

Mein SONNTAG

Ausgabe 3/April 2019

Ein Produkt der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN

Essen-Trinken-Reisen

www.mein-sonntag.at



Ja, mir san mit'm Radl dā

Abenteuer Drauradweg: 510 ausgezeichnete Kilometer von Südtirol durch Osttirol, Kärnten bis nach Slowenien und Kroatien. Auch die Südoststeiermark lockt mit tollem Radangebot!

Golf & Kulinarik * Vorfreude auf Ostern * Weingut Vie d'Alt

SCHLUSS MIT VERSTECKEN.

Rück raus. JETZT!



Ohne Registrierung
keine Berufsberechtigung
in den Gesundheitsberufen!



AK Kärnten ruft zur Registrierung der Gesundheitsberufe auf.

AK
KÄRNTEN

Seit 1. Juli 2018 müssen sich die Berufsangehörigen der Gesundheitsberufe in einem Register für Gesundheitsberufe erfassen lassen. Ansonsten erlischt ihre Berufsberechtigung. Diese Frist endet mit Ende Juni 2019.

„Ohne Registrierung keine Berufsberechtigung in den Gesundheitsberufen. Wir erinnern deshalb jene fehlenden Kärntner Berufsangehörigen, die am 1. Juli 2018 ein aufrechtes Dienstverhältnis hatten, diese Registrierung bis spätestens Ende Juni 2019 nachzuholen.“ so der Appell von AK-Präsident Günther Goach.

**GEHÖREN SIE DIESEN
BERUFSGRUPPEN AN?
DANN SIND SIE
BETROFFEN:**

- + Biomedizinische/r AnalytikerIn
- + Diätologin und Diätologe
- + Diplomierte/r Gesundheits- und KrankenpflegerIn
- + ErgotherapeutIn
- + Logopädin und Logopäde
- + OrthoptistIn
- + PflegeassistentIn (inkl. Sozialbetreuungsberufe)
- + PflegefachassistentIn
- + PhysiotherapeutIn
- + Radiologietechnologin/ Radiologietechnologe

KONTAKT

Arbeiterkammer Kärnten
Bahnhofplatz 3
9021 Klagenfurt am Wörthersee
☎ 050 477-8000
✉ gbr@akktn.at
kaernten.arbeiterkammer.at/gbr

DIE REGISTRIERUNG IST KOSTENLOS.

Nach der Registrierung erfolgt die Zustellung des Berufsausweises per Post.

Wenn Wirte feiern



Prof. Peter Lexe

Wenn die Wirtinnen und Wirte der Kärntner Wirtshauskultur feierten, dann war immer was los. Leider habe ich seit einigen Jahren nicht mehr viel gehört davon, aber jetzt, Ende März war wieder ein Fest angesagt: 25 Jahre Kärntner Wirtshauskultur. Bravo, lange ausgehalten, viel bewegt, Höhen und Tiefen erlebt, jetzt heißt es

– so meine ich – neue Konzepte, neue Ideen und damit die Zukunft meistern.

Denn um das Wirtshaus ist es nicht gut bestellt. Die Öffentlichkeit hat wenig bis gar nichts dazu getan, dieses Kulturgut in Land und Stadt ertragreich am Leben zu erhalten.

Erinnern wir uns zurück. Vor mehr als 25 Jahren boomten die Zeltfeste diverser Vereine. Wirtinnen und Wirte maunzten: „Die nehmen uns das Geschäft weg!“ „Macht doch selbst Feste, und zwar bessere als die Vereine. Nehmt die Bauern und



deren regionale Produkte mit ins Boot“, schmetteten ihnen damals WKO-Wirtsprediker Helmut Hinterleitner und Wirt Helmut Sattlegger als Antwort entgegen. Rasch entstand die Idee zur Kooperation. Die Wirtshauskultur wurde gegründet, Sattlegger als ersten Obmann

und dann mit Monika Thurner (Pfaffermühle in Kötschach-Mauthen) als rührige Chefin. Sepi Bucher war

Geschäftsführer und Mastermind. Aus der

Wirtshauskultur entstanden kulinarische Feste wie das „Käsefest“ in Kötschach, das „Had'nfest“ im Jauntal, das „Gulaschfest“ in Feldkirchen, das „Lammfest“ in Heiligenblut und so weiter.

Das darf man nicht vergessen. Alle diese Feste – an deren Zustandekommen ich kräftig mitarbeiten durfte – sind aus der Wirtshauskultur entstanden. Dafür Lob und Dank den Wirtinnen und Wirten.

Bild des Monats



Wir sind mitten in der neuen Eiszeit 2019 – das zeigt auch unser Bild des Monats sehr deutlich. Eiskaffee & Co sind begehrt wie eh und je. Wer nicht gerade Gewichts- oder Diabetesprobleme hat, darf zuschlagen: Im Frühling Eis, das ist heiß. Die anderen sollen sich mit kaltem Wasser begnügen – kühlt, setzt aber nicht an.

Buchtipps

Aus der Erde auf den Teller.

Die Grazer Grafikerinnen Simone Jauk und Stefanie Theres Zimmermann pflegen ihre Liebe zur Gartenarbeit und dann zur feinen Veredelung ihrer Ernten. Vor wenigen Tagen haben die beiden Damen im Pichler Verlag ein Buch über ihr Hobby verfasst: Mein erster Naschgarten. Das empfehlenswerte Buch mit vielen nützlichen Garten-Tipps und nachvollziehbaren Rezepten kostet im Buchhandel 22 Euro. ISBN 978-3-222-14033-4.



Zahl des Monats

8.000

Bauern gehören der ARGE Heumilch Österreich an, es ist ein Erfolgsmodell. Die Bauern – in Salzburg in der Bio-Heu-Region Trumer Seenland sowie in Oberösterreich, Steiermark, Tirol und Vorarlberg – liefern 15 Prozent der Milch-Gesamtproduktion von Österreich an 60 Verarbeiter. Alleine in der Bio-Heu-Region Trumer Seenland liefern 240 Biobauern 25 Millionen Liter Bio-Heumilch an sechs Käsereien der Region. Die Bauern erhalten pro Kilo Heumilch einen Extrazuschlag von sieben Cent. Jetzt wurde die Region Trumer Seenland mit dem Leopold-Kohr-Preis ausgezeichnet. Den Ehrenpreis gibt es nur alle drei Jahre für soziale, kulturelle und ökonomische Projekte.

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 Klose **Produktion, Satz, Layout:** Kärntner Regional Medien GmbH, **Druck:** Druckerei Berger **Herstellungsort:** Horn, **Vertrieb:** >redmail, **Auflage:** 123.250 Stück (Verlagsangabe).

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

Radfahren mit Genuss

Das Angebot von Alps 2 Adria macht den Alpen-Adria-Raum erstmals als eine gemeinsame Raddestination erlebbar. Von Bayern, Österreich, Südtirol über Norditalien, Slowenien und Istrien werden radtouristische Produkte unter einer Dachmarke präsentiert.

Immer dem Wasser entlang: Der Drauradweg zählt zu den schönsten in Europa und führt derzeit 510 Kilometer von Österreich nach Slowenien und Kroatien

Im Rahmen der Kooperation von „Mein SONNTAG“ und Alps2Adria präsentieren wir Ihnen in den kommenden Ausgaben viele schöne Raddestinationen und -angebote, diesmal den Drauradweg. Außerdem kommen Sie als Leser von „Mein SONNTAG“ in den Genuss eines exklusiven Vorteils von 5 % Ermäßigung bei Buchung im April. „Alps 2 Adria richtet sich an Menschen, die mit Genuss Radfahren, Land und Leute kennen lernen möchten, kulturinteressiert sind und sich an regionaler Kulinarik erfreuen“, beschreibt Claudia Tscherne die Zielgruppe von Alps 2 Adria. Das Angebot umfasst Reiseveranstalter-Touren für diejenigen, die den Wunsch nach einem Komplettservice haben. Alps 2 Adria soll aber auch die Gäste erreichen, die auf eigene Faust – individuell und sozusagen à la carte – die Raddestination Alpen-Adria erkunden und erleben möchten. Radhotels, Radregionen, Verleihstationen, Shuttle-Angebote und viele Insidertipps bieten Rad-

fahrern die Möglichkeit sich einen Radurlaub nach eigenem Geschmack zusammenzustellen.

Landschaftliches und kulinarisches Highlight

Bei einer Radtour am Drauradweg genießt man nicht nur die Natur und die landschaftliche Schönheit, sondern auch regionale Kulinarik und Service rund ums Radfahren bei den Drauradweg Wirten. Der Drauradweg führt vom Ursprung der Drau im Bergdorf Toblach im Pustertal inmitten der Dolomiten in Südtirol durch Osttirol und Kärnten bis nach Slowenien und weiter nach Kroatien. Allein in Österreich kann auf 300 Kilometern die Flusslandschaft erlebt werden. Wasser ist bei dieser Radtour ständiger Begleiter, denn es geht Großteiles direkt am Drauufer entlang, vorbei an zahlreichen Sehenswürdigkeiten und Badeseen. Der Drauradweg ist in beiden Richtungen lückenlos beschildert, führt meist über flaches Terrain und ist somit für die ganze Familie geeignet.

Von Südtirol bis Kroatien

In Summe sind es 510 km die derzeit von Südtirol bis Kroatien beschildert sind, der Drauradweg zieht sich nun von den Dolomiten in die Weite Pannoniens wo Mur und Drau zusammenfließen. Auf dem Weg durchqueren Radfahrer acht Erlebnisräume mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Angeboten. Am Start sind es die Dolomiten und das alpine Ambiente, die die junge Drau begleiten. Dann wird der Fluss breiter, bleibt aber im Flussjuwel Oberes Drauradtal urwüchsig und teilweise wild. Im Rosental und Jauntal prägen dann eine idyllische, gepflegte Kulturlandschaft sowie Attraktionen rund um die Wasserflächen der Kraftwerke den Rahmen für die Radtour. Mit dem Übertritt nach Slowenien kommt der Wein ins Spiel, aber auch zahlreiche kulturelle Schätze wie die Altstadt von Maribor und das malerische Städtchen Ptuj. Am Ende der ausgebauten Strecke radeln Sie dann durch ursprüngliche Flussaue und romantische kleine Orte.

Spezialisierte Gastgeber

Unterwegs sorgen die Drauradweg Wirte für die perfekte Einkehr. Ob Restaurant, Hotel oder Raddienstleister – wer bei einem Drauradweg Wirt einkehrt, erlebt die typische südliche Gastfreundschaft, kulinarische Spezialitäten aus den Regionen und erstklassiges Service für Radfahrer. Über 60 Partner, von Südtirol bis Kroatien, haben sich auf Radfahrer spezialisiert, bieten radlerfreundliche Speisen und Getränke, sichere Radabstellplätze sowie Rat und Tat bei Fragen rund ums Radfahren. Die Drauradweg Wirte werden zudem regelmäßig auf ihre Qualität überprüft und dürfen ein eigenes Gütezeichen tragen. Im Jahr 2017 feierte die sportliche Betriebskooperation bereits ihr 10-jähriges Jubiläum.

Fünf Sterne

Seit 2016 ist der Drauradweg in Österreich auch als Fünf-Sterne-Qualitäts-



Auf dem Weg laden die Drauradweg Wirte und die sauberen Kärntner Badeseen zu einem Sprung ins kühle Nass

route vom ADFC (allgemeiner deutscher Fahrradclub) ausgezeichnet.

Tipps für Ihren Radurlaub

In der nächsten Ausgabe stellen wir Ihnen kulinarische Radreisen vor, es folgt die Sommer-Rad-Destination Alpen im Juni, im Juli präsentieren wir Tagespackages und Kurzreisen und im September Raderlebnisse zum Saisonabschluss.

„Mein SONNTAG“-Leservorteil!

Für alle Buchungen im April 2019 auf das Gesamtprogramm von Alps 2 Adria gibt es unter dem Kennwort „Mein SONNTAG“ 5 % Ermäßigung!

Informationen:

www.alps2adria.info
www.drauradwegwirte.at



STERNFAHRT AM DRAURADWEG

Die Drauradwegwirte Osttirol haben ihr Angebot speziell auf die Radwanderer abgestimmt. Zahlreiche Radtouren in Verbindung mit Kultur, Natur, Wellness und kulinarischen Angeboten machen die Drauradwegwirte daher zum idealen „Basis-Lager“ für Ihre Radwanderferien. Zum Ausprobieren empfehlen wir die Sternfahrt am Drauradweg: Von Osttirol mit dem Zug nach Südtirol und dann den Drauradweg retour ins Quartier (je nach Standort und Zielbahnhof zwischen 40 und 65 km ständig abwärts führender, wunderschön ausgebauter Radweg). Bei der 2. Tour radelt man ebenfalls immer flussabwärts nach Spittal an der Drau und fährt dann angenehm mit dem Zug nach Hause.

Information und Buchung: Drauradwegwirte Osttirol, Mühlgasse 11, 9900 Lienz
 Tel. +43 50 212 212 | info@osttirol.com www.drauradwegwirte.com

INKLUSIVLEISTUNGEN

Mai bis Oktober 2019

- 3 Nächte inkl. Verpflegung bei Ihrem Drauradwegwirt
- 2 x Zugtransfer inkl. Fahrradmitnahme nach Innichen bzw. von Spittal a.Dr.
- Tourenbeschreibung und Radkarte

Preis ab EUR 159,00

Foto: Sam Strauss



Immer der Drau entlang: Erleben
Sie sportliche Stunden, Tage oder
Wochen am Drauradweg

© Kärnten Werbung/Gert Stammeler

Tipps für den Drauradweg

Der Drauradweg ist immer eine Radreise wert. Mit der Drauradweg App, dem Rad-Shuttle und den tollen Rad-Pauschalen wird die Planung Ihres Radausfluges noch einfacher.

Egal, ob Sie nur ein Teilstück des Drauradweges an einem Tag erkunden möchten, eine Wochenendtour oder einen ganzen Radurlaub planen – bei dem Rad-Spezialveranstalter Alps2Adria und auf dem Tourismusportal der Kärnten Werbung unter www.drauradweg.com finden Sie alle nützlichen Informationen.

Drauradweg-App

Damit das vorab Informieren und Planen leichter fällt, gibt es eine

kostenlose App für Android und iPhone. In der App finden Radler alles über einzelne Etappen am Drauradweg und Sehenswertes unterwegs. Aber das ist noch nicht alles: Eine praktische Karte weist sicher den Weg – auch zum nächsten Drauradweg Wirt.

Drauradweg Shuttle

Bequem und komfortabel im Kleinbus zum Ausgangspunkt zurück. Ab Maribor, Lavamünd und Klopei-

ner See nach Villach, Lienz oder Toblach. Online buchbar ab 45 Euro inklusive Fahrrad.

Drauradweg pauschal

Es gibt viele Varianten den Drauradweg pauschal zu erleben – von der 2-Tages-Kurzreise bis zur 10-Tage-Tour, von der Quelle bis nach Slowenien. Neu im Programm sind die Kurzreise-Programme für ein Wochenende. Näheres darüber finden Sie auf www.alps2adria.info.



© Franz Gerdt/Kärnten Werbung (2)



© Slovenia.info, Altes Fevler



ANZEIGE

Aufleben, wenn alles aufblüht

Frühlingsfit mit neuem Schwung in der Region Bad Radkersburg. Dank des mediterranen Klimas spielt sich im Südosten der Steiermark schon alles draußen ab. Ideal, um frühlingsfit zu werden!

Rauf aufs Bike, rein in die Wanderschuhe, rüber auf den Golfplatz. Der Frühling bewegt: Bei einem flotten Spaziergang durch die Murauen von Mureck und Halbenrain ist der würzige Duft des Bärlauchs Ihr Begleiter. Beim Wandern um die Weinorte Klösch und Tieschen sammelt man unvergessliche Ausblicke, tankt Energie und stärkt sich in den Buschenschänken. Radler erkunden auf abwechslungsreichen Routen wie etwa der „Genusstour“ oder der „Grenzenlostour“ Österreichs sonnigste Radregion. Golf-Fans

freuen sich über den ersten Abschlag der Saison.

Bewegung + Gesundheit + Kulinarik

Das ist die Formel für eine wohlthuende Auszeit in der Region Bad Radkersburg. Denn hier gibt es Therme und mehr! Das 36 Grad warme Thermalwasser der Parktherme Bad Radkersburg wirkt stressreduzierend, eine Ganzkörpermassage mit regionalem Holundersamenöl entspannend für Haut und Muskeln. Im Vita med Gesundheitszentrum warten Anwendungen wie Faszientraining und Yoga.



Therme & mehr bietet die Region Bad Radkersburg

© Spielmakerat, TV Region Bad Radkersburg

Aufleben und genießen

Idyllisch wird es bei einem Bummel durch die historischen Städtchen Mureck und Bad Radkersburg. Die Schanigärten locken zu einem Glas Gewürztraminer im Sonnenschein. Ebenso genussvoll ist die leichte Frühlingsküche mit Bärlauch und den Klassikern Käferbohne und Kürbiskernöl.

Genuss Tipps:

28. April Bärlauch Frühling Mureck
6. Juni Weinblütenfest Tieschen

Tourismusverband Region Bad Radkersburg
Hauptplatz 14
8490 Bad Radkersburg
Tel. +43 3476 2545
info@badradkersburg.at
www.badradersburg.at

flott.bewegt



Das mediterrane Klima beschert der Region einen herrlich frühen Frühlingsstart. Bereits ab April wird bei milden Temperaturen „angeradelt“. Die Wein- und Auenlandschaft lädt zu ausgedehnten Radtouren und Picknick Wanderungen ein.

Kulinarisch spielt der Bärlauch die Hauptrolle in den Küchen. Entspannung im mineralreichen Thermalwasser und Schwimmen im Sportbecken bei 25°C.

Tourismusverband Region Bad Radkersburg | GF Christian Contola | 8490 Bad Radkersburg Hauptplatz 14 | T: +43 3476 2545 | info@badradkersburg.at | www.badradersburg.at

Buschenschank radeln

- 3 bzw. 5 Nächte in der Unterkunft Ihrer Wahl inkl. Frühstück
- 1x Buschenschank - Jause
- Fahrradklingel

	4 Tage/3 Nächte	6 Tage/5 Nächte
Hotel****	ab € 213,00	ab € 349,00
Hotel***	ab € 118,00	ab € 191,00
Gasthof/Pension	ab € 103,00	ab € 166,00
Privatzimmer	ab € 85,00	ab € 141,00

Gültig bis 31. Oktober 2019.



Golfen und Genießen

Auf den Golfplätzen dreht es sich nicht nur ums Spiel allein: In den Restaurants speist man auch hervorragend. Wir haben bei unserer Golftour durch Kärnten den neuen BMW X5 getestet – ein aufgelegtes Hole in One.

Peter Lexe und Ingrid Herrenhof



Golfen mit Seeblick – das wird in Kärnten vielerorts geboten, auch am Millstätter See

© GC Millstätter See

Die Warnung von Marc Reiter, Leiter des Kundencenters bei Denzel Klagenfurt, an Peter Lexe traf den Punkt: „Sie werden da nicht mehr heraus wollen!“ So ist es, es war eine atemberaubende Fahrt durchs Land. Dabei zeigte der elegante Wagen aus Bayern, seit 1999 der SAV-Bestseller, auch seine sportliche Rasse. SAV heißt ja Sport Activity Vehicles, ein Segment im Autobau, das übrigens von BMW begründet wurde. Der neue BMW X5 toppt seine Vorgänger auf beeindruckende Weise und repräsentiert die neue prägnante Formensprache von BMW. Er ist innen wie außen größer geworden und seine Motoren haben an Leistung und Effizienz zugelegt. Mit neuen Fahrwerksoptionen bietet er eine erheblich breitere Spreizung zwischen Dynamik, Offroad und Komfort als bisher. Innovative BMW Personal CoPilot Fahrerassistenzsysteme machen das Fahren zudem noch sicherer und entspannter. Mit diesem Traumauto war Peter Lexe auf Kärntens Golfplätzen unterwegs.

Und wie es sich für einen Kulinarikprofessor gehört, hat er sich natürlich vor allem für die Kulinarik interessiert, die in den Golfrestaurants geboten wird. Wie überall im Lande ist es die Alpen-Adria-Küche, die Golfer und auch nicht-golfende Gäste, die überall herzlich willkommen sind, mit regionalen und saisonalen Schmankerln begeistert.

Von Ost nach West
Start war am schönen Klopeiner See, wo der Golfpark Klopeiner See



Peter Lexe machte mit dem neuen BMW X5 eine Golf tour quer durch Kärnten – Start war am Golfpark Klopeiner See. Mit der eigenen ÖGV-Kaderschmiede liegt hier die Jugend besonders im Fokus



Spektakulär: das Inselgreen am Golfplatz Klagenfurt-Seltenheim

Südkärnten liegt, der sich mit der längsten Spielsaison Kärntens rühmt. Außerdem wird hier das beste Ausbildungsprogramm für Jugendliche geboten und im Golfrestaurant sorgen Darja Potoschnig und ihr Team für kulinarische Genüsse auf der Terrasse mit Karawankenblick. Weiter östlich liegt der Golfclub Wolfsberg. Klein, aber fein mit neun Löchern und nur fünf Minuten von der Bezirkshauptstadt entfernt. Hier bietet das Clublokal „Alte Mühle“ traditionelle Hausmannskost. Der Jacques Lemans Golfclub St. Veit-Längsee ist zehn Jahre jung, aber durchaus anspruchsvoll und nicht nur für Stammspieler eine Herausforderung. Das Restaurant wird seit heuer von Eva Nischelwitzer betrieben.

Rund um den Wörthersee

In Dellach befindet sich der älteste Golfclub des Landes, der Kärntner Golfclub Dellach, der seit 1927 mit einem sensationellen Blick auf den wunderschönen See verzaubert. Direkt am ersten Abschlag liegt das Golfrestaurant, das mit seinen exquisiten Gerichten und tollen Weinen, die man auf der Sonnenterrasse mit Golfplatzblick genießen kann, jeden Feinschmecker frohlocken lässt. Der Golfclub Klagenfurt-Seltenheim bietet viel Abwechslung mit Championship-, Romantic- und Pitch&Putt Course. Restaurantchefin Marion Bauer und ihr Team verwöhnen Sie hautnah am Green mit kulinarischen >>>



BMW und Green Fee gewinnen!

Wir verlosen einen neuen BMW X5 für ein Wochenende (FR-MO Früh)* zur Verfügung gestellt von DENZEL Klagenfurt Feldkirchner Straße. Inklusive 2 x 1 Green Fee für den Golfplatz Dellach. Bis 25. April 2019 können Sie mitspielen: Gehen Sie auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel5, dort finden Sie die Teilnahmebedingungen und alle weiteren Informationen zum Gewinnspiel. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barabläse

ANZEIGE



Wolfgang Denzel Auto AG
Feldkirchner Straße 90
9027 Klagenfurt
Tel.: 0463/45400-0
klagenfurt.bmw@denzel.at
www.denzel.at



Exklusives Golf-Vergnügen – und das am Südufer des Wörthersees

Golf-Vergnügen in See-Nähe

Der 1927 gegründete Golf Club Dellach steht für Golfsport im klassischen Sinn. Am Südufer des Wörthersees gelegen, ist der Platz in eine der landschaftlich imposantesten Gegenden des Alpen-Adria-Raumes gebettet. Derzeit genießen rund 600 Mitglieder die Annehmlichkeiten der modernen Golfanlage. Die 18-Loch-Anlage gehört zu den spielerisch anspruchsvollsten Golfplätzen Österreichs

und ist Austragungsort von internationalen und österreichischen Golfmeisterschaften. Am Ende der Runde können Sie Ihr Spiel im exquisiten 19. Loch ausklingen lassen.

Kärntner Golfclub Dellach
Golfstraße 3
9082 Maria Wörth
Tel.: 04273/2515
office@kgcdellach.at
www.kgcdellach.at





© Golfpark Korpener See

1



© Wörthersee Tourismus GmbH, Carinthia

3



2

- 1- Die Wiege der Kärntner Golfclubs: Der Kärntner Golfclub Dellach wurde 1927 gegründet
- 2- Spitzenkoch Ilija vom Golf Senza Confini Tarvisio und Kulinarikprofessor Peter Lexe haben schön öfters miteinander aufgekocht
- 3- Auch am Golfplatz Velden/Köstenberg wird man mit hervorragender Alpen-Adria-Küche verwöhnt

>>> Köstlichkeiten und erlesenen Weinen. Nur einen Golfschlag vom Wörthersee entfernt liegt die 18-Loch-Anlage des Golfclub Moosburg-Pörtschach, mit 27 Spielbahnen im Naturgebiet „Schwarzes Moor“ und eigener Golf-Akademie. Neu ist hier das Restaurant Grill Bar „Magnolia“, das sich zwar direkt am Golfplatz befindet, wo aber wirklich jeder Gast willkommen ist. Auf 790 Metern Seehöhe in einer naturbelassenen Landschaft mit herrlichem Panoramablick über dem Wörthersee liegt der Golfclub Wörthersee/Velden. Er zählt zu den „Leading Golf Courses“. Im Golfrestaurant Köstenberg Bar 72 von Mario Bachmaier erleben Sie einen kulinarischen Streifzug mit regionalen und internationalen Schmankerln und fantastischem Blick auf die Karawanken.

Vom See zum Berg

Unter dem Mittagsgogel liegt der

Golfclub Schloss Finkenstein, der bekannt ist für angenehme und gemütliche Golfrunden kombiniert mit Spitzengastronomie im Restaurant Schloss Finkenstein, das von Küchenchef Mario Mauthner geführt wird. Ein sensationelles Panorama bietet auch der Golfclub Millstätter See. Auf der Terrasse des „Golf Bistro“ werden Sie von Nicole Spann und ihrem Team mit Gaumenfreuden inklusive Seeblick verwöhnt. Kärntens höchstgelegener Golfplatz, der Golfclub Bad Kleinkirchheim, lockt seit 30 Jahren zum spektakulären Spiel in den Nockbergen und bietet auch im Sommer ein angenehmes Spiel. Das BBQ Adriana lädt alle Genießer ein. Vor einer imposanten Bergkulisse in unverfälschter Natur liegt die Golfanlage Nassfeld Golf. Natürlich kommt hier auch die Geselligkeit und Bodenständigkeit nicht zu kurz. Golfer schätzen auch den kleinen, aber feinen Platz des

Golfclub Drautal Berg, der inmitten von Wäldern zwischen Drau und Bergen liegt. Direkt am Platz liegt das Hotel Berghof der Familie Putz, wo man auf der Sonnenterrasse die bodenständige Küche genießen kann.

Grenzenlos Golfen

Der Golfplatz in Tarvis bietet grenzenloses Golfvergnügen im Dreiländereck Italien-Slowenien-Kärnten. Hier genießt man das Spiel und vor allem die herausragende Küche von Chef Ilija, dessen „Ristorante Ilija“ schon mehrfach von Gourmetmagazinen, wie „Falstaff“, ausgezeichnet wurde. Mit der Alpe-Adria-Golf Card hat man übrigens die Möglichkeit, flexibel auf einem der zehn teilnehmenden Kärntner Golfclubs sowie auf zahlreichen Golfanlagen in Friaul Julisch Venetien und Slowenien Golf zu spielen – mehr darüber auf www.karnten.at/golflust.

Abschlag im Paradies

30 Jahre Golfanlagen Velden – Köstenberg, ein Grund zum Feiern.

Vor nunmehr 30 Jahren wurde in Velden Köstenberg, inmitten einer naturbelassenen Landschaft, ein 18 Loch Championship Golfplatz errichtet. Als Mitglied der Leading Golf Courses erfüllt dieser die höchsten Qualitätsstandards und zählt zu den schönsten in ganz Österreich. Zahlreiche Veranstaltungen rund um das Golfspiel ziehen alljährlich tausende Golfer nach Velden, um mit der traumhaften Aussicht auf die Karawanken ihrer Leidenschaft zu frönen. Highlight ist sicherlich das alljährlich stattfindende SKY Golfturnier. Unser Pro Martin Dewhurst vermittelt allen Anfängern spielerisch die Grundbegriffe des Golfsports. Nach Absolvierung



Golfanlagen Velden – Köstenberg
Tel.: 04274/7045
office@golf-velden.co.at
www.golfvelden.at

Traumhafter Blick
von der Terrasse
Bar 72

der Platzreife haben Sie die Möglichkeit, zu erschwinglichen Preisen in Ihre erste Golfsaison zu starten. Unser Restaurant Bar 72 bietet regionale Küche vom Feinsten. In unserem Jubiläumsjahr wird für Neueinsteiger keine Einschreibgebühr zur Vorschrei-

bung gebracht. Lassen Sie den Alltag stressfrei hinter sich und genießen Sie den Vorteil, nahezu immer den gewünschten Abschlagstermin zu bekommen.

Angebot für Interessierte

Wir bieten Interessierten eine gratis Golfschnupperstunde,

Platzreifekurse zum Aktionspreis von € 99,-, maßgeschneiderte Angebote für Anfänger und eine ordentliche Jahresmitgliedschaft ab € 1.200,-. Rufen Sie noch heute an oder mailen Sie uns und reservieren Sie Ihren Einstieg in den Golfsport.

Näher als du denkst!

Deine Kärntner Landesversicherung.

Ob umfassende Beratung oder schnelle Hilfe im Schadenfall – am besten können wir dir zur Seite stehen, wenn wir direkt vor Ort sind. Deshalb findest du eines unserer 14 Kundenbüros mit Sicherheit auch in deiner Nähe!

Infos unter www.klv.at

Sicherlich. | KLV

KÄRNTNER LANDES
VERSICHERUNG





Ein einzigartiges Vergnügen: Golfen vor der Skyline von Dubai



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



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“

Ab Sonntag, dem 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 Termine:

Sonntag, 19. Mai

Sonntag, 9. Juni

Sonntag, 30. Juni

Samstag, 13. Juli

Samstag, 27. Juli

Donnerstag, 15. August

Samstag, 31. August

Samstag, 21. September – Finale

Nähere Informationen und Anmeldung auf

www.golfsenzaconfini.com




Prechtthof
 Familie Krassnitzer
 Schobitzstraße 1
 9330 Althofen
 Tel: +43(0)4262/2614-0
 Fax: +43(0)4262/2617-4
 hotel@prechtthof.com
 www.prechtthof.com

Herzlich willkommen im Hotel Restaurant *Prechtthof*
Ihrem Urlaubszuhause, wo Gemütlichkeit groß geschrieben wird!

Sport und Freizeit

Ob ein Ausflug in die faszinierende Welt des Golfspiels oder Naturgenuss vom Feinsten, beim Nordic Walking, Wandern, Radfahren (E-Bikes können Sie direkt bei uns mieten) oder auf der Jagd – abseits von Lärm und Hektik –, in der romantischen Altstadt Althofens finden Sie

Zeit zur Erholung und zum Genießen.

Gerne bieten wir spezielle Golfpackages an: Nächtigung im Zirbenzimmer mit persönlicher Infrarot-Wärmekabine inklusive Frühstücksbuffet, Benützung unseres Wellness-Bereiches, GRATIS Shuttle und Benützung unseres Golfcarts, Greenfee – Wir informieren Sie gerne!

Tagen im Prechtthof heißt „erfolgreich tagen“. Wir schaffen das Ambiente und die entsprechende Kulinarik für Ihr kreatives Meeting. Technische Ausstattung: Beamer, Leinwand, Flipcharts, Pinwand, Moderationskoffer.

Unsere Zimmer

Ob ein uriges Jagdzimmer, ein Vollholzzimmer mit Himmelbett oder ein erholsames Wasserbett, ein Zirbenzimmer mit eigener Infrarot-Wärmekabine oder unser romantisches Heuzimmer mit angenehmem, sommerlichem Blütenkräuterduft – Ihre Träume werden schweben!

So schmeckt Kärnten

Genießer werden in unserer Gaststube oder den traditionellen Stuben nach Herzenslust verwöhnt. Wir bewirten unsere Gäste das ganze Jahr über mit herzhaften Wildspezialitäten aus der Genussregion „Metnitztaler Wild“ vom Chef des Hauses selbst erlegt.

Harmonisch abgestimmt zu den Speisen, servieren wir Ihnen köstlichen Wein oder ein vollmundiges Hirter Bier. Hausherr Leopold Kraßnitzer, Biersommelier, berät Sie gerne.

Treten Sie ein in ein gemütliches Ambiente, möge der Prechtthof für Sie ein zweites Zuhause sein.

„Zeit zu Zweit“ nicht nur für Golfer

Übernachtung im einzigartigen, romantischen Baumhaus in der Krone der über 300 Jahre alten Linde. Gönnen Sie sich Ihre „Zeit zu Zweit“ in 14 Metern Höhe bei herrlichem Ausblick bis hin zu den Karawanken. **Seelenluxus pur.**

Ein originelles und unvergessliches Geschenk für:
 Firmenkunden
 private Anlässe wie Geburtstage
 die Hochzeitsnacht
 aber auch die anschließenden Flitterwochen
RESERVIERUNGEN sind das ganze Jahr möglich!

Mein SONNTAG verlost in Kooperation mit dem Prechtthof eine „Nacht zu Zweit“ im romantischen, einzigartigen Baumhaus im 14 Meter Höhe – Seelenluxus pur.

So spielen Sie bis 17. April mit: Gehen Sie auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel3 und beantworten Sie folgende Frage: „Das wievielte Jubiläum feierte der Familienbetrieb Prechtthof letztes Jahr?“. Hier finden Sie auch die Teilnahmebedingungen und alle Informationen zum Gewinnspiel und Datenschutz. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablässe möglich.



Slowenien lockt Naturliebhaber

Sloweniens Bergwelt lockt mit üppiger Natur zu Bergwanderungen, Kulinarik und Brauchtum. Wiesenblumen-Festival in Bohinj, ein Bergsteigerdorf in Jerzersko/Seeberg. Ein neuer, 300 Kilometer langer Wanderweg in den Julischen.

Slowenien darf auf seine üppige Natur stolz sein. Aber das sind die Slowenen ohnehin, denn kaum andere Europäer haben mehr Leidenschaft und Begeisterung für Naturparks und Landschaftsschutzgebiete. 50 Prozent der Fläche des Landes sind mit Wald bedeckt.

Das Bergsteigerdorf

In Jerzersko/Seeberg, einem grünen Tal, das im Osten mit dem Kranz der Savinja Alpen, im Westen mit einem mehr als drei Millionen Jahre alten Korallenriff und im Norden mit der Staatsgrenze zu Österreich umgeben ist, ist ein Bergsteigerdorf entstanden. Das Wanderangebot und die Möglichkeiten zum Bergsteigen

sind hier besonders ausgeprägt. Darüber hinaus wird hier eine köstliche, regionale Kulinarik angeboten. Zu den einheimischen Besonderheiten gehören unter anderem auch Buchteln – in Jerzersko backt sie Olga Tičar vom Bauernhof „pr Jenk“ – und geröstete Strauben, die zum Tag des Beschützers der Pfarre immer von Hausfrauen gebacken wurden. Zu Ostern darf außerdem in keinem Korb, der gesegnet wird, bula (in Sahne eingeweichtes Brot mit Eigelb und Eiweiß) und Nusspotitze fehlen. Natürlich darf man die einheimischen Salamiwürste oder Trockenfleisch nicht vergessen, die am besten mit frisch gebackenem Brot schmecken. Das alles können Sie mit einem Stamperl Pflaumenschnaps

oder mit süßem Apfelmost aus Jerzersko herunterspülen.

Villa Planinka

Das Bergsteigerdorf bietet schöne Zimmer in Pensionen, Gasthöfen und natürlich besonders in Bauernhöfen an. Neu ist ein wunderschönes Boutique-Hotel mit dem Namen „Villa Planinka Jerzersko“. Jedes Zimmer ist im schicken Alpin-Stil ausgestattet.

Neuer Wanderweg in den Julischen

Seit Herbst 2018 gibt es in den Julischen Alpen einen neuen 300 Kilometer langen Wanderweg der Extraklasse. Den Gästen zeigt der Weg Naturwunder von den Steinböcken



bis zum Auerhahn – natürlich muss man da auch etwas Glück haben, diese scheuen Tiere zu sehen. Entlang der Strecke finden sich zahlreiche Aussichtspunkte, die zur Rast einladen und einen sensationellen Ausblick auf schneebedeckte Gipfel und in malerische Täler eröffnen. Der neue Wanderweg wurde im Uhrzeigersinn angelegt und kann in Etappen zurückgelegt werden. Am Anfang bzw. Ende einer jeden Etappe finden Wanderer Übernachtungsmöglichkeiten vor, auch für einen Imbiss oder den Kauf von Lebensmitteln ist gesorgt. Um möglichst unkompliziert und vor allem umweltfreundlich anzureisen, beginnt jede Etappe an einer Bahnstation oder Bushaltestelle.

Fakten & Zahlen

Der Weg ist 300 km lang in 16 Teilstrecken. Start und Ziel ist Rateče an der Grenze zwischen Slowenien und Italien. Der längste Abschnitt der Strecke beträgt 25 km, die Etappen liegen zwischen 17 und 20 km.



Das Jezersko-Tal direkt an der Grenze zu Kärnten ist besonders erlebnisreich für Wanderer und Bergsteiger



Im neuen Boutique-Hotel Villa Planinka an der Grenze zu Kärnten ist jedes Zimmer in einem besonderen alpenländischen Stil eingerichtet



Durch die Julischen Alpen führt ein neuer, 300 Kilometer langer Wanderweg

I FEEL SLOVENIA

www.slovenia.info

des Seentales ein Fest mit unzähligen Programmpunkten – darunter auch geführte Wanderungen – veranstaltet.

Blumenfestival in Bohinj/Wochein

In Bohinj/Wochein findet zudem vom 18. Mai bis 9. Juni das Festival der Naturblumen statt. Schon vor mehr als hundert Jahren sind Naturliebhaber als Touristen nach Bohinj wegen der Vielfalt der Blumenpracht gekommen. Seit 2007 wird um die wilden Blumen

Schlafen Sie gut?

New!
Original
„RETTL“¹⁸⁶⁸
Stoffe

Zirbenmöbel | Massivholzmöbel | Schlafsysteme | Latexmatratzen | Bio-Bettwaren

Wir beraten Sie gerne in Wien, Graz, Salzburg, Villach, Dornbirn und und im Onlineshop auf www.lamodula.at.



LAMODULA

Traumhaft schlafen  Natürlich wohnen



Von Torcello aus wurde Venedig besiedelt

Torcello und Burano – zwei Inseln in der Lagune, zehn Kilometer von Venedig entfernt. Die ersten Inseln, die vom Festland her erreichbar sind. Orte zwischen Trampelpfaden und Ruhezonen.

Peter Lexe

Meereshöhe, 2 Meter. Größe, 44 Hektar. Einwohner? Keine hundert. Ebbe und Flut – kaum bemerkbar. Wir sind in Torcello, jene Insel in der Lagune von Venedig, die nahe zum Festland und noch viel näher zur Touristeninsel Burano liegt. Im 10. Jahrhundert hatte Torcello mehr als 15.000 Einwohner. Es heißt, Venedig wurde von hier aus besiedelt. Touristen ist Torcello in erster Linie wegen seines schiefen Campanile bekannt. Betuchte Feinschmecker kennen Torcello wegen einer weltberühmten Locanda namens „Cipriani“.

Eine Kathedrale

Wie wichtig einst Torcello war, erkennt der kulturgeschichtlich interessierte Tourist an der Kathedrale Santa Maria Assunta (Himmelfahrt); sie wurde 1008 geweiht. Der wertvollste Teil darin sind Mosaik aus dem 12. Jahrhundert. Imposant, der von weitem sichtbare schiefe Campanile. Wegen Malariaepidemien, dem Einfall barbarischer Eindringlinge und der Versumpfung der Lagune rund

um Torcello verließen die Menschen die Insel und siedelten im heutigen Venedig an. Die ehemaligen Bewohner nahmen alles mit, was nicht niet- und nagelfest war, auch das, was sich als Baustoff eignete. Torcello wurde bedeutungslos und zählte Mitte des 19. Jahrhunderts knapp unter 400 Einwohner.

Torcello sollte nicht ohne den Besuch der Kirche Santa Fosca verlassen werden. Sie wurde im 11. Jahrhundert errichtet und erinnert an die byzantinische Bauweise. Heute ist Torcello eine beschauliche Insel vor allem wenn die Tagestouristen das kleine Land verlassen. Wohnen auf Torcello? Ja, einige Bed&Breakfast-Häuser sind wohl vorhanden.

Das bunte Burano

Nicht weit weg liegt Burano. Ein Kernprogrammpunkt für alle Venedig-Reisenden. Es sind die bunten Häuser, die Burano weltberühmt und so sehenswert gemacht haben. Leider oft gerammelt voll mit Menschen, jedoch nur im Hauptdurchzugsgebiet, ein paar Kanäle auf die Seite gehüpft

und schon wird es ruhiger. Vor allem dort, wo das beste Restaurant der Insel liegt, das „Al Gatto nero“. Pflichteinkauf für Freunde venezianischer Fischküche. Hat allerdings auch seinen Preis. Burano ist größer als Torcello und zählt knapp 3.000 Einwohner. Es besteht aus mehreren Inseln, die durch Brücken verbunden sind. Ein Spaziergang lohnt sich hier auch außerhalb der Trampelpfade. Burano teilt sich wie Venedig in „sestiere“. Hier sind es aber nur fünf Bezirke, der sechste ist dann die Insel Mazzorbo. Über eine lange Holzbrücke erreichbar. In Burano lebten die Männer von der Fischerei, die Frauen stickten Spitzendecken (Nadelspitzenstechnik), die dann in Venedig verkauft werden. Echte Handarbeit ist auch jetzt noch in Burano zu kaufen. Vom Fischfang leben nur noch wenige Familien. Zu besichtigen: Auch hier gibt es einen schiefen Kirchturm. Pittoresk sind die bunten Häuser. Jede Familie sucht sich eine etwas andere Farbe für die Hausfassaden aus. Ein Kult, historischer Hintergrund ist da nicht vorhanden.



2

Essen:

Osteria Al Ponte del Diavolo
Fondamenta Borgognoni 10/11, Torcello
Tel 0039 041 527 2254

Liegt idyllisch, fast eine Oase der Ruhe.
Gute Fisch- und Fleischküche. Guter Hauswein,
preislich am Venedig-Niveau liegend.

Locanda Cipriani
Piazza Santa Fosca 29, Torcello
Tel 0039 041 730 150

Nobel, nobel und doch urig. Vor allem im Gar-
ten. Feinste Küche, innovativ und teuer.

Al Gatto Nero da Ruggero
Fondamenta della Giudecca di Burano 88,
Burano, Tel 0039 041 730 20

Gehobene Preise, aber gute Küche vor allem
für Fische und Meeresfrüchte. Im Freien sitzt
der Gast direkt am Canale. Idyllisch also.

Alla Maddalena, Via Mazzorbo 7,
Mazzorbo, Tel 0039 041 730 151
Es ist vermutlich der Geheimtipp für Burano.
Atmosphäre, die Qualität der Speisen und die Wein-
auswahl stimmen. Preislich: venezianisch normal.



3

- 1- Blick von Torcello auf das nahe gelegene Burano
- 2- Die Insel Torcello ist durch den schiefen Campanile schon von weitem erkennbar
- 3- Typisches venezianisches Gericht: fritto misto, Fisch und Meeresfrüchte frittiert

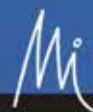


KP: EUR
690.000,--

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, größtenteils 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.



Kirschenfest Goriška Brda, 9. Juni: Das Kirschenfest in Dobrovo Schloss zählt zu den Höhepunkten des kulinarischen Brauchtums in der Goriška Brda



Prosecco, 15.-16. Juni: Besuchen Sie mit uns Valdobbiadene und die Winzer im berühmten Prosecco-Gebiet



Triest, 24. April: Andrea Gilli ist ein begehrter Fremdenführer, der uns schon seit Jahren „sein“ Triest zeigt

Unterwegs mit Peter Lexe

Im Frühling führen unsere Leserreisen in das Prosecco-Kerngebiet Valdobbiadene, wir besuchen Triest und seinen Hafen sowie das Kirschenfest in der Goriška Brda. Verkosten und genießen, aber auch Kultur kommt nicht zu kurz.

Ingrid Herrenhof

Information

Triest, 24. April

Reisepreis € 149,- p.P.

Leistungen: Fahrt im Luxusbus, Reisebegleitung, Führung durch Andrea Gilli, Frühstück, Mittagessen.

Kirschenfest Goriška Brda, 9. Juni

Reisepreis € 125,- p.P.

Leistungen: Fahrt im Luxusbus, Reisebegleitung, Besuch des Kirschenfestes, Mittagessen.

Prosecco, 15.-16. Juni

Reisepreis € 269,- p.P. im DZ (EZZ € 25,-)

Leistungen: Fahrt im Luxusbus, Reisebegleitung, Übernachtung/Halbpension, zwei Prosecco-Winzer-Besuche und Verkostung, Mittagessen.

Alle Reisen werden über Klagenfurt und Villach durchgeführt und von Prof. Peter Lexe begleitet. Mindestteilnehmerzahl pro Reise: 19 Personen. Infos auf www.mein-sonntag.at/reisen. Buchung: Ausschließlich über den Veranstalter Ebner Reisen, Tel.: 04244/23910, office@ebner-reisen.at, www.ebner.ag.

Mit Peter Lexe geht es im Frühjahr für zwei Tage ins Zentrum des perlenden Weines. Wir starten am Samstag nach Conegliano und machen dort einen kurzen Stadtbummel. Anschließend fahren wir ins Prosecco-Gebiet, wo wir bei einem Winzer einkehren. Danach geht's ins Hotel Del Parco in Pieve di Soligo, wo wir übernachten und zu Abend essen. Am zweiten Tag führt uns die Reise über die Prosecco-Straße nach Valdobbiadene und Possagno, Geburtsort des berühmten Bildhauers Antonio Canova. Nach Besichtigung des „Tempio Canoviano“ geht's weiter zu einem Prosecco-Winzer, bevor wir an der Prosecco-Straße das Mittagessen einnehmen.

Hafenstadt Triest

Am 24. April steht die Leserreise mit Andrea Gilli und Peter Lexe in die Hauptstadt der Region Friaul-Julisch

Venetien am Programm. Der Hafen von Triest feiert heuer seinen 300. Geburtstag und von Fremdenführer Gilli erfahren wir viel über dessen Geschichte. Triest ist auch für sein Hinterland, den Karst bekannt, wo wir in einer typischen Osmiza einkehren.

Kirschenfest in Dobrovo

Über das Kanaltal und entlang der Weinstraße durch das Collio-Gebiet fahren wir nach Dobrovo und besuchen dort das Kirschenfest. Bei kulinarischen Ständen gibt es Köstlichkeiten rund um die Kirschen der Brda, die seinerzeit auch am kaiserlichen Hof begehrt waren. Anschließend geht es nach Šmartno in das Restaurant des Hotels San Martin, wo ein von Kulinarikprofessor ausgewähltes Menü geboten wird. Extra für unsere Gäste wird dort eine Bäuerin Kirschen verkaufen.

Wellness am See im Frühling

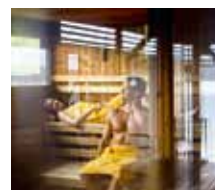
Am Faaker See ist der Winter längst dem Frühling gewichen. Das Beste liegt oft so nahe: Wellness-Auszeit am Faaker See.

Das weckt die Lebensgeister: Direkt vom Balkon ein erster Blick auf das See- und Berg-Panorama, ein Sprung in das glasklare Wasser des Sees oder in den beheizten Außenpool, ein Frühstück im Freien, die klare Luft einatmen, in der freien Natur. Einen besseren Start in den Tag kann es nicht geben!

Wenn die Frühlingsgeister erwachen ist es an der Zeit der kalten Jahreszeit adieu zu sagen. Die Wellnesslandschaft mit Erlebnis-Hallenbad, Whirlpool, 3 Saunen, Dampfbad, Tepidarium und Fitnessraum,

beheiztem Freibad (240 m²), Außen-Riesen-Whirlpool (80 m²), großzügiger Strandanlage und der traumhaften Seesauna mit direktem Seezugang lässt keine Wünsche offen.

Auf die Sportlichen wartet das Freizeit-Aktiv Programm, für Erlebnishungrige gibt es direkt vor der Haustüre umfangreiche Aktivitäten für jeden Geschmack, und Gestresste genießen die ersten Sonnenstrahlen und tanken in der lichtdurchfluteten Spalandschaft Energie. Dem Alltag entfliehen. Erholung für den Körper und Freiheit für die Seele – ab 13. April im Karnerhof.



Gewinnspiel

1 Abendessen für 2 Personen im Gourmetrestaurant Götzlstube.

So spielen Sie bis 30. April 2019 mit: Gehen Sie auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel6. Dort finden Sie alle weiteren Informationen zu den Teilnahmebedingungen und zum Gewinnspiel. Keine Barablässe möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Hotel Karnerhof, Familie Melcher
Karnerhofweg 10, 9580 Egg am Faaker See
Tel.: 04254/2188
hotel@karnerhof.com, www.karnerhof.com

HOTEL  **Karnerhof**
FAAKER SEE



- ☞ REGIONALE À la carte Küche im Karnerhofrestaurant täglich von 12 bis 13:30 Uhr
- ☞ GOURMETDINERS in der Götzlstube ab 22. Mai dienstags bis samstags von 18 bis 21 Uhr
- ☞ MUTTERTAGSBRUNCH für Genießer am 12. Mai ab 11.30 Uhr
- ☞ WELLNESS-AUSZEIT im Frühling, Sommer oder Herbst, bis zum 3. November

Die
GÖTZLSTUBE
im Karnerhof

Schon gesehen?

Wer mehr über Osterbräuche erfahren möchte, für den kommt ein handliches Büchlein genau richtig. Wer nachhaltiger Leben möchte, sollte auf Plastik verzichten und dafür Körbe oder Frischhalteboxen verwenden. Auf altem Kaffee werden Austernpilze gezüchtet, für die Idee gibt's jetzt viel Geld.

Ingrid Herrenhof



Geschichten rund um Ostern



© Verlag Anton Pustet

Auf eine Erkundungstour durch die Welt der Osterbräuche hat sich der Autor Reinhard Kriechbaum begeben und seine Erkenntnisse in einem handlichen Büchlein „Heringsschmaus und Kreuzlstecken“ niedergeschrieben. Ob mit „Osterkreuz-Hoaz'n“, „Widderprozession“, „Schwerttanz“ oder „Osterbrunnen“: Stimmen Sie sich ein auf die erstaunlich farben- und bilderreiche Welt der Osterbräuche! Erschienen im Verlag Anton Pustet, ISBN: 978-3-7025-0922-4. Wir verlosen drei Stück davon! Bis 3. Mai 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



© KRM

Körbe wieder im Trend

Handgeflochtene Körbe sind nicht nur für Ostern im Trend, sie sind auch die beste Alternative, um Plastikmüll zu vermeiden. Luka Pavić verkauft am Biomarkt in Villach sowie auf Märkten in Feldkirchen und St. Veit Körbe. Er hat als Sechsjähriger bei seinem Vater die ersten Böden für Körbe geflochten: „Ein guter Korb sollte stabil und sehr sauber geflochten sein. Es kommt vor allem auf die Qualität des Materials an, eine gute Weide gibt es nicht überall“. Wichtig ist, dass die Verbindung zwischen Korb und Griff gut verarbeitet ist, das ist sonst eine Schwachstelle.



© Gerry Rank

Riesenerfolg für Pilzkiste

Bei der Start-up-Show „2 Minuten 2 Millionen“ von Puls 4 konnten die drei Jungunternehmerinnen der „Pilzkiste“ Hans Peter Haselsteiner und Martin Rohla als Investoren überzeugen – satte 140.000 Euro erhielten sie für 25,1 % ihrer Firmenanteile. Jasmin Kabir, Mercedes Springer (gebürtige Klagenfurterin) und Nina Bercko haben sich auf die Produktion und Weiterverarbeitung von auf Kaffeesatz gezogenen Austernpilzen spezialisiert.



© www.tupperware.at

Nachhaltiger leben

Wer Einweg-Plastikverpackungen sparen will, der sollte zum Beispiel Produkte von Tupperware verwenden. Wer Fleisch, Wurst oder Käse im Geschäft gleich in den Stapelprofilen einfüllen lässt, braucht kein zusätzliches Papier oder Plastiksackerl. Obst und Gemüse kann man im Klimakönig mit nach Hause nehmen und in den Kühlschrank stellen. Darin halten diese und auch Speisen um ein Vielfaches länger. Auch die nachhaltigen Kaffeebecher und Ökoflaschen tragen zum Umweltschutz bei.

Gartenbonsais

Jetzt große Gartenbonsai-Ausstellung
in der Gartenwelt Kropfitsch.

TREND: **GARTENBONSAIS!**

Um diesem Trend gerecht zu werden, haben wir heuer eine große **Bonsai-Ausstellung** organisiert, die man nicht versäumen sollte! Neben unserem bekannten Sortiment, werden auch echte **Raritäten** gezeigt! Wegen unseres Großeinkaufs sind wir auch in der Lage diese wunderbaren, **luxuriösen Pflanzen** zu **erschwinglichen Preisen** anzubieten.

Kommen Sie und überzeugen Sie sich!

Gärtnern erdet & entschleunigt!

Trend: Family Gardening

Riesenangebot an Beeren- & Naschobstpflanzen

Auch für den Balkon und die Terrasse: Die Früchte aus dem eigenen Garten schmecken am besten!

Beeren und Naschobst!



Snackgemüse: Plumbrella

Züchtung des Jahres 2018! Den Namen trägt diese Neuheit weil die Früchte sich wie ein bunter Schirm über dem Laub der Pflanze ausbreiten. Extrem hitzeresistente Tomate speziell für die Pflanzung in Töpfen, wo sie auch mit Sommerblumen kombiniert werden kann.

NEUHEIT: Heidetraum plus

Eine Schlingrose als Dauerblüher

Auf das haben Gärtner und Balkonbesitzer schon lange gewartet! Eine Schlingrose welche bis in den Herbst blüht und das in einem wunderbaren Pink. Wer schon die Beetrose-Heidetraum kennt, weiß wie gesund und widerstandsfähig diese Sorte ist. Heidetraum plus hat die gleichen Eigenschaften.

Kommen Sie zu uns in die Gartenwelt – wir beraten Sie gerne!

Gartenwelt Kropfitsch: Die Kräuter & Gemüsewelt!

Riesenauswahl an Gemüse-Jungpflanzen.
Wir prüfen und kultivieren seit 1875 – vertrauen Sie unserer Erfahrung!

Sa. 27. April: Tag der offenen Gärtnerei
Vorstellung der Blume und des Gemüses des Jahres,
diverse Aktionen, Bewirtung, etc.

Weber Grillseminare in der Gartenwelt!
Anmeldung und Termine unter
www.gartenwelt-kropfitsch.at

 **GARTENWELT
KROPFITSCH**
seit 1875



Frühstück für einen guten Tag

Frühstück im Wirtshaus oder im Hotel statt großer Arbeitsaufwand daheim. Nicht nur an Sonntagen ist das „in“. Und der Brunch ist wieder einmal stark im Kommen. **Peter Lexe**



Parkhotel Pörschach: beste Lage für Frühling am See



Der Muttertagsbrunch ist wohl die schönste Form „Danke“ zu sagen

© Parkhotel Pörschach (2)

Wir sind wieder für Sie da!

Sie suchen Kärntens beste Lage für Genuss und Entspannung am See? Die Seeterrasse und die Hotelbar des Parkhotels Pörschach haben ab 18. April wieder täglich für Sie geöffnet!

Verwöhnen Sie sich doch einmal mit Kaffee und Kuchen, einem Eis oder mit einem Gläschen Champagner auf der Seeterrasse bei schönster Aussicht in bester Lage am See.

Information

Der traditionelle Muttertagsbrunch findet am 12. Mai von 12 bis 14.30 Uhr statt. Mit Aperitif, umfangreichem Buffet, Live-Musik und Kinderbetreuung für € 38,- pro Person bleiben keine Wünsche offen. Kinder bis 6 Jahre gratis! Kinder und Jugend schlemmen ermäßigt!



ANZEIGE

Ein guter Tag beginnt mit einem guten Frühstück, an Sonntagen darf es auch ein Brunch sein. Das ist die kulinarische Verbindung zwischen Breakfast und Lunch. Auch wenn Ernährungswissenschaftler, Ernährungsberater, Diätologen warnen, beteuern und empfehlen – das Frühstück ist ein sehr individuelles Tagesereignis, das sich jede Frau, jeder Mann selbst richtet. Die Menschen in Italien sind da sehr „bescheiden“: Ein Cappuccino, ein Brioche, eine Zeitung. Basta. In Österreich darfs ein bisschen mehr sein: Speck mit Ei, weich gekochtes Ei, Käse, Wurst, Butter, Marmelade, frisches Gemüse, frisches Obst und Gebäck in rauen Mengen. Das wird in den eigenen vier Wänden höchstens an Sonntagen zelebriert, denn

auch unter der Woche lautet das Motto „Zeit ist Geld und Geld hamma keins ...“ Im Urlaub ist dann alles anders. Sehr häufig wird das Urlaubsdomizil am Wert des Frühstücksbuffets gemessen: Biegen sich die Buffettische, dann ist alles okay.

Frühstück im Wirtshaus

Das Frühstück im Wirtshaus wird immer beliebter, weil der Einkauf für ein „Sonderfrühstück“ zu aufwändig, die Vorbereitungen zu zeitintensiv und dann der Abwasch hinterher zu mühsam sind. Hotels, Restaurants und Kaffeehäuser, die vor allem an Wochenenden Frühstück nicht nur für Hausgäste, sondern auch für Tagesgäste anbieten, melden Umsatzsteigerungen in diesem Segment.



Da beginnt der Tag genussvoll – mit einem guten Essen



Käse, Joghurt, frische Milch – kein Frühstück ohne dieses Angebot



Gehören zum Frühstücksangebot: Körner für das eigene Müsli – vielleicht auch Dörrobst (nichts für Diabetiker)

Brunch ist „in“

Der Sonntagsbrunch ist wieder „in“. Am Sonntag wird länger geschlafen, wenn das Frühstück mit dem Mittagessen kombiniert werden kann, dann ist das eine tolle Sache.

Beute machen

Der Effekt ist einfach: Beute machen. Viele Gänge zum und am Buffet. Von der Marmeladesemmel bis hin zum Schweinsbraten mit Knödel, dazwischen ein Stückerl vom Backhendl oder ein Lachstartar. Genießen ohne Grenzen. Beim Brunch oder Frühstücksbuffet darf ohne weiteres geschlemmt werden. Da macht es auch nichts aus, wenn der Gang zu den Angeboten mehrmals angetreten werden darf.

Vielfalt ist wichtig

Für Gastronomen oder für den Brunch mit Freunden daheim ist das strukturierte Angebot wichtig: Eine Art Frühstücksbuffet mit Wurst, Käse, geräuchertem Fisch, gekochten oder gebratenen Eiern, mit erntefrischen Radieschen, Paradeiser, Paprika, Bärlauch und Kaffee und Tee in rauen Mengen. Dazu Fruchtsäfte und kühles, heimisches Wasser. Dann folgt eine Art Vorspeisenbuffet mit Salaten, Nudeln, Terrinen etc bis hin zu den Hauptspeisen, die in Chefing dishes angeboten werden. Das Dessertbuffet darf da nicht schwächeln, denn es ist ja in der Zwischenzeit ohnehin weit nach 12 Uhr mittags geworden ...

PARK CAFÉ

WWW.PARKCAFE.AT

Happy Birthday.
Happy Breakfast.



10 JAHRE PARKCAFÉ

Am 1. April 2019 feiert das PARKCAFÉ sein zehnjähriges Bestehen – das denkmalgeschützte Gebäude in dem es liegt gibt es aber schon weit länger: In den Jahren 1910 und 1911 erbaut, war das Parkhotel Villach seit jeher ein Ort für glanzvolle gesellschaftliche Ereignisse.

Im PARKCAFÉ spürt man noch heute den Charme der alten Tage. Den Luxus eines perfekten Frühstücks, das dem historischen Erbe würdig ist, holt das PARKCAFÉ seit 2009 wieder in das alte Gemäuer. Abstriche bei modernen Ansprüchen werden dabei aber keine gemacht.

Mit einer riesigen Auswahl und beherztem Service werden die Gäste umsorgt und der perfekte Start in den Tag gesichert. 2018 wurde das Parkcafé vom falstaff zum „beliebtesten Frühstücks- und Brunchlokal Kärntens“ gekürt.

Die neue Parklounge ist hell, modern und lockt nicht nur mit einer Kinderspielecke Familien zum Frühstück.

Neben dem regen Frühstücksgeschäft sowohl unter der Woche als auch am Wochenende bewirbt das Café zahlreiche Veranstaltungen in den eigenen Räumlichkeiten, den Bambergsälen sowie auf den Schiffen der Drauf- und Ossiachersee Schifffahrt.

Vom kleinen Brötchenbuffet über Fingerfood bis hin zum mehrgängigen Gala Dinner ist alles möglich – aber natürlich kann man sich auch ein Frühstücks- und Brunchbuffet für den nächsten Familiengeburtstag richten lassen.

Frühstücksoase und Eventlocation Deluxe – das ist das Parkcafé Villach

Moritschstr. 2 • 9500 Villach • 0699/15 177 177





Die kulinarische Vielfalt der Alpen Adria Kulinarik spiegelt sich in der traumhaft guten Sandwirth-Küche von Spitzenkoch Gregor Sajovic wider



Der Sandwirth ist eines der geschichtsträchtigsten Häuser im Herzen der Landeshauptstadt



Beim Brunch werden Sie mit vielen Köstlichkeiten verwöhnt und genießen den Sonntag ganz entspannt mit ihren Lieben

© Der Sandwirth

In die Kuchl g'schaut: Beim Sandwirth wird mit viel Liebe gekocht

Küchencef Gregor Sajovic ist immer auf der Suche nach alten Rezepten und hat für uns Sauerrahm Reinkalan gemacht, die man im Sandwirth auch am Frühstücksbuffet findet.

Wenn Küchenchef Gregor Sajovic gerade nicht am Herd steht, dann ist er oft zu den regionalen Produzenten unterwegs. Der direkte Kontakt zu seinen Lebensmittellieferanten ist ihm wichtig, denn er möchte sehen, wo das Fleisch, die Eier oder das Gemüse herkommen. „Die Hendln hole ich vom Biobauernhof Hafner in Maria Rojach im Lavanttal, das Bio-Rindfleisch vom Hiasl im Gurktal, Speck und Selchwaren vom Nockfleisch“, erzählt der gebürtige Slowene. Die Eier kommen vom Eierhof Kren in Ottmanach, Schafkäse und Lammfleisch vom Nuart in Mittertrixen, einheimischer Fisch von der Seefischerei am Millstätter See und „meine Lands-

männin Irena Fonda liefert mehrmals die Woche frischen Bio-Branzin aus Piran“. Sajovic hat sogar im Innenhof des Hotels einen eigenen Kräutergarten angelegt, den er selbst pflegt.

Feine Alpen Adria Küche

Aus seiner Heimat hat der Spitzenkoch viele köstliche Rezepte mit nach Klagenfurt gebracht, die er mit klassisch österreichischen Speisen und mediterranen Gerichten zu einer ideenreichen Alpen Adria Küche vereint. Die meisten Zutaten dafür kommen aus der Region, sind stets frisch und saisonal. Sajovic ist neugierig und immer auf der Suche nach traditionellen Kärntner Rezepten. Viele dieser Gerichte gibt es dann auf der

Speisekarte, denn „wir wollen den vielen Reisenden, die in unser Haus kommen, auch die Kärntner Kulinarik näherbringen. Das bleibt den Gästen in netter Erinnerung“, ergänzt Geschäftsführerin Helvig Kanduth, die das Traditions Haus mit viel Herzlichkeit führt.

Frühstücken wie ein Kaiser

Gäste, die im Sandwirth wohnen, schwärmen vom reichhaltigen und köstlichen Frühstücksbuffet mit frischen Eiergerichten, regionalen Schmankerln, veganen und vegetarischen Spezialitäten, hausgemachten Mehlspeisen, frischem Obst und allerlei mehr. Aber nicht nur Hotelgäste kommen in den Genuss eines

ANZEIGE

Sauerrahm Reinkalan

Zutaten für 4 Personen (ca. 16 Reinkalan):

4 Eier • 125 g Sauerrahm • 50 g Dinkelvollmehl •
50 g Kärntner Hadnmehl • 80 g Zucker •
1 Bio-Zitrone • 1 TL Vanillezucker • Prise Salz •
4 EL Butterschmalz



Ein gesundes Rezept aus Omas Küche, das man als Hauptspeise, Dessert oder Frühstück genießen kann: Sauerrahm Reinkalan mit Apfelmus

Schritt 1: Eier trennen und das Eigelb bzw. das Eiweiß in zwei große Schüsseln geben.

Schritt 2: Eigelb mit Sauerrahm, Zitronenschale, Vanillezucker und Mehl mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt 3: Eiklar mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen, wenn Eiklar etwas fest geworden ist, den Zucker untermengen und fertig schlagen.

Schritt 4: Schnee vorsichtig unter die Eiermasse heben.

Schritt 5: 1 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, mit dem Schöpflöffel etwas Teig hineingeben.

Schritt 6: Reinkalan von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Warmhalten, bis alle gebacken sind. Tipp: Man kann die Reinkalan auch pikant machen, dann lässt man einfach den Zucker weg und serviert diese mit einem Sauerrahm-Dip.



1



2



3



4



5



6

© KRM (6)

solchen: Ab 6.30 bis 10 Uhr kann sich hier jeder Gast im gemütlichen Café vom reichlich gedeckten Frühstücksbuffet bedienen, wobei im Preis von 20 Euro auch Heißgetränke, Prosecco und Säfte inkludiert sind. Für Langschläfer wird das à la carte Frühstück – vom „Frühglückchen“ bis zur „Frühstücksetagere“ für zwei – sogar bis 14 Uhr serviert.

Und sonntags zum Brunch

Der legendäre Sonntagsbrunch im Hotel Sandwirth ist mittlerweile schon zum beliebten Treffpunkt geworden, für den man sich wirklich Zeit nehmen sollte! So viele unterschiedliche Köstlichkeiten – von Frühstücksleckereien über Vorspei-

Die Marmeladen für die Frühstücksbuffets macht der leidenschaftliche Koch selbst – sie sind auch ein „süßes“ Mitbringsel



sen, einer servierten Hauptspeise nach Wahl bis hin zu süßen Desserts vom Buffet – werden von 10.30 bis 14 Uhr aufgetischt. Im Preis von 39 Euro sind auch die Getränke vom Buffet sowie ein Aperitif enthalten, Kinder bis sechs Jahre sind frei und bis zwölf Jahre zahlt man nur 50 Prozent. Gutscheine für die köstlichen Frühstücks- oder Brunchbuffets sind auch eine nette Geschenksidee!

Sonntagsbrunch-Termine:

7. April: Frühlingsbrunch mit Spargel, heimischen Kräutern u.v.m.

28. April: Family-Brunch mit Kinderbuffet und kostenloser Kinderbetreuung

5. Mai: Klassischer Sonntagsbrunch

12. Mai: Muttertagsbrunch mit kleinem Präsent für jede Mutter

Tischreservierung unter 0463/56209-504

Unser Geschenks-Tipp: Gutscheine und Selbstgemachtes vom Sandwirth!

Der Sandwirth
Pernhartgasse 9
9020 Klagenfurt
hotel@sandwirth.com
www.sandwirth.at



See Ess Spiele

GENUSS FESTIVAL WÖRTHERSEE

Kulinarisch eintauchen am Wörthersee

26. APRIL BIS 5. MAI 2019
WÖRTHERSEE

Sie sitzen auf einer sonnengeküssten Seeterrasse, in einer trendigen Bar oder in einem ausgezeichneten Außenrestaurant direkt am Wörthersee. Ihr Blick schweift vorbei an den türkis-schimmernden Wellen, während Sie lustvoll eines der kulinarischen Highlights unserer Spitzenköche genießen.



SPIELPLAN 2019

FR | 26. APRIL

SA | 27. APRIL

SO | 28. APRIL

MO | 29. APRIL

DI | 30. APRIL

MI | 1. MAI

DO | 2. MAI

Täglich bis
einschließlich
12. Mai 2019,
**Casino Restaurant
Velden DIE YACHT**
In den schönsten
Häfen zu Gast!

Piano, Piano
mit Küchen-
meister Georg
Klammer
im Werzer's
Seerestaurant

Alpe ASia mit
Maria Frank und
Florian Schnurrer
im Restaurant
Soleo

**Urban Street
Cooking**
mit Andreas
Hofmayer im
Rocket Restau-
rant & Bistro
Velden

**Gourmetdinner
am Wörthersee
Schiff mit Alfons
Schuhbeck und
Thomas Gruber**
powered by
Falkensteiner
Schlosshotel
Velden



**FLOTTER DREIER
um den SEE**
mit Beachhouse
Velden, Lake's
Pörschach,
Seerestaurant
Saag

**Urban Street
Cooking** mit
Andreas Hof-
mayer im Rocket
Restaurant &
Bistro Velden

Tipp!

**SOUL KITCHEN
modern austrian
food for body
& soul** mit Gast-
koch Tino Bahn
und Gastwinzer
Roberto Pighin
im See.Gast.Haus

**Eine Reise in die
Vergangenheit**
Streifzug durch
die kulinarische
Vergangenheit
mit Küchenchef
Michael Zettel-
mayer im Wer-
zer's Velden -
Die Bucht

**Alpe Adria Street-
food Buffet** mit
Gastkoch Daniel
Kellner im SeeHo-
tel Europa

**Gastspiel von
Juan Amador**
mit Richard Hessl
im Schloss Seefeld

**Beachhouse
See Picknick**
Gemütlich und
chillig am Land
oder zu Wasser

**Chang Sushi
meets See
Restaurant Saag**
mit Giang „Chang“
von Nguyen und
Hubert Wallner
im See Restaurant
Saag

Alpe ASia
mit Maria Frank
und Florian
Schnurrer im Res-
taurant Soleo

**CHEF IN
RESIDENCE -
Bledar Kola**
Bleda Kola und
Spielleiter Thom-
as Eichwald im
Seehotel
Hubertushof

**DREIERlei Wege
zum Genuss**
mit Thomas
Guggenberger,
Julischka Politzky
und Patrick Pass
im Caramé



**JETZT GENUSS-
TICKETS SICHERN!**

Gutscheine einlösbar
für alle 37 Gourmet-
Veranstaltungen!

Weitere Informationen,
Preise, Genusstickets und
Details finden Sie auf:
SEE-ESS-SPIELE.COM



1
FESTIVAL

10
TAGE

37
EVENTS



KÄRNTEN
Wörthersee

Die Lieblings-Rezepte unserer Wörthersee-Köche:



REZEPTTIPP VON KATHARINA, RENATE UND JAKOB WRANN (SEEHOTEL EUROPA)

Tagliolini mit istrischem Trüffel und pochiertem Bioei

ZUTATEN

Tagliolini von der Nudelfabrik Finkensteiner Teigwaren
Trüffelcreme
1 Ei
Frischer Trüffel
Parmesan
Salz
Pfeffer



Tagliolini in Salzwasser al dente kochen. In einer Pfanne die Trüffelcreme erhitzen und mit den Nudeln vermengen. In der Zwischenzeit das Ei in siedendem Wasser pochie-

ren. Die Nudeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Parmesan darüberstreuen, das Ei darauf setzen und mit frisch gehobeltem Trüffel servieren.



REZEPTTIPP VON THOMAS GUGGENBERGER (RESTAURANT CARAMÉ)

Grießpapperle

ZUTATEN

Grießknödel! gebacken:

220 g Butter
2 Eier
50 g Kristallzucker
90 g Weizengrieß
1 Orange
Vanillezucker
1 Pr. Salz
Etwas Rum

Grießbrei:

250 ml Milch
25 g Kristallzucker
1 Vanilleschote
30 g Weizengrieß
1 TL Crème fraîche
Frische Beeren
Eingelegte Äpfel oder eingekochte Kumquats
Zimt



Knödel einkochen und 10 Min. leicht köcheln lassen. Danach 15 Min. ziehen lassen. Knödel aus dem Wasser nehmen, panieren und bei 170 Grad C frittieren.

Grießknödel! gebacken: Die Butter schaumig schlagen. Eier und Kristallzucker unterheben. Weizengrieß einrühren. Mit Vanillezucker, Salz und dem Abrieb der Orange würzen. 30 Min. rasten lassen, danach Knödel formen. Wasser mit Zucker, Saft der Orange und Rum zum Kochen bringen.

Grießbrei: Milch mit Kristallzucker und der Vanilleschote aufkochen. Weizengrieß einrühren und ca. 5 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit der Crème fraîche und dem Zimt vollenden. Mit frischen Beeren anrichten und mit eingelegten Äpfeln oder mit eingekochten Kumquats servieren.

FR | 3. MAI

SA | 4. MAI

SO | 5. MAI

Indochine 21 reloaded mit Johannes Muchitsch und Gastkoch Wini Brugger in der Schlossvilla Miralago

4 Elemente in Werzer`s Badehaus mit Küchenchef Michael Angerer im Werzer`s Badehaus

DREierlei Wege zum Genuss mit Thomas Guggenberger, Julischka Politzky und Patrick Pass im Caramé

Kochkurs mit Hubert Wallner Wörthersee Fisch und Nachhaltigkeit. Kochen und Verkosten in Bad Saag

Limitless Brunch mit DJ von ines' kitchen im Restaurant Soleo

Deuringschlössl im Miralago-schlössl mit Johannes Muchitsch und Mario Kaltenbacher im Schlossvilla Miralago

Kindheits-erinnerungen mit Küchenchef Jürgen Moldaschl im Lake`s

Samurai Sudoku mit Thomas Gruber und Gastköche vom Mochi Wien im Falkensteiner Schlosshotel Velden

Waterfront Brunch Kulinarische Highlights mit chilligen DJ Beats im Seehotel Europa

See.Ess.Spiele meets Küchen-Kult am Sternberg

Lassen Sie sich von Spitzenköchen aus den Regionen Wörthersee & Villach mit kulinarischen Highlights überraschen!

No. 1 Junger Wilder mit Johannes Muchitsch und Stefan Glantschnig im Schlossvilla Miralago



Tipp!

#seeessspiele

Essbares aus Wald und Wiese

Wie schön, wenn das erste Grün wieder wächst! Wir waren mit einer Kräuterpädagogin unterwegs, haben erste Wildkräuter und Blüten gesammelt, die uns neue Geschmackswelten entdecken lassen und mit zusätzlichen Nährstoffen versorgen.

Ingrid Herrenhof

Bei einem Spaziergang über Wiesen und durch Wälder, aber auch im eigenen Garten, kann man viele essbare Wildpflanzen sammeln, die reich an Vitaminen, Mineral- und Bitterstoffen und Geschmack sind. Dabei sollte man nur jene Wildkräuter pflücken, die man eindeutig bestimmen und verwenden kann. Hier eine kleine Auswahl von Kräutexpertin Barbara Wiegele als Einstieg, die rät: „Genuss nur in kleinen Mengen erlaubt es dem Körper, sich an diese Frischkost zu gewöhnen!“

Wildkräuter für mehr Lebendigkeit

Da ist einmal Giersch oder Geißfuß, der auch im Garten wächst und für viele ein lästiges Unkraut ist. „Aber der Giersch schmeckt zart

würzig, erinnert an Petersilie oder Karotte und verleiht Speisen eine herrliche Lebendigkeit. Volksheilkundlich wird er bei Rheuma, Gicht oder Blasenentzündung verwendet“, erzählt die Expertin. Wir pflücken auch etwas Wiesenlabkraut, das mit dem „Waldmeister“ verwandt ist. Im Frühsommer hat es zarte weiße Blüten, aber jetzt schmeckt es besser. Die jungen Triebe erinnern im Geschmack an junge Erbsen mit nussiger Note und man kann damit Säfte – wie Apfelsaft – „aromatisieren“. Die Blätter der Schafgarbe nennt man ganz poetisch auch „Augenbraue der Venus“ und damit ist schon der Bezug zu ihrer Wirkung als Frauenkraut hergestellt. „Die Schafgarbe ist eines der bekanntesten Heilkräuter, da sie später im Jahr viele ätherische Öle

und Gerbstoffe enthält, die wärmen, entkrampfen und stärken, also bei vielen ‚Frauenleiden‘ hilft. Als Würzkräut verwendet man besser nur die jungen Blätter im Frühling und in kleinen Mengen“, weiß Wiegele. Violett leuchten die Duftveilchen, an denen sich schon eine Hummel labt. Nur ein paar wenige nehmen wir davon mit, lediglich zum Dekorieren (auch kandiert) oder Aromatisieren (Zucker, Essig), denn in großen Mengen gegessen, können deren Saponine Übelkeit verursachen.

Ein echter Alleskönner

Auf einem Ameisenhaufen wachsen die ersten Brennnesseln: „Ein echter Alleskönner und ein wunderbares Kraut, das man lange im Jahr ernten und in der Küche (Spinat, Suppe), für die Kosmetik (belebt z.B. die Kopf-





2



3



4



5



6



7

- 1- Fünf essbare Wildpflanzen haben wir gesammelt: Brennnessel, Wiesenlabkraut, Giersch, Wohlriechendes Veilchen und Schafgarbenblätter (von links)
- 2- Für die Kräutercreme verwendet man ganz frische Kräuter, die grob geschnitten und mit Olivenöl sowie Salz im Mörser zerstampft werden
- 3- Barbara Wiegele ist Fachberaterin für die Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen, Kräuter-, Wald- und Grüne-Kosmetik-Pädagogin
- 4- Das Wiesenlabkraut (*Galium molugo*) hat einen quirligen Blätterstand etagenweise am vierkantigen Stengel und zarte weiße Blüten im Sommer
- 5- Giersch (*Aegopodium podagraria*) erkennt man an seinem 3-kantigen Stil und den dreigeteilten, gefiederten, sattgrünen Blättern

- 6- Das wohlriechende Veilchen (*Viola odorata*) hat eine dunkelvioletten Blüte, duftet angenehm süßlich und schmeckt aromatisch
- 7- Für das Brennnesselseis werden überreife Bananen püriert, gefroren und dann mit ein paar Brennnesselblättern gemixt

! Auf www.mein-sonntag.at/essen finden Sie die Rezepte für Brennnesselspinat, -suppe und mehr.

haut), die Gesundheit (harntreibend, entzündungs- und schmerzhemmend) oder im Garten (Jauche gegen Schädlinge) verwenden kann. Sie ist reich an Vitamin C, Provitamin A, Mineralstoffen, Kieselsäure etc. Am besten zupft man mit einem Gummihandschuh nur die obersten Blätter herunter. Die schmerzenden Brennhaare werden übrigens beim Kochen und Pürieren zerstört. Daher kann man Brennnesseln auch in den Smoothie geben oder – wie wir später – ein gesundes Eis daraus zubereiten.“

Grün und gesund

Zurück in Barbaras Haus, wo sie auch ihre Kräuter-Workshops hält, machen uns dann ans Werk, denn

Wildkräuter sollte man gleich nach dem Sammeln verwenden. Sie werden gesäubert, im Sieb mit Wasser abgespült und trocken geschleudert. Giersch, Wiesenlabkraut und Schafgarbenblätter kann man einfach in den Salat geben. Oder man macht daraus eine Kräutercreme, die man aufs Butterbrot streicht. In einem Schraubglas hält sie einige Monate im Kühlschrank, man muss sie nur mit Olivenöl abschließen. Bei Bedarf vermischt man die Kräutercreme zum Beispiel mit Nüssen und Parmesan zu einem Pesto für Nudeln. Wer jetzt mehr über Wildpflanzen erfahren möchte, der kann sich mit Barbara Wiegele auf eine geführte Kräuterwanderung begeben, Näheres auf www.bergbaublume.at.



Gesundheitstipp von
Mag. pharm. Paul Hauser



© KK

Ein altes Hausmittel bei Haarausfall wirkt Wunder!

Junge Brennnesseltriebe, jetzt im Frühjahr frisch geerntet, mit Alkohol aus der Apotheke angesetzt, ergeben eine herrlich grüne Tinktur, die bei Haarproblemen ganz hervorragend hilft. Die durchblutungsfördernde Eigenschaft der Brennnessel stärkt auf der einen Seite die Haarwurzel und die entzündungshemmende Wirkung wirkt auf der anderen Seite gegen Haarausfall, Schuppen und fettes Haar!

Auch auf eine Übersäuerung des Körpers hat die Brennnessel einen positiven Einfluss und kann hier unterstützend wirken. Die drei Mal tägliche Einnahme von 15 Tropfen fördert den Harnfluss und wirkt ausgezeichnet gegen Gicht und auch bei Gelenkproblemen.

Brennnessel-Tinktur

10 Esslöffel junge Brennnesseltriebe
300 ml 40%-iger Alkohol aus der Apotheke

Die Brennnesseltriebe in ein dunkles Gefäß geben und mit Alkohol übergießen. Drei Wochen lang ansetzen und anschließend durch ein Sieb in eine kleine Glasflasche füllen. Kopfhaut damit täglich einmassieren.



Apothekekammer.at/kaernten
fb.me/apothekekammer.kaernten

ANZEIGE



Spitzenkoch Leonhard Salchegger verwöhnt die Gäste im See & GenussRestaurant Silvia am Klopeiner See mit feiner Wirtshausküche auf Haubenniveau

Karpfengulasch mit Kartoffeln und Paprika

Der Klopeinersee Karpfen ist eine echte Spezialität. Haubenkoch Leonhard Salchegger bereitet daraus ein feines Gulasch zu, das selbst Skeptiker überzeugt. Ingrid Herrenhof

Beim Karpfen scheiden sich die Geister und viele meinen, er schmecke schlammig, habe viele Gräten. „Der Karpfen hat aber ein wundervolles Fleisch und man muss nur darauf achten, dass man ein mageres Stück kauft und dieses vom Fachmann schröpfen lässt“, so Haubenkoch Leonhard Salchegger. Der sympathische Spitzenkoch aus dem Pongau schwingt seit einigen Monaten im See & GenussRestaurant Silvia in St. Kanzian am Klopeiner See den Kochlöffel und hat in kurzer Zeit schon zahlreiche Fans gefunden. Die Gäste sind von seiner ehrlichen Wirtshausküche vorrangig aus den besten Produkten der Region zubereitet, begeistert. Im Rhythmus der Jahreszeiten und im Einklang mit der Natur zaubert der Genussfanatiker herrliche klassische, bekannte

und schon fast vergessene Gerichte, die man ganzjährig im gemütlichen Restaurant oder auf der Sonnenterrasse genießen kann. Für den krönenden süßen Abschluss sorgt „Mehlspeisenkönigin“ Anita Novak. Gemeinsam mit Chefin Silvia, ausgezeichnete „Saure-Suppen-Wirtin“, werden monatlich wechselnde Schwerpunkte gesetzt: wie etwa Nudeln & Bärlauch im April, Spargel & Erdbeeren im Mai, Kräuter & Gemüse im Juni oder Steak & Salate im Juli. Passend dazu wird einmal im Monat ein „Genusssalon“ abgehalten, bei dem es einen regen Erfahrungsaustausch zwischen Koch, Produzenten, Hausfrauen und interessierten Gästen gibt. Außerdem: „Feierabendmenü“ jeden Freitag ab Mittag, „Samstagabend-Gourmetmenü“ für Feinschmecker ab 18 Uhr und herrliche „Sonntagsmenüs“ für

die ganze Familie ab 11.30 Uhr. Tipp: „Seekirchtag“ mit Oldtimertrophy am 5. Mai ab 11 Uhr. Nähere Informationen und Tischreservierung unter 04239/2493.



Dinner for two

Wir verlosen ein Gourmetdinner für zwei Personen im See & GenussRestaurant Silvia. Bis 3. Mai 2019 können Sie mitspielen: Gehen Sie auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel4, dort finden Sie die Teilnahmebedingungen und alle weiteren Informationen zum Gewinnspiel. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablöse möglich.

Zubereitung Schritt für Schritt

Zutaten für 4 Personen. Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

2 große festkochende Kartoffeln • Salz, Kümmel • 2 gelbe, 2 rote und 1 grüne Paprikaschote • 1 Knoblauchzehe • 1 TL Zitronenschale • 1 TL getrockneter Majoran • 1 EL Paprikapulver • 1 Zwiebel • 2 TL Tomatenmark • 1 l Kalbsuppe oder leichte Rindsuppe • 1 Prise mildes Chilipulver • Öl zum Braten • 1 EL Sauerrahm • 500 g küchenfertige Karpfenfilets • Salz und Pfeffer aus der Mühle • Petersilie • Dill zum Garnieren

Schritt 1:

Das Karpfenfilet schrägen (in Streifen schneiden) und einige Stunden in Wasser oder Milch legen.

Schritt 2:

Paprikaschoten längs vierteln, entkernen und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen, etwas andrücken und mit Öl bepinseln. Unter dem Grill auf mittlerer Schiene etwa 5 Minuten grillen bis die Haut dunkle Bläschen wirft, abkühlen lassen und Haut abziehen. In 3 cm große Stücke schneiden.

Schritt 3:

Für das Gulaschgewürz geschnittenen Knoblauch, Abrieb der unbehandelten Zitronenschale, Majoran und Paprikapulver mit wenig kaltem Wasser vermengen.

Schritt 4:

Zwiebel fein schneiden und in Öl farblos anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten, die Suppe angießen. Hälfte der Paprikawürfel und das Gulaschgewürz hinzufügen und alles bei milder Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Schritt 5:

Salz, Prise Chilipulver und Sauerrahm dazugeben und mit dem Mixstab pürieren. Tipp: Besonders cremig wird die Soße, wenn man diese durch ein Sieb gießt und mit dem Schöpflöffel das Gemüse durchdrückt. Auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren.

Schritt 6:

Karpfen in 2–3 cm breite Stücke schneiden, eventuelle Gräten mit einer Pinzette entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl kurz auf beiden Seiten kurz anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in vorgewärmte tiefe Teller geben. Mit Gulasch und Kartoffeln anrichten und mit Petersilienblätter garnieren.



© SCHMIDT



150

JAHRE

für persönlicher Service

Die Druckerei Berger ist ein Privatunternehmen, das vor 150 Jahren von Ferdinand Berger I. gegründet wurde, sich seither in ununterbrochener Folge im Familienbesitz befindet und heute von der fünften Generation geführt wird.

Strikte Kundenorientierung, kompetente MitarbeiterInnen und höchste Qualitätsstandards reihen das Unternehmen seit Jahrzehnten österreichweit zu den Großen der Branche.



Ferdinand Berger & Söhne GmbH
Horn | +43 (0) 2992 4161-0
Wien | +43 (0) 1 313 35-0
Vertretungen in allen Bundesländern
www.berger.at

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

VOGELPARK TURNERSEE

Vogelparkweg 8, 9122 St. Kanzian, Tel: 0676/53 10 686
Geöffnet: 15. April bis 20. Oktober 2019, täglich 9 bis 18 Uhr





Mein SONNTAG GEWINNSPIEL

Wir verlosen in Kooperation mit dem Vogelpark Turnersee 3 Familienkarten

Bis 20.4.2019 können Sie mitspielen. Gehen Sie auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel2, dort finden Sie alle weiteren Informationen zum Gewinnspiel. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barablässe möglich.

Besuchen Sie uns – ca. 300 EXOTISCHE VOGELARTEN

NEU einzigartig in Europa

Blau- und Rotkehlguan
Bunttukan
Glanzkopftaube

Der Weihkorb ist gepackt



1

Brauchtumsexperte Wolfgang Lattacher erzählt uns, was traditionell alles in den Weihkorb gehört, warum die Speisen gesegnet werden, welche Bedeutung die Weihkorbdecke hat und noch viel Interessantes mehr rund um die Osterjause.

Ingrid Herrenhof

Wir treffen Wolfgang Lattacher, der auch Konsul von Lettland ist, im Schloss St. Georgen am Sandhof, Sitz des Konsulates. Gemeinsam mit der lettischen Künstlerin Sandra Vaivode hat er schon einen Osterkorb für uns hergerichtet und erzählt, was der Tradition nach alles hinein kommt: „Nicht nur Schinken, Zunge, Selchwürste, Reindling und Eier, auch Butter darf nicht fehlen, etwa eine gemodelte Bauernbutter oder österliche Mohnbutter. Außerdem eine Krenwurzel und Salz. Nach religiösem Brauch wird ebenso ein rohes oder gekochtes, auf jeden Fall ungefärbtes Ei, das so genannte ‚Antlassei‘ in den Korb gelegt. Dieses wird zum

Schutz an Stellen gelegt, die eine wichtige Funktion in Haus und Hof haben, wie Eingangstür, Dach oder Stalltür. Bauern werfen das Ei übers Haus, um so symbolisch einen Schutzbogen zu schaffen.“ Auch rot gefärbte Eier, die den Blutstropfen Jesu darstellen, und die Osterkerze werden in den Korb gegeben.

Eine Decke als Schutz

Über den Korb wird die Weihkorbdecke gelegt, die ebenfalls eine besondere Bedeutung hat. Sie dient nicht nur als Abdeckung der Speisen, sondern hat auch eine magische Kraft: „Da die Decke geweiht war, wurde sie früher von der Hausfrau bei Gewitter über den

Zaun gehängt, damit kein Blitz einschlägt. Sie wurde nie gewaschen, höchstens vom Regen“, erklärt der Brauchtumsexperte. Die schön gearbeitete Decke, oft ein Erbstück, wird zur Osterzeit als Dekoration in die Mitte des Tisches gelegt. Sie zieren christliche Symbole: als zentrales Motiv IHS (Jesus-Heilig-Seligmacher) oder alternativ dazu das Lammgottes mit der Fahne des Auferstandenen. Lattacher: „Von der Sticktechnik her gibt es zwei Varianten: den Flachstich, der aus Siebenbürgen kommt, und den Kreuzstich, der in unserem Gebiet am stärksten vertreten ist.“ Die älteste Decke des Landes kann man im Regionalmuseum St. Ulrich an der Goding im Lavanttal



2



3

- 1- Wir freuen uns auf Ostern: Der Wehkorb wird voll mit österreichischen Köstlichkeiten gepackt (neben Selchwaren, Reindling, Krenwürsten, Salz und Butter auch gefärbte Eier sowie ein „Antlassei“), darüber wird eine bestickte Wehkorbdecke gelegt und auf geht's zur Speisensegnung
- 2- Die Wehkorbdecke wurde früher als Schutz vor Unwetter über den Zaun gehängt, weiß Kärntner Brauchtumsverband-Gründer Wolfgang Lattacher
- 3- Gefüllte Mohnbutter ist eine Spezialität aus Oberkärnten und wird auf den Reindling oder die Osterpinze geschmiert

bewundern, sie stammt aus dem 15. Jahrhundert. Wie man eine Wehkorbdecke stickt, wird bei der Osterausstellung des Brauchtumsverbandes in Klagenfurt gezeigt, wo diese auch verkauft werden. Diese fand schon im März statt, bei Interesse kann man eine solche über Herrn Lattacher erhalten (0463 4014024). Die Tradition will es, dass für den Pfarrer und Messner Würstl oder rot gefärbte Eier auf die Wehkorbdecke gelegt werden, „oder einen kleinen Palmbuschen, der hat ebenfalls eine Schutzfunktion.“

Fleischweihe oder Speisensegnung?

„Richtig heißt es Speisensegnung, denn weltliche Dinge werden gesegnet und nicht geweiht“, klärt uns der Fachmann auf. Die Speisen werden nach dem Volksglauben deshalb gesegnet, weil man mit dem Segen Gottes nach der vierzigstägigen Fastenzeit eine bessere Verdauung haben soll. Die Speisensegnungen finden traditionell am Ostersonntag statt und dann geht es nach Hause zur Osterjause: Die älteste Person am Ostertisch darf die Osterkerze entzünden, womit das Osterfest in der Familie beginnt.



© KK (2)

Frierss: Osterjause, wie wir sie lieben!

Wer kennt ihn nicht, den Klassiker jeder besonderen Osterjause: den saftigen Frierss Osterschinken. Nach überliefertem Rezept handgefertigt, rustikal gewürzt, über Buchenholz geräuchert und schonend gekocht, sodass der Geschmack bestens erhalten bleibt. Bei Frierss entdeckt man Schinken für jeden Geschmack: Nusschinken, Naturbeinschinken (96 Falstaff-Punkte), Kärntner Bauernschinken, Osterteilsames, Ostergeselchtes uvm. Neu sind Roll- und Edelschinken vom Duroc-Freilandschwein, das dank spezieller Rasse und ganzjährigem Freilauf mit besonderem Eigengeschmack überzeugt. Dazu gibt es Osterselchwürstel, Osterkrainer, Zungen ... – Alles fürs Osterfest.

„Beste heimische Fleischqualität, traditionelle Familienrezepte und ausreichend Zeit zur vollen Geschmacksentfaltung garantieren höchste Qualität und erstklassigen Geschmack. Dafür stehen wir seit 120 Jahren mit unserem Namen“, so Rudolf Frierss.



OsterMARKT

KLAGENFURT

Familienprogramm & Brauchtum

vom 3. April bis 20. April 2019
auf dem Neuen Platz und
in der Innenstadt

VISITKLAGENFURT.AT/OSTERN



Bunte Fragen rund ums Osterei

Wie lange halten frische Eier? Wie lange, wenn sie hart gekocht sind? Was passiert, wenn die Dotter grün werden? Wie alt sind Ostereier aus dem Supermarkt? Warum werden zu Ostern die Eier gefärbt? Viele Fragen um das Osterei und wir bieten die Antworten dazu.

Peter Lexe

Bunte Geschichte

Nach alten strengen Fastenregeln durfte während der Fastenzeit kein Ei gespeist werden. Wie also, war damals die Frage, können die Eier haltbar gemacht werden? Durch kochen. Ein frisches Ei ist ab Legedatum zumindest 28 Tage haltbar, im Kühlschrank sogar noch etwas länger. Früher wurden am Beginn der Fastenzeit die Eier hart gekocht, um sie haltbar zu machen. Damit die Bäuerin wusste, wie alt die gekochten Eier sind, wurden sie gefärbt. Jede Farbe ein anderes Kochdatum. Zu Ostern wurden daher die ersten gefärbten Eier gegessen.

Supermarkt-Ostereier

Die bunten Ostereier, die es schon lange in den Supermärkten gibt, werden von den Eierproduzenten schon Monate vorher verkauft. In eigenen „Färbereien“ – in Kärnten steht derzeit keine derartige Anlage – werden die Eier exakt gekocht, gefärbt und mit einem Lack versiegelt. So hält das Osterei 40 Tage! Es ist ja klar, dass die Hühner in Österreich nicht auf Datum mehr Eier legen können, also wird die Produktion sinnvoll eingeteilt. Hannes Kulterer: „Wenn Du im Supermarkt Ostereier kaufst und drauf steht, haltbar bis 23. April, dann wird das Legedatum vermutlich im November gewesen sein. Wir Eierproduzenten machen das in Kärnten nicht.“

Für daheim: frische Eier im Supermarkt, am Bauernmarkt oder direkt am Bauernhof einkaufen. Der Kochvorgang wie oben angeführt, färben mit umweltfreundlichen Mitteln. Wer das in der Karwoche erledigt, hat ein „frisches Osterei“.

Grüne Dotter

Sind die Eidotter beim Osterei grün, dann keine Panik. Das Ei ist nicht schlecht, außer es stinkt nach Schwefel. Bei länger andauernden hohen Temperaturen löst sich im Eigelb gebundenes Eisen und wandert Richtung Dotter-Rand. Gleichzeitig wird im Eiklar durch das Kochen Schwefel freigesetzt. So entsteht Schwefelwasserstoff. Das übelriechende Gas, verantwortlich für den typischen „Faule Eier“-Geruch, ist eigentlich hochgiftig, korrosiv, brennbar und leicht entzündlich. Doch keine Sorge, es entsteht in so geringen Mengen, dass keinerlei Gesundheitsgefahr besteht.

Das entstehende Gas bewegt sich beim Kochen in Richtung Eigelb und reagiert an der Grenze der beiden Ei-Bestandteile mit dem gelösten Eisen zu Eisensulfid. Es entsteht ein grün-blauer Eigelb-Rand, der mit der Kochdauer immer weiter ins Eigelb wächst. Gesundheitsschädlich ist das keinesfalls. Geschieht das beim industriell gefertigten Osterei, ist das zumindest ein Zeichen, dass die Eier gründlich durchgekocht wurden.





Ostereier-Soße

Diese Soße wird in manchen Kärntner Haushalten zu Schinken, Würsten und Reinling gereicht:

Zutaten: 6 hart gekochte Eier • 1 TL Estragon-Senf • frisch gerissener Kren • Salz • Pfeffer • Sonnenblumenöl • Essig • Wasser

Zubereitung: Eier klein hacken und in einer Schüssel mit frisch gerissenem Kren, Senf und Gewürzen mischen. Etwas Öl und Essig dazugeben, je nach Bedarf mit etwas Wasser „verdünnen“. Manche Hausfrauen geben auch etwas Joghurt dazu.

Zehn Minuten kochen

Ein Ei der Größe M muss rund zehn Minuten gekocht werden, um als „hart gekochtes Ei“ zu gelten. Für die Eiergröße L sind zumindest elf Minuten wichtig. Wer allerdings in Triest, direkt am Meeresspiegel wohnt, der wird vermutlich knapp unter zehn Minuten benötigen, die Hausfrau in Heiligenblut wird dagegen knapp 12 Minuten Zeit aufwenden müssen, bis das Ei hart gekocht ist. Das ist ein physikalischer Vorgang. Hannes Kulterer von Kult-Ei in Kärnten zu „Mein SONNTAG“: „Wir färben natürlich auch Ostereier, aber erst kurz vor den Feiertagen.“




Der OSTERHASE kommt!

Ostern am Pyramidenkogel

13. und 14. sowie 18. bis 22. April 2019
immer von 11.00 bis 17.00 Uhr

- Regionale Schmankerln und Handwerk am Ostermarkt
- Osterhasenhaus mit Ostereier-Maschine
- Unser Osterhase erzählt Kindern täglich (außer Karfreitag) spannende Geschichten (stündlich, 12 - 16 Uhr)

Infotelefon: +43 (0) 4273 / 2443 - www.pyramidenkogel.info

Alpen-Adria Ostermarkt

Velikonočna tržnica / Mercatino di pasqua

Samstag, 13. April 2019
von 10 bis 18.30 Uhr

Schlossstadel in Keutschach-Ort

Kulinarisches und Dekoratives aus Kärnten, Friaul und Slowenien

www.keutschach.gv.at



Gerollter Osterlamm-Braten

Zutaten: 1 kg Lammfleisch gerollt und gebunden • 2 EL Senf zum Bestreichen • Rosmarin • Knoblauch • Salz, Pfeffer • Olivenöl und Wurzelwerk • Schlagobers

Zubereitung: Lammbraten mit Salz, Pfeffer und Rosmarin gut würzen. Knoblauchzehen in Stifte schneiden und den Braten spicken. Das Fleisch mit gewürfeltem Gemüse in einen Bräter geben, mit Olivenöl begießen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 2,5 Stunden braten. Oft mit dem eigenen Saft oder etwas Wasser übergießen. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Braten mit dem Senf bestreichen und fertig braten lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zugedeckt zehn Minuten rasten lassen. Den Bratensaft mit etwas Suppe oder Wasser verdünnen, kurz einkochen lassen, abschmecken und nach Belieben mit Schlagobers verfeinern. Den Braten in Scheiben schneiden, auf heiße Teller legen, Polentanockerln und Rostgemüse dazugeben und mit der Soße übergießen.

Lammfleisch aus Kärnten – wir sind in der Nockberge Region fündig geworden – feiert zu Ostern seinen ersten kulinarischen Jahreshöhepunkt. Mark Florian, Küchenchef beim Nockalm-Fleischhauer in Feldkirchen, zeigt uns den Osterklassiker schlechthin – Lammrollbraten mit Polentanockerln und Rostgemüse.

Peter Lexe

Es ist ein Genussladen der besonderen Güte – die Fleischerei Nockalm mit Imbiss-Stüberl in Feldkirchen. Nicht nur Frischfleisch und veredelte Produkte von den Nockalmbauern, sondern von weit mehr als 50 Bauernhöfen quer durch die Region werden in diesem Geschäft angeboten. Chef Robert Maierbrugger: „Wir führen allein Backwaren von 15 verschiedenen bäuerlichen Betrieben.“ Cornelia Sandrisser ist die Fillialeiterin des Feldkirchner Betriebes. Sie stammt aus Gnesau und kennt die regionalen Produkte, die in der hauseigenen Imbiss-Stube von Küchenchef Mark Florian zu köstlicher Hausmannskost veredelt werden.

Tägliches Menü

Täglich kocht Florian, er war als Koch etliche Jahre auf Saisons unterwegs, zum Schluss im „Weidenhof“ am Wörthersee, und freut sich, „hier mit den besten bäuerlichen Produkten unserer Nockregion kochen zu dürfen.“ Mittags gibt es ein Menü (bis 14.30 Uhr), Schweinsbraten und Leberkäse bis 18 Uhr.

Osterlamm

Für den festlichen Ostertisch serviert uns Mark Florian einen geschmorten Lammrollbraten. Das Fleisch hat er von einem der 15 Lammbauern der Nockalm-Region erhalten. Maierbrugger: „Die Lämmer werden im Alter von rund einem Jahr geschlachtet, das ist der beste



Robert Maierbrugger, Cornelia Sandrisser und Mark Florian führen die Nockfleisch-Fleischerei als Genussladen in Feldkirchen

Zeitpunkt. Das Fleisch schmeckt mürbe und nach unseren Almkräutern.“ Mark Florian: „Lammfleisch sollte rechtzeitig bestellt werden. Ich empfehle einen Lammrollbraten, den kann der Fleischhauer bereits zusammenbinden.“ Als Gewürze braucht das Lamm Rosmarin, Thymian und Knoblauch.

FRISCH AUS DER BRAUMEISTER SELECTION

VILLACHER BERNSTEIN PREMIUM

Braumeister
SELECTION



KÄRNTNER BRAUTRADITION SEIT 1858



Osterlamm mal anders

Es muss doch nicht immer ein traditionelles Osterlamm sein, wie man es kennt.

„Mein SONNTAG“ präsentiert eines zum „Zupfen“.

Nicole Fischer

Wir machen anlässlich der bevorstehenden Osterfeiertage ein Osterlamm, das vor allem die Kleinsten erfreut. Denn durch die einzelnen Germteim-Kügelchen kann jeder nach Belieben sein Stück vom Osterlamm herunterzupfen. Wir nehmen dafür einen gewöhnlichen Germteig wie auch bei der Osterpinze, wer möchte kann in den Teig Rosinen hineinmischen, das bleibt aber jedem selbst überlassen. Damit das Lamm nicht trocken wird, muss das Ganze vor dem Backen reichlich mit zerlassener Butter bestrichen werden. Wer es süßer mag kann gerne Hagelzucker drauf verteilen oder gleich die einzelnen Germteigkugeln aus denen der Lammkörper besteht mit einer Zuckerzimt Mischung füllen. Hier ist der Kreativität keine Grenze gesetzt. In diesem Sinne wünschen wir gutes Gelingen.

Osterlamm

Zutaten: 500 g Mehl • 70 g Butter
• 2 Eier • 1 Würfel Germ • 250 ml Milch • 50 g Zucker • 1 Prise Salz • Rosinen • 2 EL zerlassene Butter zum Bestreichen • 1 Prise Zitronenschalenabrieb



©Diana Rieple/Vanille (es2)

Zubereitung: In einer Schüssel das Mehl, den Germwürfel, die zerlassene Butter, Zucker, Eier, Milch, Zitronenschale und Salz vermischen und anschließend alles zu einem Teig verkneten. Den Teig ungefähr 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen und anschließend nochmal gut durchschlagen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Ist der Teig gut aufgegangen, wird zuerst der Kopf des Lammes geformt, anschließend den Körper des Lamms mit kleinen Kugeln formen. Für den Körper benötigt man je nach Größe des Backblechs und der Kugelgröße zwischen 20–25 Kugeln. Das geformte Lamm mit einem Tuch zudecken und dann nochmal eine gute halbe Stunde gehen lassen. Im Anschluss daran die Rosinen als Augen für das Lamm hineindrücken. Im vorgeheizten Backrohr lassen wir das Ganze bei 180 Grad goldbraun backen. Kleiner Tipp: Die ersten fünf Minuten die Backrohtür einen Spalt offen lassen.



© Sylak / adobe.stock.com

WWW.MEIN-SONNTAG.AT



Frühlings- und Sommeratmosphäre im Gastgarten des Dorfwirtes



Führungsduo im „Dorfwirt“: Direktor Gerhard Hiesel und Küchenchef Mario Kattnig



Gediegene Gastronomie in urgemütlicher Atmosphäre in den Stüberln des Dorfwirtes



Spargel ist natürlich ein Frühlingsschwerpunkt

© Naturel HotelsResorts (9)

In Schönleiten lebt der „Dorfwirt“ wieder auf

Ein junges Team mit Leidenschaft für Kärntner Gemütlichkeit und innovativer, regionaler Alpen-Adria-Küche macht den „Dorfwirt“ im Naturel Hotel & Resort „Schönleiten“ am Faaker See wieder zu einem Einkehrwirtshaus für die ganze Familie.

Der „Dorfwirt“ ist das Sinnbild für regionale Gastlichkeit, Gemütlichkeit, Atmosphäre und gute Küche. In vielen Orten ist der Dorfwirt bereits ausgestorben, am Faaker See lebt einer wieder groß auf. Im Naturel Hotel & Resort Schönleiten in Oberaichwald startet ein junges Team rund um Hoteldirektor Gerhard Hiesel und Küchenchef Mario Kattnig mit Freude, Leidenschaft und Professionalität einen Neubeginn der alten Kärntner Wirtshaus-tradition. Gerhard Hiesel: „Wir sind ein Wirtshaus für

die ganze Familie und bemühen uns, gute Gastgeber zu sein.“

Junges Team

Das junge Team, das Hotel-Besitzerin Michaela Tiefenbacher, zusammengestellt hat, kann sich selbstbewusst mit breiter Brust präsentieren: Gerhard Hiesel ist ein international erfahrener Gastronom, Mario Kattnig ein Küchenchef, der bereits in seinem Restaurant in Villach seine Handfertigkeit, Kochkunst und Innovation unter Beweis gestellt hat.

Gemütlichkeit

Der „Dorfwirt“ ist an Atmosphäre und Gemütlichkeit in Kärnten kaum noch zu übertreffen, „dennoch sind wir nicht abgehoben, aber wir haben Stil“. Gekocht wird ganz groß für die Hotelgäste und im „Dorfwirt“ natürlich für alle Gäste aus nah und fern.

Alles da

Ob Kinderspielplatz, genügend Parkplätze, eigene Räume für Familienfeiern, für Hochzeiten, Seminare oder Firmenfeiern – der „Dorfwirt“ ist für jeglichen Anlass ein perfekter Gastgeber.

Frühlingsprogramm:



Neben unserer Á-La-Carte Karte (vom Schweinsbraten bis zum rosa gebratenen Lammrücken) bieten wir im Frühling folgende kulinarische Schwerpunkte an:

2. Mai: Alpe Adria Bier Award auf der Genussbühne Küchenkult. Bierpapst Conrad Seidl zeigt, wie verschiedene Biere zu ausgewählten Top-Speisen harmonisieren.

20. Juni: Küchenkult im Naturel. Kulinarische Wanderung durch die heimischen Wälder, vom Maiwipferl bis Latschenkiefer. Livemusik: Taltones

Durchgehend: Spargel trifft Kärntner Wein. Spargelschmankerln mit dazu passenden Weinen aus Kärnten.

Tischreservierung: Tel.: 04254/2384 oder dorfwirt@schoenleiten.at

Betriebsurlaub: 15.4. – 26.4.

ANZEIGE

Kärntner Most zur Osterjause

Schinken, Salami, Reindling, Eierkren und Schwarzbrot – da ist der heimische Most neben dem Bier ein herrliches Ostergetränk.

Peter Lexe

Äpfel und Birnen, dass sich die Äste biegen – der letzte Herbst hat den Kärntner Bäuerinnen und Bauern eine reiche Ernte beschieden. Neben Tafelobst, Apfelsaft und Apfelbrand ist daraus vor allem Most entstanden. Heuer besonders harmonisch im Spiel zwischen Frucht und Säure. Der Zuckergehalt der Früchte war hoch und das zeigt sich dann auch in der Qualität des Getränkes.

Kärnten ein Mostland

Natürlich ist Kärnten auch ein Weinland, denn es gibt bereits an die 200 Weinbaubetriebe. Die meisten jedoch sind sehr klein und keltern eher für den Eigenbedarf. Doch zeigen Kärntens Weinbauern da und dort schon Größe und bringen auch

entsprechend Quantität. Der Apfelwein ist ein Qualitätsprodukt, das vor allem im südlichen Lavanttal bei den Mostbarkeiten gepflegt wird, doch aus seinem kleinen Bereich ist er kaum hinausgekommen. Der Trend geht wieder zu einem süffigen, fruchtbetonten Most, der im Alkoholgrad mit dem Bier (auch darunter) verglichen werden kann. Der Most ist süffig und passt ideal zur Osterjause. Franz Lauritsch, Gründer der Veldener Bauern zu „Mein SONNTAG“: „Wie schön: heimische Schweine, mit heimischem Getreide gefüttert, hier geschlachtet und zu Schinken, Speck und Würsten verarbeitet. Aus dem eigenen Weizen das Mehl gemahlen und daraus der Reindling gebacken. Eier von heimischen Hühnern und als Krönung dazu Apfelsaft für die Kin-

der, Most für die Erwachsenen. Kann Ostern kulinarisch schöner sein?“

Am Bauernmarkt, im Supermarkt

Auf jedem Kärntner Bauernmarkt und in jedem heimischen Genuss-Shop wird jetzt Most angeboten. Doch auch die Supermärkte bieten bereits Most aus Kärnten an.



Zur Osterjause passen Bier und Most, nur heimisch sollten diese Getränke sein. Franz Lauritsch, Bauer in Velden, hat sich um den Qualitätsmost große Verdienste erworben



Wimitzbräu zum Anfassen

Die Naturbrauerei Wimitz präsentiert das neue Wimitz „Summa‘Ale“ und öffnet dazu Türen und Kessel für Bierinteressierte.

Gerade rechtzeitig zum Beginn der wärmeren Jahreszeit präsentiert die Privatbrauerei Wimitz ihr neues Saisonbier.

Hopfen ist der Star

Das „Summa‘Ale“ ist mit 4,7 % Alk. Vol. ein leichteres, spritziges Sommer-Bier mit einem ausgeprägten fruchtigen Aroma. Das Geheimnis hinter den exotischen Geschmacksnoten steckt in speziellen Hocharoma-Hopfensorten, die bei diesem Bier im Rampenlicht stehen. „Neben dem Grünhopfen Pils und dem In-

dian Pale Ale können wir nun auch bei diesem Produkt eine selbst angebaute Kärntner Bio Hopfensorte einsetzen“, erklärt Geschäftsführer Josef Habich stolz.

Open House

Für die Präsentation des jüngsten Bier-Sprösslings lädt die Brauerei am 28. April von 11–18 Uhr zum „Open House“ in die Wimitz. Neben der Summa‘Ale Präsentation samt Bieranstich werden im Rahmen von laufenden Führungen Einblicke in das Brauhandwerk



Josef Habich gewährt Einblick in die Brauerei

gewährt. Dabei kann man das Sudhaus, Tanks und Abfüllanlage besichtigen, Rohstoffe riechen und schmecken sowie die daraus gebrauten Biere verkosten.

Schüler helfen Jugendlichen

Organisiert und gestaltet wird dieser Tag von den Schüler/-innen der 3 AHW Klasse der

HLW St. Veit/Glan. Im Rahmen eines Unterrichtsprojektes wurden sämtliche Vorbereitungen und Planungen durchgeführt. Für das leibliche Wohl ist gesorgt, Ausschank und Service werden von den Schüler/-innen selbst durchgeführt. Der gesamte Reinerlös der Veranstaltung wird für wohltätige Zwecke an bedürftige Jugendliche gespendet.

ANZEIGE

mit Präsentation des neuen Wimitzbiere:

Summa‘Ale

OPEN HOUSE

TAG DER OFFENEN TÜR IM WIMITZBRÄU

SONNTAG 28.04.2019
VON 11 BIS 18 UHR
IN DER WIMITZBRAUEREI

11:30 „Summa‘Ale Bieranstich“

- 🌿 BIER-VERKOSTUNGEN
- 🌿 STÜNDLICH BRAUEREIFÜHRUNGEN
- 🌿 GEWINNSPIEL
- 🌿 MUSIKALISCHE UMRAMUNG

Die Veranstaltung wird von der HLW St. Veit als Schulprojekt begleitet. Der Reinerlös wird für wohltätige Zwecke gespendet.

Für Speis und Trank ist gesorgt

GEFÄHRLICH EHRLICH

WIMITZBRÄU GMBH - WIMITZ 7 - 9311 KRAIG - +434212/28074 - brauerei@wimitzbraeu.com - www.wimitzbraeu.com





Vie d'Alt

Drei Schwestern auf dem Weg nach oben

Bruno und Paola, das Winzerehepaar aus Prepotto di Cividale hat Glück: Drei Töchter, die zusammenhalten wie Pech und Schwefel und das Weingut in einer der besten Lagen Friauls zu neuen Höhen führen. Das sagt schon der Name des Weingutes: Vie d'Alt (Höhenweg). Wir sind diesen Weg bereits gegangen.

Peter Lexa



2



3



4

- 1- Die drei erfolgreichen Schwestern: Nadia, Mara und Julia
- 2- Weinvielfalt aus 18 Hektar Rebfläche
- 3- Die besten Weine von Vie d'Alt sind der Schioppettino di Prepotto und der Pignolo
- 4- Drei Generationen, eine Familie – Venica: Eltern, drei Töchter, zwei Schwiegersöhne, zwei Enkelkinder. Da ist Action am Hof angesagt

Sie setzen keine Herbizide ein und beschränken den Einsatz von Insektiziden gegen Reb- und Traubenkrankheiten. Sie sparen mit den Ressourcen der Natur und haben sich Photovoltaik- und Solaranlagen gebaut. Im 18 Hektar großen Weingarten wird manuell gearbeitet. Da sind Leidenschaft und enormes Engagement gefragt: Nadia, Mara und Julia sind scheinbar von ihren Eltern mit dem Virus „Wir lieben Weine“ infiziert worden. Denn die drei Schwestern führen den von den Eltern übernommenen Weinbaubetrieb in neue Höhen.

Die Colli Orientali

Das Weingut von Bruno Venica haben dessen Töchter in das Gut „Vie d'Alt“ umbenannt. Es soll nicht nur das hügelige Gelände, sondern auch das Motto „Wir wollen nach oben“ umsetzen.

Venica – ein Name der in dieser Gegend oft vorkommt – kann auf eine mehr als 100-jährige Geschichte zurückblicken. Die Weinzone selbst gehört zu „Colli orientali del Friuli“ und ist ein besonderes Kleinod an Weinvielfalt. Prepotto ist die Zone des „Schioppettino“, eine rote autochthone Rebe, die hervorragende Rotweine hervorbringt. Aber auch die rote Edeltraube Pignolo oder die kräftige, würzige Rebe „Refosco“ sind in dieser Gegend daheim. Bei den weißen Trauben stechen der „Ribolla gialla“, „Friulano“,

„Malvasia“ und „Verduzzo“ hervor. Keine andere Weinregion in Friaul-Julisch Venetien verfügt über eine größere Vielfalt.

Die Schwestern

Die beiden Schwestern Nadia und Mara haben eine Önologische Ausbildung hinter sich, die jüngste Schwester Julia hat eine Tourismusschule absolviert. Dementsprechend fällt auch die Aufteilung der Kompetenzen aus: Julia ist für den „Innendienst“ – Verrechnung, Buchhaltung, Schriftverkehr etc. – zuständig, Mara managt das Marketing und ist mit Nadia Weinmacherin. Papa Bruno arbeitet im Weingarten, Mama Paola hat als Oma genug zu tun. Maras Gatte Christian ist ebenfalls im Winzerunternehmen vollberuflich tätig. Der Gatte von Nadia, Luca, arbeitet neben seiner hauptberuflichen Tätigkeit ebenfalls kräftig mit. Eine starke Familie.

Die Weinvielfalt

Die Weißweine werden im Stahltank vergoren und ausgebaut. Rotweine in großen Holzfässern, besondere Tröpferln auch in Barriques. Die Schwiegersöhne von Bruno arbeiten derzeit an der Zusammenstellung eines roten Cuvées. Seit kurzer Zeit wird aus dem Ribolla gialla auch ein Spumante erzeugt, der ist nicht nur feinperlig, sondern auch frisch, fruchtig und von außerordentlich eleganter Struktur.

Peter Lexe unterwegs

Serie:
Peter Lexe
ist für Sie
unterwegs



© Gerhard Kampitsch /
DER PHOTOGRAPH



© Peter Just/Kärntner Wirtshauskultur

Die Kärntner Wirtshauskultur ehrte langjährige verdienstvolle Wirtinnen und Wirte aus Kärnten

Wirtshauskultur

Im Kulturhaus beim „Hambrusch“ in Grafenstein feierten Kärntner Wirtinnen und Wirte den 25. Geburtstag der „Kärntner Wirtshauskultur“. Helmut Hinterleitner und Wirt Helmut Sattlegger gründeten in Villach diesen Verein, dessen Mitglieder sich für eine Verbesserung und Erhaltung des traditionellen Wirtshauses gemeinsam bemühen sollen. Sattlegger war der erste Obmann, ihm folgte als Obfrau Monika Thurner aus Kötschach-Mauthen und einige Jahre später Ludwig



Brigitte Fischer und Gerhard Kampitsch begeisterten mit ihren Produkten auch auf der GAST 2019

Graber aus Finkenstein. Graber ist heute noch aufrechter Streiter für eine bessere Situation des Wirtshauses in Kärnten. Gott sei Dank sind auch junge Wirtsleute wie Kathrin Zollner jetzt dabei, dem Verein neuen Schwung zu verleihen. Beim „Hambrusch“ überbrachte LR Martin Gruber für das Land Kärnten und Gertrude Ortner für die Kärnten Werbung die besten Glückwünsche. Für langjährige Mitgliedschaft, Treue und engagierte Arbeit zum Wohl des „Kärntner Wirtshauses“ wurden die Wirtefamilien Mühlsteiger (Cafe Reiter), Thurner (Pfermühle), Tarmann, Wiesflecker (Penkerwurz), Fruhmann, Zollner, Graber (Kirchenwirt), Eisler (GH Joainig), Skorjanz (Gipfelhaus Magdalensberg, Ogris und Sereinig) geehrt.

Genusskultur

Brigitte Fischer gehört zu jenen Bäuerinnen in Kärnten, die sich auf die Verarbeitung von Obst aus den eigenen Gärten spezialisiert hat. Ihre Marmeladen, Säfte und vor allem auch die Edelbrände sind begehrt und immer wieder auch auf Veranstaltungen und Messen des Genussland Kärnten ausgestellt. Aufrechter Wegbegleiter, bester Mitarbeiter und vor allem Lebenspartner ist der bekannte Fotograf Gerhard Kampitsch, der sich in der Zwischenzeit zu einem Schnapsbrenner mit viel Gefühl und Gespür entwickelt hat. Brigitte Fischer firmierte ihre Produkte immer unter dem vulgo-Namen „Watzenighof“. Dies wurde jetzt umgestellt: Seit



© KRM

Doris und Stephan sind die neuen Wirtsleute am Benediktinermarkt

April lautet der Markenname für alle Produkte aus diesem bäuerlichen Betrieb „Fischerhof“. Es sei leichter zu merken, vor allem weil ja Brigitte Fischer in Wernberg, aber nahe Velden beheimatet ist und zahlreiche Urlauber als Kunden zählt.

Marktkultur

Er ist Ire (von der EU), sie eine Unterkärntnerin, gemeinsam bedienen sie Gäste des Benediktinermarktes in Klagenfurt. Doris Rogatschnig und Stephan Thompson haben den Gastronomiestand 17 Lodron in der Nordhalle des Marktes übernommen und versuchen, die Gäste mit irisch-kärntnerischer und österreichischer Küche zu überzeugen. „Wir schöpfen hier am Markt aus dem Vollen“, freut sich Stephan, der ein begeisterter Koch ist. Das neue Lokal am Markt nennt sich „Edelrock“ eine Kombination aus Edelweiß und Shamrock (Kleeblatt). Demnächst wird das neue Wirtshaus kurze Zeit geschlossen. Doris und Stephan heiraten – in Irland.

Laufen Sie mit Joya den Schmerzen davon

Das Geheimnis der gesunden Joya Schuhe – ein Interview mit Bequemschuh-Profi Alexandra Winkler.

Hier erfahren Sie, wieso viele Menschen, die von Schmerzen geplagt waren, mit Hilfe der einzigartigen Joya-Schuhe ein neues Lebensgefühl haben.

Warum haben Sie sich als langjährige Bequemschuh-Fachfrau auf Joya Schuhe spezialisiert? Wir lieben Joya Schuhe, weil es Spaß macht, jeden Tag unseren Kunden dabei zu helfen, wieder schmerzfrei gehen zu können! Nicht selten berichten unsere Kunden von den bequemsten Schuhen ihres Lebens.

Was machen die Schuhe von Joya so besonders? Die

weich elastische Sohle, in die die Füße regelrecht einsinken. Diese patentierte Technologie des Schweizer Unternehmens ist einzigartig. Die Sohle passt sich der Fußanatomie des Trägers an, verteilt den Druck, der durch Körpergewicht und Schritte entsteht, ganz gleichmäßig und federt diesen sehr komfortabel ab. Schmerzhafte Druckstellen gehören damit endlich der Vergangenheit an! Ein herrlich entlastendes Gefühl.

Was hat der Träger davon? Endlich wieder Freude am Gehen und der Bewegung und vor allem Entlastung für Rücken, Füße und Gelenke. Joya



Unglaublich weich zu gehen



Alexandra Winkler, Shopleiterin
Passt!-Schuhe Klagenfurt

Schuhe stärken die Muskulatur und aktivieren das Stoßdämpfersystem des Körpers. Beschwerden wie Rückenschmerzen, Fersensporn oder Hallux Valgus können gemindert oder gänzlich vermieden werden.

Für wen empfehlen Sie die Joya Schuhe? Menschen, die viel gehen oder stehen und am Abend keinen Wert auf Schmerzen oder schwere Beine legen. Ärzte und Therapeuten empfehlen Joya Schuhe bei Rücken und Gelenkproblemen

und sie werden erfolgreich bei diversen Beschwerden des Bewegungsapparates eingesetzt. Kommen Sie vorbei und erleben Sie die bequemsten Schuhe Ihres Lebens!

Passt! gesund-schuh boutique
Bahnhofstraße 8a
9020 Klagenfurt
Tel.: 0463/502894
www.passt-schuhe.com

Entdecke das einzigartige Joya Gehgefühl!

Joya

Dein Rücken freut sich

Ein starker Rücken beginnt beim Schuh:

- Einzigartiges Gehgefühl
- Schont die Gelenke
- Entlastet den Rücken

Joya - das Beste für Rücken und Füße

Besuchen Sie uns und entdecken Sie die neue Joya Kollektion.



EMMA NAVY



TINA SILVER PINK



CANCUN DARK SHADOW



CRUISER II BROWN



Bahnhofstrasse 8a
9020 Klagenfurt
T.: 0463 5028 94
www.passt-schuhe.com



Geprüft und empfohlen vom Forum „Gesunder Rücken – besser leben“ e.V. und dem Bundesverband deutscher Ruckschulen (BdR) e.V. Weitere Infos bei: AGR e.V., Stöcker Straße 6, 27432 Bremerhaven, www.agr-ev.de

Faaker See in Bewegung

Der WFV Finkenstein am Faakersee veranstaltet seit 14 Jahren erfolgreich Sportevents in der Region. Das heurige Jahr steht auf den vier Säulen Charity, Regionalität, Gesundheit und Familie.

Am 5. Mai werden am Faakersee erstmals die Laufschuhe für den guten Zweck geschnürt: Die Teilnehmer laufen für alle, die nicht laufen können. 100 % der Startgelder fließen in die Rückenmarksforschung. Anstatt in Richtung Ziellinie, laufen beim Wings for Life World Run – App Run Faak am See, die Teilnehmer vor dem virtuellen Catcher Car davon. Auch Nordic Walker sind herzlich eingeladen! Info und Anmeldung: www.wingsforlifeworldrun.com/at/de/app-run-faak-am-see/. Von 29.-30.

Juni fällt der Startschuss zum legendären KÄRNTNERMILCH Faakerseelauf. Die ideale Veranstaltung für Kinder, Familien, Hobby-Läufer und Athleten. Gestartet wird mit dem DRAUSTÄDTER Kinderlauf, gefolgt von Gesundheitslauf und Nordic Walking Bewerb, sowie dem Family & Friends AKTIV Teambewerb am Samstag sowie dem Panoramalauf und HERVIS Halbmarathon am Sonntag. Info und Anmeldung: www.faakerseelauf.at. Die Veranstaltungssaison endet mit dem Faaker See



Freuen Sie sich auf den „Wings for Life World Run – App Run Faak am See“, „KÄRNTNERMILCH Faakerseelauf“ und das „Faaker See OPEN WATERS“

OPEN WATER Schwimmerevent von 16. bis 17. August. Sommer, Sonne und Strandfeeling vereinen Gesundheits- und Profisport miteinander. Außerdem warten im Festzelt attraktive Angebote rund um

das Lauf- und Schwimmfestival. Info und Anmeldung: www.faakersee-openwater.at. Auf alle Teilnehmer wartet bei jeder Veranstaltung eine Startnummernverlosung mit wertvollen Preisen.



Die schönsten Termine der nächsten Wochen

bis 20. April

„Ostermarkt“: am Neuen Platz in Klagenfurt mit Kinderprogramm

11.-20. April

„Ostermarkt“ in Villach: am Oberen und Unteren Kirchenplatz mit Kinderprogramm

7. April

„Bleiburger Schinkenfest“: am Hauptplatz präsentieren die Produzenten ihre Osterschinken

7.-28. April

„Osterhasendorf“: in Fischbach mit dem „Osterhasenkirtag“ am Palmsonntag

12. April

„Heiß & g'schmackig“: Ein Fest voller Genussmomente im Schafelbad der Therme Loipersdorf für Gäste ab 16 Jahren

12.-14. April

„Internationales Street-

food-Festival“: im friulanischen Görz

„Schokoladefestival“: in Radovljica findet das süßeste Fest Sloweniens statt

13. April

„Stradener WeinReise“: elf Winzer präsentieren ihre Wein, Verkostung, Kulinarik und Unterhaltung

„Odprta Kuhna-Offene Küche“: kulinarische Veranstaltung in Novo Mesto/Slowenien

13.-14. April

„Ostermarkt“ am Pyramidenkogel: mit Schmankerln, Handwerk, Ostereier-Maschine u.v.m.

14. April

„Eselseinzug“: traditionelle Palmsonnagsprozession in Pölling im Lavantal

„Palmbuschenweihe“: mit den höchsten Palmbuschen des

Landes in Rennweg am Katschberg

20. April

„Besondere Speisensegnungen“: Am Benediktinerplatz in Klagenfurt (9 Uhr) mit Brauchtumsexperten Wolfgang Lattacher und Dompfarrer Peter Allmaier; beim Kirchlein St. Oswald in Pritschitz (15 Uhr) bei Pörschach mit Panoramablick auf den Wörthersee, am Hauptplatz in St. Veit/Glan (13 Uhr) mit der Trabantengarde

„Fackelschwingen“: in Gösseling bei Launsdorf, in Grafenbach bei Diex und in St. Georgen bei St. Michael im Jauntal

18.-22. April

„Ostermarkt“ am Pyramidenkogel: mit Schmankerln, Handwerk,

Geschichtenerzähler, Ostereier-Maschine, Osternest-Rallye etc.

22. April

„Ostermontag am Wolfesberg“: traditionelles Fest bei Seeboden am Millstätter See

26. April-5. Mai

„See.Ess.Spiele“: Kulinarikfestival rund um den Wörthersee

28. April

„Open House“: in der Brauerei Wimitzbrauerei mit Biervedkostung, Brauereiführung, Kulinarik und Musik

„Apfelblütenfest in Puch“: Volksmusik, Tanz und kulinarischen Schmankerln



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





AUS LEIDENSCHAFT FÜR DAS ECHTE.

Adriana Traunmüller, Stadtimkerin



Was Adriana Traunmüller und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Privatbrauerei Hirt verbindet? Die Leidenschaft, mit der wir die Schätze der Natur verarbeiten. Denn für echten Genuss braucht es hochwertige Zutaten und Menschen mit Sorgfalt und Herz. Mehr auf hirterbier.at



Jetzt die Hyundai-Tausender holen & bis zu € 4.150,- sparen!



Hyundai i10

- + Klimaanlage
- + Bluetooth¹⁾
- + Einparkhilfe hinten²⁾ uvm.

Jetzt bei Leasing schon ab

€ 8.490,-*

Gesamtersparnis bis zu

€ 3.300,-

Hyundai i20

- + Klimaanlage
- + beheizbares Lederlenkrad³⁾
- + Sitzheizung vorne³⁾ uvm.

Jetzt bei Leasing schon ab

€ 9.990,-*

Gesamtersparnis bis zu

€ 4.150,-

*Ausstattungsabhängig



Wolfgang Denzel Auto AG
St. Veiter Straße 209, 9020 Klagenfurt
Tel.: 0463/43 200-0
denzel-klagenfurt.hyundai.at



* Preise beinhalten Hyundai-Tausender und Finanzierungsbonus sowie Hersteller- und Händlerbeteiligung. Angebote gültig für Kaufverträge bis 31. Mai 2019 und Fahrzeugauslieferung bis 30. Juni 2019 bzw. solange der Vorrat reicht, bei allen teilnehmenden Hyundai-Partnern. Finanzierungsbonus gilt bei Leasing über die Denzel Leasing GmbH. i10: Kaufpreis € 8.490,-, monatliche Rate € 84,90, 60 Monate Laufzeit, Anzahlung € 1.698,- Restwert € 3.225,11 15.000 km p.a., Rechtsgeschäftsgebühr € 74,71, Bearbeitungsgebühr € 84,90, Bereitstellungsgebühr € 84,90, Bonitätsprüfungsgebühr € 90,-, effektiv ver. Jahreszins 6,95%, Sollzinsen variabel 5,30%, Gesamtleasingbetrag € 6.691,80, Gesamtbetrag € 10.181,52. i20: Kaufpreis € 9.990,-, monatliche Rate € 99,90, 60 Monate Laufzeit, Anzahlung € 1.998,-, Restwert € 3.794,02, 15.000 km p.a., Rechtsgeschäftsgebühr € 87,91, Bearbeitungsgebühr € 99,90, Bereitstellungsgebühr € 99,90, Bonitätsprüfungsgebühr € 90,-, effektiv ver. Jahreszins 6,30%, Sollzinsen variabel 5,30%, Gesamtleasingbetrag € 8.191,80, Gesamtbetrag € 11.064,83. Alle Beträge inkl. MwSt. Symbole bildungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. ¹⁾ Bluetooth Kompatibilität Informationen unter: <http://www.hyundai.at/Service/Bluetooth.aspx> ²⁾ Android Auto™ ist ein eingetragenes Warenzeichen von Google Inc., Apple CarPlay™ ist ein eingetragenes Warenzeichen von Apple Inc. Nicht kompatibel mit allen Mobiltelefonen.

CO₂: 117 - 141 g/km, Verbrauch: 5,1 l - 6,2 l Benzin /100 km (Stand Februar 2019)