew des Lagana, nach den genauen Vorgaben der Gastköche. Zum großen Finale an der Drau, der „Parade der Köche“, werden dann alle Köche des Abends anwesend sein, um gemeinsam mit den Gästen der Langen Tafel einen weiteren gelungen **KÜCHEN***KULT* Abend zu feiern.

Enorme Nachfrage

Dieser sensationelle Event sorgte schon im Vorjahr für Aufsehen, weshalb die Plätze an der heurigen Tafel rasch ausverkauft waren. Auch weil erstmals Packages in Verbindung mit Hotelnächtigungen verkauft wurden, was sehr gut angenommen wurde. Aufgrund der großen Nachfrage soll die Tafel daher im nächsten Jahr auch länger werden.

ANZEIGE

KÜCHENKULT
im Genussraum Villach

Villachs Genusskünstler im Fokus

Der **KÜCHEN***KULT* bietet bis zu drei Mal jährlich eine Bühne für die Spitzenköche der Region Villach und deren Produzenten. Bei den **KÜCHEN***KULT* Genussfestivals bringt man gemeinsam die kulinarische Vielfalt unserer Heimat auf die Teller. Wir stellen Ihnen hier jeweils zwei Genusskünstler und Meisterwerke, sowie die Produzenten dahinter vor.

Bernhard Trügler – Alte Point in Arriach

Hier setzt man schon lange auf authentische regionale Küche. Spezialitäten aus der Umgebung und dem Alpen-Adria-Raum werden verfeinert um wahres Slow Food zu zelebrieren. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia achtet Bernhard Trügler auf die hohe Qualität der Produkte, um den eigenen und den Ansprüchen ihrer Gäste gerecht zu werden.

Trüglers Meisterteller: Beim Frühlingsfestival war Kärntner Wasser bzw. dessen Bewohner Hauptdarsteller in der Alten Point. Trügler holte sich den feinen Fisch aus der Fischzucht Brugger in Dellach am Millstätter See. Als köstlichen Zwischengang kredenzte er eine „Variation von Saibling und Reinanke".

Arriach 4, 9543 Arriach, Ganzjährig Di., Mi., Fr.-So. geöffnet, Küchenzeiten: 11.30-14 Uhr und 18-21 Uhr, Reservierungen unter +43(0)4247/8523, office@altepoint.at.

Fischzucht Brugger – Dellach am Millstätter See

Reinanken, Saiblinge und Hechte werden in Dellach am Millstätter See erbrütet. Fischmeisterin Ingrid Brugger-Fercher achtet bei Zucht und Zukauf besonders auf die Qualität der Fische und überzeugt damit. **www.renke.at/Fischzucht-Millstaetter-See.html**

Brigitte Kaufmann – Kaufmann&Kaufmann in Villach

Inmitten der Villacher Innenstadt findet man ein kulinarisches Kleinod, in dem Hausherrin Brigitte Kaufmann mit Klarheit, erlesenen Zutaten und Bodenständigkeit überzeugt. Das Hauptaugenmerk wird auf österreichische Küche mit Kärntner und mediterranen Spezialitäten gelegt, ihre Produkte bezieht die Autodidaktin von ausgewählten Lieferanten aus der Alpen-Adria-Region.

Kaufmanns Meisterteller: Für das Frühlingsfestival 2017 bediente sich Kaufmann am Villacher Biobauernmarkt bei der Familie Skofitsch aus Mittertrixen und zauberte „Gebratener Milchlammrücken mit Kräuterkruste, glacierten Karotten und Polentastrudel" auf die Teller.

Dietrichsteingasse 5, 9500 Villach, Ganzjährig Di.-Sa. 11.30 -14 Uhr und ab 18 Uhr, Reservierungen unter +43(0)4242/25871 oder kaufmann@kauf-mann.at.

Winklerner Biohof/Familie Skofitsch – Mittertrixen

Spezialitäten von Schaf und Ziege werden jeden Freitag am Biobauernmarkt in Villach sowie in diversen Naturkost- und Delikatessenläden in Kärnten, Steiermark und Wien angeboten. Kitz- und Lammfleisch auf Vorbestellung! **www.biohof-skofitsch.at**

© Lukas Kirchgasser (alle)

ANZEIGE

www.kuechenkult.at

Rot wie Blut, weiß wie Schnee, schwarz wie Ebenholz

© KRM / A_Lein

Die Himbeerzeit ist angebrochen und wir von Mein SONNTAG haben uns ein tolles Rezept für Sie, liebe Leserinnen und liebe Leser, überlegt. Der Schneewittchenkuchen ist nicht nur farblich besonders schön anzusehen, er passt mit seiner fruchtigen Frische sehr gut in die Sommerzeit. Die Kombination Mohn, Himbeere und Topfen zaubert einen tollen Kuchen auf den sommerlichen Kaffeetisch.

Nicole Fischer

Der Schneewittchenkuchen

Für den Boden:
100 g Teebutter von Kärntnermilch • 30 g Staubzucker • 1 Pkg. Vanillezucker • 1 TL Zimt • 4 Eier • 90 g Kristallzucker • 150 g Mohn • 70 g Haselnüsse

Für die Creme:
500 g Kärntnermilch Magertopfen • 100 g Staubzucker • Saft einer halben Zitrone • 1 Pkg. Vanillezucker • 250 ml Kärntnermilch Schlagobers • 5 Blatt Gelatine

Für den Fruchtspiegel:
300 g Himbeeren • 50 g Staubzucker • 3 Blatt Gelatine

© vanjus/fotolia.com

Zubereitung: Für den Boden Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Zimt schaumig rühren, die Dotter nach und nach zugeben und weiterrühren bis die Masse sehr schaumig ist. Mohn und Nüsse miteinander vermischen. Die Eiklar mit Kristallzucker zu einem festen Schnee schlagen. Den Eischnee abwechselnd mit dem Mohn-Nuss-Gemisch vorsichtig unter die Dottermasse ziehen und anschließend in eine runde Springform füllen. Ca. 40 Minuten bei 175 ° C backen.

Für die Creme: Die Zutaten außer Schlagobers und Gelatine gut verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in ein wenig heißem Wasser auflösen, anschließend unter die Topfenmasse rühren. Das geschlagene Schlagobers unterheben und die Creme auf dem ausgekühlten Tortenboden verstreichen.

Für den Fruchtspiegel: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren mit Staubzucker fein pürieren. Wer keine Kerne drinnen möchte, kann sie anschließend durch ein feines Sieb streichen – ist aber nicht notwendig. Die Masse etwas erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Torte mit dem Fruchtgelee überziehen und kalt stellen.

© annapustynnikova - Fotolia.com

Unser Tipp wenn's mal schnell gehen soll:

der Schneewittchen-Kuchen im Glas – ohne Backen

Zutaten:
150 g Oreo-Kekse • 100 g Kärntnermilch Teebutter geschmolzen • 500 g Kärntnermilch Magertopfen • 1 Becher Kärntnermilch Jogurt • 50 g Staubzucker • 1 Pkg • Vanillezucker • 1 TL Zitronensaft • 250 g Himbeeren • 1 Pkg Vanillezucker • 3 EL Zucker

Zubereitung:
Kekse fein zerbröseln (Küchenmaschine) und mit Butter vermischen. Topfen mit Jogurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft cremig rühren. Himbeeren mit Vanillezucker und Zucker vermischen. Alles in ein Glas schichten und mindestens zwei Stunden kühl stellen. Kann man auch mit Schokoraspeln verzieren.

ANZEIGE

Der Katschberg ruft!

Der Sommer nimmt Fahrt auf: Tropentage und schwüle Nächte rauben den Schlaf. Wer der Hitze entfliehen möchte, dem bietet das Falkensteiner Resort Katschberg Erfrischung im Doppelpack!

„36 Grad, kein Ventilator – das Leben kommt dir gar nicht hart vor!" Bei so viel Erfrischung kein Wunder!

© Falkensteiner (2)

Wandern und die Natur genießen am Katschberg

Die beiden Vorzeigeadressen – der Club Funimation Katschberg und das 4-Sterne-Hotel Cristallo – vereinen die unschlagbare Kombination aus Aktivprogramm in angenehmer Bergluft und Entspannung in kühlenden Poolanlagen.

Viele Attraktionen

Angesiedelt sind die Falkensteiner Häuser in der Top-Familienregion der südlichen Alpen direkt an der Grenze Kärnten-Salzburg. Neben 200 km vernetzten Wanderwegen für Groß und Klein findet man am Berg der Superlative Österreichs höchstgelegenes Alpines Pferdezentrum, höchstgelegene Brauerei sowie Standesamt, den größten Waldseilgarten des Landes, Familie Katschling im Natur & Erlebnispark Katschhausen und viele weitere Attraktionen für die ganze Familie. Nach ereignisreichen Stunden in unberührter Natur kann in den beiden Falkensteiner-Hotels auf je 2000 qm Acquapura SPA mit beheizten Außenpools, Ruheräumen, großzügigen Saunalandschaften relaxt und bei verwöhnenden Massage- und Kosmetikbehandlungen neue Kraft getankt werden. Besonders Highlight im Sommer und Herbst: Falky's Aktivwochen!.

Falkensteiner Resort Katschberg
(Hotel Cristallo Betriebs GmbH u. RCB Hotelbeteiligungs GmbH)
Katschberghöhe 6 bzw. 20
9863 Rennweg am Katschberg
Tel.: 04734/319-801 oder -802
reservations.katschberg@falkensteiner.com
katschberg.falkensteiner.com

Schon gesehen?

Starkoch Rudi Obauer philosophiert und erkennt: Ich koche, also bin ich! Anita Arneitz gibt Tipps für ein leichteres Leben. Klagenfurt kann man jetzt auch ganz anders erleben. Zum Tag der Freundschaft gibt Jägermeister ein limitiertes Sammlerstück heraus.

Ingrid Herrenhof

Tipps und Tricks

© 2017 frechverlag GmbH

Zur Urlaubszeit möchten wir auch das Buch „Trick 17" – Urlaub und Reise der Kärntner Autorin Anita Arneitz vorstellen. Darin gibt sie 222 geniale Tipps, die das Leben leichter machen: Mehr Platz im Koffer, knitterfreie Kleidung bei der Ankunft, ein selbstgebauter Trolley, Griller aus der Dose oder das beste Mittel gegen Reisekrankheit sind nur einige davon. Erschienen im frechverlag 2017, ISBN 978-7724-7745-4.

Jägermeister ganz persönlich

© Jägermeister

Als nette Geschenksidee für alle Liebhaber von „Jägermeister" gibt es jetzt zum Sommerstart die 0,7-Liter-Flasche im neuen Outfit. Als Limited Edition stehen drei individualisierbare Flaschen in den Regalen: „Auf beste Freunde", „Auf das stärkste Team" und „Auf den harten Kern" stehen zur Auswahl. In weiß-goldenem Design und mit einem Feld für die besondere Botschaft. Ab sofort im Handel erhältlich.

Mein SONNTAG GEWINNSPIEL

Ich koche, also bin ich!

© Spitz

In seinem Buch macht sich Rudi Obauer, der mit Bruder Karl das Restaurant Obauer in Werfen führt, Gedanken über Freiheit, das Manipuliertwerden durch Industrie und Werbung, Verführung beim Einkaufen, Stress und den Luxus des eigenen Weges. Ein Plädoyer für das Einfache, und das zeigt er exemplarisch an fünf Rezepten: Fischfilet mit Meerrettich, Rosa geschmorte Milchlammkeule, Feigenmarmelade, Krautsalat mit Hollersirup und Räucherforelle, Geröstetes Schwarzbrot mit Pilzaufstrich. Erschienen im ECOWIN-Verlag, ISBN-13 9783711001160.
Wir verlosen 3 x 1 das Buch „Ich koche, also bin ich!". Schicken Sie eine Postkarte, E-Mail oder SMS mit dem Kennwort „Obauer" an: KÄRNTNER REGIONALMEDIEN, Mein SONNTAG, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt bzw. office@mein-sonntag.at oder 0676/8501122 (keine Mehrwertnummer). Oder spielen Sie direkt auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel mit. Einsendeschluss: 28. Juli 2017. Bitte vollständige Kontaktdaten angeben. Gewinner werden schriftlich verständigt, Rechtsweg ausgeschlossen, keine Barablöse.

Klagenfurt entdecken

© Arnold_Poeschl

Das neue Gästeprogramm von Klagenfurt ist bunt und abwechslungsreich. Die „Themenführungen zwischen Altstadt und See" beinhalten Führungen mit kulinarischem Schwerpunkt, ebenso wie eine Kostümführung aus dem Barock, in der „Kammerzofe" Elsa (am Bild) Geschichten und Tratsch erzählt. Auch Fahrten im Nostalgiebus stehen wieder am Programm. Mehr auf www.visitklagenfurt.at.

Hobbyköche aufgepasst!

Mein SONNTAG PRÄSENTIERT

Im Rahmen der Klagenfurter Herbstmesse (13.–17. September) findet heuer erstmals eine Hobbykoch-Challenge für Paare unter dem Motto „Mein perfektes Essen" statt. Jetzt bewerben! Ingrid Herrenhof

Gesucht werden vier Pärchen, die am Sonntag, dem 17. September, auf der Genussmesse in Halle 4 bei einem Koch-Wettbewerb unter Hobbyköchen mitmachen möchten. Dabei treten vier Pärchen gegeneinander an, um ihr perfektes Essen zu kreieren.

Kochfreudigen Pärchen können bei der Hobbykoch-Challenge auf der Herbstmesse mit ihren Kochkünsten gewinnen

Sechzig Minuten, zwei Gerichte

In nur 60 Minuten gilt es, zwei Gerichte zuzubereiten: entweder eine Vor- und Hauptspeise oder eine Hauptspeise und ein Dessert. Dabei müssen aus einem Genussland-Kärnten-Warenkorb mindestens zwei Produkte verwendet werden. Sobald die Zeit abgelaufen ist, wird das Essen auf einen gedeckten Tisch serviert von den anderen drei Pärchen sowie einem Profikoch verkostet, die dann Punkte von eins bis zehn vergeben.

Toller Hauptpreis

Wer am Ende die meisten Punkte bekommen hat, darf sich über den Hauptpreis freuen: ein Candle-Light-Dinner mitsamt Übernachtung im Schloss Lerchenhof in Hermagor.

Jetzt bewerben!

Mitmachen können alle Pärchen, die gerne kochen und Ihr Können bei der Hobbykoch-Challenge unter Beweis stellen möchten. Schicken Sie bis 28. August 2017 Ihre Bewerbung mit einem gemeinsamen Foto und Kurzbeschreibung per E-Mail an Christian Wallner von den Kärntner Messen: wallner@kaerntnermessen.at.

WEISSENSEERHOF
FERIENWOHNUNGEN
FERIENHÄUSER

IDYLLISCHE FERIENWOHNUNGEN & HÄUSER
AM WUNDERSCHÖN GLITZERNDEN WEISSENSEE

In **unseren ganz neu renovierten Ferienwohnungen in Oberdorf** möchten wir Ihnen das schenken, was auch uns hier am Weissensee glücklich macht. Kommen Sie nach einem wunderbaren Tag am See oder in den Bergen einfach nach Hause. Fühlen Sie sich in Ihrem Appartement mit Balkon oder Gartenzugang und einer Kochnische, wie daheim oder nutzen Sie den **exklusiven Seezugang.**

Das Highlight: Die idyllischen Ferienhäuser **„Villa Weissensee"** mitten im grünen Paradies & **„Haus am Wasser"** mit Sauna direkt am wunderschön, glitzernden Weissensee. **Luxus-Freunde** finden im **Appartementhotel Weissenseerhof** den geeigneten Platz für Ihre schönste Zeit am Weissensee.

TAUCHEN SIE EIN IN ANDERE WELTEN!

Weissenseerhof & Appartements | www.weissenseerhof.at | rezeption@weissenseerhof.at | +43 4713 2219

Besonderer Moment: Stefan Lang und Sohnemann Stefan beim Ausgraben der Rauen Liebe

Raue Liebe, edler Wein

Zweiter Weltkrieg. Winzer Sepp Lang will seinen besten Wein vor den Soldaten verstecken und gräbt ihn tief in die Erde ein. Als der Krieg vorbei ist, holt er die Fässer wieder hervor, verkostet ihn und stellt fest: Der Wein schmeckt wunderbar, die Jahre in der Dunkelheit im Schoß von Mutter Erde haben ihm gut getan … Ingrid Herrenhof

Jahrzehnte später entdeckt Enkel Stefan Lang beim Umbau des Weingutes in Neckenmarkt einen Brief einer Cousine an einen Cousin, Stefan's Onkel. Darin rät sie ihm, sich doch eine Frau für die Arbeit am Hof zu nehmen und hat auch schon eine im Visier: „Wo findest du noch so ein Mädchen, das noch so gern arbeitet wie die Maria. Ich würde sie dir gern von Herzen wünschen". Er solle also eine „Vernunftehe" eingehen, nicht eine Liebe des Herzens, sondern die raue Liebe wählen. Diese beiden Geschichten gingen Stefan und seiner Familie nicht mehr aus dem Kopf. Und da der leidenschaftliche Winzer sehr experimentierfreudig ist und einen besonderen Wein als würdiges Andenken an seine Vorfahren schaffen wollte, vergrub er also ein Fass Cuvèe. Zuerst im Garten, denn wissen musste das ja keiner. Als er dieses dann nach einem Jahr öffnete stellte Stefan Lang fest: Ja, dieser Rotwein kann was.

Schatz aus der Erde

„Die Raue Liebe ist unser größter Schatz, geboren aus der Tiefe unserer Herzen, durch die Hände unserer Ahnen und gereift in der Natur", erzählt der Winzer stolz. Ein Juwel, das nach vielen Tagen in der Dunkelheit und Stille aus dem Boden aufersteht, voll mit süßen Saft und Lebensfreude. Den Hauptanteil dieser einzigartigen Cuvèe trägt der Blaufränkische, dann Zweigelt, St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon. Nur vollreife Trauben von den ältesten Weinstöcken aus den besten Lagen, voll Kraft, Eleganz und Rafinesse werden dafür gepresst. Durch die Lagerung in der Erde wurde eine neue Weinkategorie geschaffen, die sich durch hohe Lagerfähigkeit, niedrigeren Alkohol- und Sulfitgehalt auszeichnet. Die Raue Liebe schimmert nachtblau, duftet nach kühlen roten Früchten, Grapefruit, Lorbeerblättern roten Rosen, ergänzt durch Marzipan und Hagebutten, Kakao, Zwetschke … Ein bezaubernder, mächtiger Wein.

1

2

3

4

5

-1- Limitierte Auflage: Nur 1.000 Flaschen werden von der Rauen Liebe abgefüllt
-2/3- Jedes Jahr lädt Familie Lang Weinfreunde um die Sommersonnenwende zum „Fest der Rauen Liebe“, bei dem alle Mitanpacken und die neuen Fässer vergraben helfen
-4- Jedes Jahr lädt Familie Lang Weinfreunde um die Sommersonnenwende zum „Fest der Rauen Liebe“, bei dem alle Anpacken und die neuen Fässer vergraben helfen
-5- Spannender Moment: Der Winzer verkostet das erste Glas ... alles wunderbar!

Ein Juwel von einem Wein

Zuerst reift der Wein dreieinhalb Jahre in französischen Barriquefässern im Gewölbekeller des Weingutes. Dann werden diese für ein weiteres Jahr zwei Meter tief in der Erde vergraben. Dafür hat man den „Platz der Rauen Liebe“ gefunden, auf einem Plateau in den Weinbergen. Der Platz selbst ist auch rau: Der Wind pfeift, im Sommer brennt die Sonne herab, trocknet den Boden aus, im Winter ist er Frost und Kälte ausgesetzt. Aber die Erde umschließt die Fässer fest und sorgt für ein gleichmäßiges Klima, tiefe Dunkelheit und Ruhe zum Reifen. Schützt ihn auch vor Keimen. Durch dieses spezielle Mikroklima erhält der Wein seinen Feinschliff. „Hier kann der Wein genau die Ruhe und Kraft tanken, die er beim Genießen ausstrahlen soll. Diese spezielle Form der Reifung ist eine der ältesten und feinsten Methoden der Welt“, erklärt Stefan Lang stolz. Und er kann wahrlich stolz sein auf diesen Wein, von dem nur 1.000 Flaschen per Hand abfüllt werden. Der Preis für eine dieser limitierten Flaschen beträgt rund 100 Euro. Stolzer Preis? Ja, aber die Raue Liebe ist ja auch kein Wein für jeden Tag, sondern nur etwas für besondere Anlässe.

Der Käse zum Wein

Zur kraftvollen, eleganten Rauen Liebe empfehlen wir den Mölltaler Almkäse Selektion von Kärntnermilch. Ein sehr aromatischer, zwölf Monate gereifter würzig-kräftiger Käse, der schon seit Jahrzehnten nach alten Rezepten auf den Almen des Mölltales erzeugt wird.

© Gerhard Kamptsch/DerPhotograph/Genussland Kärnten (2)

Kräuterexpress

Kräutercocktail – smarter Anblick, großartiger Geschmack. Ein Kunstwerk vom Siegerteam Hanna und Sara von der LWS Althofen
Zutaten: 50 ml Mineralwasser • 4 cl Schlagrahm von Kärntnermilch • 5 Eiswürfel • 4 cl Shiso Kresse Sirup • 2 Kugeln Joghurteis • Shiso Kresse zum Dekorieren

Zubereitung: Eiswürfel in ein Glas geben, Mineralwasser und Schlagrahm darübergießen. Mit dem Shiso Sirup floaten (über den Rücken eines Teeklöffels in das Glas fließen lassen). Das Eis daraufgeben und mit der Kresse garnieren.

Coole Drinks an der Bar

Ob mit oder ohne Alkohol, Cocktails haben Hochsaison. Ob in der Bar am Abend oder im Strandcafe, die Mischung zwischen Süße und Schärfe macht die Drinks so begehrt.

Peter Lexe

Wir waren nicht an den Bars am Wörther See, wo Long-Drinks und Cocktails seit eh und je zu den beliebtesten Getränken des Sommers zählen. Wir waren in den Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens und haben beim Bewerb um den besten alkoholfreien Cocktail das Siegerrezept erfahren. Und dann haben wir im Süden einen berühmten Barman entdeckt: Maurizio schüttelt und rührt an der Bar der Weinlounge „Tenuta di Blasig".

Tenuta di Blasig – Lounge

Maurizio Facchinetti ist seit 20 Jahren Barkeeper und hat vom Luna Beach auf Kreta bis zu Nobeldiscos in Italien viel Erfahrung sammeln können. Jetzt ist er an der Bar in der gemütlichen Lounge des Weingutes und Restaurants „Tenuta di Blasig" in Ronchi dei Legionari erfolgreich. Er empfiehlt für heiße Tage einen ganz klassischen „Gin Tonic" mit persönlichem Pfiff. Oder am Abend einen Bloody Mary mit einem Scampo.

Kräuterexpress ganz ohne Alkohol

Die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschulen Kärntens haben auf Anregung des Genussland Kärnten heuer einen Cocktail-Wettbewerb durchgeführt. Alles ohne Alkohol versteht sich. 12 Teams haben mitgemacht und erstaunliche Cocktails präsentiert. Als Sieger ging die Landwirtschaftliche Fachschule Althofen hervor. Hanna Staudacher und Sara Hubounig gewannen mit ihrem „Kräuterexpress". Am zweiten Platz Katharina Aichholzer und Laura Köfler ebenfalls von Althofen und an dritter Stelle landeten Christoph Guggi und Philipp Allmeier von der HBL Pitzelstätten.

Gepfefferter Gin Tonic

Bunt gepfeffert – der Gin Tonic aus der Bar der „Tenuta di Blasig“ in Friaul

Zutaten: 5 cl Gin aus dem Piemont • Tonic Water • Eiswürfel • Wacholderbeerebe • 1 TL bunte Pfefferkörner • Limettensaft • 1 Limettenscheibe • Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung: Eiswürfel in ein Cocktailglas geben, die Gewürze dazugeben, mit dem Limettensaft beträufeln und dann den Gin eingießen. Schließlich mit Tonic Water auffüllen. Mit der Limettenscheibe und dem Minzeblatt garnieren.

Bloody Mary mit Scampi

Maurizio mit einem Bloody Mary samt Garnele – ein Cocktail für die laue Sommernacht

Zutaten: 2 cl Wodka • 4 cl Paradeissaft • 1-2 cl Zitronensaft (durchgeseiht) • 1 Zitronenscheibe • je 1 Prise Salz • Pfeffer • je 1 Spritzer Tabasco und Worcestersauce • Eisewürfel • 1 geschälter, gebratener Scampo

Zubereitung: Scampi (pro Person ein Stück) kurz braten und auskühlen lassen. Die Zutaten in ein Cocktailglas (entweder Longdrink, oder kurzes Glas, dann wird er Mexikaner genannt) geben, mit Eiswürfel auffüllen, den Scampo am Glasrand drapieren. Man isst erst die Garnele und genießt dann den Drink.

Pink Marina

© ip media/Krivograd

Der „Pink Marina“ ist der offizielle Drink der heurigen „Starnacht am Wörthersee 2017“, die von 21. bis 22. Juli mit vielen Stars in Klagenfurt über die Bühne geht. Starnacht-Moderator Alfons Haider und Julian le Play genießen den Pink Marina

Zutaten: 4 cl Happy Day Pink Guave • 1 cl Happy Day Sirup Himbeere • 1 cl Rauch 100% Limettensaft • 20 cl Schlumberger Sekt

Zubereitung: Eiswürfel in ein Cocktailglas geben, Fruchsäfte eingießen und kurz umrühren, mit Sekt aufgießen.

© KK

Optikermeister Gerd Küssenpfennig bietet die revolutionäre Augenvermessung mit dem DNEye®-Scanner an

Die neue Dimension des Sehens!

Mit dem neuen DNEye® Scanner werden hochpräzise Messdaten des Auges ermittelt, die dann in die Herstellung eines individuellen Brillenglases mit einfließen. Beim Sehen bei allgemein schlechten Lichtverhältnissen steigern die DNEye® Brillengläser merklich das Kontrastsehen und in Folge die Sehschärfe. Die breiteren Sehfelder dieser neuen Gläser erhöhen die Leistungsfähigkeit, weil unsere Augen weniger schnell ermüden. Mit den DNEye® Gläsern läßt sich das Potenzial der Augen zu 100% voll ausnutzen. Genießen Sie höchsten Sehkomfort und beste Verträglichkeit.

ANZEIGE

Unterer Platz 11,
9300 St. Veit/Glan
Tel.: 04212/2926
www.optik-kuessenpfennig.at
KÜSSENPFENNIG

Peter Lexe unterwegs

Serie: Peter Lexe ist für Sie unterwegs

© Gerhard Kampitsch / DER PHOTOGRAPH

© Kozlovic

Antonella und Gianfranco Kozlović können stolz auf ihre Winzerkunst sein, demnächst in Kärnten bei Mochoritsch zu genießen

Große Weine

Gianfranco und Antonella Kozlovič, über die ich vor vielen Jahren bereits Lobeshymnen schreiben durfte, haben hohe internationale Auszeichnungen erhalten. Das Winzerpaar aus Momjan in Istrien hat in London bei Decanter und IWC (International Wine Competition) enorm gepunktet. IWC verlieh dem Teran 2016 eine Goldmedaille (mindestens 95 von 100 Punkten) und bei Decanter haben sie für Santa Lucia 2013 und 2014 (Malvazia) jeweils Silber errungen. Kozlovič ist übrigens bei den istrianischen Genusstagen bei Mochoritsch in Rückersdorf und Mochoritsch Griffen Rast ständig als Aussteller vertreten. Dort können die Weine übrigens auch gekauft werden. www.kozlovic.hr

Große Festspiele

Ronacher's Thermenküche, mit Haubenkoch Michael Oberrauter, zählt zu den Besten des Landes und ist der Austragungsort für „höchste Genüsse". Zum Beispiel, zu den Genussgastspielen im Juni entfachten brillante Küchengranden aus Nah und Fern kulinarische Highlights für den Gaumen. Haubenkoch André Stahl überzeugte mit „Mediterranen Crossover-Gerichten", Basenköchin Emanuela Fischer & Doris Schuscha „entsäuerten" mit basischen Köstlichkeiten, 3 Hauben-Köchin Johanna Maier lud zum TEH (Traditionell Europäische Heilkunde) Nachmittag in den Kräutergarten ein und Josef Steffner aus dem Salzburger Land, kreierte Lieblingsspeisen aus Wald, Wiese & Bach.

© DasRonacher

Genussgastspiele mit Johanna Maier (Bild mitte) im Thermenhotel Das-Ronacher in Bad Kleinkirchheim

©Tenuta di Blasig

Winzerin und Wirtin Elisabetta Sarcinelli konnte einen Top-Koch mit Sterneniveau nach Ronchi „ziehen"

Große Küche

Michelangelo heißt der neue Kochstar im Restaurant am Weingut „Tenuta di Blasig" in Ronchi dei Legionari in Friaul. Elisabetta Sarcinelli, die Winzerin und Wirtin, hat damit einen weiteren Meilenstein gesetzt, um aus ihrem Haus einen Genusstempel höchster Güte zu gestalten. Dass die Weine absolut zur Spitze in der Region Friaul-Julisch Venetien gehören, hat sich bereits herumgesprochen und das Restaurant mit seiner romantischen Loggia ist längst schon mehr als ein Geheimtipp. „Mit Michelangelo habe ich einen Sternekoch ergattert, der unseren guten Ruf noch mehr festigen soll, aber wir wollen gut für unsere Gäste sein und streben keine Sterne oder Hauben an", meint Elisabetta im Gespräch mit unserer Zeitung.

Die schönsten Termine im Juli und August

7. Juli
„Kulinarischer Ortsrundgang“ in St. Ruprecht an der Raab
„See in Flammen“ – das große Sommerfest am Klopeiner See
„Stadtfest“ in Feldkirchen i. K. – die ganze Stadt verwandelt sich in eine kulinarische Meile

8. Juli
„Almrauschblütenfest“ auf der Nockalmstraße
„Kaiser Arnulfsfest“ in Moosburg: das 31. Fest findet heuer erstmals im Schloss Moosburg statt

8.-9. Juli
„Festa del Prosciutto“ - traditionelles „Schinkenfest“ in Sauris, Friaul

9. Juli
„Katschtaler Nudelfest“ in Rennweg

9.-15. Juli
„Fisch-Genusswochen“ in Feld am See mit großem Fischfest am 15. Juli

12.-16. Juli
„Internationales Foklorefestival der Mittelmeerländer“: in Piran und Koper (Slowenien)

13.-16 Juli
„White Nights“ in Velden am Wörthersee und „Fete Blanche“ in Saag: Das legendäre Fest in Weiß in Velden und Pörtschach am Wörthersee

14. Juli
24. Int. Kinder- und Jugendtanzfestival in Gmünd i. K. mit Gruppen aus aller Welt

14.-15. Juli
„Rotweinfestival“ in Deutschkreutz im Mittelburgenland. Die Winzer öffnen ihre Tore und heißen die Besucher auf den Weingütern herzlich willkommen

15.-16. Juli
„Festa del Prosciutto“ - traditionelles „Schinkenfest“ in Sauris, Friaul
„Vulkanland Schinkenfest“ im steirischen Feldbach

16. Juli-26. August
„Carinthischer Sommer“ am Ossiacher See und in Villach

17.-23. Juli
„Blues Festival“, Blues und Kulinarik in Pordenone/Friaul

20-23. Juli
„Gourmet-Tage“ im Genießer-Schlosshotel und Christophorus-Kirchtag auf der Turracher Höhe

21. Juli
„Kärntner Straßenkuchlfest“ am Turnersee

21.-22. Juli
„Starnacht am Wörthersee“ in Klagenfurt

21.-23. Juli
„Coltello in festa“: traditionelles kulinarisches Fest in Maniago/Friaul, der Stadt der Messer
„Schilcherberg in Flammen“ in Deutschlandsberg

22.-23. Juli
Wein- und Knoblauchfest in Nova Vas (Slowenien)

23. Juli
„St. Anna-Kirchtag“ auf der Petzen

23. Juli bis 7. August
„Sommerfestival“: Musik und Tanz am Tartiniplatz in Piran (Slowenien)

25. Juli
„Jakobiwanderung“ mit kulinarischen Stationen in Ehrenhausen

27.-30. Juli
„Genussfestival“ in Bad St. Leonhard

28. Juli
„Sommerfest“ am Klopeiner See

28.-30. Juli
„Bodypainting-Festival“ in Klagenfurt am Wörthersee

29. Juli
„Nationalmparkfest“ mit Kulinarikmeile in Mallnitz

30. Juli
„Gailtaler Almkäse-Anschnitt“ auf der Staniger Alm

4. August
„Braustadtfest“ in Leoben

4.-6. August
„Mediterranes Fest“ in Tarvis: Musik, Kulinarik und Kultur aus dem Süden

4.-15. August
„Gackern“ in St. Andrä im Lavanttal, das große Hendlfest am Acker

5. August
„Alpe Adria Weinfest“ in Ferlach
„Mit dem Dampfzug zum Villacher Kirchtag“ von Ferlach über Klagenfurt nach Villach, www.nostalgiebahn.at
„Turnersee-Fest“ mit Steak, Fisch und Austro-Pop

5.-28. August
„Sommer-Puppenhafen“: Int. Puppenspielerfestival in Marburg, www.lg-mb.si

6. August
„Jauntaler Salamifest“ in Eberndorf

11.-13. August
„Rotweintage“ im burgenländischen Neckenmarkt, www.wbv-neckenmarkt.at

12.-13. August
„Honigfest“ in Hermagor

13. August
„Rindfleischfest“ am Ossiacher Tauern

15. August
„Farant Straßenfest“ in Globasnitz
„Marien-Schiffsprozession“ am Wörthersee und Kirchtag in Maria Wörth

19. August
„EU-Kirchtag“ am Alten Loibl
„Lange Tafel des Genusses“ in Graz

23.-26. August
„Tag der Poesie und des Weines“ in Ptuj, www.ptuj.info

25. August
„Aufstellen des Klapotetz“ mit Weinfest im Haus der Alten Rebe in Marburg
„Weinfest“ in Leoben

27. August
„Rosentaler Pohača Fest“ im Schlosspark in Ferlach
„Wildfest“ der Jäger und Wildwirte in Metnitz

30. August
„Almfest“ bei der Wildbach-Hütte auf der Turracher Höhe

Nähere Informationen und weitere Veranstaltungstipps finden Sie auf **www.mein-sonntag.at/termine**

Auch die Biene macht die Milch!

Letztendlich sind wir alle Teil des Ganzen. Nur wenn wir die Artenvielfalt schützen und fördern und unsere Tiere artgerecht behandeln, kommen wir in den Genuss hochwertiger Lebensmittel!

Biomilch fördert die Vielfalt!

Biomilcherzeuger bewirtschaften ihre Wiesen und Weiden mit biologischer Sorgfalt. Das schafft Raum für Leben in besonderer Vielfalt. Oft kann man hier bis zu 50 % mehr Pflanzenarten und doppelt so viele Individuen zählen als auf herkömmlich bewirtschafteten Wiesen und Weiden.

Die Bio-Wiesenmilch geht deutlich weiter!

Nur wenn wir **„von Grund auf natürlich"** wirtschaften und auch die kleinsten Lebewesen und Nützlinge schützen, kann ein intakter natürlicher Kreislauf langfristig aufrechterhalten werden. Genießen Sie mit gutem Gewissen die wertvolle Bio-Wiesenmilch und gehen Sie mit uns auf unserer Milchstraße … in die richtige Richtung!

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

MINISTERIUM FÜR EIN LEBENSWERTES ÖSTERREICH

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete