Mein SONNTAG
Essen-Trinken-Reisen
Ausgabe 7/September 2015 Ein Produkt der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN

Peter Lexe unterwegs
Seite **30**

© Gerhard Kampitsch/ DER PHOTOGRAPH

www.mein-sonntag.at

ANZEIGE

Verduzzo
der Liebliche

Burgen & Schlösser
im friulanischen Hügelland

Herbstgenuss
Lamm, Kalb, Pilze

© Africa Studio - Fotolia.com

„Mein SONNTAG“ präsentiert:

Genussmesse für Feinschmecker

Neu: Craft Beer Festival

meine Herbstmesse

Unterwegs im Joglland ✻ Das Weingut Taggenbrunn ✻ Süßes Gemüse

MICOTRA

MIGLIORAMENTO **CO**LLEGAMENTI **TRA**NSFRONTALIERI

MICOTRA - WIR BRINGEN SIE HIN!

www.kaerntner-linien.at/MICOTRA

Die ideale Zugverbindung für den
CICLOVIA ALPE ADRIA RADWEG

Um
€ 13,-*
nach Udine

VILLACH - UDINE		
VILLACH HBF	**09:45**	**19:29**
Villach Westbf	09:49	19:33
Villach Warmbad	09:52	19:36
Arnoldstein	10:03	19:47
Thörl-Maglern	10:07	19:51
TARVISIO B.V.	10:22	20:05
Ugovizza	10:30	20:15
Pontebba	10:42	20:27
Carnia	10:57	20:42
Venzone	11:03	20:48
Gemona d. F.	11:10	20:55
UDINE	**11:30**	**21:15**

UDINE - VILLACH		
UDINE	**07:07**	**17:17**
Gemona d. F.	07:30	17:39
Venzone	07:37	17:46
Carnia	07:43	17:52
Pontebba	08:00	18:09
Ugovizza	08:12	18:21
TARVISIO B.V.	08:27	18:40
Thörl-Maglern	08:33	18:46
Arnoldstein	08:38	18:51
Villach Warmbad	08:47	19:00
Villach Westbf	08:51	19:04
VILLACH HBF	**08:54**	**19:07**

Die APP der Kärntner Linien für Android und iOS erhältlich.

* Ermäßigter Preis für Kinder, Senioren und Menschen mit Behinderung
Tarif und Fahrplanstand Dezember 2014, Änderungen vorbehalten

CICLOVIA ALPE ADRIA RADWEG

ÖBB-Kundenservice 05-1717

www.alpe-adria-radweg.com

HabernigDesign

© KK

Prof. Peter Lexe

Schön sterben

Jedes Jahr entzündet sich am Villacher Kirchtag die Diskussion über Bier- und Suppenpreise. Ich halte diese Diskussion für unterhaltsam, aber viele Ratschläge an die Wirtsleute für entbehrlich.

Der Bierpreis mit 4,50 Euro wurde gleich mit dem Münchner Oktoberfest verglichen. Nun, das mag schon stimmen, der Unterschied liegt auf der Münchner Wiesn bei der fehlenden Alternative. Dort ist der Bierpreis „genormt" – alle Wirte haben einen festgesetzten Preis.

© Der Photograph/Gerhard Kampitsch

Am Villacher Kirchtag kann ich als Konsument den einen Stand „meiden", um mich woanders, wo das Bier billiger ist, niederzulassen.

Der Rathausplatz stand in der Kritik mancher Gäste. Hier gilt eine andere Kalkulation, die der Gast auch wissen sollte: Die Rathausplatzwirtsleute haben eine hohe Platzmiete zu zahlen. Zusätzlich wurden sie aber auch „eingeladen", sich an den Kosten diverser Musikgruppen, die hier auftraten, zu beteiligen. Die Wirtsleute haben Fixkosten, ob es regnet, ob es 35 Grad hat oder ob eine angenehme Kirchtagstemperatur herrscht. Und was die Suppenpreise anlangt, die sich zwischen 4,80 und 7 Euro pro Portion bewegten, da habe ich bereits in der Juli-Ausgabe eine Kalkulationsgrundlage geliefert. Aus der Erfahrung von heuer: Die Suppenpreise waren in Ordnung, denn die 7-Euro-Suppen wurden meist im großen Teller serviert und darin befand sich auch die richtige Portionsmenge.

Es ist gut, wenn über Preise diskutiert wird, es ist genauso gut, wenn die Wirtsleute gut kalkulieren, nämlich so, dass sie überleben können. Denn wie heißt der Wahrspruch: Schön sterben ist auch tot.

Zahl des Monats

1.500.000 Zimmer und Appartements sind weltweit derzeit (Stand August 2015) unter der Webseite bedandbreakfast.eu registriert. Die Betreiberorganisation mit Sitz in Holland gab jüngste Zahlen bekannt: die Zahl der Reservierungen bei B&B stieg im 1. Halbjahr 2015 um 39 Prozent gegenüber 2014. Die Anzahl der Zimmer stieg um 18 Prozent. Der Zimmerpreis in Europa beträgt durchschnittlich 76,46 Euro inkl. Frühstück. Es sind meist kinderlose Paare die B&B buchen.

Bild des Monats

© KRM

Schön gedeckt. Am Villacher Kirchtag gesehen – wer da sagt, der Kirchtag sei eine Massenveranstaltung ohne Qualität, der irrt. Zum Auftakt zeigte sich der Rathausplatz wunderschön gedeckt. Villacher Bier im 5-Liter-Krug, Reindling, Kirchtagssuppe – alles für die Prominenz vorbereitet.

Buchtipp

© Verlag Pustet

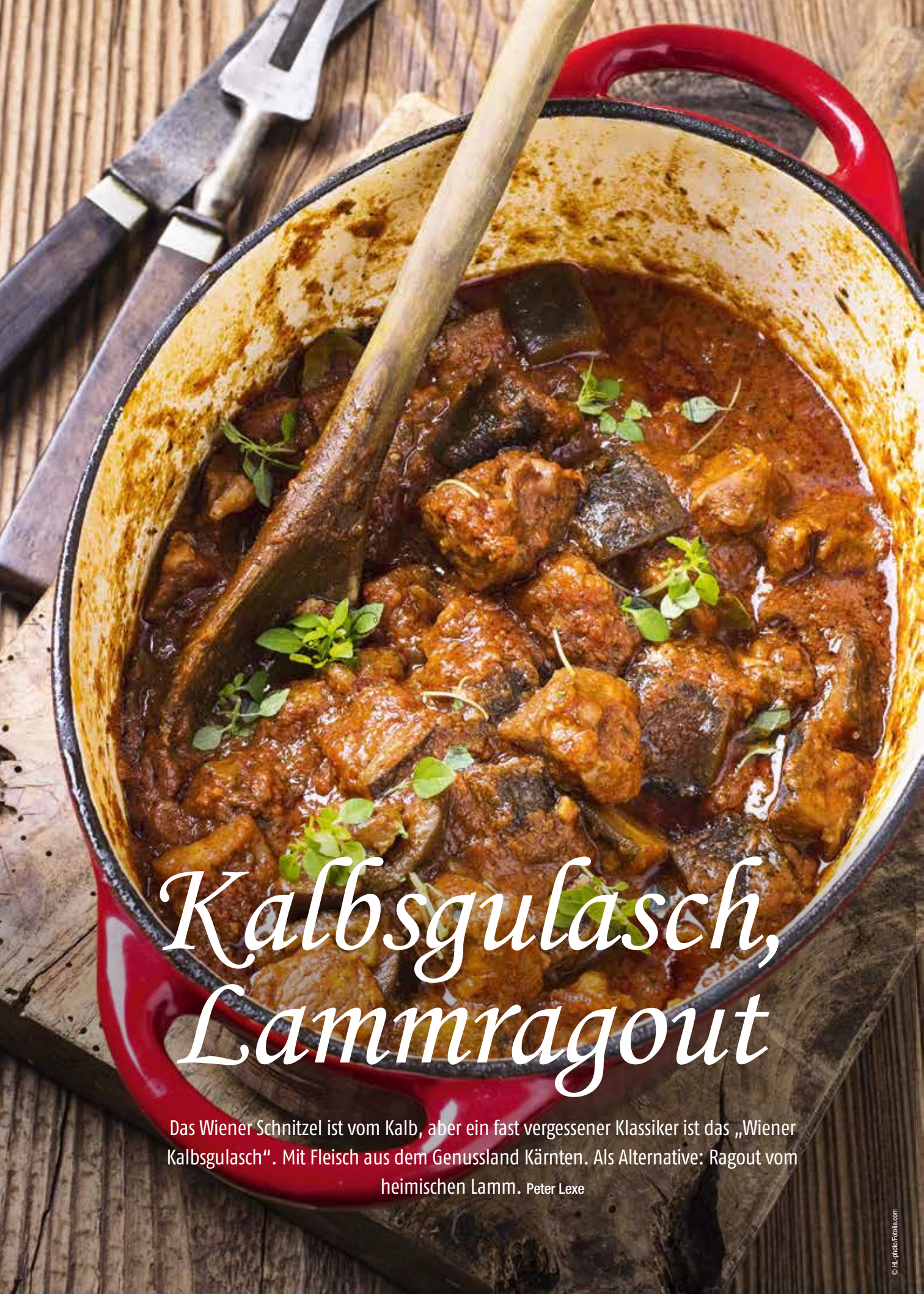
Zu Tisch. Wer mit 72 Persönlichkeiten der Weltgeschichte zu Tisch „sitzen" möchte, dem sei die Lektüre des Ende August im Verlag Pustet erschienene Werkes „Zu Tisch" von Josef Schöchl empfohlen. Es geht um die Lieblingsspeisen berühmter Menschen – das Risotto von Maria Callas, die Knackwurst von Julius Raab. Köstliche Geschichten also. Josef Schöchl: Zu Tisch. Die kulinarische Welt historischer Persönlichkeiten. 160 Seiten, 24 Euro, ISBN 978-3-7025-0795-4.

Impressum

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

„Mein Sonntag" Essen - Trinken - Reisen:
Projektleitung: Prok. Thomas Springer (thomas.springer@kregionalmedien.at), **Redaktionsleitung:** Prof. Peter Lexe (peter.lexe@kregionalmedien.at), **Redaktion:** Mag. Ingrid Herrenhof, Mag. Nicole Fischer, **Produktion, Satz, Layout:** Kärntner Regional Medien GmbH, **Druck:** Druckerei Berger, **Herstellungsort:** Horn, **Vertrieb:** >redmail, **Auflage:** 112.100 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



Kalbsgulasch, Lammragout

Das Wiener Schnitzel ist vom Kalb, aber ein fast vergessener Klassiker ist das „Wiener Kalbsgulasch“. Mit Fleisch aus dem Genussland Kärnten. Als Alternative: Ragout vom heimischen Lamm. **Peter Lexe**

© HL_photo/Fotolia.com

Links: Das Lammragout wird mediterran, wenn ein paar Auberginen-Würfel mitgeschmort werden

Rechts: Ob Kalbfleisch oder Lamm – für ein Gulasch oder Ragout das Fleisch immer in gleichgroße Stücke schneiden

Das kennt jedes Kind, nur manche Wirtsleute nicht: Ein Wiener Schnitzel wird mit Kalbfleisch gebacken. 99 Prozent stellen das Schnitzel mit Schweinefleisch her. Kein Problem, nur muss das in der Speisekarte geschrieben werden: Wiener Schnitzel vom Schwein. Ein Klassiker der Wiener Küche ist das „Kalbsgulasch", die feine Art des Gulasch. Leider ist dieses Schmankerl ein wenig in Vergessenheit geraten. Daher widmen wir uns heute diesem Thema. Und bleiben gleich beim Ragout. Das nämlich führt uns in das obere Mölltal, wo das „Glocknerlamm" daheim ist. Hier weiden Schafe und Lämmer bis in die Gletscherregion. Und was fressen sie dort? Natürlich nur Heilkräuter. Doch auch im Lesachtal, im Lieser- oder Maltatal und anderen gebirgigen Regionen Kärntens wird von den bäuerlichen Betrieben Lammfleisch in höchster Qualität angeboten.

Glocknerlammfest

Rund um das Glocknerlamm wird am 12. und 13. September das Glocknerlammfest gefeiert. 14 Köche darunter zahlreiche Küchenchefs kochen für die Gäste feine Lammspezialitäten.

Kalbfleisch

Viel Eiweiß, wenig Fett, zartes, weiches Fleisch – so zeigt sich das Fleisch vom Kalb und galt früher als das Fleisch für die Reichen oder für jene, die Diät halten müssen. Früher hieß es „weißes Fleisch". Das hing mit den Eßgewohnheiten zusammen. Heute wird Kalbfleisch in den Farben rosa bis hellrot gekauft. Gegenüber Rindfleisch benötigt es allerding nach der Schlachtung eine viel kürzere Reifezeit.

Ragout

Der Name stammt aus dem Französischen und bedeutet „Appetit machen", oder „den Gaumen reizen". Es ist ein Würzfleisch – geschmorte, würfelig geschnittene Fleischstücke. Hier zwei Spielarten.

Genussland Kärnten Adressen

Das Genussland Kärnten hat Betriebe, die sowohl Lamm- als auch Kalbfleisch in höchster Qualität ab Hof verkaufen. So bekommt man Lammfleisch zum Beispiel bei Familie Zlöbl (Mörtschachberg 3, 9842 Mörtschach, 0650/6368598), Anton Knotz (9652 Birnbaum 3, 0650/5486555), Hubert Ladinig (Großenegg 10, 9103 Diex, 0664/1242440), Thomas Grabmaier (Unterwald 46, 9375 Hüttenberg, 0664/4241146). Kalbfleisch erhält man unter anderem bei Striedner Michaela Wunderhof (Förolach Nr.16, 9615 Förolach 04283/2804 oder 0664/3946187), Lercher Manfred vlg. Jakober (Asten 2, 9842 Mörtschach, 0664/5169805), Metschina Franz (Ottosch 1, 9536 St. Egyden, 0676/9266148) Kogler Karoline u. Wilfried (Sonnleitnweg 1, 9554 St. Urban, 0676/7198995). Die Buschenschenke Egger (St. Peter 11, 9800 Spittal, 04762/2290 o. 0676/9593277) verarbeitet sogar Kalbfleisch in ihrem Leberkäse. Die bäuerlichen Betriebe haben das Fleisch nur auf Vorbestellungen, die Fleischereien haben es nahezu immer im Angebot.

Kalbsgulasch

Zutaten

- 600 g Kalbsschulter aus dem Genussland Kärnten
- 250 g Zwiebel
- Öl-Butter
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Paradeismark
- ½ l Rindsuppe
- 40 g Mehl
- Abrieb einer Zitrone
- Salz, Pfeffer, Majoran
- Lorberrblatt
- 3 EL Süßrahm von Kärntnermilch

Das Fleisch in gleichgroße Würfel schneiden. Fein geschnittene Zwiebel im Fett anrösten, Paprika dazugeben und mit etwas Rindsuppe ablöschen. Fleisch , Zitronenzesten und Paradeismark beimengen, würzen und weichdünsten. Rahm mit Mehl abrühren. Die Fleischstücke herausnehmen, den Rahm eingießen und mit dem Stabmixer die Soße pürieren. Dann das Fleisch einlegen und noch einmal einige Minuten ziehen lassen.

Als Beilage sind Nockerln der Klassiker.

Lammragout

Zutaten

- 600 g Lammschulter aus dem Genussland Kärnten
- 200 g Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Paprikapulver
- 200 g rote Paprika fein geschnitten
- 1 EL Paradeismark
- ¼ l Rotwein (Zweigelt oder Blauburger)
- Majoran, Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 3 EL Sauerrahm von Kärntnermilch

Zwiebel anrösten, das Fleisch zuputzen und in kleine Würfel schneiden. Dann das Fleisch dazugeben, anrösten und mit Paprikapulver und Paradeismark binden. Mit dem Rotwein ablöschen, Würzen und die rote Paprika dazugeben. Weichdünsten, eventuell mehrmals mit etwas Lammsuppe oder klarer Gemüsesuppe aufgießen, den Rahm mit Mehl mischen und unter das Ragout geben. Noch einmal 10 Minuten ziehen lassen.

Ebenfalls mit Nockerln oder Spätzle servieren.

Die (verbotenen) Pilze

Eine kleine Kunde für „heimische Ungeübte“, die ohne Strafen das Pilzerlebnis erfahren wollen. Peter Lexe

Nicht alle Wälder sind für „Pilzjäger“ frei. Darf ein Waldeigentümer das Sammeln mittels Hinweisschilder verbieten? Ja, die Paragraphen 354 und 405 des ABGB regeln das. Wer keine Hinweisschilder anbringt, duldet das Sammeln (für den Eigengebrauch) stillschweigend. Wie kann der Waldeigentümer gegen „Pilzräuber“ vorgehen? Durch eine zivilrechtliche Klage. Im Rahmen der Selbsthilfe dürfen Pilze auch abgenommen werden.

Forstverwaltung und Bergwacht
Ansonst überwachen die Forstverwaltungen sowie die Bergwacht die Einhaltung der Pilzverordnung. Zwei Kilo pro Tag und Person dürfen gesammelt werden, bis Ende September. Das gilt allerdings in Kärnten nur für teilweise geschützte Pilze. Übrigens: organisierte Versammlungen zum Sammeln von wildwachsenden, teilweise geschützten Pilzen ist verboten.

Weiterverkaufen?
Darf man Pilze weiterverkaufen? Im Rahmen der beschränkten Menge ja. Sonst geht das nur über ein Handelsgewerbe. Dabei sind Naturschutz- und Gewerberecht zu beachten. Gastwirte können mehr als 2 Kilo in veredelter Form „weiterverkaufen“.

Gänzlich geschützte Pilze:
Viele Röhrlingen wie der Königsröhrling, Blutroter Röhrling, Hasenröhrling, Stielboviste, der samtige Leistling oder der Weiße Birkenpilz sind das ganze Jahr über geschützt und dürfen nicht gesammelt werden.

Teilweise geschützte Pilze
Sie dürfen vom 15. Juni bis 30. September von 7 bis 18 Uhr in einer Gesamtmenge von 2 kg pro Tag/Person „von ihrem Standort entfernt werden“. Wenn nicht ein Verbot des Waldeigentümers vorliegt. Eierschwammerl,

© chamillew fotolia

© ltphotography/fotolia.com

2 Kilo Pilze pro Person und Tag, das erlaubt bis Ende September die Kärntner Pilzverordnung

Steinpilz, Hexenröhrling, die Spitzmorchel (paradox, die wächst ja vor der Genehmigungszeit...), Herbstlorchel und viele mehr.

Strafen

Übertretungen der Pilzverordnung werden nach § 67 des Kärntner Naturschutzgesetzes bestraft. Wer daher die in der Pilzverordnung enthaltenen Gebote und Verbote nicht befolgt, begeht, sofern die Tat nicht den Tatbestand einer in die Zuständigkeit der Gerichte fallenden strafbaren Handlung bildet, eine Verwaltungsübertretung, die von der Bezirksverwaltungsbehörde mit einer Geldstrafe bis zu 3.630 Euro, bei Vorliegen erschwerender Umstände und im Wiederholungsfalle bis zu 7.260 Euro, zu bestrafen ist. Auch der Versuch ist strafbar.

© Pavlo Burdyak Fotolia

Krimi-Autorin Eva Rossmann wird auch heuer wieder mit ihrem neuesten Buch ins Parkhotel kommen

© Sabine Klimpl/Parkhotel Pörtschach (2)

Wenn es herbstelt, ist das Parkhotel Pörtschach die beste Adresse am See für Genießer

Krimi und Advent am See

Wenn es am Wörthersee nach der lauten und fröhlichen Urlaubszeit etwas ruhiger wird, ist die Zeit gekommen auf unserer Seeterrasse eine Auszeit zu nehmen die einmalige Aussicht und die letzten warmen Sonnenstrahlen zu genießen. Im Herbst zeigt sich der Wörthersee sinnlich und geheimnisvoll. Eine wunderschöne Zeit unsere spannenden Herbstevents, wie z.B. Dinner & Lesung mit Küchengschicht'ln zu genießen oder in den „Stillen Advent am See" mit seinem kulturellen Angebot einzutauchen.

ANZEIGE

Parkhotel Pörtschach
**** Superior

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

Mein SONNTAG Extra-Frühstück-Kasten PRÄSENTIERT

16.-20. September „Meine Herbstmesse“

Die Messe für Genießer

600 Aussteller aus 14 Nationen stellen vom 16. bis 20. September auf der „Herbstmesse Klagenfurt“ aus. Die Alpen-Adria-Kulinarik ist eines der Schwerpunktthemen. Neu: Craftbeer-Festival und Genusskunst. Auch „Mein SONNTAG“ ist vertreten. Ingrid Herrenhof

© Kärntner Messen (3)

Sie ist und bleibt die Messe der Kärntnerinnen und Kärntner. Und um die Beziehung zwischen ‚Herbstmesse“ und Besuchern zu verstärken, nennen wir sie ‚Meine Herbstmesse’, ganz einfach“, erklären Messepräsident Albert Gunzer und Messe-Geschäftsführer Erich Hallegger die Hintergründe der kleinen, aber doch prägnanten Namenserweiterung.

Craftbeer-Festival

Als erste Konsumgütermesse Österreichs lädt „Meine Herbstmesse“ zum „Craftbeer-Festival“ in die Genussmesse Alpen-Adria (Messehalle 4) ein. Der Begriff „Craftbeer“ leitet sich vom englischen „craft“ für „Handwerk“ ab. Und dieses Handwerk, gepaart mit besonderem Geschmack und Kreativität des Brauers stehen beim „Craftbeer“ im Vordergrund. Was ursprünglich in Amerika begonnen hat, ist mittlerweile auch in unseren Breitengraden zum Trend geworden. Beim Craftbeer-Festival können Messebesucher rund 12 verschiedene Craftbeer-Sorten verkosten – das Verkostungsglas (gegen eine Kaution) sowie die Verkostungsjetons gibt es an der zentralen Ausgabestelle. Darüber hinaus informieren diplomierte Bier-Sommeliers über den Produktionsweg des Craftbeers.

Treffpunkt „Mein SONNTAG“

Besuchen Sie unseren Chefkoch Prof. Peter Lexe am Stand von „Mein SONNTAG“ in der Messehalle 4. Genießen Sie die feinen Nudel- und Risotto-Schmankerln, die er zubereiten wird – und dazu ein herrliches Glas Wein! Auch Paolo Cigui aus Muggia kommt vorbei und wird Meeresküche aus dem Triestiner Golf zubereiten. Köstliches von Pilz und Kürbis wird der Chefkoch des Hotel Restaurant Carnia kredenzen. Ilija vom Senza-Confini-Golfrestaurant in Tarvis wird die Besucher mit Gourmet-Risotti verwöhnen und mit der Oberkrainer Küche wird die Fleischerei-Gostilna Lečnik aus Ravne zu Gast sein. Außerdem können Sie bei unserem Gewinnspiel tolle Preise gewinnen!

Craft-Bier Kurzpräsentationen:

Freitag, 18. September um 11 Uhr:
Diplom-Sommelier Thomas Santler von der Brauunion

Samstag, 19. September um 15 Uhr:
Schleppe-Braumeister Manuel Düregger.

Auf der Messe präsentieren Affligem, Hirter und Schleppe ihre speziellen Craft-Biere

Kommen Sie vorbei uns besuchen Sie Prof. Peter Lexe am Stand von „Mein SONNTAG“

© Der Photograph/Gerhard Kampfisch

© Vereinigte Kärntner Brauereien

Das Schleppe No. 1 ist Verspieltheit und vollkommene Harmonie zugleich. Ein unvergessliches Geschmackserlebnis für alle, die sich etwas Besonderes gönnen

Das Schleppe No. 1

Das einzigartige Kreativbier der Schleppe Brauerei wurde als bestes österreichisches Pale Ale ausgezeichnet. Überzeugen Sie sich davon auf „Meine Herbstmesse“ in Klagenfurt.

Das Schleppe No. 1 präsentiert sich mit einem feinporig, dicht cremefarbenen Schaum und besticht durch seinen facettenreichen Duft nach reifen Früchten wie Maracuja und Rhabarber. Für die Einzigartigkeit des Kreativbieres sorgen drei erlesene Hopfenspezialitäten, hochwertige Braugerste und kristallklares Wasser aus der brauereieigenen Quelle im Wasserschutzgebiet Kreuzbergl in Klagenfurt. Beim Schleppe-Stand im Rahmen des Craft Beer Festivals auf „Meine Herbstmesse“ in Klagenfurt können Sie sich vom 16.-20. September vom unvergesslichen Geschmack überzeugen. Ausgezeichnet als bestes österreichisches Pale Ale mit 92 FALSTAFF-Punkten.

Ausgesuchte Hopfenspezialitäten

Das fruchtige Aroma ist unseren drei ausgesuchten Hopfenspezialitäten zu verdanken. Citra: Der Obstsalat unter den Hopfen! Neben Limette und Grapefruit ist noch ein ganzer Obstkorb tropischer Früchte im Aroma dabei. Cascade: Einer der beliebtesten Hopfen in der Hobbybrauer/Craftbrewer-Szene. Cascade hat ein sehr ausgeprägtes, blumiges und würziges Aroma. Man kann problemlos auch größere Mengen verwenden, da er auch bei hohen Hopfengaben eine sehr milde Bittere gibt. Aurora: Der Aurora (Super Styrian) ähnelt dem Styrian Golding. Er hat ein angenehm hopfiges Aroma.

Perfekter Genuss

Genusstemperatur: Aus dem Kühlschrank mit einer Temperatur von 7 bis 10 Grad. Passt perfekt zu würzigen Salaten, scharfen Suppen, asiatischen Gerichten, Steaks und Wildgerichten, Blauschimmelkäse, fruchtig süßen Desserts.

ANZEIGE

Premiere für „GenussKunst“

Genuss für alle Sinne, das wird bei der „GenussKunst“ – ebenfalls in Halle 4 – präsentiert. **Ingrid Herrenhof**

In drei Themen präsentiert heuer erstmals die Firma „creative company eigensberger“, was sie unter Genuss versteht.

Genuss für den Gaumen

Dieser wird im „Genuss-Heurigen“ geboten, in dem man aus 15 verschiedenen Top-Weinen aus der Wachau und Langenlois wählen kann. Edle Destillate, Kaffeespezialitäten und Köstlichkeiten aus Marillen machen den Genuss komplett.

© Subbotina Anna/fotolia.com

Genuss pur bietet das Projekt „GenussKunst“

Genuss für die Augen

Wer auf der Suche nach einem besonderen Geschenk ist, der wird hier fündig: die Künstlerin Dorli Gaber präsentiert ihre schönsten Holzkisten, die individuell gestaltet werden.

Genuss für den Körper

Eintauchen und entspannen – Erholung pur bietet das „Alphafloaten“. Die Sinne werden durch spezielle Bachblütenmischungen und wohltuende Massagen angesprochen.

© KK

creative company eigensperger
Tel. 0664/4250292 – je@creative-company.cc
www.creative-company.cc

Genuss für alle Sinne beim GenussHeurigen!
Topweine, Destillate, Wachauer Chilli, Marillenspezialitäten, Edelkonserven, Kaffee & Bierspezialitäten.
Handbemalte Holzkisten v. „Dorli Gaber“, Infostände v. „alphafloaten“ & „Bachblütenstudio Gudrun Bierbaumer“
Genuss pur! Wir freuen uns aus Sie!

ANZEIGE

Am Marktplatz vom „Genussland Kärnten“ können Besucher aus regionalen Schmankerln bester Qualität wählen

Kärntnerisch genießen

Die Alpe-Adria-Kulinarikhalle in der Messehalle 4 wird wieder der Anlaufpunkt für Genießer sein. Hier ist das Gastgeberland Kärnten stark vertreten. Ingrid Herrenhof

Hier öffnet auch der Genussland Kärnten Marktplatz seine Pforten: man kann nach Herzenslust bummeln, kosten, kaufen und schmausen. Mehr als 20 Direktvermarkter, Buschenschenken und Genuss-Spezialitäten sorgen für einen Gaumenschmaus der besonderen Art. Nur Produkte, die nach klar definierten Qualitäts- und Herkunftskriterien heranwachsen, reifen und verarbeitet werden, dürfen die Marke „Genussland Kärnten tragen. Vom Gurktaler Speckbrot, über die Jauntaler Hadntorte, hausgemachte Fruchtaufstriche, feine Öle und Kräuter, Kärntner Nudl, Jauntaler Salami bis hin zum Wein und Eis aus Kärnten reicht die Angebotspalette. Und im Genussland Kärnten Restaurant wird wieder groß aufgekocht: Familie Kofler aus Puch bei Weißenstein wird die Besucher mit ihrem Team verwöhnen.

Genießen Sie die kulinarischen Schmankerln im Genussland Kärnten Restaurant

© Kärntner Messen (3)

Bei den Seminarbäuerinnen kann man Kärntner Hausmannskost probieren

Aussteller aus Kärnten:

GENUSSLAND KÄRNTEN: Herzhaftes, Köstliches und Feines aus Kärnten

BRAUEREI HIRT, Micheldorf: Craft-Bier

LTR REICHENPFADER GMBH, Klagenfurt: Prosecco, Wein

LUSCHIN MELITTA, Klagenfurt: Gewürze, Suppen

STRAUSSENHOF ANDERLE, Moosburg: Straußenprodukte, -leberkäse

TRIPPELGUT, Feldkirchen: Weine

VEREINIGTE KÄRNTNER BRAUEREIEN, Villach: Craft-Bier

Kochstudio in der Messehalle 4

Besonders beliebt ist das „Kochstudio“, bei dem bekannte Köche und auch Hobby-Köche täglich ihre Kochkünste zum Besten geben. Natürlich wird das Publikum auch zum Verkosten der kulinarischen Kreationen eingeladen.

Mit dabei sind:
-1- Christian Prasser
-2- Sissy & Stefanie Sonnleitner
-3- Andrej Cigan
-4- Marco Krainer
-5- Gundi Petritsch

© KK (5)

Programm Kochstudio:

MI, 16. September: Andrej Cigan, Alte Schule, Kappel an der Drau
11.00 Uhr: Rollgerste (Orzotto) mit Krauser-Glucke
12.30 Uhr: Trompetenpfifferlinge auf Polenta mit Lammkoteletts
14.30 Uhr: Herbsttrompeten-Risotto mit Hokkaidokürbis
16.00 Uhr: Buchweizensuppe mit gemischten Herbstpilzen

DO, 17. September: Sissy & Stefanie Sonnleitner, Landhaus Kellerwand, Kötschach-Mauthen
11.00 Uhr: Karfiolsalat, Weißer Gailtaler Landmais mit Gemüse & Cashewcreme, Apfelcrumble
12.30 Uhr: Rote Rüben-Fenchelsalat, Couscous mit gedünsteten Äpfeln, Paprika & Tomaten, Birnen-Mascarpone-Charlotte
14.30 Uhr: Zucchinisalat mit Ducca & Hummus, Radicchiokrapfen mit Birnenpüree, Honigapfel mit Fenchelkompott
16.00 Uhr: Veganes Beef Tatare, Spinatbällchen mit Schafskäse & Sesambutter, Kärntner Nussnudel

FR, 18. September: Christian Prasser, Restaurant Jedermann, Villach
11.00 Uhr: Kärntner Surf & Turf (Saiblingsknödel, Hirschrücken, Bohnen, Rosmariensaft)
12.30 Uhr: Von Wiesen & Äckern (Lammkotelette, Kartoffel, Selleriepüree, Lammjus)
14.30 Uhr: Schnitzel New Style (Wiener Backschnitzel, Kartoffelstampf, Erbsen)
16.00 Uhr: Dessertvielfalt (Creme Brulee, Panna Cotta, Eisparfait & More)

SA, 19. September: Gundi Petritsch, Gasthaus Antonitsch in Glainach
11.00 Uhr: Feine Porree-Polenta-Suppe
12.30 Uhr: Rollgerstl-Pilz-Risotto
14.30 Uhr: Rosentaler Kirchtagsschnitzel mit Lauch-Erdäpfel-Salat
16.00 Uhr: Glainacher Hadnschnitte

SO, 20. September: Marco Krainer, Internationaler Showkoch
11.00 Uhr: Pasta mit Räucherfisch, Kärntner Pak Choi und Walnussöl
12.30 Uhr: Gurken-Buttermilch-Kaltschale mit Erbsen & Minze und Käsesalat in leichter Senfmarinade
14.30 Uhr: Marcos Kärntner Hirsch aus dem Wok
16.00 Uhr: Rotwein-Risotto mit Salsiccia und Radiccio

16:30 Uhr Hobby-Kochshow, Hans Schaunig und Günther Fugger
Original Obgebazter aus Oberkärnten, Kärntner Mischpilz-Suppe, Lavanttaler, Ganslbrust auf Rucola am Avocadotartar, Senza Confini-Schopf mit Butternockerln, Schmalzmuas

Von Pasta- bis Salamispezialitäten reicht das köstliche Angebot

Genießen wie in Italien: in der Alpen-Adria-Kulinarikhalle

© Kärntner Messen (2)

Viva l'Italia!

Wir Kärntner lieben die italienische Küche. Viele köstliche Spezialitäten und Zutaten zum Kochen findet man an den Ständen der italienischen Aussteller. **Ingrid Herrenhof**

Aussteller aus Italien:

BIOAZIENDA AGRICOLA al Orcolat Sbilfat Mazzolini, Arta Terme (UD): Käse, Salami, Varhakara, Wein, Frico sottovuoto

CAGER S.R.L. di Natale Castellano, Cerignola (FG): eingelegtes Gemüse, Olivenöl, Saucen, Nudeln, etc.

D`ERCOLE PAOLO MASSIMO, Latina (LT): Olivenprodukte

LE RIVE DI BONATO, Ponte di Piave (TV): Prosecco, Wein

LIKA FOOD di Medin Ismaili, L'aquila (AQ): Käse, Salami, Oliven, etc

MAZZACCHERI FORMAGGI SNC di Mazzaccheri Paolo-Simone & C., Massa e Cozzile (PT): Käse, Salami, etc.

ORVED SPA, Musile di Piave (VE), Gourmetprodukte

SGRECCIA CLAUDIO, Sassoferrato (AN): Kaffee, Eis

TONTINI TARTUFI S.N.C., Sassocorvaro (PU): Trüffelspezialitäten

Genießen Sie die Vielfalt unseres südlichen Nachbarlandes in der Messehalle 4! Produzenten aus ganz Italien laden Sie zum Gustieren, Verkosten und Kaufen ein.

Echt italienisch

Von Käse bis Salami, von Nudeln bis Risotti, von eingelegtem Gemüse bis hin zu Gewürzen und Olivenöl reicht die Palette. Natürlich dürfen auch italienischer Kaffee und Eis nicht fehlen und Feinschmecker werden sich über die hervorragenden Trüffelspezialitäten freuen. Italienischer Wein und Grappa machen das Angebot komplett.

Frico di patate e cipolle

(Kartoffel-Zwiebel-Frigga)

Eine typische Spezialität aus dem Friaul ist das Frico mit Kartoffeln und Zwiebeln. Für vier Personen benötigen Sie dafür:

½ kg Kartoffel (speckig)
2 große Zwiebel
½ kg Montasio-Käse
(10 oder 6 Monate gereift)
Pfeffer, Salz, Olivenöl

Zubereitung: Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, Kartoffel schälen und grob reiben, den Käse ebenfalls grob reiben. Nun den Zwiebel in Olivenöl anschwitzen und mit einem Holzkochlöffel umrühren. Nun die Kartoffel dazugeben und unter gelegentlichem Rühren rund 10 Minuten mitbraten. Zum Schluss kommen der geriebene Käse dazu, Salz und Pfeffer. Das Frico nun weitere 20 Minuten bei mittlerer Hitze fertig braten. Öfter umrühren, damit der Käse schön schmilzt. Nun in einer zweiten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Masse hineingeben, mit einem Pfannenwender festdrücken und von jeder Seite bei hoher Hitze knusprig braun braten. Mit Polenta servieren.

Aussteller aus halb Europa zeigen auf „Mein Herbstmesse“ ihre Top-Produkte

Was für ein Genuss!

Auch Produzenten aus der Steiermark, Niederösterreich, Deutschland, der Schweiz, Slowenien und Ungarn sind heuer mit ihren Spezialitäten auf der Herbstmesse in Klagenfurt vertreten. Ingrid Herrenhof

Von würzigem Käse von Almhütte aus Niederösterreich bis hin zu erlesenen Weinen von den Terra Galos Weingütern, Essigen, Bränden und Likören von Hirmann – in der Alpen-Adria-Kulinarikhalle wird jeder fündig, der auf der Suche nach besonderen Köstlichkeiten ist.

© Kärntner Messen (2)

Auch die Auswahl an exquisiten Öl-Sorten ist riesengroß

Dunkle Schätze

Nicht nur in der Steiermark, sondern auch in der Štajerska, der slowenischen Untersteiermark, gibt es hervorragendes Kürbiskernöl. Schauen Sie an den Ständen der Produzenten Farmer-Rabensteiner, Reczek und Kolaric vorbei.

Süß und gesund

Slowenien ist bekannt für seinen hochwertigen Honig. Aus der Region Krain kommt der bekannte Honig-Produzent Boznar zu uns und bringt seine Honigspezialitäten mit. Oder wie wär´s mit Baumkuchen aus Ungarn oder süßen Versuchungen von Dolcevita. Figurbewusste Schleckermäulchen müssen unbedingt die zuckerfreien Süßwaren von ZAG aus der Schweiz probieren!

Aussteller aus Österreich:

ALMHÜTTE Daniel Ludomirska, Unterwaltersdorf: Käse

AMC ÖSTERREICH Handelsges. m. b. H., Wien: hochwertige Edelstahlkochsysteme

BRAUUNION: Craftbeer

DOLCEVITA Bosshard/Silberbauer, Bürs: Süßigkeiten

ERICH UND ANDREA HIRMANN Rudersdorf: Essig, Öle, Brände, Liköre

FARMER-RABENSTEINER vlg. Graf, Bad Gams: Kürbiskernprodukte

FIRELAND FOODS KG Richard Fohringer, Ruprechtshofen: Chilliprodukte

GENUSSKUNST: GenussHeuriger

RECZEK FRANZ Wundschuh: Kürbiskernprodukte

REISINGER GETREIDEMÜHLEN Ybbsitz: Getreidemühlen

TERRA GALOS WEINGÜTER Gols: Weine

Aussteller aus Slowenien:

BOZNAR CEBELARSTVO D.O.O. Malci Boznar, Polhov Gradec: Honigprodukte

MIZARSTVO ZALAR S.P., Ales Zalar, Skofljica: Holzbrotschneidemaschinen

OLJARNA KOLARIC Kolaric Miran S.P., Jurovski Dol: Kürbiskernöl

Aussteller aus Deutschland:

GISELAS GEWÜRZWERK Christian Klein, Blieskastel: Gewürze

VINO DON ERNESTO Ernst Schwede, Augsburg: Weine

Aussteller aus Frankreich:

HEINLE ALFRED Villemoisson Sur Orge: LAGUIOLE Besteck

Aussteller aus der Schweiz:

ZAG GMBH Alexander Zwerger, Altstätten: zuckerfreie Süßwaren

Aussteller aus Ungarn:

SZIVÁRVÁNY KÜRTOSKALÁCS KFT Hódmezovásárhely: Baumkuchen

Änderungen vorbehalten!

© laciatek/fotolia.com

Kürbismarmelade

Zutaten:

1 kg Kürbis
¾ TL Zimt
½ TL Ingwer (fein gehackt oder Pulver)
¼ TL Nelken gemahlen
1 Msp. Muskat
6 EL Zitronensaft
500 g Gelierzucker (2:1)

Zubereitung: Das Kürbisfleisch grob raspeln. Das Mus dann mit wenig Wasser in einem Topf etwa 10 Minuten dünsten. Danach die Gewürze und den Zucker unterrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in Gläser füllen.

Grüne Tomatenmarmelade

Zutaten:

1 kg grüne Tomaten
500 g Gelierzucker (2:1)
2 Stück Zitronen (abgeriebene Schale und der Saft)

© fotokrips/fotolia.com

Zubereitung: Für die Tomatenmarmeladen von den Tomaten den Strunk rausschneiden und im Mixer pürieren (müssen nicht geschält werden). In einen Kochtopf geben und mit Zucker, Zitronensaft und –abrieb mischen und kochen. In Gläser füllen und verschließen.

Süßes Gemüse

Der Herbst steht schon vor der Tür und es gibt einige Gemüsesorten, die man auch in süßer Form verarbeiten kann.

Nicole Fischer

Karotten haben an und für sich schon einen leicht süßlichen Geschmack. Schon mal einen köstlichen Karottenkuchen versucht. Er wird Ihren Gästen schmecken und er bleibt durch die Feuchtigkeit im Gemüse auch länger saftig und kann auch noch nach mehreren Tagen genossen werden. Vor allem auch eine gute Möglichkeit um den Kindern mal ein bisschen Gemüse unterzujubeln.

Kürbis mal anders

Kürbis muss nicht immer nur pikant zubereitet werden. Neben einer schmackhaften Kürbissuppe gibt es auch noch die Möglichkeit, den Kürbis als Marmelade zu verarbeiten. Wir haben auf dieser Seite ein hervorragendes Rezept für Sie vorbereitet. Diese Marmelade schmeckt vor allem himmlisch als Dip zu diversen Käsesorten.

Grüne Tomaten

Auch mit Tomaten verhält es sich ähnlich wie mit dem Kürbis. Wussten Sie das grüne Tomaten eigentlich giftig sind? Nicht aber als Marmelade. Und gerade jetzt gibt es auf den Tomatenstauden noch viele grüne Tomaten, die es nicht mehr schaffen zu reifen. Wir haben eine Lösung parat: Grüne Tomatenmarmelade – schmeckt sensationell und zaubert Abwechslung aufs Frühstücksbrot.

Karottenkuchen

Zutaten

100 g Mehl
½ Pkg. Backpulver
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 g geriebene Mandeln
200 g geriebene Karotten
4 Eier
1 TL Zimt
Saft und Schale einer ½ Zitrone
1 Schuss Rum

Glasur:

80 g Zartbitterschokolade

© KRM

Zubereitung: Eidotter mit Zucker und Vanillezucker, Zitronenschale und –saft und Zimt sehr schaumig rühren, Mandeln, Karotten und Rum einmengen, Mehl und Backpulver unterheben und zum Schluss den Eischnee unterziehen. 180 Grad Umluft, 1 Stunde backen (Stäbchenprobe). Abkühlen lassen und mit Schokoglasur überziehen, nach Lust und Laune dekorieren.

Gewinnerin Kornelia Köchl freut sich über den „Grillgenuss von Frierss“, am Bild mit Marketingleiterin Bettina Rabitsch (rechts) und Storemanager Daniel Murnig

© KRM (2)

Warmbaderhof-Küchenchef Jürgen Perlender übergab den beiden Gewinnerinnen, Christa Moder (links) und Gudrun Radauer, ihre Picknickkörbe

Immer ein Gewinn

In der Juli-Ausgabe von „Mein SONNTAG“ gab es gleich zwei köstliche Gewinnspiele: Picknickkörbe vom Warmbaderhof und Grillgenuss von Frierss standen zur Auswahl. Diesmal verlosen wir das Buch „Almen in Österreich“

Ingrid Herrenhof

Diesmal ging es bei unserer „Gewinnspiel-Fee“, Marketingassistentin Anja Rogl, wirklich „rund“, denn über 1.000 Einsendungen erreichten uns bei jedem der beiden Gewinnspiele. Leider kann aber nur einer, in diesem Fall sogar drei, gewinnen.

Grillgenuss für Vier

Über den „Frierss Grillgenuss vom Feinsten“ für vier Personen, bestehend aus verschiedenen zarten Steaks, Filets und Spießen sowie einem delikaten Gewürzsalz von Stefan Lastin, konnte sich Kornelia Köchl aus Villach freuen.

Picknickkörbe vom Feinsten

Je einen Picknickkorb à la Warmbaderhof, gefüllt mit allerlei feinen Schlemmereien für Zwei, konnten Christa Moder und Gudrun Radauer in Empfang nehmen. Wir gratulieren allen Gewinnerinnen sehr herzlich!

Unterwegs zu den Almen Österreichs

Prall-grüne Bergwiesen voller saftiger Kräuter, der Klang der Kuhglocken, die mit Holzschindeln gedeckte Hütte: Almen sind Sehnsuchtsorte. Herbert Raffalt und Susanne Schaber haben sich auf die Suche gemacht nach dem wirklichen Leben auf der Alm, haben dabei Hirten, Almbauern und Volkskundler getroffen und das Wesen des Almlebens von heute erkundet. Ihre Bilder und Texte spiegeln die Vielfalt der Regionen und Kulturen, erzählen vom Reichtum der Traditionen und von einem historischen Erbe, das es zu bewahren gilt. Hundert spezielle Alm-Tipps am Ende des Buches bieten viele Möglichkeiten, die schönsten Almen Österreichs auf eigene Faust zu entdecken.

Mein SONNTAG GEWINNSPIEL

Gewinnen!

Wir verlosen 3 x 1 Buch „Almen in Österreich“.

Schicken Sie eine E-Mail oder SMS mit dem Kennwort „Almen“ an office@mein-sonntag.at oder 0676/8501122 (keine Mehrwertnummer). Oder spielen Sie direkt auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel mit. Einsendeschluss: 25. September 2015.

© Herbert Raffalt

VEGAN
TRADITIONELL
KLASSISCH
GENUSS
TRENDS
ENJOY

Sonntagsbrunch
im SANDWIRTH
Immer unter einem Motto
10-14 Uhr

20. September:
TRADITIONELLER BRUNCH
Mit allerlei Köstlichkeiten

27. September:
BEEF VERSUS VEGAN
Schmecken Sie den Unterschied?

04. Oktober:
KUNST-BRUNCH
Mit Alexander Kandut
& Manfred Bockelmann

11. Oktober:
FAMILY-BRUNCH
Mit Kinderbetreuung

18. Oktober:
ITALIENISCHER BRUNCH
Pasta, Pomodoro & italienische Köstlichkeiten

25. Oktober:
HIRTERBIER-BRUNCH
Mit Specialguest Franz Klammer
& Hirterbier-Verkostung

01. November:
JAGD & WILD-BRUNCH
Feinste Wild-Spezialitäten

09. November:
FAMILY-BRUNCH
Mit Kinderbetreuung

15. November:
MARTINI-BRUNCH
Kulinarik rund ums Gansl

22. November:
TRADITIONELLER BRUNCH
Mit allerlei Köstlichkeiten

29. November:
OLIVENÖL-BRUNCH
Mit Verkostung

Reservierung unter:
0463/56 209-504
www. sandwirth.at

Eine Torte feiert den 40er

Patentnummer 83593, eingereicht und genehmigt im September 1976. Patentinhalt: Eine Torte, deren Rezept und Namen. Die „Villacher Torte“ ist heuer 40 Jahre alt. Ein Grund zum Rückblick. Peter Lexe

© privat (2)

1976 gewann Robert Koloini auf der Kocholympiade in Frankfurt „Gold“ für seine Villacher Torte. Das war für ihn das Zeichen – jetzt geht's los

Konditormeiser Robert Koloini (68) wälzt neue Pläne. Er will noch was anfangen. Dabei ist der Konditor mit mehr als 85 Medaillen auf internationalen Kochkunstausstellungen schon seit einigen Jahren im Ruhestand und seine Konditorei „Villacher Torte“ schon lange dem „Junior“ Mike übergeben.

In der Kärntnerstraße

Robert Koloini, dessen Liebe seinen Tieren (in erster Linie Schäferhunde) gehört, dessen Leidenschaft aber voll in der süßen Welt explodiert, hatte das Glück in der Wiener Kärntnerstraße im noblen Konditoreiunternehmen Gerstner arbeiten zu dürfen. „Dort habe ich damals den Streit zwischen Sacher und Demel wegen der Sachertorte miterlebt und da ist in mir der Plan gereift – wennst was machst, dann so etwas, was kein anderer hat.“ Robert Koloini lernte bei Karl Schuhmacher und damals waren die Wiener Mehlspeisen weltberühmt. Robert und sein Cousin Helmut Koloini (+) gründeten in Kärnten den Klub der Köche Kärnten und auf der Kocholympiade 1976 in Frankfurt gewann Helmut mit einer Torte eine Goldmedaille. Es war die „Villacher Torte“.

Sorgsam hatte er dafür vorher bereits die Patentrechte erworben und wollte nur mehr den internationalen Jurygeschmack abtesten. „Für mich war damals der Weg vorgezeichnet“, erzählt er „Mein SONNTAG“ und auch darüber, wie er bei Bürgermeister Josef Resch um die Führung des Villacher Stadtwappens ansuchte, die Genehmigung aber dann von Bürgermeister Jakob Mörtl erhielt. „Ich kam gerade in den Wechsel hinein“, kann sich Robert noch gut erinnern.

© KRM

Damals wie heute: Die Villacher Torte kann nicht am Fließband erzeugt werden. Die Herstellung verlangt komplizierte Handarbeit

Weg in die Welt

Die „Villacher Torte“ war ein Exportschlager. „Wir haben sie in einer Holzkiste verpackt und auf minus 40 Grad abgekühlt überall hin versendet. Heute ist das mit den Lebensmittelhygiene-Auflagen kaum mehr möglich.“ Der Verkauf explodierte damals, Robert hatte bis zu 17 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in seiner Backstube.

Zarte Verführung

Was die „Villacher Torte“ so zur Verführerin macht, sind die zarte Mandelmasse und feiner französischer Bikuit. Das sind die Grundschichten. Dazwischen geben Liköre, Cognac und Früchte eine einzigartige Spezialfüllung. Die Hülle dieser Köstlichkeit besteht aus feinem Marzipan in den Villacher Farben schwarz (bei der Torte ein dunkles braun) und gelb. Das Stadtwappen setzt der Torte die Krone auf.

Der süße Friulaner

Den Wein aus der Verduzzo-Traube gibt es auch als „Ramandolo DOCG“: Wenn die Weingärten im Dorf Ramandolo bei Nimis liegen. Derzeit die einzige „Grand Cru“-Lage in Friaul.

Peter Lexe

Der Verduzzo ist ein ganz ein „Süßer“ - die autochthone Rebe aus den Colli orientali hat auch die Weinzonen „Grave“ und „Latisana“ sowie Weingärten in Slowenien, im Veneto und Trentino erobert. Die Natur kennt keine Landes- und Staatsgrenzen. Das gilt auch für die Rebe „Verduzzo Friulano“.
Der Verduzzo ist ein Weißwein von strohgelber bis goldgelber Farbe. Im Alkoholgehalt eher hoch, ist er eine spätreifende Sorte von starkem Wuchs und großem Ertrag.
Aus der Verduzzo-Traube werden sowohl trockener, als auch süße Weine gekeltert. Grundsätzlich gilt der Verduzzo als „süßer“ Wein. Jene Reben, die im Gebiet des Dorfes Ramandolo bei Nimis wachsen, geben aufgrund der Lage und des Mikroklimas einen besonders guten „Verduzzo“, weshalb die Zone im italienischen Weingesetz nicht nur als DOC, sondern als DOCG ausgewiesen wurde. Dieser Verduzzo darf auch „Verduzzo di Ramandolo“ bezeichnet werden.
Berühmtester Ramandolo-Winzer ist Giovanni Dri. Der beste Verduzzo aus der Ebene dürfte jener von „Isola Augusta“ aus Friuli-Latisana (Beeren- und Trockenbeerenauslesen) sein.
Die Slowenen nennen den Wein „Verduc“.

Der Käse zum Wein:

© Kärntnermilch

Den beliebten Kärntnermilch Drautaler – mehrfach mit dem AMA-Käsekaiser ausgezeichnet – gibt es jetzt auch als naturgereifte Spezialität in der Naturrinde. Dieser mild-feine Schnittkäse passt perfekt zum lieblichen Verduzzo und darf bei keiner Jause fehlen.

Drei verschiedene Vertreter des DOCG-Weines „Ramandolo“

© KRM (2)

Ampelografische Merkmale:

Traube: Kleinbeerig, grünlich bis zartes Gelb, dicke Schale, resistent gegen Grau- und Edelfäule
Wein: stroh- bis goldgelbe Farbe, hoher Alkoholgrad, in der Nase intensiv fruchtig, lang anhaltend am Gaumen
Reifezeit: Ende September bis in den Oktober, Trockenbeerenauslesen werden in kleinen Steigen zwei bis drei Monate luftgetrocknet und dann gepresst.

Tipps:

DOCG Ramandolo
Giovanni Dri Il Roncat
Ramandolo (Ud)
33045 Nimis
www.drironcat.com

Goldgelbe Farbe, intensiver fruchtiger Duft mit zarten Vanilletönen. 100% Verduzzotrauben aus dem Ort Ramandolo. Trauben werden in barriques vergoren und ausgebaut. Wahrscheinlich der beste Ramandolo der Region. Ein Wein, der fünf bis zehn Jahre gelagert werden kann.

Ramandolo DOCG
Dario Coos
Ramandolo
33045 Nimis

In der Farbe gelbgrün und mit reifen Fruchtnoten augestattet ist dieser hervorragende Ramandolo der Winzerfamilie Coos. In der Weinbranche Italiens ein klingender Winzername. Eine Trockenbeerenauslese zur langen Lagerung – wie unser Foto einen alten Jahrgang zeigt.

Ramandolo DOCG
A.A. Tami
33042 Buttrio (Ud)
www.vinitami.com

Das Weingut Tami aus Buttrio besitzt Weingärten in Ramandolo wo dieser köstliche Tropfen gekeltert wird. Ein vollmundiger, mit zartem Akazienduft ausgestatteter Wein, der am Gaumen Ansätze von Kastanienhonig zeigt. Auch ein Wein mit Alterungspotential.

1

Gute Zeiten für Taggenbrunn

Vor 18 Jahren pflanzte Alfred Riedl seinen ersten Weinstock. Auf Taggenbrunn sind es jetzt 30 Hektar und in der Region Jeruzalem-Ormož in Slowenien erstand das Winzerehepaar Alfred und Andrea Riedl 45 Hektar Weinland. Kärntens Weingut Nummer Eins im Portrait. **Peter Lexe**

Der Ort: ein Kraftfeld. Der Ausblick: eine neue Sichtweise über Mittelkärnten. Die Weine: Genussfaktor pur. Die Winzer: bodenständig mit Leidenschaft aber auch Demut für Landschaft und Produkt ausgestattet. Château Taggenbrunn, hoppala, Weingut Burg Taggenbrunn. Den Ausdruck „Château" (also Schloss) möchte die EU hier nicht geschrieben haben. Die Winzer: Alfred und Andrea Riedl, der Weinmacher an ihrer Seite ist Hubert Vettori. Gelernter Tischler, Weinmacher mit Fingerspitzengefühl. Ach ja, Alfred Riedl ist „Jacques Lemans". Jawohl, der Uhrenproduzent mit Heimatgefühl. Stammsitz: St. Veit an der Glan.

Burg Taggenbrunn

Es ist ein geschichtlicher Ort, denn die Burg entstand im ersten Drittel des 12. Jahrhunderts auf Überresten einer keltisch-römischen Ringwallsiedlung. Ein Kraftplatz, aber auch einer von strategischer Bedeutung. Die Route Adria-Salzburg führte an Taggenbrunn in Richtung Murau hier vorbei. Handelsweg seit vielen Jahrhunderten, aber auch Weg für kriegerische Heerscharen. Als Alfred Riedl Burg und Burgberg erstand, um hier ein Weingut zu errichten, waren er und Gattin Andrea vom Ort überzeugt. Dass sie eine derart wilde G'stättn erhielten, erstaunte. Denn beim Umbaggern musste tonnenweise wild abgelagerter Müll entsorgt werden. Als Gegenstück zur Rodung verpflichtete sich Riedl, anderswo sechs Hektar Laubwald aufzuforsten. Weil ihm bislang nicht gelang, ein geeignetes Grundstück zu finden, droht ihm eine Geldstrafe. Es geht hier um einen CO_2-Ausgleich. Komisch, haben Weinblätter nicht denselben Effekt?

Aufbau

Drei Jahre ist gebaut worden. Aus Ruinen entstanden prächtige Gebäude: Für Weinerzeugung und Lagerung, für ein zweigeschossiges Hotel, eine große Buschenschank, Seminar- und Verkostungsräume. Alfred Riedl: „Ich bin schon gefragt worden, wo denn der Well-

-1- Aus einer G'stätt'n wurde ein Weinberg und damit ist der Blick auf die Burgruine frei

-2- Winzerpaar aus Leidenschaft: Andrea und Alfred Riedl

-3- Historische Gebäude wurden renoviert und umgebaut, neue Produktionsstätten geschaffen

-4- In diesem Säulensaal soll ein wunderschöner Heuriger untergebracht werden

-5- Zweigelt und Pinot Noir sind die Rotweine aus dem Hause Weingut Burg Taggenbrunn

© Gerhard Kamplitsch/DerPhotograph (6)

nessbereich wäre. Also bitte, wir haben hier ein anderes Konzept. Und da unten wird ein Badeteich entstehen, mit Sauna und einem Tennisplatz. Das reicht", der Uhrenunternehmer zeigt zum Fuße des Weinberges. „Dort, auf dem ebenen Platz, werden wir auch Sauvignon Blanc aussetzen. Einen für unseren Jacquespagner." Das ist der Sekt des Weingutes. Sommeliere Andrea Riedl: „Nach der Champagnermethode gekeltert, also zweite Gärung in der Flasche und nicht im Großtank."

Im Mai 2016 wird eröffnet, mit Clint Eastwood, Kevin Costner und Anna Fenniger. Das sind die Werbeikonen der „Jacques Lemans"-Uhren. Alfred Riedl: „Da müssen die Herrschaften für uns Zeit haben." Was bis dahin investiert wurde und wird? Es wird eine Summe jenseits von 20 Millionen Euro sein.

Die Weine

Leitsorte ist der Sauvignon Blanc, weiters werden Muskateller, Traminer, Grüner Veltliner (Riedl: Wir nennen ihn Kärntner Grüner Veltliner), Zweigelt und Pinot Noir. Der Sekt wird aus Sauvignon Blanc und Pinot Noir gekeltert. Alle Weine bewegen sich locker im guten österreichischen Weinniveau. Die Zukunft wird noch viel mehr an Güte bringen. „Und Ziel muss es sein, dass sich alles wirtschaftlich rechnet", lacht Alfred Riedl. Ja, ja, er ist Erfolge gewöhnt. Eine gute Stunde, die dem Burgberg Taggenbrunn da geschlagen hat.

Der Treffpunkt in Villach - täglich geöffnet!

GRAFIK: © IKU ADVERTISING, FOTOS: © GEORG PFLUEGL - FOTOLIA.COM

CHILLEN & GENIESSEN
auf einer der **schönsten Terrassen** Villachs

Chillen Sie allein, zu zweit oder mit Freunden nach einem Stadtbummel oder einem Arbeitstag bei erfrischenden Cocktails, prickelndem Prosecco, einem kräftigen Kaffee uvm.

Während Ihr Blick auf die Drau und die wunderschöne Stadt fällt, verwöhnen wir Sie aus unserer **BAR DIVINO** mit Wein-, Rum- und Zigarrensorten aus der ganzen Welt.

info@hi-villach.at, T: +43 (0) 42 42 22 522, 9500 Villach, www.congress-villach.at

Auf der Wies´n ist was los!

© Foto A. Kupka

© Wiener Wiesn

Mit dem Kärntner Seewirt und dem Kärntner Almwirt von Wolfgang Hinteregger wird unser Bundesland auf der „Wiener Wiesn“ vertreten sein

© Frank Bauer

Der traditionelle Einzug der Wiesnwirte und Brauereien bildet den festlichen Auftakt zum offiziellen Beginn des Münchner Oktoberfestes

© adlmüller promotion

Sorgen für Partystimmung am Villacher Oktoberfest: die Gruppe Meilenstein

Von München bis Villach, von Wien bis St. Lorenzen im Mürztal – im Herbst wird so richtig gefeiert. Bier spielt dabei eine große Rolle.

Ingrid Herrenhof

O'zapft is!“, erklingt es heuer am 19. September auf der Münchner Wiesn, wenn nach alter Tradition der Oberbürgermeister von München um Punkt 12 Uhr das erste Fass Bier anzapft und das größte Volksfest der Welt offiziell eröffnet. Es beginnt schon am Vormittag mit dem Einzug der Wiesnwirte, die auf ihren geschmückten Wagen mit imposanten Pferdegespannen quer durch die Stadt zur Theresienwiese fahren. Das Münchner Oktoberfest, das bis zum 4. Oktober dauert, findet heuer schon zum 182. Mal statt. Es fand erstmals am 17. Oktober 1810 zu Ehren der Hochzeit von Ludwig von Bayern mit Prinzessin Therese statt. Der Name „Theresienwiese“ geht übrigens auf die Braut zurück.

Die Wiener Wiesn

Nicht so traditionell, aber mindestens genau so lustig, geht's beim „5. Wiener Wiesenfest“ vom 24. September bis 11. Oktober auf der Kaiserwiese im Wiener Prater zu. Mit 400 Stunden Live-Musik – von DJ Ötzi bis zu den Edlseern – verspricht es das größte Volksmusikfest Österreichs zu werden. Auch Kärnten ist hier prominent vertreten: mit Köstlichkeiten aus dem Genussland Kärnten in den Wirtshäusern der Familie Hinteregger. Für Unterhaltung sorgen Kärntner Bands und DJs – als Stargast tritt Gottfried Würcher auf.

Villacher Oktoberfest

Vom 17. bis 20. September wird in Villach wieder gefeiert: Am Wasenboden findet das „Villacher Oktoberfest“ statt. Vier Tage lang Stimmung mit Top-Musikgruppen, dem EU-Bauern Manfred Tisal, Vergnügungspark, Kinderprogramm und kulinarischen Schmankerln.

Mürztaler Oktoberfest

Bier, Musik, Stimmung, Tracht und Kulinarik stehen auch beim 2. Mürztaler Oktoberfest am Programm: Es geht vom 2. bis 4. Oktober in St. Lorenzen im steirischen Mürztal über die Bühne.

Auf zwölf Bühnen und Tanzböden wird gezeigt, wie traditionell und modern steirische Volkskultur sein kann

© Ilvents/Kanizaj, Kniepeiss (3)

Die ganze Steiermark feiert mit und die Landeshauptstadt Graz wird zum größten Dorfplatz der Republik

Bei der „Pracht der Tracht“ werden die schönsten Trachtentrends des Jahres präsentiert

Das große Aufsteirern Festival

Drei Tage lang – vom 18. bis 20. September – feiert Graz das schönste Volkskulturfestival der Steiermark. Tradition, Mode, Musik und Kulinarik stehen im Mittelpunkt. Ingrid Herrenhof

Mit der größten Modenschau des Landes, der „Pracht der Tracht“, wird das Aufsteirern Festival am 18. September um 19 Uhr am Grazer Hauptplatz eröffnet. Fesche Models, kreative Designs und jede Menge Show- und Musikacts warten auf die modebegeisterten Besucher. Vor der eindrucksvollen Kulisse des Grazer Rathauses werden die neuesten Kreationen der heimischen Designer präsentiert. Auf dem überdimensionalen, 130 Meter langen Laufsteg hat nicht nur Fashion ihren Platz. Ein hochwertiges Bühnenprogramm sorgt wieder für einen abwechslungsreichen Abend. Auch Promis, wie Starkoch Johann Lafer, Skilegende Hans Knauss und Profitänzer Willi Gabalier, werden sich in Tracht präsentieren. Als Moderator führt Christian Clerici durch den Abend.

„VolXmusik on Air“

Am Samstag, den 19. September, wird die ganze Stadt ab 15.30 Uhr zum Opernhaus: Zum ersten Mal lädt das Philharmonische Orchester Graz unter der Leitung von Chefdirigent Dirk Kaftan zu einem gigantischen Konzert vor der Kulisse des Rathauses. Als Special Guests sind die „Seer“ mit dabei. In dieser einen Nacht wird die ganze Stadt zur Konzertbühne unter dem Himmelszelt.

Der Höhepunkt: Aufsteirern

Am Sonntag folgt der große Höhepunkt des Festivals – das Aufsteirern in der Grazer Innenstadt ab 10 Uhr. Steirische Schmankerln, die besten Weinbauern der Steiermark, beschwingter Volkstanz und jede Menge „Tanzlmusi“ warten auf die Besucher. Auf der neuen internationalen Bühne am Opernring spielen die Originalen Oberkrainer auf. Weitere Highlights: das Heimatwerk lädt zur Trachtenpräsentation, die Mariatroster Männervokalwirtschaft zeigt sich stimmgewaltig, die jüngsten Besucher finden Spiel und Spaß auf dem Kinderplatzl im Lesliehof und ein 3D-Maler verwandelt die Herrengasse in eine beeindruckende Naturkulisse.

© Oper Graz

Eine volksmusikalische Reise um die Welt mit dem Philharmonischen Orchester Graz

© Die Seer

Special Guests: Die Hitgiganten "Die Seer“ spielen erstmals einige ihrer Hits mit großem Orchester

18.-20. September 2015

Karten für „Pracht der Tracht“ und „VolXmusik on Air“ bei Ö-Ticket

www.aufsteirern.at

18-Loch-Anlage in Laibach mit grozügiger Driving-Range und einem Clubhaus aus Holz errichtet

© Golf & Country Club Ljubljana

Drei Golf-Paradiese mit Schmankerl-Hochburgen

Golfen ist ein Genuss. Noch schöner wird er, wenn nach dem Spiel am Loch 19 eine Schmankerlparade wartet – wie in Tarvis, Castello di Spessa und Ljubljan/Smlednik. Mit drive Wiegele und „Mein SONNTAG" können auch Sie ein tolles Golf-Erlebnis samt Audi Q7 für ein Wochenende gewinnen. **Peter Lexe**

Die Plätze sind in traumhaft schöne Landschaften eingebettet und bieten Anfängern wie angehende Pro's außerordentlich gute Bedingungen. Wir waren mit Audi und VW von drive Wiegele in Villach unterwegs, um Golfplätze und deren Rundumbedingungen zu testen. Es sind dies der Golf Senza Confini Tarvisio/Tarvis, der Country Golf Club Castello di Spessa in Capriva bei Cormons und der Diners Golf & Country Club in Ljubljana/Laibach. Tarvis und Laibach liegen in absoluter Kärnten-Nähe und sind von Klagenfurt aus in jeweils 40 Minuten Autofahrtzeit erreichbar. Nach Capriva zum malerischen Castello di Spessa sind es rund zwei Stunden Fahrtzeit.

Senza Confini Golf in Tarvis

Seit dem Facelifting der ersten neun Löcher ist dieser Platz zu einem der Lieblingsplätze für Golferinnen und Golfer geworden. Die Vorteile: verkehrsgünstige Lage, landschaftlich reizvoll. Neun Löcher im hügeligen Gelände, neun Löcher in der Ebene mit kleinen Seen und Bunker. Vorteil: Mit dem „Restaurant Ilija" eines der besten Restaurant in Friaul-Julisch Venetien.

Golf & Country Club Castello di Spessa

Das Schloss im Tudor-Stil und die Weingärten des Collio bilden die Kulisse für diese malerisch gelegene Golfanlage. Kein Loch gleicht dem anderen, das Routing ist so angelegt, als ob man auf drei verschiedenen Plätzen spiele. Im Clubhaus ein Restaurant für kleine Snacks. 100 Meter weiter das feine Restaurant „La Tavernetta al Castello".

Golf & Country Club Ljubljana/Smlednik

Nahe dem Ort Smlednik liegt dieser reizvolle Golfplatz. Mit einem mächtigen Clubhaus in Holzblockbauweise errichtet. Ein anspruchsvolles Routing: Lange Fairways, Gräben, Teiche, Bunker – alles da, was das Golferherz höher lässt. Das Restaurant „Evergreen" gehört zu den besten Restaurants des Landes.

Gewinnspiel

Mit drive Wiegele und „Mein SONNTAG" ein Wochenende mit dem Audi Q7 gewinnen!
Sie erhalten ein Wochenende das Traumauto, eine Übernachtung 2 x 1 Greenfee auf einem der drei Golfplätze und ein Menü für 2 Personen in einem der Restaurants „Ilija", „Tavernetta al Castello" oder „Evergreen" im Golfclub Laibach.

Senden Sie uns eine Postkarte, E-Mail oder SMS mit Kennwort „Audi" an Mein SONNTAG, Kärntner Regionalmedien, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt oder office@mein-sonntag.at oder SMS (keine Mehrwertnummer) an 0676/8501122. Bitte geben Sie Ihre vollständigen Kontaktdaten inkl. Telefonnummer an. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinner wird telefonisch verständigt. Einsendeschluss: 15. September 2015.

© Golf- und Country-Club Castello di Spessa (2)

© Golf senza Confini

Der Golfclub „Golf Senza Confini Tarvisio“ – ein Erlebnis für Golfer und Gourmets

Hannes Wiegele reist mit dem neuen Audi Q7 zum Golfen. Platz bietet der Luxuswagen ja zur Genüge. Fahrspaß, Golfspaß und erlebnisreiche Kulinarik

© KRM (2)

Golf Senza Confini in Tarvis ist für Kärntner ein „Heimplatz“. Wirt Ilija – im Bild mit Kellnerin Anna – sorgt für kulinarische Großereignisse

Das Q7-Schiff begeistert Ilija

Mit dem brandneuen Audi Q7 zum „Senza Confini Golf“ in Tarvis. Chefkoch Ilija war davon so begeistert, dass er gleich Platz nahm: Samt Fingerfood und Wein – im Kofferraum. Peter Lexe

Die Idee hat uns alle begeistert: Mit drei verschiedenen Autos von „drive Wiegele“ in Villach, zu drei Top-Golfplätzen im Alpen-Adria-Raum. Mit am Steuer: die Firmenchefs Hannes und Thomas Wiegele. Zwei Autofreaks, begeisterte Golfspieler und begnadete Hobbyköche. Tolle Autos, tolle Golfplätze, tolle Restaurants.

Hole in one

Nach Tarvis war es ein Rutscher. Vor allem im Audi Q7, jenes neue „Schiff“ mit dem Audi neue Maßstäbe setzt. Gottseidank mussten wir zweimal fahren, weil einmal kein Fotowetter herrschte. Der Q7 ist im Vergleich zum Vorgängermodell um 325 Kilo „abgespeckt“, luxuriös, einmalig im Fahrkomfort und mit einer Dynamik ausgestattet, die in dieser Klasse kein anderes Auto bringt. Unser Q7 3.0 TFSI mit 333 PS ist sportlich: in 6,1 Sekunden von 0 auf 100 km/h. Ein Birdie also. Die serienmäßgen Assistenzsysteme bringen jetzt schon einen Blick in die Zukunft. Hannes Wiegele: „Die Fahrerassistenzsysteme sind ein Highlight – vom adaptiven cruise control mit Stauassistent, über den Anhängeassistent bis zum Querverkehrassistenten hinten. Kein anderes Serienauto bietet aktuell auf diesem Technikfeld mehr.“ Ein hole in one also.

Tarvis, der Heimplatz

Für Kärntner Golfer ist der „Senza Confini Golfplatz in Tarvis“ ein Heimplatz. Golfer Wiegele: „Anspruchsvoll, schöne Lage, herrliche Landschaft und Illija‘s Küche, was willst Du mehr.“ 18 Loch, für Anfänger und Spezialisten bestens geeignet. Die Anfahrt von Villach: 20 Minuten. Mit dem Audi Q7, weniger, da geht sich vor dem Abschlag sogar nach ein Illy-Kaffee aus.

Golf Senza Confini Tarvisio
Via Priesnig 5, 33018 Tarvisio
Tel.: +39 0428 2047
www.golfsenzaconfini.it
Restaurant Ilja

Audi
Vorsprung durch Technik

Der Audi A3 Sportback
1.6 TDI intro

Jetzt um EUR 22.990,–*

Sein Design spricht eine einzigartige Sprache, seine Dynamik beeindruckt auf jeder Fahrt. Erleben Sie unseren Vorsprung in einem Fahrzeug, das weiter voraus ist. Der Audi A3 1.6 TDI überzeugt mit serienmäßigen Ausstattungsdetails wie z. B. 16" Aluminium-Rädern im 10-Speichen-Design, Klimaanlage, Lederlenkrad, Dynamikfahrwerk u.v.m.

driveWiegele
9500 Villach, Handwerkstraße 20
Telefon 04242/34502

*Preis inkl. NoVA und MwSt. Kraftstoffverbrauch gesamt in l/100 km: 3,2 – 6,5. CO_2-Emission in g/km: 85 – 149. Symbolfoto.

Mit dem Seat Leon und dem VW Passat sowie dem Golfspieler Thomas Wiegele von drive Wiegele ging es zum Golfplatz beim Castello di Spessa im Collio und zum Golfplatz in Laibach/Smlednik

© KRM (3)

Tagliata von der Entenbrust auf Brennesselspinat, mit Himbeeren garniert. Geschmacksexplosionen à la „Tavernetta“

Vom Schloss zur Blockhütte

Zwei Golfplätze an einem Tag – eine Monstertour. Mit dem neuen Seat Leon Cupra und mit dem VW Passat TDI eine Spazierfahrt. Auch wenn es durch das Soča-Tal zum Castello di Spessa und von hier zur wunderschönen Golfanlage von Ljubljana/Laibach ging. Zwei tolle Essen inklusive.. **Peter Lexe**

Platz nehmen im Seat Leon Cupra, Sitzkomfort 1A, Fahrtkomfort Tripple A. Ich fuhr den Seat Leon, Thomas Wiegele – Juniorchef von drive Wiegele in Villach – den VW Passat TDI Kombi, neues Flaggschiff der Hightech Business Class von VW. Zwei sportliche Autos, die viel Freude beim Fahren bedeuten.

Dynamik und Spaß

Ich wählte als Anfahrt zum Golf Country Club Castello di Spessa im Collio von Friaul-Julisch Venetien den Predilpass und das Soča-Tal. Gas geben in den Kurven, forsches Bremsen wegen der vielen Radfahrer und Kleintransporter – für den Leon ein Kinderspiel. Er liegt in den Kurven wie auf Schienen und reagiert blitzartig beim Gasgeben. Die Ausstattung ist überraschend: tolles Navisystem, Touchscreen serienmäßig. Infotainment im Auto, herrlich.

Golf Course Diners Club Ljubljana
Smlednik 200, 1216 Smlednik
www.golf-ljubljana.si
Tel.: +386/5 162 38 83

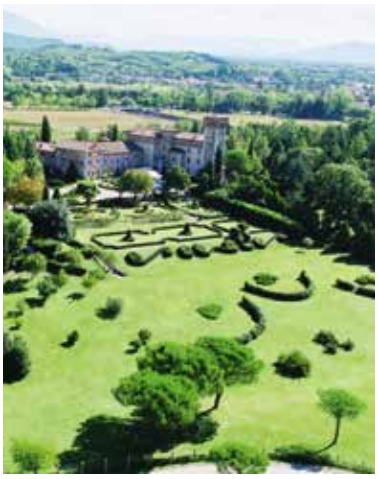
Wein und Golf

Im Castello di Spessa erst einkehren im Country Golf Club. Alles schon vorbereitet. Im Clubhaus eine Osteria, hundert Meter entfernt das feine Restaurant und 10-Zimmer-Hotel „La Tavernetta al Castello“. Nach etlichen Abschläge Einkehren bei „Loch 19“. Thomas, ein guter Golfspieler ist vom Platz angetan: „Landschaftlich schön. Immer das Schloss im Blickfeld, dann das Routing durch die Wein-

Lammkotelettes und Rindersteak vom Grill servierte man uns im „Evergreen“ im Clubrestaurant von Laibach

© Evergreen (2)

Das Laibacher Clubhaus, in dem auch das großzügige Restaurant untergebracht ist, wurde fast gänzlich aus heimischem Holz errichtet



© Golf- und Country-Club Ljubljana/Smlednik

18-Loch-Anlage in Laibach mit grozügiger Driving-Range

gärten. Toll. Ich komme wieder.“ Das Castello di Spessa ist berühmt für seine Weine. Dass Luca di Montezemolo, der Ex-Ferrari-Boss, im Schloss immer wieder einige Tage urlaubt, soll nicht unerwähnt bleiben.

Die Tavernetta

Maurizio, Maitre in der „La Tavernetta al Castello“, öffnete uns Sekt vom Ribolla Gialla und zu jedem Gang wurden ein bis zwei Weine serviert. Wir nippten nur – Autofahrer. Aber der „Segrė“ Sauvignon 2013 und der Merlot „Torriani“ waren eine Wucht. Die Küche bietet in höchster Kreativität Schmankerln mit regionalen Produkten. Meeresfisch inklusive.

Der Laibacher Golfplatz

Zwischen dem Flughafen Brnik und der Hauptstadt Ljubljana/Laibach liegt der Golf & Country Club Ljubljana mit seinem 18-Loch-Golfplatz. Für Thomas Wiegele ein „herrlicher Platz mit einigen sehr anspruchsvollen Löchern“. Über Gräben und Teiche. Super. Marko Štirn hat sich jahrelang um den Bau bemüht. „Bis ich alle Grundstücke hatte und alle Baugenehmigungen, das war ein hartes Stück Arbeit. Manchmal war ich kurz vor der Verzweiflung.“

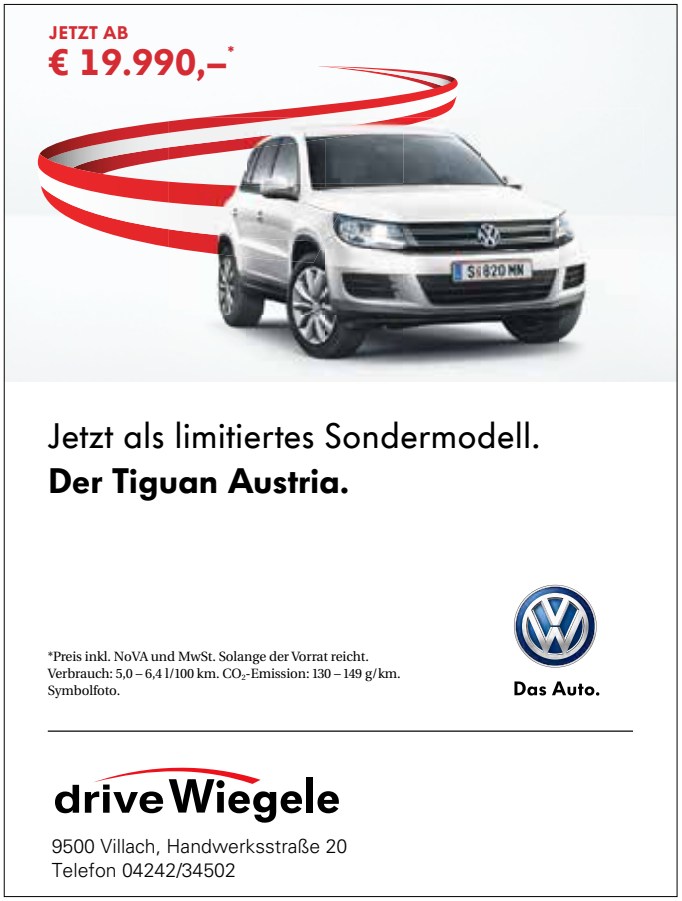
Hightech Business Auto

Im neuen Passat, mit dem wir vom Castello durch das Vipavatal über die Autobahn nach Smlednik (Ausfahrt Vodice) fuhren, sah ich den Fortschritt, den VW bei diesem Auto vollzog. Immerhin geht der Passat in die achte Generation. Eine Familienkutsche für sportliche Mütter und Väter, ein Business-Auto für Manager und stressgeplagte Angestellte. Du setzt dich hinein, startest den Motor, fährst und nach wenigen Kilometern folgt die Entspannung. Alles komfortabel, alles Hightech, alles ganz unkompliziert.

Golf Country Club Castello di Spessa
Via Spessa 14
34070 Capriva del Friuli
www.golfcastellodispessa.it
Tel.: +39 0481 88 1009
La Tavernetta al Castello
Tel.: +39 0481 808228

Evergreen

Im Clubrestaurant „Evergreen“ erfreute uns erst der mächtige Bau: Ein Blockhaus mit gewaltigen Ausmaßen. Und dann eine Küche, die für mich Spitzenleistungen erbringt. Man muss in Slowenien lange suchen, um ein gleichwertiges Niveau zu finden. Überraschend die Weinauswahl: alles da, Slowenien und international. Chef Anže Gombač ist ein kreativer und handwerklich großartiger Koch.



Von Schloss zu Schloss

Im Hügelland im Norden-Westen von Friaul warten noch viele Schätze darauf, entdeckt zu werden. Folgen Sie uns auf einer Rundreise zu alten Gemäuern und kulinarischen Köstlichkeiten.

Ingrid Herrenhof

Die Landschaft des „Friuli collinare“ – dem Friauler Hügelland – ist geprägt von alten Burgen und Schlössern, verschlafenen Ortschaften und bäuerlichen Betrieben, eingebettet in sanfte Hügel vor der Kulisse der Karnischen und Julischen Alpen. Zu oft lassen wir die Gegend auf unserer Fahrt in den Süden links liegen, dabei gibt es doch viel zu sehen.

Imposante Herrschaftsbauten.
An der alten Straße über die Alpen, im Tal des Tagliamento, liegt das Castello di Cassacco. Schon von weitem erkennt man die zwei großen Türme, die das Bild der Burg bestimmen. Atemberaubend der Blick von der komplett erhaltenen Burgmauer. Der Legende nach war dieses mit der Burg von Tricesimo verbunden, die im 13. Jahrhundert erbaut wurde und zu den bedeutendsten Burgenanlagen des Landes zählt. Von Moruzzo führt eine schnurgerade Straße zum Castello di Colloredo di Monte Albano. Leider sind nach dem großen Erdbeben 1976 nur mehr der Uhrturm und Teile des Westflügels des einst mächtigen Bauwerkes erhalten, in dem der berühmte italienische Schriftsteller Ippolito Nievo seinen Roman „Bekenntnisse eines Italieners“ verfasste. Weiter geht's Richtung Westen nach Susans, wo auf einem Hügel das Schloss thront, die Villa Colloredo di Susans. Von der Bauweise her erinnert es an eine toskanische Villa, das mag daran liegen, dass ihr Besitzer, Fabrizio Colloredo, im Dienste der Medici stand. Noch weiter im Westen, hoch über dem Tagliamento, liegen die Ruinen der Burg von Ragogna, das einmal im Besitz der Kärntner Grafen von Eppenstein war. Zwischen den Hügeln von San Dani-

© Fotolia Comugnero Silvana

Pestât, eine Spezialität aus Fagagna

1

Einkehrtipps:

Ristorante Al Castello
Via S.Bartolomeo 18
33034 Fagagna
Tel.: +39(0)432/800185
info@ristorantealcastello.com
www.ristorantealcastello.com

In diesem schönen Restaurant in altehrwürdigen Gemäuern verwöhnen die Brüder Negrini ihre Gäste mit friulanischen Schmankerln und erlesenen Weinen aus der Region.

Ristorante La Taverna
Piazza del Castello 2
Colloredo di Monte Albano
Tel.: +39(0)432/889045
ristorantelataverna@yahoo.it
www.ristorantelataverna.it

In der Orangerie des Schlosses führen Piero und Matilde Zanini ihr elegantes und sehr gemütliches Restaurant. La Taverna zählt zu den ersten Adressen in Friaul und ist ein Treffpunkt für Feinschmecker. Das siebengängige Degustations-Menü mit Weinbegleitung kostet ca. 70 Euro.

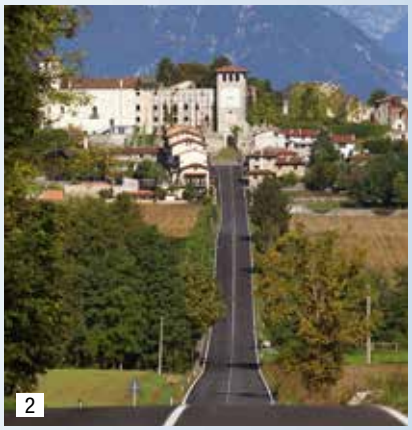
Az. Agricola Casale Cjanor
Via Casali Lini 9, 33034 Fagagna
Tel.: +39(0)432/801810
www.casalecjanorcom

Ein schöner bäuerlicher Betrieb, wo man fein essen und nett übernachten kann. Das gemütliche Lokal ist von Freitag-Sonntag geöffnet. Serviert werden friulanische Spezialitäten aus eigener Produktion, viele davon kann man auch im Hofladen kaufen. Unbedingt probieren muss man das Pestât, wofür der Betrieb ausgezeichnet wurde. DZ inkl. Frühstück (für zwei) ca. 80 Euro.

© Ulderica Da Pozzo

ele und Fagagna liegt das Castello di Arcano. In der völlig erhaltenen Burg wurde bei Renovierungsarbeiten ein grausamer Fund gemacht: die Überreste der Ehefrau von Francesco d' Arcano, der sie aus Eifersucht tötete und dort einmauerte. Zu den wohl spektakulärsten Bauwerken der Region zählt das Castello di Villalta bei Fagagna, Symbol des Widerstandes der Feudalherren gegen die Patrizier aus Venedig. Die Burg blickt auf eine turbulente Geschichte zurück: im 10. Jahrhundert erbaut wurde sie mehrmals zerstört und wieder aufgebaut, ihr heutiges Erscheinungsbild geht auf das 16. Jh. zurück. Die meisten Burgen und Schlösser kann man wochenends nach Vereinbarung besichtigen, mehr darüber auf www.consorziocastelli.it.

„La Strada dei Castelli e die Sapori".
Die „Straße der Schlösser und Genüsse" zieht sich von San Daniele über Osoppo und Buja bis nach Moruzzo und Fagagna – und verbindet die alten Bauwerke mit den Produktionsstätten lokaler Spezialitäten. Allen voran der berühmte Schinken von San Daniele, mit einer weiteren Köstlichkeit, der Forelle von San Daniele. Weniger bekannt, ist der „Pestât" aus Fagagna: fetter Speck (lardo), mit frischen Kräutern und Gewürzen faschiert und in Wurstform gepresst. Ein echtes Geschmackserlebnis, das zum Verfeinern von Fleischspeisen, Suppen und Pastasoßen verwendet wird. Weitere Stationen auf der kulinarischen Reise quer durch das Hügelland sind der Käse von Fagagna und das Olivenöl aus der Region.


2
© Alessandro Laporta/Fotolia

3
© Ufficio Dal Pozzo

4
© Massimo Crivellari

-1- Imposant Anblick: das Castello di Villalta bei Fagagna
-2- Von weitem sichtbar: die Reste der Burg von Colloredo di Monte Albano
-3- Im Castello di Arcano trugen sich schauderbare Geschichten zu
-4- Die Villa Colloredo in Susans ist völlig erhalten

Hotel Carnia, wo Biker und Radler einkehren

Das Hotel Restaurant Carnia ist eine der besten Adressen am Alpen-Adria-Radweg: Sieben Tage die Woche geöffnet, beste, saisonale Küche, komfortable, gemütliche Zimmer.

Im September sind die Radfahrer und die Biker wieder verstärkt unterwegs. Der Radweg Alpe Adria von Villach durch das Kanaltal kennt für viele Radfahrer eine besonders geschätzte Anlaufstelle: Das Hotel Restaurant Carnia.

Perfekt für Radler und Biker
Als Unterkunft für Radfahrer perfekt. Schöne, gemütliche Zimmer, absperrbare Räume für die Räder oder die Bikes. Zentrale Lage zwischen Villach und Udine. Große Terrasse, schöne Speisesäle, tolle Bar mit Vinothek.

Perfekt für Genießer
Unsere Küche bereitet regionale, saisonale Gerichte nach typischen Rezepten zu. Im Oktober beherrscht König Kürbis unseren Speiseplan. Darüber hinaus bieten wir Fischgerichte bester Qualität an.

Kürbisfest in Venzone
Italiens größtes Kürbisfest findet am 24. und 25. Oktober in Venzone statt. Schon jetzt Zimmer im Hotel Carnia buchen für dieses außergewöhnliche Ereignis.

© Hotel Carnia (2)

ANZEIGE

Peter Rosegger lies 1902 in seiner Waldheimat die „Waldschule“ enstehen – er wollte damit auch der Landflucht begegnen

Infos:

Joglland:
11 Gemeinden in den Bezirken Weiz, Hartberg-Friedberg. In der Oststeiermark gelegen. Zufahrt über Mürztal oder Autobahn A2, Ausfahrten Hartberg oder Gleisdorf.
www.joglland-waldheimat.at

Tipps:

Übernachten:
Dorfhotel Fasching in Fischbach (4*)
Mein Hotel Fast in Wenigzell (4*)
Sehr schöne, komfortable Ferienhotels mit gastfreundlicher Bewirtung

Direkt beim „Rosegger“:
Waldheimathof in Alpl bei Krieglach
Für Familien, Wellness&Beauty, Seminare etc.
bestens ausgestattet, komfortabel, aber auch gemütlich

Essen:
Zum Forsthaus
8654 Fischbach
www.forsthaus.co.at
Christian Übeleis bringt Traditionsküche in großartiger Ausführung und Kreativität. 2-Hauben erkocht. Fischbach liegt auf 1.050 Meter Seehöhe

Wirtshaus Gallbrunner
Waisenegg 78
8190 Birkfeld
www.gallbrunner.com
Einkehren in einem Wirtshaus mit Flair, Tradition, Gemütlichkeit und herrlicher, bodenständiger Küche. Das ganze Jahr über saisonale Kostbarkeiten.

Gasthof Zur Klause
8673 Ratten
www.zurklause.at
Wer nicht weiß, was für ein Küchenschatz dieses Haus birgt, fährt erst einmal achtlos vorbei. Einfacher Gasthof mit schönen Zimmern und einer Haubenküche.

Konditorei Felber
8190 Birkfeld
www.felber-schokoladen.at
Kuchen, Torten und vor allem die Schokoladen. Eintauchen in Felbers Schokowelt und sich verführen lassen. Absoluter Geheimtipp unter Österreichs Schokolatiers.

Das Joglland
wo Heimat daheim ist

Das Joglland mit Peter Roseggers Waldheimat und den Kraftspendedörfern ist der Inbegriff von „Sommerfrische“. Die Region ist aber auch reich an einfachen Köstlichkeiten. **Peter Lexe**

Vor Jahren hat mich der Zufall in das Wirtshaus Gallbrunner in Waisenegg (zwischen Birkfeld und den Fischbach) verschlagen. Ein 300 Jahre altes Wirtshaus mit aufgesetztem Herd in der Küche, Gaststube samt Kachlofen und einer sympathischen Wirtefamilie. Elisabeth und Karl Rennhofer vlg. Gallbrunner haben das Erbe des Hauses würdevoll erhalten. Sie sind ständig Suchende nach heimatlichem. Elisabeth als tolle Köchin, Karl als Wirt mit Liebe zu guten Weinen. Die Töchter Andrea und Corinna ziehen diese Spur an Qualitätsgastronomie (eine Haube) konsequent fort. Nie wird das Bodenständige verlassen. Der Gallbrunnen vor dem Wirtshaus spendet Wasser, das angeblich Gallenbeschwerden lindert. Ähnliche Brunnen und Kraftplätze gibt es in der gesamten Region und daraus entstanden die acht Kraftspendedörfer. Das bekannteste Angebot im Joglland sind der steirische Schriftsteller Peter Rosegger und seine Waldheimat. Der Name „Jogl“ leitet sich übrigens von Jakob ab.

Der „Gallbrunner“ – seit mehr als 300 Jahren ein Wirtshaus. Bodenständige Kulinarik in höchster Qualität wird hier geboten

© KRM (5)

Ein Troadkasten dient in Waisenegg als Informationsstelle für Touristen

Regionale Köstlichkeiten

Dörfer schmiegen sich zwischen saftigen Wiesen, Gerste- und Roggenfelder. Auch Weizen wird angebaut. Die Gärten sind üppig und vor allem das Kraut ist gut. Früher hatte man Gruben ausgehoben und darin das Kraut über den Winter gebracht. Der Most ist ebenso vorzüglich wie die Edelbrände aus bäuerlichen Betrieben. Und wer im Joggland isst, der muss der Konditorei Felber in Birkfeld einen Besuch abstatten. Torte, Kuchen und nicht ohne Felberschokolade das Haus verlassen.

Wanderbar

Gerade im Herbst ist das Joggland attraktiv für Gäste: Wandern, Seele baumeln lassen, gut essen, in gemütlichen Gasthöfen, Hotels und kleinen Pensionen oder in Bauernhöfen übernachten sowie vom Birkfelderhof bei den Musikanten „Die Edelseer“ vorbeischauen.

Kaspressknödel

Zutaten

250 g alte Semmeln
300 ml Kärntnermilch Vollmilch
150 g Steirer Almkäse (oder anderer Bergkäse)
1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Estragon, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel)
1 Zwiebel
50 g Speck
30 g Kärntnermilch
Teebutter
1 Ei, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
50 g Butterschmalz

Semmeln in kleine Würfel schneiden. Heiße Milch über die Brotwürfel gießen, umrühren und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Käse fein würfeln. Kräuter fein hacken. Zwiebeln und Speck klein würfeln. Zwiebeln und Speck in Butter andünsten. Zum eingeweichten Brot geben. Ei, gehackte Kräuter, gewürfelten Käse, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss zugeben. Alles gut vermengen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen, 8 kleine Knödel formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Knödel etwas flach drücken und im heißen Schmalz ca. 10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten.

Servieren: Entweder als Einlage in einer klaren Rindsuppe, oder zu einem Salat. Dabei mit etwas heißer Butter übergießen.

Trüffelreise, die zweite

Aufgrund der großen Nachfrage führen wir am Samstag, den 7. November 2015 eine zweite Leserreise nach Livade, der Trüffelhochburg in Istrien, durch. Ingrid Herrenhof

Die köstlichen „Mein SONNTAG“-Leserreisen mit Prof. Peter Lexe erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und besonders die Fahrt zum Trüffelfest im Oktober war innerhalb kurzer Zeit ausgebucht. Mehr als zwanzig Leser stehen auf der Warteliste, die wir nicht enttäuschen möchten und daher gemeinsam mit dem Veranstalter Ebner Reisen, eine zweite Trüffelreise im Herbst organisieren werden.

Programm

Diesmal besuchen wir nicht das Trüffelfest in Livade, sondern Familie Puh in Buzet, echte Trüffelexperten. Daniela und Marco Puh werden uns in ihrem Betrieb „Natura Tartufi“ in die Welt der Trüffel einführen und anschließend werden wir ihre köstlichen Trüffelspezialitäten und Weine verkosten. Bevor es dann zum großen Trüffelessen weitergeht, besuchen wir noch die Festungsstadt Motovun und machen dort einen Bummel durch die entzückende Altstadt.

© Natura Tartufi

Trüffelexpertin Daniela Puh von Natura Tartufi aus Buzet im Mirnatal

© KK

Wer Trüffel liebt, wird von der Reise begeistert sein

Samstag, 7. November 2015
Reisepreis € 133,-/p.P.

7 Uhr Abfahrt Villach, Willroiderparkplatz, 7.45 Uhr Abfahrt Klagenfurt, Minimundus, 11.15 Uhr Besuch von Natura Tartufi in Buzet, 13 Uhr Stadtbummel Motovun, 14 Uhr Fahrt zum Trüffelessen in Zrenj, 17 Uhr Rückfahrt, 20.45 Uhr Ankunft Klagenfurt, 21.15 Uhr Ankunft Villach. Mindestteilnehmeranzahl: 36 Personen.

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

Weitere Infos zur Leserreise auf **www.mein-sonntag.at/reisen**

Peter Lexe unterwegs

Serie: Peter Lexe ist für Sie unterwegs

© Gerhard Kampitsch / DER PHOTOGRAPH

© ART Redaktion

Die Winzerfamilie Sattler aus der Südsteiermark hat wieder international Aufsehen mit ihren Weinen erregt

Goldene Sattler-Weine

Das die südsteirischen Winzer Willi und Maria Sattler sowie die Söhne Andreas und Alexander große Weine herstellen, ist Tatsache. Neben zahlreichen internationalen Erfolgen haben die Sattler's für ihren „Sauvignon Blanc Kranachberg 2012" in London den „Decanter Gold-Award" errungen. Dieser Award ist schwer zu kriegen: In der Jury, die aus 15.000 weltweiten Einsendungen wählen müssen, sitzen 85 Master of Wine und 23 Mastersommeliers. Für einen Gold-Award müssen bei der Verkostung alle Jurymitglieder einstimmig votieren. Übrigens gab es für den Gamlitzer Sauvignon Blanc 2014 eine Bronzeauszeichnung. Auch Österreichs Profigaumen harmonieren mit Sattler-Kreszenzen: Im Fallstaff Weinguide 2105 gibt es 5 Sterne und Sortensiege für Weißburgunder und Chardonnay. Prost.

Wer hat's erfunden?

Der Hype um veganes Eis lässt Raffaello Zanoni, Eismacher in Wien, ein mildes Lächeln über die Lippen bringen: „Wir Italiener haben es erfunden!" Sagt der vom Gardasee stammende Gastronom in der äußeren Mariahilferstraße in Wien. Früchte, wenig Wasser, etwas Zucker und sonst gar nichts. Zum Beweise stellte er mir herrliches Früchteeis auf den Tisch. „Es ist fast wie ein Sorbetto", freut sich der Italiener in Wien. Raffaello und Gattin Eva betreiben den Eissalon Cafe Garda. Das Eis kommt so gut an, dass es auch an andere Wiederverkäufer geliefert wird. „Die echten italienischen Eismacher sind in der Qualität kompromisslos und sie nützen die Früchte der Natur", ist Raffaello vom Erfolg überzeugt.

© KRM

Petra Lind, Giorgio Deganis und Peter Lexe bei der Verkostung im Weingut Zorzon

Heuer haben alle Eissalons eine Situation, die sie als „ottimo" bezeichnen. Besser gehts nicht.

K. u. K. Traditionen

Du glückliches Österreich heirate – der Ausspruch ist schon lange her und hat Österreichs Herrscherhaus nicht nur Glück und Frieden gebracht. In Cormons, die Stadt zwischen den Weingebieten Collio und Friuli Isonzo, ist nicht nur K.u.K nostalgisch, die glückliche Verbindung zwischen Österreich und Italien ist heute noch Tradition. In Cormons, so heißt es, leben rund 100 Österreicherinnen und Österreicher. Großteils sind sie durch zarte Bande ins Land des Weines und Prosciuttos gelockt worden. Giorgio Deganis, Winzer des Gutes Zanon in Brazzano bei Cormons, hat die Weststeirerin Petra Lind geheiratet. Das ist zwar schon ein paar Jahre her, aber als Mein SONNTAG eine Leserreise in diese Region unternahm und im Weingut einkehrte, da staunten unseren Gäste nicht schlecht – Führung in bestem Deutsch samt steirischem Einschlag. Da flossen Friulano und Sauvignon noch besser.

© CafeGarda Zanoni

Die Italiener – so sagen sie – haben veganes Eis bereits zubereitet, als die Vegan-Welle noch gar nicht nach Europa schwappte

Köstliche Termine im September

Riesenspeckfest in Ebriach am 19. 9.

© KK (2)

Sittersdorfer Weinfest am 27. 9.

© KRM

Nötscher Polentafest am 3. 10.

6. September
„Fest der Kartoffel“ in Ludmannsdorf

6.-7. September
„622. Bleiburger Wiesenmarkt“, Bleiburg

11. September
„Wine & More“, Winzerfest in Völkermarkt
„HerbstSeeFest“ in St. Kanzian am Klopeiner See
Speisemarkt „Odprta kuhna - Offene Küche“ am Pogačarjev-Platz in Laibach, 8-20 Uhr

11.-13. September
„Glocknerlammfest“ in Heiligenblut

12. September
„Almabtrieb“ von der Wolitzenalm
„Almabtrieb“ in Mallnitz
„Coppla Kaša-Fest“ in Bad Eisenkappel, Marktbeginn um 9 Uhr
Oktoberfest „Wild im Kilt“, Gmünd
„Krämermarkt“ in Seeboden

12.-13. September
„Internationales Trachtenfest“ in Kamnik (SLO)
„Festa del Formaggio e della Ricotta di Malga – Almkäse- und –topfenfest“ in Enemonzo (FVG)

13. September
„Friuli DOC“, Weinfest Udine
„Ritschertfest“ und Tag der offenen Tür in der Keltenwelt Frög, Rosegg
„Grant'n und Schwarzbeerfest“, beim Falkerthaus in St. Oswald
„Almfest mit Weisenblasen“ am Falkertsee
„Almfest“ auf der Naggler Alm, Weissensee

18. September
Speisemarkt „Odprta kuhna - Offene Küche“ am Pogačarjev-Platz in Laibach, 8-20 Uhr

18.-20. September
„Weinfest“, Velden am Wörthersee

19. September
„Apfelfest“ im Hotel St. Oswald
„Riesenspeckfest“ bei der Buschenschank Florian in Ebriach

19.-20. September
„Jauntaler Hadn-Herbstfest“, bei den Had'n-Wirten in Neuhaus

20. September
„Festa dei funghi – Pilzefest“ in Budoia (FVG)
„Festa della Mela – Apfelfest“ in Tolmezzo
„Fisolenfest“ in St. Margarethen/Rosental
„Nockalmstraßenfest“, entlang der Nockalmstraße
„Kärntner-Reindling-Fest“, Gnesau

20.-21. September
Festival „Süßes Istrien“ in Koper (SLO)

25. September
Speisemarkt „Odprta kuhna - Offene Küche“ am Pogačarjev-Platz in Laibach, 8-20 Uhr

26.-27. September
„Apfelfest“ in St. Georgen/Lav.

26. September
„20. Käsefestival“ in Kötschach-Mauthen

27. September
„Festa delle Bacche – Beerenfest“ in Tramonit di Sopra (FVG)
„Weinfest“ in Sittersdorf
„Naturparkfest“, Weissensee

2.-4. Oktober
„Festa della Castagna – Maronifest“ in Montenars (FVG)

3. Oktober
„Polentafest“ in Nötsch

Weitere Veranstaltungstipps finden Sie auf **www.mein-sonntag.at/termine**

Ausdruck von
Harmonie.

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

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

DRUCKEREI BERGER
Der persönliche Drucker

www.berger.at

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

ÖSTERREICHS ERFOLGREICHSTE MOLKEREI

Kärntnermilch

Kärntnermilch Meisterstücke

aus der Drautaler Traditionskäserei

KÄRNTNERMILCH MEISTERSTÜCK

Nur die beste Rohmilch, die den weltweit strengsten Qualitätskriterien entspricht, wird für die Kärntnermilch Käsespezialitäten verwendet. Hergestellt mit höchster Sorgfalt und nach traditioneller Methode. Das ist ausgezeichnete Käsekompetenz, natürlich aus Kärnten.

Käse-Kaiser 2015

2014-15 WORLD CHEESE AWARDS SUPER GOLD

OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT

Die weltbeste ROHMILCH! MIT DEN STRENGSTEN ROHMILCHKRITERIEN DER WELT

Das liegt in der Natur der Milch.

www.kaerntnermilch.at