

Mein SONNTAG

Ausgabe 10/Dezember 2016 Ein Produkt der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN

Essen-Trinken-Reisen

www.mein-sonntag.at

Zauberhafte Winterzeit

Tour durchs Waldviertel * Weine der Mönche * Kochschule: Lachstatar



**Wir suchen
und kaufen
zu Bestpreisen**

LEEB & LESCHANZ

Pfandleihe seit 1984

Wir kaufen zu
Bestpreisen zwecks
Metallscheidung u.
Neuverarbeitung in
unserem Atelier:

EDELMETALLE

Gold, Silber, Platin
in, jeder Form und
Legierung, auch
Kaputtes, Reststücke,
Zahngold, Münzen,
abgebrochene Teile,
oder was nicht
gewollt u. gebraucht
wird, einfach
alles, was echt ist.

Weiters suchen wir für
unsere internationale
Kundschaft laufend!

GESUCHT: Uhren,
Münzen, Juwelen, Zinn,
Diamanten sowie alle
Markenprodukte von
Luxusherstellern wie z.B.
Patek, Rolex, Louis Vuitton..
sogar Kaputtes u. auch
nur Teile oder Zubehör.

Sämtliche Luxusgüter
kaufen wir sofort an.

Ihr Vorteil:
Wir sind lokal!
Sie erhalten eine
faire Bezahlung.
Top Preise
Sofort und Bar!
Seit über 30 Jahren

Wir erstellen
Gutachten für
Erbschaften, Notare,
Versicherungen,
Gerichtsfälle,
usw.

www.leeb-leschanz.at



9500 Villach ° Nikolaigasse 5 Tel.: +43 4242 26026
Büro: 9020 Klagenfurt ° Waidmannsdorferstr. 12





Prof. Peter Lexe

Ausgewogen ist nicht „abgewogen“

Ich mag vegane Gerichte, aber nicht die „Vegan“-Sektiererei. Ich mag kein Convenience, aber ich greife ab zu hin und koche damit. Ich mag das Gansl aus Ungarn, aber ich mag nicht, wenn im Wirtshaus dieses als „heimisches Weidegansl“ auf den Tisch kommt. Essen ist mit so viel Emotion behaftet, dass wir immer häufiger überfordert werden, alles richtig einzuschätzen und dann auch das Richtige zu tun.

Im Rahmen der „Gesundheitsmesse“ in Klagenfurt habe ich mich am Infostand der Kärntner Gebietskrankenkasse stark der „gesunden Küche“ zugewandt. Was ist das? Ganz einfach das, was früher einmal stärker am privaten Speiseplan gestanden ist: Viel Gemüse, wenig Fett, mehr Fisch, aber auch Fleisch darf nicht fehlen. Heute würde das als „ausgewogene Ernährung“ bezeichnet werden. Ich sah es bisher

als ausgewogen an, viel mit Olivenöl und etwas Butter als Geschmacks-träger zu arbeiten. Alles okay, doch im Gespräch mit den Diätologinnen erkannte ich meinen Zivilisations-fehler: Überall zuviel Olivenöl. Denn auch pflanzliches Öl ist Fett. Nehmen sie weniger davon, lautete der Rat und siehe da, der Geschmack der Speise geht nicht verloren. Denn die Soße mit Öl, Butter und Rahm wird zur Kalorienbombe par excellence. Dabei schmeckt doch auch das Natursaftl vom Gebratenen so gut.

Ausgewogen hat wesentlich mit „abwiegen“ zu tun. Das beginnt bei den Keksen und endet beim Weihnachtsbraten. Ich werde abwiegen und dabei einsparen. Was ich dann mit dem übergebliebenen Geld mache? Nächstes Jahr marschiere ich am Jakobs-weg. Vor dem Abwiegen kommt ja das Bewegen.



Zahl des Monats

87

Prozent der sonst üblichen Apfelernte ist vor allem in der Oststeiermark den Unbilden der Witterung zum Opfer gefallen. Übersetzt: Die Obstbauern konnten heuer nur 13 Prozent der sonst üblichen Apfelmengende ernten! Das ist eine erschreckende Zahl, die zeigt, wie sehr unsere Landwirtschaft den Klimaauswirkungen ausgeliefert ist. Auch in Kärnten gab es in manchen Gebieten enorme Ernteausschläge bei Äpfeln und anderen Obstsorten.

Bild des Monats



Die Krippe soll uns daran erinnern, dass wir am 24. Dezember nicht das Fest des Schenkens, der Weihnachtsgans, des Karpfens oder der gekochten Selchwürste, sondern das Fest der Geburt von Jesus Christus feiern. Dass vor mehr als 2000 Jahren die drei Weisen aus dem Morgenland dem Kind Geschenke an die Krippe brachten, hat in unserer Geschichte zur Geschenkflut geführt. Bleibt nur mehr die Tradition des Schenkens übrig?

Buchtipps

Margot Van Assche ist Medizinerin in Wien und widmet sich dem Kreieren neuer Gerichte. Und da ist sie innovativ und kompromisslos, wenn es um die (biologische, vor allem tierfreundliche) Herkunft von Produkten geht. Im Anton Pustet-Verlag ist 2016 ihr Buch „rose, schwein & feigenblatt“ erschienen. 12 ungewöhnliche Zutaten, 100 ausgefallene Rezepte, Fotos von Maryam Yeganehfar. ISBN 978-3-7025-0841-8, 39 Euro



Impressum

Herausgeber und Medieninhaber: Kärntner Regional Medien GmbH, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt, Tel.: 0463/55252, E-Mail: office@mein-sonntag.at, www.mein-sonntag.at, **Geschäftsführung:** Mag. Christine Tamegger (christine.tamegger@kregionalmedien.at), **Prokura:** Thomas Springer (thomas.springer@kregionalmedien.at), **Chefredaktion:** Mag. Thomas Klose (thomas.klose@kregionalmedien.at)

„Mein SONNTAG“ Essen - Trinken - Reisen: **Projektleitung:** Prok. Thomas Springer (thomas.springer@kregionalmedien.at), **Redaktionsleitung:** Prof. Peter Lexe (peter.lexe@kregionalmedien.at), **Redaktion:** Mag. Ingrid Herrenhof, **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 Mediengesetz können unter www.kregionalmedien.at/content/kontaktimp.html abgerufen werden. Ein Produkt der **REGIONALMEDIE**



Die gutmütigen Aberdeen Angus und Deutsch Angus Zuchttiere vom Petekhof sind vielprämiiert und international geschätzt – die Rasse ist genetisch hornlos

© Petekhof (6)

Wo ein Stier noch ein Stier sein darf

Am Petekhof wachsen Angusrinder ganz natürlich auf. Den Sommer auf den saftigen Weiden, im Winter im Freilaufstall mit Karawankenblick. Jeder Zuchtstier hat seine eigene Herde und darf seine Kühe noch auf ganz natürliche Weise beglücken. Ingrid Herrenhof

Napoleon ist ein glücklicher Stier: Ein Prachtkerl mit 1.100 Kilo Lebendgewicht, einem Harem mit 15 bis 18 Kühen, an die 100 Nachkommen, Freilauf, saftiges Futter. „Besser gesagt war, denn mit fünf, sechs Jahren muss auch der beste Zuchtstier gemäß der Zuchtvorschriften aus dem Verkehr gezogen werden“, erzählt Andreas Privasng der mit seiner Familie auf einem Hochplateau am Radsberg bei Klagenfurt seit über 20 Jahren Angusrinder züchtet.

Warum Angusrinder?

Die genetisch hornlosen Tiere sind sehr gutmütig und liefern bestes, zart marmoriertes, feinfasriges Fleisch. „Anguskühe sind leichtkalbig, sie tragen eine Woche kürzer als andere Rinderrassen und die Kälber sind kleiner. Sie kalben ganz alleine, helfen müssen wir nur in seltensten Fällen“, nennt uns seine Frau Michaela einen weiteren Grund.

Prämierter Zuchtbetrieb

Gezüchtet werden Aberdeen Angus und Deutsch Angus, die in einer ei-

genen Datenbank vermerkt werden. Zur Blutauffrischung setzt man auf internationale Genetik. So werden immer wieder Kalbinnen zugekauft – heuer zum Beispiel zehn Stück aus Schottland. Oder auch Embryonen. Enforcer kam zum Beispiel als Embryo aus Kanada auf den Petekhof, wurde hier von einer „Leihmutter“ ausgetragen und zählt heute zu den Top-Zuchtstieren Kärntens. Die Zuchttiere vom Petekhof haben auf Bundes- und Landesebene schon viele Auszeichnungen gewonnen und sind international sehr begehrt,



1



2



3



4

- 1- Angusrinder sind schwarz und rotbraun, die Kälber bleiben acht bis zehn Monate bei ihren Müttern
- 2- Michaela und Andreas Privasnik mit ihren Kindern Andreas, Lisa und Philipp – im Sommer wird zur Hofgrillerei geladen
- 3- Der Petekhof ist zertifizierter Produzent von Genussland Kärnten, das Angus Beef von höchster Qualität
- 4- Rund 220 Tiere leben am Hof, in fünf Herden mit je einem Stier, den Mutterkühen und dem Nachwuchs

heuer wurden 50 Tiere nach Rumänien verkauft.

Reine Familiensache

Hier wird alles selbst gemacht, vom Futter über die Schlachtung und Verarbeitung bis hin zum Verkauf. „Unser großer Sohn Andreas ist gelernter Fleischer. So können wir unsere Tiere stressfrei am Hof schlachten“, so Vater Andreas. Für die Vermarktung und den Verkauf ist Mutter Michaela zuständig, Töchter Lisa und der jüngere Sohn Philipp helfen natürlich mit.

Fleisch der Extraklasse

Jeden ersten Donnerstag und

Freitag im Monat wird das gut abgelegene Frischfleisch im Hofladen verkauft. Angeboten werden ebenso Würste oder Sulzen sowie Produkte von Schwein und Schaf aus Eigenproduktion. Auch am Bauernmarkt in Gurnitz und Ebenthal bei Klagenfurt ist man vertreten. Familie Pravisnik kann mittlerweile gut von ihren Angusrindern leben: „Durch die Selbstvermarktung können wir einen höheren Preis erzielen und dadurch die Qualität halten. Auch weil der Konsument immer qualitätsbewusster wird und gerne sehen möchte, woher das Fleisch kommt, dass er isst.“

Petekhof Angus Beef

Familie Privasnik Kossiaich 5, 9065 Ebenthal bei Klagenfurt
Tel.: 0463/740059 info@petekhof.at, www.petekhof.at
Hofladen: jeden 1. Donnerstag und Freitag im Monat von 8 bis 18 Uhr

FELLcheck.AT

„Ich biete eine umfassende Diagnostik, Beratung und Behandlung jeglicher Haut-, Fell- und Ohrprobleme bei Haustieren an.“

Dr.med.vet. Claudia Kreil-Ouschan
Fachärztin für Dermatologie

Dr.med.vet. Claudia Kreil-Ouschan
Fachtierarzt-Ordination für Dermatologie
Gewerbepark 2 | 9131 Grafenstein | E: info@fellcheck.at
Öffnungszeiten nur nach Voranmeldung unter: T +43 664 25 45 145
www.fellcheck.at

ABHOL MARKT
FLEISCH- U. WURSTWAREN

Filiale Völkermarkt
Umfahrungsstraße 21
Preise bis 17. Dez. gültig!

Beste Preis Österreichs für Ihre Festtage!

Hendfilet
frisch

5,99
per kg

Schopf
frisch

3,99
per kg

Frankfurter
1000g

3,99
per Packung

ÖZ: Mo.-Do.: 8:00 - 18:00 Uhr • Fr.: 8:00 - 18:30 Uhr • Sa.: 8:00 - 17:00 Uhr



Nach dreimonatiger Reife sind die ersten Käselaibe zum Anschnitt bereit

Zinsen sind Käse

Mit Bürgerbeteiligung wurde in Radenthein eine Molkerei errichtet. Sie nennt sich Kaslabn und produziert nicht nur Kuh- und Ziegenkäse, sondern auch Butter von Bioheumilch. Kommendes Wochenende wird mit einem großen Fest das Werk eröffnet. **Peter Lexa**



© Kaslabn (2)

Vorstandsmitglieder Marlies, Angelika, Klaus, Franz und Michael verkosteten bereits den ersten Käse

Eröffnungsfest:

8. Dezember, Radenthein, Mirnockstraße 19

11 Uhr Eröffnung und Ansprachen

12 Uhr Segnung mit Käseanschnitt

ab 13 Uhr kulinarischer Adventmarkt

Freitag und Samstag ab 9.30 Uhr Tage der offenen Tür mit buntem Programm. Mehr Infos unter www.kaslabn.at

Regionale Initiative, die über-regional wirkt: Die Kaslabn. Ein Milchveredelungsbetrieb in Radenthein, der direkt den Nockberge Milchbauern zugute kommt. Errichtet wurde der Betrieb durch eine Bürgerbeteiligung – ein einmaliges, spannendes Projekt.

Erfinder

Klaus Kohlweiß, Franz Glabischnig, Marlies Pötscher, Angelika Kohlweiß-Schnitzert und Michael Kerschbaumer hatten die Idee zur Errichtung einer Käserei zur Veredelung der Heumilch von Biobauernhöfen. Die Frage der Finanzierung löste die Gruppe mit einem Bürgerbeteiligungsmodell.

Bürgermodell

Es begann am 1. Oktober 2015 mit einer Veranstaltung im Radentheiner Rathaussaal. Bürger wurden aufge-

rufen am Modell „Zinsen sind Käse“ mitzumachen. Wer einen bestimmten Betrag der Gruppe leiht, erhält dafür pro Jahr 2 Prozent Zinsen in Form von Käse. Verträge (jährlich kündbar) wurden abgeschlossen.

Der erste Erfolg war da, das Projekt startete. Und zwar gleich wieder mit einem Erfolg: die bereits mit Preisen ausgezeichneten Architekten Jürgen Wirnsberger (30) und Sonja Hohen-gasser (41) aus Millstatt übernahmen die Planung.

Eröffnung

Im September 2016 wurde bereits die erste Milch angeliefert und jetzt im Dezember darf eröffnet werden. Ein Traum wird wahr und zeigt den Bauern: Es gibt noch Erfolgsmodelle. Gefordert sind jetzt allerdings die Konsumenten: Hingehen, einkaufen. Nicht nur am Wochenende, sondern immer.



Eine besondere Geschenkidee: Feines Haus Geschenksets – für jeden Geschmack und jedes Budget, jetzt auch Online. Schenken Sie Genussfreude!

© Frierss (2)

Frierss Festtagsgenüsse

Mit Frierss wird Weihnachten ein Fest für den Gaumen.

„Frierss Feines Haus“ in Villach ist DIE Adresse für besondere Festtagsgenüsse und genussvolle Geschenkideen. Der Name Frierss steht seit 118 Jahren für exzellente Fleisch- und Wurstqualität, erst kürzlich gab es wieder 16 Goldmedaillen für Frierss Spezialitäten. Speziell in der Festzeit findet der Genießer bei Frierss besondere Festtagsspezialitäten abseits der beliebten Klassiker. Schließlich ist Weihnachten die Zeit des Genießens und da darf nur das Beste auf den Tisch, wie der erstklassige Prosciutto Castello: perfekt marmoriert und

zart-cremig im Biss oder die traditionellen Weihnachtskrainer. Neu im Festtagssortiment sind der köstliche Adventschinken, die großartige Trüffel- und Fenchelsalami wie die exquisite Trüffel-Mortadella. Ein Feinschmecker-Tipp: Lastin's Reh- und Maishendl-Trüffel-Terrine. Fein ist hier auch das Angebot an besonderen Festtagsplatten.

TIPP: Entdecken Sie genussvolle Geschenkideen und wählen Sie nach Herzenslust aus der einzigartigen Alpe-Adria-Feinkost, feinen Geschenksets und den Genuss-Gutscheinen – ja, auch für einen Kochkurs mit Stefan Lastin!

Gewinnen!

Wir verlosen 1x Festtagsplatte für 4 Personen mit Frierss Festtagsspezialitäten: Prosciutto Castello, Trüffel-Mortadella, Trüffel- und Fenchelsalami uvm.

Schicken Sie eine Postkarte, E-Mail oder SMS mit dem Kennwort „Frierss Festtagsplatte“ an: KÄRNTNER REGIONALMEDIEN, „Mein SONNTAG“, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt oder office@mein-sonntag.at oder 0676 / 850 1122 (keine Mehrwertnummer). Einsendeschluss: 15. Dezember 2016. Die Gewinner werden telefonisch verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einzulösen in

Frierss Feines Haus. Restaurant - Gourmet-Eck - Feinkost - Großverkauf
Maria-Gailer Str. 53, 9500 Villach, Tel: 04242/304044, www.feines-haus.at



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



Genuss aus

KÄRNTEN

Genussland
Kärnten

NEU! NEU! NEU! NEU! NEU!

Genuss-Gutscheine

einzulösen bei zahlreichen

- Genussland Kärnten Produzenten
- Kärntner Genuss Wirten
- Genussland Kärnten Handelspartnern
- Kärntner Seminarbäuerinnen

erhältlich in

allen Kärntner Raiffeisen-Banken

Nähere Informationen finden Sie auf
www.genusslandkaernten.at

in Kooperation mit

**Raiffeisen
Meine Bank**



Vertrauen ist besser.
www.genusslandkaernten.at



Vitan Sancin und seine Söhne Alen und Devan produzieren tolle Olivenöle, Weine vom Monte d'Oro und Glera-Sekt in höchster Qualität



Kulinarikprofessor Peter Lexe durfte als Erster das neue Öl verkosten und bewerten: „Für mich eine köstliche Überraschung.“

„Orangečelo“ – molto bello

Sancin, Ölbauer und Winzer aus dem Triestiner Karst, hat ein sensationelles Öl entwickelt: Orangečelo. Oliven und Orangen gemeinsam gepresst. Der Geschmack? Einmalig! Das Öl ist auch in Kärnten erhältlich. Die Kärntner Koch&GenussSchule wird Rezepte dazu entwickeln.

Was bringt die Triestiner Familie Sancin für Weihnachten an Olivenöl-Innovation auf den Markt? Voriges Jahr hat ja ihr „Moscato“ – ein Weißwein – für Furore gesorgt und war bald ausverkauft. Zwei Jahre haben Vitan Sancin und seine Söhne Alen und Devan getüffelt, probiert, verworfen und neu gemacht. Jetzt aber ist das Produkt seit wenigen Tagen am Markt. Es nennt sich „Orangečelo“ und ist sozusagen eine Art Bruder zum seit Jahren erfolgreichen „Lemoncelo“ aus dem Hause Sancin.



Aus fünf Olivensorten und Orangen entsteht das „Orangečelo“

Orangen und Oliven

Orangen aus Sizilien und jene Oliven, die für das Öl „Čelo“ (ein Blend aus fünf verschiedenen Olivensorten) Verwendung finden, werden gemeinsam gepresst. Die Früchte werden zuerst zerkleinert, die Masse kommt in eine Schleuderpresse mit extrem hoher

Drehzahl. Dort trennt sich das Wasser und Öl mit dem Orangenaroma werden abgepumpt, in einen Tank gegeben und nach etwa zwei Wochen Ruhe ist das Öl fertig.

Toll für die Küche

Vitan Sancin: „Wir sind überzeugt, dieses Öl wird sich in der gehobenen Küche durch-

setzen. Wir haben lange daran gearbeitet.“ Der erste außerhalb der Familie Sancin, der dieses Öl verkosten und bewerten durfte, war unser Kulinarikprofessor Peter Lexe. Sein erster Eindruck: „Herrlich, diese zarte Süße, das Orangenaroma, das sich so harmonisch mit dem Geschmack des Öles verbindet. Ich gratuliere.“

Zu erhalten in:

Kötschach-Mauthen:

Edelgreißlerei Herwig Ertl
Hauptplatz 19, www.herwig-ertl.at

Klagenfurt: Casa Viva

Alter Platz 22, www.casa-viva.at

Villach: Pleamle Genuss-Shop

Gerbergasse 3, www.pleamle-shop.at

Versand:

Kärntner Koch&GenussSchule

Villach, Telefon 0664 91 43 570

Rezepte werden entwickelt

In der Kärntner Koch&GenussSchule in Villach werden in den nächsten Wochen Rezepte entwickelt. Peter Lexe: „Mit diesem Öl geht das Spektrum hin bis in den Dessertbereich.“ Vitan Sancin: „Ich freue mich auch auf das Feedback der Chefköche, auch jener aus Österreich.“



SCHENKEN SIE SKIVERGNÜGEN auf der Gerlitzen

- 4 Nächte und 3 Tage Skifahren ab 356 € pro Person
- 4 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Halbpension
- 3 Tages Skipass für die Gerlitzen Kanzelbahn

GRATIS

Schischuhraum im Haus und einen Schistall direkt bei der Rezeption

GRATIS

Skibus zur Gerlitzen Kanzelbahn

eduCARE Inklusivleistungen:

- reichhaltiges, ausgewogenes **Frühstücksbuffet**
- Genießerhalbpension im Hotelrestaurant **zumTREFFNER**
- gratis Kärntner Wasser bei Ankunft auf Ihrem Zimmer
- **Wellnessbereich** mit Sauna, Infrarotkabine und Ruhebereich
- **Fitnessraum** mit modernen Trainingsgeräten
- kostenlose Leihbibliothek
- gratis Skistall
- kostenloser Internetzugang
- kostenloser Parkplatz direkt am Haus



Einzelzimmerzuschlag € 40,-



Weihnachten das große Küchenfest

Am Heiligen Abend soll die Hausfrau wenig Zeit in der Küche verbringen, doch am Christtag wird aufgekocht – Braten, Fisch, Geflügel. Die Friauler schlagen bei grober Wurst mit Linsen und Polenta zu, die Slowenen wollen Fleisch, Karpfen und Weihnachtsbrot. Das heißt in Italien „Panettone“.

Peter Lexe

Am 24. Dezember ist im gesamten Alpen-Adria-Raum Schmalhans Küchenmeister. Die Hausfrau soll nicht zu viel Zeit in der Küche verbringen, es gilt die Familie zusammen zu halten: bei Keksen, Glühmost, den Geschenken und der Weihnachtsfeier. Gespeist wird Aufschnitt vom Fleischhauer, Selchwurst mit Sauerkraut, gebratener Karpfen. Die Friauler kochen Salsiccia oder Cotechino mit Linsen, mit sauren Rüben und Polenta, in Slowenien wird ebenfalls kaltes Buffet geboten. Da und dort kommt Karpfen auf den Tisch.

13. November

In Slowenien beginnt die Adventzeit am 13. November mit einem großen Festmahl. Der Tisch biegt sich unter Suppen, Salaten, heißen Beilagen, Gebratenem und Gegrilltem. Das Weihnachtsbrot aus Roggen, Weizen und Buchweizen wird gebacken. Ihm werden magische Kräfte nachgesagt.

Epiphania und Pinza

Natürlich ist Weihnachten in Italien ein Fest der Familie und es wird am 25. fein gespeist, doch der Höhepunkt der Weihnachtsfeiertage ist der 6. Jänner. Da wird „Epiphanie“ gefeiert und

die Pinza gemacht. Ein Maisfladen mit Pinienkernen, getrockneten Feigen und Rosinen. Dazu wird Glühwein gestüffelt. Über allem schwebt jedoch die Panettone, der hohe Kuchen aus Germteig mit Rosinen und Aranzini.

Würstl und Christmette

In Kärnten werden in weiten Teilen am 24. Dezember Selchwürstl mit Sauerkraut und Brot gespeist. So gestärkt geht es zur Christmette. Braten, Gans, Truthahn, Karpfen & Co. gibt es dann am 25. Dezember. Ein echter Familientag, schweißtreibend für die Hausfrau.

Weihnachtsgans

Zutaten: 1 Gans circa 3,5 Kilo • Salz • Pfeffer • Majoran • Beifuß (ein Gewürz zur besseren Verdauung) • Fülle: Orangenspalten • Apfelspalten.



© Günter Menz/Fotolia

Zubereitung: Die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß einreiben. Mit Orangen und Äpfel füllen. Bei 100 Grad im Rohr vier bis fünf Stunden garen lassen. Manchmal mit Ganssuppe oder dem eigenen Saft übergießen. Am Ende der Garzeit, Fett abgießen und die Haut mit einer Mischung aus Honig und Bier gut einpinseln, bei 160 Grad Oberhitze fertigbaren, bis die Haut knusprig ist.

Cotechino mit Linsen

Zutaten: 1 kg Cotechino (grobe Wurst vom Schweinenacken, Schweinskopf und mageres Fleisch) • 800 g Linsen • Polentagries • Salz • Pfeffer • Olivenöl



© Menz777/Fotolia.com

Zubereitung: Wem Cotechino zu derb ist, der kann auch Salsiccia kaufen (sieht aus wie Bratwurst). Cotechino in das sprudelnde Wasser geben, Hitze zurücknehmen und etwa zwei Stunden ziehen lassen. In das Kochwasser zwei Lorbeerblätter geben. Die Wurst zuvor an mehreren Stellen mit einer dünnen Nadel einstechen. Linsen und Polenta kochen. Die gegarte Wurst in Scheiben schneiden, eventuell noch in Olivenöl beidseitig kurz anbraten, auf Linsen legen und servieren. Das ist ein Gericht, das auch zu Silvester gerne gespeist wird.

Geschmorter Kalbsbraten

Zutaten: 1,5 kg Kalbsnuss oder Kalbshals • 500 g Wurzelgemüse • Butter von Kärntnermilch • Majoran • Salz • Pfeffer • Weißwein • Knoblauchzehen • Rosmarin • 1 Orange • klare Rindsuppe • Schlagrahm von Kärntnermilch



© Studio7192/Fotolia.com

Zubereitung: Den Braten (vom Fleischer rollen und binden lassen) mit dem Salz und den Gewürzen einreiben. Mit Knoblauchstücken spicken. In einer Kasserolle rundum gut anbraten, gewürfeltes Wurzelgemüse dazu geben, mit klarer Rindsuppe oder Kalbsfond begießen und im Rohr bei 140 Grad schmoren lassen. Immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen. Gegen Ende der Garzeit mit Wein übergießen und mit Orangenscheiben belegen. Den Braten aus der Kasserolle nehmen und in einem Topf im Rohr nachziehen lassen. Den Fond passieren, mit Butter montieren und mit Schlagrahm verfeinern.

Schenken Sie Genusspakete

Genuss aus

KÄRNTEN

Genussland Kärnten



- individuell befüllbar
- mit regionalen Spezialitäten
- im ansprechenden Geschenkkarton

erhältlich

- bei Genussland Kärnten Produzenten
- bei Genussland Kärnten Handelspartnern
- im Online Shop

Nähere Infos unter
www.genusslandkaernten.at

Vertrauen ist besser.

Feiner Lachs fürs Fest

Lachs ist immer etwas Feines, aber Weihnachten und Silvester darf er auf keiner Festtafel fehlen. Wir haben für Sie raffinierte Rezepte, leicht und gesund. Auf eines müssen Sie achten: Kaufen Sie nur qualitativ hochwertigen Lachs, am besten Bio. Oder Sie nehmen eine heimische Lachsforelle, einen Natursalbling oder Alpenlachs aus kontrollierter Zucht.

Ingrid Herrenhof

Lachscreme auf Ciabatta

Ein köstliches Rezept aus dem Kochbuch „Stories on a Plate“ von Florentina Klamperer.

Zutaten: 100 ml Körntnermilch
Schlagobers • 1/2 EL frischer
Zitronensaft • 1–2 EL frischer Kren
• 100 g geräucherter Wildlachs •
Ciabattabrot • frischer Schnittlauch
• getrocknete Heidelbeeren

Zubereitung: Schlagobers, Zitronensaft und Kren in ein höheres schmales Gefäß geben. Lachs in kleine Stücke schneiden und beimengen. Alle Zutaten so lange pürieren, bis eine Paste entsteht. Auf knuspriges Ciabattabrot streichen und mit Schnittlauchröllchen und Heidelbeeren dekorieren.



© Darr 1900

Lachs in Safran-Sahne-Sauce

Zutaten: 4 Stück Lachsfilet (ohne Haut) à ca. 200 g • 2 EL Kärntnermilch Teebutter • 1 Zitrone • 50 ml Weißwein (Riesling) • 200 ml Kärntnermilch Schlagobers • Salz (Fleur de Sel) und Pfeffer aus der Mühle • Ein paar Safranfäden

Zubereitung: Butter in einer großen Pfanne zerlassen und den Lachs von jeder Seite zwei Minuten braten. Lachs herausheben, in Alufolie wickeln und bei 60 Grad im Ofen warmhalten. Den Fond mit Wein aufgießen und einduzieren. Schlagobers dazu gießen und die Safranfäden in die Soße geben. Aufkochen lassen und mit dem Schneebesen gut durchrühren. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen und mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Zitronensaft abschmecken. Soße auf ein vorgewärmtes Teller geben und Lachs darauf setzen. Mit Zitronenzesten dekorieren.

Marinierter Lachs

Zutaten: 500 g Bio-Lachsfilets • 50 g grobes Meersalz • 50 g brauner Zucker • 10 g bunte Pfefferkörner • 1 Bio-Zitrone • 2 TL Sternanis und Koriander getrocknet • 4 TL Cognac



© VVO Fotolia

Zubereitung: Zitrone heiß waschen und Schale abreiben. Salz, Zucker, Pfefferkörner, Sternanis und Koriander im Mörser grob zerstoßen. Mit Zitronenabrieb sowie Cognac vermischen. Lachs waschen, trockentupfen und etwaige Gräten mit einer Pinzette entfernen. Lachsfilet auf eine Platte legen, die Fleisch-Seite mit der Marinade bestreuen und einreiben. Anschließend mit einer Frischhaltefolie abdecken und für 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Marinade mit Küchenpapier abwischen, den Lachs in dünne Scheiben schneiden und z.B. mit Dill-Honig-Senf servieren.



KÄRNTEN
THERME
Warmbad-Villach

genussmomente
schenken

*Geschenkgutscheine
der KärntenTherme.*

Für Massagen, Beauty- & Körperanwendungen, Premium Day, uvm.

www.kaerntentherme.com

JETZT
**GUTSCHEINE
ONLINE**
KAUFEN

**Das perfekte
Weihnachts-
geschenk!**



• **Gourmetrestaurant Lagana**

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Hermann Andritsch im 2-Hauben-Restaurant auf höchstem Niveau verwöhnen.

• **Penthouse Butler**

Das 130 m² Holiday-Inn Penthouse steht für exklusive Events (bis 20 Pers.) und auf Wunsch mit einem eigenen Penthouse-Butler zur Verfügung.



LAGANA
RESTAURANT



DIVINO
WEIN & COCKTAILS



Holiday Inn

Information: info@hi-villach.at | T: +43 (0) 42 42 22 522 | www.holidayinn-villach.com

Lachstatar

Schaben, nicht schneiden

Beef tatar ist ein Rindfleischklassiker, zart geräucherter Lachs eignet sich ebenfalls zur Herstellung eines Tatars. Ein leichtes, köstliches Gericht für den Neujahrs-Brunch.

Peter Lexe

Hier ist unbedingt auf das Haltbarkeitsdatum zu achten. Frischer Lachs ist bei uns nicht erhältlich, doch auf der Verpackung kann man das Abpackdatum erkennen. Besser bei Kärntner Fischzüchtern eine geräucherte Lachsforelle kaufen. Lachstatar kann einige Stunden vor dem Verzehr vorbereitet werden. Die Profis schneiden den Fisch nicht, sie schaben ihn. Auf keinen Fall darf noch Haut am Fisch sein. Den Mixer nur im Notfall verwenden.

Zubereitung Schritt für Schritt

Zutaten: 600–800 g Lachsfilet • 1 Schalotte • gehackte Petersilie • Salz • Pfeffer • 2 EL Olivenöl • Zitronen- oder Limettenschale • Cocktailparadeiser • Aceto Balsamico zum Garnieren

1. Schritt:

Aus den Lachsfilets mit einer Pinzette alle Gräten entfernen



2. Schritt

Auf ein Schneidebrett legen und mit einem scharfen Messer klein schneiden, oder schaben



3. Schritt

Schalotte in kleine Würfelchen schneiden und mit dem Lachs mischen.



4. Schritt

Limettenenschale über einem Reibeisen fein schneiden, Petersilie klein hacken und zum Lachs geben. Salzen, pfeffern, mit wenig Olivenöl verfeinern (noch besser Zitronen-Ölivenöl, Lemoncello verwenden). Abschmecken.



5. Schritt

Mit Hilfe eines Stahlringes auf einem Teller anrichten, mit Petersilie, Cocktailtomaten und etwas Aceto balsamico (mindestens 15 Jahre gereift) garnieren.



DAS LEBEN
FEIERN



SCHLOSS
RAGGENDORF
SEKT



SCHLOSS-RAGGENDORF.COM

SCHLOSS RAGGENDORF SEKT- UND WEINHANDEL GMBH
Bestellungen unter: service@schloss-raggendorf.com | 02282-5566-0



Alle Jahre wieder: Keksebacken für die Lieben

Spätestens jetzt sollte man sich ans Keksebacken machen, was die Fleißigen unter uns ja schon vor dem ersten Advent erledigt haben. Wir haben die Rezepte dafür – von echten Backprofis? Ingrid Herrenhof

Um so richtig in Weihnachtsstimmung zu kommen, muss man Weihnachtskekse backen. Alleine, mit Kindern oder Freundinnen ... da hat jeder so seine Rituale.

Der gelernte Backjunge

Bäcker- und Konditormeister Kai Möller aus Villach zeigt in seinem Blog „Cakeryboy“, wie einfach Backen geht. Er ist der Meinung: „Kekse backen kann jeder!“ Und so heißt auch sein erstes Backbuch, in dem er 55 verschiedene Keksrezepte ganz ausführlich präsentiert – mit 260 Step-by-Step-Fotos, in denen jeder Schritt erklärt wird. Wir stellen seine 1-2-3 Kekse vor, das perfekten Rezept für Einsteiger.

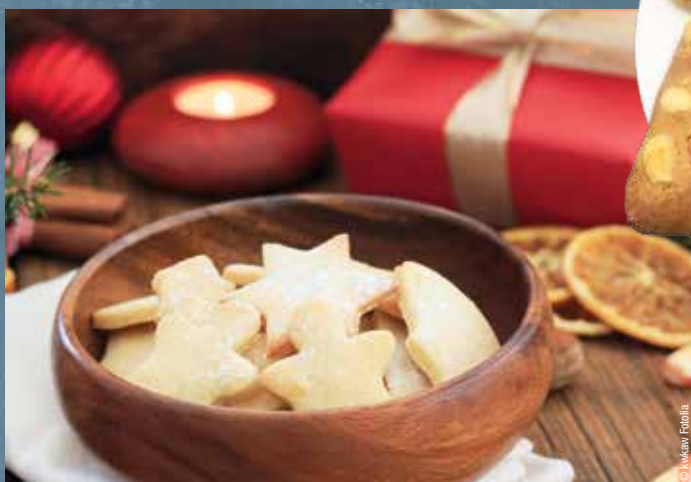
Die keksbackende Gärtnerin

Eine leidenschaftliche Keksbäckerin ist auch Heidi Pichler-Koban, die neben ihrer Arbeit in der Gärtnerei in Velden noch Zeit zum Kekse backen findet und jetzt bereits ihr zweites Backbuch heraus gegeben hat. Darin findet man altbewährte Rezepte – auch für Vollwertkekse, Salzgebäck Kuchen und Torten – umrahmt von ihren eigenen Gedichten und Fotos. „Ich backe meine Kekse gemeinsam mit meiner Freundin in unserer alten Backstuben in der Gärtnerei. Freunde, Bekannten und Kunden können davon naschen“, so die Hobby-Bäckerin. Wir finden ihre Mini-Stollen süß und verraten hier das dafür.

Die backfreudige Jungbäuerin

Jungbäuerin Anna Aichwalder aus Moosburg bäckt für ihr Leben gern und ist dabei immer sehr kreativ. Ihr Wissen hat sie auch bei Backkursen in der Kärntner Koch&GenussSchule von Peter Lexe weitergegeben. Ihr Rezept für saftige gefüllte Lebkuchen ist ein Gedicht!





1-2-3 Kekse von Kai Möller

Teig: 750 g Weizenmehl • 500 g Kärntnermilch Teebutter • 250 g Staubzucker • 8 g Vanillezucker • 4 g Backpulver • 2 g Salz • 2 Eidotter

Zubereitung: Die Zutaten in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Mixers zu einem feinen Teig kneten. Abdecken und eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen. Anschließend einen Teil des Teiges auf einer bemehlten Fläche zu einer Wurst formen, platt drücken und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig einmal nach rechts, einmal nach links ausrollen. Teig anheben und nochmals etwas Mehl unter den Teig stäuben. Auf die gewünschte Dicke ausrollen und platzsparend Kekse ausstechen. Ausstechform regelmäßig in etwas Mehl tunken, damit nichts kleben bleibt. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und zehn Minuten bei 200 Grad Umluft backen. Den Restteig sofort zusammen mit frischem Teig verarbeiten – so vermeidet man, dass zum Schluss nur Restteig übrig bleibt, der nur mehr schwer zum Weiterverarbeiten ist. Tipp: Anleitung im Detail auf www.cakeryboy.at.

Gefüllte Lebkuchen von Anna Aichwalder

Teig: 570 g Roggenmehl • 300 g Rohrzucker • 1 Pkg. Lebkuchengewürz • 2 TL Natron • 4 EL Honig • 4 ganze Eier
Fülle: 500 g Marillenmarmelade • 300 g dunkle Schokolade gerieben • 150 g Rosinen • 150 g Dörzwetschgen • 200 g Nüsse, gehackt

Zubereitung: Trockene Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben und miteinander vermischen. Eier und Honig schaumig schlagen und unterheben. 24 Stunden rasten lassen. Rosinen und Dörzwetschgen fein hacken. Mit anderen Zutaten für die Fülle vermischen und eine Stunde ziehen lassen. Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen und Rechtecke ausschneiden – das geht am besten mit Hilfe einer Schablone im Format 10 x 8 cm. Einen gehäuften Esslöffel Fülle in die Mitte des Teigstückes geben und von oben und unten, rechts und links einschlagen und festdrücken. Mit der Nahtseite nach unten auf ein Backblech legen, festdrücken, mit Ei bestreichen und mit Mandeln und kandierten Kirschen verzieren. Bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten lang backen.



Stollenkekse von Heidi Pichler-Koban

Zutaten: 500 g Mehl • 1 Pkg. Backpulver • 200 g Zucker • 1 Pkg Vanillezucker • je einen Tropfen Bittermandel-, Rum- und Zitronenaroma • etwas Muskat und Zimt • 2 Eier • 125 g Kärntnermilch Teebutter • 250 g Kärntnermilch Speisetopfen • 125 g Korinthen • 250 g Rosinen • 150 g fein gehackte Walnüsse • 100 g Zitronat • 100 g Orangeat

Zubereitung: Aus Butter, Eiern, Zucker, Topfen und den Geschmackszutaten einen Rührteig herstellen. Mehl und Backpulver versieben und mit den übrigen Zutaten darunterkneten. Kleine Stollen formen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.



„Weihnachtskekse und noch mehr ...“ von Heidi Pichler-Koban. Erhältlich im Blumengeschäft El Florado, Am Korso 4, und in der Gärtnerei Pichler-Koban, Görtschacherstraße 24, in Velden

„Kekse backen kann jeder!“ von Kai Möller gibt es als gedrucktes Buch, als E-Book und sogar als Sonderedition mit Backschürze – erhältlich über www.cakeryboy.at

Schon gesehen?

Wir haben ein paar Geschenksideen für Sie: Wie das Kochbuch von Florentina Klampferer oder das Jahres-Abo von „Mein Sonntag“, für Genießer. Für Naschkatzen gibt's Kaffee-Kapseln mit Mehlspeisearoma. Sylvester wird mit dem besten Sekt Sloweniens angestoßen. Ingrid Herrenhof

Zauberhafte Winterzeit

Von der Tradition der Wiener Kaffeehäuser und berühmter österreichischer Mehlspeisen hat sich Nespresso für seine limitierte Winter-Sonderedition inspirieren lassen. Die Kaffee-Experten kreierten die außergewöhnlichen Geschmackskombinationen „Sachertorte“ – mit Noten von milder Schokolade und Marille, „Apfelstrudel“ – mit reichen Aromen von gebackenem Apfel und Zimt sowie „Linzer Torte“ – mit den Aromen roter Früchte und Gewürznoten. Passend dazu gibt es einzigartige Accessoires aus der Linie Les Collections, ein ideales Geschenk für unvergessliche Kaffeemomente, die den Genuss perfekt abrunden.



© Nespresso



„Stories on a plate“

So heißt nicht nur der Food-Blog der jungen Wienerin Florentina Klampferer, sondern auch ihr aktuelles Buch, das neben vielen aufregenden Rezepten für Wohlfühlessen im Jahreslauf auch Tipps für Mitbringsel aus der Küche und Dekoideen enthält. „Das Leben ist eine Reise voller Gerüche und Geschmäcker“, meint die Autorin, die als passionierte Fotografin und Food-Stylin die Bilder für ihr Kochbuch auch selbst gemacht hat. Erhältlich um € 19,90 im Buchhandel und über www.styriabooks.at (ISBN: 978-3-85431-737-1).

Wir verlosen 3 x 1 Kochbuch „Stories on a plate“ von Florentina Klampferer.

Schicken Sie eine Postkarte, E-Mail oder SMS mit dem Kennwort „Stories on a plate“ an: KÄRNTNER REGIONALMEDIEN, Mein SONNTAG, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt bzw. office@mein-sonntag.at oder 0676/8501122 (keine Mehrwertnummer). Oder spielen Sie direkt auf www.mein-sonntag.at/gewinnspiel mit. Einsendeschluss: 31. Dezember 2016. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, keine Barablässe möglich.

ANZEIGE

SCHAUER'S FEINSTES

Anfang Dezember stellte der ehemalige Medienmanager und Autor, Klaus Schauer seine Variante eines virtuellen Delikatessenladens online. „SCHAUER'S FEINSTES“ bietet Essige, Öle, Salze, Chutneys, spezielle Honige, Marmeladen und eingelegte Spezialitäten aus eigener Manufaktur ebenso an, wie Köstlichkeiten kleiner kulinarischer Handwerksbetriebe aus dem In- und Ausland.

Die Spezialhonige wie Ingwerhonig, Aroniabeerenhonig oder Chilihonig werden in Kooperation mit der Initiative City Imker Klagenfurt erzeugt. Unter der Adresse www.schauers-feinstes.at können Bestellungen österreichweit aufgegeben werden. Der Versand erfolgt mit der Österreichischen Post.



© www.schauersfeinstes.at (5)

Sloweniens Sekt mit der Nummer 1

Robert Mondavi, der 1966 in Kalifornien, ein Weinwunder ins Leben rief, war für die slowenische Familie Istenič Vorbild beim Keltern eines besonderen Sekts. Seit 1968 produziert das Haus Istenič in Bizeljko (nahe Brežice) an der Grenze zu Kroatien nun Sekt nach der traditionellen, klassischen Methode (zweite Gärung in der Flasche). Der erste Sekt wurde damals „Barbara“ nach der Tochter von Istenič genannt. Von allen Sektsorten des Hauses entwickelte sich die „No1“ zur führenden Sektmarke in Slowenien. Nur in guten Weinjahren wird der Sekt aus Chardonnay und Rumeni Plavec produziert. Die Hügel von Bizeljko sind ideal für den Weinbau: die Böden geben dezente Mineralik, das Mikroklima ist für Wachstum und Aroma verantwortlich. Istenič produziert jährlich 200.000 Flaschen Sekt in verschiedenen Variationen.

Penine Istenič, Stara vas 7, Bizeljko, Phone: +386/74951559, GSM: +386/41780954, www.istenic.si, istenic.doo@siol.net



© slowenis tourism



Dr. Peter Kitzler

„LEBERFASTEN NACH DR. WORM“

- Speziell bei nichtalkoholischer Fettleber
- Ohne Medikamente
- Nachhaltige Effekte
- Einfach durchzuführen
- Wissenschaftlich fundiert

Kostenlose Information
jeden Montag 18:30
BODYMED - Center Klagenfurt

Heiligengeistplatz 4/3/315, 9020 Klagenfurt,
Telefonische Voranmeldung: 0650/98 37 111
www.bodymed-klagenfurt.at



Schenken Sie Lesefreude!

Sie kennen jemanden, der „Mein SONNTAG“ gerne liest, aber außerhalb unseres Zustellungsgebietes wohnt und die Zeitschrift daher leider nicht gratis ins Haus bekommt? Sie wollen dieser Person eine kleine Freude bereiten? Dann schenken Sie ihr oder ihm das „Mein SONNTAG“-Abo um € 22,- Administrationsgebühr für zehn Ausgaben von Feber bis Dezember 2017. Bestellen Sie „Mein SONNTAG“ einfach per E-Mail oder telefonisch: office@mein-sonntag.at, Tel.: 0676/841160220. Auf www.mein-sonntag.at können Sie das Abo-Bestellformular direkt ausfüllen und den wöchentlichen Newsletter abonnieren.

AGENTURHILBER

2017

DIE KÄRNTNER HOCHZEITSMESSE

www.kaerntner-hochzeitsmesse.at

DENZEL

Gewinne eines von drei BMW Hochzeits-Cabrio-Wochenenden!

28. und 29. JÄNNER 2017
MESSEHALLE 2, KLAGENFURT

FREIER EINTRITT!

Medienpartner:
REGIONALMEDIE

„Tradition trifft Moderne“ – lautet das Motto der KÄRNTNER HOCHZEITSMESSE 2017, an der über 50 Firmen aus drei Nationen teilnehmen werden. Genießen Sie in entspannter Atmosphäre und speziellem Ambiente die Möglichkeit, sich an Ort und Stelle rund um „Ihren schönsten Tag“ zu informieren.

Prachtvoll liegt das Stift St. Paul im Lavanttal und zeigt sich als geistiges und kulturelles Zentrum der Region

Die Weine der Mönche

Seit Jahrhunderten besitzt das Benediktinerstift St. Paul im Lavanttal Weinbauerfahrung. Angebaut werden Reben in der slowenischen Stajerska und in Wolfsberg. Seit einigen Jahren gehört die Domäne Stift St. Paul zu den Weinmachern Österreichs. Der Markenname: Vinum Paulinum **Peter Lex**

© KRM (2)

Wenn Frater Nikolaus den Gästen Wein einschenkt, dann tut er das mit Bedacht und Stolz. Es sind Weine, die das Prädikat „ausgezeichnet“ verdienen. Sie stammen aus den Besitzungen des Benediktinerstiftes St. Paul im Lavanttal. Sieben Weißweine, ein Rotwein und ein Sekt. Seit das Stift die Weine 2009 auf der Intervino in Klagenfurt erstmals einem Fachpublikum präsentierte, sind Lob und Begehrlichkeit gleichermaßen verteilt. Das Geschäft läuft an. Und Frater Nikolaus ist vom Stift beauftragt, Sorge zu tragen, dass alles rund um den Wein der „Domäne Stift St. Paul“ gut läuft. Frater Nikolaus macht dies mit Professionalität und Demut.

Herkunft Untersteiermark

Fast alle Weine kommen aus der

Stajerska (Untersteiermark) in Slowenien. In Hrastje nahe Maribor (Marburg) im Anbaugebiet „Stajerska“, eingebettet zwischen Drau und den sanften Ausläufern des Pohorje-Gebirges, liegt das 12 ha große Weingut des Benediktinerstiftes St. Paul. Zentrum der Liegenschaft ist die erste Rebschule von Erzherzog Johann am Fuße der Weinbauschule Meranovo. In einem besonderen Mikroklima mit relativ kühlen Nächten und mäßig heißen Tagen reifen auf idealen Böden rassige Welschrieslinge, duftige Rieslinge, kräftige Burgunder und würzige Traminer. Der bekannte Winzer Valdhuber, dessen Weinbaubetrieb hart an der Grenze zur südsteirischen Weinstraße liegt, hat es übernommen, für das Stift den Önologen und Kellermeister auszuführen. Da hat das Stift auf einen der

besten Weinmacher der Region gesetzt.

Große Erfahrung

Benediktinermönche haben jahrhundertlang Erfahrung im Weinbau. Diese holten sie sich vornehmlich in Frankreich. Und da reicht der Arm des Könnens der Patres und Fratres schon rund um 1000 n. Chr. auch nach Kärnten. Es

Information

Benediktinerstift St. Paul
9470 St. Paul
www.vinumpaulinum.com
www.stift-stpaul.at





In den ehemaligen Weingärten von Erzherzog Johann in Marburg wachsen die Trauben für die Weine der Stiftsdomäne

Frater Nikolaus ist der Weinbotschafter des Stiftes



© Adrian Hipp

Käsetipp

Der Drautaler naturgereift von Kärntnermilch ist ein kulinarischer Hochgenuss. Durch die Reifung in Laibform und die intensive Pflege der Oberfläche wird ein mild-aromatisches, nusskernartiges, intensives Geschmackserlebnis erreicht. In Kombination mit den hervorragenden Weißweinen von Vinum Paulinum sorgt diese Käsespezialität für außergewöhnliche Genussmomente.



© Kärntnermilch

waren Benediktinermönche aus Millstatt, die im Zuge der Christianisierung im heutigen Friaul ein „Weinwunder“ schufen. Sie gründeten die Abtei von Rosazzo, die bald zu einem Zentrum des modernen Weinbaues (für damalige Verhältnisse) wurde. Die ersten Reben brachten Römer und Griechen in das damals unwirtliche Friaul.

Kärntner Wein

Was bei einer Verkostung aller Weine aus dem Stift (Jahrgang 2015) auffällt: Es zieht sich wie eine Linie durch – alle Weißweine sind schlank und elegant. Das Spiel zwischen Frucht und Säure gibt sich außerordentlich harmonisch.

Durch und durch gelungen ist kurz gesagt das Fazit unserer Verkostung. Preislich sind die Weine (im Durchschnitt 6,60 Euro) ebenfalls erstaunlich. Das gilt auch für den einzigen Rotwein, den Zweigelt, dessen Aromen von Kirschen und Beeren sich sehr gut in den Gesamteindruck einbinden. Der einzige Tropfen, der nur aus Kärnten stammt, ist der Chardonnay. Er kommt von Trauben aus der Riede Gumitschleiten direkt in Wolfsberg (dort beginnt ein Weinlehrpfad, der auch den Weg zu anderen Winzern erschließt). Der Preis allerdings ist mit 11,10 Euro dem Kärntner Niveau angepasst. Der Wein ist das allerdings auch wert.



Jetzt CO₂-neutraler Druck bei Berger!

ClimatePartner
wir drucken klimaneutral

Ausdruck von
Harmonie.

„Ab sofort darf sich die Druckerei Berger als CO₂-neutral zertifizierten Betrieb bezeichnen. Ein weiterer großer Meilenstein von Berger, um unseren Kunden vorzügliche Druckergebnisse zu verschaffen und gleichzeitig auf die Harmonie mit der Umwelt zu achten.“

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

B
DRUCKEREI
BERGER
Der persönliche Druck

www.berger.at

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

NATURPARK unplugged...

... ist der Titel der ersten „Magischen Momente Winter-Tour“ im Naturpark Dobratsch

Magische Momente im Winter erleben (1. Termin 3.12.2016)

Neu in diesem Winter sind die „Magischen Momente Touren“ unter dem Titel „Naturpark unplugged“. Hier wird ohne Strom nur mit Fackeln und historischen Lampen von Heiligengeist zum Hundsmarhof gewandert und dort angekommen ein Imbiss am Lagerfeuer zubereitet – unplugged eben.

Warmbader Christmas Lounge (11.12.) und Naturpark Advent (18.11.)

Ein beliebter Fixpunkt der vorweihnachtlichen Naturpark Veranstaltungen sind die Warmbader Christmas Lounge und der Naturpark Advent in der Almwirtschaft Schütt.

Mehr Infos zum Naturpark Winterprogramm unter www.naturparkdobratsch.at



Naturpark
Dobratsch
**NATUR
SCHAU
PLATZ**

So schön ist der Advent

Die Wochen vor Weihnachten freuen wir uns auf den Besuch am Advent- oder Christkindlmarkt. Bummeln, staunen, Freunde treffen. Hier eine kleine Auswahl. Ingrid Herrenhof

Zauberhaft präsentiert sich der Advent in Graz, wenn sich beim „Advent der kurzen Wege“ die vierzehn Adventmärkte bequem zu Fuß erreichen lassen. Vor besonderer Kulisse präsentiert sich der Christkindlmarkt am barocken Hauptplatz von Linz. Rund um den Lindwurm in Klagenfurt liegt beim größten Christkindlmarkt des Alpen-Adria-Raumes der Duft von Weihnachten in der Luft. Neben liebevollen Geschenkideen wird hier ein stimmungsvolles Musikprogramm geboten. Besinnlich wird es am Winter-

markt am Pfarrplatz bei knisterndem Holzfeuer. Auch Laibach und Marburg haben sich festlich herausgeputzt und laden zum Besuch der Nikolausmärkte ein. Ein besonderes Erlebnis sind der Besuch der „Guten Fee“ und die „Väterchen-Frost-Umzüge“.

Advent am Wasser

Velden am Wörthersee verwandelt sich in eine glitzernde „Engelstadt“ und in Pörschach wird der „Stille Advent am See“ gefeiert, bei dem Kärntner Brauchtum für stimmungsvolle Momente sorgt.

Idylle am Land

Besonders idyllisch präsentiert sich der Advent in Maria Zell, der vor der traumhaften Kulisse der Basilika abgehalten wird. Am 2. Adventwochenende findet der traditionelle Adventmarkt in Frohnleiten statt. Und beim „Advent in der Weinviertler Kellergasse“ kann man die zauberhafte Winterlandschaft, traditionelles Kunsthandwerk und kulinarische Spezialitäten abseits des Großstadtrummels erleben.

Besinnliche Zeit am Berg

Romantisch präsentiert sich der Advent in den Bergen. Hoch oben am Katschberg erwartet Sie ein Adventzauber fernab von Kitsch und Kommerz: Am „Adventweg“ laden liebevoll restaurierte Heustadel zur Einkehr ein. In Bad Kleinkirchheim wird der „Bergadvent“ wie früher gefeiert, bei dem Brauchtum, Tradition und Besinnlichkeit im Vordergrund stehen. Auf der Turracher Höhe gibt es beim Adventmarkt Spezialitäten und Kunsthandwerk heimischer Bauern, und Produzenten. Sogar unter der Erde wird gefeiert: beim „Adventzauber im Bergwerk“ in Knappenberg am 7. Dezember.



Sloweniens Hauptstadt Laibach wird im Dezember in ein funkelnbes Lichtermeer getaucht



Malerische Kellergassen sorgen im niederösterreichischen Weinviertel für stimmungsvolle Adventidylle abseits des Trubels

Mit dem Engerlschiff kann man am Wörthersee seine Runden drehen und Weihnachtsgeschichten lauschen

© Tourismsinformation Pörschach, Assam

© Weinviertel Tourismus - Astrid Bartl



An rund 60 Ständen gibt es Schönes und Dekoratives, Traditionelles und Modernes

Marktreferent Vizebürgermeister Jürgen Pfeiler ist stolz auf den „schönsten Christkindlmarkt im ganzen Alpen-Adria-Raum“, der Weihnachtsstimmung und festlichen Glanz in die Stadt bringt

© Fritz Press

© Karsten Werning, Franz Berti

Zauberhafter Advent in Klagenfurt

Der Christkindlmarkt im Herzen der Landeshauptstadt hat ein ganz besonderes Flair. Heuer verwandelt sich die ganze Innenstadt in eine Weihnachtsmeile.

Wir versuchen, es jedes Jahr noch schöner zu machen. Und so gibt es neben dem traditionellen großen Christkindlmarkt am Neuen Platz, den jährlich fast eine halbe Million Menschen besucht, am den Adventsmarkt für besinnliche Stunden. Über die festlich beleuchtete Kramergasse gelangt man ‚Zu den Engeln‘ am Alten Platz, danach kann man ein paar Runden auf dem Eislaufplatz am Pfarrplatz drehen!“, erzählt Marktreferent Vizebürgermeister Jürgen Pfeiler. Rund 60 Standler bieten am Neuen Platz sowohl traditionelle als auch moderne Geschenke- und Dekorationsartikel an. Dazwischen laden

Gastrostände zum Aufwärmen, Essen und Plaudern ein.

Neues und Altbewährtes

Neu ist der Christbaumschmuck am Neuen Platz: Nach altem Kärntner Brauch wird der Christbaum am Neuen Platz in Klagenfurt nicht dekoriert, sondern mit echtem Alt-Kärntner-Christbaumschmuck aufgeputzt. Auf einem traditionell kärntnerisch „aufgeputzten“ Baum sind vergoldete oder in Silberpapier eingewickelte Nüsse, rote Spitzapferln und Strosterne zu finden. Auf keinen Fall aber darf der „Fatschnpoppa“, ein Wickelkind, das die Freude am Nachwuchs symbolisiert, fehlen. Der Christbaum wurde

heuer von der Familie Kopper aus Klagenfurt gespendet, davor kann man lebensgroße handgeschnitzte Krippenfiguren bewundern. Neben dem bisherigen Kinderprogramm, wie Streichelzoo, Ponyreiten, Karussell und Minieisenbahn, kann man heuer auch eine Kut-schenfahrt durch die Innenstadt machen.

Eislaufplatz am Pfarrplatz

Von 2. Dezember bis 18. Februar hat man die Möglichkeit, hier zwischen 10 und 23 Uhr seine Runden zu drehen. Es gibt auch einen Eislaufschuh-Verleih und der KAC-Fanshop wird vertreten sein. Außerdem wird die KAC-Kampfmannschaft

im Jänner ein Showtraining machen und Autogramme geben. Kinder und Schüler bis 12 Jahre laufen gratis, Jugendliche (12-18 Jahre) zahlen 1,50 Euro, Erwachsene 3 Euro pro Eislaufvergnügen.

Termine

Bis 24. Dezember, täglich von 9.30-23.00 Uhr: Christkindlmarkt am Neuen Platz
Bis 23. Dezember, Donnerstag-Sonntag, 11.00-18.30 Uhr: „Adventmarkt“ am Domplatz
6. Dezember, 17.00 Uhr: Besuch des Nikolaus
22. Dezember, 18.00, 19.00 und 20.00 Uhr: große „Schlager-Weihnachtsshow“ vorm Rathaus

ANZEIGE

Das Schloss Artstetten war kaiserlicher Familiensitz und beherbergt jetzt das Erzherzog-Franz-Ferdinand-Museum

Das südliche Waldviertel

Tradition, Geschichte, Kulinarik

Peter Lexe meinte im Frühjahr: „Wir sollten einmal etwas über das Waldviertel bringen. Interessante Orte, in denen altes Handwerk wieder neu entdeckt wird, wo jüngste Zeitgeschichte auf Steinzeit trifft und Mythen und Geschichten sichtbar werden.“ Gesagt, getan, gebucht.

Klaus Schauer, ks@kuchlnews.at, www.kuchlnews.at

Bei der Hinfahrt, über Krems kommend fuhr ich bis Klein-Pöchlarn und zweigte dann nach Artstetten ab. Artstetten? Da war doch was! 2014 wurde im Schloß der Ermordung von Erzherzog Franz-Ferdinand und seiner Gattin Sophie vor 100 Jahren gedacht. Das Museum im Schloß, zeigt das Leben des Erzherzogs und seiner Familie. Die derzeitige Besitzerin und Urenkelin, Anita von Hohenberg und ihre Kinder sorgen dafür, dass die umfangreiche Anlage auch für die Besucher attraktiv bleibt.

Hausbier

In der Wirtshausbrauerei Haselböck eingetroffen, durfte ich schon bei der Ankunft eines der handwerk-

lich sehr gut gemachten Hausbiere verkosten. Schwester, Bruder, Schoke-Bock, Oktoberhaserl, Pale Ale No1, Herbstbier, Festbock, Pils, Helles, Böhmisches und Caramel stehen auf der Bierkarte. Gerne auch zum Mitnehmen. Der Hausherr Paul braut, die Hausherrin Waltraud kocht. Beide kümmern sich auch sehr intensiv um die Gäste. Dass ein Brauereiwirtshaus auch eine entsprechend gute Küche hat, darf erwartet werden. Alles handgemacht und aus der Region. Die Mohnnudeln, der Schweinsbraten, die Kartoffelknödel, der gebackene Karpfen aus den Waldviertler Teichen. Der Schnaps wird geliefert. Von einem anderen Handwerker der Region.

Edelbrenner

Hanns Krenn's Edelbrände sind weit über die Grenzen des Waldviertels hinaus berühmt. Eine Frucht hat es Hanns Krenn besonders angetan: das Kriecherl. Eine kleine pflaumenartige, helle Frucht, die es in größeren Mengen nur noch im Waldviertel gibt. Was den Wachauern ihre Marille, ist den Waldviertlern ihre Kriecherlfrucht.

Whisky-Welt

Nicht immer verlangt der Gast im Haselbräu nach Schnaps zur Verdauung. Öfter noch wird Whisky nachgefragt. Hier beim Wirt'n im südlichen Waldviertel, umgeben von Roggenfeldern, gibt es Whisky aus heimischer Produktion. Familie Hai-

der brennt seit über 20 Jahren aus Roggen Whisky. Verführerisch, und die Produkte müssen keinen Vergleich mit den Bränden aus Schottland, scheuen.

Alles was Recht ist

Wem soviel Kulinarik widerfährt, dem darf etwas Kultur zugemutet werden. In unserem Fall ist es die Burg Pöggstall, wo von 1. April bis 12. November 2017 die Niederösterreichische Landesausstellung „Alles was Recht ist“ zu sehen ist. Der Gastgeber, eine Wasserburg aus dem 13. Jahrhundert mit wechselvoller Geschichte, steht heute im Eigentum der Gemeinde Pöggstall.

Genug gestanden, gestaunt, gegessen? Wen es jetzt zur Bewegung drängt, der kann Wandern oder Radfahren.

Mohn aus dem Waldviertel

Nicht nur Menschen, Roggen, Hopfen und Malz, Karpfen und Erdäpfel führten mich ins Waldviertel. Vor allem der Mohn war es, auf den ich



© www.wirtshausbrauerei.at

1

- 1- In der Wirtshausbrauerei von Waltraud und Paul Haselböck gibt's das frisch gezapfte „Haselbräu“
- 2- Monika, Johann Haider und Tochter Jasmin Haider erzeugen in der ersten Whiskeydestillerie Österreichs den Original Waldviertler Whisky J.H.
- 3- Farbenbracht: Rund um das Mohndorf Armschlag erblühen im Sommer an die 15 Millionen Mohnblüten



© www.whiskeyerlebniswelt.at

2



© fotofrank Fotolia

3

es abgesehen hatte. Im Mohndorf Armschlag wurde ich fündig und alles was es zum Thema „Waldviertler Mohn“ zu sagen und zu verkosten gibt, findet man in den Hofläden des Ortes: Graumohn, Weißmohn oder heller Mohn, Mohnöl und -Pflegeprodukte. Wer genug erfahren hat, der darf beim Mohnwirt

Neuwiesinger seinen Appetit stillen. Zwei Spezialitäten möchte ich hervorheben. Die handgewutzten Mohnnudeln und den Weißmohnauflauf mit Kirschsauce. Wer mehr erfahren möchte sollte unbedingt ein „Waldviertler Häferlgucker“ werden. Siehe dazu auch unter Waldviertler Tipps.

Die besten Adressen für Genießer

Schloss Artstetten

www.schloss-artstetten.at

Familiensitz derer zu Hohenberg. Nachkommen von Erzherzog Franz-Ferdinand und Sophie, die 1914 in Sarajevo ermordet und in der Familiengruft bestattet wurden. Museum, Café und Park. Sehr schöne Anlage, über die Wintermonate geschlossen.

Niederösterreichische Landesausstellung 2017 „Alles was Recht ist“

1. April bis 12. November 2017

www.noelandesausstellung.at/de/standort/vorschau-2017

Wirtshausbrauerei Haselböck

www.wirtshausbrauerei.at

Paul & Waltraud Haselböck sind die geborenen Gastgeber. Die Familie lebt im und mit dem Brauhaus. Eine breite Palette handgebräutes Bier sowie typische Waldviertler Gerichte, wie Mohnnudeln, Karpfen und Erdäpfelknödel werden serviert.

Mohndorf Armschlag

www.mohndorf.at

Ganzjährig geöffnet bietet das Mohndorf Einblick in die vielseitigen Möglichkeiten dieser Waldviertler Spezialität. Wer es selbst versuchen möchte, kann Grau- und Weißmohn und auch die Öle kaufen und z. B. eine Mohnkuchen backen.

Hans Krenn's Edelbrände

www.wirtshausbrennerei.at

Brennerei mit Gasthof. Tolle Produkte aus unterschiedlichen Früchten. Eines der vielen Highlights ist der Kriecherbrand, siehe auch www.kriecherl.at

1. Whiskeydestillerie Österreichs

www.whiskeyerlebniswelt.at

Seit 21 Jahren brennt Johann Haider Whisky. Verkostung und Einkauf vor Ort sind das ganze Jahr möglich. Buchtipp: Roggen' Roll – Die erstaunliche Karriere eines Getreides von Jasmin Haider-Stadler und Roland Graf. Rezepte ergänzen die Geschichten rund um das

Roggenkorn und schlussendlich findet man sich bei einem Cocktail „Austro Manhattan“ vor einem brennenden Kamin wieder.

www.waldviertel.at

Das Urlaubsportal zum Wohlfühlen in Niederösterreichs mystischen Viertel.

Waldviertler Häferlgucker, www.waldviertel.at/2016/o-waldviertler-haeferlgucker

Kochen mit den Wirtinnen und Wirten des Waldviertels – mit Mohn, Erdäpfeln, Karpfen & Co., verbunden mit einem Kurzurlaub im Waldviertel.

Advent im Waldviertel

veranstaltungen.waldviertel.at

Hier finden sie alle Adventmärkte und Veranstaltungen rund um die ruhigere Jahreszeit.

Buchtipp

„Das Erdäpfelkochbuch“,

„Das Waldviertler Kochbuch“ – alle unter www.hubertkrenn.at/kulinarik



Vom Winde verweht

Von Triest bis ins Vipavatal erstreckt sich der Karst. Ein sprödes Stück Erde, über das im Winter die kalte Bora bläst. Ober und unter der Erde reifen einmalige Spezialitäten. Peter Lexe und Ingrid Herrenhof

© pny - Fotolia.com

Bekannt ist dieses gewaltige grau-weiße Steinplateau – italienisch Carso und slowenisch Kras, was steinig oder unfruchtbar bedeutet – nicht nur für seine außergewöhnlichen Naturphänomene, wie die unterirdischen Höhlen, Dolinen und temporären Seen, sondern auch für seine kulinarischen Spezialitäten und Weine.

Kantig und würzig

Der Boden ist sehr kalk- und eisenhaltig, die Erde rot, die Weine bieten viele mineralische Noten. Die Karstweine sind individueller, kantiger und würziger, als viele andere Weine in Slowenien oder Norditalien. Den Weinanbau gibt es im Karst bereits seit der Zeit der Griechen und Römer. Die Hauptsorte bei den Weißweinen ist der

Malvasia istriana. Eine Rebe, die ihren Ursprung in Griechenland hatte, aber im Laufe der Jahrhunderte sich hier zu einer eigenständigen Weinsorte entwickelte. Beliebt ist auch der Vitovska, Weißwein-Rarität mit intensivem Geschmack und eleganter Säure. Die Hauptsorte bei den Rotweinen in der Teran. Eine Refoscotraube, die dem Wein Kraft, Raffinesse und auch Leichtigkeit gibt. Da gibt es in der Region viele Spielarten: Vom leichten Bauernwein bis hin zu qualitätsvollen Tröpferln, die ohne weiteres lange gelagert werden können.

Käse aus den Karsthöhlen

Schon seit hunderten von Jahren dienen die Karsthöhlen den Menschen als Kühlkammern für Lebensmittel. Hier wird aber auch Käse zur vollendeten Reife ge-

bracht. Einer, der bekannt für seinen Karst-Käse ist, ist Dario Zidaric aus Prepotto. Sein „Jamar“ reift vier Monate lang in 70 Metern Tiefe. Das Ergebnis: ein würziger, kräftiger Käse, der in Kombination mit Honig aus dem Karst zu einem einmaligen Geschmackserlebnis wird.

Herzhafter Genuss

Der Schinken, Prosciutto oder Pršut aus der Karstregion wird rund ein Jahr lang von der Bora „windgetrocknet“ und entwickelt so seinen unvergleichlichen Geschmack. Er ist dunkler, fester und schmeckt würziger als zum Beispiel jener aus San Daniele. In der Nähe von Lipica, wo die berühmten weißen Pferde herkommen, befindet sich der älteste Schinkenproduzent der slowenischen Karstregion, die Pršutarna Lokev.

Essen, Trinken, Schlafen:

Typisch für den Karst sind die „Osmize“ oder „Osmice“, Buschenschänken, wo Spezialitäten aus eigener Produktion auf den Tisch kommen. Ob sie offen haben, erkennt man an den ausgehängten Buschen.



Winzer Boris Lisjak füllt seine Weine in amphorenähnliche Flaschen ab, auf seinem Weingut hat er auch ein paar Zimmer zum Übernachten

Gostilna Ravbar Dol pri Vogljah 5, SI-6221 Dutovlje,
Tel.: +386(0)5734 61 80, www.visitkras.info
Schmuckes Wirtshaus mit einer wunderbaren, regionalen Küche.
Hausweine und alle guten Kreszenzen der Region.

Špacapan Komen 85, SI-6223 Komen,
Tel.: +386(0)57660400, www.spacapan.si
Gediegener Gasthof mit gemütlichen, komfortablen Zimmern.
Ausgezeichnete, regionale Küche. Große Weinauswahl.

Gostilna Skok Štorje 27, SI-6210 Sežana,
Tel.: +386(0)57685409, www.gostilna-skok.com
Sehr schöner Gasthof mit herrlichem Pršut, hausgemachten Nudeln,
Gnocchi, Wildgerichten. Eins-A-Zimmer.



Der berühmte Karstschinken wird von Hand in hauchdünne Scheiben geschnitten

Produzenten:

Käserei Dario Zidarič
Prepotto 36, I-34011 Trieste
Tel.: +39(0)3925594992
www.zidarc.eu

Weingut Domačija Lisjak
Dutovlje 31, SI-6221 Dutovlje
Tel.: +386(0)57640063
www.lisjak.si

Pršutarna Lokev
Lokev 9, SI-6219 Lokev
Tel.: +386(5)7318120
www.prsutarna-lokev.si

Weingut Čotar
Gorjansko 4a, SI-6223 Komen
Tel.: +386(0)57668228
www.cotar.si



Reisen mit Qualität!

Wellnessurlaub in Moravske

Gönnen Sie sich Entspannung, Wohlbefinden und Schönheit in der „Terme 3000“ an 2 Terminen!

Do., 05. – So., 08.01.
(Weihnachtsferien) ab € 265,–
Mo., 13. – Do., 16.02.
(Semesterferien) ab € 260,–

Inkl. Bus, 3 x HP, freie Benützung des Hallenbads und der Außenschwimmbekken im Hotel, freier Eintritt in die Sauna des Hotels, freier Eintritt in die Badewelt der „Terme 3000“, Bademantel für die Zeit Ihres Aufenthalts

Wien: Holiday on Ice

Atemberaubende Akrobatik, glamouröse Show-Acts und mitreißende Musik formen eine unvergessliche Eisshow!

Sa., 14. – So., 15.01. ab € 199,–
Inkl. Bus, 1 x Ü/F in einem 4* Hotel in Wien, Eintritt Holiday on Ice „Believe“ Kat. A

Musicalmetropole Hamburg

Begleiten Sie uns auf eine aufregende Flugreise in die wundervolle Alstermetropole!

Mi., 15. – Sa., 18.02.
(Semesterferien) € 585,–

inkl. Bustransfer Flughafen Klagenfurt & retour, Reisebegleitung, Linienflug Klagenfurt – Hamburg & retour, Bustransfer Flughafen Hamburg – Hotel & retour, 3 x Ü/F, halbtägige Stadtrundfahrt, Hafenrundfahrt, Eintritt ins „Miniatuur Wunderland“

Spargelfest am Gardasee

Genießen Sie hervorragende Kostbarkeiten aus Küche & Keller!

Mo., 24. – Mi., 26.04. € 275,–

inkl. Bus, 2 x HP, 2 x 1/4 l Wein und Wasser zum Abendessen, Gardasee-Panoramafahrt, Gardasee-Schiffahrt, Besuch Spargelfest mit Degustation von 8 Weinen, Spargel, Risotti, Wurst- und Käsespezialitäten, Olivenölverkostung und Dessertvariation

EBNER REISEN
9500 Villach-Heiligengeist
☎ (04244) 23910
ebner-reisen@buspartner.at

Ebner
www.ebner.ag

GRATIS anfordern:
Druckfrischer Katalog
„Reisen mit Freunden“
Weihnachtstipp:
Ebner Reisegutscheine!



Katschberg: Bereit für die Schisaison

Das ausgezeichnete Familienschigebiet an der Grenze zwischen Kärnten und Salzburg ist für seine Schneesicherheit bekannt und wurde mit dem „Internationalen Pistengütesiegel“ und dem Prädikat „Beste Beschneigungsanlage“ prämiert.

Im gesamten Schigebiet stehen insgesamt 750 moderne Schneekanonen wie die Zinnsoldaten zum Einsatz bereit und sparen gegenüber den herkömmlichen „Kanonen“ ein Drittel an Energie. Das ist der Katschberg-Beitrag zur aktuellen Diskussion um Klimawandel und Energieeffizienz. Mit den modernen Schneekanonen lassen sich 100 % der gesamten Pistenflächen am Katschberg beschneien.

Schnell erreichbar. Die Top-Schiregion zwischen Kärnten und Salzburg ist leicht über die A10 Tauernautobahn (E55) zu erreichen.



Pistenvergnügen für Groß und Klein: Beim internationalen Skirea-Test 2016 hat der Katschi gewonnen und wurde mit dem „Internationale Pistengütesiegel“ ausgezeichnet



© Katschbergbahnen (2)

Abfahrt Rennweg oder St. Michael und dann nur noch fünf Kilometer bis ins Pistenvergnügen!

Parkplatzgarantie. Am Katschberg garantiert man jedem Gast seinen Parkplatz, selbst an Spitzentagen. Mit-

tels Leitsystem findet man schnell einen Parkplatz und zum nächsten Lift geht's per „Katschi-Express“.

Katschis Kinderwelt. Pistenflöhe sind hier bestens aufgehoben. Der Mini-Jet-Lift befördert sie nach oben und

dann muss eine 300 Meter lange Abfahrt bewältigt werden. Katschi, das „herzige“ Maskottchen, taucht als Kunststoff-Figur immer wieder auf und belohnt die Kleinen mit aufmunternden Sprüchen. Infos zum Schigebiet finden Sie unter www.katschi.at.

ANZEIGE

Veranstaltungshighlights der nächsten Wochen

Bis 9. Dezember

„Nero e rosso“ – das Warten auf den Krampus wird in verschiedenen Restaurants in Tarvis mit einem thematisch angepassten Menü verkürzt

8.-12. Dezember

„Potica-Tage“ auf der Insel Bled (Slowenien)

10.- 11. Dezember

„Cantine aperte a Natale“, zu Weihnachten öffnen Weinkeller in Udine, Pordenone und Görz ihre Tore

11. Dezember

„Warmbader Christmas Lounge“, Thermen-Weihnacht unter Sternen auf der Winterterrasse der ParkLounge im Warmbaderhof, ab 10 Uhr

„Sapori di Carnia“, Karnische Genüsse in dem mittelalterlichen Dorf Raveo in Friaul

„Gran galà delle patate“ – kulinarisches Fest im Zeichen der Kartoffel im friulanischen Görz/ Gorizia

17. Dezember

„A Tavola con Fortunio“, die Küche und Köche der Renaissance, Essen, Trinken und Theater in Sacile (Friaul)

„Bratapfelzauber“ in Anger: Ruhiger Advent mit viel Kerzenlicht und kulinarischen Genüssen bietet das ApfelLand-Stubenbergsee

18. Dezember

„Piazza Salotto“, Essen-Trinken-Tanzen auf der Piazza Risorgimento in Pordenone (Friaul)

26. Dezember

„Sektage“ im Kristallsaal des Hotels Kempinski Palace Portorož (Slowenien)

27. Dezember

„Johannesweinsegnung“ im Schilcherdorf Wernersdorf, Weinsegnung mit anschließender Wanderung entlang des EmmausWinzerweges

30. Dezember

„Rauhnachtslauf“ der Seepferch-ten Weissensee

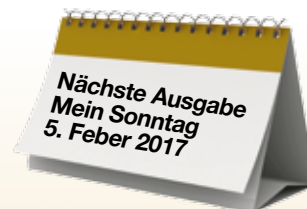
1. Jänner

„Neujahrsschwimmen“ in der Veldener Bucht, Treffpunkt 12 Uhr vor dem Schloss in Velden

„Neujahrsschwimmen“ am Keutschacher See, 13 Uhr Plaschischen

5.-6. Jänner

„Traditionelles Heiligenbluter Sternsingen“, um 16 Uhr findet



in der Pfarrkirche St. Vinzenz die Sendungsfeier der Sänger statt

6. Jänner

„Neujahrswanderung am Wörthersee“, Start der 55 Kilometer langen Wanderung ist um Mitternacht auf der Seeterrasse des Casino Velden

28. Jänner

„Schafrennen“ auf der Turracher Höhe

30. Jänner

„Krämermarkt“, Lichtmessmarkt am Hauptplatz von Kötschach-Mauthen



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

Ein Carport schaut nicht
nur schön aus sondern
ist auch funktional!



Ihr Experte für Carports, Zäune & Terrassenüberdachung

*Wir bedanken uns bei allen unseren Kunden und Geschäftspartnern
für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen ein frohes
Weihnachtsfest sowie alles gute für das Jahr 2017!*

Josef Rampler & Team



Erfüllen auch Sie sich Ihren Carport – Traum! Langlebigkeit zeichnet ein Carport der Schlosserei Rampler aus. Die Ausführung in einer Stahlbaukonstruktion hat sich bewährt, denn die Eindeckung mit isolierten Dachpaneelen verhindert die Kondenswasserbildung. Der Werkstoff Stahl ist außerdem belastbar, so hält die Überdachung großen Schneemengen problemlos stand.



Stilecht & Formschön. Carports werden individuell gestaltet und nach Wunsch mit integrierten Abstellraum oder Stiegenaufgang gefertigt. Neben der kostengünstigen Anschaffung lässt es sich auch in vorhandene Altbestände und Gartenanlagen harmonisch integrieren. Auch die Luftzirkulation spricht für ein Carport. Die Belüftung lässt Ihr Auto schneller trocknen und verzögert so die Rostbildung.



Zäune, Schiebetore & Geländer. Paneele schaffen Vorteile. Verschiedene Kerndicken sorgen für Witterungsbeständigkeit. Paneele können aber auch für die Verkleidung von Zäunen verwendet werden. Neben der Witterungsbeständigkeit sind diese auch wartungsfrei und lärm-dämmend. Als Experte auf seinem Gebiet wird Schlossermeister Josef Rampler auch für die Herstellung komplizierter Stahlbaukonstruktionen sowie zur Fertigung von Geländer und Einfahrtsschiebetoren herangezogen.



Ihre Wohlfühlterrasse. Paneele stellen eine kostengünstige und effiziente Möglichkeit der Dachabdeckung dar – nicht nur für Ihr Carport, sondern auch für Ihre Wohlfühl-Terrasse. Sie bestehen aus feuerverzinkten und beschichteten Stahlblechen sowie einem Kunststoff-Dämmkern, der dem Produkt optimale mechanische und wärmedämmende Eigenschaften verleiht.



JOSEF RAMPLER
Schlosserei GmbH



St.-Niklas-Straße 22 | 9580 Drobollach
Tel.: 04254/32 50, Fax-DW: 15 | Mobil: 0664/191 64 54
office@ramplerbetriebe.at | www.ramplerbetriebe.at

Peter Lexe unterwegs

Serie:
Peter Lexe
ist für Sie
unterwegs



© Gerhard Kampitsch / DER PHOTOGRAPH



Bio-Bäcker Manfred Raudaschl, Hoteldirektorin Heidi Schaller, Schauspieler Christoph Fälbl und Bio-Branzin-Züchterin Irena Fonda

Schmankerlmarkt am See

Als Abschluss seiner kulinarischen Verwöhnwoche lud das Werzer's in Pörschach zum Street Food Market. An über 20 Ständen präsentierten sich die Lieferanten des Hotels und luden zur Verkostung ihrer genussvollen Produkte ein. Mit dabei waren: Bio-Bäckerei Nadrag, Friess, Zitrusgarten Ceron, Norische Nudelwerkstatt, Petekhof, Fischzucht Feld am See sowie die Winzer Klade und Gartner u.v.m.



Match am Herd: Harald Rüssel (Landhaus St. Urban), Alexander Huber (Restaurant Huberwirt), Nils Henkel (Freelance), Josef Floh (Gastwirtschaft Floh) als Schiedsrichter Thomas Dorfer (Landhaus Bacher, Mautern), Richard Rauch (Steira Wirt) und Gastgeber Andreas Döllerer (Döllerer's Genusswelten)

Christian's Weinbar in Wien

Die Weine dieser Welt sind sein Leben. Und so wie es aussieht hat der Christian Kaufmann jetzt die Erfüllung seiner beruflichen Träume erreicht: Mit dem berühmten Käsesommelier Herbert Schmid führt Christian Kaufmann – einst Wirt in Villach – die neue Weinbar im Merkur Markt in Wien. Die Bar ist wenige Tage alt und wird schon massiv von Weinliebhabern gestürmt. Dass viele Kärntnerinnen und Kärntner darunter sind, die Christian bei einem Glaserl ihre Aufwartung machen, findet Christian besonders „schön und liebenswert“.

Ländermatch am Herd

Zu einem Ländermatch der Genuss trafen sich Döllerer's Genusswelten (Golling, Land Salzburg) Mitglieder der Jeunes Restaurateurs aus Deutschland und Österreich. Sie boten 150 Feinschmeckern aus ganz Österreich ein fulminantes Genussfeuerwerk von Entenleber mit Erdäpfel und Weinbeerl, glacierte Goldröße mit Räucheraal, mild geräucherten Seesaibling mit Alba Trüffel und und und. Für hochkarätige Getränkebegleitung sorgten Champagner von Vranken Pommery, Trumer Pils, Blue Gin von Spitzenbrenner Hans Reisetbauer sowie die deutschen und österreichischen Top-Winzer Roman Niewodniczanski, Christian Stahl, Battenfeld Spanier, Armin Tement, Bernhard Ott und Albert Gesellmann.



Herbert Schmid und Christian Kaufmann sind die „Wirt“ der Weinbar im Merkur Markt am Hohen Markt im 1. Wiener Bezirk

Treffen auf hohem Niveau

Hofrat Müller war beruflich nicht nur ein ranghoher Straßenbauer in Kärnten, er ist seit vielen Jahren ein begnadeter Gourmet. Als Mitglied der Chaîne de Rôtisseur hatte er international hohe Funktionen inne. Anlässlich einer Leserreise von Mein SONNTAG kam es zu einem Treffen



Hohe Vertreter der Chaîne de Rôtisseur unter sich: Der Villacher Bailli Honoraire Pair de La Chaîne Hofrat Helmut Müller und Küchenkünstler Tomaž Kavčič

auf höchstem Niveau: Müller bedankte sich bei Wirt und Küchenchef Tomaž Kavčič des noblen Restaurant „Pri Lojzetu“ im Jagdschloss Zemono für das formidable Menü. Dabei stellt sich die Kollegenschaft heraus, denn Tomi ist Officier Maître Rôtisseur. Da war sofort eine köstliche Plauderei im Gange (=Küche).

Richtig sammeln hilft Rohstoffe sparen

Elektroaltgeräte sind wertvoll



ABFALLWIRTSCHAFTSVERBAND
SPITTAL/DRAU

- **Was sind Elektroaltgeräte?** Unter Elektroaltgeräte fallen sämtliche mit elektrischer Energie (aus dem Stromnetz) betriebene Geräte sowie transportable Geräte mit Akku oder Batterie.

- **„Bringen Sie Ihre Elektrogeräte zu uns!“**

Kostenlos bei den Sammelstellen in Ihrer Gemeinde abzugeben!

Gemeinsam für eine saubere Zukunft

Schüttbach 27 | 9800 Spittal an der Drau | Tel.: 04762/3404
office@awvspittal.at | www.awvspittal.at





Kärntnermilch Ramino Käsetraum

Schicht für Schicht ein Hochgenuss



Die neue Innovation von der **Drautaler Traditionskäserei**:

Kärntnermilch Ramino Käsetraum ist ein Schichtkäse aus Mascarpone und Edelpilzkäse. Er schmeckt hervorragend auf einer Scheibe Brot, zu Grissinis oder Crackern. Auf Grund seiner cremigen Konsistenz eignet er sich aber auch besonders gut für die Zubereitung von sämigen Käsesaucen, von Pastagerichten oder Fleisch. Nur die **beste Rohmilch**, die den **weltweit strengsten Qualitätskriterien** entspricht, wird für die Kärntnermilch Käsespezialitäten verwendet.



Käsiade 2016

Gold für den Ramino Käsetraum
beim internationalen Wettbewerb für
Käserei- und Molkereispezialisten

