

alpe adria

magazin
reisen mit genuss

Österreichische Post AG, PZ 18Z041526 P, Kärntner Monat Zeitungs-GmbH, Eiskellerstraße 3/2, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Nr. 38 September 2020, Foto: Steiermark Tourismus/Harry Schiffer € 7,30
Italien/Slowenien: € 7,30 Kroatien: 55 Kuna

BEST OF STEIERMARK

TOP-TIPPS FÜR BUSCHENSCHENKEN.
WINZER. LOKALE. HOTELS. ABENTEUER.
WANDERUNGEN. SCHÖNSTE PLÄTZE U.V.M.

DAS FRISCHFISCHDORF:

Marano Lagunare

INSEL KRK!

BERGDOKTORS BERG:

WILDER KAISER

**WANDERN IN
SÜDTIROL**

66 IDEEN FÜR DEN

Herbsturlaub in Kärnten





Spitzenköche in Klagenfurt: Nadia Pasquali (Alla Borsa, Gardasee), Alessandro Gavagna (La Subida, Cormons), Gregor Vračko (Mak, Maribor)

FOTO: BOHAK

Schlaraffenländisches

Ein Schlaraffenland des guten Geschmacks: Das sind – in Eigendefinition – die dritten Tage der Alpen-Adria-Küche in Klagenfurt. Von 17. bis 27. September gastieren Spitzenköche aus Italien, Slowenien und (Rest-)Österreich, um mit heimischen Köchen gemeinsam groß aufzukochen. Es kommen Michelin-Besternte und Köche aus berühmten Traditionshäusern, außerdem gibt's (von 25. bis 27. September) eine Genussmeile mit vielen Verkostungen im historischen Zentrum – Stichwort Schlaraffenland. Mehr als 30 kulinarische und kulturelle Veranstaltungen ergänzen das Angebot, das Klagenfurt zum kulinarischen Alpen-Adria-Zentrum macht. Programm und Detailinfos: www.visitklagenfurt.at/alpenadria

Nothelfer aus Maria Taferl

Es muss nicht immer Fernet, Averna oder Ramazzotti sein. In der Wachau haben wir den „Maria Taferl Magen-Kraftbitter“ entdeckt – einen behutsam gesüßten Bitter, der sauer, also in Kombination mit Zitrone, etwas Soda und Eiswürfeln, besonders charmant schmeckt. Der „Helfer in der Not“ (Eigenerwerb) wurde 1755 erfunden, seit 1989 wird er von Schüllers Genusswerkstatt aus 30 Kräutern (Wermut, Anis, Fenchel, Tausendguldenkraut usw.) und aus grünen Nüssen hergestellt. Den halben Liter kann man um 18 € in der Genusswerkstatt in Maria Taferl kaufen oder online via brennerei-schueller.at bestellen.



Flexibel-Rucksack

Ein Rucksack. Zwei Größen. 15 oder 30 Liter. Der Dragonfly Wanderrucksack von TSL (85,99 €) ist variabel - schlanker Kleinsack oder mehr Platz bietendes Raumwunder. Einfach mit zwei Reißverschlüssen und zwei Schnallen variierbar. Die Details sind überaus praktisch: Die beiden Hüfttaschen bieten Platz für Kleinigkeiten. Der Schlauch der Trinkblase kann mit einem Reißverschlussystem am Schulterträger fixiert werden.

Ein Sitzpolster ist in den Rücken eingearbeitet. Seitliche Schlaufen zum Fixieren von Wanderstöcken und - der nächste Winter kommt bestimmt - praktische Schneeschuhhalterungen, sorgen für vielfältige Einsatzmöglichkeiten. www.tsloutdoor.de



1000 km lochfrei

Wir kennen das: Irgendwann gibt auch die schönste Wandersocke auf. Für die „No Limit Sportssocke“ von Rywan gibt's allerdings eine „1000 km kein Loch Garantie“. An den kritischen Reibzonen im Zehen- und Fersenbereich wurden diese Socken großflächig mit Cordura verstärkt, das soll sie bis zu zehnmal lochstabiler machen als normale Socken. Die Sportsocke ist deshalb aber nicht spürbar dicker, sie trägt sich gut, es gibt sie in knöchelhoher und wadenhoher Variante, um 16,95 bzw. 18,95 €. Gesehen bei www.proidee.at



Prosecco? Ja, aber bio!

Bio ist besser. Darauf schwören immer mehr – und da ist's nur logisch, dass man auch seinen Prosecco biologisch trinken will. Gibt es natürlich längst – der Brut Biologico von Antiche Terre dei Conti ist ein biozertifizierter DOC Treviso, schön spritzig, elegant, mit den typischen Prosecco-Aromen. Eignet sich auch hervorragend für Spritz Aperol, wobei Aperol nicht bio ist, aber bei der Menge ist das wohl zu verkraften. Den Bio-Prosecco gibt's um 9,90 € im Mocho-Shop der Griffen-Rast Mochoritsch, wo einiges an Bio-Produkten in den Regalen steht. www.mochoritsch.at

Nuss-Mandel-Alternative

Erst dachten wir an einen Wachauer Scherz: Marillenkerne? Zum Essen? Aber ja, die Kerne werden geröstet, mit Salz und Chili gewürzt und dann in Gläsern zu 350 Gramm um wohlfeile 6,50 Euro in den „Wieser“-Shops oder online via wieserwachau.com in Dürnstein verkauft. Geschmack? Zart-nussig, allerdings schmeckt der eine oder andere Kern auch etwas blausäurig. Kein schlechter Gag (und sicher eine gute Restverwertung) und eine Wachauer Alternative zu Nüssen und Mandeln.



Kaffee-Pilze

Eine erfolgreiche Zukunft aus Kaffeesatz zu lesen – zumindest bei Erich Tobler aus dem burgenländischen Breitenbrunn ist das möglich. In seinem Weinkeller züchtet er auf Kaffeesud, Kalk, Samenschalen von Kaffeebohnen und Pilzzellen knackige Austerseitlinge. Ganz ohne Chemie. Die Pilze bekommt man frisch, als Pasteten, Pestos, Gulasch oder Grillwurst. 170-g-Gläser: 7,00 €, www.pilzandmore.at

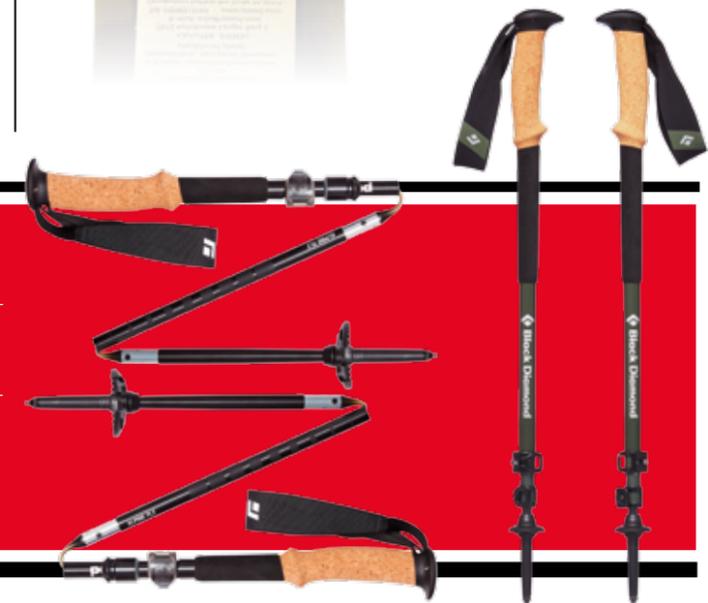


Uhdler, streichfähig

Uhdler – das ist doch diese Traube, die so verführerisch nach Erdbeeren riecht. Genau. Im Südburgenland wird sie nicht nur zu aromatischem Wein und Sekt verarbeitet, es gibt auch Uhdler-Essige und -Marmeladen. Den köstlichen „Uhdler Trauben Frucht-Aufstrich“ von „Kräuter Zieserl“ haben wir im Shop des Freilichtmuseums Gersdorf (nahe: Güssing, Heiligenbrunn) entdeckt, man kann natürlich auch online über www.zieserl.com bestellen.

Besser gehen mit Kork

Lässig und stylish, die neuen Alpine-Trekkingstöcke von Black Diamond: Der Kork am Griff ist funktionell wie optisch ein Gewinn. Er fühlt sich weich und doch robust an, nimmt Feuchtigkeit besser auf und liegt selbst bei kühlen Temperaturen angenehm in der Hand. Längenverstellbarkeit macht diese Stöcke flexibel. Die Griffverlängerung ermöglicht in steilen Passagen einfaches Umgreifen. Der hohe Karbonanteil macht sie strapazierfähig und sorgt für geringes Gewicht, etwa 500 Gramm pro Paar. Zur Wahl stehen ein Faltstock (150 €) und ein klassisch zweifach zusammenschiebbares Modell (160 €). www.blackdiamondequipment.com



MOLTOBUONO

Beste(r) Falter

Diese Falträder sind einfach genial: In den Kofferraum packen, gratis im Öffi mitnehmen – mit dem Falter ist man überall mobil. Und: Die neue Generation fährt sich (fast) wie Normalfahrräder. Die deutsche "Bike Bild" hat kürzlich neun dieser Falter getestet: Gewonnen hat das fahrgeniele Birdy von „Riese & Müller“, das als einziges ein „Sehr gut“ erreichte. Unser Favorit im Alltag, das faltgeniale und besonders platzökonomische „Brompton“ wurde mit „Gut“ bewertet.

Infos: www.r-m.de, www.brompton.de, www.brompton.at



Edelbrand aus Schafnase

Keine Sorge, die Schafe dieser Welt können weiterhin unbesorgt Gras zupfen. Dieser Edelbrand entsteht aus einer alten, mittlerweile raren, steirischen Apfelsorte: der Schafnase. Edgar Wernbacher aus Sankt Barbara im Mürztal brannte daraus eine herrlich fruchtige Delikatesse. Neu ist übrigens der Chill amoi Gin: Zusammen mit Dreihaubenkoch Andreas Krainer aus Langenwang kreierte Wernbacher einen Gin aus regionalen Kräutern und Wurzeln, dazu kamen Hanfblüten. Schafnasedelbrand: 0,35 l, 28,00 €, www.das-stamperl.at

Jahrgangslagenhonig

Wie schmecken leuchtende Löwenzahnwiesen, duftende Kastanienhaine, würzige Waldhänge? Der steirische Wanderimker Johannes Gruber folgt mit den acht Millionen Einwohnern seiner Bienenstöcke den Blüten und fängt diese Landschaften in seinem Honig ein. Gruber geht aber einen Schritt weiter. Er erntet sogar Honig aus speziellen Lagen und gibt den Jahrgang an. Ins Glas kommt dann z. B. Gebirgswaldhonig Naintschgraben 2019.

Johannes Gruber, Buchberg 17, 8274 Buch, (+43 699) 192 386 16, www.liebe-isst.at/de/shop/honig



Langfingerschreck

Gelegenheit macht Diebe, gerade auf Reisen. Deshalb sollte man kriminellen Geistern das unauffällige Mitnehmen von Koffer, Tasche oder Rucksack erschweren. Ein handliches Schloss zum "Anketten" ist die Lösung. Leicht genug, um es mitzutragen, robust genug, um Dieben standzuhalten. Das Z Lok von Hiplok erfüllt diese Kriterien. Es ist klein, handlich, leicht, stylish und in mehreren Farben verfügbar. Zwei Varianten stehen zur Wahl: Mit Schlüssel-Schloss (9,99 €) bzw. mit Nummern-Schloss. (19,99 €). Infos: www.hiplok.com

Ja, auf gut Däutsch ist Burschenschenken natürlich ein feiner Begriff. Frage: Wird einem in diesen Lokalen ein Bursche auf ewig geschenkt? Oder nur für kurze Zeit? Und was, wenn man selbst männlich (und hetero) ist? Gibt es dann Mädchengeschenke?

Oder heißt Burschenschenken, dass dort nur an Burschen ausgeschenkt wird? Ja, es ist ein ganzer Busch (nicht Bursch!) an Fragen, der sich da auf tut ...

(aus einem Slow-Food-Travel-Bericht des Magazins "Reise-mobil Bild")



Auf gut Däutsch...



Echt alpin & zauberhaft exotisch.

Steigen Sie auf den fliegenden Teppich und tauchen Sie ein in 1001 Nacht. Lassen Sie sich von der chinesischen Teekultur verzaubern. Bringen Sie sich mit indischen Wohltaten in Schwung – von Ayurveda bis Yoga. Genießen Sie Köstliches aus der Alpen-Adria-Küche. Und freuen Sie sich über die kurze Anreise: Denn all' diese Besonderheiten erleben Sie im Hotel Hochschober auf der 1.763 Meter hohen Turracher Höhe in Kärnten. Angenehmes und Anregendes für jedes Wetter bietet das Herbst- und Winterprogramm. Ab € 149,- pro Person/Nacht mit Gaumenfreuden und über 100 Extras.

Hotel Hochschober GesmbH *****

Familie Leeb und Klein | 9565 Turracher Höhe 5 | Österreich | Telefon +43 4275 8213 | urlaub@hochschober.com | www.hochschober.com



MOLTOBUONO



Blaufranke vom Lacus Peiso

Lacus Peiso – schon mal gehört? So nannten die Römer den Neusiedler See. Und ebendort gibt's in Mörbisch die Casa Peiso - ein spannender Mix aus Weingut, Greißlerei mit feinen Imbissen und Ferienhaus mit drei Suiten. Hier geht's im Besonderen um den Wein – der Blaufränkische „Janos“ ist eine kräftige Reserve, die wir (nach einer Radtour) verkostet und dann gleich bestellt haben, also auch gerne weiterempfehlen. Die Wein- und Preisliste mit diversen Weinen, Frizzante, Verjus und Tresterbrand gibt's auf www.casapeiso.at



Burgenländischer Kaviar

Romeo Schermanns Störe im südburgenländischen Mariasdorf haben es gut: In natürlichen Gewässern ernähren sie sich von Plankton, Algen und Insektenlarven, dazu bekommen sie Presskuchen aus der regionalen Kernölproduktion. Fischmehl ist tabu, „Romeo Caviar“ ist im Geschmack daher milder und weniger salzig. Der reine Kaviar wird schließlich mit natürlichem, unjodiertem österreichischen Steinsalz konserviert und in Dosen abgefüllt. Im Angebot: Imperial Kaviar, Ossietra oder Almas, Preise: ab 2,00 €/g.

www.romeo-caviar.at



Veltlinerbombe

Die stimmungsvolle Kellergasse von Falkenstein (nahe Poysdorf) im Weinviertel ist sehenswert – an Wochentagen jedoch etwas ausgestorben. Im Keller des „Weinhof Luckner“ kann man allerdings alle Weine in Selbstbedienung verkosten (Achterl 1,50 €) und auch flaschenweise mitnehmen. Besonders angetan hat es uns die Veltliner Reserve „Falkensteiner Berggericht“, ein wuchtiger, cremiger Veltliner mit satten 14 Prozent Alkohol. Preis? Nur 8,80 Euro, für diese „Bombe“ ein Hammer. Wer's lieber leichter mag: Wir können auch den „normalen“ Veltliner um 5,90 € sehr empfehlen – alles auch online zu bestellen unter www.weinhof-luckner.com



Würzige Kurztrips

Ein Kurztrip nach Frankreich? Ein Abstecher nach Bella Italia? Ist schnell serviert! Mit den Gewürzen "Bella Italia", "Kräuter der Provence" und "Mediterran BBQ" kommt der kulinarische Kurzurlaub von Kroatien bis nach Frankreich auf den Teller. Die Produkte von Senger's Gewürzmanufaktur lassen Urlaubsfeeling aufkommen. Die Zutaten kommen größtenteils aus dem eigenen Garten in Leitring (Steiermark). Auch das Kürbiskernöl des jungen Paares, Gerald Senger und Nicole Trost, ist eine Klasse für sich! Einen Pluspunkt gibt's für den äußerst raschen Online-Versand!

Senger's e.U. Zu Hause isst es doch am schönsten! Ludwig-Anzengruber-Straße 34 A-8435 Leitring, www.sengers.at

MOCHORITSCH – genussvoll essen & shoppen.

Der genussvolle Stopp an der A2 in Griffen bei Völkermarkt. In der bio-zertifizierten GriffenRast Mochoritsch wird bewusst mit guten Produkten und mit Liebe gekocht. Im großen Mocho-Shop gibt's viele feine Produkte aus Kärnten und der Alpe-Adria-Region.



Südkärntner Honig.
250.000 Bienen arbeiten auf Mohn- und Sonnenblumenfeldern für diese Köstlichkeit. Im Mocho-Shop.



Fleur de Sel aus Piran.
Zum Verfeinern – köstlich mildes, unraffiniertes, von Hand geerntetes Meersalz. Im Mocho-Shop.



Viel Bio! „Beim Mochoritsch kochen wir hauptsächlich mit Bio-Fleisch.“ Josef Jernej, Wirt und Koch.



Sonnenöl.
Was für eine Aromatik – Öl aus zart gerösteten Sonnenblumenkernen von Mochoritsch-Feldern. Im Mocho-Shop.

Olivener Öl aus Triest.
Olio Čelo von Sancin, eines von mehreren feinen Olivenölen im Mocho-Shop.



Bester Risottoreis.
Acquerello, von Spitzenköchen und Slow Food als top Risottoreis empfohlen – im Mocho-Shop.

INFO

GriffenRast Mochoritsch,
Gut essen und einkaufen.
A 9112 Griffen,
an der A2 Ausfahrt.
T (0 42 33) 253 53.
Kein Ruhetag.
www.mochoritsch.at



© Fotos: Neumüller, GrafMedia
Werbung

ECHTES BIER

Echtes Bier braucht echte Rohstoffe. Deshalb ist das Hirter Kellermeister kein künstlich getrübbtes Industriebier, sondern eine echte naturtrübe Brauspezialität aus bester österreichischer Bio-Gerste. Gebraut mit reinstem Bergquellwasser aus den Hirter Hanselbauerquellen und Leidenschaft für das Echte.

Unser Kellermeister.
Echt naturtrüb.



hirterbier.at