Mein SONNTAG
Essen-Trinken-Reisen
Ausgabe 6/Juli 2019
Ein Produkt der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN

www.mein-sonntag.at

ANZEIGE

Auf zum Piran-Fest nach Rückersdorf!

©OMA

Kärntner Almenreport ✻ Köstliche Schwammerlzeit ✻ Außergewöhnlich: Steinwein

office@agentur-hilber.at

Hausergasse 9, Villach
T: 04242 / 45 304
office@nageler.biz

IMMOBILIEN NAGELER
INNOVATION WOHNEN

- SWIMMINGPOOL
- GROSSE TERRASSEN
- SEEBLICK

BAUBEGINN BEREITS ERFOLGT

LUXURIÖSES WOHNEN.

Zwei Gebäudekomplexe mit fünf Wohnungen.
Badekästen am hauseigenen Seestrand.

WOHNVILLA SONNENHANG.

MIT SEEZUGANG

REIFNITZ AM WÖRTHER SEE, MARIETTAWEG. Wenn der Augenblick zum Genuss wird. Wie eine Perle eingebettet, liegt das Projekt in der Osthälfte der Reifnitzer Bucht. Vor Ihrer großzügig angelegten Terrasse aus erleben Sie, wie sich das Schloss Reifnitz im türkisfarbenen Wasser des Wörther Sees spiegelt. Rund um Ihr Wohndomizil eröffnet sich eine Vielzahl von Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Beste Infrastruktur im Ortszentrum gegeben.

2-ZIMMER-WOHNUNG
Wohnnutzfläche: 56,07 m²
Terrasse: 14,35m²

HWB_{SK} - HAUS A
53,1 (C) kWh/m²a
f_{GEE}: 0,85 (A)

HWB_{SK} - HAUS B
56,8 (C) kWh/m²a
f_{GEE}: 0,85 (A)

3-ZIMMER-WOHNUNG-
Wohnnutzfläche: 87,91 m²
Terrasse: 27,30 m²

INFORMATION:
www.nageler.biz

PREISE AUF ANFRAGE

FINANZIERUNG:
FINANZ REAL

*Rate inkl. aller Nebenkosten, 15% Eigenkapital und Wohnbauförderungsrichtlinien Kärnten. **Infos zur Finanzierung - Dieter Wallner:** E-Mail: wallner@finanzreal.com oder www.finanzreal.com.
Hinweis: Alle abgebildeten Ansichten und Grundrisse sind lediglich Schaubilder. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

© KK

Prof. Peter Lexe

Fair trade auch für Kärnten

Regional, regional – in der Mensa, in der Kindergartenküche, in der Krankenhausküche, in der Betriebsküche, in der Internationsküche, in der... . Wieder einmal habe ich in einer Tageszeitung gelesen, wie wichtig es sei, regionale Produkte in Gemeinschaftsküchen einzusetzen. Dem stimme ich bereits seit 30 Jahren zu. Doch regional muss auch immer mit dem Willen des Einkäufers zum „fairen Preis" übereinstimmen. Es nützt unserem Bauernstand und damit der Erhaltung unserer Kulturlandschaft wenig, wenn wir mir der Lockung auf eine größere Bestellung den Preis gleich unter das Kellerniveau drücken. Wenn eine Krankenhausküche pro Patient und Tag mit einem Wareneinsatz von maximal zwei Euro kalkuliert, dann muss dieses Produkt wohl aus der Ukraine oder sonst wo her kommen. Regional ist da wohl nicht möglich. Würden wir alle in Kärnten pro Jahr um 8 Euro (in Worten: nur acht Euro im Jahr) mehr für heimische Milch bezahlen, hätten die Bauern einen fairen Preis. Und es müssten nicht wieder 50 Bauernhöfe im Jahr zusperren. Würden wir pro Ei den Landwirtschaften nur 20 Cent mehr bezahlen, dann hätten auch diese Betriebe Überlebenschancen. Uns selbst fiele das im Brieftascherl überhaupt nicht auf.

©KRM

Daher plädiere ich: Wer regional sagt, der soll auch den Begriff „zu fairen Preisen" in den Mund nehmen. Es kann ja nicht sein, dass wir bei „fair trade" uns dafür einsetzen, dass in Dritte-Welt-Ländern die Bäuerinnen und Bauern ein besseres Auskommen haben, wenn gleichzeitg bei uns der Bauernstand gelinde gesagt bankrott geht.

Bild des Monats

©KRM

Kirchtagszeit. Im Unteren Gailtal stehen Brauchtum und die Tracht im Mittelpunkt des Interesses aller Besucher. Die Tracht der Mädchen wird bestaunt. Besonders wertvoll ist der bestickte Gürtel, den die Gailtaler Mädels tragen. Er wird von Generation zu Generation vererbt und kann mehr als hundert Jahre alt sein.

Tipp des Monats

©Hendrick's Gin Palace

Midsummer solistice – die Sommersonnenwende im Glas als kühler Drink. Das hat der weltweit bekannte Gin-Hersteller Hendrick's Ende Juni auf den Markt gebracht. Brennmeisterin Lesley Gracie hat dafür die Originalrezeptur von Hendrick's mit einer geheimen Mischung aus Blütenessenzen aromatisiert. Ein bezaubernd blumiger und erfrischender Gin ist dadurch entstanden. Herrlich für jede laue Sommernacht am See oder im Garten.

Zahl des Monats

1.090.000 Tonnen Verpackung und Altpapier haben Österreichs Haushalte 2018 gesammelt und über die ARA (Altstoff Recycling Austria) entsorgt. Das entspricht einer Steigerung um 0,8 Prozent gegenüber 2017. Die Vorarlberger sind die fleißigsten Mülltrenner, Kärnten steht da unter ferner liefen... Die ARA, die 2018 ihren 25. Geburtstag feierte, hat in Österreich eine IMAS-Umfrage durchführen lassen. Demnach bewerten 96 Prozent das Konzept Mülltrennung als sehr gut oder gut. 88 Prozent der Befragten stimmen der EU-Forderung nach mehr Kreislaufwirtschaft und Recycling zu. Was die Bevölkerung will. Weniger und einfachere Verpackungen.

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), **Tel.:** 0463/55252, **E-Mail:** office@mein-sonntag.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, Mag. Thomas Kose **Produktion, Satz, Layout:** Kärntner Regional Medien GmbH, **Druck:** Druckerei Berger **Herstellungsort:** Horn, **Vertrieb:** >redmail, **Auflage:** 123.000 Stück (Verlagsangabe).

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

Zwischen Sirnitz und der Hochrindl gibt es Wanderrouten in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden
©Franz Gerdl

Wandern im „Almenland Kärnten“

In den Nockbergen wird Wandern zum besonderen Erlebnis. Von Bad Kleinkirchheim, über den Falkert, bis auf die Hochrindl gibt es für jeden Geschmack das passende Wanderangebot.

Bernhard Knes, Kevin Tarmann

Die sanften Höhenzüge der Nockberge sorgen dafür, dass niemandem so schnell die Luft ausgeht. Die einzigartige Flora und Fauna im Biosphärenpark Nockberge hält zahlreiche Überraschungen bereit. Lehrwege, Infotafeln sowie ein umfangreiches Führungsprogramm bringen auch den Geist auf Trab. Ergänzt wird das Ganze durch die Kulinarik-Angebote der zahlreichen bewirtschafteten Almhütten und Gastrobetriebe, die keinen Wunsch offen lassen.

Wasser-Wander-Wege

Rund um Bad Kleinkirchheim gibt es unzählige Wanderrouten, welche das Herz jedes Naturliebhabers höher schlagen lassen. Egal ob man mit Kindern wandern geht oder eine etwas schwierigere Tour in Angriff nimmt, für jeden ist etwas dabei. Für die kleinen Bergwanderer bietet sich der Wasser-Erlebnis-Weg an, der Wasserspielplatz für Kinder, wasserix.sinnespark, bildet den Ausgangspunkt dieser Tour. Die Wanderung führt entlang des Oswalder Baches wo man die voll funktionstüch-

Wolitzenhütte

Unweit der Nockalmstraße, inmitten eines 500 Jahre alten Zirbenwaldes auf 1.700 m Seehöhe schmecken nach einer Wanderung die selbstgemachten Köstlichkeiten aus eigener Almwirtschaft. Streichelzoo, Wassererlebniswelt und Übernachtungsmöglichkeit.
Marianne Kohlmayer
Leoben 5, 9863 Eisentratten, Tel.: 0664/4648431

ANZEIGE

Falkerthaus

Mitten in den Nockberge liegt die urig Almhütte mit Übernachtungsmöglichkeit. Wir verwöhnen unsere Gäste ganzjährig mit regionalen Köstlichkeiten, die am Holzofen zubereitet werden, wie fangfrischen Forellen und Saiblingen aus eigenem Gebirgswasserteich.
Falkertweg 33, 9546 Bad Kleinkirchheim,
Tel.: 0676/ 5724090, info@falkerthaus.at, www.falkerthaus.at

ANZEIGE

tige Trattnig Mühle besichtigen kann. Weiter geht es an Wasserfallstufen vorbei zu einem renovierten Wasserrad bis man die Oswaldi-Quelle erreicht. Danach geht der Weg weiter zum Handwerksmuseum alte Schmiede wo die Wanderung endet. Von dort aus gelangt man mit dem kostenlosen Berg-Thermen-Bus zurück zum Ausgangspunkt nach Bad Kleinkirchheim. Vor allem Kinder werden an dieser Wanderung einen Heidenspaß haben.

Rundwanderung Pfannnock

Eine etwas anspruchsvollere Tour in der Region ist die Rundwanderung um den Pfannnock. Die Route führt vom Erlacherhaus einen Bach entlang bis zum Bergsee von dort kann man den Gipfel des Pfannnock, der 2254 Meter hoch ist erklimmen. Der Rückweg führt entlang der Spuren des einstigen Bergbaus beim Erlacher Bockhaus vorbei. An beiden Hütten kann man das regionale kulinarische Angebot verkosten und es sich gut gehen lassen.

Rund um den Falkert

Wer etwas Anspruchsvolleres sucht ist bei einer Rundwanderung um den Falkert genau richtig. Ausgangspunkt der Tour ist das Handwerksmuseum alte Schmiede in St. Oswald, die Route führt zuerst über den Kulturwanderweg bis zur Hundsfellscharte und wechselt dann ins Falkert-Gebiet. Der Rückweg führt an der Lärchenhütte und an der Falkerthütte vorbei zurück zum Parkplatz. Wer etwas Kulturelles erleben möchte kann das Handwerksmuseum Alte Schmiede besuchen welches seit 440 Jahren existiert und immer noch im Familienbesitz ist.

Sirnitz – Hochrindl – Albeck

Die Gemeinde Albeck liegt mitten im Natur- und Landschaftsschutzgebiet der Nockberge mit dem Hauptort Sirnitz auf 790 Metern Seehöhe. Geboten werden top >>>

Alpengasthof Geigerhütte

In der herrlichen Bergwelt am Wöllanernock (1.666 m) ist der Alpengasthof idealer Ausganspunkt für Wanderungen und Touren. Familie Aichholzer verwöhnt Sie mit hausgemachten regionalen Spezialitäten, auch Zimmer werden angeboten.
Oberwöllan 17, 9543 Arriach, Tel.: 0650/4605375, 0720/205183,
office@geigerhuette.at, www.geigerhuette.at und FB

ANZEIGE

Herzl Hütte Hochrindl

Kehren Sie ein und genießen Sie den herrlichen Ausblick auf die umliegenden Berge und Täler bei traditioneller Kärntner Küche. Serviert werden Schweinsbraten aus dem Holzofen, Buchteln, Käsnudel, Brettljause und mehr. Ideal für Feiern!
Gabriele Martin, Zirbenweg 6, 9571 Sirnitz, Tel.: 0664/
1965660, info@herzl-huette.at, www.herzl-huette.at

ANZEIGE

>>> beschilderte Wanderwege mit einem Streckennetz von über 200 Kilometern - stets im Einklang mit der Natur. Herrliche Aussichtspunkte, Naturdenkmäler und Kirchen warten darauf, von Wanderern entdeckt zu werden. Für besondere Gipfelerlebnisse sorgt das Almenwanderland Hochrindl. Grüne Gipfel mit prächtigen Weitblicken, im Tal schimmernde Bergseen, die Natur- und Kulturlandschaft ist eine Oase fernab des Alltags und zugleich eine Wohltat für Körper und Seele. Almkulinarik genießt man in den zahlreichen Hütten und Gasthäusern.

1

Genussregion Hochrindl-Kegel

Die herrliche Wanderstrecke führt um den Hochrindl-Kegel. Gestartet wird beim großen Parkplatz auf der Hochrindl. Auf der Wanderstrecke kommt man an einigen bewirtschafteten Almgaststätten vorbei, wo man gerne mit regionalen „Schmankalan" ein kulinarisch-sinnliches Erlebnis bereitet. Umgeben von der imposanten Bergwelt der „Nockalan" schmeckt der Räucherspeck, der G'lundne und der selbstgemachte Topfen mit Almkräutern noch einmal so gut.

Hochgenuss im Hochtal

Das Langalmtal ist nicht nur ein Wanderparadies für sich, über dieses Hochtal erschließen sich weitere zahlreiche Wandermöglichkeiten im Biosphärenpark Nockalm. Wander- und kulinarischer Genuss treffen hier auf vorbildlicher Weise zusammen. Ausgangpunkt ist Kaning. Mit dem Auto kann bis zum Parkplatz beim Erlacherhaus gefahren werden. Dann geht es los mit vielen Wandermöglichkeiten. Auch der Alpen

Auf Traumpfaden in den Nockbergen

Wandern über sanfte Almen, durch Zirbenwälder, entlang rauschender Bäche, in glasklarer Almluft. Das ist die Hochrindl – ein Wandergebiet in schönster Panoramalage. Der grandiose Blick ins Land lässt dein Wandererherz höher schlagen! Entschleunigen, dann gemütlich einkehren und regionale Produkte genießen!

©KK(2)

Am Ortsbeginn liegt das familiengeführte Gasthaus Lax, wo man in der urigen Stube oder im gemütlichen Gastgarten traditionelle Hausmannskost genießen kann

Gasthof Lax

In Ebene Reichenau, am Beginn der beliebten Nockalmstraße, liegt das gepflegte Gasthaus der Familie Lax. Hier genießen Sie in der urigen Zirbenstube oder im großen, gemütlichen Gastgarten köstliche traditionelle Speisen, die täglich frisch und mit viel Liebe zubereitet werden. Dafür verwendet der Küchenchef vorrangig Produkte aus der Region und Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten. Kehren Sie nach einer Wanderung durch den Biosphärenpark Nockberge oder auf der Turracher Höhe bei uns ein und genießen Sie unsere hausgemachten Schmankerln!

Gasthof Lax
Ebene Reichenau 22
9565 Ebene Reichenau
Tel.: 04275/29160
Geöffnet täglich von 10 bis 23.30 Uhr, Montag Ruhetag

Gasthaus Lax

ANZEIGE

© Franz Gerdl
2

© Kärnten Werbung, Franz Gerdl
3

© Franz Gerdl
4

Adria-Trail führt über dieses Hochtal. Die bekanntesten Hütten sind neben dem Erlacherhaus auch die Aichholzerhütte, die Erlacher Bockhütte, die Petodnighütte, die Veidlhütte und die Winklerhütte, Übrigens, am Sonntag, dem 4. August, wird der Langalmkirchtag gefeiert, da gibt es auch die berühmte Gegendtaler „Gölbe Supp'n". www.langalmtal.at

-1- Unzählige Wanderwegkilometer laden auf den sanften Bergrücken der Nockberge zum entspannten Genusswandern
-2- Der Falkert ist eine beliebte Wanderdestination, die sich für Anspruchsvolle, wie auch für Familienwanderungen bestens eignet
-3- Zum perfekten Wandertag gehört natürlich auch die perfekte Verpflegung
-4- In und rund um Bad Kleinkirchheim lässt es sich hervorragend Wandern. Der Wasser-Erlebnis-Weg ist auch für ungeübte Wanderer eine Alternative
-5- Die Hütten im Langalmtal bieten regionale Jausen und köstliche Schmankerln an

© Michenthaler
5

Ihr Wellness-, Wohlfühl-, Wander- und Golfhotel mit HAUSEIGENER HEILTHERME

- 2.100 m² THERMENLANDSCHAFT mit Thermal-Hallenbad (8 x 16 m, 32° C) und Thermal-Freibad (8 x 12 m, 27° C) mit 10 verschiedenen Saunen
- BEAUTY-CENTER & VITAL-OASE für Kosmetik & Massage
- 5-GANG-DINNER für Hausgäste (großes Vorspeisenbuffet, Wahlmenü)
- Unser a-la-carte Restaurant Loystube
- KÄRNTEN CARD bis 26. Oktober inklusive
- Eigener Bauernhof mit Damwildgehege und eigenem Fischwasser
- Für Hausgäste: geführte Wanderungen mit Wanderführer, Aktivprogramm mit Nordic Walking, Stretch & Relax
- Tägliches Vital- & Entspannungsprogramm mit Physiotherapeut
- Pauschalen für THERME, WELLNESS, WANDERN, GOLF, BIKEN, FAMILIE, RELAXEN!

Hotel Pulverer ★★★★★ THERMENWELT

THERMENWELT Hotel PULVERER*****
Tel. 04240 / 744
9546 Bad Kleinkirchheim
www.pulverer.at – hotel@pulverer.at

AUSZEIT im PULVERER
2 Nächte inkl. 1 x Candlelight-Dinner in 400 Jahre alter Bauernstube ab € 288,- p.P.

WANDERLUST in den NOCKBERGEN
ab 3 Nächte inkl. geführte Wanderungen ab € 402,- pro Person

©Franz Gerdl

Der Biosphärenpark bietet eine Vielfalt an Aktivitäten für Kinder

© Heinz Mayer

Die Nockalmstraße bietet ein atemberaubendes Panorama

© Helmut Molk

Zirbe und Almrausch im Einklang

UNESCO Biosphärenpark Nockberge

Seit 2012 zählen auch die Kärntner Nockberge zu den UNESCO Biosphärenparks. Weltweit gibt es 701 Biosphärenparks in 124 Ländern.

Im Mittelpunkt jedes Biosphärenparks steht der Mensch, welcher im Einklang mit der Natur lebt und wirtschaftet, deshalb ist die Zusammenarbeit zwischen Schulen und dem UNESCO Biosphärenpark von großer Bedeutung. Ziel ist der Erhalt der biologischen Vielfalt und die Bewahrung von regionalen Traditionen.

Über den Biosphärenpark

Der UNESCO Biosphärenpark Salzburger Lungau & Kärntner Nockberge ist flächenmäßig der größte Biosphärenpark Österreichs und somit Teil dieses internationalen Netzwerkes. Die Fläche des Biosphärenparks Nockberge beträgt knapp 500 km² und bietet Lebensraum für ca. 11.500 Menschen.

Natur- und Kulturlandschaft

Eine traditionell gepflegte Kulturlandschaft prägt das Erscheinungsbild des Biosphärenparks Nockberge. Eine extensive Bewirtschaftungsform ist die Grundlage einer artenreichen Biodiversität. Das Herzstück des Biospärenparks stellen die Almen dar. Jeder Biosphärenpark muss nach einem Managementplan agieren, der in Abstimmung mit der Bevölkerung entwickelt wird. Dieser Plan liegt in der Biosphärenpark-Verwaltung auf und kann auf der Homepage nachgelesen werden.

Aktivitäten

Der Biosphärenpark Kärntner Nockberge bietet ein umfassendes Bildungsangebot für Jung und Alt. Von Programmen für Schulausflüge und Projektwochen, bis hin zu Sonnenaufgangswanderungen und Kräutertouren. Die bunten Programme wecken die Neugierde und sprechen den Forschergeist und die Kreativität an. Als besonderes Highlight für die kleinen Besucher gilt das Survival-Abenteuer. Bei dieser knapp fünf stündigen Tour lernen Mädels und Jungs ab 8 Jahren wie man in der freien Wildnis überlebt. Von Feuer machen ohne Streichhölzer, über Nahrungssuche bis zu GPS- Orientierungslauf. Die Biosphärenpark Ranger begleiten Sie auf allen Touren mit ihrem ausgezeichneten fachlichen Wissen. Alle Info‘s dazu gibt es auf der Homepage.

biosphären park nockberge

Biosphärenparkverwaltung Nockberge
9565 Ebene Reichenau 117
Tel.: +43(0)4275/665
nockberge@ktn.gv.at
www.biosphaerenparknockberge.at

ANZEIGE

Wunderbar wanderbar

Im Südosten Kärntens bildet die liebliche Landschaft des Lavanttales die beste Voraussetzung für einen richtigen „Wanderurlaub“. Das können auch die Karawanken bieten, welche die perfekte Kulisse für einen Wanderurlaub in Bad Eisenkappel darstellen. **Daniel Polsinger und Petra Lammer**

Das Lavanttal steht bei Wanderern hoch im Kurs

© Franz Gerdl / RML GmbH

Koralpe, Saualpe, Weinebene und Klippitztörl punkten vor allem beim Genuss- und Familienwanderer. Insgesamt locken mehr als 1000 Kilometer markierte, familienfreundliche Wanderwege zum Entdecken.

Natur sehen und erleben

Die Saualpe ist mit ihren sanften Bergkuppen und ihren atemberaubenden Panoramablicken ein wahres Kleinod. Hier liegt einem Kärnten wirklich zu Füßen. Die herrliche Landschaft, zahlreiche Hütten und mystische Plätze entlang des Weges wie die Meeraugen laden zum Entdecken ein. Am Klippitztörl lohnt sich ein Zwischenstopp auf alle Fälle. Klettersteig und Sommerrodelbahn sorgen für Spiel und Spaß für Groß und Klein. Entlang der Saualpe führen auch fünf Etappen des >>>

© Fotografie Gutschi(2)

Erleben Sie eine wundervolle Zeit im Alpenhotel Ozon Wolfgruber

Sommerflair am Berg

Auf 1.150 Meter Seehöhe im Wander- und Mountainbikeparadies Koralpe besticht das Drei-Sterne-Alpenhotel Ozon Wolfgruber mit einem atemberaubenden Blick auf das Lavanttal. Immer dienstags bis sonntags von 12 bis 21 Uhr werden Hotel- und Tagesgäste im hauseigenen Restaurant fürstlich bewirtet. Neben der fixen Speisekarte serviert das Ozon-Team bei Themenwochen u.a. italienische und spanische Spezialitäten. Das Alpenhotel Ozon Wolfgruber ist nicht nur die perfekte Location für entspannte Urlaubstage, sondern ebenso für Feiern aller Art, darunter Taufen, Geburtstage, Firmenevents.

Alpenhotel Ozon Wolfgruber
Hotel & Restaurant
Rieding 11
9431 Sankt Stefan
Tel.: 4352/3700011
office@alpenhotel-wolfgruber.at
www.alpenhotel-ozon.at

ANZEIGE

Über 1000 km markierte familienfreundliche Wanderwege bis 2100 m Seehöhe; Weitwandern (Panoramaweg Südalpen, Koralm-Kristall-Trail); Themenwanderwege sowie Almhütten mit ausgezeichneter Kulinarik.

LAVANTTALER WANDERBUS

Abfahrt: 8 Uhr, Bahnhof Wolfsberg | **Rückfahrt:** 17 Uhr | **Preis einfache Fahrt:** € 8 pro Person (Kinder bis 3 J. gratis)

Jeden Montag von 8. Juli – 2. September 2019:
Saualpe (Zechhütte) und **Klippitztörl** (über Prebl)

Jeden Dienstag von 9. Juli – 3. September 2019:
Koralpe (Koralpenparkplatz) und **Weinebene** (Göslerhütte – Zusteigemöglichkeit in Frantschach-St. Gertraud)

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG:
- RML Regionalmanagement Lavanttal GmbH: +43 4352 2878
- Wolfsberger Reisebüro: +43 4352 2925

Der Unesco Global Geopark Karawanken bietet zahlreiche Naturerlebnisse und geführte Wanderungen im grenzübergreifenden Gebiet Kärnten und Slowenien

>>> „Panoramaweges Südalpen“, der sich vom Rosental über Südkärnten bis zum Zirbitzkogel auf 230 Kilometer erstreckt.

Themenwege

Ein herrliches Naturerlebnis für Groß und Klein sind auch die Wanderrouten auf der Koralpe und Weinebene. Auf Schritt und Tritt begegnet man den geologischen, geschichtlichen und naturräumlichen Besonderheiten der Koralpe. Mächtige Gesteinsformationen und glitzernde Kristalle, rauschende Wasserfälle sowie herrliche Ausblicke versetzen den Wanderer entlang der Grenze zwischen Kärnten und Steiermark in Erstaunen. Zahlreiche Themenwege wie Quellenwanderwege, Weinwanderweg. Lebensbaumpfad, Erzwanderweg usw. laden zum Entdecken und Spazieren ein. Das Lavanttal ist nicht nur für seinen Obstreichtum bekannt, sondern auch für das außerordentlich gute kulinarische Angebot. Zwischen Bananenapfel und Haubenküche locken Genusserlebnisse der besonderen Art.

ANZEIGE

Reisberger Hütte

Auf 1.475 m Seehöhe serviert Hüttenwirtin Gertrude Edegger täglich bis Ende September Hausmannskost wie Schweinsbraten im Holzofen, Räucherforelle auf Bestellung, Buchteln und Weinstrauben. Ideal für kleine Feiern; Kinderrutsche, Lagerfeuer, 11 Schlafplätze.
Reisberg 2, 9431 St. Stefan (Autobahn Wolfsberg Süd-St. Martin-Siegelsdorf-Reisberg-Lippbauerhof-Reisbergerhütte)

Erlebnis Karawanken

Wandern in Bad Eisenkappel bietet auf mehr als 230 Kilometern markierten und ausgeschilderten Wanderrouten zahlreiche Naturerlebnisse für verschiedenste Ansprüche – von leichten Spazier- und Wanderrouten bis zu anspruchsvollen alpinen Berg- und Klettertouren. Der Hochobir (2.139 m) zählt zu den schönsten Aussichtsbergen Kärntens, vom Gipfel aus blickt man in alle Himmelsrichtungen in die Bergwelt und in die umliegenden Tal-, Fluss- und Seenlandschaften. Die Uschowa mit den Felsentoren, Oistra, Topitza und der Kärntner Storschitz zählen ebenfalls zu den beliebten Wanderzielen, wie auch der Panoramarundwanderweg mit mehreren Spazier- und Wanderwegen.

Wandern ohne Grenzen

Bad Eisenkappel ist auch ideal, um Wanderungen oder Ausflüge ins benachbarte Slowenien unternehmen (hierfür ist ein Reisepass mitzuführen). Der grenzübergreifende „Unesco Global Geopark Karawanken“ bietet zahlreiche geführte Wanderungen auch unter verschiedenen Themenbereichen an, wie z.B. „Kärntner Storschitz über den Keppsattel. Wie in alten Zeiten zu Fuß zum Kirchtag in Trögern“ (14. Juli ab 8 Uhr) oder die Vollmondwanderung auf den Hochobir (16. Juli ab 18 Uhr). Infos und weitere Termine auf www.geopark-karawanken.at, im Geopark-Infozentrum sowie im Wanderkompetenzzentrum am Hauptplatz in Bad Eisenkappel.

© babsi_w – stock.adobe.com

Raufkommen und runterkommen

Die Gießlhütte ist ein wunderbarer Ausgangspunkt für Wanderungen auf der Saualpe. Sie liegt genau am Tor zur wanderbaren Saualpe. Vom Handyklingeln bleibt man hier verschont, hier bleibt nur die Seele auf Empfang. Die Küche ist traditionell und verwendet heimische Produkte. Hier wird mit Holz gekocht und die Kräuter kommen aus Omas Garten. In unseren Wohlfühlzimmern (2–4 Personen) erwarten Sie Komfort und Gemütlichkeit. 35 m² Zimmer mit Vorraum, Dusche und WC, ausziehbarer Couch, SAT-TV, WLAN, Safe und Terrasse/Balkon Halbpension pro Person: 45 Euro.

Aichberg 77, 9411 St. Michael
Tel.: 0664/4397550
gasthaus@giesslhuette.at, www.giesslhuette.at

Alpengasthof Gießlhütte

© KK

ANZEIGE

© ÖTK

Genießen in der Eisenkappler Hütte

Die Eisenkappler Hütte befindet sich auf 1.555 m Seehöhe und ist über die Mautstraße gut erreichbar. Die Hütte ist der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen auf den Hochobir und bietet 17 Schlafplätze. Genießen Sie unsere bodenständige regionale Kärntner Küche auf unserer Sonnen- und Aussichtsterrasse. Von 1. Mai bis 31. Oktober haben wir täglich ab 8 Uhr geöffnet und durchgehend warme und kalte Küche. Das restliche Jahr ist bei Schönwetter am Wochenende geöffnet. Feiern für bis zu 50 Personen. Nähere Informationen gibt's bei Familie Karnitschar unter Tel. 0664/4312824 oder auf www.eisenkapplerhuette.at.

Eisenkappler Hütte, Familie Karnitschar
Ebriach 145, 9135 Bad Eisenkappel
Tel.: 0664/4312824, eisenkapplerhuette@oetk.at

© Tanja – stock.adobe.com

ANZEIGE

Landgasthof Plöschenberg

Auf einem Sonneplateau hoch über dem Rostental, nur zehn Minuten von Klagenfurt entfernt, begeistert die wunscherschöne Lage des Hauses mit herrlichem Panoramablick auf die Karawanken. Genießen Sie die herzliche und familiäre Atmosphäre sowie die ausgezeichnetet Kärntner Küche im sonnigen Gastgarten und im Erlebnis-Restaurant, das Platz für bis zu 150 Personen bietet – ideal für Feiern jeder Art. Hier finden große und kleine Gäste ein tolles Freizeitangebot, vom Themenwanderweg bis zum Spielplatz. Gemütliche Wohlfühlzimmer und ein erholsamer Wellnessbereich runden das Angebot ab.

Familie Niemetz, Plöschenberg 4
9071 Köttmannsdorf, Tel.: 04220/2240
info@ploeschenberg.at, www.ploeschenberg.at

©KK(2)

ANZEIGE

Höhenwege

Der Karnische Höhenweg zwischen Sillian und Thörl-Maglern ist die Mutter aller Weitwanderwege. Es zahlt sich aus, den Weg dann und wann zu verlassen: Abstecher zum Weissensee und natürlich auf den Dobratsch. Peter Lexe, Melanie Uran

Der Dobratsch und seine facettenreichen Vegetationen ziehen begeisterte Wanderer an

Schöner Wanderabschnitt – der Wolayersee

©Kärnten-Werbung-Rauschendorfer, Franz Gerdl

Er ist die Mutter aller Weitwanderwege in Kärnten: Der Karnische Höhenweg KHW 403. Nicht sehr schwer, aber Ausdauer und gute Streckeneinteilung sind gefragt. Im Grunde genommen beginnt der Weitwanderweg in Sillian in Osttirol und endet nach 150 Kilometern in Thörl-Maglern. Dazwischen kann der Weg in Teilabschnitten oder auch in Themenabschnitten eingeteilt werden. Der „Friedensweg" ist beispielsweise ein Themenabschnitt, den man über das Bergsteigerdorf Mauthen erreicht. Das Besondere am Karnischen Höhenweg ist die hochalpine bis alpine Landschaft, es sind die geologisch interessanten Formen, der Wegverlauf oft an der Grenze zwischen Italien und Österreich. Die atemberaubende Schönheit der Berge, die vielen Almen, auf denen meist Käse produziert wird – zwischen dem Lesachtal und Eggeralm ist es der Gailtaler Almkäse g.g.A. In den Hütten wird meist selbstgebackenes Lesachtaler Brot, der Käse und Gailtaler Speck nebst deftigen warmen Schmankerln wie Frigga angeboten. Wer genug Kraft und Ausdauer besitzt, für den ist dieser Weg ein Lustwandeln zwischen acht und elf Tagen. Wichtig: Strecken und damit das Übernachten gut vorbereiten. Beste Infos: www.karnischer-hoehenweg.com

Abstecher zum Weissensee

Wer Zeit genug hat, der kann vom Karnischen Höhenweg über Hermagor und das Gitschtal (da hilft eine Busfahrt den Weg zu verkürzen) einen Abstecher zum Weissensee vornehmen. Oder man beendet auf dem Nassfeld oder der Eggeralm den Karnischen Weg, steigt ins Tal und fährt mit dem öffentlichen Bus zum Weissensee. Hier ist nicht nur Kulinarik pur – vor allem auch für Freunde heimischer Seefische – sondern auch Almwandern angesagt. Beispielsweise auf die Naggleralm – insgesamt werden um und am See mehr als 10 verschiedene Wanderrouten angeboten. Infos: www.weissensee.com

Der Dobratsch

Als Wandergebiet eignet sich der Dobratsch für die ganze Familie. So führen zwei recht unterschiedliche Wanderwege vom Parkplatz Rosstratte zum Gipfel. Der Wanderweg Nummer 291 führt auf leicht zu bewältigende 8,2 Kilometer-lange Strecke hinauf. Die Variante zwei, über den Jägersteig, sollte nur von trittsicheren Wanderern gewählt werden. Der Weg beginnt gleich, an der ersten scharfen Rechtskehre. Hier wird man mit einem wundervollen Ausblicken auf das Gailtal und die Julischen Alpen belohnt.

Ausgleich für Körper, Geist & Seele

Direkt an den Ufern des höchstgelegenen Badesees der Alpen gelegen, befindet sich der Weissenseerhof. Perfekt für erholsame Urlaubstage.

Ob Kurzurlaub oder längerer Aufenthalt – der Weissenseerhof bietet vor allem im Sommer ein entspanntes und erfrischendes Programm. Auf die Gäste warten verschiedene Arten der Unterbringung – von Zimmer und Suiten über Appartements und Ferienwohnungen bis hin zu Bungalows. Wie ein grünes Paradies liegt das Hotel direkt am türkis schimmernden Weissensee. Mit seinem kühlen Wasser und der beinahe unberührten Natur bietet dieser ein Sommer-Feeling wie anno dazumal. Im hauseigenen See-Spa werden zudem Körper und Geist verwöhnt, perfekt, um vom Stress des Alltags wegzukommen. Das weit in den See hinausgebaute – scheinbar im See schwebende - hauseigene See-Spa bietet eine Vielzahl von entspannenden Massagen und Behandlungen an und lädt zum Relaxen ein. Den Tag können Sie hier mit einem morgendlichen Mysore Yoga in unserem Raum der Stille perfekt starten und statt der Dusche lädt der herrliche See mit seiner Trinkwasserqualität zur Erfrischung und Reinigung für Geist und Seele im Anschluss ein.

Gesunder Urlaub

In unserem Spa bieten wir neben verschiedenen Massagen seit neuestem auch Anwendungen aus dem Bereich der Informationsmedizin an – sei es die individuelle tiefgehende Beratung mit dem TimeWaver® oder die Anwendung über die vielfältigen Programme des Healy®. Zu den Wellness-Packages und Komfortangeboten des Hauses, wie die Benützung der Boote, City- und Mountainbikes, E-Scootern, Fitnesscenter oder Schwimmbad stehen den Gästen auch zahlreiche Sportaktivitäten des Ortes zur Verfügung. Und weil auch Singen unserem Körper und unserer Seele so gut tun, veranstalten wir abends am See eine gemeinsame Singrunde. Unsere Zimmer und exquisiten Suiten sind mit natürlichen Materialien ausgestattet und meistens mit Seeblick. Hier fühlt man sich sofort gut aufgehoben und verwöhnt. Abends erwartet Sie ein vegetarisches Genussmenü aus biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten.

Weissenseerhof Hotels**s & Appartements**
Neusach 18
9762 Weissensee
Tel.: 04713/ 2219
www.weissenseerhof.at

©Weissenseerhof(4)

ANZEIGE

See-Spa, gemütliche Zimmer und köstliches vegetarisches Essen – das bietet der Weissensseerhof****s

Gemütlich radelt man am Drauradweg in Slowenien dahin und kommt dabei auch an Maribor, der zweitgrößten Stadt des Landes, vorbei

Der türkisblaue Natisone fließt durch Cividale del Friuli mit der berühmten „Teufelsbrücke“

Die schönsten Radtouren abseits der großen Routen

In Kooperation mit dem Radreisespezialisten Alps2Adria stellen wir diesmal weniger bekannte, aber dafür umso reizvollere Radtouren im Alpen-Adria-Raum vor: den Grünen Karst, die Natisone-Täler und den Drauradweg in Slowenien und Kroatien.

Es gibt sehr bekannte und gut besuchte Radstrecken, wie den Alpe-Aria-Radweg von Salzburg nach Grado, die Destination Istrien oder den Drauradweg von Toblach nach Villach. Daneben gibt es aber auch unbekannte Strecken und Destinationen, die ihren Reiz haben“, so Claudia Tscherne, Geschäftsführerin von Alps2Adria, dem Kärntner Radreiseveranstalter, der neben mehrtägigen Komplett-Packages auch erlebnisreiche Tagestouren anbietet.

Der unberührte Drauradweg

Nach Villach liegt der Drauradweg eher noch im Dornröschenschlaf. Doch diese Strecke ist traumhaft schön: naturnah und man fährt meist direkt an der Drau, die hier schon ein Strom ist. Vor Lavamünd lohnt sich ein Abstecher nach Norden zum „Lavantradweg“, der zu den Kulturjuwelen Stift St. Paul und Wolfsberg führt. Weiter geht’s am Drauradweg nach Lavamünd, wo die Grenze nach Slowenien überquert wird. Der slowenische Teil des Drauradweges ist 145 km lang und in Kroatien sind es dann nochmals rund 70 km. Hier ist die Drau nicht nur Kulisse für den Radweg, der sich durch kleine charmante Orte schlängelt und auch große Städte einschließt, sondern vor allem ein Fluss, den es zu erleben gilt. Höhepunkte sind Maribor und Ptuj mit seinem See und den Lagunen von Ormož. Von hier geht es nach Kroatien, vorbei an Varaždin, einer der ältesten Städte des Landes. Am Ende der Route bei Legrad mündet die Mur in die Drau ein und man könnte hier auf dem Murradweg nach Graz zurückradeln.

Der Grüne Karst

Ein echter Geheimtipp ist die Karstregion – rund um die weltberühmte Höhle von Postojna – die man am besten mit dem E-Bike oder Mountainbike erkundet. Die mystische Naturlandschaft ist einzigartig und wurde durch das Wasser geschaffen. Auch andere Höhlen, wie die Križna jama mit ihren smaragdfarbenen Seen, sind eine Entdeckung wert.

ANZEIGE

© emmeci74 - stock.adobe.com

© Green Karst Biking

© Franz Gerdl

Einem Vogelnest gleich hängt die malerische Höhlenburg Predjama in den Karstfelsen

Das idyllische Lavanttal kann man am Drauradweg und am Lavantradweg erkunden

Mein Sonntag-Gewinnspiel

Wir verlosen **5 x 2 Tickets für die Tagestour „3-Länder-Genuss“** (inkl. Bustransfer ab Villach, Faaker See oder Velden nach Kranjska Gora, Kartenmaterial, Streckeninfo, 10-Euro-Konsumationsgutschein für Partner entlang der Route, Give-away). Garantierte Durchführung donnerstags bis Ende September, einlösbar 2019. Infos zur Tour: www.radurlaub-kaernten.at. Bis 31. Juli 2019 können Sie mitspielen: Gehen Sie auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel3, dort finden Sie die Teilnahmebedingungen und alle weiteren Infos, Rechtsweg ausgeschlossen, keine Barablöse.

Information

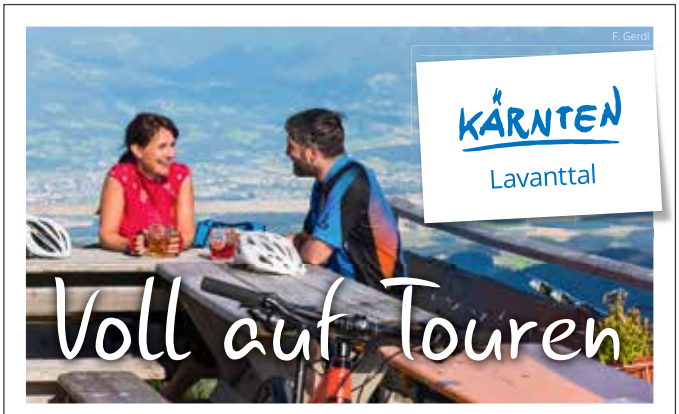
Alle Infos auf www.alps2adria.info/regionen/

ALPS 2 ADRIA
www.alps2adria.info

Ein echtes Naturphänomen ist der See von Cerknica, der je nach Jahreszeit einmal ein See, dann wieder eine blühende Wiese ist. Besonders schön sind die Touren durch die Karstfelder mit ihren Seen und Burgen, oder über die Bloke Hochebene mit ihrer 33 Kilometer langen Radwegschleife.

Täler des Natisone

Im Osten Friauls, an der Grenze zu Slowenien, liegen die Natisone-Täler. Ein unbekanntes Gebiet von ursprünglicher Schönheit in den Julischen Voralpen, geprägt von Wildbächen und Schluchten, Wiesen und kleinen Dörfern, die man am besten mit dem Trekking- und Mountainbike erkundet. Der Hauptort ist nicht ganz so unbekannt: Cividale, ein entzückendes kleines Städtchen von großer historischer Bedeutung, bekannt für seine „Gubana“, einem Hefekuchen, seinen Grappa und seine Weine. Die Stadt ist UNESCO Weltkulturerbe und strotzt nur so von historischen Kulturschätzen aus der Zeit der Kelten, Römer und Langobarden.


F. Gerdl
KÄRNTEN
Lavanttal
Voll auf Touren

Zwischen Fluss und Gipfel – familienfreundliche Radwege, Genussradtouren sowie Mountainbiketouren mit unvergesslichen Ausblicken. **Highlight:** MTB Flow Trails Koralpe.

RADBUS – GRENZENLOS UNTERWEGS
Grenzüberschreitende Rad- und Bus-Verbindung von Wolfsberg und Lavamünd über Dravograd nach Velenje.
Juni & September 2019: jeden Samstag, Sonn- u. Feiertag
Juli & August 2019: täglich; jeden Samstag und Sonntag auch von Wolfsberg bis Reichenfels

INFORMATIONEN:
- RML Regionalmanagement Lavanttal GmbH: +43 4352 2878, www.region-lavanttal.at
- Kärntner Linien: www.kaerntner-linien.at

DRAU PADDELWEG
Kanu Wandern auf der Drau

PACKAGE „RAD & PADDEL FAMILY TOUR“
- Kanupaddel-Tagestour auf der Drau
  Berg im Drautal – Sachsenburg; (inkl. Rücktransfer); €65,00 / Person (max. 2 Erwachsene + 2 Kinder)
- Unterkunftspackage
  3 Übernachtungen (3 / 4-Stern-Kategorie); ab €285,00 / Person (Kinder auf Anfrage)

KONTAKT · BUCHUNG · INFORMATION
+43 463 203230100 · info@draupaddelweg.com
www.draupaddelweg.com

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
LAND KÄRNTEN

ANZEIGE

© ÖBB/Harald Eisenberger

Das Einfach-Raus-Radticket gibt's schon ab 43 Euro für zwei Personen inklusive Räder

© ÖBB/Harald Eisenberger

Gönnen Sie sich den Luxus: An- oder Rückreise bequem mit der S-Bahn Kärnten

©ÖBB/Peter Limpl

Genießen Sie den Sommer und die schönsten Radwege im Alpen-Adria-Raum

Mit Bahn und Rad durch Kärnten und den Alpen-Adria-Raum

Italien, Slowenien und Kärnten rücken mit einem neuen Angebot für Fahrradbegeisterte noch näher zusammen: Das Dreieck Villach-Tarvis-Jesenice mit dem „Save Readweg" wird ab sofort „erlebbarer" gemacht.

Ob Drauradweg, Wörthersee-Radweg, Alpe-Adria-Radweg oder Save-Radweg – jeder, der auf diesen erlebisreichen Radstrecken unterwegs ist, kann bei der Anreise, zwischendurch oder bei der Rückreise das tolle Service der ÖBB nutzen. Mit der S-Bahn Kärnten kann man bequem an einem beliebigen Bahnhof zusteigen – und das eigene Fahrrad kommt natürlich mit!

Von Italien nach Slowenien

Der „Save Radweg" ist ein Bahntrassenweg und führt von Tarvis in Italien über 41 Kilometer auf der Strecke der ehemaligen „Kronprinz-Rudolf-Bahn" nach Jesenice in Slowenien. In Kombination mit Kärnten erfreut sich das Dreiländereck mit dieser Fahrradroute schon seit langer Zeit großer Beliebtheit bei Sportbegeisterten. Aus diesem Grund wird dieses neue ÖBB-Verkehrsangebot in den Sommermonaten zwischen Villach und Tarvisio/Boscoverde (S41) sowie zwischen Villach und Jesenice (S21) ab sofort um zusätzliche Verkehrsleistungen ergänzt.

Von den Bergen ans Meer

Der Ciclovia Alpe-Adria-Radweg führt von Salzburg über die Alpen ins italienische Grado an der Oberen Adria. Startet man in Salzburg, erreicht man am Ende des Gasteinertales die Autoschleuse Tauernbahn (Böckstein-Mallnitz) und kommt so direkt zur Südseite des Alpenhauptkammes. Die Überfahrt dauert elf Minuten und die Züge fahren stündlich. Vom 1. Mai bis zum 30. September wird der Autoüberstellzug mit einem eigenen Radwaggon verstärkt. Wer in Tarvis starten möchte, nimmt von Kärnten ebenfalls die S-Bahn oder den MICOTRA-Zug.

Information

Linie S21 Villach Hbf-Jesenice-Villach Hbf:
Vom 8. Juni bis 8. September 2019 genießen Sie grenzenlose Mobilität mit Bahn und Rad: Im Wochenendverkehr werden an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen vier Zügen je Richtung zusätzlich eingeführt. Die Kapazität umfasst bis zu 120 Fahrradstellplätze.

Linie S41 Villach Hbf-Tarvisio/Boscoverde Villach Hbf:
Vom 8. Juni bis 8. September 2019 wird ebenfalls ein attraktives Verkehrsangebot und als Entlastung der MICOTRA-Züge der Wochenendverkehr an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen mit vier Zügen je Richtung umgesetzt. Die Kapazität umfasst bis zu 120 Fahrradstellplätze. In Tarvisio besteht von diesen Zügen eine Umsteigverbindung zu den Nahverkehrszügen der Trenitalia Richtung Udine.

Infos und Buchung unter www.oebb.at

ANZEIGE

Das Wörthersee-Juwel

Im generalsanierten Parkbad Krumpendorf kommen Jung und Alt bei exklusiven Angeboten wie dem neuen Kinderclub oder beim fit & fun Programm voll auf ihre Kosten.

© Fotostudio Horst(2)

Der kostenlose Kinderclub im Parkbad Krumpendorf ist nur eines von vielen Highlights

Yoga am Ufer des türkisblauen Wasser des Wörthersee: ein unvergessliches Erlebnis

Das gemeindeeigene Parkbad Krumpendorf mit einer Fläche von 22.000 m² erstrahlt nach seiner Generalsanierung in neuem Glanz. Grüne Liegewiesen, schattige Plätze unter mächtigen Bäumen, Kinderbecken, WLAN u.v.m. begeistern alle Badegäste. Mit dem neuen, 450 Plätze bietenden Parkbad-Restaurant, bleiben auch kulinarisch keine Wünsche offen. Die mediterran inspirierte Speisekarte offeriert frische und leichte Speisen, bunte Salate, eine Obst- und Eistheke u.v.m.

Kostenloser Kinderclub

Betreutes Zeichnen, Malen, Basteln und verschiedene Bewerbe warten auf junge Badegäste beim kostenlosen Kinderclub – und das ohne Anmeldung! Dieses Angebot gilt von 16. Juli bis zum 18. August und ist für Kinder ab 5 Jahren. Es handelt sich dabei jedoch um keinen Kindergarten, Eltern haften für ihre Kinder.

Fit & fun Programm

Bewegung wird im Parkbad Krumpendorf gelebt! Bei Angeboten wie Yoga, Aquajogging, Bogenschießen, SUP, Smovey-Training u.v.m. findet im Zuge vom kostenlosen „fit & fun Programm“ im Juli und im August jeder seine Bewegungseinheit. Das Parkbad bietet einfach Genuss für Körper, Geist und Seele.

krumpendorf am Wörthersee

www.bewegungsarena.info
Tourismusbüro Krumpendorf
Tel.: 04229/2343-31
krumpendorf@woerthersee.com
Parkbad Krumpendorf
Tel.: 04229/2440

ANZEIGE

* Gilt in Österreich in den Zügen des Nah- und Regionalverkehrs der ÖBB und der Raaberbahn (R- und REX-Züge bzw. S-Bahn). Gültig am gewählten Tag: Montag bis Freitag 09:00 Uhr bis 03:00 Uhr des Folgetages. Samstag, Sonn- und Feiertag ganztägig bis 03:00 Uhr des Folgetages. Es gelten die Tarifbestimmungen der ÖBB-Personenverkehr AG. Ticket ohne Fahrradmitnahme: € 34,-. Aufpreis für 3. bis 5. Person je € 4,-. Gilt nicht für Fahrten mit Ein- und Ausstieg innerhalb des Verkehrsverbundes Vorarlberg.

Vorbei an Weingärten, über Wiesen und Wälder, geht's mit der Draisine durchs Weinviertel – ein lustiger Ausflug für die ganze Familie

Radlspaß auf Schienen

Schon einmal mit einer Draisine gefahren? In Kärnten, Niederösterreich und im Burgenland wird dieser einmalige Freizeitspaß für Groß und Klein geboten.

Ingrid Herrenhof

Bei einer „Draisine" kommt Ihnen vielleicht auch ein alter Stummfilm in den Sinn: Buster Keateon, der sich handhebelnd auf einem solchen Schienenfahrzeug abmühte ... Zugegeben, etwas anstrengen muss man sich auch heute noch, allerdings sind Draisinen mittlerweile wie Fahrräder aufgebaut. Dabei treten zwei kräftig in die Pedale, während sich die restlichen Passagiere gemütlich durch die Gegend kutschieren lassen.

Auf Schienen durchs Weinviertel

Ein unvergessliches Erlebnis versprechen die Betreiber der Weinvierteldraisine nördlich von Wien. Die stillgelegte Eisenbahnstrecke ist 12,7 Kilometer lang, die Fahrt dauert rund zwei Stunden und verläuft von Ernstbrunn nach Asparn an der Zaya. Am Vormittag legt man in Ernstbrunn los und am Nachmittag startet man von Asparn. In der Mitte liegt die Draisinenalm Grafensulz, der höchste Punkt der Strecke, wo man nach der Auffahrt bei einer zünftigen Jause einkehren und sich stärken kann. Die Weiterfahrt in beide Richtungen ist nicht mehr anstrengend, geht's doch immer bergab. Wer sich die Auffahrt ersparen möchte, der kann alternativ das Schienentaxi benutzen.

Immer der Sonne nach

Auch die idyllische Landschaft des Mittelburgenlandes kann man auf einer stillgelegten Bahnstrecke erkunden. Die Sonnenland Draisinentour ist 23 Kilometer lang, wobei den ganzen Tag in eine Richtung ohne Gegenverkehr gefahren wird: An gerade Tagen startet man in Horitschon/Neckenmarkt und an ungeraden in Oberpullendorf. Für die Rückreise kann man die öffentlichen Verkehrsmitteln oder den

© Helmut Stattmann

Die neue Attraktion im Gailtal: die Draisinenbahn, die erste im Süden Österreichs

© Sonnenland Draisinentour

Die Sonnenland Draisinentour führt durch die romantische Landschaft des Mittelburgenlandes

Shuttle nehmen. Entlang der Strecke gibt es viel zu entdecken, Rastplätze laden zum Verweilen ein und wer Lust hat, kann sogar seine mitgebrachten Würstln im Naturgrillplatz brutzeln. Unterwegs gibt es auch nette Lokale, die Speis und Trank zur Stärkung anbieten.

Neu: Gailtaldraisine

Ganz neu ist die Gailtal-Draisine, die in Kötschach-Mauthen startet. Gemütlich geht's 21 Kilometer bergab bis nach Jenig. Unterwegs gibt es viele Einkehrmöglichkeiten, wie den Gasthof Lenzhofer oder den Erlebnis-Bauernhof Gailtalbauer, in Gundersheim wartet ein herrlicher Rastplatz am Flußufer und am Zielpunkt die gemütliche Jeniger Stubb'n. Zurück nach Kötschach geht's dann mit dem Linienbus.

Information

Weinvierteldraisine: April–November am Samstag, Sonn- und Feiertag, Sommermonate von Donnerstag bis Sonntag; Draisinen für max. 4 Personen; 0664/4476944, info@weinvierteldraisine.at, www.weinvierteldraisine.at

Sonnenland Draisinentour: April und Oktober von Freitag bis Sonntag, Mai und September von Mittwoch bis Sonntag, Juni bis August von Dienstag bis Sonntag, sowie an Feiertagen; Draisinen für 4 bis 10 Personen; 02613/80100, info@draisinentour.at, www.draisinentour.at.

Gailtaldraisine: Eröffnet erst im heurigen Sommer, den Termin erfahren Sie auf www.gailtalbahn.at, auf Facebook unter „Vereingailtalbahn" sowie unter 0670/4074003. Bis Ende Oktober von Donnerstag bis Sonntag sowie feiertags; Draisinen für 4 und 7 Personen.

Frauenpower & mehr
im Balance Resort Stegersbach

Snowboard-Olympiasiegerin Julia Dujmovits und Kickbox-Weltmeisterin Nicole Trimmel sowie besondere Frauenpower-Angebote laden in einen einzigartigen Burgenland-Sommer!

Passend zum Sommermotto „bewegend" präsentiert das Balance Resort Stegersbach ein attraktives Ensemble aus speziellen Angeboten, tollen Workshops mit der Snowboard-Olympiasiegerin Julia Dujmovits sowie der Kickbox-Weltmeisterin Nicole Trimmel und besonderen Frauenpower-Arrangements mit Yoga, Mikrostrom-Anwendungen, Mesotherapie, Akupunktur, tsar® und mit Metabolic-Balance®.

DIE MÄDELSTAGE – eine Einladung für Freundinnen

Fröhliche Mädelstage im exklusiven Flair des ersten Premium Adults-Only Wellnesshotels in Österreich erleben, ein Glas Wein oder mehr, gemeinsam abhängen, sich verwöhnen lassen, chillen, Beautyanwendungen genießen ... und das zu Dritt. Und nur zwei Mädels zahlen. Dies alles um nur € 189,- pro Person und Nacht, buchbar ab zwei Nächten. Und die dritte Person urlaubt gratis im eigenen Zimmer!

BODY.MIND.SOUL
Workshop mit Julia Dujmovits
Freitag, 12., bis Sonntag, 14. Juli
ab € 560,- pro Pers./DZ

KICK IT
Workshop mit Nicole Trimmel
Freitag, 9., bis Sonntag, 11. August
ab € 560,- pro Pers./DZ

Einzigartiges Verwöhnprogramm

Neben dem Acquapura Spa-Wohlfühlangebot genießt man mit PAM (pannonisch, asiatisch und mediterran) ein spezielles kulinarisches Verwöhnprogramm, das in dieser Vielfalt einzigartig ist. Nachzulesen unter www.falkensteiner.com/balance-resort-stegersbach/

FALKENSTEINER
PREMIUM COLLECTION

Falkensteiner Balance Resort *****
(Falkensteiner Hotel BRS & BL GmbH) Panoramaweg 1, 7551 Stegersbach, Tel.: 03326/55155
reservations.balanceresort@falkensteiner.com
balanceresort.falkensteiner.com

ANZEIGE

Genießen Sie den Urlaub in der Therme Erding, die sich dank zu öffnender Glasdächer in eine einzigartige Open-Air-Ferienwelt verwandelt

20 Jahre Urlaubsparadies Therme Erding

Sommer, Sonne, Südseefeeling! 1,8 Millionen Gäste pro Jahr finden in der größten Therme der Welt ihr persönliches Paradies. Unzählige Attraktionen rund um Rutschen, Saunieren, Thermal- und Wellenbaden unter freiem Himmel.

In den VitalOase mit ihren Sprudel-Terrassen kann man herrlich entspannen

Die Galaxy Erding Rutschenwelt ist ein großer Spaß für die ganze Familie

© Therme Erding (alle)

Event-Sommer in der THERME ERDING:

12.-14. Juli: „Therme Erding Sommerfest" mit Nico Santos
26. & 27. Juli: „Therme Erding Hot Summer" mit Klingande & Stereoact
Therme Erding
Thermenallee 1-5
85435 Erding/Deutschland
www.therme-erding.de

Eingebettet in ein Meer aus Palmen erfahren die Besucher der exotischen Therme die natürliche Wirkung des staatlich anerkannten Thermalheilwassers hautnah.

So fühlt sich Urlaub an

Wer das Meer liebt, wird vom türkisglitzernden Wellenbad begeistert sein. Sich auf Poolnudeln in sanften Wellen treiben lassen oder unter grünen Palmen von fernen Reisen träumen. In diesem traumhaften Paradies liegt das exklusive HOTEL VICTORY THERME ERDING am venezianischen Palazzo vor Anker. Über den Strömungskanal Crazy River gelangen die Gäste in das weitläufige Außenbecken mit Poolbar und Sprudelliegen.

Action und Wellness

Jede Menge Spaß und gute Laune garantiert das GALAXY ERDING mit 27 Rutschen. Absolutes Highlight: Die neun mega Sommerrutschen im Thermengarten mit der spektakulären Doppel-Reifenrutsche The Big Wave! Mit 45 km/h Top-Speed und Kräften bis zu 3,6 G sind Action und Adrenalin garantiert. Gäste ab 16 Jahren genießen den Sommer in der VitalOase und der textilfreien VitalTherme & Saunen bei einzigartigen Wellness-Attraktionen. Kostenlose Aktiv- und Wellnessprogramme, Kids-Pools, Ferienanimation, Kinderspielplatz und vieles mehr bereiten grenzenlose Urlaubsfreude. Und auf den gemütlichen Liegemöglichkeiten in den Gartenanlagen oder bei einem fruchtigen Cocktail an den Poolbars sind unvergessliche Urlaubsstunden garantiert.

ANZEIGE

© Boris Stroujko/AdobeStock

Wandeln Sie mit uns auf den Spuren von Rosamunde Pilcher durch das wunderschöne Cornwall

© Bernhard Kaiser/Shutterstock

Historische Burgen und Bauten säumen den Weg des beeindruckenden Flusses Mosel, der eine einzigartige Landschaft prägt

Ebner Reisehighligts im Sommer

Neben den Fahrten mit den Bäderbussen nach Portorož und Istrien ist der Sommer auch eine ideale Zeit für Kultur- und Erlebnisreisen.

Absoluter Höhepunkt ist die Busreise ins britische Cornwall, dessen sensationelle Landschaft durch die zahlreichen Rosamunde Pilcher-Filme bekannt ist. In einer Region, wo die Sommer nicht so heiß sind, erwartet uns eine abwechslungsreiche Küstenlandschaft mit Besichtigung beindruckender Burgen und Landhäusern.

An der schönen Mosel

Eine der schönsten Regionen Deutschlands ist zweifellos die Flusslandschaft der Mosel, deren Weg zahlreiche Burgen und historische Bauten säumen. Neben Besichtigungen der schönsten Burgen darf natürlich auch eine Verkostung regionaler Spezialitäten, wie dem Moselwein, keinesfalls fehlen.

Besondere Musikreisen

Den berühmten Tenor, Andrea Bocelli, live zu erleben ist immer ein Erlebnis. Den Sänger aber in seiner Heimat, im Teatro del Silenzio in der malerischen Toskana an einem lauen Sommerabend singen zu hören, lässt wohl das Herz eines jeden Musikliebhabers höher schlagen. Erleben Sie mit uns die Bilderbuchlandschaft der Toskana in voller Sommerblüte, ein abwechslungsreichen Programm und als Höhepunkt die sensationelle Stimme von Bocelli unter dem Sternenhimmel! Sehr beliebt sind auch die Operettenvorstellungen in der Kaiserstadt Bad Ischl. Das Salzkammergut im Sommer zu besuchen ist zweifellos ein Erlebnis, das hat auch schon der Kaiser gewusst. Das Kurhaus in Bad Ischl bietet den idealen Rahmen für die Inszenierung der Operette „Im weißen Rössl“ sowie am zweiten Abend die Vorstellung von „Pariser Leben“. Abgerundet wird das Programm mit einer Führung durch die historische Kaiservilla sowie einer Schifffahrt am vielbesungenen Wolfgangsee.

ANZEIGE

Leserreisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks

Zwei köstliche Leserreisen bietet „Mein SONNTAG" für den Herbst: Die Genüsse von Slow Food Travel im Gailtal, Trüffel in Livade sowie Austern und Meeresfrüchte am Limski Kanal in Istrien. Peter Lexe entführt in eine besonders kostbare Welt.

Ingrid Herrenhof

©KRM

Wirt Paolo ist auch passionierter „Trüffeljäger"

Der hauseigene Speck vom Schloss Lerchenhof

©www.slowfood(2)

Herrliches Frühstück beim Hotel Hansbauernhof

Zwei Tage mit Ebner Reisen, „Mein SONNTAG" und Kulinarikprofessor Peter Lexe die besten Produzenten und Gastwirte von Slow Food Travel kennenlernen – das ist eine Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks.

Slow Food Travel

Am 7. und 8. September geht es ins Gailtal, das Programm kann sich sehen lassen: Wir verkosten die „tolle Knolle", den blauen Wundererdapfel, und andere Sorten beim Bauern Heimo Oberrauner in Treßdorf. In Rattendorf erleben wir den Almabtrieb am Dorfplatz und genießen ein tolles Abendessen im Schloss Lerchenhof bei Hermagor, wo uns Familie Steinwender auch Einblick in ihre Speckproduktion geben wird. Die Raffinessen vom Einsuren bis zum Räuchern an Ort und Stelle erleben. Am zweiten Tag führt uns die Slow Food-Tour nach Würmlach zum Biobauern Brandstätter. Auf seinem Hof erleben wir die Köstlichkeit der weißen Landmaiskörner. Vom Anbau bis zur Veredelung. Ein weiterer Höhepunkt ist der Besuch des Biohotels Daberer in Sankt Daniel, kaum ein anderes Hotel in Kärnten ist in seiner Region tiefer verwurzelt. Nach einer Hausführung durch die Gastgeber wird ein Slow Food Travel-Mittagessen serviert. Als letzten Programmpunkt haben wir einen Besuch am Käsehof Zankl geplant. Von der Rohmilch zum feinsten Käse. Einfach ein Genuss.

Trüffel und Austern

Zu unseren Herbstklassikern gehört eine Reise zum Trüffelfest in Livade im istrischen Mirnatal. Heuer haben wir sie auf zwei Tage ausgeweitet. Am Samstag, 19. Oktober, besuchen wir das Trüffelfest und fahren zu einem üppigen Trüffelessen zu Nada und Paolo in ihr kleines Trüffelreich in Zrenj. Wir übernachten nahe Umag in einem Hotel, wo auch ein Abendessen (Buffet) angeboten wird. Am Sonntag, dem 20. Oktober führt uns der Weg die Küste entlang nach Porec und Rovinj. Das Mittagessen wird am Limski-Kanal eingenommen.

Slow Food-Travel

7. und 8. September
Preis: 319 Euro/ DZ, EZ Zuschlag 10 Euro inkl. Fahrt im Luxusbus, Reisebegleitung, Übernachtung mit Slow Food-Frühstück, aller im Programm angegebenen Verkostungen und Essen (exkl. Getränke bei Tisch), Ortstaxe. Buchbar bis 07. August 2019

Istrien: Trüffel und Austern

19. und 20. Oktober
Preis p.P.: 252 Euro/DZ, EZ Zuschlag: 15 Euro inkl. Fahrt im Luxusbus, Reisebeleitung, Trüffelessen im Mirnatal samt Getränken, Abendessen im Hotel (ohne Getränke), Übernachtung mit Frühstück, Mittagessen am Limski-Kanal mit Getränken.

Mindestteilnehmerzahl bei beiden Reisen 19 Personen. Die Reisen werden von Klagenfurt und Villach durchgeführt und von Prof. Peter Lexe begleitet. Infos finden Sie auf www.mein-sonntag.at/reisen.

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

© austria01/stock.adobe.com

Ein einzigartiges Vergnügen: Golfen vor der Skyline von Dubai

© KRM

Am 30. August, findet am Golf Senza Confini wieder das Golfturnier für Feinschmecker, die „KÄRNTNER REGIONAL-MEDIEN-Genusstrophy“ statt

© Cara-Foto/stock.adobe.com

Nach dem Golfen genießt man den herrlichen Strand mit Blick auf den Yachthafen

„Swing2Dubai“-Golf-Trophy

Auch heuer heißt es am Golf Senza Confini in Tarvis wieder: Abschlagen und eine Golf-Reise nach Dubai gewinnen!

Die „Swing2Dubai“-Golf-Trophy des Golf Senza Confini Tarvisio feiert heuer bereits ein Jubiläum – sie findet schon zum fünften Mal statt! Wie immer ist der Hauptpreis des Turniers einzigartig, nämlich – wie es der Name schon sagt – eine siebentägige Golfreise nach Dubai! Neben dem Flug ist die Unterkunft in einem 5-Sterne-Luxushotel plus Greenfees am weltbekannten Jumeirah Golf Estates Earth Kurs für zwei Personen inkludiert.

Zwei gewinnen, vier verreisen!

Neben dem sportlichen Sieger entscheidet ein weiteres Los über den zweiten Gewinner. So haben auch schwächere Golfer die Möglichkeit auf den Toppreis! Beide Gewinner können je eine Begleitperson mitnehmen.

Der Modus ist „eclectic“

Seit 19. Mai werden acht handicapwirksame Vorrunden-Turniere gespielt. Wer teilnimmt, kommt in die Wertung. Zur Anwendung kommt dabei der Eclectic-Modus: Das bedeutet, dass sich jeder Golfer an jedem Loch verbessern kann. Der beste Score pro Loch zählt.

Turniergebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt 65 Euro pro Turnier (inklusive Nenngeld, Greenfee, Halfway). Spieler, die dreimal teilnehmen, sind mit drei Losen vertreten. Spieler, die fünfmal teilnehmen mit fünf Losen usw. Perfekte gastronomische Top-Verpflegung durch Ilija Pejic und sein Team ist wie immer garantiert.

„Silver Membership“

Für alle Golfer, die wenig Zeit zum Spielen haben, bietet Golf Senza Confini Tarvisio die „Silver Membership“ an. Diese Mitgliedschaft beinhaltet 10 x 18 Löcher oder 20 x 9 Löcher (frei kombinierbar) sowie die italienische Golfverbandskarte inklusive Handicapverwaltung und kostet insgesamt 650 Euro. Für alle Leser der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN gibt’s zusätzlich zwei Gratis-Golfstunden mit dem deutschsprachigen Pro Urban Legat dazu.

Swing2Dubai

Weitere Termine:
Samstag, 13. Juli
Samstag, 27. Juli
Donnerstag, 15. August
Samstag, 31. August
Samstag, 21. September – Finale

Nähere Informationen und Anmeldung auf **www.golfsenzaconfini.com**

ANZEIGE

Der Garten, eine faszinierende Welt

Im Garten wachsen nicht nur Obst, Gemüse oder Blumen. Er ist auch ein Ort, wo man Feiern, Spielen, Innehalten kann. Die Dözese Gurk widmet ihr aktuelles Jahrbuch der „Faszination Garten" und bietet dazu exklusive Gartenreisen in Kärnten an.

Ingrid Herrenhof

Ob klassischer Gemüsegarten, Gemeinschaftsgarten oder Urban Gardening – der Garten liegt im Trend und wer heute in Gärten blickt, staunt über die oft aufwändige Gestaltung der manchmal nur wenigen Quadratmeter", meint Matthias Kapeller in seinem Vorwort zum Jahrbuch „Faszination Garten". Darin werden neben Kulturgeschichte, Entwicklung und Bedeutung des Gartens auch die schönsten Klostergärten und Gartenprojekte vorgestellt.

Kirchliche Gärten

Ein Begegnungszentrum für Menschen aus aller Herren Länder entstand in Klagenfurt-Waidmannsdorf. Im Franz-von-Sales-Garten haben sie Beete gepachtet und erwirtschaften hier eigenes Obst und Gemüse. Auch im „Weltgarten" des Klosters Wernberg steht der Mensch im Mittelpunkt: Im Sozialprojekt „Klosterschatz" werden Langzeitarbeitslos beschäftigt, die gemeinsam mit den Schwestern Obst, Gemüse und Kräuter anbauen, die in der Klosterküche oder für den Klosterladen verarbeitet werden. Ein wahres Juwel ist der Barockgarten im Benediktinerstift in St. Paul – ein Stück geordnete Natur, das 2009 revitalisiert wurde. Ein idyllischer Ort ist auch der Klostergarten bei der Basilika in Maria Luggau im Lesachtal. Rund um die Kirche St. Leonhard im Loibltal ist ein „Schöpfungsweg" entstanden, an dem 42 geschützte Pflanzen sprießen. Und in den Gärten des Stiftes St. Georgen am Längsee findet man eine der größten Kräuterspiralen des Landes, einen Naturspielplatz und Obst- und Gemüsegärten, die durch den „Weg der Orientierung" miteinander verbunden werden.

Grüne Orte des Glücks

Beim ehemaligen Dominikanerkloster und am Petersberg hat sich die „Essbare Stadt Friesach" entwickelt: mit Streuobstwiese und Gemeinschaftsgarten zum Mitmachen. Um gemeinsames Garteln geht es auch der Parmakultur-Expertin Margarita

Die studierte Juristin Romana Seunig wurde zur Kräuterbäuerin

© Ferdinand Neumüller(2)

Pfarrer Jurij Buch in seinem blühenden Paradies

© Kloster Wernberg

Der Garten des Klosters Wernberg ist ein Ort des Miteinanders

Sacher-Santana, die zusammen mit Stadtpfarrer Wolfgang Gracher auf den Flächen des ehemaligen Pfarrhofes in Feldkirchen gartelt. Auch im „Regenbogenland" der evangelischen Pfarrgemeinde St. Ruprecht bei Villach gibt es einen Gemeinschaftsgarten, wo Menschen verschiedenster Kulturen gemeinsam garteln. „Wenn etwas fruchten soll, dann muss man sich auch beständig und liebevoll darum kümmern. Das gilt sowohl für den Garten, als auch für das Leben", ist Kräuterexpertin Romana Seunig überzeugt. Ihr Wissen gibt sie in ihrem „Ruditzhof" am Radsberg bei Führungen und Workshops weiter. Liebevoll kümmert sich auch Jurij Buch, „Der Priester mit dem grünen Daumen", um seine Blumen und Pflanzen rund um das Pfarrhaus in St. Jakob im Rosental. Michael Wedenig ist von Beruf Gärtner – und aus Berufung Diakon. In seiner Naturgärtnerei in Feldkirchen, erzählt er Hobbygärtnner gerne, was das Gärtnern im Einklang mit der Natur bedeutet.

Gartenexkursionen

21. September: „Nachhaltigkeit erfahren" –
Essbare Stadt Friesach und Stiftsgärten St. Georgen/Längesee
19. Oktober: „Faszination Barockgärten und Wildkräuter für Körper und Seele" – Stift St. Paul und Kräutergarten Seunig
Näheres auf www.kath-kirche-kaernten.at/tourismus

Gewinnspiel

Wir verlosen 3 x 1 Jahrbuch 2019 „Fasinzation Garten". Bis 30. August 2019 können Sie mitspielen auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel4. Dort finden Sie die Teilnahmebedingungen und alle weiteren Informationen zum Gewinnspiel. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablöse möglich.

ANZEIGE

HOLZMUSEUM

ST. RUPRECHT OB MURAU

Täglich geöffnet von 1. April bis 31. Oktober 2019

Das Holzmuseum ist ein besonderer Ort um auf über 10.000 m² alles über die Vielfalt und Verwendung des faszinierenden Rohstoffs Holz zu erfahren. (Haupthaus, HolzBauHaus, Arboretum – Baumgarten, HolzWasserSpielplatz, Forstturm, E-Ladestation für Autos und Bikes, Audio Guides in mehreren Sprachen,...)

Sonderausstellungen 2019
„DENK mal NACHALTIG an die ZUKUNFT" – eine spannende Ausstellung zum Thema nachhaltige Energie- und Ressourcenschonung in der Region Murau. Herstellung von natürlichem Waschmittel, Vermeidung von Palmöl &Plastik, was kann jeder Einzelne tun?

„DENK mal WALD-WILD-JAGD": Hier werden die Bedeutungen und die Auswirkungen in Verbindung mit Land- und Forstwirtschaft und dem Tourismus, anschaulich und lehrreich dargestellt. Im Jahr 2019 ist der Schwerpunkt Raufußhühner.

8862 St. Ruprecht ob Murau, Tel: 03534/2202
oder office@holzmuseum.at, www.holzmuseum.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus · LE 14-20 · Das Land Steiermark

SOMMERPROGRAMM

von Juli bis Mitte September, jeden Montag/Mittwoch/Freitag:

- 12.00 bis 17.00 Uhr: **Kreatives Werken mit Naturmaterialien** Was kann man aus Naturmaterialien/Holz herstellen?
- 12.00 Uhr **Begleitete Spaziergänge ins Arboretum** (Baumgarten) ab 10 Personen - Wo kann man besser den Rohstoff Holz in seiner großen Vielfalt und in den verschiedensten Wachstumsstufen im Jahreslauf beobachten?

Jeden zweiten Donnerstag im Juli und August
- **Getreidemühle St. Ruprecht ob Murau**, Schaumahlen, 14.00 Uhr

Spielen Sie mit!

Gewinnen Sie **1 Familieneintritt für das Holzmuseum** und einen **Gutschein vom Gasthaus Anthofer.** Bis 17. Juli können Sie mitspielen: Gehen Sie auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel2, dort finden Sie die Teilnahmebedingungen und alle weiteren Informationen zum Gewinnspiel. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablöse möglich.

Vipava
Sloweniens fruchtbarstes Tal

Der Fluss Vipava entspring aus sieben Felsspalten

Die Vipava ist der einzige Fluss Mitteleuropas der an seinem Ursprung ein Delta bildet. Aus sieben Karstquellen sprudelt aus Felsspalten das Wasser. Der Fluss durchfließt eines der fruchtbarsten Täler Sloweniens. Zwei Monate dauert die Vegetationszeit länger als im Binnenland. Wein und Obst sind daher hier in Hülle und Fülle zu Hause.

Peter Lexe

Am Trnovski Gozd und am Nanos bildet sich im Spätherbst und Winter auf über 1000 Meter Seehöhe eine Thermik, die in den Himmel aufsteigt, abkühlt und als Fallwind die Steilhänge der Bergstöcke talwärts braust. Der Wind wird schneller, wütet über das Vipavatal, weht tosend hinauf in den Karst, um dann wieder einen Steilhang als neuerlichen Speedmotor zu nützen – dieser Wind fällt direkt in die Adria und wird Triestiner Bora genannt. Jawohl die Berge des Vipavatals sind für diesen Winterwind, der manchmal Straßensperren notwendig macht, verantwortlich. Selbst die Häuser des Tales ducken sich in die Leeseite der Hänge. Sicher ist sicher.

Im Palazzo Lanthieri ist auch eine kleine Kapelle – ausgestattet wie ein Kunstmuseumn

Das Quelldelta

Der Fluß des Tales ist die Vipava/Wippach, die aus sieben Felsspalten in knapp über 100 Meter Seehöhe aus den Berg sprudelt. Kleine bis mächtige Quellen – Bewunderer des klaren Karstwassers können sie aus nächster Nähe betrachten, denn in der Stadt Vipava wurde ein befestigter Gehweg entlang der Quellen angelegt. Die Vipava ist ja der einzige Fluss Mitteleuropas, mit einem Delta an der Quelle und nicht an der Mündung. Alles Quellbäche fließen nach wenigen Metern zu einem Fluss zusammen.

Wanderwege

Der kürzeste Wanderweg ist jener entlang des Deltas. Zumindest zwei Wirtshäuser direkt am Wasser laden hier zum Verweilen und kulinarischem Genuss ein. Das Tal selbst hat viele Wanderwege in seinem Programm. Sie haben mit den den Bergen, mit Wein und Obst, mit kleinen Dörfern, Burgen und Schlössern und natürlich mit dem Karst selbst zu tun. Im Tourismusamt von Vipava werden den Touristen gleich 24 Themenwege angeboten.

Fruchtbar

Das Tal ist berühmt für den Weinbau, der hier in Terrassen an den Berghängen. Die autochthonen Rebsorten Želen und Pinela (weiße Trauben) sind hier daheim. In Slap, gegenüber Vipava, war zur Zeit der Donaumo-

narchie, sogar eine Weinbauschule beheimatet. Hier bemüht sich der junge Winzer Petrič stark um die Erhaltung alter Weintraditionen. Seit Jahren haben auch internationale Weinsorten den Markt erobert. Und ein Winzer ist sogar berühmt geworden: Matijaz Lemut, Winzer des Weingutes Tilia, macht mit „Pinot noir“ Furore am Weinmarkt. Schon längst ist „Tilia“ Anlaufstelle für Blauburgunderfans aus halb Europa geworden. Kirschen, Marillen, Pfirsiche, Äpfel, Birnen und Zwetschken sowie die Kaki zu Winterbeginn lassen das Tal zur ersten Produktionsstätte Sloweniens für Fruchtsäfte und Marmeladen werden.

Kostbar

Buschenschenke werden wie im Triestiner Karst „Osmiza“ genannt. Die Üppigkeit des Tales zeigt sich auch in seinen Restaurants und Wirtshäuser wieder. „Pri Lojzetu“ im Schloss Zemono zählt zu den besten Adressen Sloweniens. Hier wird Kulinarik zelebriert. Ein Vergnügen für den Gast. Mit der „Majerija“ bei Slap ist vor wenigen Jahren ein originalles Genuss-Biotpo dazu gekommen. Wohnen, Essen in traumhafter Atmosphäre, derzeit die stimmigste Unterkunft im Tal.

Erreichbar

Das Vipavatal kann von Österreich aus über Nova Gorica oder die Autobahn Laibach-Koper (eigene Abzweigung Richtung Nova Gorica) rasch erreicht werden.

Die Majerija bei Slap beliebt als Hotel und Restaurant. Großer Kräutergarten inklusive

Familie Lemut vom Weingut Tillia gehören zu den international bekanntesten Winzerpersönlichkeiten

©KRM (4)

©Natalie Virtsik/stock.adobe.com

Hat der Vierbeiner seine Freude, dann ist Urlaubsgenuss auch bei Frau und Herrl

Urlaub ohne „Hundstage“

Im Urlaub den Vierbeiner mitnehmen, das ist schön. Doch die Reiseplanung sollte hier gut überlegt sein, sonst kann die Urlaubszeit zu „Hundstagen“ werden.

Peter Lexe

Natürlich fahren wir nicht ohne Bello oder Luni in den Urlaub. Doch so manche Reise bringt schon beim Ankommen böses Erwachen: Für Vierbeiner nicht geeignet, die Nachbarn wollen keine Ruhestörung durch Gebell, Vermieter ziehen die Augenbrauen hoch. Hundstage sind angesagt.

Planen, planen

Daher gehört ein Urlaub mit dem Hund bestens vorbereitet. Es gibt Pensionen, Hotels und Ferienwohnungen, in denen für Vierbeiner vorgesorgt ist. Das beginnt bei der Wasserschüssel und endet zumindest bei einem Stückchen Wiese für den Auslauf.

Wer sein Ferienziel aussucht muss sich informieren: Kann der Vierbeiner zum Strand mitgenommen werden? Ist nahe dem Quartier ein Areal zum Gassi gehen? Hat der Hund genügend Auslauffläche, denn der Vierbeiner möchte ja auch einen „Urlaubsgenuss“ haben? Wenn ja, dann geht ja alles okay!

Reisecheckliste

1.) In manchen Fällen den Urlaub gar nicht antreten!
2.) Rechtzeitig den Tierarzt konsultieren und die Impfungen auf den neuesten Stand bringen. Medikamente für den Hund einpacken.
3.) lange Autofahrten vermeiden
4.) Den Hund niemals im verschlossenen Auto zurücklassen.
5.) Eine Hundebox in den Kofferraum geben. Beim Parken den Kofferraumdeckel öffnen.
6.) Trinkwasser, Maulkorb, Ersatzleine mitnehmen.
7.) Dem Hund eine Info an das Halsband binden. Urlaubsadresse, Heimadresse, Telefonnummer. Kann ja sein, dass der Hund ausbüchst.
8.) Futter, Spielzeug, Hundedecke etc. mitnehmen
9.) Gassisäckchen mitnehmen, eventuell eine kleine Schaufel
10.) Bürste und Kamm nicht vergessen.

©Strasser, Krug, Neumüller (alle)

1

Auf zum Piran-Fest nach Rückersdorf!

Es ist eines der Top-Feste im Sommer in Kärnten: dieses Wochenende, am 6. und 7. Juli, wird im Landgasthaus Mochoritsch das Piran-Fest gefeiert. Piran trifft Rückersdorf, Kulinarik ohne Grenzen, mediterrane Lebensfreude gepaart mit Kärntner Herzlichkeit.

Was kann es Schöneres geben als ein großes Freundschaftstreffen, beste Stimmung, untermalt von Live-Musik aus Istrien, mit herrlichem alpe-adriatischem Speiseangebot? All das gibt es auch heuer wieder im und um das großzügige Landgasthaus Mochoritsch im Südkärntner Rückersdorf.

„Das Piran-Fest ist ein Fest der Lebensfreude und der kulinarischen Genüsse. Wir sind stolz darauf, hier im Kleinen einen Beitrag zur Völkerverständigung über Grenzen hinweg zu leisten“, schwärmt Gastgeber Josef Jernej. Es gibt wohl kaum eine bessere Gelegenheit, so viel geballte Kraft istrischer Spezialitäten zu finden als beim Piran-Fest. „All unsere befreundeten Produzenten sind wieder dabei. Ihre mitgebrachten Produkte werden in unserer Küche zu wunderbaren Speisen veredelt, können an Ständen verkostet und von unseren Gästen natürlich auch gekauft werden“, freut sich Josef Jernej. Fixstarter sind natürlich Irena „Branzino“ Fonda mit ihrem Wolfsbarsch aus der Bucht von Piran, auch die feinen Muscheln von Okus Morja kommen aus diesem Gewässer. Nicht fehlen dürfen die Olivenöle von Lisjak und Furlanic, hinzu kommen die Spitzentrüffel der Familie Puh sowie Weine von Klenart, Prelac und Mahnic. Besondere Renner sind erfahrungsgemäß die Fischsuppe, aber auch der Branzino in der Salzkruste. Auf der umfangreichen Speisekarte ist garantiert für alle das Richtige dabei.

Also nichts wie hin zum Mochoritsch nach Rückersdorf: immer der Nase nach am Klopeinersee vorbei in Richtung St. Primus. Entspannte und gastfreundliche Atmosphäre unter Südkärntner Himmel, inmitten malerischer Felder vor der Kulisse von Hochobir bis zur Petzen.

Information

Direkt kaufen von istrischen Produzenten:

- LISJAK Olivenöl
- FONDA Piraner Wolfsbarsch
- OKUS MORJA Muscheln
- NATURATARTUFI aus dem Mirnatal
- KLEN'ART Weine
- PRELAC Weine
- MAHNIC Weine

Landgasthaus Mochoritsch
Rückersdorf 5
9133 Sittersdorf
04237/2212
www.mochoritsch.at

ANZEIGE

2

3

4

5

6

7

8

9

11

12

13

-1- Beliebtes Landgasthaus Mochoritsch mit Höhepunkt Piran-Fest
-2- Trüffelspezialisten Daniela & Marko Puh
-3- Piran, die Perle an der slowenischen Adriaküste
-4- Einkaufen zu Ab-Hof-Preisen direkt von den Produzenten
-5- Besuch der Muschelfarm: Josef Jernej, Edi Germsek, Top-Koch Igor Delak
-6- Immer begehrt: Branzino in der Salzkruste mit besonderem Geschmack
-7- Gregor Lisjaks Olivenöl hat viele Fans auch in Österreich
-8- Meisterhafte Zubereitung am offenen Grill und in der Peka
-9- Mediterran genießen beim Piran-Fest
-10- Rino Prelac: Wirt, Winzer, Istrianer
-11- Über der Bucht von Triest reifen Alexander Klenars Weine (2. v. l.)
-12- Irena Fondas edler Branzino, besonders gefragt beim Mochoritsch
-13- Josef Jernej, der passionierte Gastgeber in Rückersdorf

ANZEIGE

Höchste Schwammerl-Zeit

Es ist Schwammerlzeit: Wer sich nicht auskennt, geht zum nächsten Wochenmarkt. Dann kann nichts schief gehen, denn so mancher Pilz oder Schwammerl kann Übelkeit hervorrufen. Wir greifen zu Eierschwammerln und Steinpilzen und kochen auf. Jedes Gericht maximal 30 Minuten Arbeitszeit.

Peter Lexe

1

2

3

Schwammerln und Pilze werden im Wald geputzt, nicht daheim im „Wasserbad“, da geht zuviel Aroma verloren. Schwammerln eignen sich „sautiert“ als Beilage, angebraten und gekocht als Soße oder auch als „Gulasch“. Steinpilze sollen in dünne Blätter geschnitten und zart gebraten werden. Stücke, die übrig bleiben, geben für Pasta die perfekt Soßenmischung.

-1- Tagliatelle mit Pilzen
Die Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen. Pilze feinblättrig schneiden. Eine kleine Zwiebel fein schneiden und in Butter und Öl anschwitzen, die Pilze dazugeben und gut durchbraten lassen. Mit Schlagobers ablöschen und die gekochten Tagliatelle untermischen.

-2- Schwammerlgröstl
Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel klein schneiden und in Öl anrösten, Schwammerln und Pilze dazugeben und gut mitrösten lassen. Die Erdäpfel unterheben, ein gutes Stück Butter dazugeben, ein Ei darüberschlagen und alles gut durchrösten. Mit Salz, Pfeffer und grüner Petersilie würzen.

-3- Schwammerlsoße
In Olivenöl und etwas Butter eine kleingehackte Schalotte anschwitzen, die kleingeschnittenen Schwammerln dazugeben und anrösten, mit Weißwein ablöschen, mit etwas klarer Suppe aufgießen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und etwas grüner Petersilie. Einige Minuten köcheln lassen und mit Schlagobers verfeinern. Passt zu Erdäpfelpüree oder zu kurzgebratenem Fleisch (Rind oder Schwein, Wild).

-4- Pilzrisotto mit Schwarzbeeren
Eine Schalotte klein hacken und in Olivenöl kurz anschwitzen. Den Rundkornreis dazugeben und bei ständigem Rühren zwei Minuten anrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit klarer Gemüsesuppe nach und nach aufgießen. Nach einigen Minuten die fein geschnittenen Pilze dazugeben und alles al dente köcheln lassen. Gegen Ende der Garzeit 2 Tassen Schwarzbeeren unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken und heiß servieren.

©KRMJ(5)
4

©Kerstin Giannakopoulos

Reinanke, veredelt mit Zutaten aus der Region

©Hannes Pacheiner

Stefan Lastin, Küchenchef Frierss Feines Haus

Reinanke mit Prosciutto-Castello

Spitzenkoch Stefan Lastin von „Frierss Feines Haus" kocht lauwarme Reinanke aus dem Millstättersee mit Prosciutto-Castello, Marillen & Co.

Frierss Feines Haus in Villach zählt längst zu Kärntens kulinarischen Top-Adressen – eine gelungene Verbindung von Restaurant, Gourmet und Feinkost. Gekonnt spannt Lastin mit seinem Team den Bogen vom preiswerten Mittagsmenü und à la carte Gerichten bis zum abendlichen 2Hauben-Gourmetmenü im „kleinen, feinen Gourmeteck". Die Karte ist vielfältig und bietet österreichische Klassiker, Kärntner Nudel, heimische Fischspezialitäten, herrliche Steakraritäten uvm. Das Highlight im Sommer sind die BBQ-Specials! Man entdeckt auch raffinierte „Nose to tail"-Gerichte, die es sonst nirgends gibt: Backerl, Wangerl, Zungen, Beuschel, Herz und Leber oder zartes Kalbsbries.

Qualität aus der Region

Das Feine Haus-Erfolgsrezept sind regionale Spitzenprodukte. Lastin veredelt nur heimische, perfekt gereifte Edelteile aus dem eigenen Hause Frierss. Bei Fisch vertraut er auf Qualität vom Payer aus Sirnitz oder Reinanken aus Wildfang vom Millstättersee. Das Gemüse und Obst kommt erntefrisch von Stefan Bachmann vom Hof Kunz im Gailtal. Neu sind die ersten Barbarie-Enten aus Stockenboi. „Bei unseren regionalen Spitzenproduzenten sind wir uns der Qualität sicher", so der aktuell als „Best50Chefs" ausgezeichnete Küchenchef.

Feiern im Feinen Haus

Mit Spitzenküche, Top-Service und stilvollem Ambiente ist das Haus eine Top-Location für Feiern jeder Art: ob zu zweit, in kleiner feiner Runde geschlossen im Wein Eck, mit Familie oder im größeren Stil mit 120 Gästen. Tipp: Jetzt schon an Ihre (Weihnachts-)Feier denken!

Zubereitung

Zutaten: 4 Reinanken-Filets vom Wildfang (Millstättersee) • 2 Stk.Marillen • Wiesenkräuter, Blüten • 4 Scheiben Frierss Prosciutto-Castello • 3 Maiwipfel • 6 Stk.grüner Hopfenspargel vom Rosental • 100 ml Maiwipfelsaft • 100 ml Fandler Marillenkernöl • 100 ml Fandler Erdnussöl • 100 ml Marillensaft • 100 g Selleriecreme • 1 EL Butter • 10 g Gölles Marillenessig • 1 Msp Lecithin

1: Filetierte Reinanken-Filets leicht salzen und flämmen. Dann an einem warmen Ort rasten lassen.

2: Marillen entkernen, in Butter und Marillenkernöl mit Spargel anbraten. Mit Marillensaft glacieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3: Für den Maiwipfelschaum Sirup, Marillensaft und Lecithin vermischen und aufmixen. Nicht zu heiß, sonst kann der Schaum gerinnen.

4: Als Garnitur Prosciutto Castello, feine Kräuter, Blüten und Selleriecreme.

Ein Video zur Zubereitung finden Sie auf **www.mein-sonntag.at/essen**

Kulinarik am Villacher Kirchtag

Am 28. Juli startet die 76. Auflage des Villacher Kirchtags. Kulinarisch wird, vom größten Kirchtags-Gastgarten Österreichs bis hin zum 20-jährigen Suppenjubiläum, wieder einiges geboten.

Eine Kirchtagssuppe gehört zu jedem Kirchtag dazu. Beim Villacher Kirchtag muss es freilich eine ganz spezielle Suppe sein. Immerhin geht heuer das 20-jährige Jubiläum der Suppenprämierung über die Bühne. Bedeutet: Vor zwei Jahrzehnten dachten sich die Kirchtagsmacher ein Konzept aus, um die beste Kirchtagssuppe zu prämieren. Seither ermittelt eine Jury mittels Blindverkostung die beste Kirchtagssuppe. „Mein SONNTAG"-Kochprofessor Peter Lexe war einer der Initiatoren. Er erinnert sich: „Ursprünglich wurde die Suppenprämierung eingeführt, um die Qualität der Suppen am Kirchtag zu steigern. Das ist gelungen."

Titelverteidiger

Vorjahressieger Bruno Nadolph von der Oxerei macht heuer wieder mit. Seine Kontrahenten: Das Restaurant Lagana, das Rathauscafe, das Restaurant Jagersberg aus Landskron, das „Kleine Restaurant" im Warmbaderhof und - heuer erstmals dabei - das Hotel-Restaurant „Seven" aus Maria Gail. Der erste Suppensieger überhaupt war 1999 Franz Hebein vom Villacher Restaurant „Basilikum". Der Preis der Siegersuppe betrug damals 56 Schilling. Erstmals übrigens wird die Suppenverkostung heuer von der Blaskapelle Ebb musikalisch begleitet.

Kirchtags-Gastgarten

Einen kulinarischen Fixplatz am Villacher Kirchtag hat der wohl größte Kirchtags-Gastgarten Österreichs am Villacher Hauptplatz. Neun Hauptplatzwirte (Bar Italia, Nordsee, Stamperl Katschberg, Chickis, Schumis Cafethek & Bar,

ANZEIGE

©Wernig

Im Vorjahr holte Bruno Nadolph von der Oxerei den Suppensieg

© Miriam Primik

Wieder am Villacher Kirchtag: Die Familie Zweiger mit ihren preisgekörten Destillaten

©KK

Großer Andrang am Hauptplatz

© Villacher Kirchtag(2)

Gelb, sämig, schöne Säure, genügend Fleisch und ein guter Reindling: das macht die perfekte Kirchtagssuppe aus

© Kampitsch

„Beim Villacher Kirchtag wird kulinarisch wieder einiges geboten. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei."

Gerda Sandriesser, Obfrau Villacher Kirchtag

Goldenes Lamm, Wirtshaus Josef, Hofwirt und neu das Restaurant Charles vom Palais 26) sorgen mit facettenreichen Schmankerln für kulinarische Abwechslung.

Unterer Kirchenplatz

Ein neues Wirtepaar darf man am Unteren Kirchenplatz begrüßen: Das Ehepaar Dani und Stefan Sternad, vom Gasthaus Messnerei in Sternberg, wird vor Ort aufkochen. „Mein SONNTAG" erreicht Stefan Sternad mitten in den Kirchtags-Vorbereitungen. „Ein Hauptaugenmerk wird sicher im Bereich der Alpe-Adria-Kulinarik liegen. Zudem werden Kärntner Qualitätsweine kredenzt."

Zweiger, die Zweite

Im Vorjahr erstmals am Villacher Kirchtag war die Familie Zweiger vertreten. Heuer wird zum zweiten Mal in Folge zu steirischen Schmankerln in den Rosengarten geladen. Neben steirischen Schnitzel, Brettljause und Co. steht wieder Hochprozentiges am Programm. Vor Ort wird man etwa die weltbesten Creme-Liköre und den hochdekorierten steirischen Single-Malt-Whiskey der Destillerie Zweiger genießen können.

Aufsteirern

Die starke steirische Abordnung am Villacher Kirchtag perfekt, macht auch heuer wieder das Aufsteirern am Standesamtsplatz. Vor Ort gibt es kulinarische Spezialitäten und edle Tropfen vor allem aus der Süd- und Weststeiermark, sowie aus dem Vulkanland.

ANZEIGE

©KRM

Bruno Nadolph mit einem Qualitäts-Steak der Oxerei

Reserviere Dein Kirchtagssteak!

Die wohl besten Steaks Österreichs, die gibt es in der Oxerei in Villach. Zum Villacher Kirchtag lohnt sich eine Reservierung vorab.

Tomahawk-Steaks im Dry Ager

Eine der Spezialitäten: New York Strip

©KK(2)

Fleischliebhaber interessieren sich immer mehr für die Herkunft des Fleisches, spezielle Rassen und wenig bekannte Zuschnitte. Auf dieses Anforderungsprofil konzentriert man sich in der Oxerei.

Fleischqualität

„Mittlerweile sagen uns selbst Gäste aus Wien, dass sie jetzt ein Problem haben, weil es in der Bundeshauptstadt kein besseres Steakrestaurant geben würde“, freut sich Fleischexperte Bruno Nadolph, dessen Familie die Oxerei führt. Solcherlei Lob muss man sich freilich hart erarbeiten. In der Oxerei beginnt die Fleischkompetenz etwa mit der Auswahl des Fleisches. So kommt, wie sonst in Kärnten oft üblich, kein Stierfleisch auf die Teller, sondern Fleisch von Kalbinnen aus der Steiermark bzw. aus Oberösterreich. Der Vorteil: Das Fleisch verfügt aufgrund der späteren Schlachtung über einen besseren Fettaufbau, es ist marmorierter und zarter. Zudem reift das Fleisch im Dry Ager nochmal vier bis maximal sechs Wochen nach.

Steakvarianten

Zubereitet werden Steakspezialitäten ohne und mit Knochen. Bei Steaks „ohne Knochen“ kann man zwischen Tenderloin (Filetsteak), New York Strip Steak (Beiried) oder Rib-Eye Steak (Hochrippe) wählen. Mit Knochen serviert werden Porterhouse/T-Bone Steak, Tomahawk-Steaks, Bone in New York Strip-Steak und Bone in Rib-Eye Steak.

Zum Kirchtag

Wichtiger Tipp: Zum Kirchtag sollte man sich unbedingt sein Kirchtagssteak vorab reservieren. Die Reservierung kommt einer Tischreservierung gleich, welche allerdings nur für Steakvorbestellungen entgegengenommen wird!

OXEREI
STEAKS BURGER 'N' MORE
Widmanngasse 30
9500 Villach
Tel.:04242 215665
www.oxerei.at
Di-Fr: 17-23 Uhr
Sa: 12-23 Uhr
Kirchtag: durchgehend von 12 bis 24 Uhr
ANZEIGE

Villacher

VILLACH STEHT KOPF.

WIEN NORD

Johann Krassnitzer ist mit großer Begeisterung Speck- und Schinkenbauer

Neu im Programm: Prosciutto, wie er in Italien erzeugt wird. Dieser hier reift allerdings mindestens 30 Monate in der Luft der Nockberge

Ein Schlafzimmer für die Schweine vom Hanebauern

In den Nockbergen, Gemeinde Weitensfeld, liegt auf 1000 Meter „Hanebauer". Bauer Johann Krassnitzer ist einer der Begründer des Gurktaler Speckfestes und der Genussregion luftgeselchter Speck.

Peter Lexe

Wenn Johann Krassnitzer den Stall betritt, stößt er einen schrillen Pfiff aus. Aus einem Unterschlupf drängeln sich die Schweine zum Stallgitter – es könnte ja etwas zum Fressen geben. Hans lacht: „Meine Schweine haben ein eigenes Schlafzimmer. Schau, da kommen sie jetzt heraus." Bei Johann Krassnitzer vlg. Hanebauer leben Schweine, Mutterkühe und deren Kälber auf großzügiger Stallfläche. „Die fühlen sich sauwohl", lächelt der Hanebauer und zeigt mir jene Schweine, die im Freien leben. „Das sind Rassen für draußen, die können auf den Wiesen herumtoben und suhlen."

Luftgeselchter

Der „Hanebauer", Gattin Christine und seine Familie leben in einem 600 Jahre alten Holzhaus, „wir fühlen uns hier wohl". Gleich neben dem Bauernhaus steht die Buschenschenke, ein weiteres Haus mit zwei Ferienwohnungen und die Produktionsräume für die Speckerzeugung. Das Anwesen liegt auf 1000 Meter Höhe in Edling, Gemeinde Weitensfeld im Gurktal. Hier wird der „luftgeselchte Speck" erzeugt. Johann Krassnitzer zu Mein SONNTAG: „Bei uns wird der Speck nicht geräuchert, er wird durch die Luft der Nockberge getrocknet. Das dauert rund acht Monate." Alle Generationen vor ihm hätten den Speck auch nur in der guten Luft haltbar gemacht. „Beim Speck ist wichtig, dass das Schwein gut lebt, was Gutes zum Fressen kriegt, dann hat der Speck davon einen guten Geschmack und braucht keine Gewürze." Meersalz, Pfeffer oder Paprika, das war es dann schon.

Prosciutto

Vor wenigen Jahren begann Krassnitzer, Prosciutto zu erzeugen - aus den Keulen seiner bis 180 Kilo schweren Schweine. „Ich mache das wie in San Daniele, unsere reifen zumindest 30 Monate in der Nockbergeluft." Im Gurktal heißt das: „Luft selchen".

Information

Buschenschenke Hanebauer
Edling 4, 9344 Weitensfeld, Tel.: 04265/622
Öffnungszeiten: bis 10.6. Do–So ab 14 Uhr,
Pfingstmontag geöffnet, 22. Juni – 8. Sept.,
Dienstag bis Sonntag ab 14 Uhr

Im Haus direkt an der Straße hat Familie Krassnitzer einen kleinen Raum, aus dem 24 Stunden am Tag einkauft werden kann. Frische Eier und verschiedenen Speck. Kein Automat, es gilt das Vertrauensprinzip beim Zahlen ...

Ein „bieriges“ Original

Der Pumpe in Klagenfurt punktet mit authentischer und unverfälschter Hausmannskost sowie einem gemütlichen Gastgarten.

Das Pumpe tischt authentische und bodenständige Speisen auf

Sind es urige Speisen, wie das steirische Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln, der gefüllte Schweinsbauch mit Krautsalat, die Specklinsen mit Braunschweiger, Krautwickler mit Kartoffel-Pürée, das Rahmbeuschel mit Semmelknödel oder das frisch vom Fass gezapfte Puntigamer Panther-Bier? Wahrscheinlich einfach eine Kombination aus beidem. Keine Angst! Klassische Gulaschspezialitäten, wie das Fiaker- oder das Debrezinergulasch, finden sich immer noch auf der Speisekarte. Daran wird sich auch nach der Neuübernahme im Jänner letzten Jahres durch Karl-Heinz Schönhofer nichts ändern.

Original seit 1882
BEIM PUMPE GASTHAUS
Lidmanskygasse 2
9020 Klagenfurt
Tel.: 0463/57196
Durchgehend warme Küche
von 11 bis 21.30 Uhr
Sonn- und Feiertags geschlossen

Ein Gastgarten für Genießer

Für alle die, die die Klagenfurter Institution nicht kennen: Der Pumpe befindet sich Mitten im Herzen von Klagenfurt in unmittelbarer Nähe zum Benediktinermarkt. Das Traditionswirtshaus hat übrigens auch einen großen Innenhof, der zum Verweilen einlädt. Der gemütliche Gastgarten wurde nach der Neuübernahme komplett generalsaniert und erstrahlt im neuen Glanz. So lässt sich der Sommer und der Herbst perfekt genießen.

© GLEISSFOTO(2)

Der gemütliche und schattige Gastgarten vom Pumpe wurde generalsaniert

ANZEIGE

Ganztägig sonniges, idyllisches und großzügiges Areal auf der Rauth

mit thermisch sanierten Wohnhaus, 2 Doppelgaragen und Swimming Pool - Gemeinde Keutschach am See (ca. 11 Kilometer südwestlich vom Zentrum Klagenfurts entfernt) - 6973 m² sonnige, ruhige, erhöhte, eingezäunte und videoüberwachte Grundfläche mit Bergblick (u.a. Dobratsch, Pyramidenkogel) – 6459 m² Bauland und 514 m² Grünland – 250 m² ebenerdige Wohnfläche bestehend aus einer großen Wohneinheit (175 m²) mit Südterrasse (84 m²), einer separaten 2-Zimmer-Wohnung (53 m²) mit Westterrasse (56 m²) und einem separaten Appartement (23 m²) mit Westterrasse – 200 m² Kellerfläche u.a. mit großen Hobbyraum, Sauna- und Sanitärbereich, Werkstätte, etc. - thermische Sanierung des massiven, alarmgesicherten Wohnhauses (Bj. 1964) im Jahr 2008 (Vollwärmeschutz, Kaltdach und Dachbodendämmung, großteils Fenster- und Türentausch, Luftwärmepumpe und Öl-Zentralheizung, Sonnenkollektoren, etc.) – Poolerneuerung im Jahr 2008 – zwei Doppelgaragen – elektrisches Einfahrtstor mit Fernbedienung.

St. Ruprechter Straße 10 • 9020 Klagenfurt • Tel.: 0664/8407000
mk.immobilien@alpe-adria.com • **www.alpe-adria.com**

Alpe-Adria Immobilien
Ing. Klaus Trojer e.U.

©Grasspile75/adobestock

KitKat Torte:

Zutaten: 2 große Packungen KitKat • 2-3 große Röhrchen Smarties • 1 Sachertorte oder Torte nach Geschmack • 1 Schleife nach Wahl

Zubereitung: Die Torte außen mit Creme bestreichen oder mit Schokoglasur. Die Schokoriegel um den Rand der Torte stellen und leicht andrücken. Damit die Torte schön ausschaut, sollten die Schokoriegel nicht mehr als 4 cm über den Kuchen stehen, sonst einfach mit einem scharfen Messer kürzen. Anschließend die Smarties auf der Torte verteilen und zum Schluss die Schleife anbringen und bis zum Servieren kaltstellen. Tipp: Damit die Torte beim Anschneiden nicht zerfällt muss sie gut durchgekühlt sein.

Buntes für den Kindergeburtstag

Beim Kindergeburtstag kann man als Hobbybäcker(in) wirklich kreativ sein. Mein SONNTAG hat einige einfache Ideen parat.

Nicole Fischer

Oft ist das Einfache so naheliegend. So zaubert man beispielsweise aus einem einfachen Topfen-Blechkuchen mit ein paar Marillen- oder Pfirsichhälften, etwas Schoko und ein paar Mandelblättchen ganz schnell einen süßen Bienchenkuchen. Aber auch eine Schmetterlingstorte ist sehr schnell gemacht, dafür einfach einen runden Kuchen in der Hälfte durchschneiden und mit den Rundungen aneinander legen – verzieren fertig. Oder wie wäre es mit einem Kuchen in der Eiswaffel, auch kein Problem. Ich habe diesmal ein paar einfache Tipps und Tricks, damit der Kindergeburtstag kulinarisch ein voller Erfolg wird. Wer es etwas aufwändiger möchte, der kann sich an einem Pinata Kuchen versuchen. Auch keine Hexerei und kommt wirklich toll an. Ich wünsche gutes Gelingen!

© Kinderglück der Familienblog

Waffel-Muffins

Zutaten: 100 g weiche Butter • 90 g Zucker • 1 Pkg. Vanillezucker • 2 Eier • 125 g Mehl • 1/2 gestr. TL Backpulver • 24 kleine Waffelbecher • Zuckerstreusel • Schokolade

Zubereitung: Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Alles in einen Spritzbeutel füllen und die Waffelbecher zu 2/3 mit Teig füllen. Im vorgeheizten Rohr 15-20 Minuten bei 180°C backen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, die Küchlein mit der Teigkuppel in die flüssige Schoko tunken und mit Zuckerstreuseln verzieren.

Pinata-Regenbogen-Torte:

Zutaten:
4 Eier
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 ml Buttermilch
200 ml Öl
350 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

Zubereitung: Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, die Flüssigkeiten unterrühren und das Mehl mit dem Backpulver unterheben. Den Teig in 6 Portionen aufteilen und mit Lebensmittelfarben einfärben. Jede Schicht einzeln in einer Springform mit Backpapier ausgelegt ungefähr 15 Minuten bei 160 Grad backen (Stäbchenprobe). Für die Füllung kann man je nach Jahreszeit entweder eine erfrischende Topfencreme oder aber auch eine ergiebige Buttercreme wählen, das bleibt jedem selbst überlassen. Zum Füllen legen wir den untersten Boden in eine Springform und verteilen die Creme darauf. ACHTUNG: In der Mitte keine Creme nehmen, da wir ja die Torte mit Smarties oder Skittles oder anderen Süßigkeiten füllen wollen. In der Creme würden sie festkleben. Die beiden mittleren Böden jeweils in der Mitte rund ausschneiden und aufeinanderstapeln. Die Süßigkeiten einfüllen und die restlichen Böden oben auf schlichten. Mit Creme verzieren.

©anaumenko/adobestock

Der Steinwein vom Heldenberg

Der „Heldenberg" gilt als eine herausragende Großlage im niederösterreichischen Weinviertel. Dort produziert der junge Winzer Martin Obenaus außergewöhnliche Grüne Veltliner. Dein einen oder anderen sogar im 400-Liter-Fass aus Granit. Das ist noch außergewöhnlicher.

Peter Lexe

Auch im Faß aus Granit gären und reifen manche Grüne Veltliner

©Martin Lifka

Ein Weißburgunder 2015, cremig, würzig, welch feine Eleganz und Jugendlichkeit. Ein Grüner Veltliner 2014, 12 Prozent Alkohol, angenehme Säure, lebendig, frisch – trotz seines Alters. Der Roesler 2015, er wächst auf kargem Boden, doch seine Säure wirkt lebendig, jeder Schluck ein Vergnügen, danke der feinen Aromen. Eine der ungewöhnlichsten Verkostungen, die ich in den letzten Jahren im Weinviertel erleben durfte. Martin Obenaus, einer junger Winzer aus dem Dorf Glaubendorf, hat mir dieses Erlebnis ermöglicht. Kennen gelernt hatte ich erstmals seine Weine auf der „Grünen Woche" in Berlin. Ein aus Kärnten stammender Wirt hatte mir einen Grünen Veltliner von Obenaus am Kärnten Stand vorbeigebracht: „Kost amol den..."

Heldenberg

Martin Obenaus ist Winzer in der vierten Generation. Er bewirtschaftet Weingärten im Ausmaß von 25 Hektar. Kleinere und große Parzellen. Die meisten auf den außergewöhnlichen Lagen am und um den „Heldenberg". 2008 hat er begonnen im elterlichen Hof „die Weine zu machen" und mit dem Jahrgang 2014 übernahm Martin die Führung des Weinbaubetriebs. Seit 2018 werden alle Weine biologisch angebaut. Martin hatte die Weinbauschule in Krems besucht und sich „die weiteren Kenntnisse auf Kursen, Seminaren und im Kontakt mit Kolleginnen und Kollegen angeeignet". Die Böden von Heldenberg in tonhältig, das Klima ähnelt dem nahe gelegenen Wagram, beides zusammen verleiht dem Wein eine höhere Säure.

Zeit geben

Es ist „der Einklang mit der Natur", der den jungen Winzer dazu bewegt, die Trampelpfade der obligaten Weinproduktion zu verlassen. „Meine Weine brauchen Zeit zur Reife und die gebe ich ihnen", gesteht er. Natürlich hat er auch „junge" Weine wie den Grünen Veltliner Jahrgang 18, der bis April auf der Hefe lagerte und erst im Frühsommer abgefüllt wurde. Auch ein Spritzerwein zählt zu den einfach gestrickten Kreszenzen, doch alle anderen

©Mathias Wunsch

©Kastner New Media

Martin Obenaus geht traditionelle und außergewöhnliche Wege bei seiner Weinproduktion

Ob Veltliner oder Riesling – Obenaus lässt seinen Weinen Reifezeit

Weine sind Tröpferln denen die Zeit nicht nur Reife, sonderen auch Eleganz verleihen. Eine völlig andere Art von Grünen Veltlinern, und doch so pfeffrig und fruchtig wie er standardmäßig beschrieben wird. Martin lässt die Weine lange auf der Hefe liegen, vergährt im Tank, im 500-Liter Eichenfass oder im 400-Liter-Steinfass aus Granit. Diese Grünen Veltliner aus dem Granitfass kommen wenig in den allgemeinen Verkauf, „da sie für einen bestimmten Kunden gemacht werden". Doch der Riesling aus dem Natursteinfass ist, so ein wenig Glück den Interessenten trifft, im Verkauf.

Natur pur

Im Garten viele Obstbäume, darunter weiden Araucaner Hühner, die grüne Eier legen. Vom Obst ist es dann ein naher Weg zum hauseigenen Edelbrand. Alles in allem: Martin Obenaus, ein sympathischer Weinbauer, Mitglied der Gruppe „Junge wilde Winzer" geht einen kompromisslos naturnahen Weg, der ihm ohne Zweifel eine große Zukunft bringen wird.

www.weingut-obenaus.at

© Seehotel Europa(2)

Genießen Sie eine traumhafte Auszeit im Seehotel Europa am Ufer des türkisblauen Wörthersees mit Blick auf die Veldener Bucht

Urlaubsfeeling pur am Wörthersee

Der schönste Ort für endlos lange Sommertage: Das Strandbad Wrann und das Seerestaurant Portofino laden zum Badespaß, Relaxen und Genießen ein. Egal, ob man nur in der Sonne liegen oder lieber mit dem Stand-Up-Paddel, dem Boot, am Minigolfplatz oder mit den Kleinen am Spielplatz unterwegs sein möchte – hier wird für jeden etwas geboten! Die Wasserskischule nebenan bietet noch mehr Wassersport. Kulinarisch wird man im SB-Buffet mit Hausmannskost verwöhnt und im Seerestaurant Portofino werden mediterrane Speisen, frischer Fisch, saftige Steaks und herrliche Pastagerichte serviert. Tipp: Frühstücken wie ein Kaiser im Seehotel Europa.

Seehotel Europa
Wrannpark 1-3
9220 Velden
Tel.: 04274/2770
seehotel.europa@wrann.at
www.wrann.at

ANZEIGE

Bio-Weinfestival in Klagenfurt

Das „Vino Alpi – Bioweinfestival“ wird einmal mehr zum Treffpunkt für Weinliebhaber. Vom 25. bis 27. Juli kann man hier qualitätsvolle Weine verkosten und mehr über biologischen Weinbau erfahren.

Das Europahaus im Zentrum von Klagenfurt ist heuer erstmals Veranstaltungsort für das „Vino Alpi – Bioweinfestival“. Ein Festival, das sich als kleine und programmatisch hochwertige Veranstaltung bereits einen Namen gemacht hat. Und es ist ein weiterer Mosaikstein, um Klagenfurt als Alpen Adria-Genussstadt zu positionieren. Für die Winzer aus dem Alpen-Adria Raum bedeutet das Festival auch Kommunikations- und Austauschplattform, denn die Besucher haben die Möglichkeit, mit den Winzern näher ins Gespräch zu kommen und den neu entdeckten Lieblingswein gleich mit nach Hause zu nehmen.

Lebendiger Erfahrungsaustausch

Dieses Jahr geht man der Frage nach, was der Begriff „Biodiversität“ für den biologischen Weinbau bedeutet und was den wesentlichen Unterschied zum konventionell hergestellten Wein ausmacht. Neben der Präsentation vielfach ausgezeichneter Bioweine widmet man sich auch dem „Pet Nat“, einem natürlichen, bei uns eher unbekannten, Schaumwein. Außerdem stehen zahlreiche Einführungsgespräche und ein Vortrag von Professor Zaller am Donnerstagabend über den „Pestizideinsatz in der Landwirtschaft“ mit anschließender Diskussion auf dem Programm.

Kulinarisches und musikalisches Erlebnis

Am Freitagabend werden, begleitet vom „Con Certo

Kleinere Biowinzer aus der Alpen-Adria-Region und internationale Gastwinzer präsentieren ihre prämierten Weine

Verkosten, genießen, plaudern – beim Bioweinfestival treffen sich Weinliebhaber und Winzer zum gemütlichen Gespräch

ANZEIGE

© Veranstalter(3)

Das „Vino Alpi – Bioweinfestival“ findet 2019 erstmals in der Alpen-Adria-Genussstadt Klagenfurt statt

Vinissimo“, im Stadthaus erstmals die Siegerweine des PIWI-Österreich Weinwettbewerbes und des größten internationalen Bioweinpreises prämiert und gemeinsam vorgestellt. Beim Marktplatz vor dem Europahaus sorgen Genussland Kärnten Betriebe für das leibliche Wohl der Besucher und machen dieses Weinfestival zu einem kulinarischen Erlebnis.

Information

Alle näheren Details zum Festival finden Sie auf **www.bioweinfestival.org**

Vormerken! **„Tage der Alpen-Adria-Küche“** von 20. bis 29. September 2019 (visitklagenfurt.at/alpenadria)

ANZEIGE

© Poeschl/Mabura GmbH

Helena und Horst Burgstaller: „Bio ist für uns eine Selbstverständlichkeit und das Grundrezept für sorgenfreien, unbeschwerten Genuss“

Tee, der glücklich macht

Aus hochwertigen Bio-Zutaten werden in der Naturmanufaktur Mabura in Launsdorf herrliche zuckerfreie Naturtees schonend hergestellt, die Körper und Geist beleben.

Ingrid Herrenhof

Am Anfang stand die Vision: Horst und Helena Burgstaller wollten ein gutes Getränk aus natürlichen Produkten machen, ohne Zucker und künstliche Zusatzstoffe, das qualitativ wertvoll ist und man bedenkenlos trinken kann. „Man sollte bei jedem Schluck wieder fühlen und schmecken, mit welchen Wundern uns Mutter Natur so reich beschenkt“, so die innovativen Firmengründer.

Rot, Grün und Schwarz

Gemeinsam begannen Vater und Tochter zu experimentieren, setzten ausgewählte Bio-Zutaten in Quellwasser an, filterten den Aufguss durch Naturtücher und gaben nur etwas Honig oder Agavendicksaft zur Abrundung des Geschmacks hinzu. Zuerst entstand der rote Tee „Red exotic-mix Plus“, natürlich erfrischend und vor allem für Kinder gedacht. Mit vielen fruchtigen Zutaten wie Ananas, Apfel, Schwarze Holunder- und Johannisbeeren, Erdbeeren, Pfirsiche sowie Hibiskus- und Gänseblümchenblüten. Dann kam der Grüntee „Green tea Plus“ dazu. Entspannend natürlich ist dieser vor allem beim weiblichen Geschlecht sehr beliebt. Er wird aus grünem Sencha sowie Rotbusch Tee, Ananas, Papaya, Apfel, Hibiskusblüten, Aronia, Schisandra Beeren (die Beeren der Hundertjährigen), roten und schwarzen Johannisbeeren gemacht. Und für die Herren der Schöpfung – aber nicht nur – ist der „Black tea Plus“ gedacht, belebend natürlich aus Darjeeling Tee, Aprikose, Ingwer, Lemongras, Sauerkirsche, Ananas, Kardamom, wilden Berg-Weißdornbeeren, Schisandra Beeren, Aronia. Eine Flasche hat nur rund 17 Kalorien und ist auch für Diabetiker geeignet. Abge-

© mabura GmbH(4)

Der 260 Jahre alten Aichbichlerhof bei Launsdorf wurde zum Unternehmenssitz umgebaut und so als Kulturgut erhalten

Da schmeckt man das volle Aroma der Natur: Die drei Naturgetränke von Mabura auf Früchte-, Schwarz- und Grünteebasis

Information

Mabura Naturmanufaktur
Unterbruckendorf 15
9314 Launsdorf
Tel.: 04213/346100
info@mabura.at
Online-Bestellung auf www.mabura.at

füllt in Glasflaschen, denn auf Plastik wird konsequent verzichtet.

Noch mehr Natürlichkeit

Neben den Naturtees werden auch fünf Natursirups zum Verdünnen aus hochwertigen Bio-Zutaten hergestellt, die man kalt oder heiß genießen in Prosecco, Dressings oder Desserts mischen kann. In der Mabura-Naturmanufaktur werden aber auch herrliche Gewürzmischungen händisch gemischt und ausgewählte Produkte von Bio-Produzenten verkauft.

Lieber nachhaltig

Familie Burgstaller liegt „Nachhaltigkeit" besonders am Herzen. Aus diesem Grund wurde nichts Neues gebaut: „Wir haben einen alten Stall bei Launsdorf gefunden und diesen umgebaut. Von der großen Land- und Ackerfläche rundherum wurde ein Hektar als mehrjährige Bienenweide angesät. Und von der eigenen Quelle am gegenüberliegenden Buchberg wurde eine Leitung zur Produktion gelegt". In dem schönen Bauernhof ist das ganze Unternehmen untergebracht – von der Produktion bis zum Hofladen, wo man die herrlichen Naturprodukte kaufen kann. Man kann sie aber auch online bestellen und seit kurzem sind die Naturgetränke bei Spar erhältlich. Ach ja, warum der Tee glücklich macht? Das waren die Worte meiner Teenagertochter nach dem Genuss des „Green tea Plus". Da kann ich ihr nur zustimmen!

Schon gesehen

Ein neues Kochbuch lässt uns die gute alte „Sommerfrische" schmecken. Eine Leserin genoss ihren köstlichen Gewinn. Und im im praktischen Snackbehälter bleiben Obst & Co. länger frisch.

Ingrid Herrenhof

Sommerfrische in der Küche

Mein SONNTAG GEWINNSPIEL

Alexandra Palla kocht Gutes von Früher und Heute mit Herz, frisch und unkompliziert. Mit regionalen Zutaten nimmt zu uns ihn ihrem neuen Buch „Meine Sommerfrische-Küche" mit auf eine sommerliche Reise zwischen Seen und Bergen. Erschienen im Pichler Verlag, ISBN 978-3-222-14030-3.

Wir verlosen drei Stück!

Bis 31. Juli 2019 können Sie mitspielen: Gehen Sie auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel, dort finden Sie die Teilnahmebedingungen und alle weiteren Informationen zum Gewinnspiel. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablöse möglich.

ANZEIGE

© Melina Kutelas/Emanuel Mauthe

© KRM

Dinner for two gewonnen

Wir haben ein Gourmetdinner für zwei Personen im See & GenussRestaurant Silvia am Klopeiner See verlost, wo Haubenkoch Leonhard Salchegger für Gaumenfreuden sorgt. Viele haben mitgemacht und wie es der Zufall so haben wollte, hat Anna Karner aus Völkermarkt diesen tollen Preis gewonnen. Am Bild Chefin Silvia Pukart (links) bei der Gutschein-Übergabe an die glückliche Gewinnerin.

Einfach praktisch

Ob für die Jause, den Snack oder fürs Training: Die stapelbaren Snackbehälter von Whiskware® sind perfekt für unterwegs! Sie transportieren Obst, Gemüse, Nüsse, Salate, Toppings, Joghurt und vieles mehr garantiert sicher. Jedes Set wird mit drei spülmaschinengeeigneten, schmutz- und geruchresistenten Behältern und einer abnehmbaren Trageschlaufe geliefert. Erhältlich in zwei Größen über www.blenderbottle.eu.

© BlenderBottle Europe GmbH

Peter Lexe unterwegs

Serie: Peter Lexe ist für Sie unterwegs

© Gerhard Kampitsch / DER PHOTOGRAPH

©Neumayr/Leo

Oskar Wawschinek (Generalsekretär des Kulinarischen Erbe Österreich) und Toni Mörwald (Vizeobmann des Kulinarischen Erbe Österreich) überreichten Jürgen Bockenfeld (im Bild mitte) die hohe Auszeichnung

100 regionale Produkte

Das macht in Kärnten dem gebürtigen Deutschen Jürgen Bockenfeld kaum einer nach: Der Wirt und Koch im Berghotel Hois in Heiligenblut wurde von der Vereinigung „Kulinarisches Erbe Österreich“ als jener Betrieb in Kärnten ausgezeichnet, der das beste praktische Beispiel für die Vernetzung zwischen Gastronomie und Landwirtschaft darstellt. Jürgen Bockenfeld, der als Banker vor Jahren aus Liebe zur Hoteliere des Hauses Hois zum Heiligenbluter wurde, ist begeistert von der Qualität und Vielfalt der regionalen Produkte. 100 verschiedene Lebensmittel kauft Jürgen ständig bei 33 verschiedenen Produzenten

©KRM

Franzesca, Hilde und Anna sind drei Persönlichkeiten des Schioppettino-Weinbaues in Prepotto bei Cividale

Kärntens ein. „Ein Paradebetrieb unter den Kärntner Genuss Wirten! Mit seinem Hotel in Heiligenblut zeigt er vor, dass auch in entlegenen Tälern hochwertig und regional eingekauft und gekocht werden kann“, sagt Karin Göbetzberger, Leitung Gastronomie im Genussland. Jürgen Bockenfeld war auch jahrelang Cheforganisator des Glocknerlamm-Festes in Heiligenblut. Auch wir gratulieren dem Einzelkämpfer aus dem Oberen Mölltal!

Zwei Türme

Ein kulinarisches Bollwerk zwischen zwei Türmen des Schlosses Collalto in der Prosecco-Gemeinde Susegana ist die „Trattoria Due Torri“ am Fuß des Schlossberges. Uwe Schröder, Chefkoch aus Deutschland, kam vor rund 20 Jahren nach Italien als Koch, weil ihm die Liebe zu seiner Daniela den Antrieb gab. Seit fünf Jahren führen beide die Trattoria mit Leidenschaft. Davon konnten sich auch zahlreiche Kärntnerinnen und Kärnten überzeugen, die im Rahmen einer Prosecco-Reise unserer Zeitung Mein SONNTAG dort zum Mittagessen einkehrten. Uwe Schröder hat als Abschluss des formidablen Menüs für die Gäste aus Kärnten eine Biskuittorte mit vielen Früchten gebacken.. „Ich freue mich immer über Gäste aus Kärnten, das sind unsere besonders treuen Freunde“, gestand Küchenchef Uwe. Ihm uns seiner Gattin Daniela steht eine sympathische Servicecrew mit freundlichen, professionellen Kellnerinnen zur Seit. Bravo und alles Gute!

©KRM

Uwe und Daniela – die Wirtsleute des regionaltypischen Wirtshauses „Trattoria Due Torri“ in Collalto nahe Pieve di Soligo

Viele Winzerinnen

Der Rotwein „Schioppettino“ ist das Aushängeschild der Weinbaugemeinde Prepotto di Cividale in Friaul. Der Wein aus den autochthonen Reben in dieser Zone „Schioppettino di Prepotto“ genannt werden. Die Winzerinnen und Winzer der Gemeinde haben jahrelang für dieses Status gekämpft und hoffen auf das „DOCG“ im italienischen Weingesetz. Besucher des Festival des Schioppettino im Schloss Albana di Prepotto konnten sehen, dass in der Praxis miterleben. Nicht nur, dass die Seniorin des Weinbaues in Prepotto Paola, vom Weinbau Bruno Venica („Vie d'Alt) - für ihr Lebenswerk ausgezeichnet wurde – zeigten die Winzerinnen auf, welch tolle Kreszenzen sie keltern. Selbstverständlich die drei Schwestern von „Vie d'Alt“ - die Töchter von Paola – weiters die Grande dame des Schioppettino, Hilde Petrussa (Vingna Petrussa), die Winzerin Anna Muzzolini vom Weingut „Grillo“ sowie Franzesca vom Weingut „Vigna Traverso“.

Die schönsten Veranstaltungen im Sommer

7.-13. Juli
„Fisch-Genusswoche“ in Feld am See mit Fischfest am Sonntag
„World Bodypainting Festival“ in Klagenfurt

10. Juli-21. August
„Promenaden-Zauber“: jeden Mittwochabend in Pörtschach

11.-14. Juli
„Alpen-Adria-Fest“ in Millstatt

12. Juli
„Fête blanche“ in Pörtschach
„White nights“ in Velden

12.-14. Juli
„Ein Prosit“, Kulinarikfest in Grado (Friaul)

13. Juli
„Kaiser Arnulfsfest“ Moosburg

13.-14. Juli
„Wein- und Knoblauchfest“ in Nova Vas bei Piran (Slowenien)

13.-21. Juli
„Festa del Prosciutto“, Schinkenfest in Sauris (Friaul)

13. Juli-29. August
„Flaniermeile“: abendliches Straßenkunstprogramm in Velden

19.-20. Juli
„Schilcherberg in Flammen“ in Deutschlandsberg
„Starnacht am Wörthersee“ in Klagenfurt

21. Juli
„Krapfenkirchtag“ in Waldbach-Mönichwald

28. Juli-4. August
„Villacher Brauchtumswoche“ mit Kirchtag am Samstag

2. August
„Braustadtfest“ in Leoben

2.-4. August
„Südoststeirische Thermenland-Weintage“ in Fehring

3.-4. August
„Kärntnernudelfest“ in Oberdrauburg

9.-11. August
„Schilchertage“ in Stainz

13. August
„Cena in Bianco“: Abendessen in Weiß in Strassoldo (Friaul)

15. August
„Marien-Schiffsprozession“ von Klagenfurt bis Velden
„Samsonumzug“ am Katschberg

15.-16. August
„Farant-Straßenfest“ Globasnitz

15.-18. August
„Festa del formaggio“, Käsefest in Sauris (Friaul)
„Römertage“, historisches Fest in Ptuj (Slowenien)

17. August
„EU-Kirchtag“ am Alten Loiblpass

21.-24. August
„Wein- und Poesie-Tage“ in Ptuj (Slowenien)

21.-26. August
„Weintage“ in Reifnitz

22.-25. August
„Pink Lake Festival“ in Pörtschach

23.-27. August
„Steirische Weinwoche“ in Leibnitz

24. August
„Fischsuppenfest“ im slowenischen Lendava
„Lange Tafel“ in der Genuss Hauptstadt Graz

24.-25. August
„Baite aperte“, Tage der offenen Hüttentüren im Valcanale/Kanaltal

25. August
„Pohaca-Fest“ in Ferlach
„Salzfest“ im slowenischen Piran

25.-28. August
„Kärntnerkirchtag“ am Plöschenberg/Köttmannsdorf

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

© KK

ANZEIGE

Bier. Draustadt – Braustadt

Die diesjährige Sonderausstellung behandelt das Thema Bier. Die Schau spannt einen Bogen beginnend von den Anfängen bei den Sumerern über die heimischen Steinbierbrauereien bis hin zur heutigen Massenindustrie und dem Gegentrend „Craftbeer“. Der interaktive Bereich der Ausstellung widmet sich der Prävention und dem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol.

Stadtmuseum Villach, Widmanngasse 38, A-9500 Villach
Tel.: 04242/2053535, museum@villach.at, www.villach.at/museum
ÖZ: 2. Mai bi 31. Oktober 2019, Di bis So von 10 bis 16:30 Uhr, Mo Ruhetag

ANZEIGE

Der Stadtpfarrturm von Villach

Mit einer Höhe von 94 Metern ist der Villacher Stadtpfarrturm der höchste Kirchturm Kärntens. Eine Galerie umgibt die einstige Türmerwohnung, die man über 239 Treppenstufen erreicht. Von dort bietet sich ein vorzüglicher Ausblick auf Villach und seine Umgebung. Geöffnet ist der Stadtpfarrturm von Mai bis Oktober, Montag bis Samstag von 10 bis 16:30 Uhr, im Juli und August: Montag bis Samstag von 10 bis 18 Uhr. Sonntag und Feiertag bleibt der Turm geschlossen!

© KRM

Villacher Stadtpfarrturm:
Oberer Kirchenplatz, 9500 Villach,
Stadtmuseum Villach: Tel.: 04242/ 205-3540, www.villach.at/stadtpfarrturm

ANZEIGE

© KK

Kärnten auf einen Blick

Die größte Landschaftsplastik Europas als interaktives 3D-Erlebnis! Das Relief bietet spektakuläre Ton-, Bild- und Lichteffekte und verbindet somit 100-jährige Tradition mit modernstem Hightech zu einem völlig neuen und spannenden Erlebnis. Mittels (Leih-)Tablets können Seen und Co. genau verortet werden. Spannende Kurzfilme runden das multimediale Erlebnis ab!

Relief von Kärnten, Peraustraße 14, Schillerpark, 9500 Villach
Geöffnet vom 2. Mai bis 31. Oktober, Mo bis Sa 10 bis 16:30 Uhr,
Sonn- und Feiertage geschlossen

ANZEIGE

Peissl Kfz Service GmbH.

Ihr Servicepartner für Personenkraftwagen und Transporter sowie Verkaufsagent für Transporter.

Kraftstoffverbrauch Transporter Range (Vito Kastenwagen, Citan Kastenwagen, Sprinter Kastenwagen kombiniert: 4,3–9,6 l/100 km, CO_2-Emissionen kombiniert 112–252 g/km*

* Die angegebenen Werte sind die „gemessenen NEFZ-CO_2-Werte" i.S.v. Art. 2 Nr. 2 Durchführungsverordnung (EU) 2017/1153, die im Einklang mit Anhang XII der Verordnung (EG) Nr. 692/2008 ermittelt wurden. Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen verschiedenen Fahrzeugtypen. Die Werte variieren in Abhängigkeit der gewählten Sonderausstattungen.

Mercedes-Benz
Vans. Born to run.

Peissl KFZ Service GmbH
Autorisierter Mercedes-Benz Servicepartner für Personenkraftwagen, Transporter, Lkw und Unimog sowie Verkaufsagent für Transporter
9500 Villach, Triglavstraße 16a, Tel. 0 42 42 / 33 2 20

Goran Gajic
Verkäufer für Transporter
Tel. 0660/104 47 44