

PROSECCO-LIEBE

Auf der hinreißenden Prosecco-Weinstraße: wunderbare Winzer, charmante Restaurants, romantische Dörfer

Artikel von Oliver Pichler siehe Seiten

- 8 ff
- 22 ff
- 130 f

Poreč holt auf

Ambitionierte Winzer und neue Lokale locken in Istriens Sehnsuchtsort

Im Farbenrausch

Weltklassefotograf Wolfgang Fuchs fing die Toskana in verzaubernden Bildern ein

Wilde Wasser

Steirische Wanderungen zu tosenden Klammern und rauschenden Wasserfällen



DANESH

seit 1968

Teppiche fürs Leben.

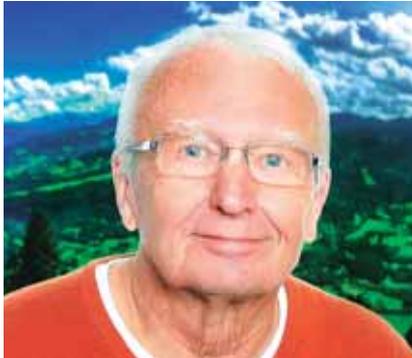


Un momento, per favore, liebe Auskenner! Wir hätten ein paar Fragen zum Nahreiseherbst 2022.

TEXT JOHANNA WOHLFAHRT FOTOS PRIVAT, SANDY RUDIFERIA

DIE FRAGEN

1. Ihr liebstes Nahreiseziel im Herbst?
2. Eine kulinarische Empfehlung vor Ort?
3. Genusswandern im Herbst: Wo?
4. Therme oder Meer: Ihr Herbst-Relax Tipp?



Peter Kamien

Betreiber von meinslowenien.wordpress.com

1. Die Julischen Alpen von Radovljica aus.
2. Hiša Linhart in Radovljica. Traditionelle Küche, modern und mit einer unglaublichen Leichtigkeit interpretiert.
3. Im Voralpenland der Julischen Alpen und Karawanken – im November. Die 9 Top-Restaurants in Radovljica laden zum kulinarischen November "So schmeckt Radovljica". Man sollte kein einziges auslassen.
4. In Portorož habe ich beides: Die traumhafte Adriaküste und eine Therme inmitten mittelalterlicher Salzfelder, die Terme Lepa Vida.



Jasmin Kreulitsch

Reisejournalistin, Reisebloggerin & Buchautorin

1. Istrien, wenn die Temperaturen sinken und die Touristen weg sind.
2. Die spannendste Neueröffnung 2022: der „Brioni Beef Club“ im Grand Hotel Brioni Pula. Großartige Fleischqualität, sternewürdige Zubereitung.
3. Am Preblauer Paracelsusweg im Lavanttal. Das Preblauer Wasser zog schon in der Monarchie Gäste an. Wer den Weg geht, lernt viel über die Geschichte des ehemaligen Nobelkurortes.
4. Immer ans Meer, am liebsten nach Grado. Zum Schlendern durch die Altstadt, zum Pastaessen und Weintrinken.



Alexandra Bleyer

Autorin, lebt am Millstätter See

1. Radwandern, am liebsten am Mölltalradweg. Auf meinem Wunschzettel steht auch das Kanaltal bzw. die alte Eisenbahntrasse von Tarvis nach Kranjska Gora.
2. Die Pichlhütte überm Millstätter See. Beste Kärntner Kost, mein Jägersmann schwärmt sehr vom Schöpsebraten.
3. Tschiernock und Millstätter Alpe. Gemütliche Wanderwege, viele kleinere Gipfel, urige Hütten.
4. Therme! Für Tagesausflüge Bad Kleinkirchheim, für ein Wochenende Bad Radkersburg. Gern auch ein Relaxtag im Badehaus Millstatt.



Britta Ramhapp

Autorin, Triest-Kennerin

1. Triest. Die Hitze ist weg, im Caffè degli Specchi sitzen wieder Einheimische und das Meer glitzert im Herbst noch schöner.
2. Für herzhafte Küche die Agricola Scheriani in Muggia. Oder die Osteria Marise in Triest für feine, mediterrane Küche.
3. Da ich nur durch Museen wandere: das Museo Revoltella in Triest mit seiner Rooftop-Bar am Abend.
4. Im Thalasso Spa Lepavida in den Salinen von Sečovlje gibt's beides. Mit Salzschlamm verwöhnen lassen und das Meer genießen.



Christian Krall

Theaterschauspieler und Genussmensch

1. Die Südsteiermark. Entlang von Wein- und Herzerlstraße erstrahlt sie im Herbst in den schönsten Facetten.
2. Mit einer guten Brettjause und einem Achtel Sauvignon Blanc lasse ich den Abend ausklingen. Tipp: Vanilleeis mit Kernöl.
3. Am liebsten in der Gegend von Heiligenblut. Bei der Franz-Josefs-Hütte kann man den "Murmalan" ganz nahekommen.
4. Die Kombination macht's. Etwa im Hotel Double Tree Trieste. Relaxen in der Sauna samt Meeresbrise ergibt eine herrliche Mischung zum Seele-baumeln-lassen.



Helmut Widmann

Chefredakteur des Magazins „Gute Reise“

1. Istrien vereint die schönsten Seiten des Herbstes, vom wehmütigen Abschied vom Meer bis zu lukullischen Genüssen des Hinterlandes.
2. Die Konoba Stari podrum unter Momjan. Verführung mit vielfältig-intensiven Genüssen.
3. Trüffelsuche mit Ivana Karli und ihren Hunden durch die Eichenwälder bei Paladini. Und zur Belohnung ein vielgängiges Trüffelmenü bei Ivanas Mama und Oma.
4. Eindeutig Meer, seine Wellen sind Balsam für die Seele und geben Kraft für viele dunkle Tage.

EDITORIAL

Eine Autopanne als Glücksfall



Werner Ringhofer auf
Recherche im Prosecco-Land



Silvia Trippolt-Maderbacher

Wenige Kilometer vor dem Al Credazzo in Farra di Soligo ließ sich auf einmal der Ganghebel nur mehr mit größter Mühe bewegen. Vielleicht nur verschaltet. Bald ging nichts mehr und der Wagen rollte mit viel Glück auf dem Parkplatz des Restaurants aus. Der Vater der jungen Chefköchin, ein ehemaliger Automechaniker, zuckte nur mit den Schultern und meinte: „La frizione“, die Kupplung. Natürlich an einem Wochenende, alle Werkstätten geschlossen. Immerhin, der Abschleppdienst kam vier Stunden später. Zum Glück hatten wir fast alle Termine für die Covergeschichte über das Prosecco-Gebiet im Kasten.

Okay, also müssen wir bis Montag im Hotel verlängern. Das Problem nur: Wie kommen wir wieder ins Hotel? Öffis oder Taxis: Fehlanzeige. Schnell in unserem Hotel Municipio 1815 in Valdobbiadene anrufen und eine halbe Stunde später stand unser

Privattaxi vor der Tür. Walter, so hieß er wirklich, ein Bekannter der Rezeptionistin, war eingesprungen. Die nächsten Tage das gleiche Problem. Mittag und Abend war ein fahrbarer Untersatz nötig, um in ein Lokal zu kommen. Und wieder organisierte das Hotel alles: Plätze in den Restaurants, Hin- und Rückfahrt. Und als wir in der Früh auf der Terrasse Cappuccino schlürften, kam eine der Damen vom netten Personal und meinte: „Isidoro Rebuli, unser Chef, lädt euch ein. Ihr braucht die Extranacht nicht zu zahlen.“ Und dann die nächste Überraschung. Vanessa Follador vom Weingut Tanorè schrieb uns eine Nachricht: „Ihr könnt gerne mein Auto ausborgen.“ Würden Sie jemandem Ihren Wagen überlassen, den Sie gerade einmal eine Stunde kennen?

Warum ich Ihnen das alles erzähle? Gerade in Zeiten wie diesen tun Geschichten voller Herzenswärme gut. Und weil jeder von uns einmal im Ausland liegen bleiben kann. Vor allem auf Urlaub kann einem das

schon die Laune verhaseln. Wenn man dann aber von so einer Welle der Hilfsbereitschaft getragen wird, ist alles wieder okay. Die Autopanne war also ein echter Glücksfall, sonst hätten wir nie all die schönen Begegnungen gehabt. Nur eines von vielen wunderbaren Erlebnissen auf unseren bisherigen Reisen im Alpe-Adria-Raum.

Noch zwei positive Geschichten gibt es von zwei langjährigen Alpe-Adria-Magazin-Schreibern: Silvia Trippolt-Maderbacher hat ihr Buch „Genießen in Istrien“ mit vielen, vielen wertvollen Tipps neu aufgelegt. Und Stefan Maiwald liefert seinen dritten Bad-Kleinkirchheim-Krimi. Beide Autoren steuerten auch für dieses Heft Geschichten bei. Viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst,
Werner Ringhofer, *Chefredakteur*



Stefan Maiwald

IMPRESSUM EIGENTÜMER UND VERLEGER: Kärntner Monat Zeitungs Ges.m.b.H., Eiskellerstraße 3/II, 9020 Klagenfurt, Telefon: +43 (0)463/47 8 58, E-Mail: alpe-adria-magazin@monat.at (Sekreteriat), alpe-adria-magazin@aon.at (Redaktion), Internet: www.alpe-adria-magazin.at. **HERAUSGEBER & GESCHÄFTSFÜHRUNG:** Alexander Suppantšitsch. **CHEFREDAKTION:** Werner Ringhofer. **REDAKTION DIESER AUSGABE:** Beate Giacobelli, Christa Grünberg, Heinz Grötschnig, Mira Grötschnig-Einspieler, Tanja Kovačić, Stefan Maiwald, Madeleine Napetschnig, Oliver Pichler, Silvia Trippolt-Maderbacher, Susanne Schaber, Georg Weindl, Johanna Wohlfahrt. **SEKRETARIAT:** Denise Bernot, Alexandra Hassler. **GESCHÄFTSZEITEN:** 8.15 - 12 Uhr und 12.45 - 17 Uhr. **INSERTIONSANNAHME:** Telefon +43 (0) 463/47 8 58. **MARKETING:** Dr. Otto Wogatai. **ANZEIGENLEITUNG:** Alexander Suppantšitsch Telefon: +43 (0)463/47 8 58-18. **ANZEIGEN:** Oliver Pucher, Claudia Markowitz, Madona Ekladios. **ANZEIGEN ITALIEN:** Umberto Tognoni, Telefon: 0039/348/22 93 200. **GRAFIK & LAYOUT:** Stephan Ragger, Julia Peball Kärntner Monat Zeitungs Ges.m.b.H., Eiskellerstraße 3/II, 9020 Klagenfurt. **DRUCK:** BAUER MEDIEN Produktions- & Handels- GmbH. **VERTRIEB:** PGV Pressegroßvertrieb Austria, 5081 Anif/Salzburg. **ABVERSAND:** Österreichische Post AG. **INTERNET:** www.alpe-adria-magazin.at **REICHWEITE:** 191.000 Leser laut „Cawi Print 2011“ (GfK).



Weiden

NIEDERL'S APART & SUITEN HOTEL

DRAUSSEN SEIN, UM DRINNEN ANZUKOMMEN.



#WILLKOMMEN UM ZU WEIDEN

.....

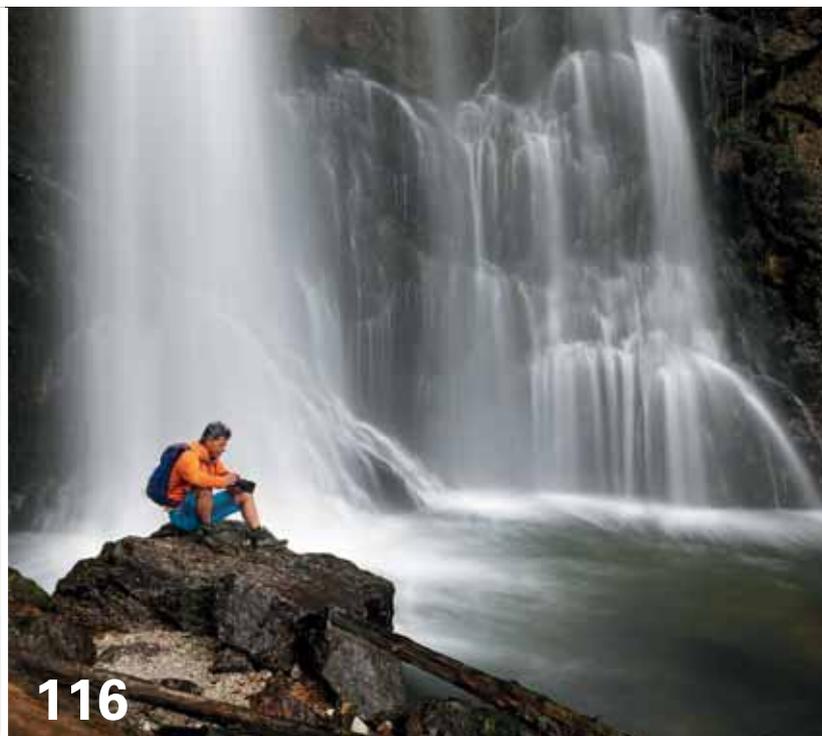
EIN ORT FÜR WANDERGLÜCK,
AUSZEIT FÜR ´S ICH,
SELFNESS & GLÜCKSMOMENTE.

.....

*... einfach
gutgehen lassen!*



www.meinweiden.com



- 3 Nachgefragt**
Sechs Auskenner über ihre liebsten Reiseziele im Herbst.
- 8 Molto buono**
Unsere Scouts haben wieder interessante Produkte gefunden.
- 14 Mit Chic und Charme**
Ausstieg auf Zeit in 16 zauberhaften, lässigen Kärntner Privatquartieren.
- 22 Naturschönheit**
Wanderbare Turracher Höhe: Klare Seen, Almb Blumen, Traumrouten.
- 40 Mehr vom Meer**
Poreč holt auf: ambitionierte Köche, feine Weine, vielseitiges Umland.
- 48 Ölkunstwerke**
Istrisches Olivenöl genießt Weltruf: die besten Produzenten und Einkaufstipps.
- 56 Ungewaltiges Logartal**
Ausflug in eine bizarre Landschaft wie aus einer anderen Zeit.
- 64 Prosecco-Genusstour**
Reise in die Weinstraße, wo der echte Prosecco zu Hause ist.
- 76 Schöner Shoppen**
Die besten Einkaufsadressen für Kenner und Genießer in Friaul.



- 84 Neuigkeiten aus Grado**
Was sich im Sehnsuchtsort tut: neue Lokale und ein Hotel im Avantgarde-Look.
- 90 Geliebtes Seelenland**
Fotograf Wolfgang Fuchs fing die Toskana in traumhaften Bildern ein.
- 98 Schöne Unbekannte**
Ein Streifzug zu Vicenzas bühnenreifen Plätzen und Weltkulturerbe-Palästen.
- 108 Buon Appetito**
Im Gaumentest: Lokale in Salzburg, Graz, Valdobbiadene und Slowenien.
- 110 Lama-Trekking**
Mein Partner mit der weichen Schnauze: unterwegs mit Lamas in Osttirol.
- 116 Wasser-Wunder**
Wandern zu Wasserfällen, Klammern und Bergseen in der Steiermark.
- 124 Abenteuer Erzberg**
Imposante Natur, Genussreiches und Action auf der steirischen Eisenstraße.
- 132 Wein, Wald, Wasser**
Das Land zum Genießen: der südliche Wienerwald und die Thermenregion.



64



14



22



98

138 Er-Lesen

Unsere alpe-adriatischen Buchtipps für Reise, Genuss und Unterhaltung.

140 Hippe Spa-Trends

Fünf frische Spa-Trends für mehr Energie, Gesundheit und junge Haut.

144 Kurzurlaubsseiten

Die Batterien leer? Anregungen für aufbauende Ausflüge.

154 Insidertipps

Der Südtiroler Krimiautor Lenz Koppelstätter und seine Bozen-Tipps.

MOLTOBUONO

MIRA GRÖTSCHNIG-EINSPIELER, OLIVER PICHLER, WERNER RINGHOFER PRODUKTDETEKTIVE ANBIETER, GRÖMEDIA FOTOS

De-luxe-Ketchup

Wenn schon Ketchup, dann keines aus der großen, roten Plastikflasche, sondern das „Ketchalla“ in der Variante der toskanischen Bio-Landwirtschaft aus sonnengeküssten Tomaten. Dazu kommen eigenes Gemüse, Olivenöl Extra Vergine und Weißweinessig. Die Süße wird nicht durch Zucker erzeugt, sondern durch Traubenmost. Das Ergebnis: köstlich! Passt nicht nur zu Fleisch und Pommes, sondern auch zu Salaten und Gemüse. 210 g, € 3,90. www.lavialla.com



Veredeln statt wegwerfen

„Gutes Obst und Gemüse wegwerfen? Nicht mit uns!“, ist die Philosophie von Cornelia und Andreas Diesenreiter. Aus den unterschiedlichsten Gründen werden die Lebensmittel weggeworfen: zu groß, zu klein, zum falschen Zeitpunkt reif, haben nicht die richtige Farbe oder sind einfach nur zu viel. Mit seinem Wiener Unternehmen „Unverschwendet“ rettet das Geschwisterpaar überschüssiges Obst, Gemüse und Kräuter und verwandelt sie in köstliche Produkte wie Marmelade, Sirup, Chutneys, Eingelegtes, Süß-Saures, Saucen und vieles mehr. Im Onlineshop findet man Köstlichkeiten wie Holundersenf (135 g, € 4,90), Wassermelone-Pfeffer-Sirup (0,5 l, € 7,90), Tomaten-Bruschetta (120 g, € 5,90) oder Apfel-Thymian-Chutney (€ 5,90 pro Glas). www.unverschwendet.at



Schmuck(e) Stadt

Vicenza, Stadt des Palladio, ist nicht nur architektonisch eine Reise wert. Auch die Schmuckherstellung hat hier seit dem Mittelalter große Tradition und so gibt es mehrere Manufakturen mit spannend designten Einzelstücken. Bei Daniela Vettori an der Piazza dei Signori 35 haben wir diese prächtigen Ohrringe und Armreifen aus 18 Karat Gold und Juglans-Nigra-Holz entdeckt, am Preisschild standen 1602 Euro. www.danielavettori.com



Kärntner Honigbier

Lust auf eine bierige Abwechslung? Gelingt mit dem Honigbier von Hirter. Die Bierkreation wird, ganz wie es der Hirter-Philosophie entspricht, mit 0-Kilometer-Honig gebraut. Also mit Honig von Bienen, die rund um die Brauerei herumschwirren. Das naturtrübe, untergärige Bier schmeckt leicht süßlich, wird in limitierter Menge händisch abgefüllt, ist unfiltriert und völlig naturbelassen. Im Onlineshop unter www.bierathek.at in der 0,75-Liter-Flasche um € 24,90.

Praktische Problemlöser

Die Outdoor-Schuhe oder das Zelt sind nicht mehr wasserdicht. Die Gore-Tex Regenjacke hat einen Riss. Der Reißverschluss streikt und der Geruch der Schuhe ist unerfreulich. Bei diesen und zahllosen anderen Problemen bieten die amerikanischen Tüftler von Gear Aid Hilfe an: etwa das Imprägnierspray Suede and Fabric Water Repellent um € 9,95. Den Geruchsneutralisator Odor Eliminator um € 12,50 für alles, was nicht gewaschen werden kann. Tapes für Kleidung und Ausrüstung, die man schnell flicken bzw. abdichten will, etwa das Repair Tape um € 8,50 sowie die Gore-Tex Fabric Patches um € 10,90. Oder um Reißverschlüsse wieder leichtgängig zu machen, den Zipper Lubricant Stick um € 8,50. www.gearaid.eu



4-Hauben-Wermut

Ist ja nicht so, dass der Markt arm an immer neuen Wermutkreationen wäre. Aber diese hier ragt doch heraus. 4-Hauben-Koch Vitus Winkler vom Pongauer Sonnhof schmeckte mit Spitzenwinzer Julius Klein und Edelbrenner Christian Viehhauser den Threemut ab. 33 Zutaten packte das Trio in die edle Steingutflasche. Der Grüne Veltliner (75 %) aus drei Weinviertler Rieden, das Destillat und reichlich Kräuter und Gewürze und etwas heimischer Honig ergeben einen runden Genuss. Zitrone, Orangenminze, Wermutkraut und ein angenehmer Bitterton animieren. Schmeckt kühl serviert solo oder in einem Mixgetränk. € 26,90 (0,5 Liter) auf www.threemut.at



Schuhe für alle Fälle

Stylish, bequem, fein für City-Walks und robust genug für Wanderungen auch auf felsigen Steigen sind die neuen Halbschuhe des Bergsportspezialisten Black Diamond. Gemacht sind sie für Zustiege auch auf nicht befestigten, felsigen Wegen. Sie sind leicht und haben robuste, rutschfeste Sohlen. Das Obermaterial ist aus Leder. Im Test haben wir sie für ausgedehnte City-Walks „zweckentfremdet“ und sind begeistert. Zwei Modelle für Damen und Herren stehen zur Wahl: die Technican Leather Approach Shoes um € 145,- und die mit etwas robusterer Sohle Mission XP Leather Approach Shoes um € 150,-.

www.blackdiamondequipment.com

Knuddelknödel

Keinen zum Knuddeln? – Wie wäre es mit Knödeln? Das ist das Motto von Edlknedl, der Bioknödelfabrik im Kärntner Himmelberg. Von hier verschicken Jaqueline Felsberger und Alexandra Wutte Knödel aller Arten per Post. Renner ist der Kaspessknödel, uns hat der Spinatknödel in seiner Fluffigkeit überzeugt, ja, den könnte man knuddeln. Sehr gehaltvoll die kartoffelartige Marillknödel, herzhaft die Kasnudeln. Im Onlineshop gibt es mehr als 20 Knödelarten (auch fleischgefüllt) plus einige Kärntner Nudelgerichte zu entdecken. Preisbeispiel: Vier Spinatknödel kosten € 8,40, als Porto für den Versand in der Kühlbox kommen einmalig € 9,- dazu. www.edlknedl.at



Hasshold



Markus und Gerlinde Longitsch

Meisterfloristik & Genussboutique

BlumenGenuss Hasshold bietet ein Einkaufserlebnis der ganz besonderen Art. Die Kombination aus Meisterfloristik und Genussboutique erschafft eine einzigartig harmonische Atmosphäre. Der Familienbetrieb ist der perfekte Partner für Hochzeiten, Dekorationsideen, Geschenke und gut sortierte Delikatessen. Man hat sich auf Firmen- und Kundengeschenke spezialisiert. Gourmet Pakete für Weihnachten und feierliche Anlässe verbreiten genussvolle Freude.

Überzeugen Sie sich selbst!

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8 – 18 Uhr
und Samstag von 8 – 12:15 Uhr

BlumenGenuss Hasshold
Friesacherstr. 1, 9330 Althofen
www.hasshold.at

PRODUKT DES JAHRES 2022:
MANDARINEN OLIVENÖL

Im Test: Wetterpropheten

Handy, Handy, in der Hand, wer prophezeit das beste Wetter im ganzen Land? – Diese Frage stellen sich viele, besonders wenn es um Reisen und Urlaub geht. „Computer-Bild“ hat eine Antwort auf die Frage nach der besten Gratis-Wetter-App gesucht – und neun Apps getestet. Die zuverlässigsten Prognosen lieferte „Wetter Online“, die App brilliert auch mit großem Funktionsumfang. Mit am Stockerl „Accu-Weather“ und „Wetter.com“, „Weather Pro“ für Android wurde ex aequo mit der Apple Wetter-App Vierter, „Weather Pro Lite“ für IOS (Apple) landete aber nur auf Platz 7.

PS: Nicht getestet wurden österreichische Apps, „wetterheute.at“ mit Daten der ZAMG Österreich ist detailreich, liegt aber bisweilen auch daneben. Die App „Kärnten Wetter“ wird von der ZAMG Klagenfurt betreut und prophezeit mitunter etwas sehr optimistisch, also tourismusgerecht.



ALPHA

Dieses Olivenöl gibt mit seinen süßlichen Zitrusnoten allen Gerichten das gewisse Etwas! Sonderpressung aus reifen Oliven und Mandarinen. Ein wahres Highlight für Feinschmecker. Mehr Informationen gibt es bei allen ALPHA Partnern und auf www.alphaproducts.eu

MOLTOBUONO

Henri macht mobil

Bei Blaupunkt denken wohl viele noch immer an Autoradios – immerhin hat die deutsche Marke 1932 das weltweit erste automobiler Radio auf den Markt gebracht. Neuerdings macht Blaupunkt auch Menschen zweirädrig mobil: Mit Henri hat man ein lässiges Design-Falt-E-Bike im Programm – praktisch zur Mitnahme in Bus, Bahn oder im Kofferraum. Henri wiegt nur 21 Kilo, mit dem 36 V, 10,5 A Akku soll man bis zu 70 km weit kommen. Gefaltet ist das Bike 85 x 50 x 60 cm klein, als Preis werden im Internet ab € 1320,- ausgerufen. Auf www.blaupunkt.com sind auch andere Faltbikes der Marke zu entdecken.



Handy wasserfest transportieren

Smartphones wollen wir auf Reisen, in der Natur oder beim Sport schnell greifbar und doch diebstahlsicher verwahrt wissen. Nicht immer sind Hosentasche, Rucksack & Co dafür ideal. Deshalb gibt es von SPiBelt eine innovative Lösung: einen elastischen Gurt mit integrierter, ebenso elastischer, kleiner Tasche. Das verhindert Mitschwingen oder Wackeln des Handys bei schnellen Bewegungen. Zahlreiche Modelle stehen zur Wahl, etwa der wasserresistente Performance Belt um € 29,95 oder das „Dual Pocket PRO genannte Modell mit zwei elastischen Taschen um € 37,90. www.spibelt-shop.com

Salzburger Limoncello

Sporer steht seit 1903 für handgemachten Punsch und Likör. Bereits in vierter Generation führt Michael Sporer die Salzburger Manufaktur, frischen Wind bringt er mit neuen Produkten. Den Sommer ins Glas bringt der Zitronenlikör. Angenehm süß und dank der Säure herrlich erfrischend und vielschichtig. Verschiedene Zitronensorten dafür kommen von Michael Cerons Zitronengarten aus Kärnten, die Wintervariante wird aus grünen Zitronen eines kleinen Biobauers in Sizilien hergestellt. Schmeckt auch mit Soda und Prosecco. 0,5 l, € 21,90, sporer.at



Trüffel „entluften“

So ein Vakuümierer ist eine feine Sache. Lebensmittel „entluften“ – und sie halten deutlich länger. Solche Geräte sind auch für unterwegs praktisch: Der akkubetriebene Vacu One touch ist so groß wie ein kleiner Holzschrein – und man kann mit ihm auf Reisen die Einkäufe (z. B. Trüffel, Käse, Würste, Fisch) ganz einfach und schnell für den Transport haltbarer machen, auch Gerüche (Käse!) sind im Vakuum gebändigt. Das ist auch toll, wenn man ein Appartement oder ein Ferienhaus gemietet hat. Die Vakuümierbeutel sind zum Zippen und wiederverwendbar, man kann sie übrigens auch zum schonenden Sous-vide-Garen verwenden. Der Hand-Vakuümierer von Caso kostet bei proidee nur € 34,95, inklusive zehn Zip-Beuteln, Vakuümboxen gibt's optional dazu. www.proidee.at



Brutalschärfe

Manche mögen es heiß. Die sind bei Brutalero, der scharfen Sauce aus Kroatien, richtig. Der Name ist hier Programm: Die Produkte sind brutal spicy, Brutalero Scorpion zum Beispiel ist eine Sauce aus den fermentierten Chilisorten Trinidad Scorpion Moruga und Carolina Reaper. Die Saucen werden mit Apfelessig und Honig verfeinert – gesehen um 95 Kuna (ca. € 12,-) im Aura-Shop direkt neben der Basilika von Poreč, im Internet z. B. unter www.delikro.at



DER HOCH GENUSS



In aller Ruhe: Herbstliche Urlaubstage im Hotel Hochschober auf der 1.763 Meter hohen Turracher Höhe in Kärnten verheißen Erfrischung für Körper, Geist und Seele. Neu & schick: die WaldVilla mit Bewegungsraum und Fitnesscenter.

Bewährt & einzigartig: das beheizte See-Bad, der Chinaturm und der Hamam.

Massagen aus aller Welt offeriert das Kristall-Spa-Sortiment. Zum Aufwärmen und gemütlichen Einkuscheln sorgen schöne Lounges und Kaminräume mit einzigartiger Aussicht auf den See.



**HOTEL
HOCHSCHOBER**

Turracher Höhe, Kärnten
hochschober.com



MOLTOBUONO



Flauschsneaker

Sag ja nicht nur Sneaker zum Sneaker: Die flauschige Buntvariante um schlappe 325 Euro ist unseren Augen in Bella Venezia über den Weg gelaufen, bei Mori & Bozzi im Edelmarkenviertel (Cannaregio 2367) unweit der Piazza San Marco. Ob man mit diesen Schuhen allerdings für den Winter gerüstet ist, bleibt fraglich: Denn dazu müsste der Flausch ja innen sein (was wahrscheinlich weitere 300 Euro kosten würde).

Gans köstlich

Köstlichkeiten im Glas gibt es ja mittlerweile wirklich eine Menge, die „Tilli's und Wastl's“-Linie aus dem Hotel Puradies in Leogang ragt aber heraus. Die Zutaten kommen aus der eigenen Bio-Landwirtschaft, die Zwei-Hauben-Küche verwandelt sie in herrliches Fast Food, das natürlich ganz und gar nicht „fast“ hergestellt wird. Das schmeckt man beim langsam geköchelten Chili con Carne und bei der Bolognese – beide vom Bio-Rind. Aus der Genussreihe kommen auch Gulasch, Ragout vom Bio-Lamm, Beuschel vom Bio-Kalb, Bio-Consommé und veganer Linseneintopf. Preisbeispiele: Linseneintopf € 11,50, Chili € 13,50, Beuschel € 16,-. *Erhältlich im Puradies (www.puradies.com), beim Dorfladen in Leogang (www.dorf-laden.at, verschickt auch per Post) und im Saalachtaler Bauernladen in Saalfelden (www.saalachtaler-bauernladen.at).*



Geiles Zeug

Dreihaubenkoch Mike Johann aus Bruck füllt mit Winzer Markus Ossberger aus Rohrendorf bei Krems eine kleine, feine Weinlinie. Die reinsortige Grüne-Veltliner-Reserve 2019 reifte zehn Monate im Holz. „So ein geiles Zeug“, rief Mike Johann, als er verkostete. Und der Name für den Wein war geboren. Ein wunderbar ausgereifter, harmonischer Wein, mundfüllend, mit richtig langem Abgang. Dass die Etikette einem großen französischen Wein so ähnlich sieht, ist bewusst. „Da wir zwischen Wien und Salzburg eine der größten Romanée-Conti-Sammlungen haben, kam mir die Idee, die Etikette zu kopieren.“ Jahrgang 19 ist leider aus, aber 21 ist im Fass, Mitte September wird gefüllt. Preis pro Flasche € 36,- oder € 199,- im 6er-Karton. *Bestellbar unter info@johanns.at oder (+43 664) 241 31 29.*



A-9546 Bad Kleinkirchheim
 Mailto: hotel@pulverer.at
Homepage: www.pulverer.at
www.loystubn.at
 Tel. 0043 / (0)4240 / 744



Naturerlebnisse

Magische Momente

ab 3 Nächten

inklusive Kärnten Card

ab € 591,00 p. P./3 Nächte

Gipfelglück ab 3 Nächten,

inklusive geführter Bike Tour
 und Einschulung

ab € 498,00 p. P./2 Nächte

- **HAUSEIGENE Heiltherme – 2.100 m² Thermal- und Badelandschaft**
 Hallenbad (8 x 16 m, 32°) und Freibad (8 x 12 m, 28°), beides mit Thermalwasser!
- **Erlebnis-Saunalandschaft** mit 10 verschiedenen Saunen
- wöchentliche **Meditationsangebote**
- **Vital-Oase** für Massage und Kosmetik (biologisch, energetisch und medizinisch)
- **1x wöchentlich Yoga**
- **a-la-carte-Restaurant LOY-Stub'n**
- **Eigener Bauernhof** mit Damwild-Gehege, eigenes Fischwasser, hauseigenem Gemüse- und Kräutergarten, täglich frische Eier und hauseigenes Bauernbrot!

Abschlag und Terme

4 Nächte, inklusive unlimitierte

Anzahl an Tagesgreenfees

in Bad Kleinkirchheim

ab 820,00 p. P./4 Nächte

Relax im Sommer

3 Nächte, inkl. 75 € Verwöhn-

gutschein und Kärnten Card

ab € 543,00 p. P./3 Nächte



Rind im Glas

Rund ums Bauernhaus mit angebautem Glaskubus grasen beim Lurgbauern in St. Sebastian im Mariazellerland friedlich die eigenen Angus-Rinder. Mit sensibler Hand zaubert Dreihaubenkoch Max Leodolter daraus hervorragende Menüs. Wer es gerade nicht zum Lurgbauern schafft, kann sich die feinen Rindgerichte ins Haus holen. In der Lurgbauer-Küche werden sie vorbereitet und mit viel Geschmack gewürzt in Gläser gefüllt. Zu Hause braucht man sie nur noch erwärmen und genießen, zum Beispiel Rindsuppe (€ 8,50) oder geschmorte Rippe (€ 31,80). Auch Marmeladen, Aufstriche und Würste gibt es.

Webshop: www.ganzundgar.at/shop



Alkoholfreies von Bründlmayer

Das Spitzenweingut Bründlmayer ist ja nicht unbedingt für 0-Prozent-Alkohol-Getränke bekannt, jetzt gibt es aber doch autofahrerfreundlichen Stoff aus dem Kamptal. Grapester heißt das neue Produkt, das Perlendes ohne Alkohol ins Glas bringt. Verjus aus den eigenen Trauben ist die Basis. Aromatische Yuzu-Zitronen liefern einen weiteren Frischekick. Extrakte aus grünem Tee und Kaffee bereichern zusätzlich und verleihen beschwingte Lebendigkeit. Die besonders feine Perlage sorgt für die Leichtigkeit. Entwickelt wurde das Getränk von Vincent Bründlmayer und seiner Mutter Edwige. Die 0,25-l-Flasche gibt es um € 4,50 bei www.doellerer.at und www.weinco.at.



Gin-tastisch

Wein aus der Südsteiermark? Bestens. Und Gin? Ja, genauso gut. Reinhard Jagerhofer und Winzer Johannes Firmenich bringen den Stin Gin heraus. „Eigentlich wollten wir ihn nur für uns selbst destillieren.“ Zusammen mit Bartender Philipp M. Ernst verfeinerten sie aber das Destillat und brachten einen Gin mit 28 Botanicals heraus. Neben Wacholder sind es u. a. Zitrone und Orange, südsteirische Apfel und oststeirischer Holunder sowie Koriander, Kümmel und Ingwer, die den Stin prägen. Um diese großartigen Aromen zu erhalten, wird der Stin nur in einem 50-Liter-Kupferkessel in kleinen Chargen destilliert. 40 ml € 9,-. www.stin.at



purere *Luxus*

exklusiv. glänzend. schön



Fotos: Daniel Waschng



SCHLOSS
SEEFELS

Töschling 1, 9212 Techelsberg bei Pörschach am Wörthersee
+43 4272 2377, office@seefels.at, www.seefels.at



Eine Wohlfühlperle. Umsichtig adaptiert und ganzjährig offen ist die historische Veldener Villa Hygiea



Elegantes B&B im Herrenhaus vor der Wald-und-Wiesen-Kulisse des wilden Maltaltals



Mit Stil. Helle Tage erwarten die Gäste im Schloss Lichtengraben in Bad St. Leonhard



Cottage am Waldrand: Ein ehemaliger Pfarrhof wandelte sich zum reizvollen ländlichen Hideaway

Ein Kraftort. Stark wie Herkules in diesem historischen Waldschlösschen am Danielsberg

Mit **Chic** und **Charme**

Wunderbarer Ausstieg auf Zeit in Kärnten: eine handverlesene Kollektion an 16 zauberhaften, lässigen und herzlichen Privatquartieren quer durchs Land.

TEXT JOHANNA WOHLFAHRT FOTOS BEREITGESTELLT, HERRENHAUS: KATHARINA KUSS, KULNIGHOF: ZARTLICHT FOTOGRAFIE, GUT GUNDERSDORF: STEFAN KÖCHL

Urlaub, der sich anfühlt wie heimkommen. Suchen wir insgeheim nicht alle danach? Nach Quartieren, in denen man sich von der ersten Sekunde an wohlfühlt. Nach Gastgeberinnen, mit denen die menschliche Ebene passt. Und nach wundervollen Orten, die man so liebgewinnt, dass man ihre Lage und Qualitäten sicherheitshalber für sich behält.

Zimmer frei

Mal ist es die Einzigartigkeit, mal die Lässigkeit, dann wieder das historische Ambiente und oft auch die Herzlichkeit,

die für diese Quartiere synonym stehen. Man findet sie an Kärntner Seen und weit draußen am Land genauso wie mitten in der schönsten Bergwelt. Manche passen gut für Sonne und Sommer, andere sind perfekt für Aktivurlaube in den Nebensaisonen, wieder andere sind prädestinierte Winter-Hideaways ganz nah an Pisten und Loipen. Charmant sind sie allesamt. Und familiär. Denn dahinter stehen keine anonymen Hotelketten oder Immobilienfirmen, sondern Menschen aus Fleisch und Blut mit Passion für Gastfreundschaft und dem Talent, aus ihrem Quartier ein „Unicorn“ zu machen.

Gäste, nicht Kunden

In den vielen Gesprächen mit den Gastgebern wurde schnell klar, dass Corona und die Distancing-Phasen auch hier gehörig hineingefunkt haben. Im positiven Sinne. Denn Urlauber wollen mehr denn je als Gäste wahrgenommen werden, nicht nur als Kunden. „Wir sitzen oft mit unseren Gästen mit einem Glaserl Wein auf unserer gemütlichen Terrasse. Manche kommen zwei-, dreimal pro Jahr auf einen Kurzurlaub“, erzählt etwa Christine Werdenigg von der Frühstückspension Ria in Pörtschach. Entspanntes Miteinander in schöner At-



Tolle Tante. Im Schlossgut Gundersdorf weilt man im stilsicheren Zimmer der Mizzitant'



Très chic. Französisch-skandinavischer Wohnstyle im B&B der Villa Lotta in Klagenfurt

mosphäre, das hat Konjunktur. Ob beim spontanen Grillen im Garten, „wenn die richtige Runde beieinander ist“, wie Peter Unterkofler vom Parkschlössl in Millstatt erzählt. Oder beim gemeinsamen Yogieren und bei sportlichen Outdooraktivitäten von „netten Menschen, mit denen wir unser großes Ferienhaus teilen“, wie es Bernd Blaufelder vom Herrenhaus in Malta in Worte fasst. Man lässt die Urlauber einfach teilhaben, dafür eignet sich der Selbsternteerdbeergarten vor der

Haustür genauso wie der Wirtshaustipp im persönlichen Gespräch.

Neue Standards

Keine Frage, Airbnb hat unsere Art zu reisen in den vergangenen Jahren revolutioniert und nebenbei auch unsere herkömmliche Definition des Wortes Urlaubsquartier massiv gedehnt. Dank des Airbnb-Fokus auf außergewöhnliche Bleiben weiß jetzt jedes Kind, dass eine Unterkunft um

Welten mehr bieten kann als Doppelbett und Minibad im Zweckdesign. Aber egal, wie wundervoll bis unkonventionell diese Quartiere in Optik und Ausstattung auch sein mögen, ohne leidenschaftliche Gastgeberinnen dahinter sind es hochgejazzte, aber seelenlose Urlaubshüllen.

Wer kleine, feine Quartiere mit Chic und Charme sucht, dessen Reise führt sowieso nicht bloß an Orte, sondern immer auch zu Menschen. Die folgende Auslese

BASENFASTEN MIT GENUSS

Im Stift St. Georgen
DEM einzigartigen Kraftplatz der Natur

inkl. basischer Vollpension, professioneller ggf-Fastenbegleitung, Bewegungsprogramm, Ernährungsvortrag & Kochworkshop

Werfen Sie Ballast ab & buchen Sie sich 6 Tage „ICH“-Zeit für neue Lebenskraft und Energie:
6. bis 11.11.2022 | 20. bis 26.11.2022
15. bis 20.01.2023 | 22. bis 27.01.2023

Weitere Termine, Details & Anmeldung unter:
rezeption@stift-stgeorgen.at
oder +43 4213 2046

€ 799,-
pro Person

sanftes
BEWEGUNGS-
PROGRAMM

köstliche
BASEN-
VOLLPENSION

professionelle
ggf FASTEN-
BEGLEITUNG

spannender
KOCH-
WORKSHOP



HOTEL | RESTAURANT | VERANSTALTUNGEN
STIFTSBÄCKEREI | STIFTSBAD | STIFTSGÄRTEN

+43 4213 2046 rezeption@stift-stgeorgen.at stiftstgeorgen

WWW.STIFT-STGEORGEN.AT



an 16 wunderbaren Kärntner Privatunterkünften gibt dafür Orientierung – auch wenn manche davon tatsächlich auch auf Airbnb zu finden sind.

Am Land

1. Landromanze | In diesem ehemaligen Pfarrhof aus dem 16. Jahrhundert ist gut relaxen. Gelegen am Ortsrand von Klein St. Veit in Mittelkärnten hat man Ruhe, aber auch nahe Freizeitziele wie die Stadt Feldkirchen, den Malschacher See, schöne Wander- und Radtouren und den Moosburger Golfplatz. Besitzerin Lilli Reutter hat ihr ganzes Herzblut in die Ausstattung gelegt, Ziegelböden, Kachelöfen und feines Leinen auf den Betten werden auch höheren Ansprüchen gerecht. Ganzjährig verfügbar dank Pelletsheizung, geeignet für 4-6 Personen. € 250,-/Nacht, ab drei Nächte buchbar, € 250,- Reinigung. (+43 664) 383 05 98, www.cottage-am-waldrand.at

2. Kleinod | Der Danielsberg, das „Wimmerl“ mitten im Unteren Mölltal, war

schon in der Steinzeit besiedelt. Doch erst dieses Waldschlösschen machte den Kraftort letztlich für Urlauber interessant. Der Herkuleshof ist nun im Besitz der Familie Viehhauser und wohl das, was viele ein klassisches Kleinod nennen würden. Man schläft in prunkvoll eingerichteten Zimmern mit Blick auf den Naturbadeteich vorm Haus, geweckt wird

man vom Zwitschern der Vögel und vom Duft frisch gebrühten Kaffees. Paradiesisch! Ab € 114,-/DZ/Frühstück. Offen von Ostern bis 6. Jänner, (+43 4783) 22 88, www.herkuleshof.at

3. Herrenhaus | Dieses B&B im Maltal in drei Worten? Stilsicher. Hell. Gemütlich. Das Frühstück gibt's im Win-



Vintage-Vibes: Das Gästehaus Wallner ist eine Retrowunderkammer am Wörthersee

 **FALKENSTEINER**
SCHLOSSHOTEL VELDEN
Premium Collection

Genussmomente am Wörthersee

Im FALKENSTEINER SCHLOSSHOTEL VELDEN

Erleben Sie das wohl schönste Farbenspiel des Jahres in Ihrem Hideaway direkt am Wörthersee. Genießen Sie den Anblick des glitzernden Sees in den verschiedenen Restaurants bei einer kulinarischen Reise durch Slow.Food-Variationen und erleben Sie im Acquapura SPA & Slow.Living Ihre wohlverdiente Wellness-Auszeit.

MEHR INFOS UNTER

falkensteiner.com/schlosshotel-velden

 LEADING
HOTELS



tergarten vor Wald-und-Wiesen-Panorama, die Zimmer (z.B.: Lilos Gemach oder Peters Kabinett) sind individuell und geschmackvoll eingerichtet. Midcentury-Design trifft in dieser Villa auf zeitgemäße Einrichtung und im ersten Stock gibt's zwischen offenem Kamin und Fischgrätparkett einen schönen Raum zur Entfaltung, egal ob für Yoga oder Workation. Die Gastgeber Bernd Blaufelder und Detlef Dumon kamen aus Berlin nach Malta, kennen die Region schon wie ihre Westentasche und leben hier ganzjährig ihre Idee von Gastfreundschaft. *Ab € 90,-/DZ/Frühstück, (+49 0177) 403 29 00, www.herrenhaus-maltatal.at*



Alle erliegen dem freundlichen Charme des Hauses und der Gastgeber in der Pension Ria



4. Historisch | Ein Tipp für den nächsten Urlaub mit Freunden oder der Verwandtschaft: Die altherwürdigen Mauern des Schlosses Lichtengraben in Bad St. Leonhard beherbergen eine herrlich historische XL-Ferienwohnung, buchbar mit drei oder vier Schlafzimmern. Das Ambiente edel mit Holzvertäfelungen, barockem Interieur, Kachelofen und Schlossküche, die Lage ländlich mit vielen Wandermöglichkeiten. Auf Wunsch gibt's morgens einen Frühstückskorb. Seit Sommer steht auch das Sandhaus, ein schmuckes historisches Holzhaus am Gutshof, als Bleibe für zwei bis vier Personen bereit. *Ab € 45,-/p.P./Nacht, zuzgl. Reinigung. (+43 699) 181 23 888, www.schloss-lichtengraben.at*



Durchdacht. Urlaub am und mit dem See in der Architektenvilla Sunset in Pritschitz

Stadtnah

5. Mizzitant' | Ein Schlossgut nahe Klagenfurt mit riesigem Garten und nur vier Zimmern: Das ist ein Tipp! Jedes Zimmer erzählt seine eigene Geschichte, so auch das hinreißende Tante-Mizzi-Zimmer: In den Räumen hatte die Ururgroßtante Maria der Familie einst Wohnrecht. Die Originalmöbel samt Kachelofen blieben erhalten. Und auch über die Mizzitant' erfährt man was: „Sie war bekannt für die Unmengen an köstlichem Apfelkompott, das sie am liebsten kochte. Und für ihre bedingt liebevolle Art, die Verwandtschaft herumzuscheuchen, wenn sie etwas brauchte“, lächelt Gastgeberin Alexandra Horner. *Ab € 68,-/DZ/Frühstück, (+43 463) 432 15, www.schlossgut-gundersdorf.at*

6. Puppenhaus | Klagenfurter kennen die Villa Lotta als entzückende Boutique

für Homedekor im französisch-skandinavischen Stil. Und weil Chefin Lisa Jagenteufel ihre Passion nicht nur beruflich lebt, hat sie ihr Wohnappartement im ersten Stock ebenfalls stilgerecht adaptiert. Aber sie ist zum Glück nicht immer da. Und so kommen B&B-Gäste in den Genuss: viel Weiß, viel Stoff, viel Vintage-Deko und ein unglaublich geschmackvoller Mix aus alten, massiven, meist hell gestrichenen Gebraucht Möbeln und neuem Interieur. *Ganzjährig buchbar ab drei Nächten, € 130,-/2 P./Frühstück zuzgl. 60 Euro Reinigung. (+43 664) 535 98 24, www.villa-lotta.at*

Am See

7. Vintage-Vibes | Auf intensive 60er-Jahre-Vibes, gepaart mit zeitgenössischer Kunst und schräger Deko sollte man sich im Gästehaus Wallner einschwingen. Die

charmante Pension in Velden wird von Gina Drewes und Martin Kirchner geführt und ist ein Retroschatzkästchen im besten Wortsinn. Es gibt vier Zimmer mit Mustertapete und Mid-Century-Möbeln, an der kleinen Hausbar stehen italienischer Caffè und Aperitivi bereit. Diesen Winter werden die Zimmer zu Appartements umgebaut, um ganzjährig öffnen zu können. „Wir bleiben unserem Stil treu, jedes Appartement wird eine eigene kleine Wunderkammer“, versichert die Chefin. *Offen ab Mai 2023. Zimmer ab € 110,-/Nacht. (+43 699) 175 10 510, www.gaestehauswallner.com*

8. Kultpension | „Wir sind ein einfaches Haus, aber mit viel persönlicher Atmosphäre. Unser Luxus sind Herzlichkeit und viel Humor“, erzählt Christine Werdnigg, die die Frühstückspension Ria in Pörschach führt. Den Gästen imponiert



Schmuckkästchen: die Villa Parkschlössl in Millstatt, familiäre Urlaubsresidenz

Behaglichkeit am Land ist im 250 Jahre alten Landhaus Arztmann am Ossiacher See garantiert



genau das, warum sonst wäre die kleine Pension auf allen Buchungs- und Reiseplattformen top bewertet? Seit die Namensgeberin Ria, die Mutter Werdeniggs, die Pension in den 60ern eröffnet hatte, wurde viel erneuert, aber auch viel bewusst beim Alten belassen, wie etwa die kultigen Kabinette mit Fichtenholzvertäfelung und Mustertapete im Souterrain. *Offen von Mai bis Oktober, ab € 90,-/DZ mit Frühstück. (+43 699) 106 025 61, www.pensionria.at*

9. Mondän | Die Villa Hygiea beschreibt man am besten als elegante Wohlfühlperle in Velden mit sechs geschmackvoll eingerichteten Boutiqueappartements. 365 Tage im Jahr kann man sich hierher zurückziehen und den Blick vom Balkon aus über den See schweifen lassen. Die Villa wurde im ausgehenden 19. Jahrhundert erbaut und von der jetzigen Besitzerfamilie Willroider mit viel Fingerspitzengefühl und Sinn fürs Detail renoviert. Gastgeberin Alexandra spart auch nie mit ihrem Lokal-Wissen, wenn's

um Empfehlungen für Frühstücksadressen oder Freizeitvergnügen geht. *Ab € 113,-/Nacht. (+43 660) 832 32 50, www.villa-hygiea.at*

10. Architektenvilla | Die Villa Sunset ist eine für Individualurlauber prädestinierte Adresse am Wörthersee. Das Architektenhaus mit 60 Quadratmetern privatem Lounge-Strand steht in der ruhigen, westseitigen Pritschitzer Bucht vor Pörschach. Die mächtige Glasflächenfront fängt die Lichtreflexe des Sees und die Natur rundum wunderbar ein, auch der Verlauf der Sonne wurde bei der Fensterplanung berücksichtigt. Da der Besitzer sein Haus phasenweise selbst bewohnt, ist alles Nötige da – vom Smoker bis hin zu Gartenkräutern. *Ab € 600,-/Tag, je nach Saison. Mietbar ab sechs Tagen. www.see-haus.at*

11 Luxusleben | In diesem Penthouse-Appartement am Veldener Seecorso werden auf 190 Quadratmetern Deluxe-Wohnräume wahr. Die Möbel sind allesamt Sonderanfertigungen, von jedem

Zimmer sieht man auf den See oder das Schloss Velden – sogar von der frei stehenden Badewanne im Badezimmer gibt's traumhaftes Seepanorama. Eine eigene Bar, ein Fitnessbereich und eine Sauna am Dach runden das Luxus-Feeling ab. Das Highlight ist der auf 28 Grad erwärmte Edelstahl-Infinitypool am Dach. Zusätzlich zum Privatstrand ist auch ein Motorboot-Shuttle inkludiert, der die Gäste für die Dauer ihres Aufenthalts an alle See-Locations bringt.

ZIMMER FREI!

Booking.com und Airbnb sind okay, das muss aber gar nicht immer sein. Tipps, wie man ohne sie in schöne Zimmer an herrliche Kärntner Orte kommt.

Verband der Kärntner Privatvermieter | Im Verband der Kärntner Privatvermieter sind Unterkünfte mit bis zu 30 Betten organisiert. Der Qualitätsstandard wird in Edelweiß gemessen (5 ist top). Auf der Website gibt's eine eigene Buchungsplattform. www.gastfreunde.at

Seebnb | Seebnb ist ein Kärntner Start-up für die Vermarktung und Vermietung leerstehender Ferienimmobilien. Unterkünfte am See und auch am Berg sind gelistet. www.seebnb.at

Wohnen im Schloss | Eine ganz neue Initiative ebenfalls aus Kärnten ist die Plattform „Schlosszimmer“, auf der nur Unterkünfte in Burgen, Schlössern und Gutshöfen angeboten werden, bereits über Österreichs Grenzen hinaus. www.schlosszimmer.at

Ein empfehlenswerter, weil reicher und gut kuratierter Fundus an Bleiben mit dem gewissen Etwas, darunter auch viele charmante B&Bs quer durch ganz Europa: www.lieblingsquartiere.com



Ein Bergparadies. Rückzug am Fuße des Großglockners in Karins Alpinside Apartments



Das Highlight des Appartements von Luxury Living ist der Edelstahl-Infinitypool am Dach

Das hat freilich seinen Preis: ab € 2400/ Nacht (für bis zu 6 Ps), Mindestaufenthalt 5 Nächte. Infos: +43 664 30 32 898, www.luxuryliving.co.at

12. Sommerfrische | Herrliche Zimmer in Fin-de-Siècle-Villen findet man auch am Millstätter See. Ein solches Schmuckkästchen ist die Villa Parkschlössl in Millstatt. Die ehemalige Sommerresidenz des Barons Adolf Schwarz, erbaut um 1890, wurde vom jetzigen Besitzer Peter Unterkofler zu einem familiären Hideaway aufpoliert, wo man von Mai bis Oktober ganz klassisch

Zimmer mit Frühstück buchen kann. Eine wunderschöne Sonnenterrasse, ein Bio-Pool und ein Park mit Minigolfplatz geben die stimmige Kulisse für das private Zwölf-Zimmer-Juwel. An lauen Abenden wird gemeinsam im Garten gegrillt. *Ab € 130,-/DZ mit Frühstück. (+43 650) 343 13 37, www.parkschloessl.com*

13. Sehnsuchtsort | Dieses 250 Jahre alte Bauernhaus am sonnigen Südhang mit Ossiacher Seeblick hat das Zeug zum Sehnsuchtsort. Finden nicht nur wir, sondern auch die vielen Stammgäste von Gastgeberin

Gundi Adelbrecht im schmucken Landhaus Arztmann. Im Sommer, wenn das Haus von Pelargonien und Rosen umblüht ist, findet hier jeder sein Wohlfühlplätzchen im Garten, um ein gutes Buch zu lesen, zu dösen oder einfach nur den Vögeln zu lauschen. Viel Ruhe, viel persönliche Ansprache durch die Inhaberin des Hauses und behagliche Ferienwohnungen sind die Markenzeichen dieser Unterkunft, während der See und der Ortskern von Bodensdorf nur wenige Gehminuten entfernt sind.

Preise ab € 70,-/Tag. (+43 650) 760 26 90, <https://landhaus.arztmann.com>

Am Berg

14. Hochgenuss | Karin's Alpinside Appartements in Heiligenblut sind fabelhafte Rückzugsorte am Fuße seiner Majestät Großglockner. Das runderneuerte Häuschen beherbergt drei individuell und detailverliebt eingerichtete Ferienwohnungen in traumhafter Lage direkt an der Piste. Im Sommer und Herbst gönnt man sich das Korbfrühstück auf der großen Terrasse mit Glocknerblick, im Winter sind die



5. Tage der Alpen-Adria Küche 9.-25. September 2022

- ⇒ Italienische Spitzenköche wie Davide De Pra, Fabrizia Meroi, Romina Cortese
- ⇒ Slowenische Spitzenköche wie Uroš Fakuč, Igor Jagodic, Tomaž Kavčič
- ⇒ Alpen-Adria am Pfarrplatz am 9. & 10. September
- ⇒ 1. Kärntner Winzerfest vom 15.-17. September
- ⇒ Genussspiele im Ossiacherhof am 16. & 17. September
- ⇒ Alpen-Adria Dialoge am 19. & 20. September
- ⇒ Alpen-Adria Genussmeile vom 23.-25. September
- ⇒ Alpen-Adria Biofest vom 23.-25. September
- ⇒ Kochkurse, Vorträge, Brunch, Weingustationen uvm.



Eine außergewöhnlich schöne Nebelflucht: der Kulnighof am Christophberg



Klassiker: Zimmer und Frühstück im Bergnest am Ski- und Wanderberg Katschberg

kuscheligen Lammfellstühle der ideale Platz für einen Après-Ski-Drink. Das Haus ist ganzjährig geöffnet. Hinweis der Chefin Karin Eder: Für Ruhesuchende, Kreative, Buchautoren ist gerade die gechillte Zeit im Oktober und November zu empfehlen. *Ab € 130,-/Nacht. (+43 664) 383 63 15, www.berg-und-bett.at*

15. Nesthocker. Tatsächlich: Inmitten der großen Hotels und Appartementshäuser am Katschberg kann man auch mit viel persönlicher Note unterkommen. Ende 2019 öffnete die heimelige Frühstückspension Bergnest im Wander- und Ski-

Ort. Warme Farben, viel Altholz und ein opulentes Frühstücksbuffet sorgen für eine urgemütliche Atmosphäre. Die gute Bergluft tut das ihre zum schrittweisen Stressabbau. Hier kann man sogar klimatechnisch mit bestem Gewissen absteigen, erst heuer wurde der Betrieb der Chefleute Otto Grossegger und Jule Backhaus mit dem österreichischen Umweltzeichen und dem EU-Ecolabel ausgezeichnet.

Ab € 70,-/DZ mit Frühstück. (+43 47 34) 824 482, www.bergnest-katschberg.at

16. Alm Light. Im Herbst ist der Christophberg ein feiner Fluchtpunkt vor dem Nebel,

der sich zäh ins Unterkärntner Becken legt. Die perfekte Destination für Wanderer, Schwammerlsucher oder Ruhebedürftige, die gern gute Aussichten haben. Ergo ist es würdig und recht, dass der 110 Jahre alte Kulnighof 2020 von der Familie Kurath behutsam renoviert wurde und als Hideaway adaptiert wurde. Drei entzückende Stuben stehen bis Ende Oktober für den Almurlaub light offen, versorgen kann man sich in Gehweite beim urigen Succaglia-Wirt und die Gastgeberfamilie ist stets für Fragen, Wünsche und ein Plauscherl da. *Ab € 160,- (1-5 P.)/Nacht, zzgl. € 80,- Reinigung. (+43 676) 835 557 15, www.gutkulnighof.at* ■



JETZT
**WINTER-
URLAUB
PLANEN!**



FALKENSTEINER
RESORT KATSCHBERG

Welcome Home!

Wintervergnügen für die ganze Familie

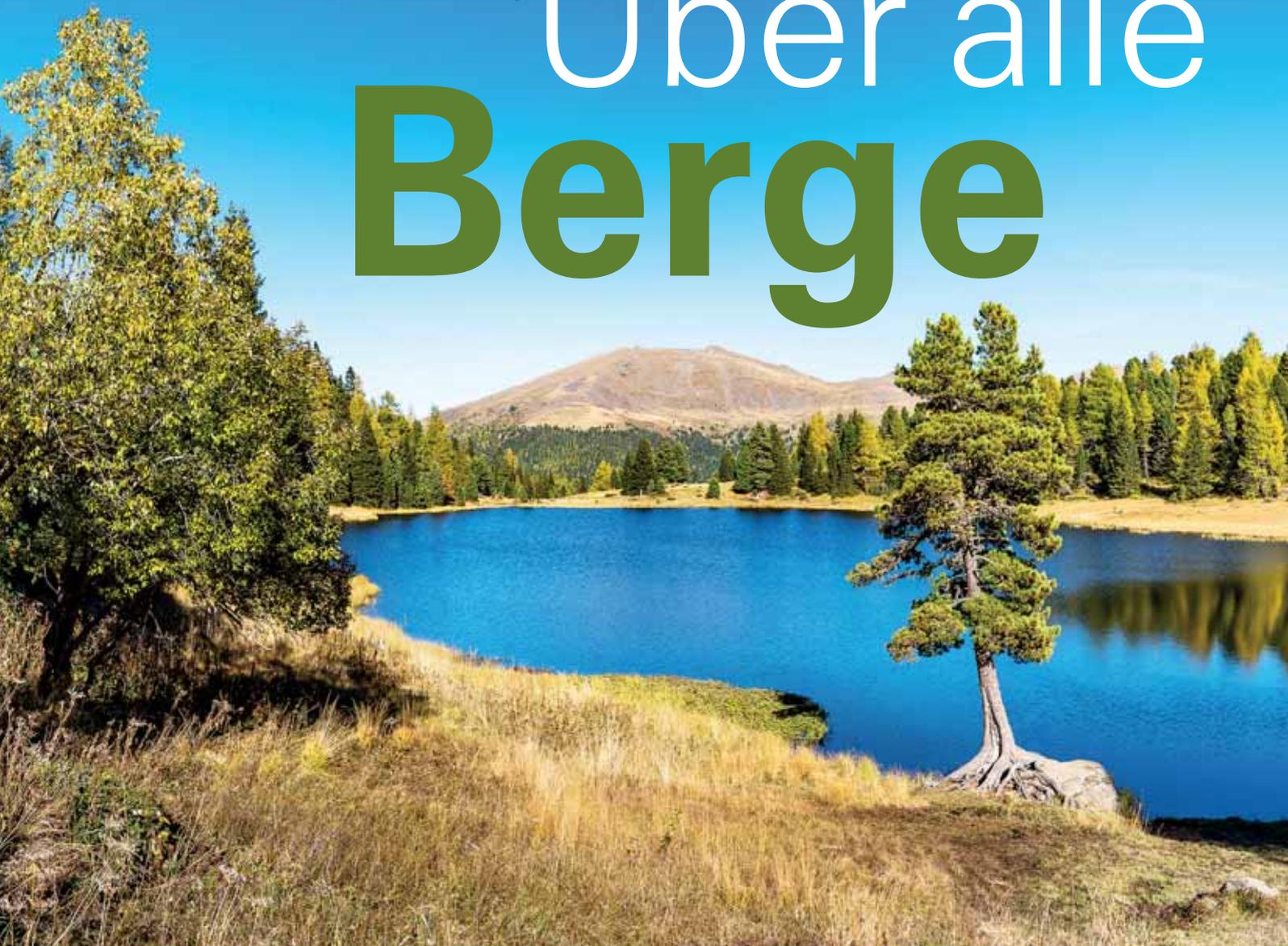
Klare Sicht. Die Skier im Schnee. Die Sonne im Gesicht.

Ergänzt durch perfekten Rund-Um-Service, familienfreundliche Infrastruktur und exzellente Kulinarik wird aus dem Winterurlaub ein unvergessliches Erlebnis! Die Falkensteiner Family-Skihoteles der Club Funimation Katschberg, das Hotel Cristallo sowie die Premium Apartments edel:weiss überzeugen durch die direkte Lage an den Pisten, hoteleigenen Skiverleih & Skischule sowie liebevolle Kinderbetreuung im Falky-Land.

MEHR INFOS UNTER

falkensteiner.com/katschberg

Über alle Berge



Hochgefühle garantiert. Berge mit Landschaftskino, schicke Chalets im Zirbenwald, klare Bergseen und duftende Almblumenteppeiche: Die Turracher Höhe ist ein sinnliches Entdeckerland.

TEXT OLIVER PICHLER FOTOS TMG - TURRACHER HÖHE MARKETING GESELLSCHAFT, BERGBAHNEN TURRACHER HÖHE, HOLLMANN TURRACHER HÖHE, HOTEL KORNOCK, MARKTLALM, KÄRNTEN WERBUNG

Franzi heißt unser Domizil in steiler Hanglage mitten im Zirbenwald. Wir fühlen uns wie in einem Baumhaus, in dem sanften Koloss aus Holz, Stahl und anthraziteingefärbtem Beton. Zum Greifen nahe sind mächtige Bäume. Diese Zirben stehen hier auf der Turracher Höhe sicher schon seit mehr als hundert Jahren. „Es war uns wichtig, den Wald zu erhalten.

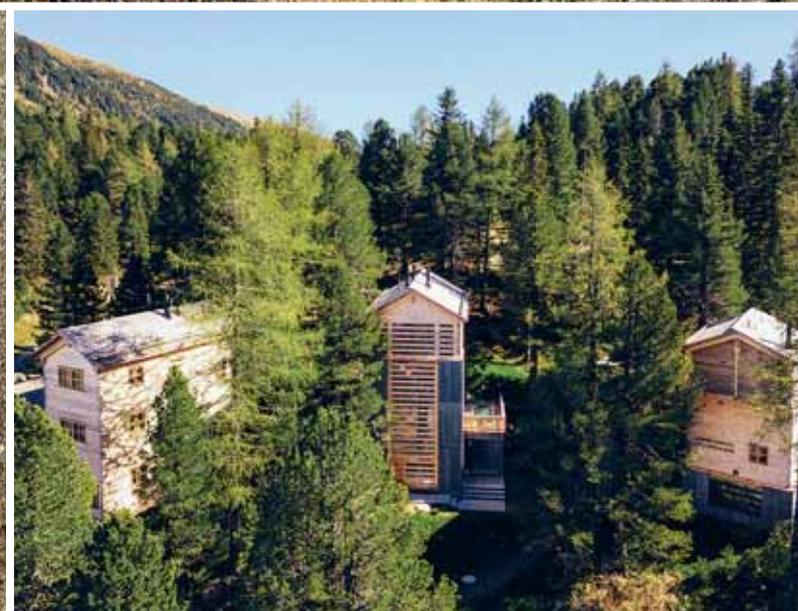
Deshalb haben wir in die Höhe gebaut“, verrät Hausherr Robert Hollmann, der ehemalige Schauspieler, der bereits mit Hollmanns Beletage in Wien von sich reden machte. Mit Franzi, Luki und Toni hat er aus dem Rahmen fallende Hütten, benannt nach seinen Kindern, geschaffen.

Ihre Lage ist genial: völlig privat und abseits im Wald, trotzdem zentral. Zur

Talstation der Panoramabahn etwa braucht man ab Hüttentür kaum fünf Minuten. Aus Franzis Wohnküche mit Fenstern in alle Himmelsrichtungen sind es wenige Schritte zum großen Esstisch unter freiem Himmel. Hier im Wald frühstücken wir an diesem warmen Sommermorgen. Nur Astrid und ich, die Zirben und fröhliches Vogelgezwitscher.



Aussichtsplattform für Prachtblicke vom Zirbenwald auf den Grünsee



Hollmann Turracher Höhe: drei stylische Hütten als Türme im Wald

Wir könnten die nächsten Tage einfach nur genüsslich wohnen, schlafen, saunieren, kochen und im „eigenen“ Wald entspannen. Franzi bietet übrigens bis zu vier Schlafzimmer, drei Bäder und WCs, eine Sauna mit Waldpanoramafenster, Frischluftbalkon und Dusche im Freien. Und besagte urig-moderne Wohnküche mit Holzherd und Emailgeschirr wie früher in Omas Almhütte in Kombination mit moderner, überkompletter Küchenausstattung. „Wir könnten aber auch eine Wanderung machen, etwa am 3-Seen-Weg“, unterbricht Astrid unsere Frühstücksmantik.

Berg-Erleben

Der beschauliche 3-Seen-Weg führt rund um den Turracher See und weiter über ein Hochmoor zum Schwarzsee, dem völlig naturbelassenen und höchstgelegenen der drei Seen. An seinem nördlichen Ufer, etwas versteckt, gibt es Spuren des historischen Bergbaus zu entdecken. Wer mehr wissen will, besucht das Montanmuseum in Turrach. „1863 befand sich die erste Stahlgewinnung am europäischen Festland hier bei uns“, erzählt Sonja Glintschnig, die mit ihrem Mann ehrenamtlich durch das Museum führt.

Am Schwarzsee entlang geht es über Almen und durch Zirbenwald zum Grünsee, den kleinsten der drei Seen. Hier erwartet uns die älteste aller Einkehrhütten der Regi-

on – die Karlhütte. „Wir kochen auf einem alten holzbefeuerten Herd“, begrüßt uns Sandra, die Tochter von Sepp, dem Hüttenwirt. Gestärkt geht es am Grünsee entlang zurück zum Turracher See. Fast schon dort, entdecken wir ein schmales Steiglein im Wald. Es führt zu einem Juwel im funkelndsten Sinn des Wortes: „Mythos Edelstein – Kranzelbinder“ lesen wir. Hier ist die Mineralien- und Edelsteindynastie verwurzelt, die selbst André Heller schwärmen ließ: „Was Coco Chanel für die Mode und Luciano Pavarotti für den Gesang, sind die Kranzelbinders für erlesene und Staunen machende Edelsteine.“ Museum, Shop und Kinderspielbereich werden in dritter Generation von den Geschwistern Elisabeth und Michael geleitet. Im Vorbeigehen bewundern wir die mannshohen, im Freien stehenden Riesenbergkristalle.

„Jetzt könnten wir noch mit der Panoramabahn hinauf auf 2000 m fahren“, höre ich die nimmermüde Astrid sagen. Oben bei der Bergstation der Seilbahn befinden sich Nocky's AlmZeit, eine abwechslungsreiche Wasser- und Geschicklichkeits-, Spiel- und Erlebniswelt für Kinder, der Start der spektakulären Sommerrodelbahn Nocky Flitzer, mit der man durch den Zirbenwald talwärts sausen kann, und die AlmZeit Hütte. „Wir legen größten Wert auf Selbstgemachtes, etwa Kaspessknödel, Strudel und Kuchen oder Enzian- und Zirbenschnaps“, begrüßt uns Wirt Georg Mathiesl.

Wer will, kann ab der Bergstation zu Wanderungen aufbrechen. Etwa am Barbaraweg, zum Aussichtspunkt 3-Seen-Blick und vorbei an anderen Spuren des historischen Bergbaus in der Kormulde zurück zum Turracher See. Oder auf den Kornock, wo Biker zu Flowtrail-Abenteuern starten. Die Turracher Höhe hat sich dank attraktiver Bikestrecken zu einem Geheimtipp für Biker, E-Mountainbikestrecken inklusive, entwickelt.

Wer gerne wandert, bemerkt schnell, was für ein begnadeter Ausgangspunkt für Touren von gemütlich bis anspruchsvoll das 3-Seen-Hochplateau ist. Die zwei Hausberge sollte man sich nicht entgehen lassen: den Schoberriegel im Osten und den westlich gelegenen Rinsennock. Er ist der höchste der Turracher Berge und gut am Barbaraweg via Kormulde erwanderbar. Am Gipfel liegen uns die Nockberge zu Füßen. So auch die Must-see-Hotspots der Umgebung: etwa die Nockalmstraße durch den Biosphärenpark. 34 Kilometer und über 50 Reiden genannte Kurven lang. Sie ist gespickt mit Attraktionen, etwa dem Karlbath, einem historischen Bauernbad, oder der Tangerner Hütte als Kurzwander- und Einkehrziel.

Oder in südlicher Richtung der Falkert mit lieblichem See, Heidi-Alm-Erlebnispark, Wandermöglichkeiten und zwei Klettersteigen. Und im Osten die Hochrindl, ein Alm- und Familienidyll. Nördlich des



Mountainbike-Vielfalt – etwa der Kornock-Flowtrail mit sechs Kilometern Länge

Turracher Sees erblicken wir das Marktköpfl, einen Fixpunkt für Kunstfans. „art.1800“ heißt die aus Bronzeskulpturen bestehende Installation, die, so Initiator und Kunstliebhaber Leopold Gartler, statt eines Gipfelkreuzes geschaffen wurde. Steht man „oben“, fühlt man sich in die Runde der stillen Riesen herzlich aufgenommen.

Quartier Vielfalt

Bei der Auswahl der Unterkunft kann man aus dem Vollen schöpfen. Neben Robert Hollmanns extravaganen „Wald-Türmen“ gibt es Hunderte von Selbstversorgerhütten, oft ganze Hüttendörfer, teils schick und stylish, teils einfach, manche in Prachtlage. Aber auch einen Campingplatz, Appartementshäuser sowie Pensionen, Gasthöfe und 3-Sterne-Hotels. Zwei davon, die Alpenrose und die Nockalm, gefallen uns besonders gut.

Die Alpenrose, oberhalb des Sees etwas abseits gelegen, überzeugt mit sympathischen, soliden Zimmern und von Chef Peter Pichler zelebrierter Kulinarik. Die Nockalm, geführt von Peters Schwester Heidi, liegt mitten im Geschehen neben der Panoramabahn. Modern-gemütliche (Zirben-)Zimmer, etwas Wellness und Masseur Hüseyins unglaublich wohltuende Behandlungen machen die Nockalm aus.

Von den Hotels stechen zwei hervor. Das legendäre Hochschober. Es gilt als Wellnesspionier und Fixstern am alpinen Hotelhimmel. Das 1929 eröffnete Haus ist mondän, hochwertig und sehr durchdacht. Es begeistert mit Highlights wie dem See-Bad. Schwimmen im warmen Wasser im ansonsten eiskalten Turracher See ist ein Erlebnis, Nervenkitzel inklusive, immerhin schwimmt man in einem nach unten offenen Becken im tiefen dunklen See. Ebenso einzigartig sind der Chinaturm samt authentischem Teehaus und das Hamam, in dem man sich von einem Schritt auf den anderen fühlt, als wäre man in einem Wellnessstempel im Orient. Geleitet wird das edle Haus in dritter Generation vom Ehepaar Karin Leeb und Martin Klein.

Der Senkrechtstarter unter den Hotels am Berg ist das Kornock. Stylishes Zimmer, solider Wellnessbereich sowie Sandra und Rudi Strablegg als sympathisch-hilfsbereite Gastgeber zeichnen das modern-alpine Haus aus. Die im Kornock gebotene Kulinarik, wie auch die der hoteleigenen K-Alm, zieht Genussfans an. Naheliegender, dass wir am Abend die urige K-Alm ansteuern. Nach einer feinen, ausgewogen gewürzten, veganen Tomatensuppe nehmen wir das K-Alm-Pfandl für zwei. Schnitzel, Würstchen und Ripperln sind zum Niederknien gut. Danach gönnen wir uns noch einen Zirbenliköreisbecher als interessant-süßen Abschluss.

Neben der K-Alm gibt es trotz der vielen Selbstversorgerhütten wenige À-la-carte-Abendessensmöglichkeiten. Eine davon ist die Alpenrose. Chef und Koch-

künstler Peter Pichler zündet – vorausgesetzt man hat reserviert – Genussfeuerwerke. Wer aus über 70 Kärntner Weinen, mehr gibt es nirgendwo, wählen möchte und dazu von Haubenkoch und Koch des Jahres 2020 Hubert Wallner kreierte Almgasthofküche genießen will, steuert den Gasthof Sternenberg auf der nahen Hochrindl an.

Wer im Selbstversorgerquartier auf eigene Kochfähigkeiten setzt, muss wissen: Einfach im Supermarkt nebenan einkaufen ist auf der Turracher Höhe nicht möglich. Es gibt nur die Bäckerei Stocklauser mit begeistertem gutem Sauerteigbrot, einen kleinen Genussladen und mehrere 24/7-Selbstbedienungsautomaten. Supermärkte befinden sich im Tal. Etwa der Spar-Markt in Ebene Reichenau, geleitet von Weinexpertin Ulrike Maierbrugger, die auch Lieferservice anbietet. Oder man bricht zu einer Genusseinkaufsrunde per Auto auf. Am Weg ins Tal führt uns das Navi zu Bergbauer Hans Peter Huber nach Saureggen. Er war 2009 der erste Kärntner Eisbauer und produziert seit 2018 Zirben-Gin, den Mitzii Gin.

Im Tal können wir, was regionale Lebensmittelproduzenten betrifft, aus dem Vollen schöpfen. Von Gebirgsaiblingen über Nockberge-Honig lässt sich auf der Strecke bis ins nahe Feldkirchen ab Hof – von Milch, Eiern, Bauernbrot, Käse, Fleisch u.v.m. – alles zusammentragen, was kulinarisch einen Bergurlaub ausmacht. Das hat seinen Reiz und sorgte dafür, dass unsere Tage auf der Turracher Höhe noch bunter waren. ■



INFOS

Tourismusinfo

Turracher Höhe – Tourismusbüro |
Turracher Höhe 178, (+43 4275) 839 20,
www.turracherhoehe.at

Allgemein

Die Turracher Höhe (1763 m) liegt in den Nockbergen in Kärnten und der Steiermark. Drei Bergseen (Turracher See, Schwarzsee, Grünsee). Österreichs größte Zirbenwälder. Zwei Sommerbergbahnen. Gemütliche Wege. Viele

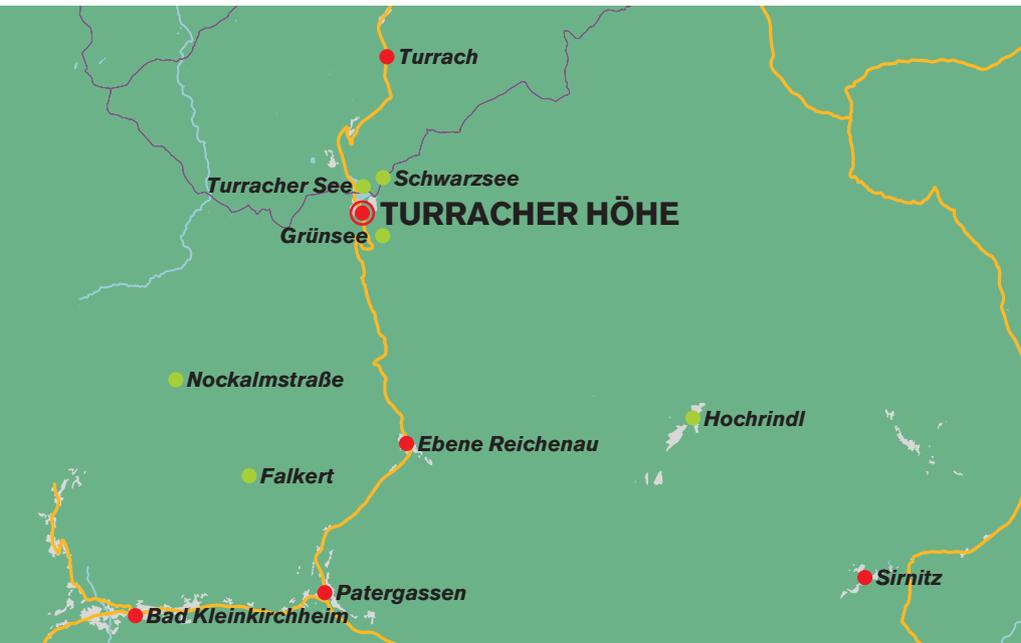
Touren (leicht bis fordernd). Klettersteige (Falkert & Predlitz). Mountainbike-Area.

Butler-Card & -Programm

Kostenlos in vielen Quartieren. Inklusive Seilbahnen, Sommerrodelbahn (10 – 11.30 Uhr), Wanderungen, Führungen u.v.m.
www.turracherhoehe.at

Wohnen

Hochschober | Sehr innovativer Wellnessstempel am Turracher See. Neu: Waldvilla (Fit-



(8 Pers.), *Turracher Höhe* 163–166, (+43 5) 777 83 00, www.crazyhollmann.com

Kornock | Sehr persönlich von Sandra und Rudi Strablegg geführtes, modern-alpines 4-Sterne-Hotel an der Kornockbahn. Gelungene Zirbenzimmer. Gute Küche, Wellness, große Hotelgarage. DZ ab € 93,-, *Turracher Höhe* 120, (+43 4275) 82 28, www.kornock.at

Alpenrose | 3-Sterne-Gasthof. Susi und Peter Pichler sind Gastgeber mit Genussgenen. Solide Zimmer. Sauna, Top-Küche (siehe Abendessen). DZ ab € 70,-, *Maierbrugger-siedlung* 68, *Turracher Höhe*, (+43 4275) 82 62, www.alpenrose-pichler.at

Nockalm | 3-Sterne-Hotel mit omnipräsenter Gastgeberfamilie Pichler-Herrnstein bei der Panoramabahn. Neue, gelungene Zimmer. Küche: regional, köstlich. Wellnessbereich, Top-Massagen. Einkehr tagsüber (wunderbare Strudel). DZ ab € 69,-, *Turracher Höhe* 95, (+43 4275) 84 77, www.dienockalm.at

ness, Gymnastik u.v.m.). Kulinarisch top-regional und auch vegan. Legendär ist das beheizte See-Bad im eiskalten See, Hamam, Chinaturm. Genial: Panoramasauna mit Seeblick. 116 Zimmer. Aktivprogramm, Yoga, Lesungen, Konzerte u. Ä. DZ ab € 158,-, *Turracher Höhe* 5, (+43 4275) 82 13, www.hochschober.com

Hollmann | Vergnügungsstätten nennt Robert Hollmann seine gastlichen Orte in

Wien, Paris, Sri Lanka, Triest und der Turracher Höhe (seit 2017). Schräg-alpines Design, modern interpretiert. Holz, Sichtbeton und Stahl treffen auf vieles, was aus Omas Almhütte stammen könnte (Emailgeschirr, Holzküchenherd). Die „Hütten“ sind Türme im Zirbenwald mit Wohnküche, Sauna, Ausgang in den Wald u.v.m. Selbstversorger. Viele Services (Schmankerlkorb, Vorratskammer, Bäcker-Service). Hütte je Nacht ab € 480,-

Jägerwirt | 4-Sterne Superior Hotel in bester Sonnenlage direkt am Turracher See. Top: die Zirbelle Wellness-Produkte. Tipp: Einkehr auf der Seeterrasse. DZ ab € 95,40, *Jägerwirtsiedlung* 63, *Turracher Höhe*, www.seehotel-jaegerwirt.at

Marktalm | Sonniges Almhüttdorf mit 34 Hütten. Solide Ausstattung inklusive Wellness, Sport-/Spielbereich, Hundezone.



CRAZYBERG VERGNÜGEN

* „Na super“, denk ich mir. „Typisch Frau“ schwirrt mir durch den Kopf, als ich vor diesem sanften Riesen auf der Turracher Höhe stand. Vielleicht doch ein bisschen groß für unsere kleine Familie, hoffentlich verlaufen wir uns nicht. Dann bin ich rein und hab mich treiben lassen. Hab mich aufs Kochen in der so lässigen Küche gefreut, auf – ja – sommerliche Aufgüsse und das riesige Wohn- und Schlafangebot. Für bis zu 8 Personen. Danke meine Liebste für deine Überraschungen. Für diesen Urlaub in der wahrscheinlich luxuriösesten Hütte ever. Im leicht verrückten Hollmann-Refugium.

Hollmann is #crazyforyou.

hollmann

HOLLMANN VERGNÜGUNGSSTÄTTEN
VIENNA | TRIESTE | TURRACHER HÖHE | SRI LANKA
+43 5 7778 300, HELLO@CRAZYHOLLMANN.COM
WWW.CRAZYHOLLMANN.COM

Essen im Restaurant Marktlhütte oder als Selbstversorger in der AckerBox. Hütten ab € 177,- (4 Pers.) bis ab € 325,- (14 Pers.), *Turracher Höhe 500*, (+43 4275) 84 11, www.marktlalm.at

Meizeit-Hüttendorf | Oberhalb des Turracher Sees. 18 Hütten und kanadische Rundblockhäuser. Hütten ab € 148,- (4-6 Pers.) bis ab € 252,- (12-16 Pers.), *Turracher Höhe 98*, (+43 664) 5754189, www.meizeit.at

Camping "Bergheim Schmidt" | 23 Stellplätze (Wohnmobile, Wohnwagen). Stellplatz/2 Pers. ab € 30,-. *Turracher Höhe 30*, www.bergheimschmidt.com

Weitere Quartiere (Hotels, Pensionen, Appartements, Ferienwohnungen und zahllose Almhütten) | www.turracherhoehe.com – Unterkünfte

Einkehren – tagsüber

Karlhütte am Grünsee | Urig, sympathisch mit Streichelzoo. Tipps: XXL-Schweinsbratenbrot, wunderbarer Kaiserschmarrn vom Holzherd, Nockberge-Bauernhofeis. Genialer Minz-Sirup. (+43 664) 575 41 89

AlmZeit Hütte | Bei der Bergstation der Panoramabahn. Sonnenterrasse. Köstlich: Zirben-Spritzer, Biersuppe, Veggie-Burger. Süß-scharf: Schoko-Chili-Likör. *Turracher Höhe 112*, (+43 699) 134 830 00, www.almzeithuette.com



Der Hochschober ist das Vorzeigehotel auf der Turracher Höhe

Marktlhütte | Almgasthof – die Kasnudeln und die Kletzennudeln mit Honig-Zimt-Butter sind top. *Marktsiedlung 64, Turracher Höhe*, (+47 401) 993 69 oder (+43 4275) 84 11

Abendessen

K-Alm | Tagsüber Almhütte, abends Restaurant. Direkt neben der Talstation der Kornockbahn. Die Leberknödelsuppe und die Kärntner Kasnudeln mit ausgewogener Topfen-Erdäpfel-Fülle sind ein Gedicht. Würzig-zart ist das Ragout vom Hirsch. Süßes Highlight: der „Manner-Becher“ von Hansi, dem „Eis-Kreativen“ mit zahlreichen Waffeln und Schnitten sowie auf Eis und Schlag sprühbare alkoholische Essenzen. *Turracher Höhe 120*,



Hüttendorf Marktlalm – romantisch-urig urlauben

Echte Leidenschaft
seit 1270
Hirter

European Beer Star 2021

ECHT
AUSGEZEICHNET



hirterbier.at



Nocky's Almzeit – Spiel und Spaß für Kids oben auf 2000 Metern

(+43 4275) 82 28 oder (+43 664) 234 47 92,
www.kornock.at/de/alm

Alpenrose | Peter Pichler kocht aus Leidenschaft, Vorreservierung vorausgesetzt, groß auf. Wunderbar die Erdäpfelrahmsuppe mit Schwammerln und Speck. Zum Niederknien gut das Filetsteak. Ein Hammer: Kaiserschmarrn Susi's Style (Apfelmus, Zwetschkenröster, Preiselbeeren, Vanilleeis). (+43 664) 916 17 85, Maierbruggersiedlung 68, Turracher Höhe, www.alpenrose-pichler.at

Sternenberg. Hochrindl | „Nouvelle Alpine“ nennt Hubert Wallner, Koch des Jahres 2020, die Küchenlinie, die von Küchenchef Hussein Saleh gelebt wird. Regionales und Bodenständiges schmeckt mit innovativen Gewürzen und Zubereitungen köstlich. Einzigartig: die von Sommelier Klaus Dolleschall orchestrierte Auswahl von über 70 Kärntner Weinen (viele auch glasweise). Hochrindl 106, Sirnitz, (+43 4279) 211 97, www.sternenberg-gasthof.at

Hochschober | Nach Verfügbarkeit mit Vorreservierung. Turracher Höhe 5, (+43 4275) 82 13, www.hochschober.com

MarktlHütte | Siehe Einkehren

Wandern & mehr

3-Seen-Weg | Am Turracher See entlang. Via Hochmoor zum Schwarzsee. Via Katscheralm zum Grünsee. Zurück zum Turracher See. Leicht, 2 bis 2,5 Std.

Zur Karlhütte | Via Karlsiedlung und Grünsee zur Karlhütte. Retour: gleicher Weg. Leicht, 30 Min. je Richtung.

Aufs Marktlköpfl (1845 m) | Ab Marktlhütte (Parkplatz, Einkehr), Kunstinstallation art.1800 am Gipfel. Retour: gleicher Weg. Leicht, 40 Min. Auf-, 30 Min. Abstieg.

Barbaraweg | Ab Panoramabahn-Bergstation. Richtung Kornock. Via 3-Seen-Blick und Kormulde auf die Turracher Höhe. Mittel, 2 bis 2,5 Std.

Schoberriegel (2208 m) | Aufstieg via Sonnalm/Schwarzsee. Abstieg zur Oberen Vastlhütte. Via Grünsee retour. Mittel, 3 bis 4 Std.

Rinsennock (2334 m) | Via Kormulde und Eggenriegel. Abstieg via Kornock (2197 m) zur Panoramabahn-Bergstation. Mittel, 3 bis 4 Std.

Gruft (2232 m) | via Schwarzsee, Weitental, Engelerriegel, Weitentalsattel. Abstieg zur Oberen Vastlhütte. Via Grünsee retour. Mittel, 4 bis 5 Std.

Königstuhl (2336 m) | Ab Panoramabahn-Bergstation via Kornock und Rinsennock, Pregatscharte und Stangscharte. Abstieg zur Eisentalhöhe. Schwer, 5,5 bis 7 Std., Rückweg per Taxi via Nockalmstraße.

Gipfeltour nach St. Lorenzen | Via Schoberriegel, Gruft und Bretthöhe (2320 m) sowie Großem und Kleinem Speikkofel nach St. Lorenzen. Schwer, 6 bis 7 Std., Rückweg per Taxi.

Eisenhut (2441 m) | Via Weitental, Engelerriegel und Rapitzsattel. Retour: gleicher Weg. Schwer, 7 bis 9 Std.

Klettersteige | Hoher Steg (Predlitz). Murrel- & Falkensteig (Falkert).

Familien-Berg-Erlebnisse

Nocky's AlmZeit | Kindererlebniswelt (Panoramabahn-Bergstation). Rundweg mit Spielstationen. Tipp: AlmZeit-Kinderbüchlein bei Talstation mitnehmen. www.turracherhoehe.at

Nocky Flitzer | Sommerrodelbahn der Extraklasse. 1,6 km lang. Panorama-

blicke. Spektakulär durch den Zirbenwald. www.turracherhoehe.at

Heidi Alm | Kindererlebnispark am Falkert. www.heidi.alm.at

König Waldgeist & Zirbenzapfi Erlebnisweg auf der Hochrindl | www.hochrindl.at und www.herzl-huette.at

Grundalm | Zauberwald "Silva Magica", Ausstellung "Bäume als Überlebenskünstler" und zig weitere Attraktionen an der Nockalmstraße. www.nockalmstrasse.at

Mountainbiken

Angebot für Familien, für Könner und Bike-einsteiger: Mountainbikerouten auf Forstwegen | Übungstrails, Pumptrack und Kidspark. Kornock Flowtrail (6 km). Bike-Schule, Verleih u.v.m. www.turracherhoehe.at

Anschauen

Mythos Edelstein – Erlebniswelt der Kranzelbinders, Mineralien- und Edelsteinexperten in dritter Generation | Beeindruckendes Museum. Exponate aus aller Welt, etwa riesige Bergkristalle. Großer Shop. Für Kids: Goldwaschen und Edelsteinbaggern. www.kranzelbinder.at

art.1800 – Gipfelkunst am Marktlköpfl (1845 m) | Wanderziel ab Marktlhütte. Statt eines Gipfelkreuzes – im Kreis angeordnete Bronzeskulpturen.

Montanmuseum Turrach | Zur Geschichte des Bergbaus in der Region (1660 bis 1908). Ab 1863 erste Stahlgewinnungsanlage am europäischen Festland. www.montanmuseum-turrach.com



Die Nockalmstraße: 34 Kilometer Naturerlebnis im Biosphärenpark

Biosphärenpark-Zentrum Nockalmhof | Große Ausstellung, 3D-Kino u.v.m. www.nockalmstrasse.at

Drei Ausflüge

Nockalmstraße | 34 Kilometer lange Prachtstraße durch den Biosphärenpark. www.nockalmstrasse.at

Karlbath | 300 Jahre altes Bauernbad. Baden nur für Übernachtungsgäste. Hüttenkulinare. Köstliche Fleisch- und Kasnudel. *Bei Reidn (Kurve) 25.* (+43 664) 968 39 26

Tangerner Hütte | Ab Parkplatz bei Reidn (Kurve) 30, Waldweg zur Hütte (30 Min.). Streichelzoo, Almwirtschaft. Herausragend die Frigga, würzig der Käse, wunderbar der Kaiserschmarrn. (+43 664) 530 95 12

Hochrindl | Familien-Wander- und Bergerlebnisidyll. Rätsel-Weg „Im Reich von König Waldgeist“, Zirbenzapfä Erlebnisweg, Disc Golf-Parcours. Familienwanderwege.

Herzl-Hütte | Köstlich: Ritschert, Glundner Käsbroten, Buchteln, Hadn(Buchweizen-)torte. *Zirbenweg 6, Hochrindl,* (+43 664) 196 56 60, www.herzl-huette.at

Sternenberg. Gasthof | siehe Abendessen

Falkert – Heidi Alm | Heidi-Kindererlebnispark. Bergspaziergänge am Falkertsee. Sportlich: Falkertspitz (2308 m). Klettersteige. www.heidialm.at

Seehütte | Almgasthaus mit Sonnenterrasse. *Falkertsee 1, Falkert,* (+43 4275) 7222

Einkaufen

Genuss Laden | Kunst, Kitsch und Köstlichkeiten. Über 80 Zirbenprodukte. *Turracherhöhe 218,* (+43 664) 374 05 92

Bäckerei Stocklauser | Gurktaler Traditionsbäcker. Sauerteigbrote, Schaumrollen zum Niederknien, Fruchtschnitten, Frühstücksangebot, Café. *Turracher Höhe 7,* (+43 4265) 227, www.stocklauser.at

Intersport Brandstätter | Gut sortierter Shop. Kompetente Beratung. *Turracherhöhe 218,* (+43 4275) 83 42, www.sport-brandstaetter.at

24/7 Verkaufsstellen

Ackerbox. SB-Einkaufscontainer | *Parkplatz Marktlalm, Turracher Höhe 500*

SB-Automaten im Sundance Resort | *Turracher Höhe 325*

Spar in Ebene Reichenau | Viel Regionales, Top-Weinabteilung. Bestell- und Zustellservice. *Ebene Reichenau 89,* (+43 4275) 216

Billa in Patergassen | Großer, moderner Supermarkt. Billa-Zustellservice. *Wiedweg 45, Patergassen,* (+43 5991) 507 603

Direkt vom Produzenten

Ordnung nach Entfernung von der Turracher Höhe

Eis & Gin: Bertlhof | Nockberge Bergbauernhofeis (64 Sorten) und Zirbengin. *Saureggen 4, Ebene Reichenau,* (+43 664) 421 21 72, www.nockberge-eis.at, www.mitzii-gin.com

Honig | Nock-Imkerei Garnitschnig. Tipp: Alpenrosenhonig und Gebirgshonig. *Lorenzenberg 13, Ebene Reichenau,* (+43 4275) 7437

Fisch | Sigi's Natursailing. Frische und geräucherte Fischfilets sowie Fisch im Ganzen.

Restaurant. *Winkl 64, Ebene Reichenau,* (+43 664) 396 55 48, www.natursailing.at

Fleisch & mehr | Nockfleisch. Frischfleisch, Würste, Schinken, Speck. Neu: Speckmarmelade. *Vorwald 84, Patergassen,* (+43 4275) 301, www.nockfleisch.at

Milch & Co | Neuwirth. Bio-Wiesensmilch als Frischmilch, Buttermilch, Topfen und Joghurt. *Bergl 26, Gnesau,* (+43 664) 5150271, www.neuwirth-huette.at

Eier, Hartweizennudel, Fleisch | Biohof Schnitzer. Eier, Eiernudel aus Hartweizengrieß, Angus-Rindfleisch. *Gnesau 13,* (+43 676) 376 34 10, www.bioei.at

Knödel & Kärntner Nudel | EdlKnedl. Handgemachte Knödel- und Nudelspezialitäten. *Turracher Straße 3, Himmelsberg,* (+43 676) 576 17 74, www.edlknedl.at

Regionale Produkte | Nockbauern. Bauernladen mit Spezialitäten. Frischfleisch, Bauernbrot u.v.m. *Milesistraße 2, Feldkirchen,* (+43 4276) 23 00, www.nockbauern.at

Bücher, Karten, Apps

Die Turracher Höhe: Auf den Spuren der Zeit | Facettenreiches Porträt. Heyn. € 23,- www.verlagheyne.at

Geologische Spaziergänge: Feuer und Eis – Geotrail-Erlebniswege Turracher Höhe. Geologische Bundesanstalt. € 15,- www.freytagberndt.com

Nockalmstraße: Die schönsten Wanderungen und Bergtouren | Rother Bergverlag. € 17,40

Kompass Wanderkarte – 063 Bad Kleinkirchheim | Biosphärenpark Kärntner Nockberge 1:25000. € 11,95



Sommerrodelbahn Nocky Flitzer: spektakulär vom Berg ins Tal düsen

Grenzenloser Genuss

Genusshotspot Klagenfurt: Von 9. bis 25. September finden die „5. Tage der Alpen-Adria-Küche“ statt. Highlights sind die Genussmeile in der Altstadt und die Sessions internationaler Top-Köche.

Mit dabei auch Drei-Hauben-Mann Walter Triebel: „Alpen und Adria – das passt perfekt zusammen.“

TEXT WERNER RINGHOFFER FOTOS BEIGESTELLT

Die Alpen und die Adria – was unterschiedlicher nicht sein könnte, findet im Kochtopf ein harmonisches Miteinander aus verschiedensten Produkten, Aromen und Traditionen. Live zu erleben auch heuer wieder in Klagenfurt. Zum kleinen Jubiläum des Fests wird die Genussmeile (23. bis 25. September), die sich über den Alten Platz und die Innenhöfe zieht, auf den Neuen Platz ausgeweitet. Eine besondere Stimmung verspricht das erste Kärntner Winzerfest (15. bis 17. September) in der Osterwitzgasse. Neu sind auch die 1. Alpen-Adria Dialoge (19. bis 20. 9.), die sich als Branchentreff etablieren sollen, um Köche, Produzenten und Trendscouts zum Austausch zusammenzubringen. Mit dabei auch Sepp Schellhorn, der in vier Stunden ein Kalb zerlegen und vollständig „nose to tail“ zubereiten wird.

Zu den Höhepunkten des Programms gehören die Sessions internationaler Sterneköche, heuer etwa mit Davide De Pra (zwei Michelin-Sterne**, Harry's Piccolo, Triest), Uroš Fakuč (*, DAM, Nova Gorica), Fabrizia Meroi (*, Michelin-Köchin des Jahres 2018, Laite in Sappada) oder Tomaž Kavčič (*, Pri Lojzetu, Zemono). Auch Walter Triebel wird feine Gerichte auf die Teller bringen. In seinem Restaurant Lilli im südoststeirischen Vulkanland steht er für eine raffinierte Regionalküche, die aber auch mediterrane Aromen geschickt einbaut. „In unserer Region haben wir so viele großartige, frische Produkte, aber auch Wildfangwolfsbarsch oder Thunfisch verwenden wir gerne. Das Meer liegt schließlich nur zwei Stunden entfernt.“ Über den Tellerrand zu schauen ist für Walter Triebel selbstverständlich. „Gute Küche ist für uns grenzenlos.“ ■

DETAILS & PROGRAMM:

visitklagenfurt.at/alpenadria
visitklagenfurt.at/dialoge





Genussfreudiger Slow-Food Herbst

Aktivsein, Gustieren, Stehenbleiben und Staunen: Österreichs erste Slow Food Travel Region lädt zum Entdecken der herbstlich kolorierten Natur entlang grenzüberschreitender Wanderrouten, zum gemütlichen Dahinrollen zwischen Berg und See und zur genussvollen Einkehr.

Wenn der Sommer in der weltweit ersten Slow Food Travel-Region langsam ausklingt, zeigt sich die Natur von ihrer genussvollsten Seite: Mit einer großen Bandbreite an Aromen, vielfältigen Outdoor-Aktivitäten und einer Ursprünglichkeit, wie man sie nur in der nachhaltigste Tourismusregion Österreichs findet.

Genussvoll am Weg sein

Ausgestreckt zwischen dem Lesachtal, dem Nassfeld und dem naturgeschützten Weissensee präsentieren sich die Karnischen und Gailtaler Alpen im Herbst von ihrer stillen Seite. Wer ihre Gipfel und Seen erkundet, darf sich ruhig Zeit lassen. Beim Wandern von Alm zu Alm. Entlang der Slow Trails, die dorthin führen, wo nichts den Blick verstellt auf das klare Blau. Oder beim Dahinrollen am Gailtal Radweg, der sich zwischen reiner Natur und kleinen Dörfern mit alten Bauernhöfen sowie urigen Gaststätten dahinschlingelt.

Nachhaltig vom Feld bis in die Küche

Hier begegnet man Lebensmittel-HandwerkerInnen, die den Charakter der Slow Food Travel Region gekonnt auf die Teller und Jausenbrettln bringen. Sie haben ein genussvolles Umdenken eingeläutet und öffnen allen, die auf der Suche nach den Wurzeln des guten Geschmacks sind, gerne die Türen zu ihren Gaststuben, Küchen, Selchkammern, Reifekellern oder Bienenstöcken.

Erleben. Verkosten. Mitnehmen.

Bei diversen Slow Food-Erlebnissen laden sie zum Mittag und Verkosten der kulinarischen Besonderheiten ein. Der Duft des Lesachtaler Brots, der Geschmack des „Slow Fisches“ am Weissensee oder der mit Kletzen gefüllten Kärntner Nudeln verschaffen nicht nur Genuss. Sie lassen auch die Erkenntnis reifen, dass die besten Dinge oft direkt vor der eigenen Tür zuhause sind. Alle Termine und Reisen auf einem Blick: www.slowfood.travel/herbst ■



Urlaub im Kärntner Wellness-Herbst

Entspannung mit Tiefenwirkung

Entspannung im Infinity Pool hoch über Kärnten

Während bunt verfärbte Blätter im Rhythmus der Wellen auf den Kärntner Seen tanzen, laden zahlreiche Thermen, Badehäuser und Wellnesshotels zu genussvollen, entspannenden Stunden ein. Neue Kraft und Energie tanken, inmitten einer traumhaften Naturkulisse von Bergen und Seen. Auch wärmstens empfohlen gegen den Novemberblues!

3 Wohlfühl-Thermen

In Bad Kleinkirchheim stehen gleich zwei Thermen zum Entspannen zur Auswahl. Das Thermal Römerbad bietet auf 12.000 Quadratmetern Platz, um Körper und Geist zu verwöhnen. Auf drei Ebenen warten mehr als zehn verschiedene Saunen. In der Therme St. Kathrein finden Familien die größte Indoor-Wasserfläche Kärntens und die längste Rutsche aller Kärntner Thermen. Täglich fließen am Fuße des Dobratsch rund 10 Millionen Liter Thermalwasser mit einer Quelltemperatur von 29,9 Grad in die großzügig angelegten Thermalschwimmbecken der Kärnten Therme in Vil-

lach. Sie gilt als die modernste Erlebniswelt im Süden Österreichs mit großzügigen SPA-Angeboten.

3 Badehäuser für "Seensüchtige"

Der wohltuende Effekt der Kärntner Seen lässt sich in den Badehäusern auch im Spätherbst und Winter erfahren. Direkt am Wasser gelegen bietet **das 1. Kärnten Badehaus mit Seenwellness am Millstätter See** einen einzigartigen Blick auf die umliegende Bergwelt. In den verschiedenen Saunakabinen, dem Tepidarium, dem Soledampfbad und dem 35 Grad warmen Wasser des 60 Quadratmeter großen Infinity-Pools kann der „Seensucht“ auch an kalten Tagen gefrönt werden.

Auch im **Werzer's Badehaus in Pörschach am Wörthersee** lassen sich die Herbsttage am See besonders angenehm erleben. Sowohl für die hoteleigenen Gäste wie auch für Day Spa Besucher täglich geöffnet.

Neueröffnung 2022: Das **Badehaus direkt am Ostufer des Klopeiner Sees** hat seit Mitte August seine Pforten geöffnet. Ein großzügiger Saunabe-

reich mit 5 Saunen, ein Soledampfbad, eine Eventsauna, gemütliche Wellnessbereiche, Ruhezonen sowie ein beheizter Outdoor Infinity Pool laden ganzjährig zum Erholen und Entspannen ein.

Wellness-Genuss mal 9

Relaxte Auszeit zu zweit, mit der Familie oder der besten Freundin? Genauso individuell wie die Wünsche an den perfekten Wellnessurlaub ist die Vielfalt des Angebots dieser neun Kärntner Hotels, die allesamt eines verbindet: höchste Qualität für ein Wohlfühlerlebnis der Extraklasse.

Feuerberg MountainResort: Wellness und Genuss in Premiumlage auf 1.769 Metern Seehöhe auf der Gerlitzten Alpe. 11 Pools, ein Naturbade- teich, 11 Saunen, 16 Ruheoasen, Massage & Beauty, Yoga & Fitness für Körper, Geist und Seele. Komfortable Zimmer und Suiten im Wellnesshotel und 14 romantische Chalets stehen als Rückzugsorte mit wohliger Atmosphäre zur Wahl.

Thermenhotel Pulverer in Bad Kleinkirchheim: Neue Kraft schöpfen in der 2.100 m² großen haus-



Das neue Badehaus am Klopeiner See



Am Sternbalkon hoch über dem Millstätter See



Sonnenuntergang auf der Gerlitze



St. Kathrein Therme Bad Kleinkirchheim

eigenen Thermen- und Saunawelt mit 10 verschiedenen Saunen, aus der unberührten Bergwelt Kärntens, der reinen Luft, dem klaren Wasser und dem Genuss der hauseigenen landwirtschaftlichen Produkte, die, veredelt zu wahren Gaumenschmeichlern, für das leibliche Wohl sorgen.

Ebenso in Bad Kleinkirchheim befindet sich das **Ronacher - Therme & Spa Resort**, ein Wellnesshotel auf höchstem Niveau. Der moderne Spa Bereich, das Saunadorf, die Relaxoasen und die aufwändig gestaltete Therme sind einige der exklusiven Angebote für die Gäste im traditionsreichen Familienbetrieb. Dazu besitzt das Thermen & Spa Resort das Privileg, Heilwasser aus einer eigenen Thermalquelle zu nutzen.

Der **Warmbaderhof** in Villach ist kein herkömmliches Fünf-Sterne Hotel, sondern vielmehr ein traditionsreiches Gesundheitszentrum, in dem sich alles darum dreht, einen Aufenthalt voller Wohlbefinden, Schönheit, Entspannung und Lebensenergie zu schenken. Wellness wird auch im Thermenhotel **Karawankenhof** großgeschrieben. Da sich das Hotel direkt neben der KärntenTherme befindet, stehen den Gästen zwei finnischen Saunen, der Damen-Saunabereich, der Hamam, die Ruheräume und die Pools in unmittelbarer Nähe zur Verfügung, und zwar das ganze Jahr über. Die Thermalbecken verwöhnen mit 32-34 °C warmem Heilwasser aus dem Dobratsch.

Im **Karnerhof** am Faaker See die Seele baumeln und sich verwöhnen lassen - in der Seesauna im romantischen Bootshaus, dem Musentempel-Spa oder im Wellnessbereich. Hier verschmelzen vielfältige Wellness-Angebote und gelebte Gastfreundschaft zu einem stimmigen Ganzen.

Werzers Hotel Resort Pörschach mit Werzer's Badehaus: Im 2.000 m² großen See-Spa garantieren neben Saunen und Ruheräumen mit Seeblick beruhigende Dampfbäder und ein ganzjährig beheizter Outdoorpool herrlich entspannte Stunden mit Tiefenwirkung. Nach der Sauna sorgt hier übrigens der Wörthersee für erfrischendes Prikeln auf der Haut.

Seeglück - das kann man im Hotel Forelle, direkt am Millstätter See, wörtlich nehmen. In der Seeoase sorgen ein Panoramahallenbad, Saunen, Dampf-

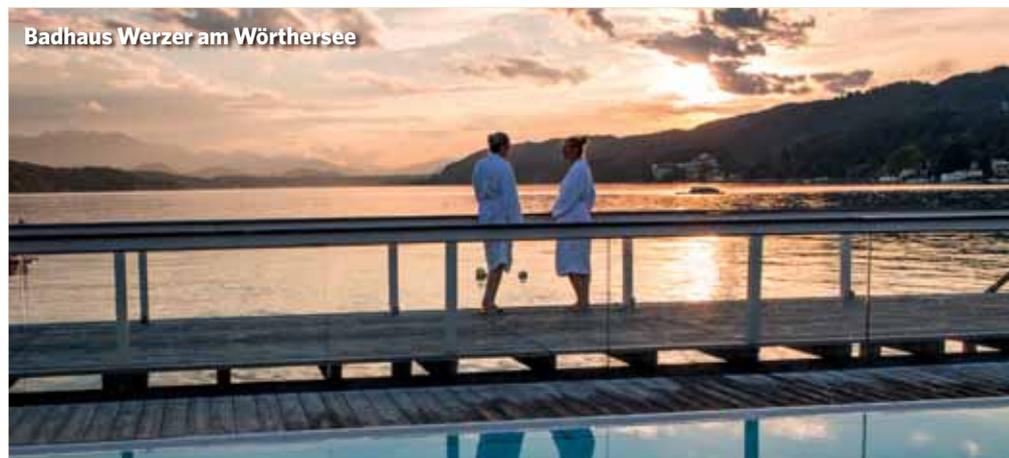
bäder, Whirlpool, Massage- und Kosmetikanwendungen für ein ganzheitliches Verwöhnprogramm. Dazu gehört auch der Gaumengenuss: Aus besten regionalen Zutaten zaubert das Küchenteam kulinarische Höhenflüge.

Das **Balance Hotel** am Wörthersee baut auf der Philosophie der vier Elemente auf. Ein 3000m² neuer Elemente SPA Bereich, ein 23 Meter langer Indoor-Outdoor-Pool, Salzwasserpool, Kaltwasser-Pool, Schneegrotte, Elemente Ruheräume, acht verschiedene Saunen und Dampfbäder, unter anderem eine Panorama-Außensauna, zwei Private SPAs und vieles mehr warten auf die Gäste.

Einen entspannten und erholsamen Herbsturlaub in Kärnten bieten noch zahlreiche weitere Wellnesshotels mit tollen Angeboten. Alle Infos unter www.karnten.at



Eine entspannende Massage in einem Wellnesshotel genießen



Badhaus Werzer am Wörthersee



Römerbad Bad Kleinkirchheim



URLAUB ZU JEDER JAHRESZEIT

GENAU MEINS

Bergresort
DIE KANZLERIN
GERLITZEN ALPE

Dorf
SEELEITN
FAAKER SEE

Dorf
SCHÖNLEITN
OBERAICHWALD – FAAKER SEE

Dorfwirt
SCHÖNLEITN
OBERAICHWALD – FAAKER SEE

Ankommen, wohlfühlen, umsorgt sein – Genau Meins!

So lautet das Motto in den Naturel Hotels & Resorts im Herzen von Kärnten. Das Dorf SCHÖNLEITN & das Dorf SEELEITN, zwei Dörfer mit Hotelkomfort, liegen am Faaker See und überzeugen mit ganz eigenem Charme, während das neue Bergresort DIE KANZLERIN mit seiner besonderen Lage auf 1.500 m Seehöhe, direkt auf der Gerlitzten Alpe, gleich an der Piste, begeistert.

Drei Hotels so individuell wie das eigene Naturel(!) und doch vereinen sie alles, was man für einen Urlaub als Familie oder als aktive Genießer benötigt – und das, zu jeder Jahreszeit! Das klingt nach Urlaub wie ich es bin – Genau Meins!

BERGRESORT DIE KANZLERIN

Das auf 1.500 m Seehöhe gelegene und kürzlich modernisierte Bergresort DIE KANZLERIN ermöglicht entspannte Winterurlaubstage für die ganze Familie. Die im Jahr 2022 renovierten Suiten im „alpinen Charme“ bieten mit getrenntem Schlaf- & Wohnbereich genug Platz für bis zu 6 Personen. Im Restaurant kann zwischen Frühstück und Halbpension gewählt werden. Außerdem besteht die Möglichkeit zur Selbstverpflegung in der Suite, wo z.B. die „Naturel Genussbox“ mit vorbereiteten Speisen fertig zubereitet werden kann. Durch die Lage direkt an der Piste ist das Skivergnügen mit der ganzen Familie garantiert. Die Skischule inkl. -Verleih befinden sich ebenfalls gleich um's Eck vom Resort. Ein abwechslungsreiches Gästeprogramm sowie Kinderbetreuung vor Ort und das hoteleigene Naturel SPA runden das Angebot perfekt ab. Hochgefühle erleben – Genau Meins!

Hardfacts

- 92 Suiten im Bergresort
- Eigenes Restaurant inkl. Bar
- Frühstück, Halbpension oder Selbstversorgung möglich
- „Naturel Genussbox“ in verschiedenen Varianten
- Naturel SPA mit Hallenbad und diversen Saunen
- Kinderbetreuung in den Ferienzeiten
- Gästeprogramm inkl. Outdoor-Aktivitäten
- Kostenloser Eintritt in ein Strandbad am Ossiacher See
- Direkt im Wandergebiet der Gerlitzen Alpe
- Ski-In / Ski-Out im Winter
- Ski-Schule, Ski-Verleih & Adventurepark Waldhochseilgarten Gerlitzen gleich um's Eck
- Rent a Resort



**Eröffnung
3. Dezember
2022**



DORF SEELEITN

Dorf SEELEITN

FAAKER SEE

Das Dorf SEELEITN wurde vor über 40 Jahren, als Erstes seiner Art, mit abgetragenem Holz von 400 Jahre alten Kärntner Bauernhäusern erbaut. Mit den gemütlichen und großzügigen Appartements und einem eigenen Seezugang ist es ein beliebter Ort für den Sommerurlaub mit der ganzen Familie. Es ist ein autofreies Dorf, wo Kinder frei herum laufen können und einfach Kind-sein können. Währenddessen sind die Eltern mit dem Wanderführer unterwegs oder entspannen im Naturel SPA im Schwesterndorf SCHÖNLEITN. Ganz egal, was für den Urlaub geplant ist, hier kommen alle auf Ihre Kosten. Abends noch ein Sprung in den glasklaren See und danach Livemusik am Lagerfeuer genießen. Das ist Urlaub, wie ich es bin – Genau Meins!



**Sommer-
urlaub
direkt am
See**

Hardfacts

- 21 Häuser im Kärntner Bauernhaus Stil, 83 Appartements
- Frühstück, Halbpension oder Selbstversorgung möglich
- Kinderwelt ab 3 Jahren & Jugendclub in den Ferienzeiten
- Exklusiver Seezugang zum Faaker See mit Liegewiese
- Outdoor-Pool & Sauna vor Ort, kostenloser Eintritt in das Naturel SPA im Schwesterndorf SCHÖNLEITN
- Sommerbetrieb
- Rent a Resort



DORF SCHÖNLEITN

Dorf SCHÖNLEITN

OBERAICHWALD – FAKKER SEE

Das Dorf mit Hotelkomfort, ist nur wenige Minuten von den umliegenden Skigebieten entfernt und bietet Urlaub zwischen Bergen und Seen – perfekt für Familien und aktive Genießer. Die liebevoll restaurierten Bauernhäuser versprühen ihren ganz eigenen Charme. Wohnen in gemütlichen Apartments, die Tradition und Moderne perfekt kombinieren. Kinderclub, Jugendclub, geführte Wanderungen, das Naturel SPA mit verschiedenen Saunen, großem beheizten Außenpool, der entzückende Dorfladen und ein individuelles Verpflegungsangebot bieten Urlaub für jeden Geschmack. Kulinarisch wird besonders Wert auf Regionalität und frische Produkte gelegt. Im Winter sind die umliegenden Skigebiete bequem mit dem Skibus erreichbar. Ein Urlaub mit der ganzen Familie – Genau Meins!

Hardfacts

- 25 Häuser im Kärntner Bauernhaus Stil, 94 Apartments
- Frühstück, Halbpension oder Selbstversorgung möglich
- 2 Restaurants: Dorfwirt & Dorfstadl
- BIBI's Kinderwelt (ab 8 Monaten) und Jugendclub inkl. Betreuung
- Abwechslungsreiches Gästeprogramm (Wanderungen, Yoga, Biken, Kreativkurse, etc.)
- Naturel SPA & Wellnessbereich inkl. Saunen und Außenpool
- 24h-Dorfladen
- Urlaub zu jeder Jahreszeit
- Winter: Skischule & - Verleih direkt im Dorf
- Hundefreundlich



Urlaub
zu jeder
Jahreszeit



DORFWIRT SCHÖNLEITN

Dorfwirt
SCHÖNLEITN

OBERAICHWALD – FAAKER SEE

Hardfacts

- À – la – Carte Restaurant im Dorf SCHÖNLEITN
- Regionalität & Frische haben höchste Priorität
- Heimische Lieferanten und Produzenten
- 4 Schnecken im Slow Food Guide Kärnten 2022
- Gemütliches, uriges Ambiente
- Perfekt für Geburtstage, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und exklusive Events
- Genug Platz für bis zu 120 Personen
- Eigene Vinothek inkl. Wein- oder Bierverkostungen
- Regelmäßige Brunch-Veranstaltungen & Live-Musik



**Feste
feiern, wie
sie fallen!**



SEMINARE & EVENTS IM DORF SCHÖNLEITN

Hardfacts

- 4 Seminarräume mit 38 m² – 160 m² bieten Platz für bis zu 120 Personen
- Ideale Rahmenbedingungen für Events und Incentives
- Teambuilding Aktivitäten vor Ort möglich
- Rent a Village garantiert 100% Exklusivität
- Übernachtungen zu Sonderraten möglich
- Menüs & Seminarpauschalen
- Die ruhige Umgebung im Dorf gibt Raum für das Wesentliche





URLAUBS-FREUDE SCHENKEN IST

GENAU MEINS

Unsere Wertgutscheine bieten für jeden Anlass das passende Geschenk.
Schenken Sie Freude mit einem Urlaub in einem der Naturel Hotels & Resorts
am Faaker See oder auf der Gerlitzen Alpe.



Naturel Hotels & Resorts GmbH

Faaker See | Gerlitzen Alpe | Kärnten

Tel: +43 5 023 84 | Fax DW 450

info@naturelhotels.com | www.naturelhotels.com

**CODE SCANNEN UND
GUTSCHEIN EINFACH
SELBST GESTALTEN.**





Poreč *holt auf*

Ambitionierte Kulinarik, feine Weine und ein so vielseitiges Umland: In Poreč, dem größten und ältesten Ferienort Istriens, geht einem besonders im Herbst das Herz auf.

TEXT HEINZ GRÖTSCHNIG FOTOS SHUTTERSTOCK, GRÖMEDIA, ANA KNEZEVIC





Von zigmillionen Sohlen glattpoliert: der Decumanus, die stimmungsvolle, geschäftige Hauptmeile von Poreč

Die Marktfrau lächelt verschmitzt in Richtung Kamera: „Foto? – Kostet ein Kaffee.“ Nimmt man ihr die eine oder andere Flasche Olivenöl ab, ist das mit dem Honorar schnell vergessen. Nimmt man ihr nichts ab, hat sie zumindest bei ihren Nachbarinnen einen Schmunzler gelandet. Das Angebot der Standler am kleinen Bauernmarkt von Poreč ist regional und slowfoodaffin: Gemüse und Obst, das so gar nicht nach Massenproduktion aussieht, Öle, Käse, Wein, Trüffelprodukte, Würste, im Frühjahr auch wilder Spargel. Nur im Arman Feinkostshop ist der Zeitgeist präsent: Fleischreifeschrank und appetitlich präsentierte Schinken und Würste sind gourmettauglich.

Der Markt ist zentral positioniert, zwischen großem Stadtparkplatz und Zentrum. In letzterem stolpert man an fast jeder zweiten Ecke über Vinotheken und Genussläden, fürs breitere Publikum starten große Candy-Shops die zucker sü-

ße Verlockungsoffensive. Da kann Poreč nicht leugnen, dass es Istriens größtes Touristenzentrum ist. „Im Sommer ist das trubelige Lebensfreude, der wuseligste Ferienort der Halbinsel“, weiß auch Istrien-Buchautorin Silvia Trippolt-Maderbacher, die deshalb den Herbst empfiehlt: „Wenn es ruhiger wird, geht dir in Poreč das Herz auf. Der Ort wird auch kulinarisch immer interessanter.“

Soll heißen: Poreč holt im Vergleich mit Rovinj langsam auf. Rovinj, auch „Perle Istriens“ oder „Montmartre von Istrien“ genannt, hat sich im Luxussegment der Fünf-Sterne-Hotels und in der Mehr-Hauben-Liga der Restaurants längst an die Spitze von ganz Kroatien gesetzt. „Poreč ist im Sommer mehr auf Familien spezialisiert, im Herbst auf Events, Kultur und Sport“, weiß Denis Ivošević, Tourismuschef von Istrien, der auch einen kulinarischen Hammer parat hat: „2023 wird in Poreč auf der Insel Sveti Nikola ein Restaurant unter Leitung von Roberto Cerea vom Drei-Sterne-Restau-

rant Davittorio aus Bergamo eröffnet.“ Auch bei den Hotels legen die beiden in Poreč besonders aktiven Hotelgruppen-Big-Player Valamar und Plava Laguna stetig nach – mehrere Top-Hotels sind in Planung oder Fertigstellung.

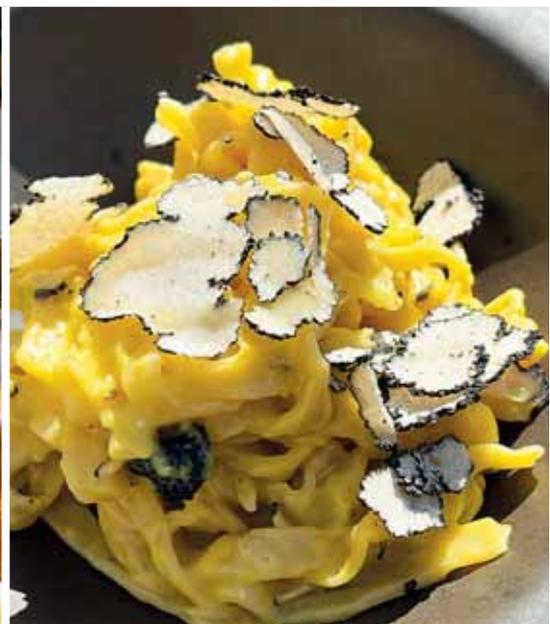
Kleinere Boutiquehotels sind in Poreč eher Mangelware. „Dafür gibt es in der Umgebung wunderschöne Ferienhäuser und Agroturizams. Es ist unser Ziel, das Hinterland mit dem Wasser zu verbinden“, verrät Ivošević. Ja, das Hinterland: Das spielt bei Poreč-Besuchen eine wichtige Rolle und da wollen auch wir unsere (kulinarische) Erkundung starten. „Die Konoba Daniela im Dörfchen Veleniki ist das einzige Lokal mit Zielgruppe alle und jeder, ich hab’ dort noch nie einen freien Tisch gesehen“, sagt Silvia Trippolt. Das könnte am Beef Tatar liegen. Das wird hier derart opulent zelebriert, dass es eine spicy Freude ist. Ein bunter Gewürzwagen wird herangerollt, dann das Gehackte bei Tisch zubereitet. Und es schmeckt fantastisch, selten so ein aus-



Weine mit super Preis-Leistungs-Verhältnis: Sanja Terzolo nimmt sich Zeit für Verkostungen



In der Konoba Daniela in Veleniki wird Beef Tatar zelebriert



Köstlich: Trüffelnudeln im Restaurant Hrast

gewogenes Beef Tatar gegessen. Die anderen Speisen sind ordentlich, aber dieses cremige Tatar bleibt als Extraklasse in Erinnerung.

Oder der beschauliche Agroturizam Selo Mekiši bei Vižinada: Man speist in einem schattigen Olivenhain köstlichen Rohschinken, Trüffelpasta und Steaks oder Würste vom offenen Holzkohlen-grill, dazu empfehlen wir eine Bouteille Wein von einem Paradewinzer à la Tomaz, denn der offene Hauswein ist ein eher herberer Geselle.

Apropos Wein: Rund um Poreč und Novigrad sind etliche Winzer positioniert. Bekanntester ist wohl Franko Radovan bei Višnja, der gerade seinen Weinkeller mächtig ausbaut und der nur einen Fehler hat: Seine prächtigen Weine sind meist schon im Juni ausverkauft – wer Radovan-Weine kosten will, muss vorbestellen oder auf eine Vinothek ausweichen. Mehr Glück haben wir da bei Terzolo im unaussprechlichen Brčići, wo sich Sanja Terzolo viel Zeit für eine Verkostung nimmt. Die Weine – vom Malvazija über den Merlot bis zum Teran –

sind ausgezeichnet in Preis-Leistung und auch vom schön trockenen Sekt wandern ein paar Flaschen in den Kofferraum. Die Flasche Malvazija kostet 50 Kuna, das sind knapp sieben Euro. Ab 1. Jänner ist die Währung Kuna übrigens Geschichte, dann ist Kroatien Euro- und Schengenland. Letzteres bringt einen großen Reisevorteil: Die Grenzwarthezeiten zu Slowenien sind dann Vergangenheit – die können zurzeit noch ziemlich aufs Nervenkostüm schlagen.

Deshalb: „Antizyklisch reisen, nicht fahren, wenn alle unterwegs sind“, rät

mein Schwager Slavko, der in Poreč seit 20 Jahren eine Wohnung besitzt. Im Sommer ist er dort aber kaum anzutreffen. „Wir haben Poreč gewählt, weil es im Herbst und Winter eine der lebendigsten Städte ist und weil die meisten Lokale auch im Winter offen haben.“ Herbst heißt, dass man bis weit in den Oktober in der Adria schwimmen kann. „Zur Weihnachtszeit wird auch einiges geboten, ein riesiger Weihnachtsmarkt und zu Silvester ein Riesenkonzert am Hauptplatz“, verrät Slavko.

Er weiß natürlich auch, wo man gut isst. Derzeit ist das elegante Spinnaker im Hotel Riviera der Valamar-Gruppe die Nr. 1 in der Gourmetliga – mit drei Hauben im kroatischen Gault Millau. Der kulinarisch verlässliche Dauerbrenner ist das Sveti Nikola an der Hafepromenade, wo uns das schwarze Risotto besonders gemundet hat. Eine spektakuläre Aussicht über die Altstadt hat man

vom Peterokutna Kula, dem fünfeckigen Turm am Beginn der Fußgängerzone Decumanus. Im Turm ist ein mehrstöckiges Lokal mit guter und spannender Küche (Seeigel!) situiert. Die – für unseren Geschmack – schönste Location ist aber das Restaurant Hrast. Es liegt in der Bucht gegenüber der Altstadt, deren Silhouette einen hier beim Essen begleitet. Das Haus ist zwar alt, aber innen sehr gepflegt und die Terrasse bietet unschlagbaren Meer-Altstadt-Blick. Das Essen ist ideenreich bei Fisch und Meeresfrüchten. Etwas weiter nördlich hat es das Restaurant Malu in Špadići dem Schwager angeboten – der Fisch in der Salzkruste schmeckt hier ausgezeichnet.

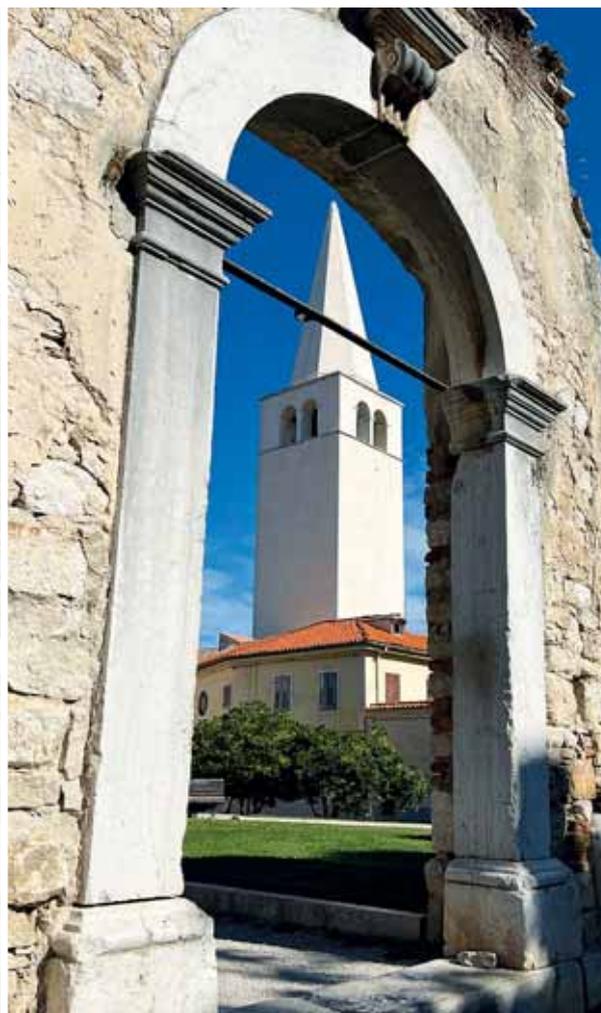
Etwas nördlich, etwas südlich – das sind auch die Richtungen für Spaziergänge und Radfahrten. Dem Meer entlang kann man in Poreč fast endlos spazieren oder wandern, vorbei an Hotelburgen, Cafés, Liegewiesen, Tennisarenen, klei-

nen Bungalows, Olivenhainen und bewaldeten Zonen. „Es gibt hier auch so viele Möglichkeiten, ins Meer zu springen. Mit guter Badeinfrastruktur“, weiß Silvia Trippolt. Einen weiteren Vorteil sieht die Istrien-Kennerin darin, dass man hier nie steil gehen muss. „Das ist in Rovinj anders, da können die hügeligen, glatten Wege vor allem bei Regen für ältere Menschen sogar gefährlich werden.“

Glatt ist es in Poreč allerdings auch. Der Decumanus, die stimmungsvolle Hauptmeile mit den vielen kleinen Geschäften, glänzt nachts wie poliert. Zigmillionen Sohlen haben die Steine im Laufe der Jahrzehnte abgeschliffen – Poreč ist übrigens neben Opatija der älteste Tourismusort Istriens, der erste gedruckte Stadtführer wurde schon 1845 aufgelegt. Damals war die Hauptattraktion der Stadt, die Euphrasius-Basilika, noch nicht UNESCO-Weltkulturerbe. Die für ihre prächtigen Mosaiken bekannte Basilika wurde im sechsten



Radfahren in und um Poreč ist im Herbst ein großes Thema für Jung und Alt



Der Stolz von Poreč: Weltkulturerbe-Basilika



Unschlagbarer Meerblick im Restaurant Sveti Nikola (l.), das Tunaholic steht für angesagtes Streetfood

Jahrhundert nach dem Vorbild der Hagia Sophia erbaut und 1997 als weltberühmt erkannt – mit 50 Kuna Eintritt darf das berühmte Bauwerk besichtigt werden, aber nur in kirchengerechter Kleidung.

Selbige ist fürs Tunaholic nicht notwendig. Das ist für Denis Ivošević die neueste Attraktion der Adriastadt. „Das Fisch-Streetfood im Tunaholic ist ausgezeichnet und gesund, reich an Omega-3-Fettsäuren“, weiß der Touristiker. Der Laden läuft so gut, dass mittlerweile in Pula und in Rovinj Filialen eröffnet wurden – zumindest hier hat man

dem beliebten Nachbarn etwas voraus. Und nicht nur hier: Poreč ist auch in puncto Nachhaltigkeit in ganz Kroatien führend: Beim Abwassermanagement und bei der E-Mobility ist man ein Vorbild für alle anderen Gemeinden.

Und noch etwas: Poreč ist auch Endziel der Parenzana, des Radwanderweges auf der ehemaligen Zugstrecke Triest – Poreč. Dieser Weg führt vorbei am reizenden Künstlerstädtchen Grožnjan und dem Trüffel-Wein-Ort Motovun, womit zwei weitere Möglichkeiten für den Poreč-Trip

erwähnt wären. Wobei: Die Hafenstadt eignet sich natürlich auch perfekt zum Überhaupt-Nichtstun. Vormittags einen Kaffee oder Istrian Bitter Spritz im stets gut besuchten Café Epoca am Hafen, danach ein meeresfruchtiges Mittagmahl mit anschließendem Abhängen mit Meerblick, bevor man es sich abends vielleicht an einer Sonnenunterganglocation oder in einer Bar gutgehen lässt. Am besten bei einem Gläschen vom kroatischen Wein. Oder doch bei einem Bura, dem süffigen Craftbier aus Poreč? Immer diese Entscheidungen – sogar im Urlaub. ■

INFOS

Allgemein

Poreč (italienisch Parenzo) ist eine Küstenstadt auf der Halbinsel Istrien. Knapp 17.000 Einwohner, neben Opatija ältester Ferienort in Istrien. Zur Stadt gehört die Insel Sveti Nikola.

Anreise

Mit dem Auto von Klagenfurt via Ljubljana 250 km, von Graz via Maribor, Ljubljana 360 km, von Wien 550 km. FlixBusse u. a. von Wien, Graz, München. Mit dem Zug via Zagreb etwas umständlicher. Nächste Flughäfen: Triest und Rijeka.

Tourismus

Poreč ist größtes Feriencentrum Istriens, im Sommer ca. 70.000 Übernachtungen täglich. *Tourismusverband TIC, 52440 Poreč, Zagrebačka 11, (+385 52) 451 293, www.myporec.com*



Anschauen

Euphrasius Basilika, seit 1997 UNESCO-Weltkulturerbe, 50 Kuna Eintritt. Markt beim großen Parkplatz östlich der Altstadt. Bezaubernde, venezianisch geprägte Altstadt, geschäftiges Zentrum ist die Fußgängerzone entlang der Hauptstraße Decumanus samt deren Seitengassen. In der Umgebung Wein- und Trüffelorte, z.B. Motovun, Livade, Künstlerdorf Grožnjan. Rovinj ist 35 km entfernt.

Aktiv

Poreč steht für Strandspaziergänge und Wandern oder Radfahren, entlang des Meeres oder ins Landesinnere (Parenzana). Mit mehreren Zentren hat der Ort hohe Tenniskompetenz mit wichtigen Nachwuchsturnieren. Mehrere Fahrradvermietungen, z.B. www.quick.hr

Wohnen

Achtung: Vor Buchung im Herbst/Winter unbedingt Öffnungszeiten erfragen.

Valamar Isabella Castle | Luxuriöses Resort im renovierten Adelsschloss auf der Insel Sveti Nikola, mit Infinitypool, Stränden u.v.m. (+385 52) 465 000, www.valamar.com

Valamar Isabella Villas | Exklusive Villen für bis zu sechs Personen auf der Insel Sveti

Nikola, Sport- und Freizeitangebote. (+385 52) 465 000, www.valamar.com

Marea Suites | Fünf-Sterne-Strandhotel, 1,5 km vom Zentrum. Pools, Restaurant, Voll- oder Halbpension. (+385 52) 465 000, www.valamar.com

Riviera | Charmantes Valamar-Altstadthotel im Zentrum von Poreč an der Hafensprome-nade, Frühstücks- und Brunchservice, Sparks Bar mit Champagner und Austern. (+385 52) 465 000, www.valamar.com

Villa Giulietta | Venezianische Villa an der Hafensprome-nade mit Altstadtluxussuiten, Gäste dürfen die Strände der Insel Sveti Nikola benutzen. (+385 52) 465 000, www.valamar.com

Parentium | Vier-Sterne-Entspannungshotel in bester Pinienhainlage auf einer kleinen Halbinsel etwas außerhalb von Poreč, sehr gepflegte Anlage, Pools, Restaurants. *Ul. Zelena Laguna 6*, (+385 52) 411 500, www.plavalaguna.com

Flores | Vier-Sterne-Hotel in ruhiger, bewal-deter Lage hinter dem Yachthafen, Spa & Wellness. (+385 52) 408 800, www.hostin.hr

Mauro | Kleines ****-Altstadtboutiquehotel an der Uferpromenade, Restaurant. *Obala Maršala Tita 15*, (+385 52) 219 500, www.hotelmauro.com

Landhotel Filipini | Nettes Hotel etwas außerhalb (fünf km) in schöner Grünlage, Konoba mit guter Küche. *Filipini*, (+385 52) 463 200, www.hotel-filipini.hr

Ferienhäuser | Rund um Poreč großes Angebot an Ferienhäusern, viele davon sehr gut ausgestattet, mit Pools usw. Infos dazu auf www.istria-home.com oder auf www.myistria.com

Essen/Trinken

Spinnaker | Gourmetadresse Nr. 1. Im Valamar-Hotel Riviera werden aufwän-dige Menüs serviert, Top-Weinberatung. *Obala Maršala Tita 15*, (+385 52) 400 804, restaurantspinnaker.com

Sveti Nikola | Ältestes Haubenlokal von Poreč, Spezialität Fisch und Meeres-früchte, direkt an der Hafensprome-nade. 90 Falstaff-Punkte. *Obala Maršala Tita 23*, (+385 52) 423 018, www.svnikola.com

Hrast | Restaurant gegenüber der Altstadt, tolle Aussicht von der Terrasse, ideenreiche Fischküche. *Ul. Nikole Tesle 13*, (+385 52) 433 797, www.restoranhrast.eu

Peterokutna Kula | Restaurant am Beginn des Decumanus im fünfeckigen Turm, groß-artige Aussicht von der Turmterrasse. Viel-seitige Küche, von Klassik bis Seeigel. 86



€ 275,-
Gutschein um nur
€ 175,-

THE BLUE VIEW VILLAS IN SVETI LOVREČ –

The BLUE VIEW Villas in Sveti Lovreč (Kroatien) – Wertgutschein € 250,- Gutschein um nur € 175,-

Sehnsucht nach Urlaub? Mediterrane Villa mit Garten und eigenem Pool! The BLUEVIEW VILLAS SVETI SVETI LOVREČ sind der ideale Rückzugsort, für alle, die eine besondere Auszeit mit Freunden oder der Familie suchen:

- 10 Villen mit großem Garten, – eigener und teilweise beheizter Pool,
- Sonnenterrasse mit Grillen, – hauseigene Leih-E-Bikes,
- je 4 Schlafzimmer und 3 bis 4 Bäder

Infos: www.the-blueview.com/de, Maximal 2 Gutscheine pro Person einlösbar!



€ 275,-
Gutschein um nur
€ 175,-

THE BLUE VIEW APARTMENTS NOVIGRAD

The Blue View Apartments Novigrad – Wertgutschein € 250,- Gutschein um nur € 175,-

Sommerurlaub in Kroatien im NEUEN Aparthotel in Novigrad (Istrien): Der ideale Urlaubsort für alle Liebhaber von Sommer, Sonne und Meer. Mit Wohnungen für bis vier Personen, mit zugehörigem Pool, drei Wohnungen mit exklusivem Dachterrassen-Jacuzzi, Leih-Fahrrädern, 15 Gehminuten zum Strand in ruhiger Lage.

Infos: www.the-blueview.com/de

Maximal 2 Gutscheine pro Person einlösbar!

alpe adria magazin
reisen mit genuss

LESERANGEBOT

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at. * Solange der Vorrat reicht.
Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0



Punkte im Falstaff. *Ul. Decumanus 1, (+385 52) 451 378, www.kula-porec.com.hr*

Tunaholic Fish Bar | Kleines Altstadtdecklokal mit Fisch-Streetfood (Burger!), sehr angesagt. *Ul. Svetog Eleuterija 6, www.tunaholicfishbar.com*

Malu | Gepflegtes Restaurant im Vorort Špadići, es gibt Fisch in der Salzkruste, Thunfischsteaks, Pasta, Pizza, 83 Falstaff-Punkte. *Špadići 6, (+385 95) 553 6763*

Konoba Daniela | Bodenständige Konoba im Dorf Veleniki, Spezialität sind Beef Tatar, Steaks, Trüffelnudeln. Unbedingt reservieren. *Veleniki 15a, (+385 52) 460 519, www.konobadaniela.com*

Selo Mekiši | Lauschiger Agroturizam nahe Vižinada, Pastaspezialitäten, feine Steaks und Würste vom offenen Grill. *Mekiši kod Vižinade, (+385 91) 568 8635*

Pizzeria Dali | Große Auswahl an Pizzen und kroatischer Hausmannskost. Günstig. *Ul. Istarskog razvoda 11, (+385 52) 452 666, www.pizzeria-dali.eatbu.hr*

Epoca | Großes Café mit tollem Hafенblick, Illy-Kaffee, Imbisse, Cocktails. *Obala Maršala Tita 24*

Runder Turm | Die Bar mit der besten Aussicht – vom runden Turm am Narodni Trg 3a hat man besten Hafen- und Meerblick. Café-Bar mit Cocktails, gehobene Preise.

Bacchus | Immer voll, diese lebendige Weinbar in der Altstadt. Es gibt istrische Tapas, viel Stimmung, der Hauswein ist okay. *Eufrazijeva 10*

Viking, Limski Fjord | Tipp für einen kulinarischen Ausflug (20 km) – frischeste Austern und Muscheln essen, wo sie geerntet werden. *Limski Kanal 1, (+385 52) 448 223, www.bale-valle.com*

Winzer und Öl

Franco Radovan | Einer der Vorzeigewinzer Istriens, bekannt für Malvazija und Cabernet Sauvignon, leider schnell ausverkauft. *Višnjani, Radovani 14, (+385 91) 734 0124, www.vinaradovan.com*

Damjanić | Für den Sommelier des Restaurants Spinnaker bester Winzer der Region – neben Malvazija Chardonnay, Rosé, Brgonja. Auch Olivenöl. *Poreč, Fuškulin 50, (+385 52) 654 120, www.damjanic.eu*

Agrolaguna | Ausgezeichnete Weine und Olivenöle, Käse. Am Stadtrand von Poreč, nahe Lidl. *Mate Vlašica 34, www.agrolaguna.hr*

Terzolo | Kleines Wein- und Olivengut im nahen Brčići, sehr gut sind Malvazija, Teran, Merlot, Sekt. Hat auch einen kleinen Stand am Markt von Poreč. *Višnjanska ul. 3, 52446 Brčići, (+385 91) 421 2211*

Roxanich | Edles Bio-Weingut mit Resort, Restaurant (Boškarinrind-Spezialitäten). Bekannt für komplexe Orange-Weine. *Kanal 30, 52424 Motovun, (+385 52) 205 700, www.roxanich.hr*

Tomaz | Weine von Topwinzer Tomaz werden oft in Restaurants (z. B. in der Konoba Daniela) angeboten – Malvazija, Teran und Merlot sind ausgezeichnet. *52424 Motovun, (+385 98) 335769, www.vina-tomaz.hr*

BUCHTIPP



Genießen in Istrien | Der istrische Genussführer von Silvia Tripolt-Maderbacher. Über 300 Tipps, natürlich auch für Poreč und Umgebung. Styria-Verlag, € 27,-

Istrien | Der umfangreiche Reiseführer von Lore Marr-Bieger, Michael Müller Verlag. Mit Tipps für Quartiere, Gastronomie, Wandervorschläge u.v.m. 384 Seiten, € 20,50



KROATIEN ISTRIEN, DUBROVNIK, KRK, RAB & HVAR INSEL, MAKARSKA

ÖSTERREICH OBERTAUERN

JEDER TAG EIN PERFEKTER URLAUB

Sind Sie auf der Suche nach einem idealen Familienurlaub? Einer romantischen Reise mit Abendessen bei Sonnenuntergang? Oder einem luxuriösen Sommerreiseziel? Stehen Sie auf Aktivurlaub und Radfahren, Tennisspielen oder Sporttauchen? Oder wollen Sie einfach am Strand faulenzeln und die Natur genießen? Mit unserer einzigartigen V-Service-Kultur gestalten unsere Mitarbeiter für Sie einen Traumurlaub! Valamar – All You Can Holiday.




VALAMAR
All you can holiday

T +385 465 000
www.valamar.com

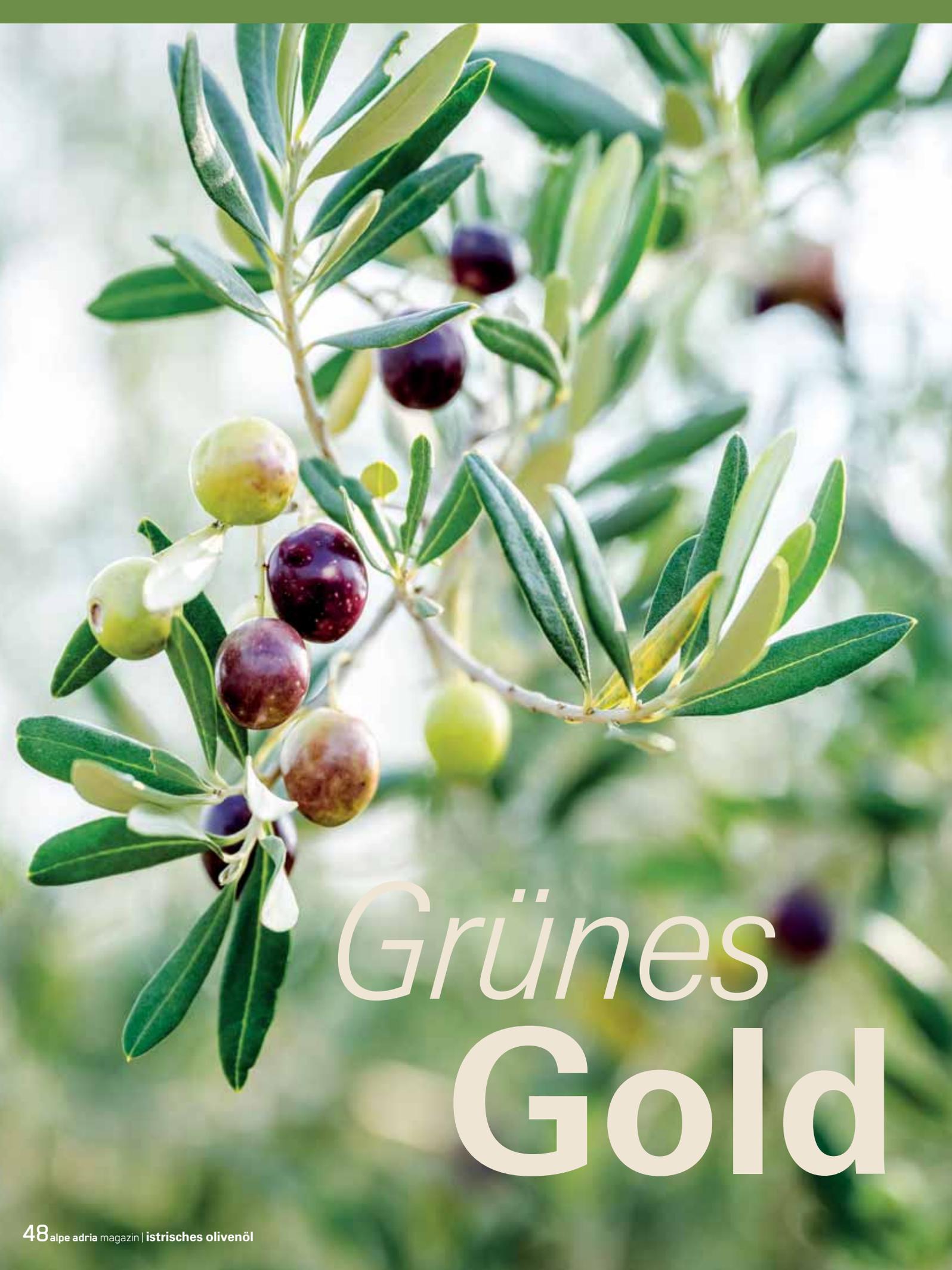
Valamar
Collection

VALAMAR
HOTELS & RESORTS

[PLACES]
BY VALAMAR

SUNNY
BY VALAMAR

CAMPING
ADRIATIC
by Valamar



Grünes Gold



Glänzende Aussichten: Istrien als Top-Olivenöldestination. Tropfen für Tropfen ein Genuss

Das Olivenöl aus Istrien genießt Weltruf. Mit viel Herz, Handarbeit und Hightech produzieren die Olivenölbauern das „grüne Gold“. Tropfen für Tropfen ein Genuss. Die besten Olivenölproduzenten und Einkaufstipps.

TEXT SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER FOTOS GÜNTER STANDL (5), SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER, OLIVENÖLMUSEUM, MARKUS HASLINGER, CHIAVALON, BALIJA, MORGAN, OLEUM MARIS, BLAHA, ART-REDAKTIONSTEAM, SHUTTERSTOCK

Olivenbäume sind ein Segen. Erblicken wir auf dem Weg nach Istrien die ersten silbergrün schimmernden Blätter, schwappt es wie von alleine über – das mediterrane Lebensgefühl, das wir so sehr lieben. Oliven sind das Symbol des Mittelmeeres und zählen zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. 1,6 Millionen Olivenbäume wachsen auf der größten Halbinsel der Adria. Sie bilden die Basis für das „grüne Gold“ Istriens.

Seit vielen Jahren sind wir im nahen Süden unterwegs, um das beste Olivenöl der Region zu finden. Das ist nicht einfach. Auf unserer Einkaufsliste stehen: Leccino von Ipša, Buža von Grubič, Timbo Istriano von Mate Agrofin und Ex Albis von Chiavalon. Bei Olivenölproduzentin Nicoletta Balija in Fažana müssen wir ebenso vorbeifahren wie bei Familie Zubin vor Umag und den Beletičs in Rabac. Niemals vergessen wir den Stopp bei der Ölmühle Agro-Millo der Familie Smilovič in Baredine bei Buje. Sie mer-

ken es bereits: Es gibt sehr viele gute istrische Olivenöle. Das wissen auch die Profitester des bedeutendsten internationalen Olivenölführers Flos Olei. Sie haben Istrien zum siebenten Mal in Folge zur „besten Olivenölregion der Welt“ gekürt. Herausgeber Marco Oreggia spricht vom Potenzial und von der Unverkennbarkeit des istrischen Olivenöls, das sich „immer im internationalen Spitzenfeld“ bewegt: „Vor allem die autochthonen Sorten.“

Lebenselixier Olivenöl

Auf der Adria-Halbinsel gedeihen ca. 23 verschiedene Arten von Oliven, einheimische und eingeführte Sorten. Jede steht für sich in ihrem Aroma, das macht das Genussspektrum des Öls so spannend. Die bekanntesten einheimischen Sorten heißen Buža, Istarska Bjelica, Črnica, Rošulja und Oblica. Bei den aus Italien eingeführten Arten dominieren Frantoio, Leccino und Pendolino. Wie

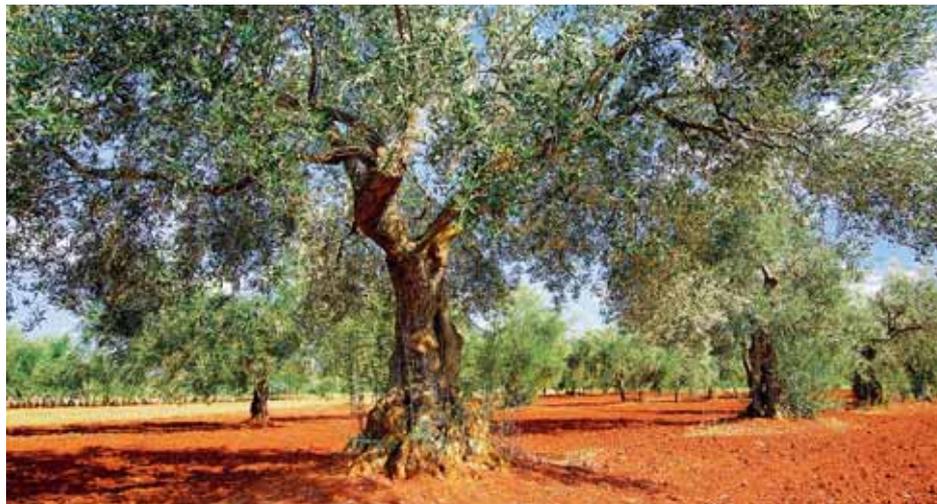
beim Wein gibt es auch beim Olivenöl hochwertige Cuvées bzw. Verschnitte mehrerer Sorten. Die nennt man Blend.

Ohne Olivenöl geht in der istrischen Küche gar nichts. In den Restaurants stehen gleich mehrere Flaschen auf dem Tisch. Zum einen genießt man eine herrliche, supereinfache Vorspeise und tunkt flauschiges Weißbrot in feines Olivenöl. Oder man träufelt es über kalte und warme Speisen, denn das Olivenöl macht einfach alles besser und hebt jedes Gericht auf eine ganz andere kulinarische Ebene. Die Spitzenqualität schmeckt man Tropfen für Tropfen.

Probieren wir das Olivenöl pur, machen sich eine mehr oder weniger intensive Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe bemerkbar. Die Olive ist von Natur aus eine bittere, scharfe Frucht – das leichte Kratzen im Hals zu Beginn ist ein gutes Zeichen. Dann besitzt das Öl nämlich einen hohen Anteil antioxidativ wirkender, gesunder Polyphenole. Übrigens:



Alles im Fluss. Olivenöl als Lebenselixier



Rote Erde, silbergrün schimmernde Olivenzweige, blauer Himmel: ein wunderbarer Kontrast in der Landschaft Istriens

Den Gaumen kann man schulen. Das ist so wie bei Tonic Water, Radicchio, Endiviansalat und Artischocken. Nach mehrmaligem Probieren wird bitter immer besser.

Vom Baum in die Flasche

Bereits Ende September, Anfang Oktober beginnen die istrischen Olivenöl-

bauern mit dem Ernten. Netze und Planen liegen unter den Bäumen bereit. Zum Großteil erfolgt die Ernte von Hand oder mit einem kleinen Rechen – das schont die jüngeren Bäume. „Früher hat man gewartet, bis die Oliven schwarz werden“, erzählt Olivenöl-Pionier Klaudio Ipša aus dem kleinen Weiler Ipši nördlich von Motovun. Das sei heute nicht mehr üblich. „Wir ernten die meisten Sorten, wenn die Farbe von grün auf

ALPE ADRIA MAGAZIN - REISEN MIT GENUSS

GENUSS PUR!

MIT DEM ALPE ADRIA MAGAZIN-ABO

reisen mit genuss
alpe adria magazin

NUR € 28.-

für ein Jahresabo des Alpe Adria Magazins (3 Ausgaben)
+ 1 Alpe Adria Guide (Jahresabopreis für Deutschland € 39,-)

IHRE ABO-VORTEILE

- GRATIS Lieferung direkt nach Hause
- Sie verpassen keine Ausgabe mehr
- Sie erhalten den Alpe-Adria Guide mit hunderten Restaurant-Tipps für den Alpe-Adria Raum
- Exklusive Leservorteile, wie stark ermäßigte Hotelaufenthalte, Gourmetreisen, Restaurant-Gutscheine ...

Bestellen Sie gleich unter: www.alpe-adria-magazin.at,
office@alpe-adria-magazin.at oder +43 (0)463/47 858



www.alpe-adria-magazin.at



Ganz viel Handarbeit ist nötig, bis das Öl in die Olivenölfaschen gefüllt ist

violett umschlägt bzw. eher grün.“ Vollreife Früchte würden zwar um ein Vielfaches mehr an Öl ergeben, aber ein sehr eintöniges. Das Wichtigste nach dem Pflücken: die rasche Verarbeitung. „Noch am selben Tag.“ Bereits nach vier Stunden fließt das „grüne Gold“. Extra vergine? Da ernten wir ein smartes Lächeln, weil selbstverständlich. Es wird ausschließlich die höchste Güteklasse produziert. Keine Erwärmung auf über

Zehn Tipps für den Olivenöleinkauf

1. Kaufen Sie nie im Supermarkt, an Touristenständen oder eine Flasche aus dem Schaufenster. Dann kann nicht mehr viel schiefgehen.
2. Folgen Sie den grünen Schildern, auf denen in kroatischer Sprache „cesta maslinova ulja“ und in italienischer Sprache „la strada dell' olio d'oliva“ steht. Sie führen die Olivenölstraße entlang zu den richtig guten Adressen.
3. Besuchen Sie namhafte Produzenten oder kaufen Sie direkt bei den Olivenölmöhlen. Jeder Produzent lässt Sie gerne probieren oder bietet Verkostungspakete.
4. Die Farbe sagt nichts über die Qualität aus. Solange sie leuchtet. Von Tiefgrün bis Goldgelb reicht die Farbpalette.
5. Schärfe und Bitterkeit sind keine Fehler, sondern Qualitätsmerkmale eines hohen Polyphenolgehaltes.
6. Verwendung: Auf istrischen Tischen steht immer mindestens eine Flasche Olivenöl auf dem Tisch. Es wird wie ein Gewürz über kalte und warme Speisen gegeben: über Salate, Gemüse, Fisch, Pasta, Fleisch bis hin zum Dessert.
7. Kenner haben mindestens drei Sorten zu Hause: ein mildes Öl für Salate, ein intensivfruchtiges für Fisch und Krustentiere sowie ein pikantes Öl mit markanter Bitternote für Fleischgerichte.
8. Das istrische Olivenöl ist in seiner Herkunft durch die EU geschützt. Stehen die Wörter nativ und extra oder extra vergine auf dem Etikett, handelt es sich um ein Erzeugnis der höchsten Qualitätsstufe. Wir kennen allerdings keinen Produzenten, der nicht extra vergine produziert.
9. Darf man nicht erhitzen. Doch. Doch. Bis 180 Grad passiert gar nichts. Zum Braten reichen bereits weniger Grad. Nur ungefilterte, naturtrübe Öle dürfen nicht erhitzt werden.
10. Gutes Olivenöl hat seinen Preis – schließlich stecken 80 Prozent Handarbeit in jeder Flasche. Günstige Flaschen sind mit Vorsicht zu betrachten. Von Kanistern mit literweisem Fassungsvermögen lassen wir die Finger. Kaufen Sie frisches Olivenöl und lagern Sie es lichtgeschützt und dunkel.

KT1 präsentiert

IR9
REGIONALES PERMANENTES
ÖSTERREICH

Österreich BLICK DIE WOCHE



Die aktuellsten Themen aus ganz Österreich - regional berichtet, national empfangen.

Freitag: 20:00 Uhr, Samstag & Sonntag: 10:00 Uhr & 21:30 Uhr

KT1

Ihr Kärntner Fernsehen im Kabelnetz von Magenta, A1 TV, R9 Satellit und online auf KT1.at

Weitere Infos finden Sie unter R9.at und KT1.at

FREITAG
20:00
auf KTO

SPRINGER
golffreisen erleben



Golfreisen

Springer Reisen Venezia Cup

15.09. – 18.09.2022
Residence Alberoni ****

Inklusive 3 x Nächtigung im 2er Appartement, Greenfee, Startgeschenk, Turnierteilnahme, Aperitif, Gala-Abendessen im Golfclub-Restaurant mit Siegerehrung

pro Person **470,-**

Springer Golf Open Lignano

28.10. – 30.10.2022
Hotel Savoy Beach *****

Inklusive 2 x Nächtigung/ Halbpension, Greenfee, Startgeschenk, Turnierteilnahme, Siegerehrung & Preisverleihung, Galadinner und Ausklang an der Pianobar mit Livemusik

pro Person **359,-**

Info & Buchung bei Margit Schlager, Tel.: 0676/88177601,
E-Mail: margit.schlager@springerreisen.at

www.springerreisen.at

facebook.com/springerreisen

Olivenölmühlen: Hier fließt
das grüne Gold



WISSENSWERTES

Baummethusalem | Einer der ältesten Olivenbäume der Welt steht auf der Insel Veli Brijuni nördlich von Pula, ist über 1600 Jahre alt und trägt immer noch Früchte. www.np-brijuni.hr

Olivenölmuseum | Wissenswertes und Verkostungen. Nur 50 Meter von der bekannten Arena von Pula entfernt. Spannende Aufbereitung der Geschichte der Olivenölproduktion, kommentierte Verkostungen, toller Laden mit Olivenölen von 25 renommierten Produzenten aus Istrien. *Istarska 30, 52100 Pula, (+385 52) 66 12 35, www.oleumhistriae.com*

Flos Olei | Was der Parker beim Wein, ist der Flos Olei beim Olivenöl. 500 der besten Olivenöle werden prämiert. www.flosolei.com

27 Grad, keine Raffination, Bioqualität. Familie Ipša hat die Coronazeit genutzt und ihr Anwesen komplett umgebaut: Alles neu! Verkostungsraum, Laden, Mühle, Parkplatz. Eine perfekte Bühne für das Spitzenöl, das weltweit unter den Besten rangiert. Unser Favorit: das Leccino – strahlend helles Grün, fruchtig, duftet nach frisch gemähtem Gras, nach Rosmarin und anderen mediterranen Kräutern.

„Die Erntezeit ist die schönste, aber auch die anstrengendste“, berichtet uns Pamela Smilović-Štokovac von Agro-Millo in Baredine bei Buje. Die ganze Nacht lang stehen von Oktober bis Dezember Traktor

um Traktor die Hügel rauf und Hügel runter vor der Ölmühle, um Oliven zu liefern. Vater Valter ist der Doyen der istrischen Olivenölproduzenten – er hat sein immenses Wissen auf jedes Familienmitglied übertragen. Hier trifft Tradition auf Technik. Aber es ist auch das notwendige Fingerspitzengefühl, das bei der Herstellung eine immense Rolle spielt. Das beherrschen die istrischen Ölmüller aus dem Effeff. Daher ist es für uns unmöglich, das beste Olivenöl zu finden. Es ist wie beim Wein: Da tun sich, je mehr man kennt, kulinarische Aromen und Genusswelten auf, die ihresgleichen suchen. Und so wird unsere Einkaufsliste immer länger und länger. ■

INFOS

Olivenölproduzenten im kroatischen Istrien

Agro Millo | Valter Smilović ist einer der erfahrensten Olivenölmüller Istriens. Bei der Produktion trifft Tradition auf modernste Technik. So entstehen in der renommierten Olivenölmühle nicht nur die eigenen Spitzenöle, sondern auch die Olivenöle anderer Weltklasseproduzenten. *Baredine 16, 52460 Buje, (+385 52) 77 42 56, www.agro-millo.hr*

Al Torcio | Familie Beletić produziert eines der hochwertigsten Bioolivenöle Istriens. Ihre topmoderne Mühle befindet sich nördlich von Novigrad. *Strada Contessa 22 a, 52466 Novigrad, (+385 52) 75 80 93, www.altorcio.hr*

Balija | Familie Balija zählt zu den bekanntesten Olivenölproduzenten Istriens. Ihre Bäume wachsen nicht einmal 100 Meter vom Meer entfernt. Auf roter Erde gedeihen vier verschiedene Sorten: Buža, Črnica, Istarska bjelica und Leccino. Hinter dem Arboretum Pub, das der Familie gehört. *Galižanska 8, 52212 Fažana, (+385 52) 52 15 65, www.balija.eu*

Bembo | Familie Lupić produziert sechs verschiedene Olivenöle. Top-Olivenseife. *Trg Tomaso Bembo 14, 52211 Bale, (+385 99) 689 38 16, www.bembo.eu*

Brist | Kleiner, familiärer Betrieb mit sehr sympathischen Besitzern. Hervorragende Öle, schick designte Flaschen, feiner Laden mitten in der langen Geschäftsstraße von

Vodnjan. *Trgovačka 40, 52215 Vodnjan, (+385 95) 56 24 111, www.brist-olive.hr*

Buršić | Familie Buršić produziert vorzügliche Olivenöle, die weit über die Grenzen Beachtung finden. Die Oliven gedeihen an den sonnenverwöhnten Hügeln oberhalb der Mirna. Netter kleiner Laden, in dem auch kommentierte Verkostungen stattfinden. *Nova Vas 102, 52474 Brtonigla, (+385 52) 77 41 02, www.bursic.net*

B10 | Noch für viele ein Geheimtipp, die Öle der Familie Galić. *Vrh Kostanjice 78d, 52429 Kostanjica, (+385 99) 540 20 92, www.b10.hr*

Cadenela | Bioolivenöl von ausgezeichneter Qualität. Familie Lupieri produziert drei Sorten Olivenöl: die Cuvée Santa Lucija, ein

kräftiges Olivenöl für Fleisch sowie ein eigenes Olivenöl für Kinder mit weniger Bitterstoffen. Nette Idee: eine Patenschaft für einen Olivenbaum übernehmen. *Fažanska cesta 38, 52215 Vodnjan, (+385 99) 64 93 844, www.cadenela.com*

Červar | Franko Červar aus Novigrad stellt vier Sorten Olivenöl her. Das Coratina wurde von Flos Olei zum besten mittelfrüchtigen Olivenöl der Welt gekürt. *Sveti Servul 7b, Novigrad, (+385 52) 75 80 91, www.cervar.hr*

Chiavalon | Die Brüder Sandi und Tedi setzen auf die autochthonen Sorten Buža, Istarska bjelica, Moražola, Crnica und Rožinjola. Aushängeschild ist das Blend Ex Albis. Moderner Verkostungs- und Verkaufsräum. Dort entdecken wir auch selbst hergestellte ungezuckerte Tomatensauce im Glas. Bioqualität. *Salvela 50, 52215 Vodnjan, (+385 52) 65 50 50, www.chiavalon.hr*

Cuj | Traditionsbetrieb der Winzerfamilie Kraljević. Malvazia, Chardonnay, Teran und Muskat gedeihen auf sechs Hektaren Rebfläche. Grandioses Olivenöl aus heimischen Sorten. *Farnažine bb., Sveta Marija na Krasu, 52470 Umag, (+385 52) 73 23 85, www.cuj.hr*

Dolija | 2000 Bäume liefern im Süden von Istrien die Grundlage für das Olivenöl. Supercoole Etiketten. *Centar 21, 52100 Pula, (+385 91) 12 51 175, www.dolija.com*

Grubić | Den Familienbetrieb mit einer topmodernen Mühle, einem Museum und einem kleinen Laden findet man im Osten von Bale. Neben der Hauptstraße. Ein Lieblingsolivenöl. *Negri 7, 52211 Bale, (+385 98) 85 46 23, www.grubic.hr*

Ipša | Neuer Laden, neuer Verkostungsraum, neuer Parkplatz, neue eigene Olivenmühle. Bei Familie Ipša im kleinen Dorf Ipšić hat sich viel getan. Das Olivenöl gehört Jahr für Jahr zur absoluten Weltspitze: Leccino, Frantoio, Istarska bjelica, Selekcija (Blend aus fünf verschiedenen Olivensorten). Spannende Orangeweine. *Ipšić 10, 52427 Livade, (+385 52) 66 40 10, www.ipsa-maslinovaulja.hr*

Kalden | Die deutsch-kroatische Familie Kaldenhoff produziert ein hervorragendes Öl. Vodnjan, nördlich von Pula. *www.olea-kalden.de*

Mate Agrofin | Zählt zu den größten Olivenölproduzenten Istriens und zu den besten der Welt. Besitzerin Aleksandra Vekić bewirtschaftet 25.000 Bäume. Alles passt: Inhalt, Design, Marketing und Verkauf. In Zambartija. *Romanija 60, 52475 Savudrija, (+385 52) 75 92 81, www.mateoliveoil.com*

Meloto | Familie Belci gehört zu den spannendsten Olivenölherstellern Istriens. Sie sind bekannt für aromatische, pikante Öle. *San Rocco 22, 52215 Vodnjan, (+385 52) 51 10 35, www.meloto.com*

Meneghetti | Ein exklusives Genussrefugium, acht Kilometer südwestlich von Bale. Topweine und Olivenöle, Drei-Hauben-Restaurant, Luxusanlage. *Stancija Meneghetti 1, 52211 Bale, (+385 52) 52 88 00, www.meneghetti.hr*

Monte Rosso | Wein und Olivenöl – eine perfekte Kombination. *Crveni vrh 38, 52475 Zambratija, (385 91) 27 99 002, www.monte-rossoistria.com*

Negri Olive | Die Nachfahren des Adelsgeschlechts der Negri haben in ihrem Palazzo im Zentrum von Labin eine Kunst- und Gourmetgalerie installiert. Wein, Liköre, Olivenöl und Gemälde an einem Ort. *Giuseppina Martinuzzi 11, 52220 Labin, (+385 98) 21 95 24, www.negriolive.com*

Oio de Buščina | Lassen Sie sich nicht beirren. Die Adresse stimmt. Kaum etwas deutet vor Ort darauf hin, dass es hier eines der weltbesten Olivenöle zu kaufen gibt – Flos-Olei-Gewinner und zigfach prämiert. Familie Zubin bewirtschaftet 40 Hektar mit über 8000 Olivenbäumen. Bioqualität. *Buščina 18b, 52470 Umag, (+385 52) 73 21 00, www.oiodebuscina.com*

Olea B. B. | Internationales Spitzenöl. Im edlen Kreis der drei renommiertesten Olivenölproduzenten Istriens strahlt Familie Belić als Fixstern. 14 Olivenöle können in der modernen Oleothek in Rabac verkostet wer-



Grandioses Öl aus dem Süden: von Produzentin Nicoletta Balija



Familie Belić (Olea BB) aus Rabac produziert vielprämierte Olivenöle



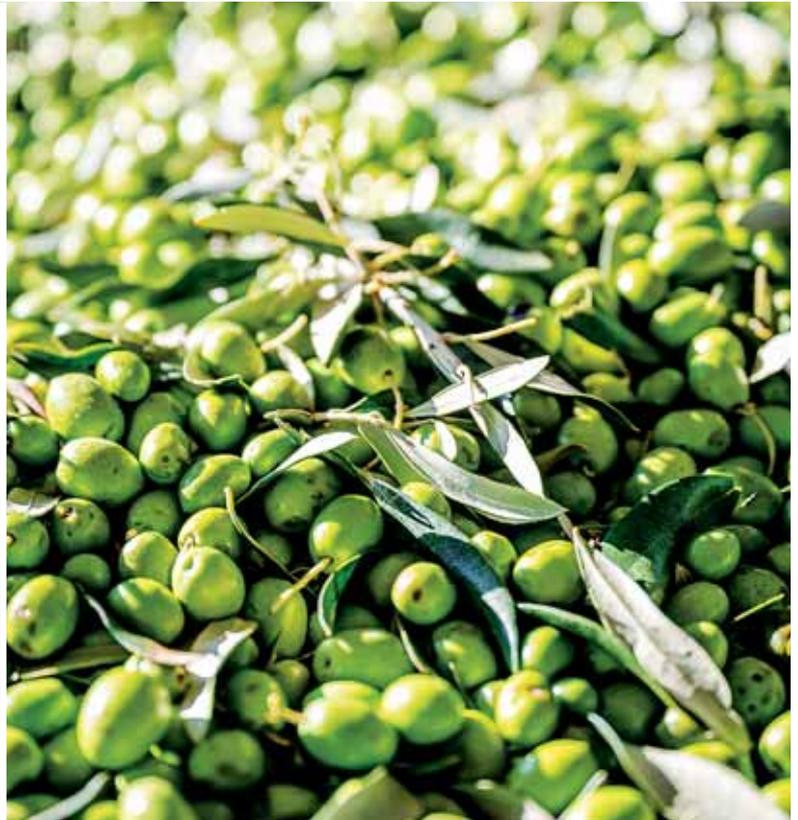
Haben den richtigen Riecher: die Brüder Sandi und Tedi Chiavalon



Der moderne Verkaufsraum von Oleum Maris



Edle Flaschen von Familie Morgan



Erntezeit in Istrien – Handarbeit, Hightech und Fingerspitzengefühl sind gefragt

den. *Creska 34, 52221 Rabac, (+385 52) 87 21 89, www.oleabb.hr*

Oleum Maris – Oio Vivo | Das Oio Vivo konnte sich unter die besten 20 Olivenöle weltweit platzieren. Trendiger Shop mit fachkundigen Verkostungen. Südlich von Vodnjan, Richtung Pula. *Puljska cesta 200, 52216 Galižana, (+385 52) 51 23 51, www.oio-vivo.com*

Oliveri | Einzigartig: Im Hinterland von Poreč hat Familie Paulišić über 50 verschiedene Olivenbaumarten gepflanzt. Von autochthonen Sorten bis hin zu europäischen und richtig exotischen Exemplaren. Verkostungen vor Ort. *Labinci 41, 52464 Kaštelir, (+385 91) 44 55 041, www.oli-veri.com*

Tonin | Dieses Olivenöl rangiert unter den besten in ganz Istrien. Traditioneller Familienbetrieb. *Istarska 28, 52215 Vodnjan, (+385 52) 51 15 99, www.tonin.fullbusiness.com*

Uljara Vodnjan | Das Weingut Medea zählt zu den Perlen Istriens. Sechs verschiedene Rebsorten werden gekeltert und ebenso viele Olivenöle produziert. Fescher Verkostungsraum mit Shop. *Željeznička cesta 15, 52215 Vodnjan, (+385 52) 51 20 20, www.byistria.com*

Zigante | Familie Zigante führt ein Trüffelimperium, produziert Spitzenweine und Olivenöl. *Livade 7, 52427 Livade, (+385 52) 66 43 02, www.restaurantzigante.com*

Olivenölproduzenten im slowenischen Istrien

Dujc | Vanja Dujc hat mit seinem Qualitätsanspruch eine ganze Generation an Olivenölproduzenten inspiriert und geprägt. Nicht umsonst gilt er als Doyen der slowenischen Olivenölszene. Für seine Cuvée erntet er jedes Jahr unzählige Auszeichnungen. *Dolga reber 4, 6000 Koper, (+386 40) 23 45 37*

Jenko | Boris Jenko und sein Schwiegersohn Peter Pelicon gehören zu den Topolivenölproduzenten des Landes. Höchste Bewertung im Flos Olei. Das Portfolio: istrische Belica, Leccino, eine feinaromatische Cuvée, Zitronen- und Orangenöl sowie das Olivenöl Smoke mit Rauchnoten. Bioqualität. *Pobeška cesta 11, 6000 Koper, (+386 5) 63 96 161, www.oiljenko.si*

Lisjak | Zwei Brüder, eine große Passion: die Erzeugung von erstklassigen Olivenölen. Gregor führt die Olivenölmühle in kleinen Dorf Krkavče bei Šmarje, Matej die Mühle bei Koper. Große Produktvielfalt. Vintagegourmettours mit Oldtimern. *Gregor Lisjak, Krkavče 6a, 6274 Šmarje, (+386 40) 29 42 48, www.gregorlisjak.com, Matej Lisjak, Šalara 28b, 6000 Koper, (+386 31) 89 33 78, www.lisjak.com*

Morgan | Tropfen für Tropfen ein Genuss. Der Biobauernhof der Familie Morgan liegt im Dorf Grintovec auf einem Bergrü-

cken über dem Tal Drnice in der Nähe von Šmarje. Vielprämiertes Olivenöl. *Grintovec 1, 6274 Šmarje, (+386 41) 32 15 39, www.olje-morgan.si*

Roncaldo | Das istrische Vater-Sohn-Duo Miran und Martin Adamič produziert im Südosten der Siedlung Baredi über Izola exzellentes Olivenöl. Von den Kritikern der Olivenölbibel Flos Olei mehrfach ausgezeichnet. Das Roncaldoöl ist ungefiltert, bio, von mittlerer Intensität, herrlich frisch, fruchtig und komplex. Die perfekte Harmonie von bitter und pikant. *Baredi 5G, 6310 Izola, (+386 41) 62 46 39, www.roncaldo.si*

Santomas | Herrschaftliches Anwesen (mit Turm) der bekannten Winzerfamilie Glavina. Zählt zu den besten Weingütern Sloweniens. Vor allem der Refošk wurde vielfach prämiert. Neu ist die eigene Olivenölmühle. *Šmarje 10, 6274 Šmarje, (+386 40) 45 74 51, www.santomas.si*

Olivenölproduzent im italienischen Istrien

Sancin | Südlich von Triest hat sich Familie Sancin ganz dem guten Geschmack verschrieben. Topweine und ausgezeichnetes Olivenöl. Auch Zitronen- und Orangenöl. *Mont 173, 34018 Monte D'oro, (+39 328) 5915990, www.sancin.com*



Designhotel „Roxanich“ mit wunderschönem Blick auf Motovun

Trüffelreise nach Istrien

30. September bis 2. Oktober 2022

Unsere dreitägige Leserreise, durchgeführt von unserem Partner Springer Reisen, führt uns in das Herz Istriens. Den Beginn macht das Wein und Design Hotel Roxanich in Motovun. Nachdem Sie die schönen und modernen Zimmer bezogen haben, beginnt auch schon Ihre Entdeckungsreise mit unserem Reiseleiter ins Weingut Kabola im nahen Buje. Dort werden Sie eine Führung und eine Weinverkostung erleben. Das Abendessen werden wir im ausgezeichneten Hotel Roxanich einnehmen.

Am nächsten Tag bringt Sie unser Reisebus um 10.00 Uhr nach Buzet, wo wir die Familie Karlič vom berühmten „Karlič Trüffel“ kennenlernen. Hier gehen wir auch selbst auf Trüffelsuche und genießen danach einen Brunch inkl. Trüffelverkostung. Dauer: ca. drei Stunden. Danach geht es

weiter zur berühmten Aura Destillerie in Buzet. Auch hier wird kräftig verkostet. Am späten Nachmittag beginnt eine exklusive Führung durch das historische Motovun mit unserem fachkundigen Reiseleiter.

Um 19.00 Uhr folgt ein weiteres Highlight: Wir besuchen das weltberühmte Restaurant Zigante in Livade. Der Hausherr Giancarlo Zigante wurde durch den Fund des größten Trüffels berühmt und er wird uns auch persönlich begrüßen. Hier genießen wir ein 4-Gänge-Menü mit weißem Trüffel inkl. Weinbegleitung. Am Sonntag verwöhnt Sie das Hotel nochmals mit einem wunderbaren Frühstück und der restliche Tag steht zur freien Verfügung. Ganz nach Lust und Laune können Sie Ihre individuelle Heimreise antreten oder Sie machen noch einen Abstecher zu einem der nahen Küstenorte - Piran, Portorož oder Koper.



Der „Trüffel-papst“ Giancarlo Zigante begrüßt die Teilnehmer der Alpe Adria Leserreise



Designer Zimmer im Hotel „Roxanich“


alpe adria magazin
LESERREISEN

PROGRAMMDETAILS

Freitag, 30. September

Individuelle Anreise nach Istrien
 2 x Übernachtungen im luxuriösen Designhotel „Roxanich“ in Motovun

- 14.00 Uhr Führung und Verkostung im Weingut Kabola in Buje
- Abendessen im exklusiven Hotel Restaurant „Roxanich“

Samstag, 1. Oktober

- 10.00 Uhr Abfahrt mit Reisebus zu „Karlič Trüffel“ inklusive Trüffeljagd - Führung und anschließendem Brunch istrischer Spezialitäten
- 16.00 Uhr Führung durch Motovun
- 19.00 SILVER MENUE „Weisser Trüffel“ Gian Carlo Zigante 4 Gang Menü inklusive Weinbegleitung
- Rückfahrt zum Hotel Roxanich

Sonntag, 2. Oktober

Frühstück und individuelle Heimreise

Preis pro Person im DZ: **€ 990,-**

EZ-Aufpreis: **€ 299,-**

Mindestteilnehmerzahl:
 10 Personen

ANMELDESCHLUSS
für die Reise ist der
16. September 2022!

Buchungen bei unserem Partner
Springer Reisen,

Tel.: 0043/(0)463/3870-305

Frau Nataleen Kirchauer

nataleen.kirchauer@springerreisen.at



Außerhalb von
Zeit *und*
Welt



Mystisch ranken sich die Baumwipfel über die Straße, plötzlich öffnet sich der Blick auf die Urgewalt der steinigen Berggipfel rundum. Im slowenischen Logartal taucht man in eine Landschaft wie aus einer anderen Zeit ein. Ein Naturtalent.

TEXT TANJA KOVAČIČ FOTOS JOŠT GANTAR/WWW.SLOVENIA.INFO (4), ALEŠ FEVŽER/WWW.SLOVENIA.INFO, TOMO JESENIČNIK/WWW.SLOVENIA.INFO (2), MICHAEL MATTI/WWW.SLOVENIA.INFO, TANJA KOVAČIČ, SHUTTERSTOCK (3), KK

Während sich das Auto eine Kurve nach der anderen vom Luftkurort Bad Eisenkappel am südlichsten Zipfel Kärntens auf den Seebergsattel raufwindet, man ein Stück vor dem Gipfel die Abzweigung Richtung Paulitschsattel nimmt und den vereinsamten Grenzübergang nach Slowenien überquert, kommen die Erinnerungen zurück. An damals, als man mit den Eltern dasselbe Ziel für den Wochenendausflug im Visier hatte. Endlose blumenübersäte Bergwiesen, dazwischen eine kleine Hütte an der Straße, bei der man sich fragt, ob da drin überhaupt genug Platz für eine Person ist. Es sieht alles haargenau so aus wie damals – bis auf den Asphalt auf slowenischer Seite, der ist brandneu.

Weiter geht es durch die slowenischen Wälder, hier und da ein hölzernes Hinweisschild zu einem der vielen landestypischen touristischen Bauernhöfe, vorbei

am Einfahrtsweg zum Matkov kot, dem kleinsten der drei parallel verlaufenden Gletschertäler der Solčava-Region. Vier Bergbauernhöfe gibt es in diesem versteckten Winkel – denn „kot“ heißt übersetzt tatsächlich Ecke. Und die Natursehenswürdigkeit „Matkov škaf“, einen kraterähnlicher Schneekessel, der im Frühjahr von einem mächtigen, um die 40 Meter hohen Wasserfall ausgewaschen wird. Sonst aber eigentlich nichts weit und breit.

Europäische Schönheit

Unser Weg führt uns diesmal jedoch ins nächste Tal, das bekannteste des Trios, das Logartal. Als wir den Taleingang passieren, fühlt es sich an, als sei seit unserem Ausflug vor vielen Jahren kein Tag verstrichen. Die sattgrünen weiten Wiesen, die sich vor einem erstrecken und die von den mächtigen Felsen der Steiner Alpen regelrecht umarmt werden. Die Gletscher haben vor Jahrtausenden hier ein kleines



Seelenwunder Natur: Das Logartal entführt in eine eigene Welt, hier etwa am Strelovec

Paradies geformt, das nicht umsonst als eines der schönsten alpenländischen Gletschertäler in Europa gilt. Während wir die sieben Kilometer durch das Logartal durchqueren, treffen wir Spaziergänger, Schafe, Wanderer, Radfahrer, Ziegen. Die Leitplanken sind aus Holz. Links und rechts der Straße geben die Bäume zwischendurch den Blick auf eine Hütte, einen Bauernhof frei. Alles ausgesprochen schön hergerichtet, aber mit Zurückhaltung, um der Landschaft nicht in die Quere zu kommen. Hier diktiert die seit Jahrhunderten unverfälschte Natur den Gemütszustand, nämlich Tiefenentspannung.

Wo Könige logierten

Am Ende der Talstraße lassen wir das Auto stehen, neben sehr internationalem Publikum am Parkplatz übrigens, das den Weg ins Logartal von Polen, der Slowakei, aus Frankreich, Deutschland und sogar aus San Marino gefunden hat. Das zeigt schon, dass wir uns an einem ganz besonderen Ort befinden, der Menschen ein-

fach anzieht. Ein kurzer Anstieg und wir haben einen der höchsten Wasserfälle Sloweniens erreicht. Aus 90 Metern Höhe stürzt der Wasserschwall des „Slap Rinka“ über die rötlichen Felsen in die Tiefe. Wir genießen das Wasserspektakel nach einem atem(be)raubenden Aufstieg ins „Orlovo gnezdo“, das Adlernest, das seit 1968 auf dem Felsen thront – ein kleines Lokal mit Aussichtsterrasse, in dem wir unsere wohlverdiente „Turška kava“ genießen, den auch in Slowenien typischen Kaffee, zubereitet auf seine ursprünglichste Art durch Aufgießen mit Wasser und dem miteingeschenkten Kaffeesatz. Unten am Fuße des Wasserfalls sind offenbar gerade einige vierbeinige Besucher aufeinandergetroffen, das Gebell hallt fast schaurig wie Wolfsgeheul durch die tiefe Bergschlucht.

Während viele der Besucher hier wieder umkehren, vielleicht, um einige der weiteren Wasserfälle oder Naturschauplätze im Tal zu besuchen, vielleicht, weil sie nicht ausreichend geländegängig sind, machen wir uns mit unseren sehr wohl geländegängigen Kindern recht steil bergwärts auf, über steinige Stege, ein paar zu

überkletternde Felsen der harmloseren Art, durch einen Wald, der an J. R. R. Tolkiens Mittel Erde-Wald Fangorn erinnert. Die Ausblicke beim Aufstieg auf die gewaltigen Gipfel und ins ursprünglich anmutende Tal machen einen demütig. Vorbei geht es am Ursprung des Flusses Savinja, der viele Kilometer weiter in die Save, später in die Donau und ins Schwarze Meer mündet.

Ziel ist für uns eher unroutinierte Wanderer die Hütte Frischaufov dom am Okrešelj. Hier hat sich seit unserem letz-

BUCHTIPP

Karawanken und Steiner Alpen |

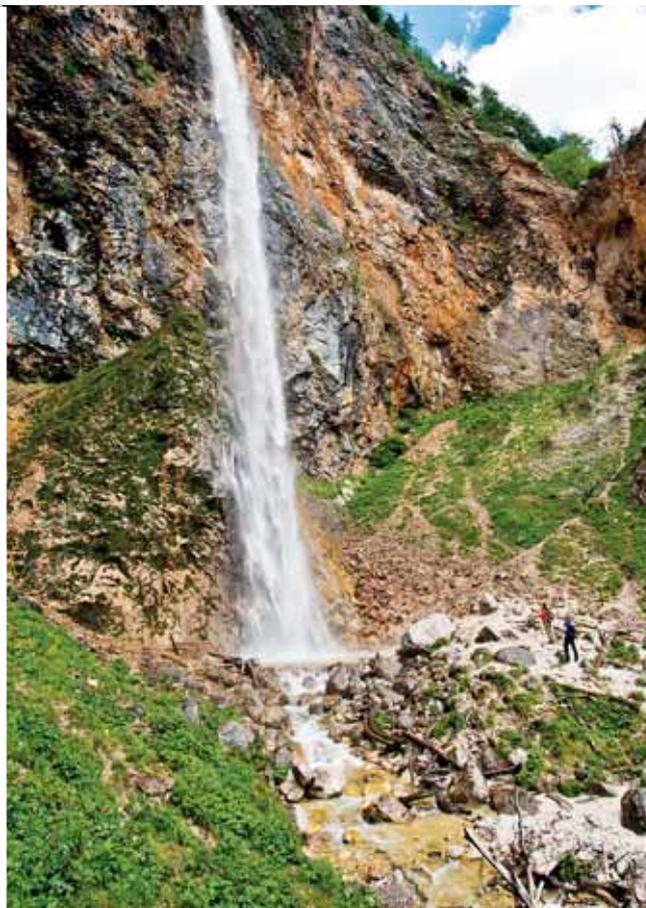
53 Touren mit GPS-Tracks von Helmut Lang, 183 Seiten, Bergverlag Rother, 3. aktualisierte Auflage 2020. € 15,40



Die mächtigen Steiner Alpen sind ein Eldorado für Wanderer



Die Ebenen des Logartals lassen sich kaum schöner erkunden als mit dem Rad



Slap Rinka: Wasserfallstar Sloweniens

ten Besuch allerdings einiges geändert. Hüttenwirt Boštjan erzählt bei hausgemachtem Apfelstrudel und Kaffee vom Brand, der den alten „Dom“ 2019 zerstörte. Und von den großen Plänen für ein großes topmodernes Almhaus, das an dessen Stelle momentan vor unseren Augen gebaut wird und künftig 48 Schlafplätze sowie tolle Berggastronomie bieten soll. Aktuell dient eine kleine Holzhütte mit rustikalen Sitzmöbeln draußen als Lückenbüßer. Fürs stimmige Ambiente sorgt aber sowieso die Bergwelt selbst, Einheimische nennen den Platz Amphitheater, wohl, weil man sich inmitten der wie gemalten Almwiesenarena kaum sattsehen kann an den umgebenden Felsmassiven und Bergspitzen.

Passionierte Bergmenschen erwarten eine Menge weitere Wandertouren aller Schwierigkeitsgrade, auf die Skuta, die Mrzla gora, die Koroška Rinka, die Velika Baba. Wählt man den Weg zurück ins Tal, kehrt man auf einem der vielen Bauernhöfe oder in einem Gasthaus ein und lässt die berühmte slowenische Gastlichkeit auf sich wirken. Im Logarski kot, der seit seinem Bau im Jahr 1937 schon als Schutzhütte, Sennerei und Partisanenkrankenhaus diente, versteckt auf einer hübschen Lichtung, tischt Hausherrin Tatjana Klemenšek schmackhafte Hausmannskost auf. Wie überall hier gibt es den Blick auf die mächtigen Wände der Steiner Alpen gratis dazu. Besonders spektakulär ist er am Naturbadeteich des nahegelegenen Vier-Sterne-Hotels Plesnik, das Wellnessannehmlichkeiten auf gehobenem Niveau, Yoga- und Detox-Retreats bietet. Hier soll im August 1932 sogar der jugoslawische König Aleksander, der in Bohinjka Bistrica seine eigene Jagdresidenz besaß, in Begleitung des britischen Königs George V. logiert haben. Noch heute erinnert man sich in der Familie Plesnik daran, wie reichlich der König vom „Savinjski želodec“, der hausgemachten traditionellen Salami, gekostet hat. „Unser Logartal ist wegen der unberührten Natur, seiner Bildhaftigkeit und wegen seiner außergewöhnlichen Kulturlandschaft seit jeher das Ziel für aktive Erholungssuchende“, erzählt auch Urška Lenar, die den touristischen Ökobauernhof Lenar im Herzen des Tals führt. Dieser Hof hat sich bereits seit dem späten 19. Jahrhundert – wie viele andere in der Umgebung – neben der landwirtschaftlichen Tätigkeit dem Tou-



Was für ein Ausblick! Den bietet der Naturbadeteich im Hotel Plesnik****

rismus verschrieben. Denn magischer Anziehungspunkt ist das Logartal schon immer gewesen.

Kulinarisch hat man die Qual der Wahl. Wir kehren diesmal im Bauernhaus Ojstrica, inmitten des Landschaftsparks gelegen, ein. Bauernhaus ist hier Understatement, tatsächlich ist es ein sehr schmucker Gasthof mit umfangreicher Karte, die eine illustre Palette an Schmackhaftem bietet – vom Pilzeintopf mit Buchweizensturz über gebratene Forelle mit Kartoffelsalat und Triester Sauce bis hin zur süßen Verführung des Honigkuchens Marilenka. Hat der Chef Franc Plesnik selbst Zeit, darf man mit ihm auch die Tiere draußen besuchen: Pferde, Esel, Schweine, Schafe, Ziegen und Hasen.

Die meisten der Bauernhöfe und Gasthäuser leben von den einkehrenden Touristen, von den Einheimischen könnten sie es wohl kaum, denn: Das Logartal gehört mit den beiden Nachbargletschertälern zur Gemeinde Solčava, die samt dem Hauptort insgesamt 548 Einwohner zählt – und das auf einer Fläche von 102,8 km².

Macht sage und schreibe rund fünf Einwohner pro Quadratkilometer. Einen von ihnen irgendwo zu treffen grenzt also schon an Glück.

Gerade das ist aber das größte Kapital des Logartals, das in den 1980er-Jahren zum Landschaftspark erklärt wurde, der Großteil des Areals ist Natura2000-Schutzgebiet, 2009 wurde es zur European Destination of Excellence geadelt. Die Straße, von Bäumen gesäumt und mit ihren Ästen schützend wie ein Tunnel überzogen, führt in eine andere Welt. In eine Welt wie damals, die aus der Realität entführt. Eine Welt, wo sich seit Jahrhunderten nicht viel verändert hat, wo die Uhren langsamer ticken, wo der Alltag draußen bleibt – Urlaub für die Seele im ursprünglichsten Sinn also. ■

TOURISMUSINFO

Center Rinka | Solčava 29, 3335 Solčava,
(+386 3) 839 07 10, info@logarska-solcavsko.si, www.logarska-solcavsko.si

INFOS

Geografie

Das Logartal ist das größte von drei Gletschertälern in der slowenischen Grenzgemeinde Solčava (Sulzbach), die anderen beiden heißen Matkov und Robanov kot. Das Logartal zählt zu den schönsten Alpentälern Europas, ist gut sieben Kilometer lang und im Schnitt 250 Meter breit. Die Gemeinde Solčava ist mit einer Fläche von 102,8 km² und nur 548 Einwohnern die am dünnsten besiedelte Gemeinde Sloweniens.

Lage und Anfahrt

Das Logartal bzw. der Ort Solčava sind sehr entlegen und leichter über Kärnten zu erreichen als von Slowenien aus. Von Kärnten aus nimmt man den Weg durch Bad Eisenkappel,



Einst soll im Gletschersee der Drache Lintver gelebt haben

von wo aus der Weg über den Paulitschsattel über 27 km (ca. 40 Minuten) ins Logartal führt. Von Slowenien aus ist die Panoramastraße aus Črna ein Anfahrtsstipp.

Mautgebühr | Von April bis November zahlt man am Eingang zum Naturpark Logartal eine Gebühr (7 Euro pro Pkw). Fußgänger, Radfahrer und Fahrer von E-Fahrzeugen sind von der Gebühr befreit.

Erlebnisse

Naturschätze | Der Landschaftspark Logartal beheimatet über hundert registrierte Naturschätze, darunter Wasserfälle, Steintürme, Höhlen, Gletscherfelsblöcke, Bäume außerordentlicher Dimensionen, Flora und Fauna. Hier gedeihen auch seltene und besondere Pflanzen wie der gelbe Frauenschuh, Julisches Hornkraut, Kamnik-Lauch oder die schwarzwandige Margerite. Im Logartal nisten und leben etwa der Steinadler oder der Wanderfalke, beim Wandern kann man Gämsen und Steinböcke beobachten, eine Besonderheit ist das Solčava-Schaf.

Slap Rinka | Mit 90 Metern der höchste Wasserfall Sloweniens. Besonderer Punkt ist das „Orlovo gnezdo“, also Adlernest – ein kleines Lokal mit Aussichtsterrasse am Felsen gebaut. Im Winter ein Paradies für Eiskletterer.

Slap Palenk & weitere Wasserfälle | Beeindruckend ist auch der Slap Palenk mit 78 Metern. Sehenswert sind weiters die Brložniški slapovi (vier Wasserfälle, gesamt 125 m) und der Rastovski slap.

Ursprung des Flusses Savinja | Im Kar des Okrešelj entspringt die Savinja, die später in den Hauptstrom der Save und ins Schwarze Meer mündet. Das Quellgebiet des Flusses ist das Kalksteingebirge der Steiner Alpen.

Baumwunder | Drei Bäume kennzeichnen

das Logartal. An der Straße am Anfang des Tals wächst die Logar-Linde (lipa) mit einem Umfang von fast fünf Metern, etwas höher wächst die Plesnik-Ulme (brest) mit einem Umfang von 370 cm. Der dritte Riese ist die Lärche (macesen) auf der Klemenčna jama, die zwischen 200 und 300 Jahren alt ist.

Historische Getreidespeicher | Die „kašte“ aus Holz sind ein Teil der Tradition des Solčava-Gebiets und des oberen Savinja-Tals. In ihnen wurden Lebensmittel aufbewahrt, vor allem Getreide, teilweise werden sie noch heute verwendet. Drei können besichtigt werden: am Eingang ins Tal, auf dem Bauernhof Logar oder jener, in dem das Informationszentrum TIC Logarska dolina sein Büro hat.

Märchenwald | Der „Pravljični gozd“ bei der Pension Na Razpotju ist ein beliebtes Ziel für Familien. In ihm werden Märchen aus Slowenien und aller Welt sowie Volkserzählungen der Region Solčava vorgestellt. Am Eingang befindet sich ein großer Spiel- und Sportplatz.

Durch die Jahreszeiten | Das Logartal ist zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert. Sommer- und Winteraktivitäten: Wandern, Radfahren, Bergsteigen, Klettern, Bogenschießen, Fotosafari, Paragliding, Reiten, Skifahren, Rodeln, Langlauf, Pferde-Schlittenfahrten, Schneeschuhwanderungen, Tourenskifahren, Eisklettern.

Wandern

Solčava-Panoramastraße | Der 37 km lange Rundweg bietet – zu Fuß, mit dem Auto, Motorrad oder Fahrrad – atemberaubende Ausblicke auf schwindelerregende Berge und ihre Täler, vorbei an Hochgebirgshöfen gastfreundlicher Bauern. Es warten 20 Stationen für eine Pause. Den Panoramaweg kann man auch zu Fuß in Etappen bewältigen, es gibt vier Einstiegspunkte: in Solčava, im Logartal, am Sattel Zgornje Sleme und am Paulitschsattel. www.solcavska-panoramska-cesta.si

Bergtouren | Vom Logartal und vom Solčava-Gebiet aus gibt es viele Wanderungen und Bergtouren aller Schwierigkeitsgrade. Detaillierte Informationen gibt es etwa in der Tourismusbehörde Center Rinka in Solčava (www.logarska-solcavsko.si) bzw. im Dom planincev im Logartal (Logarska dolina 15a, www.pzs.si/koce.php?pid=92), auch unter <https://visitsavinjska.com/steiner-und-sanntaler-alpen-slow-kamnisko-savinjske-alpe/?lang=de>

Wohnen

Alle Tipps haben die Adresse 3335 Solčava.

Hotel Plesnik**** | Alpine Ökowellness wie im Bilderbuch. Naturbadeteich mit spektakulärem Ausblick. Kneippwanderweg am Wasserfall. Yoga-Retreats, Ayurveda- und Detoxpakete. Regionale (Bio-)Kulinarik und interna-





Auf der Solčava-Panoramastraße trifft man auf so manches malerische Kirchlein. Überwältigende Ausblicke bieten sich bei Wanderungen auf den Anhöhen des Tals.

tionale Küche (für Hausgäste). Ab € 180,-/ Zimmer/Nacht inkl. Frühstück. *Logarska dolina 10, (+386 3) 839 23 00, info@plesnik.si, www.plesnik.si*

Gasthaus und Museum Firšt*** | Fünf Doppel- und ein Dreibettzimmer, ausgestattet mit massiven Kiefernholzmöbeln. Umgeben von Wald, am Eingang des Logartals. Ab € 38,- p. P./Nacht. *Logarska dolina 1a, (+386 3) 839 46 78, info@first-logarska.si, www.first-logarska.si*

Tourismus-Bauernhof Juvanija**** | Vier Zimmer. Ab € 35,- p.P./Nacht. *Logarska dolina 8, (+386 3) 838 90 80, info@juvanija.com, www.juvanija.com*

Bauernhaus Ojstrica*** | Gemütliche Zimmer und Appartements. Kinder dürfen die Tiere des Hofes kennenlernen und füttern. Ab € 49,- p. P. mit Frühstück. *Logarska dolina 13a, (+386 3) 838 90 51, info@logarska-ojstrica.si, www.logarska-ojstrica.si*

Eko hiša Na Razpotju*** | Zehn Wohlfühlzimmer, Wellnessannehmlichkeiten im Haus. Spannende Pakete zum Energietanken – z.B. Ein-Tages-Paket „Energie in der echten Natur“ inkl. Picknick, Abenteuer Spaziergang,

alpiner Ökowellness, viergängigem Mittagessen, Kräuterlehre und Lagerfeuer € 89,- p. P. *Logarska dolina 14, (+386 3) 839 16 50, razpotje@siol.net, www.logarska-narazpotju.si*

Berghaus Dom planincev | 16 spartanische Schlafplätze am Fuße der Berge - für müde Wanderer am Ende eines langen Tages. (+386 3) 584 70 06, *Logarska dolina 15a*

Chalet Logarski kot | Eine Handvoll einfacher Zimmer (mit Gemeinschaftsbädern) inmitten unberührter Natur. Tipp: Schlafen wie einst am Heuboden – einen Schlafsack sollte man mithaben. Auch Zelten ist möglich. Geweckt wird man vom Vogelgezwitscher sowie den beiden Hauseseeln Miki und Piki. Ab € 25,- p.P., € 32,- inkl. Frühstück. *Logarska dolina 15, (+386 3) 838 90 30, logarski.kot@gmail.com, www.logarski-kot.si*

Touristischer Ökobauernhof Lenar | Inmitten des Tals gelegen ist der Bauernhof ein ausgezeichneter Ausgangspunkt für Wanderungen auf die umliegenden Berge. Ab € 108,- pro Zimmer/Nacht inkl. Frühstück und € 120,- pro Appartement inkl. Frühstück. *Logarska dolina 11, (+386 41) 851 829, tk.lenar@siol.net, www.lenar.si*

Hütte auf der Klemenča jama | Vier Zimmer mit 21 Betten, Matratzenlager mit 15 Schlafplätzen. Fließendes Wasser und Strom vorhanden. *Logarska dolina 31, (+386 41) 276 254, kocanaklemencijami@gmail.com*

Touristischer Bauernhof Ambroz-Gregor**** | Feines Landhaus. Auch Aufenthalt mit dem Campingmobil möglich. *Zimmer ab € 30,- p. P./Nacht (Frühstück € 8,- p. P.). Solčava 53, (+386 3) 584 60 97, rgregorc@siol.net, www.ambroz-gregor.com*

Tourismus-Bauernhof Rogar*** | Vier Zimmer, jedes mit Blick auf einen anderen Berggipfel. Ab € 30,- p. P. inkl. Frühstück. *Podolševa 24, (+386 3) 839 50 30, rogar@siol.net, www.nad1000m.si/rogar*

Essen

Viele Gastronomiebetriebe der Region haben eine Tageskarte, auf den Tourismus- und Ausflugsbauernhöfen empfiehlt sich allerdings eine vorherige telefonische Anmeldung.

Spezialitäten der Region | Saumagen, Zgornjesavinjski želodec (getrocknetes Schweinefleisch), Solčava-Sirnek, Masovnik



IHR LIEBLINGS-AKTIVURLAUB

EIN AUSGEZEICHNETER AUSGANGSPUNKT
FÜR VERSHIEDENE AUSFLÜGE



LEBENDIG. LEBHAFT. #LJUBLJANAREGION

visitljubljana.com



oder Maslenik, Käsesuppe Sirnica, Lammfleisch, Wildfleisch, Žlikrofi (Teigtaschen) mit Birnenfüllung, Štruklji (gekochter Strudel), Buchweizensterz (Heidensterz), saure Milch, hausgemachte Käsesorten, hausgebackenes Brot und Nussstrudel (Potitze).

Logarska dolina/Logartal

Gasthaus und Museum Firšt*** | Von frischen Forellen über hausgemachte Nudeln bis zum Zgornjesavinjski želodec, Küche mit 140-jähriger Tradition. Angeschlossenes Museum. *Logarska dolina 1a, (+386 3) 839 46 78, info@first-logarska.si, www.first-logarska.si*

Tourismus-Bauernhof Juvanija**** | Gute slowenische Hausmannskost, großteils aus eigener Produktion. Herrliche Aussicht, guter Ausgangspunkt für Hochtouren auf die Bergriesen sowie Ausflüge durch das Logartal. *Logarska dolina 8, (+386 3) 838 90 80, info@juvanija.com, www.juvanija.com*

Bauernhaus Ojstrica*** | Inmitten des Landschaftsparks. Die Bezeichnung „Bauernhaus“ täuscht: umfangreiche Speisekarte – von mit Käse und Speck gefüllten Rinderfleischbällchen bis zur Räucherforelle auf Salatbett – in gepflegtem Ambiente. *Logarska dolina 13a, (+386 3) 838 90 51, info@logarska-ojstrica.si, www.logarska-ojstrica.si*

Eco House Na Razpotju*** | Aufgetischt werden hier die klassischen slowenischen Štruklji, Buchweizensterz, Nudelspezialitäten und die gebackene Savinjer Forelle. *Logarska dolina 14, (+386 3) 839 16 50, razpotje@siol.net, www.logarska-narazpotju.si*

Berghaus Dom planincev | Ausgangs- bzw. Endpunkt von Wanderungen und Touren auf die umgebenden Berge. Slowenische Küche vom Logar-Gulasch mit Polenta über die Žlikrofi bis zur gebratenen Forelle nach Triester Art. April bis Ende Oktober geöffnet. *Logarska dolina 15a, (+386 3) 584 70 06*

Chalet Logarski kot | Traditionelle Gerichte aus dem Solčava-Gebiet, etwa Jota (Eintopf aus Sauerkraut, Bohnen, Kartoffeln und geräuchertem Fleisch), zünftige Sennerjause oder die berühmte Schwammerlsuppe. Vorabreservierung im Sommer obligatorisch. *Logarska dolina 15, (+386 3) 838 90 30, logarski.kot@gmail.com, www.logarski-kot.si*

Solčava

Taverne Zadrúžnik Ivanka Poličnik s.p. | Gute Jausen und heimische Spezialitäten, Süßspeisen. *Robanov kot 44, (+386 31) 693 604, policnik.peter@gmail.com*

Rinka-Center | Lokale saisonale Nachspeisen und hausgemachte Getränke. *Solčava 29, (+386 3) 839 07 10, info@solcavsko.info, www.solcavsko.info*

Touristischer Bauernhof Ambrož-Gregor**** | Klassische Jausen mit lokalen Spezialitäten, gemütliches Ambiente. *Solčava 53, (+386 3) 584 60 97, rgregorc@siol.net, www.ambroz-gregorc.com*

Entlang der Panoramastraße

Ökotourismus-Bauernhof Ramšak*** | 1,3 km außerhalb von Solčava gelegen, einer der heißesten Kulinariktips. Was der eigene Betrieb nicht hergibt, wird von Bio-Produzenten aus der Umgebung bezogen. Köstlich etwa die berühmten Žlikrofi (Schlickkrapfen). Auf Reservierung: Picknick als »Date mit der Natur«. Ein Apartment (ab 80 Euro/Tag) und ein Doppelzimmer (ab 30 Euro p. P., inkl. Frühstück) zur Verfügung. *Podolševa 13, (+386 3) 584 60 50, info@tk-ramsak.com, www.tk-ramsak.com*

Tourismus-Bauernhof Majdač** | Hausherrin Majda Klemenšek verwöhnt ihre Gäste mit verschiedenen Gemüse- und Milchgerichten, Sterz, Žlikrofi, Štruklji und natürlich verschiedenen Strudeln, Potica, Krapfen. *Podolševa 10, (+386 3) 830 49 40, majdamajdac@gmail.com*

Ausflugsbauernhof Bukovc | Der höchstgelegene Bauernhof Sloweniens auf 1327 m. Vom hier aus sieht man an klaren Tagen gut den Triglav. Köstlichkeiten aus der heimischen Küche, zubereitet mit saisonalen Zutaten. *Podolševa 1, (+386 3) 584 60 39, kmetija.bukovc@gmail.com, http://www.bukovc.tk*

Tourismus-Bauernhof Rogar*** | Hier unter dem Gipfel der Olševa wird alles vom Buchweizensterz über Krainerwürstel bis hin zum Schnitzel aufgetischt. *Podolševa 24, (+386 3) 839 50 30, rogar@siol.net, www.nad1000m.si/rogar*

Tourismus-Bauernhof Žibovt**** | Über 600-jährige Geschichte. Besucher werden mit Köstlichkeiten vom Hof bewirtet. *Logarska dolina 24, (+386 3) 584 71 18, kmetija.zibovt@gmail.com, www.kmetija-zibovt.si*



Das Logartal: ein Postkartenmotiv par excellence



Die Almbüte bittet im Wandergebiet: "Wenn du mich liebst und bewunderst - lass mich leben!"



DEIN #1 TAGESBEGLEITER

URLAUBS HITS

SUN-RISE

#1 GREATEST HITS

CHRISTMAS HITS

AUSTRO POP AUSTRALIA

PARTY HITMIX

ÜBERDOSIS Gefühl

FITNESS HITS

80'S POP

CLASSIC ROCK

antenne LIVE

VERRÜCKTE STUNDE
VERRÜCKTE STUNDE
VERRÜCKTE STUNDE
VERRÜCKTE STUNDE

**MUSIK NONSTOP
DEINE LIEBLINGSTREAMS
FÜR JEDE STIMMUNG**

JETZT DOWNLOADEN





Schäume sind Träume



San Pietro di Barbozza (l.o.), Asolo (l.u.), Rolle (r.u.), Santo Stefano (r. Seite, l. Bild) oder Conegliano (bei Nacht und Tag) heißen die atemberaubend schönen Dörfer und Städte im Prosecco-Land



Von wegen Mädchenbrause. Auf den hinreißenden Hängen bei Treviso entsteht das prickelnde Vergnügen, das sofort Glück auslöst. Wo es das gibt? In der Prosecco-Weinstraße mit hübschen Dörfern und aufregend steilen Weinbergen. Wo der Prosecco wirklich Prosecco ist.

TEXT WERNER RINGHOFER FOTOS CONSORZIO TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG/ARCANGELO PIAI, WWW.SHUTTERSTOCK.COM, FRANCISCO MARQUES, ALESSIO BERNA, MATTIA MIONETTO, JACOPO SALVI, RINGHOFER, BEIGESTELLT

Es gibt richtig guten Prosecco, aber die wenigsten wissen es. „Die Mehrzahl der Weintrinker hat noch nie echten Prosecco getrunken“, brummt Winzer Graziano Merotto aus Col San Martino, also aus dem Kernland des Prosecco. Ein breitschultriger Bär mit Riesenpranken, wortkarg und knorrig. Seit Generationen produziert seine Familie Prosecco. Eine Ikone des Prosecco ist auch Nino Franco. Er war einer der Ersten, die Prosecco-Weine zu Persönlichkeiten formten. Franco begann, Prosecco als Ebenbild seines Territoriums zu schaffen. Nicht die Trauben aus verschiedensten Gebieten einfach zusammengeben und pressen, sondern die besten Trauben eines einzigen Weingartens in die Flasche bringen, war seine Philosophie. Mit dem Grave di Stecca schuf er so einen Lagenwein. Keine Spur also vom

billigen Massenprodukt, wie man es bei uns oft bekommt.

Es ist jedes Mal dasselbe Spiel, wenn Nino Franco auf einer Messe seinen Wein zum Probieren einschenkt. Die Kunden kosten, ziehen anerkennend die Augenbrauen hoch und sagen: „Das ist gut. Was ist das?“ „Prosecco“, antwortet Franco dann lächelnd. Die Leute können es kaum fassen, bestaunen die noble Perlage des Weins, die feinen und frischen Aromen von Holunder, Melisse, Pfirsich, Salbei und Zitrus, sie genießen den langen Abgang und überhaupt die ganze Köstlichkeit dieses Schaumweins.

Die Leichtigkeit des Seins

Prosecco ist nicht zum Angeben geeignet, kann vom Image her nicht mit Bordeaux, Burgund und Brunello mithalten,

aber wir lieben ihn alle. „Prosecco, er ist die Leichtigkeit des Seins und das perlende Glück des Augenblicks“, hat Reisebuchautor Hans Messner einmal gesagt. Wir denken an ihn, wenn wir saftig grüne Steilhänge unter blauem Himmel bestaunen, in urigen Osterien schlemmen, von einem Weingut zum nächsten ziehen und uns die besten Schaumweine auf der Zunge zergehen lassen. Mal schäumend, mal perlig, fein fruchtig, dezent süß, leicht und trotzdem tiefgründig. Das ist Prosecco, wie ihn sich Nino Franco, Graziano Merotto und viele andere Kollegen vorstellen. Echter Prosecco, wie hier auf der Weinstraße zwischen Conegliano und Valdobbiadene.

Den Prosecco aus den Supermärkten vergisst man in dieser kunstvoll arrangierten Menagerie aus steilen Weinbergen, romantischen Dörfern und kurvenreichen Sträßchen schnell. Hat man einmal einen



Giustino B. von Ruggeri auf dem Gaumen, fühlt man sich in eine andere Liga katapultiert. So vielschichtig, so feinfruchtig ist er, so viele Aromen und Düfte als Abbild dieser paradisischen Region perlen im Glas. Oder der Col del Forno Rive di Refrontolo DOCG Brut von Andreola. Trotz des dezenten Restzuckers von sieben Gramm breitet sich ein angenehm süßer, intensiver Fruchtkorb von Quitten, Akazien, Zitrone und Apfel aus, am Schluss ein bisschen Salz, feinste Perlen schmeicheln. Dem Falstaff ist das 94 Punkte wert.

1000 Stunden Handarbeit

Eigentlich sind Prosecco-Trauben ziemlich sauer. Zum Essen ganz ungeeignet. Ein paar Gramm Restzucker, Hefe und die zweite Gärung im Tank hauchen ihm aber das schaurig schöne Perlen ein, süßer Wein aus sauren Trauben also. Frizzante hat etwas weniger Druck (bis zwei bar), Spumante eine kräftigere Mousse (meistens fünf bar Druck). Hinter seiner Leichtigkeit würde man aber nicht die harte Arbeit vermuten. Schwer zu bestellen sind diese Weinberge, teilweise mit spektakulären Steillagen, auf denen sogar das Stehen schwierig ist. Hier mussten sich die Winzer Zentimeter um

Zentimeter den Boden erkämpfen, dabei haben sie eine einzigartige Landschaft erschaffen. So schön, dass dieses Paradies zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt. Die Spitzenqualität stammt von einem Hügel bei Valdobbiadene und trägt auch seinen Namen: Cartizze, bloß 107 Hektar groß und besonders steil.

Einer der jungen Pioniere ist Pietro de Conti, hier geboren, aufgewachsen in Australien, Maschinenbauingenieur und Winzerquereinsteiger. Sein Weingut PDC hat er 2012 eröffnet, seine Weingärten finden sich ausschließlich im Cartizze-Gebiet. Wie speziell dieses Gebiet ist, bestätigen die Zahlen. „Bis zu 1000 Stunden Handarbeit sind pro Jahr nötig, um einen Hektar zu bearbeiten. Zehnmal mehr als auf der Ebene, wo mechanische Hilfe in Anspruch genommen wird.“ Der Aufwand lohnt sich aber, denn die Winzer wissen, dass die steilsten Hänge und die härtesten Böden die feinsten Weine – nur Spumantes – hervorbringen. Keine Spur von Mädchenbrause also.

Natürlich, wir kennen den „campanilismo“ der Italiener, jedem Einwohner ist sein „campanile“, sein Kirchturm, am nächsten. Weshalb die Winzer in Conegliano und Valdobbiadene von sich sagen, den besten Prosecco zu erzeugen. Und sie haben recht.

Zweifelsohne schlägt das Herz des DOCG, der Spitzenklasse des Prosecco, in dieser Region mit dem Cartizze-Gebiet im Zentrum. Hier sind etliche Kellereien zu Hause, die den Grundstein für den Erfolg des Prosecco legten.

Die Winzer aus der Hügellandschaft sind stolz auf ihren gehaltvollen Prosecco, auf die Kollegen in der angrenzenden Ebene schauen sie buchstäblich ein bisschen herab. Früher war der Prosecco ein einfacher Bauernwein, weil die Trauben erst Ende Oktober geerntet wurden und der Most in den kühlen Kellern nicht durchgären konnte. Mit der heutigen Technik hat man aber ein Qualitätsprodukt geschaffen, eine gute Flasche von Spitzenwinzern wie Ruggeri, Col Vetoraz, Bortolin, Andreola, La Tordera, Le Bertole oder Zardetto kostet deshalb genauso viel wie Wein. Zehn bis 15 Euro, manche sogar an die 20. Prosecco-Kenner schockt das nicht.

Weingüter wie Designstücke

Die guten Weine wandern leider selten in größeren Mengen über Italien hinaus. Das Prosecco-Gebiet ist schließlich ein Miniflecken Erde mit bloß 7200

Hektar Weingärten. Spitzen-Prosecco schlürfen und shoppen kann man daher am besten vor Ort. An die Winzer kommt man zwar nicht immer ganz leicht heran, Verkostungsproben bekommt man in den Kellereien aber problemlos, praktisch alle haben fixe Öffnungszeiten mit Ausschank, vier Weinproben um zehn Euro ist völlig in Ordnung. Da hat sich viel Positives in den letzten zehn Jahren getan. Das sieht man auch an der Architektur der Weingüter.

Andreola scheint wie von einem anderen Stern. Als ob ein Modeschöpfer designt hätte. Modern, gerade Linien, viel Glas, von Tageslicht durchflutet. Auf der Eingangstür steht in großen Lettern „Eroico“, heroisch. Gemeint ist damit die geradezu heldenhafte Arbeit in den steilen Weingärten. Nicht das einzige Schmuckstück. Im Weingut Bortolomiol wurde im Parco della Filandetta eine alte Industriehalle in ein modernes Weingut umgebaut, im großzügigen Park werden Kunstwerke ausgestellt. Im Weingut Nani Rizzi verkleidete man die Außenhaut mit modernen Holzpanelen. Im ersten Stock werden die Gäste empfangen. Viel

Glas, Stein, lange gerade Formen, alles glänzt. Sofort sieht man einen Swimmingpool, man wird aber informiert, dass man ihn nicht benutzen darf. Der Pool dient nur Designerzwecken.

Hinreißende Aussichten

Überall kann man sich durchkosten. Auffällig ist die große Spannbreite zwischen Extra Brut und Dry, die sich im Restzuckergehalt deutlich unterscheiden. Extra Brut ist mit null bis sechs Gramm pro Liter auf der trockenen Seite zu Hause, am anderen Ende ist der Dry mit 17 bis 32 Gramm. In Österreich ist man vor allem bei den Weißweinen eher die zuckerarme Linie gewohnt. „Amerikaner wiederum lieben es sehr süß“, erklärt Elena Rizzi. „Wir diskutieren oft darüber, welcher Zuckergehalt passend ist“, sagt Giorgio Bortolin von Ruggeri, „und wir sind der Meinung, dass der Extra Dry dem Charakter eines authentischen Prosecco unserer Region am besten entspricht.“ Vanessa Follador, Geschäftsführerin des kleinen, feinen Weinguts Tanorè, meint: „Wir keltern unseren Cartize als Dry. Das entspricht seiner Natur,

weil die Trauben in diesem Weingarten eine besonders hohe Reife haben.“

Ein Schuss Abenteuer ist im Prosecco-Gebiet immer mit dabei. Auf dem Weg zum nächsten Winzer schraubt man sich mit dem Auto Kurve um Kurve auf einen der vielen Hügel, um sich dann wieder abenteuerlich in noch engeren Kehren ins Tal zu stürzen. Am Nachmittag taucht die Sonne die smaragdgrünen Rebzeilen in seidigen Glanz. Und fast hinter jeder Biegung der Strada del Prosecco, der Prosecco-Weinstraße, eröffnen sich hinreißende Aussichten auf hübsche Dörfer wie kleine Geschenke. Santo Stefano, Guia, Arfanta und Combai heißen die Nester, die sich - umgeben von Weinreben, Kastanienwäldern und wilden Feigen - in den Berg krallen.

Die Originalroute führt von Conegliano über Rua, Soligo und Col San Martino nach Valdobbiadene, ein Abstecher über die reizvolle Strecke durch Miane und Follina ist empfehlenswert. Das Zentrum von Conegliano ist quirlig, man findet viele Geschäfte. Wer Ruhe sucht, startet seine Prosecco-Tour nördlich in

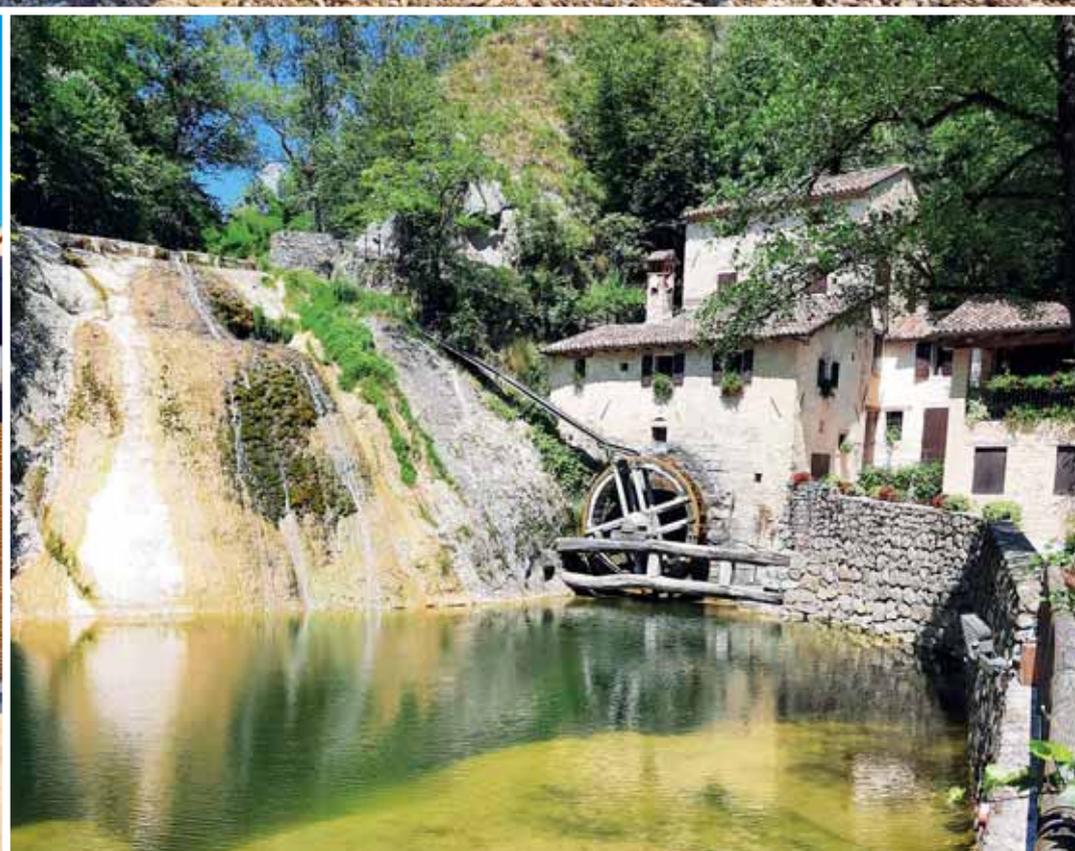


Nani Rizzi: Denis Spagnol und seine Töchter Elena, Giulia und Silvia



Elegante, gerade Formen, viel Glas: Im Weingut Nani Rizzi weiß man sich zu präsentieren

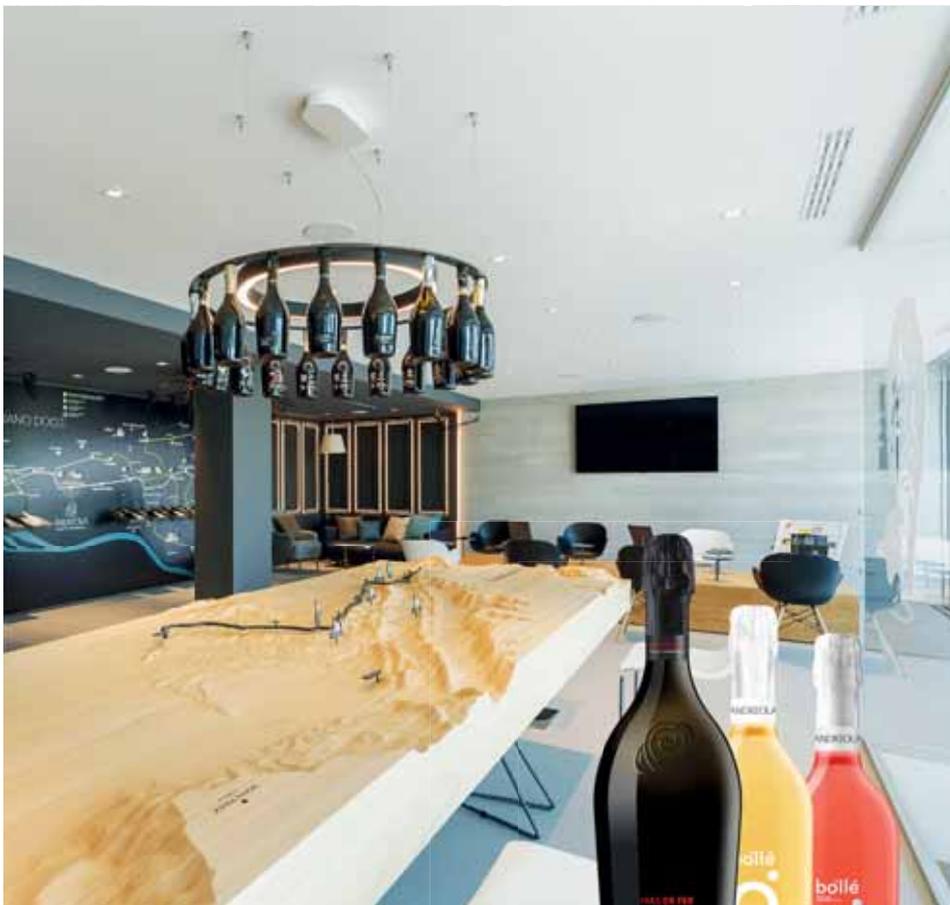
Dolce Vita: rote Vespas, junge Liebe, ein Picknickkorb und der Blick auf die Weinberge



Die Molinetto della Croda, eine restaurierte Wassermühle aus dem 17. Jahrhundert



Die Familie Merotto in Farra di Soligo: eine der Prosecco-Pioniere



Designtempel: Das Weingut Andreola in Farra di Soligo beeindruckt mit moderner Architektur und feinem Prosecco



Vittorio Veneto und fährt weiter über Follina nach Valdobbiadene. So entkommt man dem Verkehrsknotenpunkt Conegliano und taucht gleich direkt in das hübsche Hügelland ein.

Weine im Beichtstuhl

Nach einigen Gläsern ist natürlich eine gute Unterlage gefragt. Sehr gerne bei Da Gigetto in Miane: hervorragende, fein inszenierte Küche mit stimmungsvoll eingerichteten Räumen. Um den Weinkeller zu besichtigen, macht man einen Rundgang durch eine Reihe von kleinen Sälen. In einem sind die Weine sogar in einem Beichtstuhl gelagert. In der Trattoria alla Cima in Valdobbiadene sitzen wir im Weingarten. Ein romantisches Erlebnis, auf die Teller kommen feine vegetarische Gerichte, gutes Risotto und Grillgerichte. Am nächsten Tag sitzen wir im Riva de

Milan, eine seltene Perle. Der urige Agriturismo wird von drei Brüdern geführt: Celestino, Bruno und Valentino – jeder eine Seele von Mensch. Weil an diesem Tag zu Mittag nicht offen ist, nehmen wir gleich am Familientisch Platz. Selbst gemachte Würste, herrliche Pasta mit würzigem Sugo, butterweiche Schweinskoteletts und traumhaftes Tiramisu werden aufgetragen. Authentische Landküche, einfach köstlich. Und so viel Herzlichkeit und Lebensfreude.

Sehr schön bettet man sich nach dem Schlemmen im neuen Boutique Hotel Municipio 1815 in Valdobbiadene. Besitzer Isidoro Rebuli ging hier noch zur Schule, auch ein Rathaus war einmal zu Hause. Jetzt hat er es komplett renoviert. Eine feine Mischung aus historischer Substanz, einem Schuss Design und Eleganz. Wir sitzen auf der Terrasse, die über der Landschaft zu

schweben scheint. Wie eine Breitleinwand dehnen sich die Wein Hügel vor uns aus. Moderne Sitzmöbel und Sonnenschirme in Weiß, ein gepflegter Rasen und Blumen chillen gleich am Morgen. Zum feinen Frühstück gibt es sogar eine Speisekarte. Regionaler Käse, Wurst, Schinken, frisch gemachtes, fluffiges Omelette, das wunderbare Croissant kommt aus der eigenen Bäckerei. Da ist aber noch mehr. Das Personal ist anders als in einem Kettenhotel, persönlich, sehr freundlich, entspannt. Urlaub wie bei Freunden.

Ach, ja, und dann noch ein Tipp, den wir bekommen. Werfen Sie Ihre schmalen Sektgläser weg. Guten Prosecco serviert man in Weißweingläsern statt in den schicken hohen, weil sich die Bläschen in den breiteren Gläsern viel besser entwickeln. Schäume sind dann wirklich Träume – und umgekehrt. ■



Essen wie bei Freunden: Bruno, Celestino und Valentino vom Agriturismo Riva de Milan



DER ZAUBER DER PROSECCO-WEINBERGE

Es ist ein großes Glück, in den Hügeln von Conegliano Valdobbiadene leben zu können, eingebettet in die Schönheit einer Landschaft, die als Weltkulturerbe anerkannt wurde. Eine Landschaft, deren Zauber im Laufe der Jahrhunderte bewahrt wurde, auch dank der unermüdlichen Arbeit von Tausenden von Winzern.

Der beste Weg, sie zu erkunden, ist zu Fuß oder mit dem Fahrrad, im langsamen Modus. Es gibt keinen Mangel an Erfrischungspunkten für Picknicks und Feinschmeckerpausen mit einer unvermeidlichen Begleitung: dem Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Diego Tomasi ist Direktor der Organisation Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco
www.prosecco.it



Steil wie eine Sprungchance (l.), aber die harte Ernte lohnt sich für die sehr guten Weine von Tanorè



100 Jahre Geschichte im hervorragenden Weingut Salatin



Leiten das Spitzenweingut Ruggeri: Paolo und Isabella Bisol

INFOS

Tourismusbüros

Valdobbiadene | Piazza Marconi 1
Conegliano | Via XX Settembre 132
Vittorio Veneto | Viale della Vittoria 110
Homepage | www.prosecco.it

Allgemeines

Die Zone des Proseccos erstreckt sich von Triest bis Vicenza, verteilt auf Venetien und Friaul Julisch-Venetien. Die Hügel zwischen Conegliano (im Osten) und Valdobbiadene (im Westen) wurden 2008 als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt. Das Anbauggebiet des Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG erstreckt sich über 7200 Hektar. Der Wein muss zu mindestens 85 Prozent aus der Rebsorte Glera bestehen

und darf bis zu 15 Prozent Komplementär-sorten (Verdiso, Perera, Bianchetta, Chardonnay) beinhalten. Der Spumante (Druck mehr als 3.5 bar) kann den Jahrgang auf dem Etikett tragen (Millesimato).

DOC und DOCG

An der Spitze der Qualitätspyramide steht der Superiore Cartizze DOCG aus einem Gebiet von nur 107 ha. Darunter kommt der Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG. Ein Rive wird aus Trauben hergestellt, die aus einer einzigen Gemeinde oder sogar nur einem Teil derselben stammen. 43 Rive sind eingetragen. Die nächste Stufe ist der Prosecco Superiore DOCG, der die Gebiete Conegliano Valdobbiadene und Asolo enthält. Darunter ist der Prosecco

DOC, der den Rest der Gebiete von Venetien und Friaul Julisch-Venetien umfasst.

Von Brut bis Dry

Die Prosecco-Versionen unterscheiden sich durch ihren Restzuckergehalt: Extra Brut (0 bis 6 g), Brut (0 bis 12 g), Extra Dry (12 bis 17 g), Dry (17 bis 32 g).

Weinstraße und Sehenswürdigkeiten

Zwischen Conegliano und Valdobbiadene verlaufen mehrere Routen. Empfehlenswert: Von Conegliano nimmt man die Straße nach Collalbrigo (sehenswert Villa Ghetti Montalban), fährt dann über Rua bis Refrontolo (romantische Mühle Molinetto della Croda mit Wasserfall). Über Solighetto (Villa Brandolini) nach Soligo und das mittelalterliche Col San Martino. Von Colbertaldo führt die Weinstraße nach S. Pietro di Barbozza und Valdobbiadene. Rückfahrt über Guia mit feinen Aussichten, weiter nach Campea, Farrò, Rolle, Arfanta. Über Tarzo, Corbanese, Cozzuolo, Carpesica retour nach Conegliano.

Die schönsten Orte | Asolo (romantische mittelalterliche Altstadt), Conegliano (stimmungsvolle Arkaden in der Via XX Settembre), Valdobbiadene (hübscher Hauptplatz) Vittorio Veneto (gilt als das kleine Florenz des Veneto) und die Dörfer Rolle, Santo Stefano.

Parco Archeologico Didattico del Livelet | Die Pfahlbauten sind eine der stillen, weniger besuchten Sehenswürdigkeiten am westlichsten Ufer der Laghi di Revine. Via Carpenè Revine Lago, 31020 Frazione Lago, www.parcolivelet.it

Passo San Boldo | Ein Pflichttermin für Motorradfahrer: 18 Kehren und einige Tun-



nels führen spektakulär auf den Passo S. Boldo (706 m).

Pescheria | Der Fischmarkt in Treviso, mitten in der Altstadt zwischen historischen Bauten auf einer kleinen Insel. In der Umgebung finden sich mehrere urige Einkehrmöglichkeiten.

Radfahren

Die Autostraßen sind schmal, bieten dafür atemberaubende Strecken für Radfahrer. Die Höhenunterschiede sind allerdings fordernd. Mehrere Touren für Mountainbiker auf www.visitproseccohills.it/de/radrouten-auf-den-hugeln-des-prosecco

Wohnen

Boutique Hotel Municipio 1815 | Heuer neu eröffnet. Lässig-eleganter Stil. Zum Frühstück auf der Terrasse mit großartiger Weinbergansicht gibt es eine eigene Speisekarte. Die herrlichen Croissants kommen aus der eigenen Bäckerei, Obst, Gemüse, Schinken, Omelette sind ausgezeichnet. Sehr, sehr nettes Personal, hilft auch, einen Platz im Restaurant zu organisieren. Unsere Lieblingsadresse. DZ € 186,-, *Borgo Bertè, 6, 31049 Valdobbiadene, (+39 0423) 975 414, www.municipio1815.it*

MaMaGiò | Ganz neu. Die Struktur des alten Steinhauses und heutiges Design vertragen sich gut. Schöne moderne Zimmer, sehr gutes, zeitgemäßes Restaurant. DZ ab € 90,-, *Suiten ab € 150,-. Via Roccat e Ferrari, 52, 31049 Saccòl, (+39 331) 477 07 34, <http://locandamamagio.com>*

Hotel Abbazia | 5 Sterne, edel-elegant, sogar Simply Red logierten schon hier. DZ ab € 245,-. *Piazza IV Novembre 3, 31051 Follina, (+39 0438) 971 277, www.hotelabbazia.it*

Villa Barberina | Edles Landgut von Winzer Nino Franco. DZ ab € 185,-. *Via Roma 2, 31049 Valdobbiadene, (+39 0423) 972 479, www.villabarberina.it*

Hotel dei Chiostri | Auf dem Gelände einer Abtei, moderne, farbenfrohe Räume. Restaurant La Corte, 1 Michelin-Stern. DZ ab € 150,-. *Piazza IV Novembre 20, 31051 Follina, (+39 0438) 971 805, www.hoteldeichiostri.com*

Relais Duca di Dolle | Das Gästehaus der Winzerfamilie Desidero Bisol behält den Charme des 16. Jahrhunderts bei. Perfekt renoviert, in den Weinbergen, schöner Garten. Vom DZ bis zu zwei neuen großen Suiten. Pool. DZ ab € 160,-. *Via Piai Orientali 5, 31030 Rolle, (+39 0438) 975 809, www.bisol.it*

Relais Maso di Villa | Mit viel Liebe renoviertes Landhaus. Aussicht auf die Weinhügel, Terrasse, wunderschöner großer Garten mit Swimmingpool, reichhaltiges Frühstück. Sehr nette Betreiber. DZ ab € 145,-. *Via Col di Guarda 15 (Einfahrt in der Via Morgante II), 31058 Collalto di Susegana, (+39 0438) 841 414, www.masodivilla.it*

Urlaub am Bauernhof

Agriturismo Due Carpini | Netter Bauernhof, malerische Lage in den Weinbergen. Im Haus Due Carpini sind die rustikaleren, aber sehr schönen Zimmer (DZ ab € 99,-), im modernen Haus Villa Salis ist der Blick durch die bodentiefen Fenster auf die Weinhänge atemberaubend. Mit Lärchenholz ausgestattete Zimmer (DZ ab € 145,-). Traumhafter Pool. *Via Menegazzi 21, 31049 Santo Stefano di Valdobbiadene, (+39 0423) 900 655, www.duecarpini.it*

Il Follo | Hübsches Steinhaus umgeben von Weinbergen. Sehr freundlicher (deutschsprachiger) Empfang. Gepflegte Zimmer. Reichhaltiges Frühstück, selbst gebackener Kuchen, hausgemachte Marmelade mit Prosecco. DZ ab € 120,-. *Via Follo 36, 31049 Valdobbiadene, (+39 0423) 901 092, www.ilfollo.it*

chiger) Empfang. Gepflegte Zimmer. Reichhaltiges Frühstück, selbst gebackener Kuchen, hausgemachte Marmelade mit Prosecco. DZ ab € 120,-. *Via Follo 36, 31049 Valdobbiadene, (+39 0423) 901 092, www.ilfollo.it*

Trinken

Col San Martino

Merotto | Graziano Merotto war einer der Pioniere des Qualitäts-Prosecco. Gepflegtes Weingut, sehr netter Empfang. Tipp: Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry, klar, vielschichtig, langer Abgang. Drei Gläser in der Weinbibel Gambero rosso für die Cuvée del Fondatore Graziano Merotto. *Piazza Rovere 16, (+39 0438) 898 090, www.merotto.it*

Castello Roganzuolo

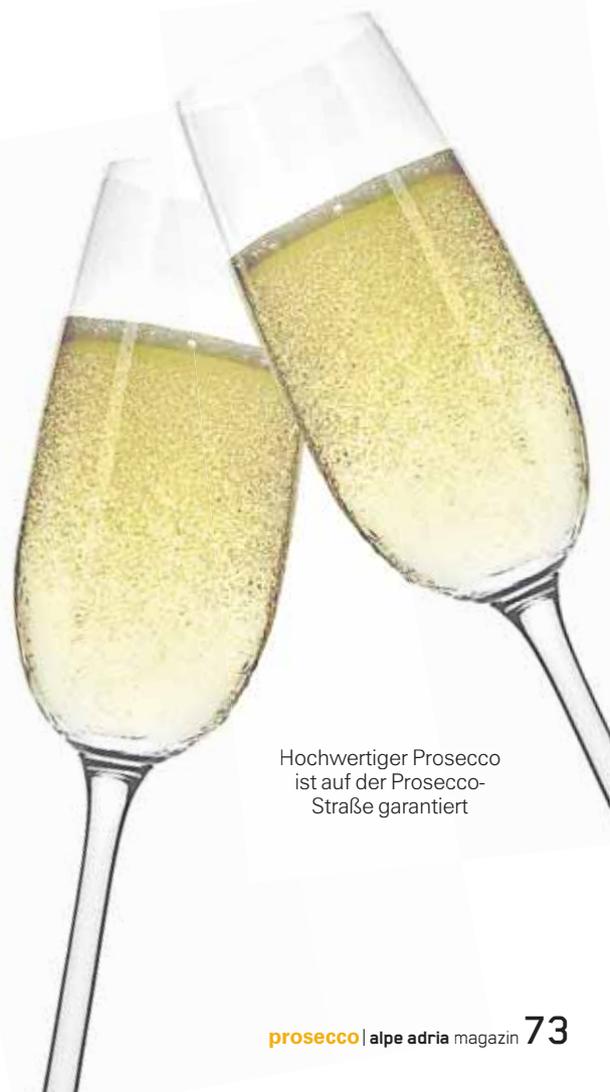
Masottina | 75 Jahre Tradition, 280 ha. Das Flaggschiff: Contradagranda Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, eine Cuvée, die die intensive Frucht von Ogligano, die floralen Anklänge von Solighetto und die Säure von Rolle verbindet. *Via Bradolini 54, (+39 0438) 400 775, www.masottina.it*

Conegliano

BiancaVigna | Elena Moschetta betreibt mit ihrem Mann Luca und Bruder Enrico seit 2004 das Weingut. Heute ist es international erfolgreich. Ausgezeichnet sind die neuen



Aus der ehemaligen Schule wurde eine stilvolle Adresse: das Boutique Hotel Municipio 1815



Hochwertiger Prosecco ist auf der Prosecco-Straße garantiert

Rive-Selektionen Ogliono und Soligo und der Extra Dry Rive di Collalto. *Via Montenero 8, (+39 0438) 788 403, www.biancavigna.it*

Zardetto | Moderne Linie, auffälliges, buntes Styling. Empfehlung: Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry: knackig, schöne Perlage und Länge. *Via Martiri delle Foibe 18, (+39 0438) 394 969, <https://it.zardettoprosecco.com>*

Cordignano

Salatin | Über 500 Jahre Geschichte, 70 Hektar Wein an der östlichen Grenze des D.O.C.G.-Conegliano-Valdobbiadene-Gebiets. Große Palette (u. a. Bio-Weine), typisch für den Prosecco ist die Eleganz des Geschmacks und der Perlage, intensive Frucht. Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Brut. *Via Doge Alvise IV Mocenigo 57, www.salatinvini.com, weinhandel-salatin.at (in Villach)*

Farra di Soligo

Andreola Orsola di Pola Stefano | Der Vater, ein Ex-Radrennfahrer, und sein Sohn machen vielfach prämierten Prosecco. Hochmoderner styliker Keller. Tipp: Col del Forno Rive di Refrontolo Valdobbiadene D.O.C.G. Brut. Falstaff-Sieger mit 94 Punkten. *Via Cavre 19, (+39 0438) 989 379, <https://andreola.eu>*

San Pietro di Barbozza

Tanorè | Kleines, feines Weingut am höchsten Punkt des Cartizze-Gebiets. Sehr nette Gespräche mit der deutschsprechenden Vanessa. Der Top-Wein ist der Superiore di Cartizze D.O.C.G. Dry, perfekter Ausdruck des Cartizze. Derzeit wird an modernen Zimmern im Weingut gebaut. *Strada Mont 3, (+39 0423) 975 770, www.tanore.it*

Santo Stefano di Valdobbiadene

Bisol 1542 | 500 Jahre Geschichte, 21 Generationen. Substanzielle Proseccis, einer der besten Produzenten. *Via Follo 33, (+39 0423) 90 01 38, www.bisol.it*

Col Vektoraz | Spektakuläre Lage auf einem Hügel. Die Spumantes sind herrlich aromatisch und eindringlich. Besonders attraktiv sind die neuen Extra Brut. *Strada delle Treziese 1, (+39 0423) 975 291, www.colvetoraz.it*

Garbara | Geheimtipp. Kleiner, feiner Betrieb mit hohen Auszeichnungen. *Via Menegazzi 19, (+39 0423) 900 155, www.garbara.it*

PDC | Erst 2012 eröffnet, Bioweine ausschließlich mit Trauben aus dem Cartizze-Gebiet. Nur vier Weine von Brut bis Extra Dry, sehr hochwertig. *Strada Cartizze 5, (+39 347) 834 43 95, <https://cartizze.pdc.com>*

Susegana

Borgoluce | Bio-Weine, die zweite Gärung erfolgt in der Flasche mit natürlichen Hefen. Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry (93 Falstaff-Punkte). *Località Musile 2, (+39 0438) 435 287, <https://borgoluce.it>*

Vidor

Adami | Franco Adami erzeugt körperreichen, dichten Prosecco mit Crus-Charakter, einer der Pioniere des Superiore-Gebietes. Die Klassiker: Bosco di Gica und Vigneto Giardino. Neu und gut: Col Fondo Dosaggio Zero. *Via Rovede 27, (+39 0423) 982 21 10, www.adamispumanti.it*

La Tordera | Tradition seit über 100 Jahren. Schönes Beispiel für die Qualität ist der Tittoni Rive di Vidor Dry aus einer Einzellage: saftig, feiner Schmelz, langer Abgang. *Via Alnè Bosco 23, (+39 0423) 985 362, www.latordera.it*

Valdobbiadene

Le Bertole | Der relativ junge Betrieb hat sich bereits etabliert mit Schaumweinen wie dem Cartizze Dry, Franco Millesimato Extra Brut 2020 (93 Falstaff-Punkte) oder Dry Suprême. *Via Europa 20, (+39 0423) 975 332, www.lebertole.it*

Bortolomiol | Vorzeigeweingut seit dem 18. Jahrhundert. Im Parco della Filandetta wurde

eine alte Industriehalle in ein modernes Weingut umgebaut. Im großzügigen Park werden Kunstwerke ausgestellt. Tipp: Der Prior Brut Millesimato, frisch, ausdrucksstark, breitet sich sanft aus. *Via Garibaldi 142, (+39 0423) 9749, www.bortolomiol.com*

Fratelli Bortolin | Kleiner Familienbetrieb seit 1542. Der Zan Brut wird ohne Schwefel gewonnen. *Via Menegazzi 5, (+39 0423) 900 135, www.bortolin.com*

Nino Franco | Gilt als eine der Ikonen in der Prosecco-Region. Er war einer der Ersten, der Prosecco aus einer Einzellage gewann, etwa den Brut aus der Lage Grave di Stecca. *Via Garibaldi 147, (+39 0423) 972 051, www.ninofranco.it*

Nani Rizzi | Elegantes, modernes Weingut. Sehr freundlicher Service bei der Verkostung. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, Empfehlung für den Brut D.O.C.G. und den Millesimato Brut D.O.C.G. *Via Stanghe 22, (+39 0423) 900 645, www.nanirizzi.it*

Ruggeri | Einer der besten Betriebe. Sehr ausdrucksstarke Weine, vor allem der 5 anni, der Vecchi Vite und der Giustino B., fester, seidiger Körper, vielschichtig. *Via Prà Fontana, (+39 0423) 90 92, www.ruggeri.it*

Valdo | Großer Betrieb, aber qualitätsbewusst. Tipps: Rive di San Pietro di Barbozza 2019 Millesimato Extra Brut und die Cuvée di Boj Brut. *Via Foro Boario 20, (+39 0423) 9090, <https://valdo.com>*

Essen

Valdobbiadene

Salis | Steinhaus mit modernem Anbau inmitten von Weingärten. Chiara Barisan versteht es, aus traditionellen Rezepten raffinierte, optisch attraktive Teller zu zaubern.



Col Vektoraz: eines der führenden Weingüter mit Paolo de Bortoli, Francesco Miotto und Loris Dall'Acqua



bern, etwa Risotto mit Basilikum, Limette, Shrimpscarpaccio und gebackenes Bries. Lange im Vorhinein reservieren nötig. *Strada per Saccol 52, (+39 0423) 900 561, salisristorante.it, R. Mi*

Agriturismo Riva de Milan | Drei Brüder führen den stimmungsvollen Agriturismo mit ganz viel Herz, man fühlt sich aufgehoben wie in einer Familie. Am Abend stellen sie die Tische ins Freie. Prosecco, Würste und Schweinefleisch kommen aus dem eigenen Betrieb, die Pasta, Grillgerichte und das Tiramisu sind ein Traum. Auch nette Zimmer. *Via Erizzo 148, (+39 0423) 973 496, www.rivademilan.it, R. Di bis Fr Mittag, So Abend, Mo ganztags*

Agriturismo Le Mesine | Nettes Steinhaus, schöne Holzdecken. Spezialität ist das Fleisch vom Spieß. *Via Cal Filigal 13, (+39 0423) 980 379, www.lemesine.it*

Trattoria alla Cima | Wunderschöne Lage über den Weingärten auf einer Terrasse mit Schatten spendenden Bäumen. Der sehr sympathische Chef Isidoro Rebuli sorgt für typische Gerichte wie Pasta e fagioli (Suppe mit Pasta und Bohnen), Tagliolini mit Steinpilzen, Risotto oder Grillgerichte vom Holzkohlefeuer. Tipp: das romantische Abendessen im Weingarten mit sehr guten, teils vegetarischen Gerichten. *Via della Cima 13, (+39 0423) 972 711, trattoriacima.it, R. Di*

Casa Caldart | Angenehme, kühle Terrasse mit gepflegtem Rasen, sehr sympathischer Chef. Ambitionierte Gerichte wie Baccalà in knuspriger Teigrolle mit Tintenfischtinte auf Endiviencreme und dehydrierten Kapern. *Via Erizzo 265, www.ristorantecasacaldart.it, (+39 0423) 980 333, kein R.*

Antica Osteria Il Borgo | Rustikale, gute Trattoria, vor allem das Fleisch vom Grill ist fein, gute Weinauswahl. *Via Piva 123, (+39 0423) 973 041*



Ideal für einen Heiratsantrag: Abendessen im Weingarten des Restaurants Alla Cima

Tre Noghère | Schöner Garten, günstiger Prosecco (eine Flasche ab 14 Euro), einfache, gute Italienklassiker (Pasta, Grillgerichte). Sehr nett. *Via Crede 1, (+39 0423) 980 316, www.trenoghère.com*

Vedova | Ein moderner Agriturismo mit wirklich ausgezeichneter Landküche. Gefüllte Zucchini Blüten, Tortellini mit Entenragoutfüllung, Lammkoteletts mit Thymian – alles auf dem Punkt und voller Geschmack. Günstig. *Via dei Pianari 2/b, San Pietro di Barbozza, (+39 338) 870 88 80, www.agriturismovedova.it, R. Mo, Di*

Farra di Soligo

Al Credazzo | Familiärer Agriturismo, Köchin ist die junge Cristina Andreola. Sie macht alles frisch mit ehrlichem Handwerk: Pasta, Gnocchi mit Fleischsauce und Spieß. *DZ ab € 110,-. Via Credazzo 48/A, (+39 0438) 801 458, www.alcredazzo.it*

San Pietro di Feletto

Ca' del Poggio | Mondänes Hotel, sehr freundlicher Gastgeber. Vom Restaurant aus öffnet sich ein weiter Blick über das Weinland. Die Küche ist spezialisiert auf Fisch. *DZ ab € 110,-. Via dei Pascoli 8, (+39 0438) 486 795, www.cadelpoggio.it, R. Mo*

Miane

Da Gigetto | Qualitativer Dauerbrenner. Tadelloses Degustationsmenü, großartiger Weinkeller. Stilvolles, schönes Ambiente. *Via Alcide De Gasperi, 4, (+39 0438) 960 020, www.ristorantedagigetto.it, R. Di*

Follina

Osteria dai Mazzeri | Eines der besten Restaurants der Region, hochwertige regionale Küche. *Via Pallade 18, (+39 0438) 971 255, www.osteriadaimazzeri.com, R. Mo, Di Mittag*

Pedeguarda

Osteria Al Castelletto | Patrona Clemi ist eine Institution. Einfache, gute Küche, ausgezeichnete Desserts. *Via Castelletto 15, (+39 0438) 842 484, www.alcastelletto.com, Di, zu*

Solighetto

Da Lino | Von der Decke baumeln Kupferkessel. Man pflegt die alten Rezepte der Großmütter, zum Beispiel Fasan mit „Peperada“ (Sauce aus Hühnerleber und Wurst). *Via Lino Toffolin 31, (+39 0438) 821 50, Mo, zu*

Vittorio Veneto

Seda | Hochwertige Regionalküche mit den besten Produkten, jeder Teller ist exklusiv arrangiert. Sehr schönes Hotel. *Via Manzana 4, https://ristorante-seda.it, R. Di*

Einkaufen

La Bottega di Combai | Sehr sympathischer Delikatessenladen mit feinen Produkten der Region: Prosecco Superiore DOCG, Käse der Sennereien, Wurstwaren kleiner lokaler Erzeuger, Eingemachtes, Marmeladen (vor



Moderne, mediterrane Küche im MaMaGiò in Saccol



Beste regionale Produkte und sympathische Atmosphäre: Bottega di Combai

allem Maroni). *Via Trento 9, 31050 Combai, Mo bis Sa 8 bis 12.30 Uhr, 16 bis 19 Uhr, So 10 bis 12.30 Uhr*

PER Bottega und Cheese Bar | Traditionelle Käserei mit schönem Shop. Führungen mit Verkostung. *Via Cervano 77/D, 31020 San Pietro di Feletto, www.perperenzin.it*

Montebelluna | Hübsche Stadt mit schönen Palazzi im Zentrum, dort gibt es nette Geschäfte. 20 km südl. von Valdobbiadene.

Was ist los?

Prosecco-Frühling | Von April bis Juni findet eine Festivalreihe statt, die den neuen Prosecco Jahrgang feiert. Viele Ausstellungen und Feste, Winzer öffnen ihre Keller. *www.primaveradelprosecco.it*

Conegliano Valdobbiadene Experience | Weinfest im Juni 2023. *www.coneglianovaldobbiadenexp.it*



Schöner Shopping *in Friaul*



Italien ohne Einkaufsbummel – das wäre doch gar kein richtiger Urlaub. Hier kommen die besten Tipps für Kenner und Genießer in Friaul-Julisch Venetien.

TEXT STEFAN MAIWALD FOTOS SHUTTERSTOCK, BEIGESTELLT



Auf der Vespa ist immer Platz für die Einkaufstasche und schon die Fahrt nach Triest ist dank des Blicks auf den Golf einmalig

Das Hotel passt, die Strandliegen sind gebucht, die Spaghetti vongole schmecken, der gut gekühlte Weißwein glitzert im Glas – der Urlaub verläuft ganz wunderbar.

Doch was wäre eine Italienreise ohne kulinarische Mitbringsel, ohne das Stöbern in Boutiquen und Antiquariaten, ohne Schuhkauf und passeggiata an schönen Schaufenstern vorbei, die mit verführerischen Auslagen locken? Triest oder Udine sind nicht Mailand – ja, ganz Friaul-Julisch Venetien hat sogar weniger Einwohner als die lombardische Modemetropole. Dennoch gibt es ein paar sehr hübsche Geschäfte, die den Ausflug lohnen. Vor allem dann, wenn zwar Strand gebucht ist, aber ein Tiefdruckgebiet etwas gegen das Sonnenbaden hat.

Bleiben wir zunächst in der Hauptstadt Triest, wo sich seit mehr als einem Jahrhundert eine bemerkenswerte Buchkultur herausgebildet hat. Die Stadt wirkt wie ein Magnet auf Literaten und Bücherwürmer; vielleicht sind es die Kaffeehäuser, in denen man bei der Lektüre herrlich kreativ die

Zeit verschwenden kann, vielleicht ist es die besondere Lage der Stadt am Sehnsuchtsort Meer, dazu die Grenzlage zwischen den Kulturen. Oder vielleicht sind es die schönen Buchläden und Antiquariate, die sich hier stärker ballen als irgendwo sonst in Italien. Eine kleine Stärkung in einem der stimmungsvollen buffets, jenen kleinen Trattorien, wo an Stehtischen ein herzhaftes Panino samt kleinem Schluck Hauswein genossen wird.

Mondän schlendern in Udine

Udine ist klein, aber fein. Mehr noch als in Triest wird hier Wert auf die bella figura gelegt. Edle kleine Boutiquen, Schmuck- und Uhrengeschäfte reihen sich rund um die Piazza della Libertà – die als schönste venezianische Piazza außerhalb Venedigs gilt. Weil die Arkaden der Via Mercatovecchio nun verkehrsberuhigt sind, schlendert es sich noch ein bisschen mondäner.

Auch in Pordenone, in Gorizia und den weiteren Kleinstädten lässt sich ein Tag gut verbummeln. Was nirgends fehlt, sind die kulinarischen Spezialitäten. Hier hat beinahe jeder Ort seine besonderen Ecken: kleine

Geschäfte, Weinhandlungen, Prosciutterie. Und eine echte italienische Eigenheit sind die Wochenmärkte, die in jedem kleinen Dorf stattfinden. Dort gibt es nicht nur Lebensmittel, sondern auch allerlei Krimskrams in trubeliger Atmosphäre, von Kochtöpfen bis Badehandtüchern.

Noch ein paar Anmerkungen: Öffnungszeiten und auch Ruhetage werden in Italien recht flexibel gehandhabt – und das gilt insbesondere für die ganz kleinen Läden, bei denen die Inhaber selbst – und nur sie selbst – hinterm Tresen stehen. In der Hauptsaison beispielsweise machen die Boutiquen in den Urlaubsorten keine Pause und sind auch länger am Abend geöffnet, während viele kleinere Geschäfte in den Städten zur Sommerpause schließen. Generell ist aber der Montag ein typischer Ruhetag, auch die Mittagspause wird oft eingehalten – dafür geht es länger in den Abend hinein.

Ein letzter Tipp: Barzahlung ist in vielen Geschäften üblich. Auch gibt es mit Bargeld mehr Möglichkeiten, über den Preis zu verhandeln – vor allem dann, wenn es um größere Einkäufe geht. ■

EINKAUFSGUIDE

Mode

Dezen Dezen | Handbedruckte Textilien und Designerstücke, Shirts, Schals, Taschen, Bandanas. *Via Duca D'Aosta 6b, 34123 Triest, www.dezendezen.com, So, Mo geschl.*

Griffe | Geschmackvoller Concept Store, Herrenmode von sportlich über elegant bis

britisch, von Paul Smith über Ermenegildo Zegna bis Barbour. *Via San Nicolò 13, 34121 Triest, www.griffeconceptstore.com, So, Mo geschl.*

Ballarin | Hochwertige Lederwaren, Brieftaschen, Schuhe und Gürtel nobler Marken (Armani, Gianfranco Ferré), aber auch aufstrebender italienischer Designer. *Via Dante*

Alighieri 2, 34122 Triest, www.ballarinpelletterie.it, So geschl.

Remy | Damenmode und -schuhe mit erstklassiger Beratung. Viele Stammkundinnen aus der Stadt – immer ein gutes Zeichen. *Via San Nicolò 28, 34121 Triest, So, Mo geschl.*

Sartoria Giorgi | Für die besonderen Momente im Leben: Maßschneiderei für den



Herrn mit 50-jähriger Tradition. *Via S. Spiridione 10, 34121 Triest, www.sartoriagiorgi.com, So, Mo geschl.*

Into My Closet | Ganz neue Vintage-Boutique mit zauberhaften Accessoires und garantierten Einzelstücken. *Via Rialto 3, 33100 Udine, So, Mo geschl.*

SeR | Kleines Geschäft mit erlesener Männermode, von Hüten bis Krawatten, von Manschettenknöpfen bis Handschuhen. *Via Paolo Sarpi 3b, 33100 Udine, So, Mo geschl.*

Cappelleria Zagolin | Hüte und Mützen für Herren und Damen in bemerkenswerter Auswahl, dazu Accessoires. *Via Mercatovecchio 3, 33100 Udine, So, Mo geschl.*

Tessitura di Sauris | Alta Moda, mal wortwörtlich definiert: handgewebte Schals und Stoffe in traditionellen Mustern auf 1200 Metern Höhe. *Via Sauris di Sotto 10, 33020 Sauris, www.tessiturasauris.com, Mi geschl.*

Villa Mori | Individuell gefertigte, sehr bequeme Sommerschuhe aus Segeltuch, direkt neben der Kirche. *Campo Patriarco Elia 16, 34073 Grado*

Virgolin | Schicker Store für Damen und Herren, üppige Auswahl an Hemden und Pullovern, klassische Marken wie Fred Perry. *Viale Europa Unita 36, 34073 Grado*

Design und Schmuck

Tagliente | Crossover zwischen Antiquitäten und Designerstücken des 20. Jahrhunderts. *Via delle Beccherie 10, 34123 Triest, So, Mo geschl.*

Artematta | Origineller Schmuck, außergewöhnliche Ketten, konsequent handgefertigt. *Via della Madonnina 31, 34100 Triest, <http://artematta.store>*

Combiné | Drei Künstlerinnen betreiben einen Laden voller kleiner Geschenkeideen, vom handgemachten Schmuck bis hin zu individuellen Kunstpostkarten. *Piazza Barbacana 4b, 34121 Triest. Ungewöhnliche Öffnungszeiten beachten: Mi-Do 17-19.30, Sa 10.30-12.30 Uhr.*



Die Basis der bella figura: gutes Schuhwerk, ob sportlich oder elegant. Die Auswahl ist enorm

Stranomavero | Handgemachter Schmuck, aber auch Schuhe und Designerkleidung, dazu Parfüms. *Via Felice Venezian 7, 34123 Triest, www.stranomavero.biz, So geschl.*

Bortolin | Klassische Nobeluhren wie IWC, TAG Heuer und Panerai, dazu Füllfederhalter, Etuis und Brieftaschen von Montblanc. *Via delle Erbe 8, 3100 Udine, www.bortolingioielli.it, So, Mo geschl.*

Fogliana | Alles vom Inhaber handgefertigt: Silberschmuck, Ringe, Kettchen, Armbänder – fast immer mit Meeresmotiven. *Piazza Duca d'Aosta 47, 34073 Grado*

Mazzolini | Bildhübscher Schmuck mit Liberty-Anklängen: Ohrhänge, Armreifen, Ketten, Manschettenknöpfe. *Via Carnia Libera 60, 33025 Ovaro, www.mazzoliniovaro.it, Mo geschl.*

Antiquitäten und Außergewöhnliches

Delikatessen | Trotz des Namens keine kulinarischen Schmankerln, sondern alte Möbel, Lampen, Besteck, Kunstobjekte, Reklametafeln. *Via Felice Venezian 10, 34124 Triest, So, Mo geschl.*

Antiquitätenmarkt Triest | Jeden zweiten und/oder dritten Sonntag im Monat im Largo Granatieri von 8 bis 18 Uhr. Die nächsten Termine: 18. September, 9. und 16. Oktober, 20. November, 18. Dezember.

Senzatempo | Kleiner Laden mit erlesenen Objekten aus dem 20. Jahrhundert (Schwerpunkt 1950er bis 1970er), Designerstücke von berühmten wie lokalen Künstlern. *Via Paolo Sarpi 20, 33100 Udine, www.senzatempo.ud.it, So, Mo geschl.*

Le Officine Vintage | Großartige Designerstücke, vom Eames Chair über tiefe Ledersessel bis zu Apothekerschränken. *Via della Cisterna 18, 33100 Udine, So geschl.*

Vud | Bemerkenswerte Auswahl von handgefertigten Küchenutensilien aus Ahorn, Walnuss und Eiche. Die Schneidebretter sind ein ideales Mitbringsel für Hobbyköche. *Via Diaz 15 a, 34124 Triest, www.vud-design.com, So, Mo geschl.*

Bücher und Schreibwaren

Umberto Saba | Ein Buchladen wie aus einer Filmkulisse, die raumhohen Regale biegen sich unter den vielen Büchern. Auch Antiquariat. *Via San Nicolò 30, 34121 Triest, So geschl.*

Rigatteria | Noch ein romantisches Buchgeschäft mit aktuellen und antiquarischen Titeln. *Via Malcanton 12, 34121 Triest, www.rigatteria.com, So, Mo geschl.*

L'Occasione | Hier kommen vor allem Comicfans auf ihre Kosten. Auch Kunst und Schallplatten sind im Angebot. *Via Francesco Crispi 12, 34125 Triest, Sa-Mo geschl.*



Alte und neue Meister: In der Region gibt es ein buntes Angebot an hochwertigen Antiquitäten

TS360 | Dreisprachiger, ganz moderner Buchshop mit slowenischen, italienischen und deutschen Titeln, dazu Kunstobjekte. *Piazza Oberdan 7, 34133 Triest, So, Mo geschl.*

Caffè San Marco Bookshop | Die bestmögliche Kombination: Beim Buchladen in dem historischen Café kommt zusammen, was zusammengehört – ein guter Kaffee mit guter Lektüre. Schwerpunkt: Bildbände und Design. *Via Battisti 18, 34125 Triest, Mo geschl.*

Odòs | Buchhandel mit eigenem Kleinverlag, der u. a. Reiseführer veröffentlicht. *Vicolo della Banca 5, 33100 Udine, www.libreria-odos.it, Mo geschl.*

All Pens | Allerfeinste Schreibgeräte – ein wohl in ganz Italien einmaliges Geschäft mit unzähligen bekannten und unbekanntenen Marken. *Via Leopardi 39, 33100 Udine, www.allpens.it, So und Do geschl.*

Q. Conti | Traditionsreicher Betrieb in der Innenstadt: schöne Schreibgeräte, Stempel, Briefpapier, Gravurarbeiten. *Via Nicolò Lionello 6, 33100 Udine, www.qconti.it, So und Mo nachm. geschl.*

Libreria Pineta | Buchladen mit großer Auswahl an Schreibwaren und Geschenkartikeln. *Raggio dell'Ostro 42, 33054 Lignano Sabbiadoro*

LEG | Bildhübscher Buchladen in Gorizias Zentrum, Schwerpunkt Geschichte, auch deutschsprachige Werke. *Corso Verdi 67, 34170 Gorizia, www.leg.it, So, Mo geschl.*

Libreria Dante | Von der Fußgängerzone direkt an den Strand: große Auswahl an deutschsprachigen Büchern. *Viale Dante 47, 34073 Grado*

Essen und Trinken

Antica Bottega del Gusto | Spezialitäten aus ganz Italien auf engstem Raum: Salami und Schinken, üppige Käseauswahl, Konserven, Wein, Liköre und Risotti. *Via delle Torri 1, 34122 Triest, So geschl.*

Panoramablick: Der Eataly-Store in Triest im früheren Zollamt bietet 4000 Produkte auf 3000 Quadratmetern



Echte Handarbeit: Auch das macht die Qualität der regionalen Weine aus

Enoteca Bischoff | In dem historischen Gewölbe findet sich alles aus dem Friaul, aber auch eine große Auswahl an Franciacorta sowie Weinen aus der Toskana und dem Piemont. Die Enothek wurde schon 1777 von einem Schweizer Immigranten in Triest gegründet. *Via Mazzini 21, 34121 Triest*

La Bomboniera | Hier werden seit 1836 Süßwaren hergestellt, darunter cannoli alla panna, Sachertorte, Linzertorte und dobos, Kuchen aus Nusschokolade. Schnell zum Mitnehmen: der hervorragende crafen con crema (Krapfen). *Via Trenta Ottobre 3, 34122 Triest*

Eppinger | Konditorei mit 170-jähriger Tradition: typische Triestiner Süßspeisen wie Presnitz, Putiza und Pinza. *Via Dante Alighieri 2, 34122 Triest, www.eppingercaffee.com, So geschl.*

Russki Dom | Russische und osteuropäische Spezialitäten, von Borschtsch bis Kaviar. *Via della Ginnastica 22, 34125 Triest, So, Mo geschl.*

Eataly | Der Lebensmittelriese ist hier in Triest etwas Besonderes, liegt er doch direkt

im ehemaligen Zollamt, beim Shoppen und Schlemmen blicken die Besucher aufs Meer. *Loc. Riva Tommaso Gullii 1, 34122 Triest, www.eataly.net/it_it/negozi/trieste*

Al Confetto | Süßspeisen in allen erdenklichen Farben und Formen, immer verführerisch. *Via Gemona 7, 33100 Udine, So, Mo geschl.*

Le Cantine di Secondo | Enoteca mit großer Auswahl an friulanischen und italienischen Weinen, dazu Champagner und besondere Biere. Dependance auch in Spilimbergo. *Via Udine angolo Via Marcuzzi, 33034 Fagagna, www.lecantinedisecondo.com, So geschl.*

Da Primo | Das beste Fleisch aus der Region, zum Wochenende reicht die Schlange bis auf die Straße. *Piazza Della Repubblica 3, 33050 Ruda, So geschl.*

Enoteca di Cormòns | Hier sind alle (!) Collio-Winzer vertreten – und kommen oft am Abend auf ein Glas vorbei. *Piazza 24 Maggio 21, 34071 Cormòns, Di geschl.*

Adelia Di Fant | Großartige Süßspeisen, Aufstriche, Cremes, Pralinen, Grappe, Obstbrände. *Via Garibaldi 27, 33038 San Daniele, www.adeliadifant.it, Mo geschl.*

Dok Dall’Ava | Erste Adresse für Schinkenfreunde. Hier gibt es unterschiedliche Reifungsgrade zum Verkosten und zum Mitnehmen. *Via Gemona 29, 33038 San Daniele, www.dokdallava.com*

Bottega del Prosciutto | Hier gibt es neben dem Schinken in hochwertiger chemiefreier Produktion auch hausgemachte Tortellini mit Schinkenfüllung und zahlreiche Geschenkpakete. *Via Umberto 1, 33038 San Daniele, www.bottegedelprosciutto.com*

Jolanda de Colò | Versteckt in einem Industriegebiet bei Palmanova und doch in ganz Norditalien bekannt – hier kaufen Spitzenköche ein, denn die Spezialitäten kommen aus aller Welt. Kein herkömmliches Geschäft: Kunden bestel-

len am Empfang aus dem Katalog. *Via Primo Maggio 21, 33057 Palmanova, www.jolandadecolo.it, Sa, So geschl.*

Peratoner | Einer der führenden Konditoren Italiens, Schokolade in allen kreativen Varianten. Auch hausgemachtes Eis. Ein Muss bei jedem Pordenone-Abstecher. *Corso Vittorio Emanuele II 22, 33170 Pordenone, Mo geschl.*

Mercato Coperto | Einkaufserlebnis in Gorizias Markthalle im Liberty-Stil: regionale Produkte, Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Blumen. *Via Boccaccio 15, Gorizia, 7–15 Uhr, So geschl.*

Prosciuttificio Wolf | Der Schinken aus Sauris auf 1200 m wird im Gegensatz zum „puren“ Verwandten aus San Daniele geräuchert und schmeckt daher besonders würzig. Hier gibt es auch Salami und weitere bergige Köstlichkeiten. *Via Sauris di Sotto 88, 33020 Sauris, www.wolfsauris.com.*

La Buona Pescheria | Erstklassiger Fischstand von Adriano Solidoro im kleinen Markt von Monfalcone. *Piazza Cavour, 34074 Monfalcone, 8–14 Uhr, So geschl.*

Shoppingcenter und Outlets

Città Fiera | Größtes Einkaufscenter der Region bei Udine mit fast 300 Geschäften, einem Maxi-Supermarkt und einem Kino. Hier gibt es alles für jedes Bedürfnis (Bekleidung, Schuhe, Sport, Haushalt) – dazu viele Restaurants, vom Burger bis zum Sushi. *Via Bardelli 4, 33035 Torreano di Martignacco, www.cittafiera.it, Mo–So 9.30–20.30, Fr bis 22 Uhr*

Palmanova Village | Outlet mit eher preiswerten Geschäften, aber auch Namen wie Calvin Klein, Nike und Tommy Hilfiger. *SP 126, km 1.6, 33041 Aiello di Friuli, www.palmanovavillage.it, Mo–So 10–20 Uhr*

Designer Outlet Noventa di Piave | Es liegt zwar ein paar Kilometer in der Nachbarregion Venetien, ist aber für viele Friulaner und Touristen aus Grado und Lignano ein beliebter Anlaufort. Im Gegensatz zum Palmanova Village sind hier Edelmärken wie Dolce & Gabbana, Armani, Gucci, Prada und Versace vertreten. *Via Marco Polo 1, 30020 Noventa di Piave, www.mcarthurglen.com, Mo–So 10–20 Uhr*

Wochenmärkte

Eine typisch italienische Tradition sind die Wochenmärkte selbst in den kleinsten Orten, die auch Touristen gern mitnehmen können. Die beste Übersicht findet sich unter www.italiamia.it, dort auf „Mercati“ und dann auf „Mercati in Friuli Venezia Giulia“ klicken. Ein paar schöne Beispiele für Sommerurlauber:

Palmanova | jeden Montag, Piazza Grande.

Grado | jeden Samstag, Viale Italia, Città Giardino.

Lignano | jeden Montag, Viale Europa, jeden Dienstag von Oktober bis April, Viale Porpetto.

Italien *Kultur mit viel Flair*

Für Reisende, deren Herz für die Kultur schlägt, ist Italien das ideale Urlaubsland: In den unzähligen Kunststädten findet man Kultur, wohin man schaut und als Draufgabe gibt's ganz viel italienisches Flair.

Rom, Mailand, Florenz, Venedig, Neapel, Turin oder Genua stehen bei Kulturreisenden als Fixpunkt am Programm. Nicht ohne Grund: Sie begeistern mit ihren großartigen Bauwerken, mit ihren beeindruckenden Museen in denen es wahre Wunderwerke der Kunst zu bestaunen gibt. Neben diesen Klassikern der Kunststädte laden aber auch die vielen kleineren, oftmals weniger bekannten, Städte ein, ihr vielfältiges Angebot zu entdecken. Mantua beispielsweise begeistert mit seiner mittelalterlichen Architektur. In Lecce kommen

Barockbegeisterte auf ihre Rechnung. Bedeutende Kunstwerke aus der Renaissance gibt es im Palazzo Ducale in Urbino zu sehen. Neben eindrucksvollen Kulturdenkmälern bietet Parma Kulinarikfans alles, was das Herz begehrt, während man in Matera eine Zeitreise in die Geschichte unternehmen kann.

Und eine ganze Insel voller Kunst und Kultur, das bietet dieses Jahr Procida, die italienische Kulturhauptstadt. Diese kleine Insel im Golf von Neapel ist die Entdeckung des Jahres. Denn jährlich wird eine andere Stadt zur italienischen Kul-

turhauptstadt ernannt, 2023 sind es gleich zwei in der Lombardei, Bergamo und Brescia.

Egal in welcher der unzähligen Kunststädte man sich dem Kunstgenuss hingibt – das italienische Flair ist überall zu spüren: beim Shoppen in kleinen, versteckten Boutiquen, bei einem Steh-Espresso in der Bar an der Ecke, bei einem Aperitivo auf der Piazza oder beim Abendessen in einem Restaurant.

Weitere Informationen zu Kunst und Kultur in Italien finden Sie unter italia.it

WERBUNG



Goldener Herbst

in Friaul-Julisch Venetien



Wenn das Laub der sanft geschwungenen Weinberge rot wird, beginnt die schönste Zeit das zauberhafte Friaul-Julisch Venetien zu genießen. Gerade zum Ende des Sommers, wo es bei uns mit jedem Tag kühler wird, ist eine Reise in die sonnenverwöhnte Region reizvoll.

Friaul-Julisch Venetien - mit Triest als Hauptstadt und Udine als Herz des Friaul - hat alles, was Urlauber glücklich macht: Von den Karnischen Alpen, Friauler Dolomiten mit Almen und kleinen Seen, Tarvis mit dem weithin bekannten Tarviser Markt, der zum Stöbern und Shoppen einlädt, kunsthistorisch interessanten Städtchen wie Aquileia – berühmt für wertvolle frühchristliche Mosaik – bis hin zu lieblichen Lagunenorten an der Adria wie Grado oder Lignano Sabbiadoro mit langen feinsandigen Stränden, die bis in den Spätsommer hinein zum Baden und Entspannen einladen. Hinzu kommen regionale kulinarische Besonderheiten wie „Gnocchi alla friulana“, flaumige Gnocchi aus Kürbis zubereitet, der weltbekannte Prosciutto di San Daniele, Edelkastanien, fangfrischer Fisch, feinsten Grappa, großartige Weine sowie die typische Mehlspeise Gubana.

Friaul-Julisch Venetien ist ein reicher Landstrich, dessen wildromantische Win-

kel sich außerhalb der Hauptsaison am besten entdecken lassen und dabei ganz nah ist: Die Region liegt im äußersten Nordosten Italiens, grenzt im Norden an Kärnten, im Osten an Slowenien und ist über die Alpe-Adria-Autobahn im Handumdrehen erreichbar.

Während Friaul (die Region rund um Udine, Pordenone) von der friaulischen Kultur und Sprache gekennzeichnet ist, versprühen in Julisch Venetien die Städte Görz – am Fuße des Weinanbaugebiets Collio gelegen – und die Hafenstadt Triest mit ihrer habsburgischen Vergangenheit das Flair von italienischem Dolce Vita.

Orange Wine

Das große DOC-Weinbaugebiet Colli Orientali del Friuli und die hügelige Landschaft des DOC - Collio sind über die Landesgrenzen hinaus bekannt für exquisite Weißweine sowie für einen neuen Trend in der Weinwelt: den vino arancione, auch

Orange Wine genannt. Der Winzer Joško Gravner aus Gorizia im hügeligen Collio fragte sich vor über 15 Jahren, ob es nicht eine Alternative zum technikorientierten Weinbau gäbe und begann aus der Rebsorte Ribolla Gialla seinen Weißwein wie Rotwein samt Schale in monatelanger offener Maische zu produzieren – wie einst in Georgien vor Tausenden von Jahren. Und zwar in ori-

WEINGÜTER

Weingut Gravner | Einer der wichtigsten Orange-Wine Winzer in Friaul, Joško Gravner gilt als die Ikone der Naturweinbewegung. Loc. *Lenzuolo Bianco*, 9 – Oslavia, 34170 Gorizia (GO), Tel (+39 0481) 54 88 71, www.gravner.it

Weingut Damijan Podversic | Winzer Damijan bewirtschaftet seine Weinreben biodynamisch, Trauben werden per Hand geerntet. *Via degli Eroi 33*, 34170 Gorizia (GO), Tel (+39 0481), 78 217, www.damijanpodversic.com



ginal georgischen Tonamphoren, die er in der Erde vergraben hat. Das Ergebnis: Ein spannender Orange Wine – von tiefgelber bis dunkeloranter Farbe, der im Geschmack an trockenen Sherry erinnert und den man am besten kühl (nicht eiskalt) genießt.

Wein, die Poesie der Erde

Heute produzieren viele Winzer in Friaul neben den berühmten Weißweinen auf Basis von Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio oder lokalen Sorten wie Ribolla Gialla, Malvasia oder Picolit auch naturbelassenen Orange Wine nach antikem Vorbild. Für jeden Weinliebhaber ist es ein besonderes Erlebnis, den Wein direkt bei einem der zahlreichen Winzer zu kaufen, denn hier darf man ungezwungen verkosten und, wenn es die Zeit erlaubt, auch einen Blick in den Weinkeller werfen. Mit einem Zitat des Schriftstellers Mario Soldati „Il vino é la poesia della terra, Wein ist die Poesie der Erde“, begrüßt Winzer Dami-

jan Podversic Gäste auf seinem Weingut in Gorizia. Gemeinsam mit Ehefrau Elena hat er sich einen langgehegten Traum erfüllt als er begann alte verlassene Weinberge neu zu bewirtschaften – biodynamisch und den jeweiligen Mondphasen folgend. Heute gibt es hier exquisite Weine wie Ribolla Gialla, Malvasia oder Pinot Grigio zu probieren und zu kaufen.

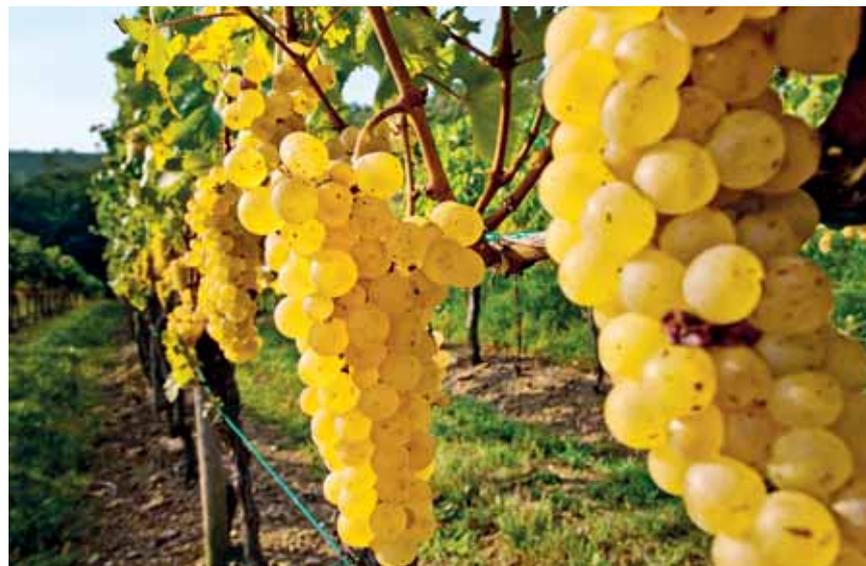
Wanderschuhe einpacken

Wo Wein wächst, ist es immer schön. Zahlreiche Wander-, Nordic Walking-, Mountainbike- und Reitwege winden sich durch den Karst an der östlichen Grenze von Friaul-Julisch Venetien, wo es nach wildem Wacholder duftet und im Herbst Tausende für den Karst typischen Sumach-Pflanzen feuerrot leuchten. Hier kann man Durchatmen, Kraft und Inspiration tanken und herrliche Wanderwege, wie zum Beispiel den Sentiero delle Vigne Alte, den Weg durch alte Weinberge, der sich vom romantischen Castel-

lo di Spessa bis zum Ortsteil Subida windet, erkunden. Auf dem Napoleonica Panoramaweg, der 250 Meter hoch über Triest, vier Kilometer lang dem Küstenverlauf der Adria folgt, wandern und dabei eine grandiose Aussicht genießen oder historisch bedeutende Stätten wie den Themenpark „Erster Weltkrieg in Monfalcone“ mit einem Labyrinth an Schützengräben besichtigen.

Einkehren in Osmize

Wer Land und Leute kennenlernen will, ist in den urigen „Osmize“ im Karst, die den österreichischen Heurigen oder Buschenschanken ähneln und nur wenige Wochen im Jahr geöffnet sind – erkennbar an einem ausgesteckten Laubbuschen – richtig. Hier lässt es sich genussvoll verweilen und kosten: Den schmackhafte „Jota“, einen Eintopf mit Bohnen und Kraut? Den „Formaggio Jamar“, der mindestens vier Monate in der Tiefe einer Karsthöhle seiner Vollendung entgegenreift? Oder doch lieber den hauchzarten Rohschinken? Auf den Tisch einer Osmiza kommt, was die bäuerlichen Produzenten selbst herstellen: Salami, Prosciutto, Käse, hartgekochte Eier, in Essig eingelegtes Gemüse, Brot sowie Wein. Auf schlichten Holzbänken sitzend lässt sich hier ein Wandertag besonders stimmungsvoll ausklingen – umgeben von Weinbergen, die in herrlichem Gold, Orange und Rot erstrahlen. ■



NOCH MEHR URLAUBSERLEBNISSE

PromoTurismoFVG
www.turismoFVG.it
info@promoturismo.fvg.it



Neues aus **Grado**



Grado bleibt Grado, und das ist auch gut so – aber unsere Lieblingsinsel hat 2022 doch einige Neuigkeiten zu bieten.

TEXT STEFAN MAIWALD FOTOS SHUTTERSTOCK, BEIGESTELLT

Grado ist nicht New York oder Mailand, sondern eine kleine, verträumte Insel mit gerade mal 8000 Einwohnern – deswegen mögen wir sie ja so gern. Grado pulsiert nicht gerade, die Insel ist kein Ort für Experimente, Neuerungen sind selten. Diesen etwas trägen Charme wissen Reisende zu schätzen. Obwohl man sich bei manchem Hotel doch denkt, dass hie und da etwas Wachrütteln nötig wäre.

Doch nach zwei Coronajahren hat sich durchaus einiges getan. Schon kurz vor dem ersten Virensommer eröffneten zweieinhalb bemerkenswerte Hotels: die Doppelherberge Sunset und Sunrise am Beginn des alten Strandes sowie das Laura e Christian Rooms in der Nähe des Haupthafens. Das Sunset ist samt seiner Schwester modern, hell und luftig, Laura e Christian Rooms ist ein sympathisches, liebevoll eingerichtetes Bed & Breakfast mit charmanten Gastgebern (von denen gleich noch

die Rede sein wird) und zauberhafter Dachterrasse.

Und gerade im Juni 2022 feierte das spektakulärste Bauvorhaben Eröffnung: Die Laguna Faro Suites sind wie eine frische Meeresbrise, nagelneu, mit allen erdenklichen technischen Raffinessen ausgestattet und großzügig geschnitten – also nicht aus einer Zeit stammend, als das Hotelzimmer doch „bloß zum Schlafen“ da war. Das Design besorgte die spanische Stararchitektin Patricia Urquiola. Sie orientierte sich bei der Einrichtung und den verwendeten Materialien an den Farben und Formen der Lagune – was Architekten halt so sagen. Die Suites haben allerdings ihren Preis und kosten bis zu 500 Euro pro Nacht. Dennoch sind sie eine wertvolle Ergänzung in der etwas verschlafenen Gradeser Hotellerie, zumal ein echtes Fünf-Sterne-Hotel fehlt. Die Laguna Faro Suites liegen direkt neben dem Hotel Laguna Palace, also vom Autodamm aus gesehen beim Ankom-



Spanische Avantgarde-Architektur: die neuen Laguna Faro Suites mit Traumblick



Casa Bea: liebevoll geführtes B&B



Al Faro: Aperitivi direkt am Strand

men rechter Hand. Das ist nicht gerade mittendrin, aber auch nicht weit entfernt von Strand und Zentrum. Und der Lagunenblick ist zauberhaft. Gäste können das Spa und das Restaurant des Laguna Palace nutzen.

Wiederum ganz anders ist das neue B&B Casa Bea in Fossalon inmitten der Weinberge. Besitzerin Beatrix bietet ihren Gästen abendliche Aperitivi mit Musikuntermalung oder mehrtägiges gemeinsames Kochen mit einem Koch aus Grado an.

In der Gastronomie gibt es ebenfalls einiges zu vermelden. Laura e Christian (das frühere Spaghetti House) war das erklärte Lieblingsrestaurant vieler Grado-Touristen. Doch Laura und Christian haben zur neuen Saison ihr Restaurant aufgegeben. Es

war einfach zu viel Arbeit, denn sie betreiben ja auch noch den Strandkiosk Al Faro sowie seit neuestem ihr B&B (siehe oben). Und die gute Nachricht ist, dass viele der Spezialitäten hinüber in den Strandkiosk gewandert sind, auch wenn es dort natürlich keine vollständige Karte gibt. Jedenfalls noch nicht, aber wer weiß, was die Zukunft – und das Genehmigungsverfahren – so mit sich bringen. 2022 hat das traditionsreiche Restaurant Alla Fortuna in Bestlage in der Via Marina endlich wieder geöffnet. Der neue Name: Bruno Masaneta. Besitzer Bruno, ein passionierter Gourmet, bietet den Gästen etwas mehr als die üblichen Inselgerichte, nicht zuletzt eine Weinkarte, die auch französische Gewächse offeriert.

Apropos Wein: Das neu eröffnete Vinarium neben dem ehemaligen Cristallo-Ki-

no hat sich als Aperitivo-Ort etabliert und brummt jeden Abend. Es ist sicher die Lage direkt an der Fußgängerzone. Wo lässt es sich besser die Flaneure beobachten?

Und sonst? Zwei neue Kreisverkehre sorgen für besseren Verkehrsfluss und tatsächlich war in diesem Jahr Baubeginn für die neuen Thermen, ein Vorhaben, das seit 20 Jahren in der Planung war und das von den Insularen sehnsüchtig erwartet wird, erhofft man sich damit doch eine Verlängerung der Saison. Bis zur Eröffnung dürfte aber noch so mancher Sommer dahingehen.

Also: Ein paar Neuigkeiten hat Grado durchaus zu bieten. Aber die Insel wurde nicht auf links gedreht. Und das, ganz ehrlich, ist doch auch irgendwie gut so. ■



Laura e Christian Rooms: schlafen in maritimem Flair

INFOS

Hotels

Laguna Faro Suites | Hochpreisige neue erste Adresse, geräumig, ganz modernes Design, mit Traumblick über die Lagune. Suite ab € 300,-. *Riva Brioni 43. (+39 0431) 193 80 87, www.lagunafarosuites.it*

Sunset & Sunrise | Schick, frisch und unkompliziert, der Strand ist direkt gegenüber. DZ ab € 130,-. *Via Pola 2, (+39 389) 215 94 67, www.sunsetgrado.com*

Laura e Christian Rooms | Charmante Zimmer, liebevolle Gastgeber, große Dachterrasse. DZ ab € 120,-. *Via Giacomo Leopardi 10, (+39 339) 686 33 55, www.facebook.com/lauraechristian*

Casa Bea | Kleines, verträumtes B&B in der Natur von Fossalon, engagierte Gastgeberin, viele Events. DZ ab € 110,-. *Località Via*

Zemole 1, 34073 Fossalon, (+39 371) 452 69 37, www.casabeagrado.it

Restaurants

Bruno Masaneta | Typische Fischgerichte mit einem besonderen Dreh, empfehlenswert sind die crudi, aber auch die moëche, im Ganzen frittierte Krebse. Dazu eine erstklassige Weinauswahl. *Via Marina 12, (+39 388) 304 86 96, www.trattoriabrunomasaneta.it, Di geschl.*

Al Faro | Stimmungsvoller Beachclub mit Cocktails und kleiner Karte, betrieben von Laura und Christian. Nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen Hotel im Ortsteil Città Giardino! *Via Milano, am Beginn des alten Strandes, in der Saison kein Ruhetag.*

Vinarium | Gut sortierte Weinbar direkt an der Fußgängerzone. *Via Venezia 28/Viale Dante Alighieri, in der Saison kein Ruhetag.*

EINFACH . GUT . LEBEN

Lassen Sie sich inspirieren. Jeden Monat neu.



Servus zeigt monatlich die schönsten Seiten unserer Heimat im Verlauf der Jahreszeiten. Bestellen Sie ein Abo, und lesen Sie über alle Themen, die das Leben so schön machen: **Natur & Garten, Essen & Trinken, Wohnen & Wohlfühlen, Land & Leute sowie Brauchtum & Mythen.**

servusmagazin.com/abo



Verborgene *venezianische* Schönheit

Ein Palazzo aus dem 16. Jahrhundert mit kunstvoll kreativem Innenleben und verträumtem Garten: das Hotel Heureka, weitab vom Massentourismus.

TEXT GEORG WEINDL FOTOS HOTEL HEUREKA

Ein altherwürdiger Palazzo im Norden Cannaregios, einem sehr authentischen und ruhigen Viertel, den eine Interiordesignerin aus Wien in ein Gesamtkunstwerk verwandelt hat. Schöne Hotels gibt es in Venedig viele. Aber die meisten sind eben da, wo viele Menschen sind. Außer dem Heureka.

Der Weg dorthin hat schon Symbolcharakter. Über das grobe Pflaster vor dem Bahnhof bei der Piazzale Roma gehen wir in Richtung Rialto, bis wir dann links abzweigen in den Rio Tera Farsetti, vorbei am

Ghetto Nuovo, dem historischen jüdischen Viertel und weiter Richtung Casa del Tintoretto. Die Gassen werden immer leerer. Man hört bald jeden Schritt und steht schließlich vor der Fassade, die sehr klassisch und gut herausgeputzt ist. Was dann folgt, ist ein Kontrast, der größer kaum sein kann.

Hinter der Tür offenbart sich eine Komposition aus klassisch Venezianisch mit zeitgenössischer Kunst. Grobes Mauerwerk und Decken mit jahrhundertealten Holzbalken, fein polierte Steinböden mit historischen Mustern, elegantes Mobiliar und großflä-

chige moderne Bilder mit kraftvollen Farben. Ich fühle mich spontan wie in einer Kunstausstellung oder in den Privatgemächern eines betuchten Kunstsammlers.

Jedes der zehn Zimmer und Suiten hat seinen ganz eigenen Stil. Klassische Wandmalereien neben opulenten Sesseln und Divanen. Mittendrin thronen mächtige Betten, die von schlanken gotischen Säulen flankiert sind und teils als Himmelbetten gestaltet sind. Die Arbeiten des Malers und Politikersohns Julian Khol aus Wien sind extra für das Hotel geschaffen und setzen einen feinen Kontrast zu historischen Fresken. Ungewöhnlich und großzügig für Venedig ist auch der Garten mit üppig wuchernden Bäumen. Ein bezaubernder Mikrokosmos, gefühlt sehr weit weg vom Trubel bei Rialto und San Marco, dabei aber nur wenige Gehminuten entfernt.

Hinter dem Heureka steht Mitbesitzerin Angela Silarna Valach. Ganz offensichtlich kein Renditeobjekt. Die Designerin liebt Venedig seit vielen Jahren und hat auf diese Art ein ungewöhnliches Refugium geschaffen. Sooft es geht, kommt sie in die Lagunenstadt, sie nistet sich dann in ihrer privaten Wohnung im Dachgeschoss ein. ■



Jedes der Zimmer und Suiten in dem Palazzo ist ein individuelles Gesamtkunstwerk, ein Arrangement aus klassisch und modern. Ein perfektes Hideaway auf venezianische Art

KONTAKT

Hotel Heureka | Cannaregio 3534
30121 Venedig, www.hotel-heureka.com

Magie

des Lichts





Die Toskana. Naturkulissen wie von Meisterhand gemalt. Kunstlandschaften, geschaffen für eine Ewigkeit. Ein Land wie eine Leuchtreklame – was für ein Schauspiel. Reisefotograf Wolfgang Fuchs fing die vielgeliebte Seelenlandschaft in verzaubernden Bildern ein.

TEXT Werner Ringhofer FOTOS Wolfgang Fuchs

»» *Es ist die Lieblichkeit,
das Unspektakuläre, das
Schlichte, das uns so
fasziniert.*

Wolfgang Fuchs





Nebel hat eine eigene Faszination. Manchmal sieht man ihn, wie er bei San Quirico d'Orca (l.) im Sonnenlicht verdampft oder er packt die Hügel in der Crete Senesi wie in Watte ein. Und dann wieder zeigt sich die Toskana nebfrei mit einem Wildblumenteppeich bei Pienza



Wolfgang Fuchs ist einer der besten Reisefotografen der Welt, ständig unterwegs an den entlegensten Plätzen. Wilde, ursprüngliche Orte. Mit orkanartigen Winden in Patagonien, die einen Menschen fast umblasen, oder mit sintflutartigen Regenfällen im Regenwald. Der Steirer bewegt sich aber auch an bekannten Orten, die jeder schon auf unzähligen Fotos gesehen hat. Seinem Anspruch, vertrauten Anblicken einen neuen, interessanten Impuls zu verleihen, wird Wolfgang Fuchs aber mehr als gerecht. Die Grenzen zwischen Malerei und Fotografie gehen bei ihm ineinander über.

Die Leichtigkeit, die in dieser Perfektion steckt, ist aber immer eine Gratwanderung. „Oft ist der Unterschied zwischen einem hübschen und einem wirklich guten Foto nur eine Frage von wenigen Zentimetern, die durch die Änderung meines Blickwinkels entstehen.“

Sein Lieblingsort ist die Toskana. 93-mal hat er sie schon bereist und fotografiert. „Für meine Frau Roswitha und mich ist sie mehr als nur eine wunderschöne

Mustergültig. Wellige Hügel, ein weiß schimmerndes Landgut und eine schnurgerade Reihe von Zypressen wie Ausrufezeichen





Die Sonne flutet die Crete Senesi und spielt ihre Fähigkeit zur farblichen Vielschichtigkeit aus



Die Morgenstunden sind eine besonders lohnende Zeit für Fotokünstler Wolfgang Fuchs. Die Kombination aus Licht und aufgehender Sonne hat einen eigenen Zauber

Die Abtei Sant'Antimo rund zehn Kilometer südlich von Montalcino erhebt sich als Lichtgestalt in den Abendhimmel



Reisedestination. Es ist ein Fleck, der unserer Seele guttut, wo wir zur Ruhe kommen. Seit über 29 Jahren schon sind besonders die ländliche Region der Crete Senesi und das Val-d'Orcia-Tal unser persönlicher Kraftplatz geworden.“

Nirgendwo sonst würde ihre Sehnsucht nach Einklang mit der Natur, nach stilvoller Lebensart, Ruhe und Erholung so erfüllt. Kein Vergleich mit Alaskas unendlichen Weiten, der majestätischen Gebirgswelt Kanadas, der Vielfältigkeit Neuseelands oder den Naturwundern Amerikas, wo einem die Luft fast wegbleibt.

6 TOSKANA-TIPPS

Wo Roswitha und Wolfgang Fuchs gerne essen und Wein kosten.

Ristorante Boccon DiVino | Grandiose Aussicht auf die Weinhänge, große Weinauswahl, wunderbar zum Relaxen und Genießen. *Località Colombaio Tozzi 201, 53024 Montalcino, (+39 0577) 848 233, www.boccondivinomontalcino.it*

Fattoria dei Barbi | Weinverkostung mit ausgezeichnetem Brunello und wunderschönem Weinkeller, angrenzende Taverne dei Barbi mit kleiner, aber feiner Karte. Etwas außerhalb von Montalcino. *Località Podernovi 170, Strada Consorziale dei Barbi, (+39 0577) 841 111, www.fattoriadeibarbi.it*

Bar Idyllium | Etwas versteckt an der Stadtmauer mit herrlichem Blick in das Orcia-Tal, tolle Cocktails bei Sonnenuntergang. *Via Gozzante 67, 53026 Pienza, (+39 380) 101 80 31, <https://idylliumpienza.it>*

Pummaro | Ausgezeichnete Pizza mit Pecorino-Käse, etwas teurer, aber die vielleicht besten Pizzen im weiten Umfeld. *Piazza Martiri della Liberta 2, 53026 Pienza, (+39 0578) 748 568, www.pummaropizzeria.it*

La Terrazza del Chiostro | Wunderschöner Garten im Grünen mit Topaussicht auf das Val-d'Orcia-Tal, ruhig mit gehobener Küche und angrenzendem Hotel, Toskana für Genießer. *Corso il Rossellino, 26, 53026 Pienza, (+39 0578) 748 183, www.facebook.com/laterrazzadelchiostro*

La Fonte | Rund um Pienza gibt es eine große Auswahl an Agriturismi in herrlicher Lage, z.B. den Agriturismo La Fonte. Sehr freundlich mit Pool und guter Küche. *Podere Fonte Bertusi di Sopra 73, 53026 Pienza, (+39 0578) 749 142, www.lafonte.toscana.it/en/*

„Nein, im Gegenteil. Es ist viel mehr diese Lieblichkeit, dieses Unspektakuläre, dieses Schlichte, das uns so fasziniert.“

Über weite Strecken gleicht die Crete Senesi einer unwirklichen Mondlandschaft, findet Wolfgang Fuchs. Eine großteils menschenleere Gegend. Denn die Crete ist ein armes Land. Reich an Zypressen und Gräsern, gerade gut genug für Schafherden, aber kaum in der Lage, die bäuerliche Bevölkerung zu ernähren. Und dennoch: „Die Landschaft des Val d'Orcia oder der Crete zu beschreiben, ohne dabei nicht ins Schwärmen zu verfallen, ist verlorene Liebeshmüh. Zu keiner Jahreszeit kann man sich sattsehen. Zumindest uns ist es noch nie gelungen.“

In großen Wellen ziehen die Hügel, unterbrochen durch tiefe Erdfurchen, über das Land. Im Frühjahr schimmert die samtene Hügellandschaft grün, im Sommer und Herbst hingegen goldgelb. „Es ist die-

ses sanfte Spiel von Licht und Schatten, das mich so begeistert. Der Blick von einem Hügel zum nächsten. Wenn frühmorgens Gehöfte sich inmitten von Nebelfeldern erheben, Hügelketten in all ihren Blau- und Grautönen erstrahlen und Zypressenreihen sich wie dunkle Kerzen gegen den Himmel erheben.“

Als Wolfgang und Roswitha Fuchs das erste Mal in diese Gegend kamen, gab es nur vereinzelt Bauernhäuser und größere Höfe, viele standen leer. Mit den Jahren kauften sich aber großstadtmüde Deutsche, Belgier, reiche Amerikaner, Schweizer, Franzosen oder Aussteiger ein, renovierten stilvoll die verfallenen Gebäude. Oftmals toskanischer gestaltet, als es Einheimische taten.

Vor 20 Jahren haben Wolfgang und Roswitha dort kirchlich geheiratet. Im Monte Oliveto Maggiore, einer einsam liegenden Abtei, umgeben von einem Zypressenwald. Inmitten der Familie



Wie ein samtener Teppich überziehen die Wiesen in sanften Wellen die Landschaft der Crete Senesi

und mit den engsten Freunden. Vier Jahre später wurde ihre Tochter Jasmin geboren. „Sie ist fast in der Toskana aufgewachsen, es ist ihr zweites Zuhause. Sie hat bereits die ganze Welt kennengelernt, aber nirgendwo ist sie so gerne, fühlt sich so wohl wie hier.“

Jahr für Jahr, wenn im Frühjahr die Multimediashows durch halb Österreich vorbei sind, führt der erste Weg wieder in die Toskana. „Bei einem Espresso oder Rotwein genießen wir den Rundumblick, können entschleunigen. Wir unterhalten uns mit den über Jahre lieb gewordenen Einheimischen, erzählen von unseren Reisen und lachen oft bis spätabends.“ Am nächsten Morgen lange vor Sonnenaufgang ist Wolfgang Fuchs schon wieder mit seiner Kamera auf Pirsch. „Wenn ich das Bimmeln von Schafsglocken höre und die klare Luft von Wildblumen einatme, weiß ich mit Bestimmtheit, wo ich gerne meinen Lebensabend einmal verbringen möchte.“ ■



WOLFGANG FUCHS AUF TOUR

Nahezu die ganze Welt hat der Reisefotograf aus Hart bei Graz bereits bereist. In seinen Multimediadiashows verdichtet er die schönsten Plätze in perfekten Bildern und lebendigen Vorträgen. Die nächste Show über die Provence findet im Herbst 2022 mit 16 Livemultimedia-shows (nur in der Steiermark) und weiteren 17 Shows im Frühjahr 2023 (Stmk., Kärnten, OÖ und Salzburg) statt. Eine umfangreiche Vorschau, Infos dazu und sämtliche Termine einschließlich Preise und Kartenreservierungen/Bestellungen unter www.wolfgang-fuchs.at



Die schöne Unbekannte

Ihren Ruhm verdankt Vicenza Andrea Palladio, einem der genialsten Baumeister aller Zeiten. Ein Streifzug zu Weltkulturerbe-Palästen, zu bühnenreifen Plätzen und urigen Lokalen. Hier wird die in ganz Italien bekannte Delikatesse Baccalà alla Vicentina, Stockfisch mit Polenta, serviert.

TEXT BEATE GIACOVELLI FOTOS CONSORZIO DI PROMOZIONE TURISTICA
VICENZA, GASTRONOMIA IL CEPPPO, GLAM BOUTIQUE HOTEL







Sie prägen weithin sichtbar das Stadtbild: der Torre di Piazza und die Basilica Palladiana auf der Piazza dei Signori

Am frühen Morgen ist die beste Zeit, Vicenza zu erkunden. Dann ist es in der autofreien Altstadt noch still und die Straßen, die hier nicht Via, sondern Contrà (Abkürzung für Contrada, kleine Straße) heißen, leergefegt. Vor 9.30 Uhr, eher 10 Uhr, rührt sich hier so gut wie nichts. Frauen mit Stöckelschuhen schrubben das Pflaster blitzblank für den anbrechenden Tag. Omas mit Weidekörbchen auf dem Lenker radeln quer über die langgestreckte Piazza dei Signori, dem salotto, Wohnzimmer der Einheimischen, wo zu Füßen zweier Säulen – eine mit dem geflügelten Markuslöwen, die andere mit dem Erlöser gekrönt – Signori in Anzughosen und akkurat gebügelten Hemden sitzen und in der rosafarbenen Gazzetta blättern. Weder Souvenirstände noch Touristenfallen stören die Würde des Platzes. Wie kann man hier durchatmen, sich ungestört sattsehen an der imposanten Basilica Palladiana – keine Kirche, sondern ein Stadtpalast – deren lichtgrünes Kupferdach einem umgedrehten Schiffsrumpf gleicht, oder an dem leicht schief stehenden Torre di Piazza aus dem zwölften Jahrhundert, der mit seinen 80 Metern den Himmel zu berüh-

ren scheint. Trotz der einmaligen Kulisse führt Vicenza ein Mauerblümchendasein zwischen den prominenten, jeweils rund eine Autostunde entfernten Touristenmagneten Venedig und Verona. Zu Unrecht!

Paläste an jeder Ecke

Die 112.000-Einwohner-Stadt ist mit Palästen des berühmten Renaissancearchitekten Andrea Palladio (1508–1580) buchstäblich gepflastert und versprüht dazu den ganzen Charme italienischer Le-

bensfreude. Der in Padua geborene Palladio baute so viele Villen und Palazzi, dass die ganze Altstadt, die seit 1994 samt der 26 Stadt- und Landvillen Palladios zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt, einem Museum unter freiem Himmel gleicht. Die Werke des großen Baumeisters waren rund 300 Jahre weltweit stilprägend, von ihm inspiriert sind zum Beispiel das Weiße Haus in Washington, das britische Königshaus oder die Gloriette im Garten von Schloss Schönbrunn in Wien.

Ein schöner, gut ausgeschilderter Spa-

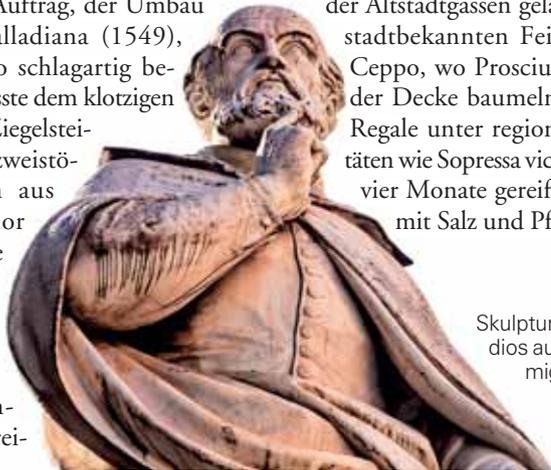


Die Piazza dei Signori ist Vicenzas salotto, Wohnzimmer

ziergang führt auf den Spuren Palladios über die schnurgerade Flaniermeile Corso Andrea Palladio zu den architektonischen Highlights der Stadt, vorbei an einladenden Bars, in denen sich Einheimische auf dem Weg zur Arbeit an der Theke stehend mit einem Tässchen Espresso und süßer Brioche für den Tag rüsten. Vorbei an Botteghe, kleinen Geschäften, die Unterwäsche, elegante Hemden, schicke Kostüme, edle Stoffe, nostalgische Papierwaren oder maßgeschneiderte Schuhe verkaufen – hier sind familiengeführte Läden noch nicht verdrängt von großen Ketten. Nicht vergessen sollte man, immer wieder den Blick zu heben, um die prächtigen Fassaden der Villen, vor die Palladio häufig Säulengänge oder ganze Tempelfronten setzte, zu bestaunen.

Palladios Meisterwerk

Andrea Palladio hieß eigentlich Andrea di Pietro della Gondola. Den Namen Palladio erhielt er in Anspielung auf die griechische Göttin der Weisheit, Pallas Athene. Sein erster Auftrag, der Umbau der Basilica Palladiana (1549), machte Palladio schlagartig berühmt. Er verpasste dem klotzigen Bau aus roten Ziegelsteinen anmutige zweistöckige Arkaden aus weißem Marmor und lockerte die Fassade mit Skulpturen und Säulen auf. „Es ist nicht möglich, den Eindruck zu beschrei-



Skulptur Andrea Palladios auf der gleichnamigen Piazzetta

ben, den die Basilika von Palladio macht“, schrieb Goethe, der sich 1786 während seiner Italienreise einige Tage in Vicenza aufhielt.

In den Laubengängen der Basilica reihen sich winzige Goldschmiedewerkstätten aneinander, teils in vierter Generation betrieben. Denn Vicenza gilt bis heute als das wichtigste Zentrum der Goldverarbeitung in Europa. Zweimal pro Jahr stürmen Goldschmiede und Juweliere aus aller Welt die Stadt, dann findet die VicenzaOro, eine der wichtigsten internationalen Goldmessen, statt. Sehenswert ist das in der Basilica Palladiana untergebrachte Museo del Gioello, das erste Juwelenmuseum Italiens. Nach einem Besuch lohnt sich eine pausa, Pause, im Café des Obergeschosses, von dessen Dachterrasse man eine einmalige Aussicht auf die Piazza dei Signori und die verschachtelten Dächer der Stadt genießt.

Vicentini, Katzenfresser!

Nur ein paar Schritte weiter im Gewirr der Altstadtgassen gelangt man zum stadtbekanntesten Feinkostgeschäft Ceppo, wo Prosciuttokeulen von der Decke baumeln und sich die Regale unter regionalen Spezialitäten wie Sopressa vicentina (drei bis vier Monate gereifte Salami, nur mit Salz und Pfeffer gewürzt),



Reiner Genuss: Baccalà alla Vicentina mit gebratener Polenta

Asiago-Käse aus der gleichnamigen Hochebene oder Mostarda vicentina (eingelegte Senffrüchte) biegen.

„Vicentini magnagati! (übersetzt: Vicentini, Katzenfresser!) nennen Italiener die Einwohner Vicenzas“, erzählt uns Ivana Boscolo, die den Laden in zweiter Generation führt. Der Spotname aus dem venezianischen Dialekt gehe der Legende nach auf das 17. Jahrhundert zurück, als Vicenza zu Venedig gehörte. Um eine Rattenplage zu bekämpfen und damit die Überträger der Pest loszuwerden, schickten die Venezianer fünfhundert Katzen nach Vicenza. Da die Stadt die Katzen nie wie verlangt an Venedig zurückgab, kam das Gerücht „Vicentini magnagati“ auf.

Baccalà alla Vicentina

„Dabei ist Baccalà alla Vicentina, Stockfisch mit Polenta, unsere Lieblingspeise“, sagt Ivana. „Das Geschäft mit dem getrockneten Fisch ist jahrhundertealt. Wir importieren den Stockfisch von den Lofoten in Norwegens Norden, wo ihn Kapitän Pietro Querini 1432 während einer Forschungsreise entdeckte und nach Venetien brachte.“ Es gibt unzählige Arten, Stockfisch zuzubereiten. Baccalà alla Vicentina wird 24 Stunden in Wasser, das alle vier Stunden gewechselt wird, eingeweicht und anschließend fünf Stunden in Milch mit Zwiebeln, Anchovis, Grana Padano sowie Petersilie auf kleiner Flamme



Prunkvoll unter dem Nachthimmel: die Basilica Palladiana

geköchelt und mit dampfender Polenta serviert. Im angeschlossenen Bistrot mit kleinen Tischen im Freien kann man diese in ganz Italien bekannte Delikatesse aber auch andere regionale Gerichte wie Bigoli (frische spaghettiähnliche Pasta) con ragù di anatra (mit Entenragout), sarde in saor, in Essig und Zwiebeln eingelegte Sardinen, die kalt serviert werden, oder pasta e

fasoì, eine Art Bohnensuppe mit dünnen Tagliatelle, probieren.

Teatro Olimpico

An einem weiteren Meisterwerk Palladios, nur einen Katzensprung entfernt, läuft man fast vorbei, es versteckt sich hinter einer unscheinbaren Backsteinfassade in einem begrünten Innenhof: Das von einem römischen Amphitheater inspirierte Teatro Olimpico (1580), dessen Fertigstellung Palladio nicht mehr erlebte. Er starb fünf Jahre vor der Eröffnung (1585) im Alter von 72 Jahren, Sohn Silla vollendete das Werk. Berühmt ist das erste überdachte Theater Europas für das monumentale Bühnenbild mit Triumphbogen, das der venezianische Architekt Vincenzo Scamozzi schuf. Mittels perspektivischer Täuschung stellt es die sieben Straßen des antiken Theben dar, die sich scheinbar tief in den Hintergrund der Bühne ziehen. Über der Szene wölbt sich eine runde Decke, die wie ein leicht bewölkter Abendhimmel bemalt ist und auf das klassische römische Theater

Statuen schmücken den Garten vor dem Teatro Olimpico



BUCHTIPPS

Die vier Bücher zur Architektur |

Andrea Palladio. Gerade ist eine exzellente italienisch-deutsche Edition von Palladios „Quattro Libri“ im Originalformat von 1570 erschienen, von Hans-Karl Lücke. 456 Seiten, Marix Verlag, € 52,-

Venetien | Eberhard Fohrer. Detaillierte Informationen über ganz Venetien von den Dolomiten bis zur Adria und Po-Ebene. Mit einem ausführlichen Kapitel über Vicenza und Umgebung. 440 Seiten, Michael Müller Verlag, € 21,-



NUR
€ 266,-*
statt ca. € 450,-

SLOW TRAVEL RESORT KIRCHLEITN BAD KLEINKIRCHHEIM - KÄRNTEN

Eingebettet in die Welt der Kärntner Alpen, am Fuße des UNESCO Biosphärenparks Nockberge, liegt das Slow Travel Resort Kirchleitn, gleich in der Nähe der Biosphärenparkbahn Brunnach. Das Wandervergnügen in den Nachbergen ist damit garantiert! Für einen entspannten Wellness- und Badetag sorgen die Therme St. Kathrein oder das Thermal Römerbad. 2 Tage im Appartement Nocknaturgipfel (für 4 Personen) im Dorf Großwild um nur € 266,- statt ca. € 450,-

www.kirchleitn.com, Gutschein gültig zwei Jahre ab Ausstellungsdatum

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at. * Solange der Vorrat reicht.
Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

alpe adria magazin
reisen mit genuss

LESERANGEBOT



Teatro Olimpico: im Inneren monumental ...



... von außen unscheinbar

APPETIT AUF ALPE-ADRIA!

Der **NEUE** *Alpe-Adria Guide 2022*

**DIE SPANNENDSTEN KULINARIK-ADRESSEN
IN DER ALPE-ADRIA-REGION:**

Kärnten, Steiermark, Slowenien, Istrien,
Friaul & Venetien

Erhältlich im Zeitschriftenhandel oder
bestellbar unter Tel. +43 (0) 463/47 858,
www.alpe-adria-magazin.at

alpe adria magazin
reisen mit genuss



www.alpe-adria-magazin.at



Die kleine Piazza delle Erbe erfreut mit bunten Häusern und Arkaden



Beviamo un ombra! Gönnen wir uns einen Aperitivo mit Cicchetti – für Einheimische ein tägliches Ritual

unter freiem Himmel anspielt. Auch heute finden im Teatro Olimpico Aufführungen, klassische Konzerte sowie das weithin bekannte Festival „Vicenza Jazz“ statt.

Auf einen Ombra gehen

In Vicenza gleiten Einheimische bei einem Giro d’Ombra, einer Aperitivo-Tour, entspannt in den Feierabend – ein tägliches Ritual. Ombra heißt Schatten und erinnert an die fliegenden Weinhändler Venedigs, die mit ihren Fässern immer dem Schatten des Campanile auf dem Markusplatz folgten. Wer in Vicenza auf einen „Ombra“ geht, genehmigt sich in einem der historischen Băcari, Weinschenken, ein Gläschen Weißwein

wie zum Beispiel perlenden Lessino Durello aus den Weinbergen der nahen Lessini-Hügel, dazu werden traditionell Cicchetti (ausgesprochen: Tschiketti) gereicht, die an spanische Tapas erinnern, zum Beispiel gefüllte Oliven, frittierte Reisbällchen, geröstertes Weißbrot mit cremiger Fischmousse oder eingelegte Sardinen.

Besonders stimmungsvoll lässt man den Tag in einem der urigen Lokale auf der Piazza delle Erbe, wo sich schmale Häuser in leuchtendem Pink, Gelb oder Ocker mit schmiedeeisernen Balkonen und hellgrünen Fensterläden in schiefem Winkel aneinanderlehnen, ausklingen – umgeben von großer italienischer Baukunst. Arrivederci Vicenza, wir kommen wieder! ■

TOURISMUSINFO

IAT Vicenza | Hier erhält man eine Broschüre, in der alle Palladio-Villen in der Stadt und Umgebung eingezeichnet sind. *Piazza Matteotti 12 – Teatro Olimpico, 36100 Vicenza, (+39 0444) 32 08 54*

Vicenza Card | 8 Tage gültig, freier Eintritt in alle Museen sowie das Teatro Olimpico. Preis: € 20,-. 4 Museums Card: 8 Tage gültig, freier Eintritt in vier Museen nach Wahl. Preis: € 15,-. Erhältlich in der Touristeninfo. Montags sind Museen in Italien geschlossen.

Internet | www.vicenzae.org

Italienische Zentrale für Tourismus | ENIT Österreich, (+43 1) 505 16 39, www.enit.at

INFOS

Venetien | Italienisch Veneto, knapp fünf Millionen Einwohner, liegt in Norditalien und erstreckt sich von den Dolomiten bis zur Adria. Hauptstadt: Venedig. Provinzen: Belluno, Padua, Rovigo, Treviso, Venedig, Verona und Vicenza.

Vicenza | Hauptstadt der gleichnamigen Provinz mit rund 112.000 Einwohnern – je rund 60 Kilometer von Venedig und Verona entfernt – umgeben von einem Industriegürtel. Bekannt ist die wohlhabende Stadt für Goldverarbeitung, Textilien (hier haben u. a. Diesel, Gas Jeans, Bottega Veneta ihren Sitz) und die Bauten des Renaissancearchitekten Andrea Palladio.

Palladianismus in der Kunst | Ein klassizistisch geprägter Baustil, der auf die Werke und vierteiligen Schriften „Quattro Libri dell' Architettura“ (1570), des Architekten Andrea Palladio (1508–1580) zurückgeht.

Parken in Vicenza | Gebührenpflichtige Parkplätze, zum Beispiel Parcheggio di Vicenza Fogazzaro oder Parcheggio S. Biagio, beide rund zehn Gehminuten vom Zentrum entfernt.

Sehenswürdigkeiten

Palladio-Villen in der Altstadt | 17 Werke Palladios liegen in unmittelbarer Nähe der Fußgängerzone, fünf etwas außerhalb. Zu den beeindruckendsten zählen:

Teatro Olimpico | Eine der schönsten Bauten Palladios und zugleich seine letzte präsentiert sich mit einem monumentalen, von Vincenzo Scamozzi entworfenen Bühnenbild, das sich seit der Einweihung 1585 nicht verändert hat. Es täuscht mittels eines perspektivischen Tricks bei einer tatsächlichen Tiefe von nur zwölf Metern eine Weite von 100 bis 200 Metern vor. Absolut sehenswert. *Piazza Matteotti 11, www.teatrolimpicovicenza.it*

Basilica Palladiana | Das Wahrzeichen der Stadt und Palladios Hauptwerk (1546–1549) ist von vielen Plätzen und Straßen aus zu sehen. Highlights sind die ästhetische doppelstöckige Loggia aus hellem Marmor, das mächtige gewölbte Kupferdach sowie das Café La Terrazza della Basilica auf der Dachterrasse (Fr–So ab 19.00 Uhr geöffnet) mit herrlichem Blick auf die Piazza dei Signori und die gegenüberliegende prachtvolle Loggia del Capitano (1565), ebenfalls ein Werk Palladios.

Il Duomo | Auch Cattedrale di Santa Maria Annunciata genannt, beherrscht die stille Piazza del Duomo mit beeindruckender gotischer Fassade aus weißem und rotem Marmor und einer Kuppel von Palladio, um 1565 entworfen. Im Inneren: Seitenaltäre mit

Werken alter Meister. Links vom Haupteingang ist eine Nachbildung des Turiner Grabtuches (Totentuch von Jesus) zu sehen. Gegenüber dem Dom befindet sich eine sehenswerte Krypta, datiert auf das Ende des ersten Jahrhunderts vor Christus. *Piazza del Duomo*

Villa La Rotonda | Der wohl schönste Landsitz Palladios (1556) thront auf einer kleinen Anhöhe rund drei Kilometer von der Altstadt Vicenzas. Er zählt zu den berühmtesten Werken Palladios und ist ebenso seit 1995 UNESCO-Weltkulturerbe: ein streng symmetrischer Bau mit einer übermächtigen Kuppel und vier identischen, tempelartigen Fassaden. Besichtigung gegen Voranmeldung. *www.villalarotonda.it*

Museen

Museo del gioiello | Das erste Schmuckmuseum Italiens ist selbst ein Juwel: In neun liebevoll gestalteten Sälen sind 270 kostbare Werke zu bestaunen – Juwelen, Kronen, Talismane, Knöpfe, Käämme. Unter den Bogengängen der Basilica Palladiana, *Piazza dei Signori, www.museodelgioiello.it*

Museo Diocesano | Das Diözesanmuseum ist im prunkvollen – von außen unscheinbaren – Palazzo Vescovile untergebracht. Zu sehen sind u. a.: wertvolle Fresken, Gemäldegalerie, archäologische Funde, antike Taufbecken. *Piazza Duomo 12, www.museodiocesanicvicenza.it*

Palladio Museum | Im schönen Palladio-Palazzo Barbaran da Porto dreht sich alles um das Leben und die Werke des berühmten Architekten. Hier finden Wechselausstellungen und Workshops statt. Schönes Buchgeschäft. *Contrà Porti 11, (+39 0444) 32 30 14, www.palladiomuseum.org*



Malerische Gassen ziehen sich durch die Altstadt



Il Duomo mit einer Kuppel von Palladio



Ein Meisterwerk Palladios: die Villa La Rotonda

Ausflüge

VI.BIKE | 300 Kilometer lange Radwege (21 Strecken) aller Schwierigkeitsgrade, zum Beispiel zur berühmten Palladio-Villa La Rotonda: Startpunkt: Piazza dei Signori. *Radverleih: Viale Riviera Berica 129, (+39 392) 165 05 88, 36100 Vicenza, www.vibike.it*

Grappa del Bassano | Das anmutige Renaissancestädtchen liegt nur eine gute halbe Autostunde von der Altstadt Vicenzas entfernt, am Fluss Brenta mit der mächtigen Dolomiten-Kette im Rücken. Wahrzeichen ist die überdachte Holzbrücke Ponte Vecchio, nach Plänen von Palladio gebaut. Bassano del Grappa ist in ganz Italien bekannt für den Asparago Bianco (weißen Spargel) di Bassano, Kunstkeramik „Ceramica di Bassano“ und vor allem für seine Grappa-Destillieren. Sehenswertes Grappa-Museum der Distilleria Poli dal 1898 (*www.grappa.it*).

Lokale Spezialitäten

Sopressa Vicentina DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung), bis zu zwei Jahre gereifte Salame; Baccalà alla Vicentina, Stockfisch mit Polenta; weißer Spargel aus Bassano, Kirschen aus Marostica; Asiago DOP, Almkäse aus der gleichnamigen Hochebene; Sarde in saor, Sardinien in Essig und Zwiebel eingelegt; Euganeo Berico Prosciutto, (luftgetrockneter Rohschinken); Supa de tripe, Kuttelintopf; Risotto in allen Variationen, mit Erbsen, grünem Spargel oder Kartoffeln; Torta Putana, eine saftige Torte mit Äpfeln, Rosinen, Pinienkernen, Grappa und Polentamehl; Grappa di Bassano.

Wein & Grappa

Auf den Colli (Hügeln) Bérice, Lessini und Euganei in den Provinzen Vicenza und Verona werden Lessini Durello Spumante, rubinroter Recioto-Gambellara oder Tai Rosso gekeltert. Hauptsächlich aus den Trauben Garganega, Durella und Vespaiolo. Tipp: Achten Sie auf die Qualitätssiegel: kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung DOC bzw. DOCG.

Einkaufen

Il Ceppo | Seit 50 Jahren eine der besten Adressen für Delikatessen in Vicenza: Mehr als 400 Weine im Angebot. Dazu Leckereien wie eingelegtes Gemüse, Salame, Käse aus Asiago, hausgemachte Torten. Im Bistrot unbedingt probieren: Baccalà alla Vicentina mit Polenta. *Corso Andrea Palladio 196, (+39 0444) 54 44 14, www.gastronomiailceppo.com*



Herrlich schlemmen im Weinkeller von Il Ceppo

Enoteca La Prosecceria | Beliebter Treff Einheimischer im historischen Zentrum, die sich zu einem Glas Wein ein tagliere, regionale Käse- und Wurstsorten auf einem Holzbrett serviert, gönnen. Über 400 Etiketten kleiner Produzenten, die man vor dem Kauf kosten kann. *Corso Fogazzaro 25, (+39 0444) 18 03 152, www.laprosecceria.it*

Gut essen

Matteo Grandi in Basilica | In dem mit einem Michelin-Stern gekürten Ristorante von Chefkoch Matteo Grandi hat man die Wahl: Feine Bistrot-Küche im Garibaldi, einen Stock darüber Raffiniertes wie Schnecken mit Morcheln und Brennesseln oder Kalbsbries mit Grapefruit und schwarzem Knoblauch. Exzellente Weinkarte. *Piazza dei Signori 1, (+39 328) 18 24 572, www.gaudes.it*

Ristorante al fiume | Elegantes Restaurant mit schöner verglaster Veranda idyllisch am Fluss Retrone. Als Antipasto, Primo und Secondo wird hauptsächlich frischer Fisch gereicht. Probieren: Crudità di mare, Carpaccio und Tartare aus rohem Meerwasserfisch. Ausgezeichnete Weinkarte. *Contrà San Paolo 2, (+39 0444) 32 13 20, www.alfiumevicenza.it*

Angolo Palladio | Schönes Ristorante mit Blick auf die Statue Andrea Palladio und die Basilica Palladiana. Hier kommen hauptsächlich regionale Spezialitäten wie Bigoli al ragù d'anatra, spaghettiähnliche Pasta mit Entenragout, Baccalà alla Vicentina con Polenta, aber auch Pizza auf den Tisch. *Piazzetta Andrea Palladio 12, (+39 0444) 32 77 90, www.angolopalladio.it*

Righetti | Einfach gut. Im rustikalen Self-Service-Restaurant, untergebracht in einem Palazzo aus dem 17. Jahrhundert mit großer Terrasse und Blick auf den Dom, kommen typisch venezianische Gerichte auf den Tisch – etwa Spiedino di Seppie, über Holzfeuer gegrillter Tintenfisch-Spieß. Moderate Preise. *Piazza Duomo 3, (+39 0444) 54 31 35*

Bar Borsa | Restaurant, Cocktail Bar und Jazz Club (Livemusik). Ein beliebter Treffpunkt Einheimischer für einen „Giro d'Ombre“. Zum strohgelben Lessini Durello wird eine große Auswahl an Cicchetti serviert, aber auch Burger, Sandwiches und Salate. *Piazza dei Signorini 26, (+39 0444) 54 45 83, www.barborsa.com*

Al Pestello | Die junge Küchenchefin Elena verarbeitet in ihrem historischen Lokal (seit 1910) regionale Produkte zu typisch vizen-tinischen Gerichten. Es gibt Nervetti di vitello (gekochter Salat aus Rindersehnen), Spezzatino di musso (Ragout aus Esselfleisch), hausgemachtes Gelato. *Contrà Santo Stefano 3, (+39 0444) 32 37 21, www.alpestello.it*

Ristorante Da Biasio dal 1848 | In schöner Hügellage mit großer Terrasse und Traumblick auf Vicenza. Hier kommt venezianische Gourmetküche auf den Tisch: Trippe alla Venata con fagioli (Kutteln mit Bohnen), Linguine con Astice („flache“ Spaghetti mit Hummer) oder Risotto con Tartufo nero (schwarzem Trüffel). *Viale Dieci Giugno 152, (+39 0444) 32 33 63, www.ristorantedabiasio.it*

Antico guelfo | Rund zehn Gehminuten vom Teatro Olimpico lässt man sich Antipasti wie Artischocke mit Ziegenkäse und Lakritze schmecken, probiert sich durch die Primi (köstlich: hausgemachte Ravioli) und genießt als Hauptgang Hirschfilet mit Rotkraut und Ribiselmarmelade. *Contrà Pedemuro S. Biagio 90, (+39 0444) 54 78 97, www.anticoguelfo.it*

Cantina del Tormento | Uriges Weinelokal mit Tischen im Freien. Beliebt bei Einheimischen, die sich hier feine tagliere, regionale Käse- oder Wurstspezialitäten, serviert auf einem Holzbrett, oder Tapas gönnen. *Piazza delle Erbe, www.cantinadeltormento.com*

Übernachten

G Boutique Hotel | Im Herzen der Stadt in einem historischen Palazzo. 17 Zimmer mit ultramodernen italienischen Designermöbeln. Reichhaltiges Frühstück (auf Wunsch ans Bett serviert), exklusive Cocktailbar. DZ

ab € 360,-. *Viale A. Giuriolo 10, (+39 0444) 32 64 58, www.gboutiquehotel.com*

Palazzo Scamozzi | Im Palazzo Bragetta Pagello (1780) auf der noblen Flaniermeile Corso Palladio. 28 geschmackvolle Zimmer und Suiten, kontinentales Frühstück mit hausgemachtem Brot und Kuchen, private Parkplätze. DZ ab € 105,-. *Corso Andrea Palladio 40, (+39 0444) 148 11 81, www.palazzoscamozzi.com*

Residenza Vescovano | In einer ruhigen Gasse, nur einen Steinwurf vom Dom entfernt. Mit sechs schicken Apartments. Frühstück kann im Ristorante Cook&Food bestellt werden. Ab € 135,-. Parkplatz: 300 Meter von der Residenz entfernt. *Via Vescovado 11, (+30 366) 36 79 703, www.residenzavescovado.com*

Veranstaltungen

VicenzaOro | Die internationale Fachmesse für Gold, Silberwaren und Steine findet zweimal pro Jahr (Jänner, September) statt. Infos & Termine: www.vicenzaoro.com

Vicenza Jazz | Mehrtägiges Festival mit internationalen Jazzgrößen im Teatro Olimpico. Termine (Mai und Juli) & Programm: www.vicenzajazz.org

Vicenza Opera Festival | Opern und klassische Konzerte, das Repertoire reicht von Monteverdi bis zu zeitgenössischer Musik. 21.–24. Oktober 2022, im Teatro Olimpico, www.vicenzaoperafestival.com



G Boutique Hotel: versprüht gemütliches und modernes Flair



TEIL DER WELT

**KLEINEZEITUNG.AT
- EINE PLATTFORM
FÜR ALLE**

**UNSER
JOURNALISMUS
IST KONSTRUKTIV
UND OPTIMISTISCH**

OBJEKTIVITÄT UND

Gewohnte Qualität
im neuen Auftritt:
**Kleine Zeitung
Web & App**

Guter Journalismus trägt gesellschaftliche Verantwortung und wächst mit den Anforderungen seiner Zeit – in jeder Form. Darum haben wir unsere digitalen Plattformen für alle, die Teil einer Veränderung sein wollen, neu gedacht.

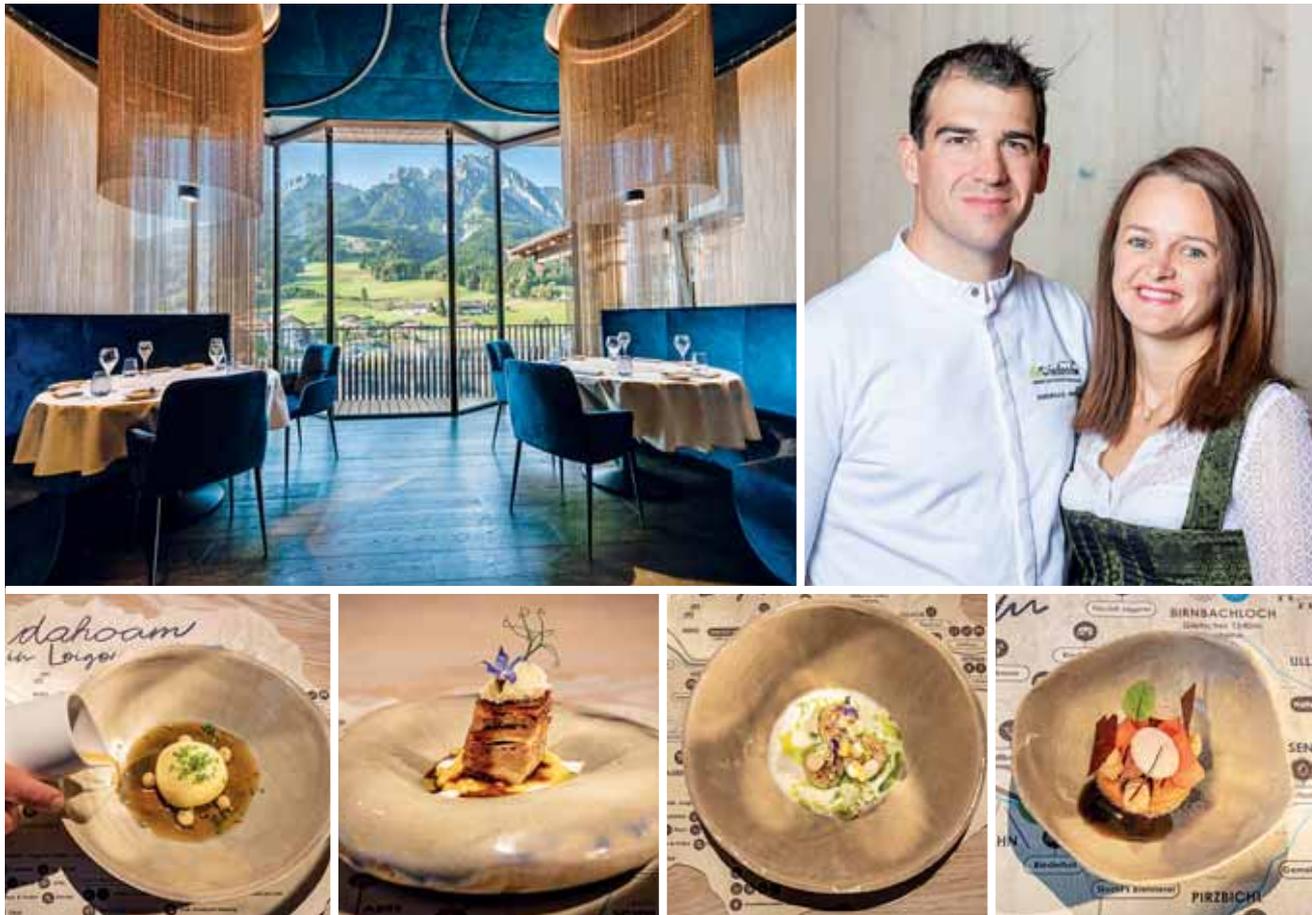
Mehr dazu unter: kleinezeitung.at/abo



BUON APPETITO

Unsere kulinarische Alpe-Adria-Rundreise: Diesmal waren unsere kritischen Gaumen im Prosecco-Gebiet, nahe Maribor, in Leogang und Graz unterwegs.

TESTGAUMEN M. U. W. RINGHOFFER FOTOS RINGHOFFER, BEIGESTELLT



Der Blick auf die Leoganger Berge ist herausragend, die Küche von Andreas Herbst (mit seiner Frau Andrea) treibt den Genuss auf die Spitze

Salzburg

Feuerwerk für die Sinne

Nach Jahren in Spitzenrestaurants wie Johanna Maier, Andreas Döllner und bei Mario Lohninger in Frankfurt kocht der junge Chef Andreas Herbst seit 2015 im Hotel „Die Riederalm“ seiner Eltern. Der Name ist Programm, „dahoam“, das alpin-moderne Drei-Hauben-Restaurant für externe Gäste, erklärt mit einem Wort die Küchenphilosophie. Die kulinarische Reise startet mit einer etwas anderen Speisekarte: Symbole auf einer Karte auf weißem Stierleder spiegeln das feine Netzwerk an speziell ausgewählten Leoganger Manufakturen und bäuerlichen Betrieben wider, ihre Produkte bestimmen das Überraschungsmenü. Das Spektrum der „Produkte mit Stammbaum“ hat eine enorme Vielfalt, es reicht von Gemüse (frisch und fermentiert) bis zu Wildhendl, Leoganger Stör oder Limousin-Stier. Daraus entwickelt der

36-Jährige ein unglaublich vielfältiges Menü. Herbst denkt über jedes Detail nach, verbindet ausgeklügelte Technik und Handarbeit mit einer modernen, kreativ inspirierten und zugleich extrem bodenverwurzelten Alpinküche.

Für das Gericht Kohlrabi und Frauenmantel gewann Andreas Herbst aus holzigem Kohlrabi, der nicht mehr essbar wäre, fermentierten Kohlrabisaft, zusammen mit Buttermilch ergibt sich eine Marinade für Ceviche von der Bachforelle. Frauenmantelpesto und -öl, gepickeltes Zwiebeleis, sauer eingelegte Kohlrabiperlen und Blüten wie Taglilnelke komplettieren das wunderbare Gericht. Nur ein Beispiel für den Aufwand, der hier betrieben wird. Auch Alpen-Wagyu mit Gersten-Miso, gegrillter Zwiebel und das Trio Pestoespuma, Blattempura und Öl (alle von der Brennessel) begeistern. So geht es weiter, es wird reduziert, fermentiert, mariniert. Jeder der insgesamt elf Gänge eröff-

net eine völlig neue Welt. Unglaublich, welches Feuerwerk an Details und Aromenvielfalt hier gezündet wird. Das Plus ist der Ausblick auf die Berge: Spektakulärer als diese Melange aus schroff aufregenden Gipfeln, sattgrünen Almwiesen und Wäldchen geht kaum.

Restaurant dahoam im Genießerhotel Die Riederalm 4*S

Rain 100, 5771 Leogang, (+43 6583) 7342, www.riederalm.com, www.restaurant-dahoam.com, Mo, Do, Fr und Sa abends (18.30–19.30 Uhr Menüstart) offen, 4 Gänge € 115.–, 6 Gänge € 145.– (inkl. zusätzliche Überraschungsgänge)

Essen: ***** Wein: ****
Ambiente: ***** Service: *****



Steiermark

Wirtshaus modern

Auf fast 100 Jahre Geschichte blickt der Laufke zurück. Das Edelwirtshaus wurde zwar frisch herausgeputzt, zum Glück blieb aber das nostalgische Flair mit vertäfelten Wänden, Fischgrätenparkett und langen, weißen Tischtüchern erhalten. Der romantische Gastgarten im Innenhof gilt als einer der schönsten von Graz. In so einem Traditionshaus müssen natürlich die Klassiker wie gebratene Leber, Rindsroulade und Wiener Schnitzel in Butterschmalz souffliert sein. Bei den Menüs geht es dosiert kreativer zu. Die Brandade vom Stör vom Gut Dornau mit Crumble, Schnittlauchöl und Kaviar ist so dermaßen geschmacklich fokussiert auf den Fisch – eine Punktlandung. Das panierte Hendl bildet einen reizvollen Gegensatz zu den knackigen Erbsen und Radieschen, der Schuss Exotik mit Wasabi passt. Gelungen auch die schön glasig gebratene Forelle mit krosser Haut, sie harmoniert mit geschmortem Fenchel und reichlich Flusskrebssauce. Als Hauptgang überzeugt das zarte Lamm, gut mithalten mit dem Fleisch können die püreeartige Melanzani und die Pilzcreme als Beilagen. Sehr gut dazu die Empfehlung des Sommeliers: Die Weißweincuvée Cara 2019, ein Naturwein von Ploeder-Rosenberg, ist für jeden Gang ein guter Begleiter.

Laufke

Elisabethstraße 6, 8010 Graz, (+43 664) 453 87 60, <https://laufke.net>, R. So, Mo. Preise: Vorspeisen € 7,- bis € 21,-, Hauptspeisen: € 22,- bis € 42,-, Desserts: € 14,- bis € 16,-, 5-Gang-Menü € 85,-

Essen: **** Wein: ****(*)
Ambiente: **** Service: ****(*)

Italien

Sommerliche Leichtigkeit

Wir haben sie schon vermisst, die gemütliche Stimmung in den Restaurants, wo die ganze italienische Familie zusammenkommt – vom Baby bis zu den Großeltern an einem großen Tisch. Im Tre Noghère in Valdobbiadene haben wir das angenehme Déjà-vu. Wir sitzen im gepflegten Garten, die Abendsonne taucht alles in goldenes Licht. Über uns Lichtergirlanden, das Haus mit großem, hellem Wintergarten, im Inneren angenehme Rustikalität mit einem zentralen Kamin. Rundherum Weingärten, wir befinden uns schließlich auf der Prosecco-Weinstraße. Dementsprechend groß auch das Angebot an gutem Prosecco, sehr gut Nani Rizzi brut um 16 Euro die Flasche. Zum Einstieg kommt Lachstatar, gehackt und nicht durch den Fleischwolf gedreht, auf Mangostücken und mit verschiedenen Fruchtsaucen. Ein Traum, so leicht und sommerlich. Der Flan mit Pilzen zerfließt förmlich auf der Zunge – herrlich. Und beide Gänge optisch attraktiv. Auch die Ravioli mit Frischkäsefüllung waren ein Vergnügen, schön al dente und die Fülle gut abgeschmeckt. Frischkäse neigt ja eher zur Fadesse. Der Hauptgang? Schwein und Huhn vom Spieß. Einfach gut. Hauchzart kam die Millefoglie mit Früchten auf den Tisch. Familiärer Service, ein gelungener Abend.



Tre Noghère

Via Crede 1, 31030 Bigolino, Valdobbiadene, (+39 0423) 980 316, www.trenoghère.com, R. So Abend, Mo. Preise: Vorspeisen € 9,- bis € 12,-, Hauptgänge ab € 15,-, eine Flasche Wein ab € 14,-

Essen: **** Wein: ***
Ambiente: **** Service: ****



Slowenien

Raffinierte Regionalküche

Ein Grenzgang ist der Besuch bei Dveri-Pax, aber einer der angenehmen Sorte. Das Weingut liegt nur fünf Kilometer von der steirischen Grenze. Herrschaftlich präsentiert sich der weiß strahlende, 450 Jahre alte Jahringhof mit zinnoberrotem Dach in einer parkähnlichen Anlage. In der alten Weinpresse wurde die neue Vinothek eröffnet, im schönen Gewölbe ist das Restaurant oder man sitzt draußen unter hohen Bäumen. Gregor Šagi baut seine Gerichte auf die traditionelle Küche auf, wertet sie aber modern mit attraktiver Optik auf. Gelungener Einstieg mit Salbeiblatt in Tempurateig, Schwarzwurzeln und Hokkaidokürbis, dazu Bohnensalat mit Mousse aus Kübelfleisch und Schweinehautpopcorn. Inspiriert geht es weiter mit Sternanisterrine, Lachsforelle, Blüten und butterweichem Stundenei. Das Highlight ist der zart-saftige Zander mit Radicchio, zum fleischigen Fisch passt die Kardamomcreme mit ihrer Substanz perfekt. Originell der löffelweiche Kalbsschwanz, eingewickelt in gekochtem Brot, besprüht mit Weinsteinpulver, dazu Birkensauce, Birkenchip und Birkenblätter in Tempurateig. Als Begleitung werden die haus eigenen Weine serviert, spannender wäre gewesen, auch andere (slowenische) Weine kennenzulernen.

Dveri-Pax

Polički vrh 1, 2221 Jarenina, (+386 2) 644 00 82, <https://dveri-pax.at/restaurant>, Do-Fr 17-22 Uhr, Sa- So 12-17 offen. Preise: 3 Gänge € 33,- (nur Mittagessen), 4 Gänge € 40,-, 5 Gänge € 50,-, 7 Gänge € 70,-

Essen: ****(*) Wein: ****(*)
Ambiente: **** Service: ****



Servus **Lama**

Alle reden von Entschleunigung. Lamas machen das seit Jahrhunderten und zeigen, wie gut es tut, wenn man in der Natur ganz entspannt unterwegs ist. Persönlich getestet auf der Servus-Lama-Trekkingtour in Osttirol.

TEXT GEORG WEINDL FOTOS GEORG WEINDL, MARTIN LOBENWEIN, SHUTTERSTOCK



Lamas stammen aus den Anden in Südamerika, werden dort als Lasttiere und wegen ihrer Wolle geschätzt



Lamas sind ausgesprochen gesellige Tiere. Das erlebt man nicht nur im Gehege, das prägt auch Touren mit größeren Gruppen, die dann auch aufgeteilt werden

Lamas haben eine spezielle Art, einen zu begrüßen. Sie beobachten mich genau, als ich zusammen mit Martin Lobenwein in das Gehege reinkomme. Zuerst schauen sie gelassen und neugierig, dann werden sie unruhig. Sie wissen, dass es jetzt rausgeht und darauf freuen sie sich, sagt Martin. Und der muss es wissen, denn er ist der Chef und Besitzer der 15 Lamas, die hier oben auf gut 1000 Metern Höhe oberhalb von Lienz bei der Moosalm zu Hause sind. Ich jedoch bin Lamaneuling und entsprechend vorsichtig.

Die Lamas sind wenigstens so groß wie ich und um etliche Kilo schwerer. „Sie kommen nicht zu dir. Du musst auf

eines zugehen und es umarmen“, ruft mir Martin zu. Das kostet anfangs ein wenig Überwindung, aber Lamas sind gemütliche Gesellen. Links umarme ich sanft, rechts ziehe ich das Halfter über die Nase, was Chili, der junge Lamahengst, mit stoischer Ruhe über sich ergehen lässt. Er weiß ja, dass ein Spaziergang ansteht, was auch mit viel Futter rechts und links am Wegesrand verbunden ist.

Siebtägige Alpenüberquerung

Vor gut zwei Jahren hat Martin Lobenwein von einem Verwandten aus Oberlienz, der sie aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr betreuen konnte,

die Lamaherde gekauft. Seitdem bietet er im Nebenberuf Lamatouren an. Unser Ausflug ist die Einsteigertour, heißt „Servus Lama“ und führt auf einer Runde durch den teils steilen Bergwald oberhalb des Iseltals. Die Lamatouren sind recht vielseitig, reichen von kurzen Tagestouren bis zu einer siebtägigen Alpenquerung von Lienz bis nach Innsbruck. Tagesetappen mit bis zu 1000 Höhenmetern gehören dazu. Übernachtet wird in Hütten, die Lamas schlafen unter einem Vordach.

Für Martin bedeutet das viel Planung und Vorarbeit, bis zu zwei Jahre. „Die Gruppen sind idealerweise maximal sieben, acht Leute groß. Sonst wird es

unübersichtlich“, ergänzt er. Und die Lamas sind durchwegs Hengste. Stuten, erklärt Martin, sind die meiste Zeit des Jahres trächtig. Und Hengste und Stuten in der Gruppe würden zu Spannungen führen. Das hat ja schon wieder menschliche Züge.

Mit so viel neuem Lamagrundwissen ziehen wir los. Die anderen Lamas beobachten uns. Einige fiepen, was sich etwas kindlich an- hört. Wahrscheinlich

wären sie auch gerne ausgerückt. So lange es flach ist und der Weg breiter, gehe ich neben dem Lama, halte das Seil locker, aber mit wenig Spiel. Das funktioniert auch gut. Chili trabt brav neben mir. Nach ein paar hundert Metern wechseln wir auf einen schmalen und steilen Trampelpfad durch den Wald. Nun muss ich vorausgehen und das Seil am Rücken halten. Und möglichst knapp. Denn was da so neben dem Weg wächst, interessiert den Lamahengst mehr als meine Wanderwünsche. Aber auf einen kurzen

Zug reagiert er brav und folgt. Ich bin schon sehr erstaunt über meine

eigene Autorität. Nur wenn sie an den unmöglichsten Stellen eine Klopause einlegen wollen, hilft alles nichts. Das kann dann schon einige Minuten dauern.

Dicke Felsbrocken und Baumstämme versperren immer wieder den Weg. Ich steige behutsam darüber, will ja auch nicht die Balance und womöglich die Autorität verlieren. Chili folgt mir locker. Mit vier Beinen ist das auch ein Kinderspiel. Unterwegs kommen einige Aussichtsplätze hinunter ins Iseltal und hinüber zur mächtigen und immer noch schneebedeckten Schobergruppe. Ein Rucksack mit einem Getränk gehört für Lamawanderer zur Grundausstattung. Auch bei so kurzen Touren, denn ins Schwitzen kommt man dabei recht schnell.

Stoische Ruhe

Es dauert nicht lange, und ich fühle mich wie ein erfahrener Lamaguide. Mein Begleiter folgt mir völlig entspannt. Und das überträgt sich



STIFT ST. GEORGEN AM LÄNGSEE

Das Stift St. Georgen am Längsee ist ein Ort der Kraft im einzigartigen historischen Ambiente des 1000-jährigen Stifts in ruhiger Lage, direkt am Längsee im Herzen Kärntens mit herrlicher Natur, Sport, Freizeit und Kulturangebot. Genießen Sie Ihren Kurzurlaub (2 Nächte) zu zweit mitten im Grünen inkl. Halbpension um nur € 199,- statt ca. € 380,-

www.stift-stgeorgen.at

Gutschein gültig bis 31.12.2022. Ausgenommen sind Hauptsaison und Feiertage. Mögliche Anreisetage: Sonntag bis Donnerstag. Einlösbar gegen Vorreservierung im Stift St. Georgen.

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at. *Solange der Vorrat reicht. Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

NUR
€ 199,-*
statt ca. € 380,-



alpe adria magazin
reisen mit genuss

LESERANGEBOT



Die steilen waldreichen Hänge über dem Iseltal verlangen Konzentration. Die Aussicht genießt man besser bei kleinen Pausen

auf mich. Der Mensch neigt ja oft dazu, mit dem vertrauten Tier Gespräche zu führen. Ich bin da keine Ausnahme. Ich fürchte nur, dass Chili das kaum interessiert. Er läuft brav und mit stoischer Ruhe hinter mir, schnappt sich zuweilen rechts und links ein Blatt, wenn ich das Seil mal unachtsamerweise locker halte. „Die Lamas nehmen wahr, mit welcher Stimmelage man mit ihnen spricht“, erklärt Martin, „ob du aggressiv oder ruhig und entspannt bist.“ Darum geht es ja auch. Ent-

spannt und gelassen durch die Natur zu wandern.

Nach eineinhalb Stunden und 300 Höhenmetern sind wir wieder zurück beim Gehege. Chili ist entspannt, trottet ruhig zu seinen Kollegen. Kein Abschiedsblick. Das macht mir nichts. Ich bin ja jetzt auch locker. Eigentlich wäre einem schon geholfen, wenn man sich mit einem Liegestuhl ins Gehege setzt und den Lamas beim Nichtstun zuschaut. Das hat allein schon eine enorme

entschleunigende Wirkung. Aber mit der Wanderung ist es halt gesünder. ■

TOURISMUSINFO

Dolomitenlama | *Martin Lobenwein*,
(+43 664) 431 27 29, martin.lobenwein.ml@gmail.com, www.dolomitenlama.at

Tourismusverband Osttirol | *Mühlgasse 11, 9900 Lienz*, (+43 50) 212 212, www.osttirol.com



Mit dem Code **Herbstgh122** -10% Rabatt auf die Logis in der Zeit von 12.9 bis 1.11.2022

Mehr als die Summe der Treatments: Wellness im Grandhotel Lienz

Im Grandhotel Lienz lassen sich die Sonnenseite der Alpen und die Butterseiten des Lebens in vollen Zügen genießen. Das mehrfach ausgezeichnete Grandhotel Lienz zeigt vor, dass „Wellness“ eine Sache des Spa-Angebotes und des Hotels selbst ist.

Spüren, was gut tut und schätzen, was das Leben zu bieten hat: Dieser Luxus prägt das Wohlgefühl-Ambiente im Grandhotel Lienz****, mitten in der Sonnenstadt Lienz. Individuell wie die Gäste des Hauses ist das Wellness-Angebot im 1.400 m² großen eleganten Spa. Von Anti-Aging Zellularkosmetik aus der Schweiz über Thalgot und Ägyptos-Detox bis zu neuen Anwendungen mit Deferegger Heilwasser ist hier alles möglich. Spezialpackages zum Entgiften, Entschlacken und Abnehmen – und ein eigenes

Medical Care Center mit Wirbelsäulen-Therapien, Herz- und Stress-Checks helfen den Gästen, auf den eigenen Körper und seine Signale zu hören. Bei sämtlichen Beauty-Anwendungen kommen hochwertigste Produkte und Behandlungen zum Einsatz. Aber auch sonst ist vieles im Grandhotel Lienz „Wellness-Sache“: Für die vitalstoffreiche und ausgewogene Küche etwa sind Christian Flaschberger und sein Team die verlässlichen Garanten.

Das Haus im Neo-Grandhotel-Stil selbst ist ein echtes Schmuckstück in zeitloser Klassik, mit weitläufiger Lobby, prächtigen Restaurants, einer „very british“ Bar und einem eleganten Spa. Die Gastgeberfamilien Simonitsch und Westreicher sind überzeugt, dass es die vielen kleinen Dinge und das Bemühen des Personals sind, die in ihrem

Grandhotel im Zusammenspiel den Urlaub „so well“ machen. Nur ein paar Minuten sind es vom Grandhotel Lienz in die historische Altstadt mit ihren vielen Sehenswürdigkeiten, Cafés, Bars, Restaurants und Boutiquen. Oder zu den beiden anspruchsvollen Skiberger Zettlersfeld und Hochstein, die mit dem Skishuttle in nur fünf Minuten erreicht sind.

INFOBOX

Grandhotel Lienz ****

Fanny-Wibmer-Peditstrasse 2
9900 Lienz, info@grandhotel-lienz.com
www.grandhotel-lienz.com
Instagram: #grandhotellienz
FB: Grandhotel Lienz Wellness & Spa
Tel: 0043 4852 64070, Fax: 0043 4852 61874



INFOS

Bei Dolomitenlama gibt es geführte Touren für so ziemlich jeden Geschmack und Anspruch, von kurzen Ausflügen zum Testen bis zu einwöchigen Alpenquerungen. Mit Lamas ist man abseits stark frequentierter Wanderwege auf ruhigen Routen unterwegs. Und es geht nicht darum, möglichst schnell anzukommen, sondern entspannt zu wandern und die Natur zu erleben. Die Preise enthalten die geführte Tour, nicht aber die Kosten für Übernachtung und Verpflegung.

Eintägige Touren

Servus Lama | Die Schnuppertour am Lienzer Schlossberg. Gesamtdauer ca. 1,5 bis 2 Stunden. Kostet ab € 20.– pro Person.

Reiterkirchl | 2,5 bis 3 Stunden Dauer, ab € 30.– pro Person.

Hochsteinhütte | Ganztagestour mit optionaler Tafahrt mit Seilbahn. Pro Person ab € 45.–.

Ederplan | Tagestour in der Kreuzeckgruppe mit Einkehr im Annaschutzhaus. Ab € 40.– pro Person.

Iseltrail | Schöne aussichtsreiche Tagestour ins Iseltal inkl. Mittagspause. Ab € 35.– pro Person.

Böses Weibele | Eine ganztägige Gipfeltour von der Hochsteinhütte bis auf 2527 Meter Höhe, dort ist auch die Mittagspause. Herrliche Aussicht. Pro Person ab € 60.–.

Kinder bis zum Alter von zehn Jahren nur in Begleitung eines Elternteiles oder eines Erziehungsberechtigten.

Mehrtägige Touren

Bergwelt | Zweitägige Tour im nahen Defereggental von Hopfgarten aus. Mit Übernachtung in der Bloshütte im Zwenewaldtal auf 1800 Metern und Aufstieg auf den 2311 Meter hohen Gipfel des Zeigerle. Leichte Tour, ideal für weniger geübte Wanderer und Familien mit Kindern ab etwa sechs bis acht Jahren sowie Schulklassen. Ab € 120.– pro Person.

Lasörlingtrek | Dreitagestour von Virgen aus auf die Lasörlinghütte, zur Zupalseehütte und über die Wetterkreuzhütte zurück. Ab € 160.– p.P.

Schmugglersteige im Villgratental | Wochenprogramm mit mehreren Tagestouren von Villgrater Almen aus. Mit Aufstieg zum Villgrater Törl und zum Gipfel des Roten Ginggele. Ab € 350.– p.P.

König der Berge | Dreitägige anspruchsvolle Lamatour im Gebiet des Großglockners. Vom Lucknerhaus bei Kals geht es über das Peischlachtlörl zur Glorerhütte, dann über die berühmte Stüdlhütte zur Lucknerhütte. Am dritten Tag führt die Tour zum Lucknerhaus mit einem Abstecher zum Figerhorn. Ab € 210.– p.P.

Tiroler Lamatrail | Mit Lamas in sieben Tagen von Osttirol mit Start im Defereggental bis zur Voldertalhütte oder zum Schloss Ambras bei Innsbruck. Von dort Transfer mit dem Auto zu öffentlichen Verkehrsverbindungen. Anstiege zwischen 600 und 1500 Höhenmetern und Gehzeit bis zu zehn Stunden. Ab € 460.– p. P.

Tipps für die Touren

Rechtzeitig buchen | Lamatrekking ist gefragt. Zahlreiche Angebote sind schon Wochen vorher ausgebucht.

Was Lamas können | Lamas sind gute Bergwanderer, kommen überall dort hinauf, wo sich Menschen ohne zusätzliche Hilfe und Handeinsatz bewegen können.

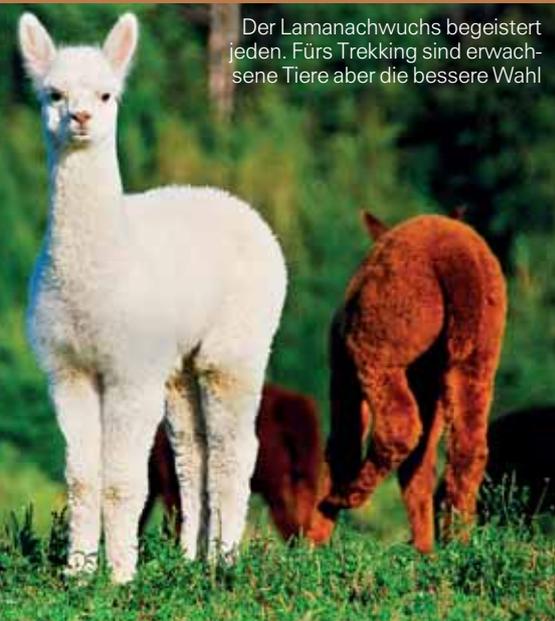
Ausrüstung | Wie für konventionelle Bergtouren sollte man sinnvoll ausgerüstet sein. Wechselwäsche, Regenbekleidung, Mütze

JETZT 30% RABATT SICHERN



Meine Abovorteile: **30% Rabatt** und pünktliche Lieferung frei Haus – keine Versandkosten.
Jahresabopreis für Österreich **nur € 31,-** (statt € 44,40) Im EU-Raum kostet das Abo € 80,-
Bestellung unter: www.monat.at & Telefon 0463 /47 858 & Email kaerntner@monat.at

KÄRNTNER MONAT
Das Magazin für Kärnten. Seit 1981



Der Lamanachwuchs begeistert jeden. Fürs Trekking sind erwachsene Tiere aber die bessere Wahl



An der Leine kurz halten, so funktioniert der erste Kontakt problemlos

oder Hut, Sonnencreme, Sonnenbrille, Getränke und Imbiss sind wichtig. Gute Bergschuhe sind unverzichtbar.

Wenig mitnehmen | Lamas tragen Gepäck bis etwa neun Kilogramm Gewicht. Alles, was schwerer ist, muss man selbst schleppen.

Wasserdicht einpacken | Ausrüstungsteile, vor allem Bekleidung, am besten in wasserdichtem Beutel transportieren. Rucksäcke sind oft nicht wasserdicht. So bleiben die Sachen bei Regen trocken.



5***** GRANDHOTEL LIENZ

Das luxuriöse Grandhotel Lienz im Zentrum der Sonnenstadt und direkt an der Isel gelegen ist der perfekte Ort für den sanften Sommer- und Winterurlaub. Grandhotel-Spa: Auf 1.400 m² gibt es exklusive Massageangebote, Privat-Spa, Detox-Packages sowie einen Wellnessbereich mit Pools, Saunen, Dampfbädern, Ruheräumen und Fitnesscenter. Höchstes Niveau gilt hier – genauso wie in der Küche: Fünf Restaurants offerieren eine raffinierte, mediterrane Küche.

3 Nächte für 2 Personen inklusive Frühstück um nur € 550,- (statt ca. € 880,-)

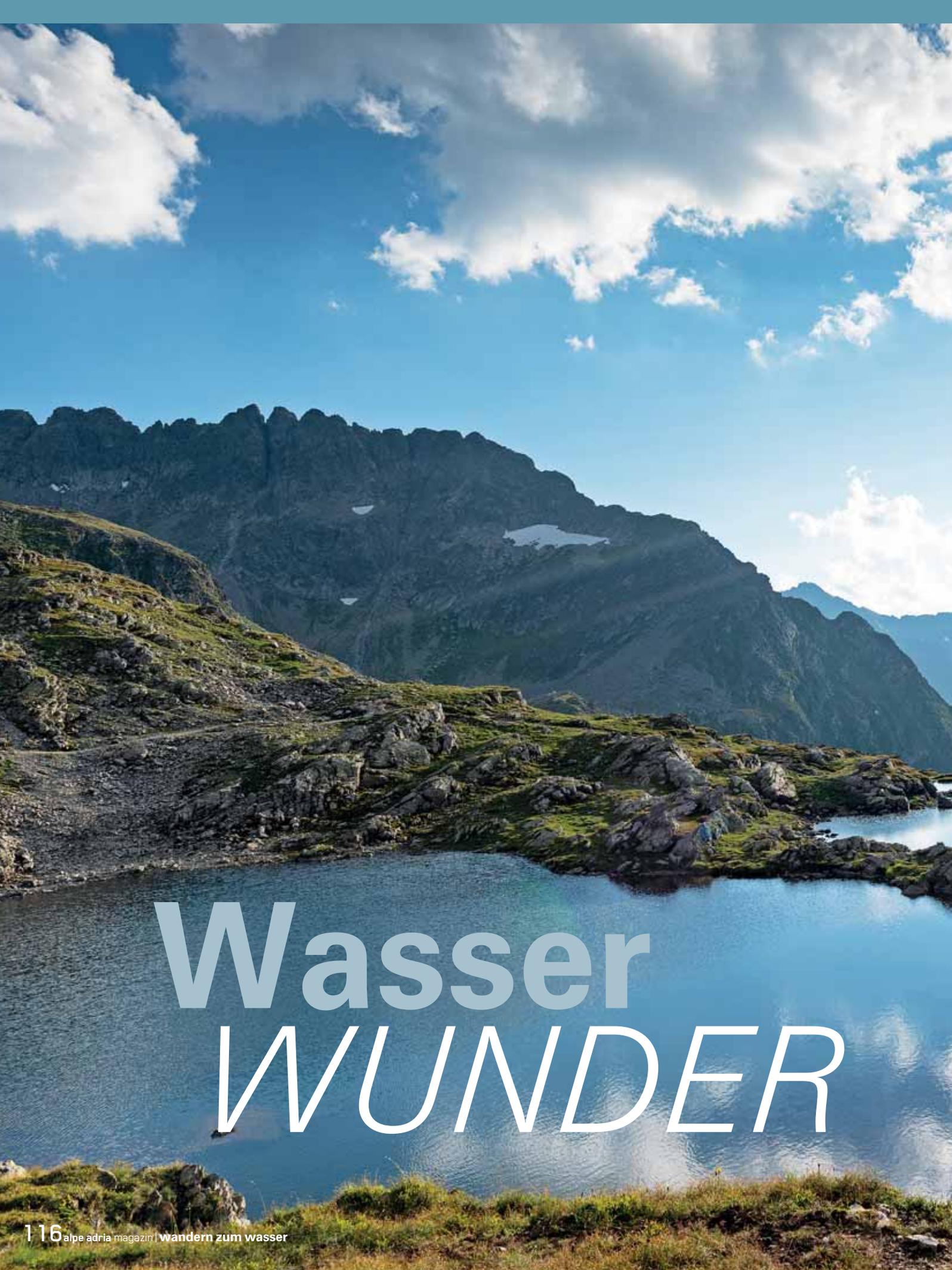
www.grandhotel-lienz.com Gutschein gültig bis Mai 2023
Weihnachten und Silvester. Bitte rechtzeitig reservieren!

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at. * Solange der Vorrat reicht.
Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

NUR
€ 550,-*
statt ca. € 880,-



alpe adria magazin
reisen mit genuss
LESERANGEBOT



Wasser *WUNDER*



Idyllische Bergseen, spektakuläre Wasserfälle, beruhigende Flüsse, frische Quellen und wilde Klammern: Bergführer und Fotograf Herbert Raffalt zeigt uns seine schönsten steirischen Wanderungen zum Wasser.

TEXT WERNER RINGHOFER FOTOS HERBERT RAFFALT



1 Der höchste Wasserfall

Wilde Wasser, Schladming-Rohrmoos

Vom Ortskern Schladming folgt man dem Weg hinauf. Den Kick holt man sich „durch die Höll“ auf einem wunderschönen Alpinsteig entlang der Riesachwasserfälle. 140 Meter donnert das Wasser über zwei Stufen ins Untertal, der höchste Wasserfall der Steiermark. Das Highlight des Weges: die 50 m lange Hängebrücke, die auch Mutigen ein wenig Überwindung abverlangt. Über eine steile Leiter steigt man bei der gemütlichen Gfölleralm aus. Wenige Schritte weiter liegt der tiefgrüne Riesachsee. Der Rückweg empfiehlt sich über den Forstweg. Gehzeit: von Schladming zum Riesachwasserfall zwei bis drei Stunden, durch die anschließende Höll eine Stunde. www.wildewasser.at/de/alpinsteig-hoell.php

2 Die Wildromantische

Wörschachklamm, Wörschach

Tosend und wild rauscht der Wörschachbach durch die Klamm. Kaum zu glauben, dass vor über 130 Jahren Holz-

knechte mühsam mit der Kraft des Wassers das Holz ins Tal transportierten. Der spätere Bau des Klammsteiges war eine echte Pionierleistung, 2021 wurde die Wörschachklamm komplett saniert. Sehenswert ist am Ende der Klamm die Burgruine Wolkenstein. Gehzeit: Vom Eingang zur Burgruine eine knappe Stunde, der Rundweg dauert gesamt 2½ Stunden. Man könnte den Weg zum Spechtensee fortsetzen (2½ Std.).

3 Die Spektakuläre

Wasserlochklamm, Palfau

Sie zählt zu den spektakulärsten Wildwassercanyons der Steiermark. Dafür sorgen eine luftige Hängebrücke, zahlreiche Holztreppen und -brücken, fünf berauschende Wasserfälle und ein herrlicher Blick auf die Salza. Stufe um Stufe geht es bis zur Quelhöhle im Karst. Ein Naturphänomen, dass so eine Menge Wasser aus dem Felsen austritt. Der Aufstieg zur Quelle dauert 1½ Stunden, man überwindet 350 Höhenmeter. Vor allem für Familien sehr abwechslungsreich. wasserlochklamm.at







4



5



6

4 Die Geheimtipp-Seen

Landschitzseen, Lungau

Herbert Raffalts Lieblingsseen, die nur ein paar Kilometer jenseits der steirischen Grenze im Salzburger Lungau liegen. Ausgangspunkt der Tour zu den drei Landschitzseen ist die Laßhoferalm (2170 m) im hinteren Lungauer Lessachtal, dann erfolgt der Aufstieg zum Ziel: zu den drei Seen auf drei Etagen. Der Obere Landschitzsee (1937 m) liegt atemberaubend inmitten eines mächtigen Kessels. Das Beste ist der Blick nach Nordwesten zum höchsten Gipfel der Schladminger Tauern, dem Hochgolling (2863 m). Bei Windstille spiegelt sich die markante Gifelpyramide im See. Ein Geheimtipp, man ist

fast allein unterwegs. Gehzeit: 3½ Stunden.

5 Die längste Schlucht

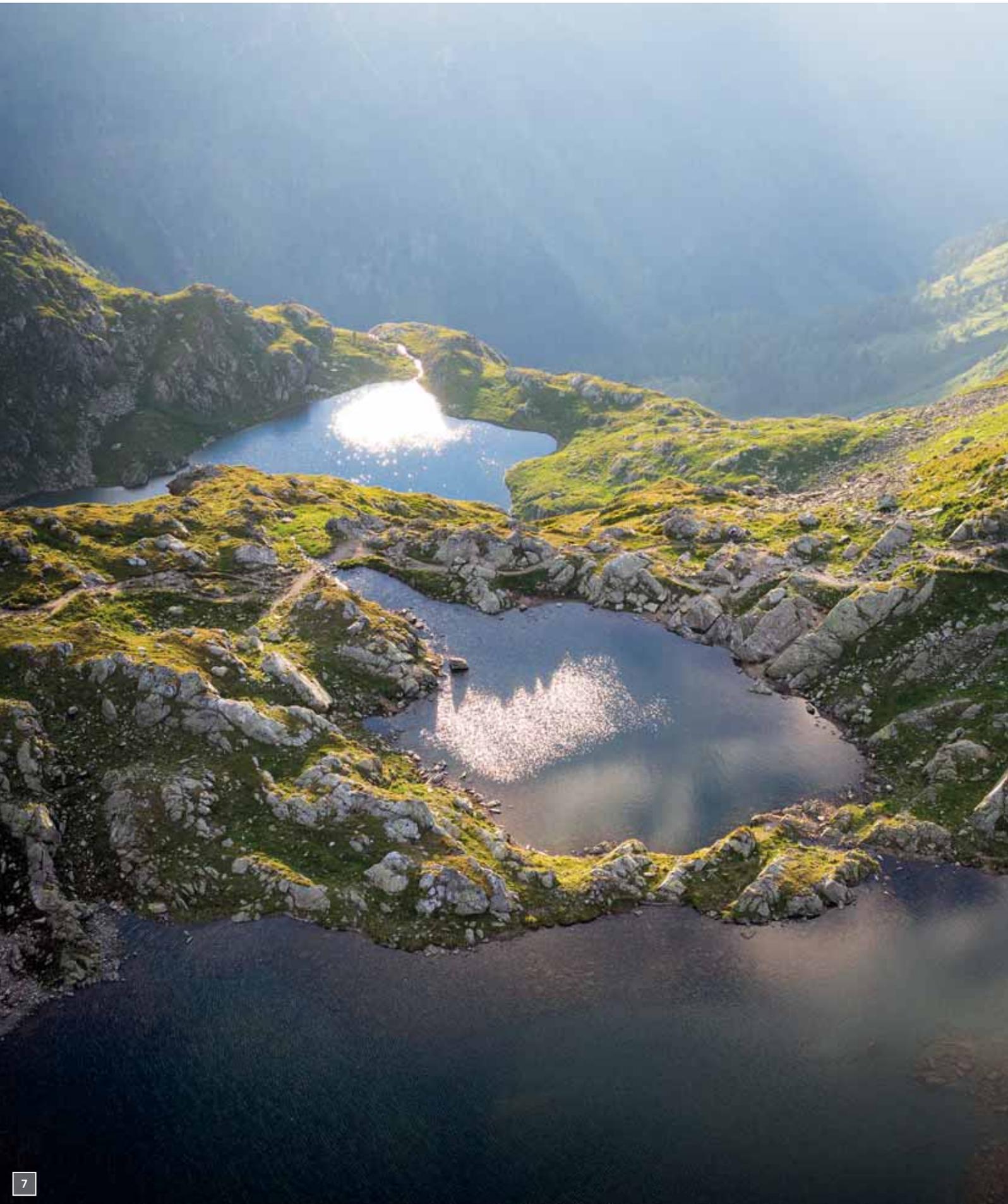
Raabklamm, Oststeiermark

Mit 17 km die längste Schlucht Österreichs mit kristallklarem Wasser und steil aufragenden Felswänden. Mit etwas Glück kann man verschiedene Vogelarten wie die Wasseramsel, den Graureiher und viele Schmetterlingsarten beobachten. Die Große Raabklamm (zehn km, 3½ Std. Gehzeit) und die kleine (sieben km, 2½ Std.) nordwestlich von Weiz schließen aneinander an. Mit einem Raabklamm-Taxi kann man sich wieder zum Ausgangspunkt seiner Wanderung zurückbringen lassen. <https://raabklamm.at>

6 Der Bilderbuch-See

Duisitzkarsee, Schladming-Rohrmoos

Mit mehr als 300 Bergseen sind die Schladminger Tauern eine der wasserreichsten Gebirgsregionen der Ostalpen. Der Duisitzkarsee ragt aber heraus, ein Bild von einem See. Vom Parkplatz Eschachalm führt der romantische Weg 775 an einem Bach mit mehreren Wasserfällen durch einen Hochwald zu einer Lichtung. Ab hier quert immer wieder die Forststraße, die eine bequemere Alternative zum steileren Wanderweg wäre. Nach 1½ Stunden gelangt man zum See mit zwei bewirtschafteten Almen: die Duisitzkarseehütte und die Fahrlechalm, die berühmt ist für den Schwarzbeerkaiserschmarren.



7 Steirische Wasserspiele

Klafferessel, Schladminger Tauern

In einer Felsschale auf 2500 m liegen 30 glasklare Bergseen. Die Rundroute ist lang (acht Std., 1500 Höhenmeter), aber dieser Weg, der wie durch ein Labyrinth von einem zum nächsten See führt, ist unglaublich beeindruckend. Der Klafferessel ist der Höhepunkt der steirischen Wasserspiele. Tipp: Am besten geht man gegen den Uhrzeigersinn. Vom Parkplatz Riesachwasserfall marschiert man zur Gollinghütte (zwei Std.), danach steil bergauf zum Greifenberg (drei Std., 1000 Hm): Von hier sieht man alle 30 Seen. Dann steigt man ab zum unteren Klaffersee und über das Lämmerkar zur Preintalerhütte. Entweder übernachtet man auf der Golling-

hütte, um in der Früh am Gipfel des Greifenbergs zu sein, oder man bleibt auf der Preintalerhütte. Von dort sind es am nächsten Tag nur 2 Stunden zum Parkplatz.

8 Karibik-Feeling

Seekarlsee, Sölkttäler

Ein Naturphänomen. Ein türkisgrüner Bergsee im Naturpark Sölkttäler im hinteren Kleinsölkthal. Man fährt in die Kleinsölk bis zur Wegkreuzung Sagschneider, dort links bis zum Parkplatz Tuchmoar. Dann steigt man auf dem Weg Nr. 790 eine Stunde auf zur Tuchmoaralm, einem wunderschönen kleinen Almdorf mit Almspezialitäten, von dort sind es noch einmal 1½ Stunden zum Seekarlsee.



HERBERT RAFFALT

Der staatlich geprüfte Bergführer und mehrfach ausgezeichnete Fotograf begeistert sein Publikum als fesselnder Vortragredner und mit seinen Büchern. Sein neuestes Werk: „Weitblick, Schladming-Dachstein“. Verpackt in edlem Design zeigt der großformatige Fotoband die besten Bilder aus der Region Dachstein-Tauern, begleitet von einfühlsamen Texten der Wortkünstlerin Eva-Maria Nagl. Das sehr persönlich gehaltene Vorwort kommt von Hans Knauß. € 35,-, zu bestellen unter www.raffalt.com oder im Buchhandel.





Unterwegs ins **Abenteuer**

Die Steirische Eisenstraße ist Erlebnis pur. Neben viel Montangeschichtlichem und neu belebten Freiluftdenkmälern bietet die Region von Leoben bis ins Wildalpener Salztal imposante Naturszenerie, Brauchtum, Action und Genussreiches.

TEXT CHRISTA GRÜNBERG FOTOS L. GOTTSBACHER, FOTO RAFFALT, KPHOTOGRAPHY, STEIERMARK TOURISMUS, TRV ERZBERG LEOBEN, BEIGESTELLT



Facettenreich. Ob das Naturidyll Leopoldsteiner See, Berg- und Hüttenmänner in Originaltracht oder Genuss im Erzbergbräu mit Biervielfalt – nichts kommt zu kurz

Handel passiert immer dort, wo sich Straßen oder Flussläufe treffen. Wir haben das Eisen, das wir von der Vordernberger Seite des Erzbergs bekamen, auf der Mur auf Schiffe verladen und bis nach Italien und Slowenien exportiert. Im 14. Jahrhundert erhielten wir vom Kaiser das Eisenhandelsprivileg und waren damit in der Region die einzige Stadt, die mit Eisen handeln durfte. Das hat uns Reichtum gebracht, den man heute noch am Hauptplatz sehen kann“, erzählt Susanne Leitner-Böchzelt, Leiterin von Museums-Center und Kunsthalle Leoben. Wir stehen am schönsten Platz Leobens, umgeben von zahlreichen Prachtbauten aus

dem 16. bis 18. Jahrhundert, meist Häuser von Eisenhändlern und Bergbauunternehmen.

Stadtleben und Bergbaulatein

Die Stadt in der Murschleife wurde planmäßig angelegt, damals im 13. Jahrhundert städtebauliches Novum. Von den ehemals sechs Stadttoren ist nur mehr das Mauttor erhalten, das die Leobener liebevoll in „Schwammerlturm“ umgetauft haben. Dem heutigen Wahrzeichen der Stadt wurde nach einem Erdbeben im 18. Jahrhundert einfach ein neues Dach in Form eines Pilzhuts aufgesetzt.

Im Tor zur Eisenstraße merkt man die Nähe zum Bergbau auf Schritt und Tritt. Wo sonst stehen am Portal eines Theaters zwei Gusseisenfiguren, die einen Berg- und einen Hüttenmann darstellen, auch wenn es sich hier um das älteste bespielte bürgerliche Theater Österreichs handelt? Die unterschiedliche Tracht der beiden erfüllt ihren Zweck: Der weiße Bergmannkittel war im dunklen Stollen gut erkennbar, das „Arschleder“ empfahl sich gegen Bodennässe und Kälte beim Sitzen. Das lange Gewand, der Lederschurz und die dicken Schuhe des Hüttenmanns wiederum schützten vor der großen Hitze am Schmelzofen. Dass es in Gössers Bierstadt allerdings nicht nur Altes zu bestaunen gibt, sondern auch eine junge,



Nur für Schwindelfreie: Kaiser Franz-Josef-Klettersteig mit Seilbrücke und Erzberg-Blick

lebendige Stadt, hat wohl mit ihrer berühmten Universität zu tun, der Montanuniversität, wo jährlich rund 4000 Studenten inskribiert sind. Und natürlich darf auch Leobens stolze Stahlindustrie nicht fehlen. Am Donawitzer Hüttenwerk der Voestalpine kommt niemand vorbei, der sich auf der Steirischen Eisenstraße auf den Weg zum Präbichl macht.

Nach St. Peter Freienstein und Trofaiach, zwei Orten im sanften Vordernberger Tal, die sich mancherorts eng an die Bundesstraße 115 schmiegen, steigt das Gelän-

de stetig zum Pass an. Und dann ist man mittendrin in der faszinierenden Bergwelt der Eisenerzer Alpen im Westen und des Hochschwab-Massivs im Osten. Der Präbichl ist daher Ausgangspunkt vieler Wanderungen: zum Beispiel auf den Eisenerzer Reichenstein. Auch wenn bei dieser rund dreistündigen Tour nach dem Erreichen des Kammes Trittsicherheit gefragt ist, der tolle Ausblick auf Eisenerz und den Erzberg und das herrliche Gipfelpanorama von der Reichensteinhütte, die verwegend direkt unter dem Gipfel liegt, entschädigen für vieles. Die freundlichen Wirtsleute der Hütte und die gute Küche tun ihr Übriges, vor allem, wenn bei schönem Wetter im Sommer der Holzkohlengrill angeworfen wird.

Wenn der Berg ruft

Zurück am Präbichl geht es auf der Nordseite über ausgedehnte Kehren hinunter nach Eisenerz. Und da endlich thront er, der Erzberg. Das rotbraune Herzstück der Eisenstraße, die mit über 1460 Metern und 40 Etagen „größte Pyramide der Welt“, und eines der mächtigsten Eisenerzvorkommen vergangener und heutiger Tage. Der pulsierende Tagbaubetrieb mit den geschäftig hin und her

fahrenden Schwerkraftlastwagen und Radladern beeindruckt. Wer will, kann sich das von einem Hauly aus der Nähe ansehen und sogar Sprengungen beiwohnen, mit Führer und in angemessenem Abstand. „Heute gewinnen nur mehr rund 230 Mitarbeiter die Hälfte der Erzmenge, vor über 30 Jahren waren es noch 2000 Bergleute“, hört man da.

Abwanderung und Leerstände waren die Folgen. Das erklärt die Stille, die in den früher so bedeutenden Orten an den beiden Flanken des Erzbergs eingekehrt ist. Wie in Freilichtmuseen erzählen die Häuserzeilen an der Straße durch Vordernberg und im historischen Zentrum von Eisenerz mit ihren wunderschönen Fassaden vom einstigen Wohlstand, den das Eisen in die Region gebracht hat. Zumeist sind es die ehemaligen Wohnhäuser reicher Radmeister, die Besitzer der Radwerke. Diese Hochofenanlagen, bei denen ein Wasserrad das Gebläse für die Verbrennungsluft antrieb und von denen nur noch wenige übrig sind, machen den harten Arbeitsalltag der Hüttenmänner deutlich. In den Schaubergwerken am Erzberg und in Radmer erlebt man hautnah mit, wie früher in mühevoller Meißelarbeit Erz in unterirdischen Stollen abgebaut wurde, um daraus Eisen und Kupfer zu gewinnen.

TOURISMUSINFO

TVB Erzberg Leoben | Hauptplatz 3, 8700 Leoben, (+43 38 42) 481 48, www.steiermark.com/de/Erzberg-Leoben

TVB Gesäuse | Hauptstraße 35, 8911 Admont, (+43 36 13) 211 60 10, www.steiermark.com/de/Gesaeuse

TVB Hochsteiermark | Herzog-Ernst-Gasse 2, 8600 Bruck an der Mur, (+43 38 62) 550 20, www.hochsteiermark.at

Verein Steirische Eisenstraße | Freiheitsplatz 1, 8790 Eisenerz, (+43 38 48) 36 00, www.eisenstrasse.co.at

Doch der Erzberg lockt nicht nur mit seiner Vergangenheit. Auch die Gegenwart hat es in sich. Schlamm, Staub und die eigenen Grenzen erkennen. Um all dies am eigenen Körper zu erfahren, pilgern Jahr für Jahr Tausende Besucher und Teilnehmer zum Red Bull Erzberg Rodeo, dem härtesten Endurorennen der Welt, oder zum Erzberglauf, der seit 2017 um sportliche Bewerbe erweitert wurde und nun auch für alle Radsport- & Funnsportfans unter dem Namen Krone Erzberg Adventure Days läuft. Weil gerade Abenteuerer aber auch ordentlich essen müssen, wurden in Eisenerz verlassene Räume wiederbelebt, z. B. die ehemalige Stadtdrogerie, die nun ein Bedarfswirtshaus und eine kleine Privatbrauerei beherbergt. „Denn Bergbau und Bier gehören zusammen“, sagt zumindest der Besitzer des Erzbergbräus, Reini Schenkermaier. An Freitagen und Samstagen serviert der Diplombier-

sommelier und Braumeister ein mehrgängiges kreatives Genussmenü, es gibt aber auch vegetarische Gerichte wie etwa Teigtascherl mit Ricotta, geschmorten Paradeisern und Blattsalat in Kernöldressing – und natürlich mehrere Biersorten. Zum Schlafen kann man sich in die Betten der modernisierten und mit allem Pipapo ausgestatteten Wohnungen einer ehemaligen Bergarbeitersiedlung im Ortsteil Münnichtal legen. Dort entsteht das zukünftig 400 Ferienwohnungen umfassende Erzberg Alpin Resort, 100 davon sind bereits fertig.

Wasser- und erlebnisreich

Um sich von der Action am Berg zu erholen, ist eine Fahrt zum idyllischen Leopoldsteiner See zu empfehlen. Den kann man umrunden, durchschwim-

men, per Boot erkunden oder aus luftigen Höhen und sogar Klettersteigen beäugen. Wer aber von spannungsgeladenen Abenteuern noch nicht genug hat und das wild tobende fließende Gewässer bevorzugt, auf den wartet rund 30 Kilometer weiter ein letzter Leckerbissen: der längste unverbaute Wildfluss der Ostalpen, die Salza. Im Naturschutzgebiet Wildalpener Salzatal zwischen Palfau und Gußwerk hat der Wildwassersport und -tourismus heute fast den gleichen Stellenwert erreicht wie früher das Triften und Floßen von Holz für die Eisenverhüttung.

In Wildalpen ist mittlerweile ab Mai das ganze Leben auf die Paddler, Kanuten und Rafter abgestimmt. Vor allem letztere kommen im Wildwasser mit leichtem bis mittlerem Schwierigkeitsgrad voll auf ihre Kosten. Auf Touren, die sich entweder als sportliche Herausforderung herausstellen oder als kurzweilige Fahrt durch sanfte Stromschnellen. Nach diesem Abenteuer steht fest: Wer die Steirische Eisenstraße bereist, der kann viel erleben, nicht nur bei den vielfältigsten Aktivitäten in der Natur, sondern auch, wenn er sich auf die Vergangenheit und die Geschichte der Eisenindustrie einlässt. ■



Tauchgeheimtipp: Im Grüblsee am Präbichl gehen Fische auf Tuchfühlung



Die Elite des Motorrad-Offroadsports trifft sich alljährlich zum Red Bull Erzbergrodeo

BUCHTIPPS

(R)Eisen – Erzberg. Eisenstraße. Hochsteiermark | Streifzug durch die Region, hautnah an Land und Leuten, Eisengeschichte und moderner Zeit. 1. Auflage 2017. Katharina Maria Zimmermann, Vera Bacherneegg, € 19,90, erhältlich im Verein Steirische Eisenstraße.

Entlang der Eisenstraße: Kultur, Natur und Industrie | Kultur und Wirtschaftsgeschichte der Region Eisenwurzten von der Römerzeit bis zur touristischen Gegenwart. 1. Edition 2007. Ennsthaler Verlag Steyr, Reinhard Fahrenguber, € 24,90.

Wurzelwerk: Kulinarische Geschichten aus Eisenerz | Traditionelle Koch- und Backrezepte der Eisenerzer Bergleute, Holzknechte, Eisen- und Proviantführer. Neue Edition 2007. Sutton Verlag GmbH, Sigrid Günther, € 20,56.

Spannend und lehrreich: Spurensuche im Paradeisstollen des Kupferschaubergwerks Radmer



Echtes Gipfelglück: Schönwetterpanorama vom Eisenerzer Reichenstein

INFOS

Daten & Fakten

Teil der Eisenstraße im Dreiländereck Niederösterreich, Oberösterreich und Steiermark. Länge: 120 km, Lage: östliche Obersteiermark, Region Eisenwurzen, führt von Leoben über Vordernberg und Eisenerz über Palfau und Wildalpen bis nach Gußwerk. Der Präbichl (1226 m) trennt die Eisenerzer Alpen (Eisenerzer Reichenstein 2165 m) vom Hochschwab (Polster 1910 m). Optisches Markenzeichen der Eisenstraße ist der Erzberg. Seen wie etwa der Leopoldsteiner See bei Eisenerz eignen sich zum Baden, Flüsse wie vor allem die Salza für Wildwassersportarten.

Geschichte

Seit der Steinzeit Verkehrsweg vom Murzum Ennstal über den Präbichl, seit über 1000 Jahren gibt es Eisengewinnung und -verarbeitung rund um den Erzberg. Ab dem 13. Jh. durch Einsatz von Wasserkraft in den Radwerken urkundlich belegt. Erste Blüte im 15. und 16. Jh., vom 19. Jh., als Erzherzog Johann das Eisenwesen reformierte, stammen viele technische Denkmäler. Seit 1760 erzeugten „Floßöfen“ flüssiges Roheisen, daraus entstanden die heutigen Hochöfen.

Anschauen

Leoben | Zweitgrößte Stadt der Steiermark (24.189 EW), Tor zur Steirischen Eisenstraße an der Murschleife. Schöne Altstadt mit historischen Gebäuden, z. B. Schwammerlturm, Hacklhaus am Hauptplatz (bedeutendste Barockfassade). Sehenswert ist die von Erzherzog Johann 1840 als „Steiermärkische Ständische Montanlehranstalt“ gegründete Montanuni, Österreichs einzige Hochschule für Berg- und Hüttenwesen.

Erzberg | Größter Tagebau Mitteleuropas und bedeutendste Erzlagerstätte der Alpen, Erzabbau seit mehr als 1300 Jahren, ab 1890 etagenförmiger Tagebau, daher das Aussehen der spektakulären Stufenpyramide. Erlebnisse: „Abenteuerfahrt“ mit Hauly (umgebauter Schwerlastkraftwagen), Live-Sprengungen, Freiluftausstellung am Oswaldirücken, Fahrt mit Mannschaftszug „Katl“ durchs Untertage-Schaubergwerk. (*Abenteuer Erzberg geöffnet von Mai bis Oktober, 8.30 bis 16 Uhr, www.abenteuer-erzberg.at*)

Erzbergbahn | Eine der schönsten Bahnstrecken Österreichs mit acht Viadukten und fünf Tunnels, steilste Normalspurbahn der EU, 1891 als Zahnradbahn eröffnet, heute Museumseisenbahn zwischen Vordernberg Süd und Erzberg und Themenfahrten, www.erzbergbahn.at

Eisenerz | Erste Siedlungen im 13. Jh., damals Innerberg mit bis zu 19 Radwerken. Schönes Altstadtbild aus dem 15./16. Jh. mit Sehenswürdigkeiten wie Altes Rathaus, Ledergerberei Salzer, Schichtturm (seine Glocke rief Knappen zur Schicht), Kirchengurg St. Oswald (mit imposanter Wehranlage).

Vordernberg | Historischer Ortskern mit Sehenswürdigkeiten wie Meranhaus (Wohnhaus von Erzherzog Johann), Raithaus (ehemals Steiermärkisch-Ständische Montanlehranstalt), Lehrfrischhütte (gelehrt wurde das Frischen bzw. die Veredelung von Roheisen zu Stahl), Radwerk IV (*einzigere voll ausgestatteter Holzkohlehochofen der Welt, Führungen ganzjährig, Anmeldung Mo bis Fr von 9–14 Uhr, www.radwerk-vordernberg.at*)

Radmer | Kupferabbau seit 3000 Jahren. Besuchenswert: barocke Wallfahrtskirche Zum heiligen Antonius, Habsburg-Meile und

Kupferschaubergwerk mit der „kleinsten Stollenbahn Österreichs“ (*geöffnet Frühjahr bis Winteranbruch, 9 bis 18 Uhr, www.kupferschaubergwerk.at*)

St. Peter Freienstein | Sehenswert sind Wallfahrtskirche Maria Siebenschmerzen auf dem Freienstein, Schloss Freienstein, Schloss Friedhofen (ehemaliger Hammerherrensitz).

12 Museen der Steirischen Eisenstraße | Zeitreise durch Vergangenheit und Gegenwart von Erzabbau und -verarbeitung, darunter MuseumsCenter Leoben, Stadtmuseum Eisenerz, Montan- und Gießerei Museum Gußwerk, www.eisenstrassenmuseen.at

Wohnen

Der Glöggelhof | Hotel Garni in historischer Villa mit herrlichem Park und Teich, großzügige, individuelle Zimmer, DZ/ÜF ab € 100,-. *Erzherzog Johann Straße 11, 8793 Trofaiach, (+43 680) 22 04 879, www.gloeggelhof.at*

Erzberg Alpin Resort | In ehemaliger Bergarbeitersiedlung, moderne Ferienwohnungen für 2 bis 8 Pers., Gratisertritt ins Vitalbad. Ab € 49,-/Nacht f. 2 Pers. (plus Endreinigung, Wäscheset, Kautiön). *Petergammstraße 1, 8790 Eisenerz, (+43 660) 477 09 39, www.erzberg-alpin-resort.at*

Hüttendorf Präbichl | Zehn komfortable Hütten für bis zu 7 Pers., eigene Sauna, HüttePlus auch mit Hot Pot, ab € 712,-/Woche für 7 Pers. (plus Endreinigung, Strom, Bettwäsche, Handtücher und Kautiön). *Alte Poststraße 3–12, 8794 Vordernberg, (+43 664) 512 46 46, www.praebichl.at*

Ferienhaus „Xeishittn“ | Oberhalb von Hiefalau, zwei exklusiv mit Holz eingerichtete

Ferienhäuser für 2 bzw. für 2 bis 6 Pers., Garten, Sonnenterrasse, Ab € 90,- /Nacht bzw. ab € 130,- /Nacht (plus Endreinigung). *Kirchbichl 43, 8920 Landl, (+43 650) 893 01 13, www.xeishitn.at*

Chalets Four Elements – Living by Berger | Oberhalb der Salza, vier extravagante Häuser für je 2 Pers., hauseigener Spa, täglicher Frühstückskorb. Ab € 250,-/Nacht/P. *Palfau 3, 8931 Landl, (+43 664) 423 19 19, www.fourelements.world*

Wohnen & Essen

Asia Hotel & Spa Leoben | ****Hotel in zentraler Lage und mit direktem Zugang zum öffentlichen Asia Spa, stylische Zimmer, Kulinarik mit asiatischen Akzenten, DZ/ÜF ab € 193,-. *In der Au 1–3, 8700 Leoben, (+43 38 42) 405, www.asiaspa.at*

Hotel Bergkristall | ****Hotel im Salzatal, schöne Zimmer und Appartements, Sauna, gute steirische Küche, DZ/HP ab € 168,-. *Wildalpen 2, 8924 Wildalpen, (+43 36 36) 444, www.hotelbergkristall-wildalpen.at*

Landhotel Reitingblick | ***Hotel in schöner Lage nahe Golfplatz, Komfortzimmer, Sauna, Dampfbad, gehobene bodenständige Küche, DZ/ÜF ab € 118,-. *Schardorf 44, 8793 Trofaiach, (+43 38 47) 22 72 30, www.stegmueller.at*

Essen & Trinken

Port 361 | Kleines, feines Haubenlokal am Stadtrand, moderne und puristische Küche, Menü ab € 79,-. *Kärntnerstraße 361, 8700 Leoben, (+43 664) 142 99 30, www.port361.at*

Zum GenussReich, der Kulinarikinitiative Steirische Eisenstraße, gehören Produzenten, Läden, Gastronomen, Cafés, Almen, Handwerks- und andere Betriebe:

Erzbergbräu | Bedarfswirtshaus und kleine Brauerei im Zentrum, handgemachtes Bier und feine Slow-Food-Kulinarik, Menü ab € 35,-. *Trofengbachgasse 2, 8790 Eisenerz, (+43 664) 320 23 40, www.erbbergbraeu.com*

Gasthof Schwarzer Adler | Gemütliches Gasthaus mit gutbürgerlicher Küche nahe Hauptplatz, hausgemachte Spezialitäten und Raritäten wie Wildwürste, Sülze, Strudel. *Hauptstraße 98, 8794 Vordernberg, (+43 38 49) 264, www.vordernb-schwarzer-adler.at*

Einkaufen

Gutes von regionalen Bauern | Fleisch, Wurst, Säfte, Mehl, Eier, Gemüse uvm. plus selbstgekochte Schmankerl bekommt man in der Umlandstüb. *Hauptstraße 74, 8793 Trofaiach, (+43 676) 481 04 44, www.facebook.com/umlandstuebpatrickundsarah*

Gewebtes und Gestricktes aus Alpaka- wolle | Exklusive Schals, Decken, Tücher, Teppiche, auf antiken Handwerksgeräten gefertigt. *Alpaka Werkstatt, Sauraugasse 16, 8700 Leoben, (+43 664) 516 93 90, www.herzberglandalpakas.at*

Mode nach Maß | Hochwertigste Stoffe werden zu Trachten, britischer und italienischer Mode sowie zu traditioneller Bergmannskleidung verarbeitet, von der Maßschneiderei Woschner. *Waasenstraße 11, 8700 Leoben, (+43 38 42) 23 169, www.woschner.at*

Aktivitäten

Wandern, Bergsteigen | Ob in den Eisenerzer Alpen oder im Hochschwab-Massiv, Wandermöglichkeiten gibt es hier genug, passend für jedes Können, z. B. ein leichter Rundwanderweg in der Eisenerzer Ramsau vom Teichenegg (1600 m) über das Nebelkreuz zur Hochalm (1490 m) oder mittelschwere Alpintouren auf den Polster (1910 m) oder den Pfaffenstein (1810 m).

Klettern | In den Eisenerzer Alpen. Klettersteigeldorado mit Routen geringer Schwierigkeitsgrade wie etwa der Markussteig oder der Schrabachersteig zum Pfaffenstein. Zu den attraktivsten und schwierigsten Steigen Österreichs zählt der Kaiserschild-Klettersteig.

Mountainbiken | Zahlreiche MB-Routen führen durch eine traumhafte Naturkulisse mit eindrucksvollen Aussichtspunkten, z.B. die drei- bis vierstündige Tour Eisenerz, vom Parkplatz Leopoldsteiner See zur Eisenerzer Ramsau auf den Radmerhals und wieder retour.

Paragleiten | Am Präbichl. Paradies für Paragleiter im Sommer und im Winter. Der Polster ist der Hausberg des ortsansässigen Soaring Clubs Präbichl, wo auch Gastflieger herzlich willkommen sind. *www.soaringclub.at*

Wildwassern | In der Salza. Mehr als 40 km fast unverbauter Wildfluss zwischen Gußwerk und Enns-Mündung bei Großreifling. Ob mit dem Rafting-Boot in der Gruppe oder mit Kajak oder Kanu, Outdooranbieter gibt es hier genug, z.B. Raftingcamp Palfau. *www.raftingcamp.at*

Tauchen im Grüblsee | Künstlicher Bergsee über der Talstation der Skiarena Präbichl auf 1160 m Seehöhe

Spektakulär, aber schmutzig. Erzberg Dirtrun mit Hindernissen: z.B. Klettern durch einen Haulyreifentunnel

Höchstgelegene Tauchbasis Europas mit Alpenaquarium und Unterwasserstreichelzoo. *www.grüblsee.at*

Events & Brauchtum

Gösser Kirtag | 6.10.2022, ab 10 Uhr. Einer der bestbesuchten Jahrmärkte Österreichs mit 400 Marktfahrern, traditionellem Bieranstich, kulinarischen Schmankerln und einem abwechslungsreichen Programm, Leoben, Hauptplatz und Gösser Straße. *www.leoben.at*

Kulturherbst | Freitags und an den Wochenenden im September 2022, 9–17 Uhr. Ausstellung „Erzherzog Johann Eisen & Vordernberg: Eine wahre Geschichte“ anlässlich „200 Jahre Erzherzog Johann in Vordernberg“, Informationszentrum (Kastenhaus), Vordernberg.

Red Bull Erzbergrodeo | Vier Tage im Mai oder Juni. Brodelnde, actiongeladene Show der internationalen Motorrad-Offroadszene mit rund 1500 ambitionierten Athleten und Tausenden Begleitpersonen aus aller Welt, Erzberg. *www.redbullerzbergrodeo.com*

Erzberg Adventure Days | An zwei Wochenenden im Juli. Der Erzberg mutiert zur gigantischen Sportarena für Läufer und vier Bewerbe: Dirtrun, Vertical Iron Sprint, Erzberg Run, Nordic Walk. Erzberg. *www.erbbergsport.at*

Rostfest | Drei Tage im August. Das Kunst- und Kulturfestival ist eine Mischung aus Musik, Kunst, Performances, Diskurs, Sport, Kinder- und Jugendprogramm, Eisenerz. *www.rostfest.at*

Bergmannsbräuche | Um den 4. Dezember. Traditionelle Rituale wie etwa Ledersprung (Teil des Aufnahmerrituals in den Bergmannsstand) oder Mettenschicht (letzte Schicht vor Weihnachten). Höhepunkt ist die Barbarafeier (Hl. Barbara, Patronin der Bergleute) mit Barbarabier (eigens von der Brauerei Göss dafür gebraut) und Barbaragulasch (mit Braunschweiger, Pfefferoni und Polentanockerl).



Praktisches für den Outdoor-Herbst



Gut ausgerüstet macht es draußen noch mehr Spaß. Von Allwettersonnencreme über Akkustirnlampe bis zu superleichten Biwaksäcken: Was beim Outdoortrip dabei sein sollte.

TEXT OLIVER PICHLER FOTOS LEKI, HERSTELLER



Robuste Fingerfreunde

Handschuhe für den Outdoor-Herbst müssen wärmen. Sie müssen vor allem aber robust genug sein, um mit Stöcken verwendet zu werden und zu schützen, wenn man sich an Stahlseilversicherungen anhalten oder Klettersteige gehen will. Das alles erfüllen die Skygrip Fullfinger-Handschuhe von Skylootec bestens. € 47,99, www.skylootec.com



Weniger ist mehr

Bergschuhe: hoch oder nieder? Die hohen haben Vorteile – beim Halt, dem Schutz des Knöchels bei Felskontakt und bezüglich Wasserdichtheit. Nachteile: Es gibt mehr Chancen auf Druck- und Reibstellen. Und sie sind schwerer als bergtaugliche niedrige Modelle, genannt Zustiegsschuhe. Im Test unübertroffen sind zwei Damen- & Herrenmodelle von La Sportiva: der niedrige Zustiegsschuh Hyper GTX (€ 175,-) und der knöchelhohe Aequilibrium (ab € 299,-) mit abrolloptimierter Sohle, mit Leder- oder Nylonobermaterial verfügbar. www.lasportiva.com



Flexibler Augenschutz

Grelles Sonnenlicht, starke UV-Strahlung sowie Blend- und Windschutz sind gute Gründe, um mit Sonnenbrille unterwegs zu sein. Ratsam sind Modelle mit relativ großen, gut belüfteten Scheiben. Die Evil Eye Brillen, made in Austria, etwa die neuen, randlosen "vistair-x" und "vistair-y" (ab € 169,-), bieten ein enormes Sichtfeld, beeindruckend gute Kontrastverstärkung (LST-Technologie) und automatische Helligkeitsanpassung (Vario). www.evileye.com

Aus der Blase trinken

Je sportlicher man unterwegs ist, desto regelmäßiger sollte man Flüssigkeit zu sich nehmen. Dafür ideal sind Trinkblasen. Sie bestehen aus einem Behälter im Rucksack samt Schlauchverbindung, die bequemes Trinken ermöglicht, ohne dass man die Trinkflasche aus dem Rucksack nehmen muss. Im Test haben uns Source und Deuter (baugleiche Modelle) uneingeschränkt überzeugt. Ihre Blasen fassen 1,5 bis 3 Liter und kosten ab € 32,-. Thermobags / halten die Getränke im Sommer kühl und im Winter warm. ceoutdoor.com, www.deuter.com



Es wird früher dunkel

Je später der Herbst, desto kürzer die Tage. So manche Outdoor-Unternehmung ist für die zur Verfügung stehenden Tageslichtstunden zu lang. Deshalb gehören leichte Akkustirnlampen in jeden Rucksack. Stattdessen das Smartphone als Taschenlampe zu nützen ist nicht empfehlenswert. Neu sind vier leichte, leistungsfähige Stirnlampen von Black Diamond, etwa die Astro 300-R (€ 35,-) oder das Spitzenmodell Storm 500-R (€ 65,-). www.blackdiamondequipment.com



Klein und praktisch

Verbandszeug, Desinfektionsspray und Rettungsdecke sollte man draußen immer mit dabei haben. Praktische, kompakte, klein packbare Sets bieten etwa Ortovox (ab € 30,-) und Relags Basic Nature (ab € 14,95). www.ortovox.com, www.relags.de



Eine Creme für alle

Dass an kalt-windigen Herbsttagen sensible Haut, die nur mit Sommersonnengel eingecremt wird, auch gegen die Kälte geschützt werden soll, vergisst man oft. Mawaii, ein deutscher Spezialist für Outdoorsportler-Sonnencremen, bietet mit AllWeather 30 (€ 17,90) genau dafür eine eigene Creme. Ehrensache, dass sie wie alle anderen Cremes ohne Duftstoffe oder Konservierungsmittel auskommen und schweißresistent sowie dank Bio-Aloe-Vera und Vitaminen B5 und E hautpflegend sind. www.mawaii-suncare.com

Federleichte Biwaksäcke

Bergsteiger haben für den Notfall einen robusten Biwaksack im Rucksack. Für Wanderungen und andere Outdoor-Vorhaben sind Leicht-Biwaksäcke ausreichend. Sie bieten im Fall des Falles Feuchtigkeits- und Kälteschutz, sind nur faustgroß und unter 200 Gramm leicht. Unser Tipp: Origin Outdoors Ultralite Bivy von Relags (ab € 15,95) oder Ultralite Bivi von Mountain Equipment (ab € 19,95). www.relags.de, www.mountain-equipment.de



Die Alleskönner-Rucksäcke

Es gibt große, kleine, puristisch-leichte, bequeme, die oft etwas schwerer sind und solche, die luftigen Abstand zum Rücken bieten ebenso wie Full-Kontakt-Modelle. Arrio (18, 24, 30 Liter, ab € 80,-) und Kiro (18, 22, 28 Liter, ab € 85,-) heißen zwei neue Modellreihen von Gregory. Bei beiden ist die Regenhülle inklusive und sie sind mit Mesh-Außentaschen, bequem-luftigen Trägern und Trinksystem-Vorbereitung ausgestattet. Zentraler Unterschied: das Tragesystem. Beim Arrio ist es besonders gut belüftet, ideal bei Hitze. Der Full-Kontakt-Rücken des Kiro ist an kühlen oder kalten Tagen zu bevorzugen. www.gregorypacks.com



Spikes im Herbst

Rutschig-nasse, steile Wiesen, gatschig-abschüssige Wege, erste vereiste Stellen oder frisch gefallener Schnee: Um bei solchen Bedingungen sicher unterwegs zu sein, sind leichte Spikes ratsam. Man trägt sie einfach über Sport- und Bergschuhen. Weiterer Vorteil: Die Chainsen Light von Snowline sind nur 250 Gramm leicht. € 49,90, www.kochalpin.at

LESERANGEBOT FÜR ISTRIEN



NUR
€ 188,-*
statt ca. € 278,-



ROMANTIK-WOCHENENDE IN DER VILLETTA PHASIANA IN FAZANA - ISTRIEN

Genießen Sie ein romantisches Wochenende in der Villetta Phasiana in Fazana, einem kleinen Boutique-Hotel (im 16. Jahrhundert ein venezianisches Herrenhaus) mit Blick auf den Fischerhafen nur ca. 20 m vom Meer entfernt im Herzen der mittelalterlichen Altstadt von Fazana um Euro 199,- statt Euro 280,-.

www.villetta-phasiana.hr

Gutschein gültig bis 1 Jahr nach Ausstellungsdatum; nach Verfügbarkeit und vorheriger Absprache mit dem Hotel. Ausgenommen Juli, August

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at. * Solange der Vorrat reicht. Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

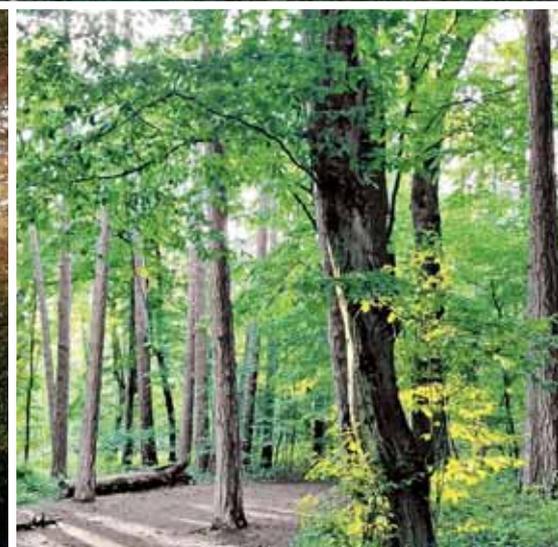
alpe adria magazin
reisen mit genuss

LESERANGEBOT

Wald, Wein *und*



Vielbesungen, vielbegangen: das liebeliche Helenental.
Hier fließt die Schwechat



Mittlerweile Biosphärenpark und riesiges
Wandergelände: der Wienerwald

Wasserwege



Am Fuße des Wienerwaldes erstreckt sich die Thermenregion:
u. a. Heimat von Rotgipfler und Zierfandler

Riesiger Wald und ausgezeichneter Wein: Besonders erfreulich ist diese Verbindung im südlichen Wienerwald und in der Thermenregion.

TEXT MADELEINE NAPETSCHNIG FOTOS GG/TOURISMUS STADTGEMEINDE BADEN/RAINER MIRAU, ÖSTERREICH WERBUNG/HARALD EISENBERGER, ÖSTERREICH WERBUNG/ULLI CECERLE-UITZ, ARNULF RAINER MUSEUM/KOLLEKTIV FISCHKA, LAMMERHUBER, WIENERWALD TOURISMUS/ANDREAS HOFER, NIEDERÖSTERREICH WERBUNG/ROMEO FELSENREICH, ÖSTERREICH WERBUNG/HARALD EISENBERGER, WIENER HÜTTE/ERNST KRAMMER, NIEDERÖSTERREICH WERBUNG/HAUKE DRESSLER, WEINLAND THERMENREGION/ADRIAN ALMASAN, NIEDERÖSTERREICH WERBUNG/MICHAEL LIEBERT

Es knackt im Unterholz, doch viel gibt es nicht, was Wandernde im Wienerwald erschrecken kann: kein Wolf, kein Eremit. Aber nein, doch: Es ist ein Wildschwein. Also sachte bewegen, das Tier ignorieren, weitergehen. Siehe da, der Keiler dreht ab und verschwindet wieder zwischen den Bäumen.

In Sparbach, einem der vier Naturparks im Wienerwald, könnte man sich glatt an so eine Gegenüberstellung gewöhnen, so viele Wildschweine leben dort. Die Begegnungen außerhalb dieser geschützten Zone sind allerdings rarer und zweibeiniger Natur: Hier im Wienerwald teilen sich die Wanderer und Mountainbiker ein 1000 Quadratki-

meter großes Revier (seit 2005 sogar UNESCO-Biosphärenpark). So selbstverständlich ist das aber nicht – gab es doch rund um 1870 Pläne von Spekulanten, weite Teile dieses fantastischen Waldgebietes bei Wien abzuholzen. Energisch warf sich damals Josef Scheffel, ein Geologe und der spätere Bürgermeister von Mödling, mit vielen Zeitungsarti-



Das frühere Frauenbad ist heute das Arnulf Rainer Museum in Baden



Biedermeierliche und historische Architektur prägt die Kurstadt Baden

keln ins Zeug und verhinderte den Kahl-schlag dieser wertvollen Ressource.

Alles ganz lauschig hier unter dem Blätterdach aus Buchen (im nördlichen Teil des Wienerwaldes) und zwischen den fast mediterran anmutenden Föhren (im südlichen). Man grüßt sich, fragt nach dem Weg (es gibt viele) und tauscht sich über die Einkehrmöglichkeiten und die Pflanzen aus, die hier wachsen – wobei im Frühling Bärlauch ohnehin alles übertönt. Irgendwie mutet die Atmosphäre an wie sonst über der Baumgrenze, trotz der Nähe zur Metropole Wien. Wobei diese „Gipfel“ hier gerade einmal an der 700-Meter-Marke kratzen.

Nostalgie, zeitgemäß

Höhe ist eben nicht alles: Der Anninger (675 m) prägt das Bild. Breitschultrig baut er sich im Wiener Becken auf und schafft beste Bedingungen für den Wein in der vorgelagerten Thermenregion. Doch bevor einen die Füße dann unten in Gumpoldskirchen automatisch in einen der vielen Heurigen tragen, fallen sie noch auf halber Höhe, etwa in Gaaden, in eine urige Waldrast ein. Die Krauste Linde zum Beispiel ist so eine: Im Kies knarzen die Schritte, über einem weißen Achterl rauschen die Blätter. Ein Schweinsbratl bestellen und Liwanzen hintennach? Oder noch etwas haushalten mit der Energie für den Gipfelsturm? Wienerwald-Wege sind schließlich weit, und man könnte tagelang durch den Wald und über Lichtungen streifen, ohne groß in Kontakt mit der Zivilisation zu kommen, von ein paar ruhigeren Wohngemeinden einmal abgesehen.

Manchmal müssen die Wanderer zur Jause weit und ganz hinauf. Nachgerade alpin zeigt sich etwa das Höllensteinhaus

im Naturpark Föhrenberge, schwer vorstellbar, dass eine Einkehr so entlegen und doch so nahe bei Wien sein kann. Aber dann sitzt man verschwitzt und froh bei einem Wiener Lagerbier „100 Blumen“, kostet das feine Moorochsengulasch, toppt das ganze Setting noch mit einer „höllischen“ Nachspeise und einer erhellenden Aussicht: Nach Westen hin steigt der Wienerwald immer höher an, er wird rauer, weniger lieblich und der höchste Gipfel, der Schöpfl (893 m), gehört schon

ins Mostviertel. Das ist dann auch die kulinarische Direktive für alle Ausflügler: Most im Westen, Wein im Osten.

Zwei rare Sorten

Wienerwald-Bewohner und -Besucher sind doppelt begünstigt: Kaum eine Bundeshauptstadt und ihr erweiterter Speckgürtel haben so einen großen, schönen, lauschigen Waldgürtel. Und auch keine so international bedeutenden



Schloss Laxenburg umgibt einer der eindrucksvollsten Landschaftsgärten



Ein romantisches Wanderziel: der Husarentempel auf dem Kleinen Anninger

Weinbaugebiete. Es sind gleich drei: Wien (mit Toplagen wie dem Nussberg), die Thermenregion zwischen Perchtoldsdorf und Wiener Neustadt. Und wenn man, obwohl geografisch getrennt, Klosterneuburg im Norden dazuzählt, ist auch das Weinbaugebiet Wagram dabei.

Und dann sitzen, nach einer Tour durch die Rieden, gestandene Weinfreunde in einem Heurigen im schönen, alten Gumpoldskirchen zwischen Oleanerbüschen und brauchen dennoch Erklärung: Rotgipfler? Zierfandler? Autochthone Sorten, antwortet der Winzer, und ist stolz darauf, dass es kein besseres Gebiet im Rest der Welt für diese beiden Rebsorten gibt, als hier auf diesen kalkreichen Böden, in diesem halbpannonischen Klima. Am besten schmecken die beiden Exoten in einer Cuvée, erfährt man. Das gilt es auszutesten.

Von Achterl zu Achterl wandern

Weißweinlastig geht es weiter entlang am Wienerwald-Ostrand – in Perchtoldsdorf zum Beispiel ist die Option auf einen prämierten Weißburgunder groß, einen Neuburger, einen Chardonnay sowieso. In den Gassen nahe dem mittelalterlichen Marktplatz wird die Dichte der alteingesessenen Weinbaubetriebe derart hoch, dass man von einem Eingang in den anderen fallen könnte. In der traditionsreichen Wein-Stadt Bad Vöslau hingegen stehen die Zeichen schon auf Rot:

Hier im Süden der Thermenregion landen die Pinot Noirs und St. Laurents regelmäßig unter internationalen Verkostungssiegern.

Kommt hinzu, dass kaum ein österreichisches Weinbaugebiet in Sachen Ausschank so gut versorgt ist wie die Thermenregion. Sicher: Ein Blick in den Heurigenkalender schadet nicht, um sicherzustellen, ob der Lieblingsbetrieb „ausgesteckt“ hat. Aber zwischen Baden und Mödling, Sooß und Maria Enzersdorf, Traiskirchen und Brunn am Gebirge hat noch niemand vor geschlossenen Weinbauertüren gestanden. Speziell in einem Weinherbst wie diesem nicht. An der Weinstraße zwischen Mödling und Baden – sie ist zwar nicht extra lang, aber idyllisch – haben sich in den vergangenen Jahren immer mehr Weinstandl inmitten der Reben angesiedelt. Was braucht man auch mehr? Ein paar Heurigenbankerl dort, ein paar Liegestühle da, trinkfreudige Weine, ein klassisches Schmalzbrot, etwas Musik noch im Hintergrund – fertig ist die gute Stimmung. Das Auto bleibt klarerweise zu Hause, denn die Strecke erweist sich zu Fuß als noch viel lohnender: Sie verläuft auf der Route des ersten Wiener Wasserleitungswanderweges. Im September ist man da schon gar nicht allein unterwegs: An den ersten beiden Wochenenden baut sich zwischen Bad Vöslau und Mödling die „längste Schank der Welt“ auf, ein Anziehungspunkt nicht bloß für die Locals. Alles wandert, kostet und marschiert ein Stücklerl weiter. Und wem die Energie für beides ausgeht, steigt in den Traktorshuttle.

Sommerfrische, ganzjährig

„Südbahn“ hieß der Wein aus der Thermenregion lapidar. Jetzt ist das anders. Weltspitze liefert das Traubenmaterial selbst im Flachland, aus Orten wie Traiskirchen, Tattendorf oder Guntramsdorf. Auch wenn die Gegend sehr früh industrialisiert wurde – als Radler am Wiener Neustädter Kanal merkt man nicht viel davon.

Umgekehrt ist die Thermenregion mit dem Wienerwald dahinter auch kein klassisches Tourismusziel für sehr weitgereiste Gäste, sondern ein stadtnaher Lebensraum. Schade eigentlich, denn in größerer Entfernung zur Metropole Wien wäre die Stadt Mödling mit ihrer historischen Bausubstanz wohl eine sehr gefragte Destination geworden. Und Baden mit seinem wertvollen biedermeierlichen Stadtbild, der Schwefelquelle und dem Casino mehr als ein beliebtes Kur- oder Tagungsziel.

Wobei das vor 120 Jahren noch ganz anders war: Damals leistete sich die vermögende Wiener Gesellschaft noble Villen, um dem Zwei-Millionen-Moloch Wien zu entfliehen: Zur Sommerfrische zog man hinaus nach Perchtoldsdorf und Mödling, nach Baden und Bad Vöslau wie andere später an der Wörther- oder Attersee. Schöne alte Architektur prägt die Orte heute noch, und man wohnt dort sehr gut, doch nicht besonders günstig. Allerdings ist der Mehrwert groß – denn Wienerwald-Wandern und Heurigen-Sitzen gehören hier automatisch zum Lifestyle dazu. ■

INFOS

Geografie

Wienerwald | 110.000 ha, zwischen Mödling (Osten) und Hainfeld (W), Klosterneuburg (N) und Triestingtal (S). Mittendrin Wohnorte wie Breitenfurt, Perchtoldsdorf, Guntramsdorf, Brunn am Gebirge, Eichgraben, Gablitz, Gaden oder Gemeinde Wienerwald. UNESCO-Biosphärenpark: Kulturlandschaft, Erholungsgebiet. Vier Naturparks: Sparbach mit Wildschweinen und Ruinen, Purkersdorf mit Rudolfshöhe, Eichenhain zwischen Klosterneuburg und St. Andrä-Wördern, Föhrenberge bei Mödling mit Kalkformationen. Wienerwald Tourismus, www.wienerwald.info

Thermenregion

1985 wurde aus zwei Weinbauzentren – Gumpoldskirchen und Bad Vöslau – eine „Thermen-

region“. Der Name rührt von der Thermenlinie von Wien Oberlaa Richtung Baden, Sooß und Bad Vöslau her. 2181 ha Rebfläche am Ostrand des Wienerwaldes. Rund um Gumpoldskirchen: viel Weißwein (autochthon: Rotgipfler und Zierfandler). Bad Vöslau und Orte im Steinfeld: viel Rotwein (v. a. St. Laurent und Pinot Noir). Weinland Thermenregion: www.weinland-thermenregion.at

Unterwegs

Mit Zug bzw. S-Bahn sowie Badener Bahn gut erreichbar. Sonst per Bus. Viele Kilometer macht man hier zu Fuß oder mit Rad/MTB.

Anschauen

Schloss Laxenburg | Größter historischer Landschaftsgarten Österreichs mit altem

Schloss, Blauem Hof und Franzensburg, war sommerliche Jagd- und Privatresidenz der kaiserlichen Familie. www.schloss-laxenburg.at

Stift Heiligenkreuz | 900 Jahre alte Zisterzienserabtei, heute noch fast 100 Mönche. Romanisch-gotische Abteikirche, Kreuzgang und Brunnenhaus. www.stift-heiligenkreuz.org

Baden bei Wien | Schon die Römer nutzten die schwefelhaltigen Quellen. Später Habsburgische Sommerresidenz und Magnet für Aristokraten und Künstler (Mozart, Schubert, Grillparzer, Beethoven). Viele Villen, Museen, Parks, Casino, Theater. Biedermeierliches Stadtbild. Seit 2021 „Great Spa of Europe“ (UNESCO). Tipp: „Festival La Gacilly-Baden Photo“. www.tourismus.baden.at

Mödling | In der Monarchie ein gefragtes Sommerfrischeziel. Komponisten wie

Beethoven und Schubert waren hier. Beliebter Wohnort, schöner alter Baubestand. Im Hintergrund: Ruine Mödling und klassizistischer Husarentempel. Künstliche Ruinen (19. Jh.) zwischen Kalenderberg und Sparbach. www.wienerwald.info

Bad Vöslau | Thermalbad mit Vöslauer Mineralwasser im „Grünen Becken“, nostalgische Kabanen. Sektkellerei Schlumberger startete hier ihren Erfolg. www.badvoeslau-tourismus.at

Perchtoldsdorf | Weinort mit mittelalterlicher Kulisse am Marktplatz. „Perchtoldsdorfer Hütereinzug“ ist immaterielles Welterbe. Bekannte Sommerspiele. www.wienerwald.info

Gumpoldskirchen | Am Fuße des Anningers, der Weißweinort schlechthin. Bereits im 13. Jh. großer kirchlicher Weingartenbesitz. Mittelalterliches Freigut Thallern. <https://gumpoldskirchen.tourismus.at>

Wandern

Auf Beethovens Spuren | Das Musikgenie verbrachte die Sommer 1818 bis 1820 in Mödling, in Baden 15 Sommer. Rundroute von Baden 41 km durchs Helenental, über den Hohen Lindkogel und Gainfarn und retour. www.wienerwald.info/a-der-beethoven-rundwanderweg

„G'schichten aus dem Wienerwald“ | 39 km Rundkurs, zwei Etappen. Übers „Wegerl ins Helenental“ bis Alland, dann Heiligenkreuz über Siegenfeld nach Baden. 35 Stationen mit Anekdoten.

Erster Wiener Wasserleitungsweg | Erste Etappe ab Thermalbad Bad Vöslau bis Mödling. I. Wiener Hochquellenleitung (1873) führt Quellwasser von Rax und Schneeberg nach Wien.

Radeln

Thermenradweg | Entlang des Wiener Neustädter Kanals bis Wien bzw. Wiener Neustadt. Alte Industriekultur und Weinorte wie Traiskirchen, Kottlingbrunn, Gumpoldskirchen, Pfaffstätten am Weg. Hier führt auch der Euro Velo 9 durch.

Im Wienerwald | Durchs Waldgebiet und Orte führen viele MTB-Strecken. Radwege lassen sich Richtung Wiener Alpen oder Mostviertel verlängern.

Rund um den Wienerwald | Wienerwaldrunde ohne größere Steigungen. 215 km – quasi weit außen herum (Wien–Tulln–St. Pölten–Hainfeld–Baden–Wien).

Klöster-Kaiser-Künstler Tour | 60 km durch die Wein-, Kur- und Sommerfrischeorte sowie Schloss Laxenburg, Baden, Helenental, Stift Heiligenkreuz oder Naturpark Sparbach.

Tipp | Infos und Karte: www.wienerwald.info

Einkehren: urig im Wald

Wiener Hütte | Modernes Ambiente, die Speisekarte geht über Hüttenerwartungen hinaus. Großer Gastgarten. Es wird gegrillt. *Wiener Hütte 307, 2391 Kaltenleutgeben, (+43 2238) 713 14, www.wienerhuetten.wien*

Krauste Linde | Klassische Waldrast mit urigem Gastgarten. Von deftiger Kost (Liwanzen) bis zu Champagner. *Am Anninger 1, 2531 Gaaden, (+43 2236) 860 496, www.kraustelinde.net*

Meierei Füllenberg | Lauschiger Gastgarten unter Bäumen. Alte Meierei. Tipp: Eierspeis im Pfandl, gute Kuchen. Nicht immer offen. *Füllenberg 5, 2532 Heiligenkreuz, (+43 2258) 8244*

Höllensteinhaus | Mitten im Naturpark Föhrenberge. Schöner Gastgarten. Spannende kleine Karte, vieles bio. Märchenhafter Platz für private Veranstaltungen. Aussichtsturm anbei. *Höllenstein 295, 2393 Kaltenleutgeben, (+43 699) 171 207 10, https://hoellensteinhaus.at*

Kammersteinerhütte | Urig, neben der Aussichtswarte. Klassisch mit Kaspress- bis Tiroler Knödel. *Hinterer Föhrenberg, 2380 Perchtoldsdorf, (+43 2238) 773 92, www.kammersteinerhuetten.at*

Rudolf Proksch Hütte | Gasthaus und Jausenstation am Pfaffstättner Kogel. Urig drinnen, von Schweinsbraten bis Burger. *Am Berg 391 2511 Pfaffstätten, (+43 699) 181 072 34, www.facebook.com/rudolfprokschhuetten*

Einkehren beim Wein: Heurige

Große Auswahl, die Qualität meistens sehr gut: www.top-heuriger.at, www.niederoesterreich.at
Öffnungszeiten: Heurigenkalender. Vielfach kann man hier die Sortensieger der Prämierungsweinkost der Thermenregion kosten. www.weinland-thermenregion.at

Leo Aumann | Modernes Weingut und Heuriger. Ein Ort, um z. B. prämierten Zierfandler (Ried Hofbreite), Rotgipfler (Ried Wiege) und Chardonnay (Ried Badener Berg), aber auch St. Laurent zu kosten. *Oberwaltersdorfer Str. 105, 2512 Tribuswinkel, (+43 2252) 805 02, www.aumann.at*

Heurigenweingut Frühwirth | Bio-Weingut und -Landwirtschaft. Kosten: z. B. Grauburgunder, Chardonnay, St. Laurent. Im Heurigen gibt's viel Vegetarisches und selbstgemachte Mehlspeisen. *Wiener Neustädter Straße 75, 2524 Teesdorf, (+43 2253) 812 16, www.fruehwirth.bio*

Wein & Heuriger Pferschy-Seper | Weinbaubetrieb bereits seit 1718. Laut Aufzeichnungen war schon Kronprinz Rudolf da. Seit 2003 biologischer Weinbau. Großer Gastgarten. Kosten: z.B. Grauburgunder, Weißburgunder und Pinot Noir. *Friedrich-Schillerstraße 6, 2340 Mödling, (+43 2236) 892 845, www.pferschy-seper.at*

Weingut Alphart am Mühlbach | Gute Küche, selbstgemachte Mehlspeisen und sehr feine Käseauswahl. Viele Stüberl, blumenreicher Gastgarten. Kosten: z.B. Rotgipfler (Ried Rodauner Top Selection), Chardonnay (Ried Tagelsteiner). *Wassergasse 9, 2514 Traiskirchen, (+43 2252) 522 92, www.alphart.at*

Heuriger Spaetrot | Alter Winzerhof im Zentrum des Rotgipflers und Zierfandlers.



Bei Gumpoldskirchen: Weinberge bis zum Fuß des Anningers, wie gekämmt stehen die Weingärten da

Hervorragende Slow-Food-Küche. Mit abgeschlossenem Laden (spaetzerlei). *Wiener Straße 1, 2352 Gumpoldskirchen, (+43 2252) 622 30, www.heuriger-spaetrot.com*

Weingut, Heuriger, Gästehaus Hannes Hofer | Schwerpunkt auf den autochthonen Sorten. Kosten: Rotgipfler (Ried Kreuzweingarten), Zierfandler (Ried Stocknarren), Beerenauslese, Pinot Noir. *Kleines Gästehaus, Neustiftgasse 4, 2352 Gumpoldskirchen, (+43 2252) 621 10, www.weingut-hofer.at*

Weingut & Heuriger Schabl | Altes Presshaus mit Baumpresse. Großer Garten. Haussorte ist der Welschriesling. *Kirchengasse 6, 2352 Gumpoldskirchen, (+43 676) 319 56 13, www.schabl.me*

Altes Zechhaus | Winzerhaus aus dem 14. Jahrhundert mit originellen Räumlichkeiten, etwa einem gotischen Dachboden. Dazugehörig: Weingut und Hotel Krug. *Schulgasse 1, 2352 Gumpoldskirchen, (+43 699) 131 472 73, https://hotel-krug.at*

Weinbau Zechmeister | Weinbau in dritter Generation. Hübscher Heuriger. Klassiker aus der Wiener Küche. Kosten: z. B. Chardonnay und Rotgipfler. *Hochstraße 64, 2380 Perchtoldsdorf, (+43 1) 865 91 57, www.weinbau-zechmeister.at*

Weingut Drexler-Leeb | Historisches Bauerhaus (1431 erstmals erwähnt), hübscher Obstgarten. Kosten: Weißburgunder (Ried Sossen), Rotgipfler (Ried Goldbiegel). *Hochstraße 65, 2380 Perchtoldsdorf, (+43 1) 869 76 60, www.drexler-leeb.at*

Weingut Schwertführer 47er | Gemütlicher Heurigenbetrieb. Viele Auszeichnungen. Kosten: Rotgipfler (No Limit Ried Mitterhossen), Weißburgunder, Chardonnay (Harterberg), Pinot Noir (Top Edition Ried Bärenschwanzel). *Hauptstraße 47, 2504 Sooß, (+43 2252) 871 91, www.47er.at*

Weingut Josef Wöflinger | Schöner Garten. Blick auf den Wehrturm. Kosten: z. B. Weißburgunder. *Hochstraße 12, 2380 Perchtoldsdorf, (+43 1) 865 30 90, weinbau-woelflinger.at*

Weingut Herzog & Brunnngassenheuriger | Biologische Weine. Kosten: St. Laurent Selektion. *Brunngasse 43, 2540 Bad Vöslau, (+43 2252) 75717, www.weingut-herzog.at*

Eventtipp | „Genussmeile 2022“: längste Schank der Welt zehn Kilometer entlang des „1. Wiener Wasserleitungswanderwegs“, 90 Weinbaubetriebe, 3./4. und 10./11. September, www.facebook.com/genussmeile

Einkehren in der Gastronomie

Stockerwirt | Gutbürgerliche Gastronomie in einer ehemaligen Mühle mitten im Wienerwald. *Rohrberg 36, 2392 Sulz i. W., (+43 2238) 825 90, https://stockerwirt.com*



Wein kosten und bleiben: Einige Hotels haben „Genießerzimmer“



Es bleibt nicht bei einem Heurigenbesuch – es braucht schon mehrere



Ein Fixpunkt im Eventkalender: das berühmte Casino Baden

Mauts Wirtshaus | Gestandenes Gasthaus in der Fußgängerzone. Im Keller befindet sich die „Bühne Mayer“. *Kaiserin Elisabethstraße 22, 2340 Mödling, (+43 2236) 244 81, www.mauts.at*

Amterl | Moderne Küche, cooles Lokal. An zwei Standorten: Baden und Mödling. www.amterl.at

El Gaucho | Sehr gute Steaks. Trendiges Lokal im Josefsbad. *Josefsplatz 2, 2500 Baden bei Wien, (+43 2252) 803 99, www.elgaucho.at/baden-bei-wien*

Panoramarestaurant an der Weinstraße: Früheres Ausflugslokal auf der schönen Strecke zwischen Mödling und Gumpoldskirchen. Gute Küche. *Gumpoldskirchner Straße 50, 2340 Mödling, (+43 2236) 245 41, www.panoramarestaurant.at*

Übernachten

„Genießerzimmer“ | Label für eine hohe Qualität und Gastlichkeit. www.nieder-oesterreich.at/geniesserzimmer

Hotel Babenbergerhof | Traditionsreiches Haus, schön umgebaut. Vier Sterne. Mit Wirtsstube. Zentral in Mödling. *Babenberggasse 6, 2340 Mödling, (+43 2236) 222 46, www.babenbergerhof.com*

At The Park Hotel | Mit Blick auf Badens Kurpark und Casino. Top laut aktuellem „Tripadvisor Travellers' Choice Award“. Suiten unter unterschiedlichem Designmotto (70er, Casino, Welterbe etc.). *Kaiser Franz-Ring 5, 2500 Baden, (+43 2252) 443 86, www.atthepark.at*

Winzerhotel | Gemütliches Hotel mitten im Ort. Vier Sterne. Eigener Heuriger (Fassbinderhof). *Wienerstraße 26, 2352 Gumpoldskirchen, (+43 2252) 607 400, www.winzerhotel.at*

Sacher | Im Stil eines Jagdschlusses erbautes Hotel und „Curanstalt“ von 1881, vor zehn Jahren komplett renoviert. Vier Sterne. Mit Café und Bistro. Auch beliebt für private Veranstaltungen. *Wienerstraße 26, 2352 Gumpoldskirchen, (+43 2252) 607 400, www.hotelsacherbaden.com*

Schlaffass | Originelle Unterkunft im Grünen. Weinfassartige Objekte mit großem Bett. Es gibt ein Badehaus. Frühstück kommt im Korb vorbei. *Gumpoldskirchen/Thallern und Tattendorf, www.schlaffass.at*

Landhaus Moserhof | Mit viel Liebe zum Detail restauriertes Gebäude aus dem 15. Jahrhundert, fein design. Adults only, Kinder ab zwölf Jahren. *Wiener Straße 53, 2352 Gumpoldskirchen, (+43 2252) 256 650 199, www.landhaus-moserhof.at*

Hotel Turmhof | Genießerzimmer mit Blick in die Weinberge. Panoramaterrasse, Genießerzimmer, Weinbergblick. *Josef Schöffel Straße 9, 2352 Gumpoldskirchen, (+43 2252) 607 333, www.hotel-turmhof.at*

Hotel Herzoghof | Schönes Jugendstilgebäude, stilvolles Interieur. Frühstück im Weilburgsaal, eigenes Kino. Vier Sterne. *Kaiser-Franz-Ring 10, 2500 Baden, (+43 2252) 872 97, www.hotel-herzoghof.at*

ER-LESENES

Unsere Lesetipps: Alpe-adriatische Bücher für Reise, Genuss, Unterhaltung und Spannung

TEXT WERNER RINGHOFFER, H. & M. GRÖTSCHNIG FOTOS KK

Hausmanns- und Jausmannskost

Otto Jaus ist vieles: Schauspieler, Sänger, Kabarettist. Bekannt ist er vor allem als eine Hälfte des Duos „Pizzera und Jaus“. Nun hat er sich mit seiner Mutter Elisabeth an ein Kochbuch gewagt, das auch ein Erinnerungsbuch ist. Kindheit, alte Familienfotos, persönliche Geschichten zu besonderen Gerichten – all das fließt ein. Gekocht werden Rezepte von Mutter und Großmutter Jaus: niederösterreichische Hausmannskost um die Dreifaltigkeit Fleisch, Erdäpfelteig und Mehlspeis. Bei manchen Rezepten schwingen auch Michael Niavarani und Paul Pizzera den Kochlöffel: Videos können per QR-Code angesehen werden. Flott gemacht, regt an zum Nachkochen. Mehr kann ein Kochbuch eigentlich nicht leisten.

Jausmannskost, Elisabeth Jaus & Otto Jaus, Schultz und Schirm, € 32,-



Wien, neu gesehen

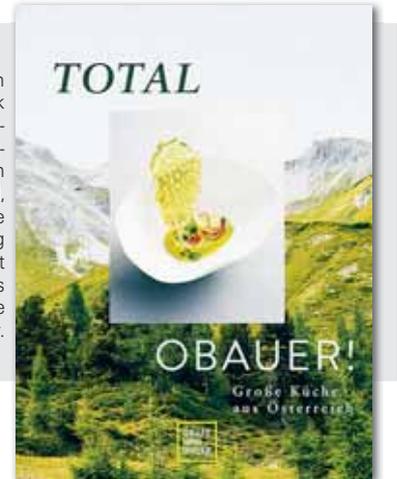
Stadtleben und Nachhaltigkeit – diese scheinbaren Gegensätze lassen sich in Wien durchaus vereinen. Mira Nograsek, die ihre Erfahrungen rund um einen nachhaltigen Lebensstil auf ihrem Blog roedluvan.at teilt, nimmt die Leser mit auf eine Reise zu ihren grünen Lieblingsplätzen in der Hauptstadt. Ausgesuchte Plätze und Geheimtipps für einen nachhaltigen Städtetrip, der Kunst des „slow travel“ erlebbar macht. Nachhaltige Bäcker, die besten veganen Burger, ein veganer Eisladen, ein Bio-Würstelstand, ein Schneckenzüchter oder der geselligste Platz Wiens – insgesamt 90 Plätze stellt die Wahlwienenerin vor.

Lieblingsplätze Wien nachhaltig, Mira Nograsek, Gmeiner Verlag, € 19,-



Kochen wie Obauer

Wenn ein Fünf-Hauben-Koch ein Buch herausgibt, weiß man erst einmal nicht, was man davon halten soll. Wird es ein Werk nach dem Motto „Schaut mal, was ich kann“, sprich eine Sammlung von Rezepten mit elendslangen Zutatenlisten und komplizierten Kochanleitungen, bei denen ein Normalo schon beim ersten Hinsehen aufgibt? Steht Obauer auf dem Buchdeckel, kann man aber sicher sein, dass der Kochheld ein Herz für seine Leser hat. Genauso ist es auch diesmal. Lungauer Eachtling (Kartoffel) mit Brennesseltopfen oder Maroni-Fisolen-Salat mit Kohlsprossen – ja, das geht. Klar, bei den Hauptgängen wird es teilweise schon komplexer. Spannend sind auch die Besuche bei einigen seiner besten Produzenten. Fazit: ein echter Obauer. *Total Obauer, Rudolf Obauer, GU Verlag, € 32,90,-*



Istrien Inside

Genuss ist ihr Leben. Alpe-Adria-Magazin-Autorin Silvia Trippolt-Maderbacher betreibt nicht nur mit ihrem Mann und Drei-Hauben-Koch das Restaurant Trippolt Zum Bären in Bad St. Leonhard, sie hat sich auch einen Namen mit ihren Genussführern gemacht. Ihren Bestseller „Genießen in Istrien“ hat sie komplett neu recherchiert. Das Ergebnis: modernes, luftiges Layout, über 300 Adressen zwischen Adria und Hinterland. Kleine Bars, urige Konobas, noble Restaurants: Die dynamische Szene in Istrien wird perfekt in ihrer gesamten Spannweite eingefangen. Dazu gibt es auch zahlreiche Tipps, wo man Olivenöl, Wein, Schinken oder Trüffel einkaufen kann. Wie immer lockerleicht geschrieben.

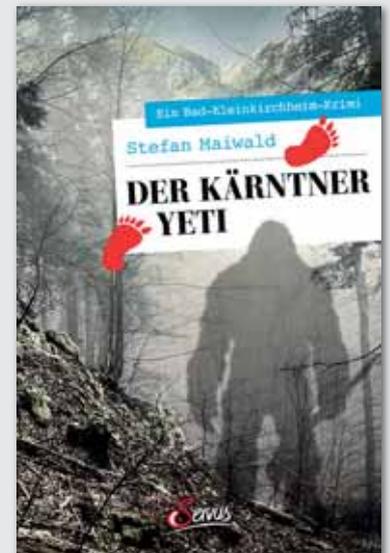
Genießen in Istrien, Silvia Trippolt-Maderbacher, Styria Verlag, € 27,-



Auf Messners Spuren

Reinhold Messner ist ihm angeblich begegnet, dem Yeti. Nun treibt der Yeti in Bad Kleinkirchheim sein Unwesen. Zumindest im dritten Krimi von Stefan Maiwald. Chefin-spektor Wendelin Kerschbaumer schlittert in den merkwürdigsten Fall seiner Karriere. Als die schrille Travestiekünstlerin Greta Glimmer behauptet, ein gewaltiges Wesen aus dem Wald habe sie niedergeschlagen, ist die Aufregung perfekt. Sofort lebt die Legende vom sagenumwobenen Waldmann wieder auf. Aber was ist dran? Kerschbaumer nimmt die Fährte des vermeintlichen Ungeheuers auf. Wie immer nimmt uns der Alpe-Adria-Magazin-Autor mit auf einen humorvollen und außergewöhnlichen Ritt mit vielen Wendungen. Maiwalds Ortskenntnis lässt die Figuren und den Schauplatz lebendig werden.

Der Kärntner Yeti, Stefan Maiwald, Servus Verlag, € 16,-



Mystisch-schräger Südtirol-Krimi

Ein Mord im beschaulichen Sarntal? In einem der besten Restaurants der Welt? An einer Gourmetkritikerin? Ja, wirklich. Sehr zum Leidwesen von Commissario Johann Grauner, der lieber seine Ruhe hätte. Für die eigenwilligen Sarner steht schnell fest, dass es die Köchin war. Schließlich sei sie eine Nachfahrin der letzten Frauen, die im Zuge der Hexenprozesse auf dem Scheiterhaufen verbrannt worden waren. Und schon bald spitzen sich die Ereignisse zu. Lenz Koppelstätters Krimis sind immer mit Leichtigkeit und Prägnanz geschrieben, dazu kommen skurrile Figuren, viel Südtiroler Lokalfair, mystisch aufgeladene Geschichten – ein Mix, der sofort in den Bann zieht.

Bei den Tannen, Lenz Koppelstätter, Kiwi Verlag, € 12,-

URLAUBS-LEKTÜRE

Bücher, die einem die Zeit auf Reisen (oder auch zu Hause) verkürzen.

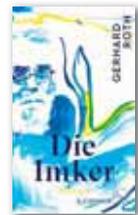
Kurzweilig. Helge Timmerberg, Reiseschriftsteller mit hohem Unterhaltungsfaktor, zieht zum 70er eine vielschichtig kurzweilige Lebensbilanz. Erlebnisse, Schnurren und Antworten auf essenzielle Fragen à la: Bier oder Marihuana?

Lecko mio – Siebzig werden.
Helge Timmerberg, Piper, €20,95



Bizarrr. Postapokalyptisch bizarre Vision des (heuer verstorbenen) Gerhard Roth – nur einige wenige haben eine Weltkatastrophe überlebt und entwickeln eine Gemeinschaft aus Bienenzüchtern, die aber alles andere als friedlich ist.

Die Imker. S. Fischer, €32,95



Historisch. Jure Kuzmin, vom Seemann zum Kaffeeimporteur aufgestiegen, hat bei seiner Liebe zur schönen Elena einen Nebenbuhler. Die Liebesfehde droht zu eskalieren – da muss Inspector Bruno Zabini, selbst in Liebesturbulenzen, einschreiten. Triest-Krimi mit historischen Akzenten.

Caffè in Triest. Günter Neuwirth, Gmeiner, €16,50



Kultig. Was für eine wunderbare Rom-Geschichte! Der Mailänder Sportjournalist Leo Gazzara erlebt die Ewige Stadt (und die hübsche Arianna) in aller Verrücktheit und in vollen Zügen, bis zum bitteren Ende. In Italien längst Kultroman, endlich auch auf Deutsch zu lesen.

Der letzte Sommer in der Stadt. Gianfranco Calligaris, Zsolnay, €22,95



Suche in der Vergangenheit

Der Kärntner Slowene Florjan Lipuš feierte im Mai seinen 85. Geburtstag. Ein guter Anlass, sich mit seinem Roman *Boštjans Flug* auseinanderzusetzen. Das Buch ist eine Rückschau auf eine slowenische Kindheit. Die Ermordung und Verschleppung der Mutter durch die Nazis, das Schweigen des verbitterten Vaters nach seiner Rückkehr aus der Wehrmacht. Die mythisch-magische Welt der sterbenden Großmutter, Einsamkeit und Trauer des jugendlichen Boštjan und die rettende Begegnung mit der ersten Liebe sind die wichtigsten Stationen, die sich räumlich und zeitlich miteinander verflechten. Elemente, in der auch die eigene Vergangenheit des Autors nachklingt. Die Sprache der mythischen Literatur ist dicht und poetisch, aber genauso politisch. Regt sehr zum Nachdenken an.

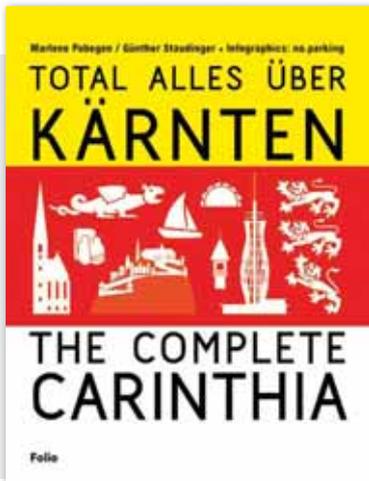
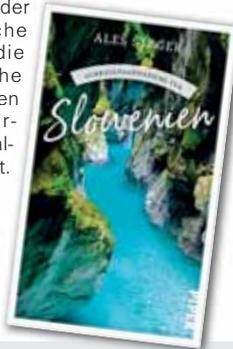
Boštjans Flug, Florjan Lipuš, mit einem Nachwort von Peter Handke, Suhrkamp, €22,-



Slowenien, ironisch betrachtet

Was für feine Ironien: Die „Gebrauchsanweisung für Slowenien“ in 36 (Kurz)Geschichten stammt aus der Feder des bekannten Schriftstellers Aleš Šteger, und sie ist von der ersten bis zur 224. Seite ein Lesegenuss. Wie Šteger hier sein Land und die Eigenarten seiner Landsleute beschreibt, das ist Augenzwinkern hoch zwei mal Ironiefaktor drei. Aber: Auch die Information kommt bei Šteger durchaus nicht zu kurz, wenn er über Sehenswerthes, Orte, Skurrilität schreibt, die Ljubljaner als (über)wichtige Hauptstädter entlarvt, die landschaftlichen Fifty Shades of Green vor den Vorhang holt, den Erdapfel zur Königin der slowenischen Küche krönt und über die frühere slowenische Lust am Sichbetrinken und über das Verschwinden der Dorfalkoholiker philosophiert.

Gebrauchsanweisung für Slowenien, Aleš Šteger, Piper, €16,50



Kärnten total

Von Kasnudel bis Villacher Fasching, von Einwohnerstatistiken bis Reindling, von Land der Burgen bis höchste Bergspitzen, von Kärntner Literatur bis zum Who's who der Promis – alles, was Sie schon immer (oder doch noch nie?) über Kärnten wissen wollten. Ein unterhaltsam informatives Fest der Statistik, in dem garantiert auch jeder noch so große Kärntenkenner noch Neues bzw. bisher Unbekanntes entdecken wird. Mit jeder Menge Grafiken, Zeichnungen, Zahlen, Erklärungen auf 112 Seiten.

Total alles über Kärnten, M. Pobegen, G. Staudinger, Folio, €24,-

Columbo, burgenländlich

Dass Thomas Stipsits, sympathischer Kabarettist, nicht nur vielseitiger Humorist ist, hat er schon in zwei Krimis (Uhudler-Verschwörung, Kopftuchmafia) bewiesen: Ja, Stipsits kann auch Spannung – und das ebenfalls sehr sympathisch. Denn Gruppeninspektor Sifkovits, im Klappentext „burgenländischer Columbo“ genannt, ist ein wenig schrullig und unorthodox und wird dabei von Mutter Baba und ihren Freundinnen tatkräftig unterstützt. Baba ist aber selbst in den Mord mit dem Eierkratzmesser verwickelt, was Sifkovits vor große Herausforderungen in puncto Aufklärung stellt.

Eierkratz Komplott, Thomas Stipsits, Ueberreuter, €18,-



Italien verstehen

Für Goethe war es „das Land, wo die Zitronen blühen“, für viele von uns ist es die Traumdestination schlechthin. Aber: Was wissen wir schon über das nicht-touristische Italien? Henning Klüver, in Mailand lebender Autor und Italienskorrespondent deutscher Medien, versucht in der Gebrauchsanweisung für Italien eine Annäherung. In 13 Kapiteln erklärt er den Italian Way of Life, welche Rollen Familie, die „ehrenwerte“ Gesellschaft der Mafia, die allgegenwärtigen Bars und die Kirche spielen, was es mit der (in den vergangenen Jahrhunderten gar nicht so geschätzten) italienischen Küche auf sich hat, warum beim Glücksspiel in Italien auch Träume zum Einsatz kommen, welche Heiligen gegen Kopfschmerzen helfen ... 254 Seiten, die ein wenig helfen, Italien besser zu verstehen.

Gebrauchsanweisung für Italien, Henning Klüver, Piper, €16,50



5 hippe Spa-Trends

Das Heubad hatten Sie schon, genauso die Fangopackung und das Salzpeeling? Hier fünf frische Spa-Treatments im Alpe-Adria-Raum für mehr Energie, bessere Gesundheit und neuen Glow.

TEXT JOHANNA WOHLFAHRT FOTOS STEIERMARK.COM, SLOVENIA.INFO/JOŠT GANTAR, NATURHOTEL FORSTHOFGUT, DAS GOLDBERG, BLEIB BERG, WERZERS

Jünger aussehen, gesund bleiben, sich wohlfühlen, dafür wurden Spa-Behandlungen erfunden. Wer gern exotische Treatments ausprobiert und von Fango bis Meersalz, von Heubad bis Weintrester schon alles durchhat, sucht verständlicherweise nach Neuem. Nach Ungewöhnlichem. Und wird auf vielfältige Weise fündig im Alpe Adria Raum.

Die Entspannungsprofis in den Relax-Hotspots zwischen Bergen und Meer sind nämlich sehr kreativ. Sie machen sich die aktuellen Erkenntnisse aus der Nature-

Health- und Lifehack-Szene zunutze und bereiten sie passend für entspannungsbedürftige Gäste auf. Derzeit hoch im Kurs sind Behandlungsansätze mit heimischen, nachwachsenden Naturprodukten, genauso wie Kälte-Anwendungen oder ein bewusstes Setting in außergewöhnlichem Ambiente.

Grund genug für uns, eine Handvoll innovativer und außergewöhnlicher Spa-Ideen der Alpe-Adria-Region vor den Vorhang zu holen: Fünf Spa-Trends für verschiedene Geschmäcker, die man sich für diesen Herbst vormerken könnte.

1. Gesundfrieren in Eiskälte | Spätestens seit Wim Hof wissen wir, dass Kälte uns körperlich und geistig beflügeln kann, sofern wir sie klug und richtig dosieren. Im Lauf der letzten Jahre hat sich Kältetherapie auch zum Spa-Trend entwickelt. Eisbaden, Schneesaunen oder andere eiskalte Treatments werden bereits vielerorts ins Relax-Angebot integriert.

Eine Kälteerfahrung der extremeren Sorte verspricht die auf minus 110 Grad gefrostete Kältekammer, wie man sie neuerdings etwa im „Bleib Berg“ in Bad Bleiberg oder im Werzers Hotel in Pörschach am Wörthersee (beides in Kärnten) vorfindet. Früher dienten solche Kammern als medizinische Intervention bei Arthrose, Rheuma, Muskelverletzungen, spastischen

Muskeltenspannungen oder Neurodermitis. Heute wird die Ganzkörper-Kryotherapie für alle Gesundheitsbewussten erfahrbar gemacht, weil sie neben den heilenden Effekten auf Erkrankungen auch das Immunsystem pusht, Endorphinausschüttung und Kalorienverbrennung ankurbelt, danach aber rundum relaxt und einen erholsamen Schlaf verspricht.

Ein echter Life-Hack also, der mit einem kurzen Aufenthalt in einer minus 30 Grad kalten Vorkammer startet. Bewaffnet ist man nur mit Badeoutfit, Haube, Handschuhen, bequemen Sportschuhen und Kopfhörern, die musikalisch für die richtige Stimmung sorgen. Danach geht's – mit ständigem Sichtkontakt durch die Glastür zu einem geschulten Mitarbeiter – in die Kammer des Frostes. Nach wenigen Minuten ist der Spuk vorbei und der ultimative Frischekick für Körper und Geist erledigt, von dem man locker noch die nächsten paar Tage zehren kann. Einmal „Tiefkühlen“ kostet beispielsweise im Werzers 59 Euro. Details zu den Kältekammer-Angeboten: <https://resort.werzers.at/kaeltekammer/> www.bleib-berg.com/relax

2. Craft-Coffee auf der Haut | In Maßen genossen gilt Kaffee ja durchaus als gesund. Tatsächlich können die gemahlene Bohnen aber auch äußerlich sehr heilsam eingesetzt werden. Zermahlen zu einem feinen Granulat entfernt Kaffee beim Einreiben alte Hautschuppen und





Kältepol: Minus 110 Grad zeigt das Thermometer in der Kältekammer



Frischkick. Die Kammer des Frostes wirkt belebend und entspannend zugleich

belebt die Haut, Antioxidantien bremsen die Hautalterung, das Koffein pusht die Durchblutung und sorgt für eine frische, rosige Optik. Ein perfektes Produkt also, um die Haut zwischendurch ein wenig aufzupolieren.

All diese guten Wirkungen macht man sich im Relaxhotel „Das Goldberg“ in Bad Hofgastein zunutze, bei Ganzkörper-Kaffeepeelings, die um 40 Euro/25 Min. zu haben sind. Verwendet wird dabei nicht irgendein Industrieprodukt, sondern frisch geröstete Bohnen aus der hauseigenen Goldberg-Kaffeerösterei. Craft-Coffee auf der Haut ist aber nur ein Teil des neuen Spa-Konzepts im 2021 wiedereröffneten Hotel. Nach dem Motto „Wald, Wiese, Wertvolles“ greift man für die Treatments vorrangig auf natürliche Materialien wie Öle aus heimischen Kräutern und Pflanzen, Salz, Honig und Tiefenmoor zurück. Weitere Details auf www.dasgoldberg.at

3. Relaxen im Bienenstock | Honigmassagen kennt man. Aber wenn so ein Treatment mitten im Bienenstock stattfindet, umgeben vom Summen und Brummen tausender Bienen, dann wird's besonders intensiv, sowohl vom Erlebniswert her als auch vom Impact der Behandlung.

In Slowenien gehört Imkerei zu den alten Traditionen des Landes und auch

ihre wohltuende Wirkung auf die Bienenzüchter ist gemeinhin bekannt. Waren halt immer schon besonders gechillte Leute, die Imker. Irgendwann erkannte man, warum: Die Zirkulation der Aromen in Bienenhäusern erzeugt ein feines Mikroklima, das die Atemwege streichelt und den Blutdruck stabilisiert. Durch ihre Summgeräusche erzeugen die Bienenchen Mikro vibrationen, die beruhigend und wohltuend auf den menschlichen Organismus wirken.

In der Apitherapie werden diese Wirkungen bekanntermaßen bewusst genutzt. In Slowenien gehen einige Häuser noch einen Schritt weiter in Richtung Api-Wellbeing: Hier bekommt man die entspannende Massage mitten im Bienenhaus. Durch Glaswände kann man in das Gewusel der Bienenstöcke blicken, die von ihren Bewohnerinnen nur von außen her zugänglich sind. Aber es duftet! Und es summt! Derweil hilft der einmassierte Bio-Honig, den Körper zu entgiften und bringt die Haut zum Strahlen. Mehr zu slowenischen Anbietern von Api-Wellbeing unter www.apiturizem.si

4. Rosige Apfelblütenfrische | Apfelbäume und Äpfel sind allgegenwärtig in der Oststeiermark, die Gegend rund um den Stubenbergsee nennt sich also zu Recht Apfelland. Und die Paradiesfrucht bereichert mit ihrer energetisierenden

und reinigenden Wirkung mittlerweile auch das Spa-Angebot der örtlichen Wellness-Hotels.

Zart und frisch wie eine Apfelblüte entsteigt man der entsprechend gefüllten Lärchenwanne im Posthotel Thaller in Anger - sofern man im Frühjahr eincheckt und die Apfelbäume in voller Blüte stehen. Außerhalb der Saison werden im hauseigenen „Apfel & Energie Spa“ vitalisierende Apfelperlenbäder (Preisbeispiel: 67 Euro/50 Min.) gefüllt für eine samtweiche Haut und das Rundumwohlgefühl.

Das „Apfelblütenspa“ im Ballonhotel Hofkirchen setzt noch einiges drauf. Blüten-Dampfbäder und -Duschen, Ganzkörper-Peelings (Preisbeispiel: 58 Euro/50 Min.) und Apfelblüten-Basen-Fußbäder zum Beispiel. Freilich aus Gründen. Der Apfel in allen Wachstumsstadien hat wesentliche hautpflegende Eigenschaften, Pektine sorgen für Regeneration, Elastizität und Zellbildung der Haut. Die Haut wird samtweich und wirkt jünger. Letztlich werden hier sogar die Apfelknospen zu einem reichhaltigen



Zum Aufblühen: Ein Bad in steirischen Apfelblüten energetisiert und reinigt



Kaffeepeeling: Koffein pusht die Durchblutung, die Antioxidantien halten jung



Imkergeheimnisse: Honig entgiftet den Körper, während der Summton der Bienen beruhigt

Öl verarbeitet, die in den erfrischenden Beauty-Behandlungen zum Einsatz kommen. Weitere Details unter www.posthotel-thaller.at; <https://ballonhotel.at>

5. Waldyurveda auf der Lichtung |

Die heilsame Wirkung von baumbewachsenen Naturräumen wird bereits vielerorts als Waldness oder Waldbaden ins Wellness-Angebot integriert. Ein bisher einzigartiges Konzept verfolgt man im Naturhotel Forsthofgut im Salzburger Leogang. Hier stehen seit Kurzem auch Waldyurveda-Behandlungen am Spa-Menü, in denen die Ayurveda-Prinzipien ins Baum- und Wald-

milieu transferiert werden. Auf Wunsch erfolgt das Treatment sogar an Ort und Stelle, sprich: auf einer Liege an einer wunderbar idyllischen Waldlichtung.

Da wäre zum Beispiel der „Stamm“, eine wohltuende Teil- oder Ganzkörper-Ölmassage, die Tiefenentspannung verspricht. Oder der „Ast“, eine Fuß- und Beinmassage, die die Marmapunkte der Beine und Füße stimuliert, den Energiefluss anregt und bei Erschöpfung, Schlaflosigkeit und Nervosität helfen kann. Spannend für Büromenschen: Die „Baumkrone“, eine Kopf-Schulter-Nackenmassage, die die Durchblutung des

Kopfes fördert, Verspannungen lindert und sogar dem vorzeitigen Ergrauen der Haare vorbeugen helfen soll.

Das ayurvedische Signature-Treatment, den beruhigenden und harmonisierenden Stirnguss, gibt's hier als „Regen“ – mit Empfehlung an alle, die unter Kopfschmerzen, Schlaflosigkeit oder Übelkeit leiden. Art und Umfang der individuellen Waldyurveda-Behandlung werden vorab mit dem Gast abgestimmt. Waldyurveda-Behandlungen dauern zwischen 50 und 80 Minuten und sind ab 100 Euro buchbar. Alle Details unter www.forsthofgut.at ■

Feine Auszeitideen

24 feine Ideen für (ent)spannende Auszeiten, die Körper und Seele neue Kräfte verleihen. Und: Es darf natürlich auch ein längerer (Kurz)Urlaub sein!

TEXT CHRISTA GRÜNBERG, SUSANNE SCHABER FOTOS ANBIETER, KK



BIWAK-ROMANTIK AM MILLSTÄTTER SEE

Im Urlaub jede Stunde zelebrieren und Zeit zu zweit erleben? Den Sonnenuntergang betrachten bis zum Sternezählen? Die "Biwak unter den Sternen. Rifugio sotto le stelle" am Millstätter See sind besondere Orte, die solche Wünsche wahr werden lassen. Sieben Biwaks zwischen See und Berg machen unvergessliche See- und Bergberührungen@ erlebbar. Die exklusiven Rückzugsorte bieten Platz für Bett, Tisch samt Stühlen mit kuscheligem Lammfell plus Waschraum – und besten Service. Denn fast alle Biwaks stehen in der Nähe von Komfort-Hotels.

Das Smaragdgrün des Sees, die sanfte Bergwelt und den funkelnden Sternenhimmel holt das große Panoramafenster nach drinnen. Wer vom Gefühl der Freiheit inmitten der Natur nicht genug bekommen kann, genießt den köstlich gefüllten Gourmetkorb bei einem Picknick auf der Holzterrasse. Ein Erlebnis für alle Sinne (ganzjährig buchbar, 1 ÜN inkl. Frühstück ab 199 Euro für zwei Personen).

Millstätter See – Bad Kleinkirchheim – Nockberge Tourismusmanagement GmbH, Kaiser-Franz-Josef-Straße 49, 9872 Millstatt am See, (+43 47 66) 37 000, www.biwaks.millstaettersee.com



ACTIVEWELLNESS MEETS NATUR

Urlaub in den Bergen, den verbringt man am besten im Lifestylehotel Forsthofalm – in exklusiver Alleinlage am ROOFTOP von Leogang. Umgeben von den Leoganger Steinbergen befindet man sich in einer Welt des Genusses, der Entspannung und des Luxus. Auf Wanderfans wartet ein Paradies mit Almen, tosenden Bergbächen und überwältigenden Panoramen. Mountainbiker wiederum jumpen direkt vom Frühstückstisch in die Single Trails des Bike-Parks Leogang. Entspannung pur erlebt man im Sky Spa beim täglichen Mountain



Life Programm. Mit Yoga- und Fitness-Session, bei den individuell angepassten Massagen oder im ROOFTOPPOOL mit 360-Grad-Bergpanoramarundblick. Das 3-Nächte-Paket „Bike Experience“ bietet außerdem kulinarischen Genuss à la Essential Elements Kitchen – Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan. Ab 583,50 Euro pro Person inkl. 3/4-Pension, einem Bike-Kurs und einer Special Massage (buchbar bis 31.10.2022).

Lifestylehotel Forsthofalm, Hütten 37, 5771 Leogang, (+43 65 83) 85 45, www.forsthofalm.com



WANDERN, WELLNESS, WEITBLICK

Wie wäre es mit einem Kurzurlaub am schönsten Fleckerl der Steiermark: im RETTER Bio-Natur-Resort**** mitten im Wander-Naturpark Pöllauer Tal. Das als nachhaltigster Hotelbetrieb Österreichs ausgezeichnete Resort bietet viel Platz zum Entspannen im großzügigen Wellnessreich „Bewusst Sein“ aus Lehm, Glas und Holz mit beheiztem Außenpool, Whirlpool und Naturpark-Saunalandschaft sowie im großen Streuobstgarten mit Schaukeln und Liegen. Wer aktiv sein will, kann auf zahlreichen Wander-, Lauf- und Radwegen die herrliche Landschaft entdecken. Das Wanderpaket (mind. zwei Nächte) enthält Führung und Verkostung im Retter BioGut, Einkaufsgutscheine und vieles mehr. Ab 320,- Euro pro Person inkl. 3/4 Bio-Pension (buchbar bis 17.12.2022).

RETTER Bio-Natur-Resort, 8225 Pöllauerg 88, (+43 33 35) 26 90, www.retter.at



WOHLFÜHLEN AM SEE

Kulinarisch, familiär und romantisch, so ist Urlaub im KOLLERs Hotel. Idyllisch am Millstätter See gelegen, bietet das familiengeführte Vier-Sterne-Superior-Hotel alles, was das Wellness-Herz begehrt. Das charmante Haus wartet mit einem vielseitigen Angebot im Beauty- und Wellnessbereich des SPA und sogar mit einem Relaxschiff auf. Highlight ist der ganzjährig beheizte Schwimmbereich im See. Die täglichen kulinarischen Hochgenüsse von Küchenchef Martin Wieser verstehen sich von selbst. Zum Kennenlernen ist das 3-Nächte-Angebot „KOLLERs Seen Wellness“ geradezu ideal. Ab 450 Euro pro Person inkl. Gourmet-Halbpension und Beauty-/Massage-Behandlungen im Wert von 100 Euro pro Person (buchbar bis 6.11.2022).

KOLLERs Hotel, Seepromenade 2-4, 9871 Seeboden, (+43 47 62) 82 000, www.kollers.at



KAISERLICHE VERWÖHNTAGE

Auszeit in frischer Bergluft mit viel Herbstsonne. Dafür ist das Hotel Das Kaiserblick in Ellmau, direkt am Wilden Kaiser in Tirol, bestens geeignet. Das 4-Sterne-Superior-Haus besticht mit Entspannung, Abenteuer in der Natur und Genuss. Die sanften Grasberge der Kitzbüheler Alpen mit ihren Gondelbahnen und Panoramawegen bieten jede Menge Erlebnisse für gemütlichere Bergfreunde. Mountainbiker sind auf unzähligen Trails und Panoramarouten in ihrem Element. Danach wartet exklusives Wellnessvergnügen im Kaiser-Spa, denn hier dreht sich alles ums Saunieren, Ruhen und Wohlbefinden. Der Outdoor- und Indoorpool, 11 Saunen und Dampfbäder, zwei Whirlpools und ein Infinity Sky Pool sorgen für Erholung. Das 4-Nächte-Angebot „Hike & Bike“ kostet ab 648 Euro pro Person inkl. Kaiserblick-Genusspension und Qualitäts-E-Bikes für zwei Tage (buchbar bis 5.11.2022).

Hotel Das Kaiserblick, Kirchbichl 5, 6352 Ellmau, (+43 53 58) 22 30 oder 22 36, www.kaiserblick.at



AYURVEDA IM STEIRISCHEN THERMENLAND

Im Herbst, wenn die Tage wieder kürzer werden, ist die beste Zeit für einen Holistic Ayurveda-Urlaub. Das Ayurveda Hotel & Resort Mandira im steirischen Thermenland widmet sich ganz dieser traditionellen und ganzheitlichen Heilkunst, die für die westliche Welt adaptiert und mit Schul- & Komplementärmedizin kombiniert wurde. Yoga wirkt harmonisierend und die Kraft des Thermalwassers hat eine regenerierende Wirkung. Die steirisch-frische Lebensfreude-Küche und die ayurvedische Ernährung sorgen für den optimalen Energie-Kick. Um stressfrei in den Alltag zurückzukehren, bietet das 4-Nächte-Special „Mandira Wellness“ zudem zwei Wellnessbehandlungen (Rückenmassage, Lymphdrainage) und ein Yoga- & Aktivprogramm. Ab 731 Euro pro Person inkl. ayurvedischer Vollpension (buchbar bis 23.12.2022).

Ayurveda Resort Mandira, Wagerberg 120, 8271 Bad Waltersdorf, (+43 33 33) 28 01, www.mandira-ayurveda.at



FAMILY-TIME IN KÄRNTEN

Auszeit für die ganze Familie, und zwar am sonnenreichsten Platz in Kärnten – das kann man nur im Petschnighof in Diex genießen, dem ersten energieautarken Familienhotel. Verkehrsfrei liegt das Resort inmitten von Wäldern und Wiesen. Den Familien steht hier ein 230.000 m² großer Outdoorbereich mit Reitschule und Erlebnisbauernhof mit vielen Streichtieren zur Verfügung. Ein Highlight für den Herbst sind die neue beheizte Familien-Wasserwelt und die Indoor-Waldspielarena, dadurch ist wetterunabhängiger Familienspaß garantiert. Für die Kinder gibt es ein tolles Programm in der täglichen Kinderbetreuung, die Eltern erholen sich derweil im Alm-SPA. Das 2-Nächte-Angebot „Bauern-Herbst im sonnenreichsten Ort“ kostet ab 250 Euro pro Person inkl. Vollpension (Kinder unter 3 Jahren frei, buchbar von 11.09. bis 23.10.2022).

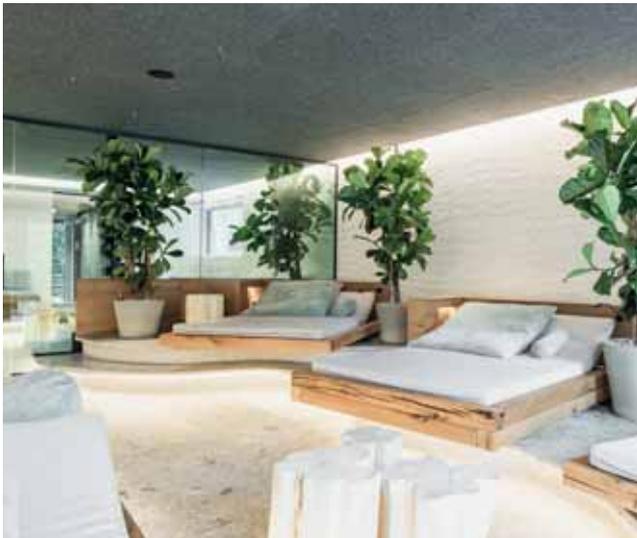
Familien Resort Petschnighof, Diex 6, 9103 Diex, (+43 42 31) 81 68, www.petschnighof.at



STEIRISCHES WANDER-ELDORADO

Im Herbst sind viele Urlauber auf der Suche nach dem perfekten Wanderparadies. Das Hotel Weiden oberhalb von Schladming am Rohrmooser Hochplateau ist so eines. In der Region entfalten die Lärchenwälder dann ihre goldene Farbenpracht, die Almböden sind sattgrün, die Herbstkräuter duften. Außerdem wissen die Gastgeber des charmanten Apart & Suites Hotels mit feinem Wellnessbereich genau, wo die schönsten Gipfelkreuze in der Herbstsonne blinken, die SennerInnen die besten Brettljausen servieren und der Kaiserschmarrn am fluffigsten schmeckt. Das 4-Nächte-Paket „Wanderlust“ ist ab 340 Euro pro Person zu haben, inkl. Halbpension (abendliche Smart Kitchen tägl. zubuchbar), persönlicher Wanderberatung und Schladming Dachstein Sommercard für Gratis-Nutzung von Bergbahnen, Bussen uvm. (buchbar bis 1.11.2022).

Weiden Apart & Suites Hotel, Schwaigerweg 135, 8971 Schladming, (+43 36 87) 61 455, www.meinweiden.com



NEUER DRIVE IN DER KAISERSTADT

Bad Ischl hat einen neuen Urlaubs-Hotspot. Das Stadthotel Goldenes Schiff direkt an der Traun steht im Mittelpunkt des Geschehens und lädt ein, auf Entdeckungsreise zu gehen, in Bad Ischl und Umgebung. Die Europäische Kulturhauptstadt 2024 empfängt seine Gäste mit einem Mix aus Kultur und zahllosen Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Und im Stadthotel finden Wanderer, Radfahrer und Golfer eine zentrale Basis, um zu ihren Ausflügen aufzubrechen. Aber auch das Hotel selbst bietet viele Highlights: z. B. das Traun Spa mit Sole- und Kräuterdampfbad, Bio-Sauna und Ruhe- und Relaxzonen oder das neu eröffnete „Trauntown“, ein Lokal mit Bar, das zum genussreichen After-Work-, Apéro- und Chill-out-Treffpunkt der Stadt geworden ist. Ab 65 Euro pro Person inkl. Frühstück (buchbar ganzjährig).

Hotel Goldenes Schiff, Adalbert-Stifter-Kai 3, 4820 Bad Ischl, (+43 61 32) 24 241, www.goldenes-schiff.at



ALPEN SPA – EXKLUSIV UND GENUSSREICH

Klare Bergluft atmen und Energie tanken in den Kitzbüheler Alpen – was für eine schöne Idee für einen herbstlichen Kurzurlaub! Wenn man dazu noch am 2-Hauben-Gourmet-Hotspot diniert, dann urlaubt man im 5-Sterne-Hotel Rosengarten von Starkoch Simon Taxacher in Kirchberg. Hier können Gäste mit dem Private Guide das 2500 Kilometer lange Wegenetz per pedes oder (E-)Bike erkunden, spektakuläre Berggipfel erklimmen, das einzigartige Panorama genießen oder gleich fünf Golfplätze unsicher machen. Zur Entspannung trägt anschließend das Spa mit einem der schönsten Lifestyle-Pools der Alpen und exklusivem Spa-Menü bei. Im 2-Nächte-Paket „Alpine SPA-Short-Break“ ist ab einem Preis von 509 Euro pro Person sowohl die Halbpension als auch eine Spa-Behandlung nach Wahl inkludiert (buchbar bis 18.3.2023).

Hotel Restaurant Spa Rosengarten, Aschauer Straße 46, 6365 Kirchberg in Tirol, (+43 53 57) 42 01, www.rosengarten-taxacher.com



AL PLAN-FEELING PUR

Handbremse ziehen, Gedanken verlangsamen und die Zeit anhalten – das ist Urlaub im Al Plan Hotel am Südtiroler Kronplatz, direkt am Eingang zum Naturpark Fanes-Sennes-Prags. Dazu passt auch das neue Kulinarik-Konzept: Nicht mehrgängige Abendessen zu fixen Essenszeiten, sondern ausgewählte Genusshighlights „in & out“ machen den Urlaub kulinarisch höchst flexibel. Eine große Auswahl hat auch die herrliche Dolomiten-Landschaft zu bieten: gemütliche Spaziergänge im Tal, Almwanderungen, Wanderfreuden auf dem Dolomiten-Höhenweg Nr. 1 oder Gipfelstürme auf Klettersteigen. Danach finden Gäste Entspannung im Wellnessbereich oder am Rooftop im neuen, ganzjährig beheizten Panorama-Infinity-Outdoor-Pool. Ab 130 Euro für 2 Personen im Doppelzimmer inkl. Frühstück (buchbar bis 31.10.2022)

Hotel Al Plan **, Ciasè-Straße 11, 39030 St. Vigil in Enneberg, (+39 04 74) 50 10 25, www.alplan.it/de**



DOLCE VITA À LA SÜDTIROL

Südtirol ist immer eine Reise wert, vor allem im Herbst. Wenn man die Tage in der Alpinstadt Sterzing verbringen möchte, ist das Hotel Engels Park eine gute Wahl. Es ist nicht nur der perfekte Ausgangspunkt für Ausflüge zum idyllischen See in Vahrn oder in den Hochseilgarten Skytrek, sondern auch für eine Sightseeing-Tour durch Sterzings historische Gassen oder für eine Wanderung auf das Sonnenplateau Roskopf. Im 4-Sterne-Hotel lässt es sich danach wunderbar tiefenentspannen, entweder auf den Ruheinseln des 6000 m² großen Naturparks oder im kleinen, aber feinen Pool- & Spa-Bereich. Kulinarisch wartet man neben mediterranen und Südtiroler Gaumenfreuden mit einer Low-Carb-Cuisine auf. Ab 100 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis 6.11.2022, bei Aufenthalt von 1 bis 3 Nächten: Aufschlag 15 Euro).

Hotel Engels Park, Deutschhausstraße 20, 39049 Sterzing, (+39 04 72) 76 51 32, www.engelspark.it

Bewegung und Erholung

AM WÖRTHERSEE



Eingebettet zwischen dem Wörthersee und der sonnigen Stadt Klagenfurt sind wir der ideale Ort für eine Auszeit aus dem Alltag.

UNSERE Highlights

- 1.600 m² Move & Relax Bereich für Fitness und Entspannung
- Indoor und Outdoor Pool
- 3.000 m² Parkanlage mit Sonnenliegen
- Verleih von SUP Boards
- Fahrrad und E-Bike Verleih
- 11 Tennisplätze nur 3 Minuten Fußmarsch entfernt
- Restaurant Laguna mit Sonnenterrasse
- Moderne Zimmer und Suiten
- Kostenfreie Parkplätze



ANFRAGEN UNTER:

T +43 463 204499-731

E reservierung@seeparkhotel.at

#enjoyseepark

SEEPARK WÖRTHERSEE RESORT

Universitätsstraße 104

9020 Klagenfurt a.W.

📘 facebook.com/dasseepark

📷 instagram.com/das_seepark

© DASSEEPARK.AT

DAS
SEEPARK
WÖRTHERSEE RESORT



URLAUB IN EINEM TRADITIONELLEN AUSSEERHAUS

Ein einzigartiges Urlaubserlebnis wartet auf alle, die gerne das Ausseer Lebensgefühl kennenlernen wollen: das nagelneue „Narzissendorf Zloam“, nur wenige Minuten vom Grundsee entfernt. Umgeben von saftigen Wiesen und vor imposanter Bergkulisse wohnt man in einem traditionellen Ausseerhaus und erfreut sich gemeinsam mit den Ausseern an einem aktiven Dorfleben. Bodenständig und heimisch gekocht wird im Zloam Wirt, von dort kommt auch das Frühstückskisterl auf Bestellung ins Haus. Unvergessliche Erlebnisse für die ganze Familie garantiert das vielfältige Freizeitangebot im Dorf, wo in den Sommermonaten z. B. Reiten, Tennis und Bogenschießen oder Kreativität in der Holz- oder Klangwerkstatt am Programm stehen. Ab 288 Euro pro Nacht im Appartement für bis zu 4 Personen (buchbar ganzjährig, bis Ende September Nachlass von 20 %).

Narzissendorf Zloam, Archkogel 188, 8993 Grundlsee, (+43 36 22) 20 990, www.zloam.at



NATUR-OASE DE LUXE MIT FREIRAUM

Im Naturresort PURADIES mit Naturbadeteich und Wellnessanlage, auf dem Sonnenplateau am Fuße des Asitz gelegen, hat man im Urlaub die Qual der Wahl zwischen noblem Privat-Chalet oder 4-Sterne-Superior-Designhotel. Auch Feinschmecker können wählen: Köstlichkeiten im gemütlichen Halbpension-Restaurant oder haubengekrönte Kulinarikerlebnisse im Gourmetrestaurant ESS:ENZ. Ganz zu schweigen von der Vielfalt an Aktivitäten der Region Saalfelden Leogang mit ihren 400 km Wanderwegen, dem Biceircus Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn oder dem Golf-Alpin-Resort. Das 3-Nächte-Paket „Pures Lebensglück“ ist ab 470 Euro pro Person buchbar und inkludiert einen Aufenthalt im Genießerzimmer, der Deluxe-Suite oder dem Natur Loft plus ¼ Genießerpension und eine Micro-Salt-Anwendung (buchbar von 10. bis 19.9. bzw. von 5. bis 20.10.2022).

Naturresort PURADIES, Rain 9, 5771 Leogang, (+43 65 83) 20 888, www.puradies.com



4**** HOTEL WEIDEN - SCHLADMING

NUR
€ 340,-*
statt ca. € 550,-

Ein neues Urlaubszuhause in Schladming – das neue Hotel Weiden. Ein charmantes Haus mit bester Lage oberhalb von Schladming auf 1.050 m Seehöhe mit Blick auf die Rohrmooser Weiden. Mitten im Wanderparadies wartet das kleine Refugium mit nur wenigen, aber umso großzügigeren Apartments und Suiten samt 4-Sterne-Hotel Service, beheiztem Pool und Wellnessbereich. Kulinarisch bleibt man ungebunden: egal ob beim Frühstücksbuffet mit TCM-Bereich im „Tante-Emma-Laden-Style“ oder bei der abendlichen Smart Kitchen – man entscheidet täglich aufs Neue, ob man die Kulinarik im Hotel genießen möchte oder doch lieber selber den Kochlöffel im eigenen Apartment schwingt oder zwischendurch im Tagescafé vorbeischaut. 2 Nächte für 2 Personen inkl. Frühstück und Smart Kitchen um nur € 340,- statt ca. € 550,-

www.meinweiden.com

Gutschein gültig 1 Jahr ab Ausstellungsdatum.

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at. * Solange der Vorrat reicht.
Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0



alpe adria magazin
reisen mit genuss

LESERANGEBOT



REFUGIUM MIT BERG- UND SEEKULISSE

Kraft tanken für den Alltag – bestes Motiv für Urlaub im Herbst. Wer ihn am Millstätter See verbringen will und nach einem ruhigen Rückzugsort sucht, der ist im Naturhotel Alpenrose gut aufgehoben. Auf einem Plateau mit herrlichem Blick auf den See lädt das 4-Sterne-Hotel mit schönem Außenpool und geräumigem Wellnessbereich zum Verweilen ein. Auch Wanderfreunde fühlen sich hier wohl, werden sie doch gerne in die Geheimtipps der Nockberge und der Millstätter Alpe eingeweiht. Für kulinarischen Genuss sorgt die regionale Küche aus Bio-Produkten, darunter auch Kräuter aus dem hoteleigenen Garten. Das 3-Nächte-Angebot „Tu.Dir.Gut Tage“ bietet obendrein noch eine Wellnessbehandlung nach Wahl. Ab 349 Euro pro Person inkl. ¾-Pension (buchbar ganzjährig).

Naturhotel Alpenrose, Obermillstatt 84, 9872 Millstatt am See, (+43 47 66) 25 00, www.naturhotel-alpenrose.at



WANDERGENUSS GARANTIRT

Herbsturlaub mit unvergesslichen Momenten gefällig? Dann ist das Vier-Sterne-Haus Moserhof am Millstätter See eine gute Wahl. Die Lage zwischen den beiden Nationalparks Hohe Tauern und Nockberge macht das Wanderhotel zu einem perfekten Ausgangspunkt für abwechslungsreiche Touren, mit oder ohne Führung durch die kundigen Gastgeber oder Nationalpark-Ranger. Für Entspannung danach ist ebenfalls gesorgt, im SichtSPA über den Dächern von Seeboden mit topmoderner Saunalandschaft, im warmen Indoorpool oder am Naturbadeteich samt Feingefühllose. Kulinarisch lässt das erste glutamatfreie Hotel Österreichs mit seinem gemütlichen À-la-carte-Restaurant mo.wi aufhorchen. Das Paket „Lebe Berg Genuss ab 2 Nächten „Light““ wartet zudem mit einem Genusspicknick für zwei auf. Ab 203 Euro pro Person inkl. Frühstück (buchbar bis 23. Oktober 2022).

Hotel Moserhof, Hauptstraße 48, 9871 Seeboden, (+43 47 62) 81 400, www.moserhof.com



Alles - außer Alltag

Man nehme ein familiengeführtes 4*s Hotel in sonniger Seelage mit zahlreichen Sport-, Kinder- & Wellnesseinrichtungen und schon hat man alle Zutaten für einen rundum gelungenen Familienurlaub im Herbst. Wo? Im Familien - Sportresort Brennseehof, direkt am Ufer des idyllischen Brennsees, inmitten der Kärntner Nockberge.

12 Tennisplätze | Sportschule am Hotelareal | Volley- & Streetballplatz | Geführte Bike- & Wandertouren | Bike-Technik-Training | Tennis-kurse | Wassersportkurse | Schwimmkurse | Aktivprogramme für „Groß & Klein“ | 7.000 m2 Badestrand | Saunahaus am See | Seewellness mit Saunen & Pools | Fitnessraum | Massage- & Beautycenter | Kids Club 80 h / Woche | Kinderspielplatz | Alpe Adria Kulinarik | u. v. m.

Entdecken Sie attraktive Herbstangebote auf www.brennseehof.com.

kinderhotels®

DAS ORIGINAL SEIT 1918



Familien - Sportresort Brennseehof 4*s | A-9544 Feld am See | Seestraße 19 | Tel +43 4246 2495 | hotel@brennseehof.com





GIPFELWELLNESS UND STERNERLSCHAUN

Herbsturlaub weit über dem Nebel – das Alpinhotel Pacheiner macht's möglich. Das 4-Sterne-Haus punktet mit seiner herrlichen Lage auf dem Sonnendach Kärntens, am Gipfel der Gerlitzen Alpe. Zu den Füßen das Wolkenmeer, vor einem einladender Außen-Infinitypool zum Rausschwimmen in die Unendlichkeit – nach einer feinen Wandertour, einer aufregenden Mountainbikeeinheit oder einem gemütlichen Spaziergang. Und weil man da heroben am Berg mit den Sternen auf Du ist, wartet der Pacheiner mit noch einem Highlight auf: mit der modernsten Hotelsternwarte Österreichs. Das Drei-Nächte-Package „Sonne, Mond und Sterne“ bietet daher nicht nur genussvollen Wellness-Urlaub, sondern gewährt auch faszinierende Einblicke ins Universum, am Tag und in der Nacht. Ab 355 Euro pro Person inkl. ¾-Pension (buchbar bis 16.10.2022).

Alpinhotel Pacheiner, Pölling 20, 9521 Treffen,
 (+43 42 48) 28 88, www.pacheiner.at



AUSZEIT IN DEN TIROLER BERGEN

Warum sich nicht mal eine Verschnaufpause vom Alltag gönnen, am besten bei einem Kurztrip in die Kitzbüheler Alpen. Oberhalb von Fieberbrunn thront Grosslehen, in grandioser Alleinlage mit spektakulärem Rundumblick. Der vor 300 Jahren erbaute Bauernhof hat sich zu einem Wohlfühlort gemausert, der sich sehen lassen kann: vom urigen Hotel mit traditionell-modernen Zimmern, über die sechs stilvollen Chalets (inkl. Privatsauna) rund um einen idyllischen Naturbadeteich, das hoteleigene Spa bis zur erstklassigen Kulinarik mit Produkten aus eigener Landwirtschaft im Gasthof Grosslehen. Das Zwei-Nächte-Paket „Kraft & Erholung“ wartet darüber hinaus mit Yogaeinheiten, einer Ayurveda-Ganzkörpermassage und Waldbaden auf. Ab 521 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis 23.10.2022).

Hotel & Chalets GROSSELEHEN**, Lehen 21,**
 6391 Fieberbrunn, (+43 53 54) 56 455, www.grosslehen.at



GLAMPING AN DER ADRIA

Wie wäre es mit Urlaub in einer Ferienwohnung am Meer, verbunden mit dem Komfort eines Hotels? Im Resort Tenuta Primero bei Grado hat man nicht nur die Wahl zwischen Cottages, Bungalows und Suiten in wunderschöner Lagunenlandschaft, sondern auch zwischen vielfältigen Möglichkeiten, das zu tun, wonach einem gerade der Sinn steht. Sieben Restaurants und Bars verwöhnen mit mediterranen Köstlichkeiten, Badefreuden warten am Meer oder im Pool, unzählige Aktivitäten von Tennis oder Wassersport bis hin zu Volleyball lassen Sportlerherzen höherschlagen. Die vielen Ausflugsvarianten per Boot, Bike, pedes oder Auto verstehen sich von selbst. Ab 70 Euro pro Tag im Cottage oder Zimmer bzw. ab 80 Euro im Bungalow, inkl. Frühstück und zwei Leihbikes (buchbar bis 25.9.2022).

Resort Tenuta Primero, Via Monfalcone 14, I-34073 Grado,
 (+39 04 31) 89 69 00, www.tenutaprimero.com/de

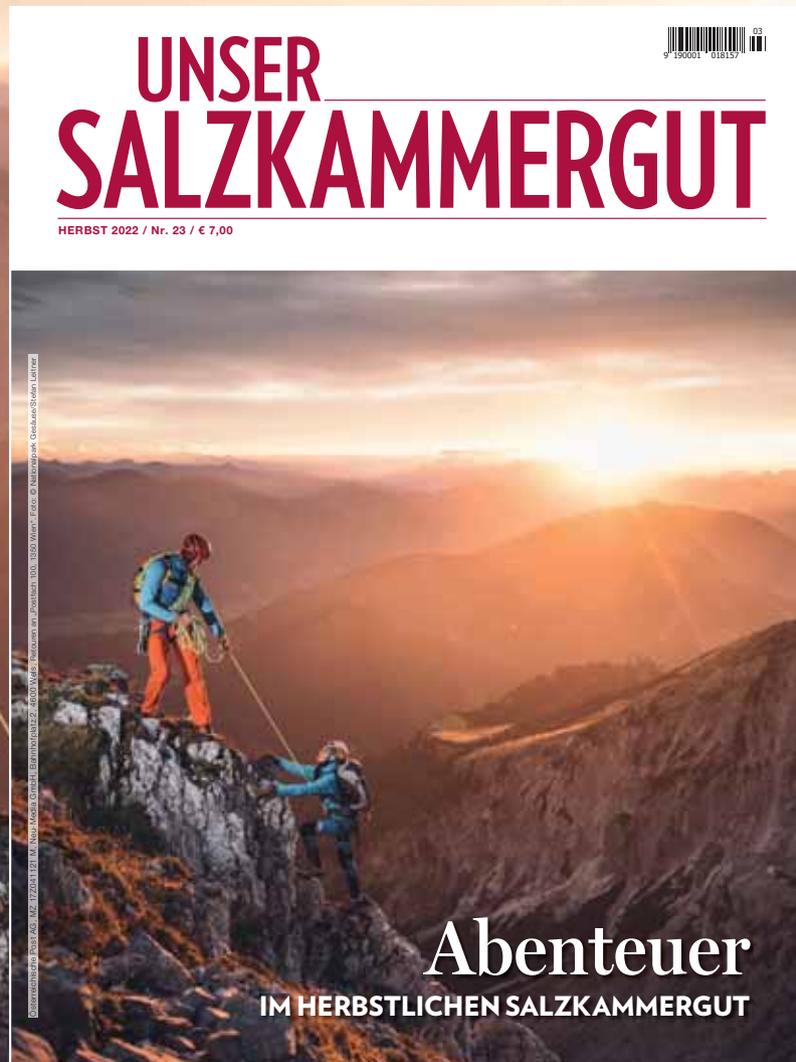


LAKE SPA DER EXTRAKLASSE

Wellness in Südtirol, und zwar nahe dem wärmsten Badesee der Alpen – das ist Sommerverlängerung pur! Das 5-Sterne-Hotel Seeleiten, einen Steinwurf vom Kalterer See entfernt, hat alles zu bieten, was Sonnenhungrige und Ruhesuchende sich wünschen: einen exklusiven Privatstrand mit Liegewiese, einen weitläufigen mediterranen Park und lauschige Rückzugsmöglichkeiten zum Entspannen und Sonnenbaden. Auf Wellnessfans warten außerdem ein beheiztes Naturschwimmbad, ein neuer Indoor-Outdoor-Infinitypool und natürlich auch ein feines Spa mit Saunen und Ruheoasen. Das herbstliche 4-Nächte-Package „Wein-Wandern-Wellness-Wochen“ lädt zudem zur Kellereibesichtigung, zur Weinverkostung, zum Törggelen-Abend und zu einer geführten Wanderung mit dem Hausherrn ein. Ab 688 Euro pro Person inkl. ¾-Verwöhnspension (buchbar von 2. bis 23.10.2022).

Hotel Seeleiten ***, Weinstraße 30, I-39052 Kaltern am See,**
 (+39 04 71) 96 02 00, www.seeleiten.it

UNSER SALZKAMMERGUT



Ab 9. September im Zeitschriftenhandel erhältlich.

UNSER SALZKAMMERGUT
erscheint 4 x im Jahr.
ABO-ANGEBOT:

zum Preis von € 28,- (Inland), € 42,- (Ausland)
www.dieoberoesterreicherin.at/aktuelle-abos/



HERBSTLICHES AUSZEIT-SCHNÄPPCHEN

Aktiver Familienurlaub – das ist das Motto im Familien- & Sportresort Brennseehof in Feld am See in den Kärntner Nockbergen. Es gilt zahlreiche Wander- und Bikewege in der Region zu erforschen, sich bei einem Match auf den hoteleigenen Tennisplätzen zu fordern oder mit der leichten Herbstbrise die Segel zu hissen. Für alle Yogafans steht Kärntens 1. Mountain Yoga Trail mit zehn Yogastationen bereit. Als entspannender Abschluss eines sportiven Tages locken ein Saunagang im brandneuen Saunahaus „Seekino“ mit direktem Zugang in den Brennsee oder vielleicht eine wohltuende Sportmassage. Mit dem Angebot „Herbst Auszeit 5 = 4“ genießt man fünf Tage und bezahlt nur für vier. Ab 404 Euro pro Erwachsenem im Doppelzimmer inkl. Vollpension mit Alpe-Adria-Kulinarik (buchbar vom 18. bis 23.09.2022 bzw. vom 25. bis 30.09.2022).

Familien-Sportresort Brennseehof, Seestraße 19, 9544 Feld am See, (+43 42 46) 24 95, www.brennseehof.com



WELLNESSTRÄUME UND GIPFELGLÜCK

Wanderurlaub, dafür ist nicht nur der Herbst perfekt, sondern auch Bad Kleinkirchheim in den Kärntner Nockbergen. Neben rund 1000 km Wanderwegen warten beeindruckende Natur- und Sporterlebnisse und die Gipfel belohnen mit umwerfendem Panoramablick auf Almen und Berge. Steigt man zudem im luxuriösen und doch so familiären Spa- und Wellness-Hotel Pulverer ab, kann man nach dem Aktivsein herrlich entspannen, in der wohligen Wärme der hauseigenen Thermen- und Saunawelt. Beste Kulinarik versprechen die gehobene Alpe-Adria- und internationale Küche sowie das Haubenrestaurant „Loystubn“. Im 3-Nächte-Angebot „Gipfelticket in Richtung Freiheit“ gibt's als Zugabe ein Wanderbinkerl für das Gipfelpicknick. Ab 483 Euro pro Person inklusive Halbpension (buchbar bis 23.10.2022 bzw. vom 02. bis 13.11.2022).

Thermenwelt Hotel Pulverer, Thermenstraße 4, 9546 Bad Kleinkirchheim, (+43 42 40) 744, www.pulverer.at



LUXUS MIT MEERBLICK IN NOVIGRAD

Vor dem Fenster die Marina mit den Booten und Yachten, dahinter die bunten Häuser der Fischer und der elegante Campanile, der nicht nur Segler schon von weitem begrüßt. Vor dieser Kulisse hat der luxuriöse Palazzo Rainis im istrischen Hafenstädtchen Novigrad seine Pforten geöffnet. Familie Fattori ist es gelungen, die Villa eines venezianischen Apothekers originalgetreu im Liberty-Stil rekonstruieren zu lassen und durch eine licht gestaltete Dependance zu ergänzen, in der weitere Zimmer und das Spa untergebracht sind. Mit Miro Mari steht ein hochkreativer junger Österreicher am Herd, der Elemente der klassisch-französischen Küche mit regionalen Traditionen verbindet. Bei einer Tintenfisch-Carbonara oder Racks vom Ziegenkitz, die unter einer Pistazienkruste liegen, klingt der Tag auf der Terrasse aus, mit Traumblick auf die Boote, die im Wasser schaukeln. Die Doppelzimmer sind zum Preis von € 190,- bis € 475,- zu buchen, für die Menüs sind € 90,- bzw. € 136,- zu veranschlagen.

Palazzo Rainis, Kastanija 2, 52466 Novigrad, (+385 52) 645 993, www.palazzorainis.com



ERHOLUNG UND ABENTEUER AUF DEM INSEL-DUO

Lust auf einen Insel-Urlaub in Kroatien? Am besten auf Sveti Andrija und Maškin, zwei kleinen, durch eine Mole verbundene Inseln nahe Rovinj. Man wohnt im Island Hotel Istra, dem einzigen Hotel auf Sveti Andrija, das mit seinen Zimmern oder Suiten, dem mediterranen Garten und den Innen- und Außenpools samt privatem Kieselstrand jeglichen Komfort bietet. Im Wellnesscenter Otok sorgen zudem exklusive Behandlungen für wohltuende Entspannung. Wer Abenteuer sucht und gern taucht, wechselt über den Damm auf die Insel Maškin, die mit ihrem „House Reef“ unter Wasser lockt. Und das leibliche Wohl kommt bei regionaler und internationaler Küche im Hotelrestaurant, im Fischrestaurant Lanterna, im À-la-carte-Restaurant Allegro oder in der Pizzeria Birichino auch nicht zu kurz. Ab 98,55 Euro pro Nacht und Zimmer inkl. Frühstück (buchbar bis 22. Oktober 2022).

Island Hotel Istra, Crveni otok 1, 52210 Rovinj, (+385 52) 80 02 50, www.maistra.com/de/unterkunft/island-hotel-istra



PFERDE- UND REITFANS AUFGEPASST!

Wollten Sie nicht immer schon mal wissen, wo die berühmten Lipizzaner herkommen? Ein Kurztrip nach Lipica im slowenischen Karst könnte Licht ins Dunkel bringen. Das Landgut und älteste Gestüt Europas begeistert sowohl mit seinen edlen Pferden als auch mit der wunderschönen Landschaft. Und es gibt viel zu erleben: Reitvorstellungen und Trainings besuchen, bei einer Kutschfahrt den Karst erkunden oder sich zu einer Geländereittour aufmachen. Im modernen, aber mit traditionellen Lipica-Elementen gestalteten Hotel Maestoso sind Pferdeliebhaber an der richtigen Adresse. Das 4-Sterne-Superior-Haus bietet neben dem À-la-carte-Restaurant Gratia, wo Karstzutaten in raffinierten Gerichten serviert werden, noch ein besonderes Zuckerl: 4 Nächte zum Preis von 3. Ab 417 Euro für 2 Personen inkl. Frühstück (buchbar bis Ende September 2022).

Hotel Maestoso **S, Lipica 5, 6210 Sežana,**
 (+386 05) 73 91 790, www.lipica.org/de



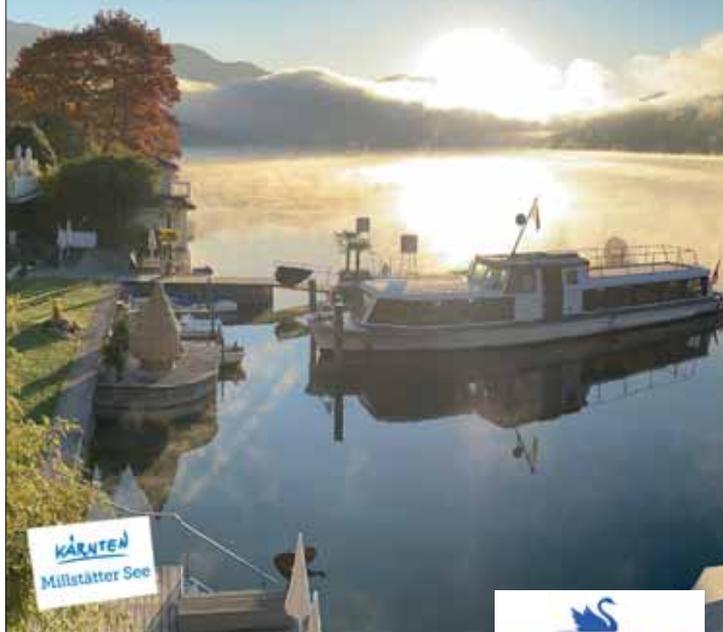
GENUSSTRIP NACH ISTRILIEN

Feiner Herbsturlaub in Kroatien. Im Herzen Istriens liegt – inmitten von Olivenhainen und Weinbergen – San Canzian Village und Hotel, eine Reihe kleiner, exklusiver Gebäude mit einem Premiumrestaurant, einer der besten Bars in Kroatien und einem Außenpool mit Sauna. Das authentische Luxushotel mit 24 Zimmern und Suiten ist perfekter Ausgangspunkt für alle, die Istrien erkunden und genießen wollen. Doch die Region ist nicht nur die Wiege feiner und preisgekrönter Olivenöle und Weine, sie beherbergt noch andere kulinarische Schätze, vor allem zur Trüffelzeit. Dann bietet das 2-Nächte-Paket „Urlaub mit Trüffelsuche“ nämlich ein einzigartiges Erlebnis mit Trüffeljägern und ihren Spürhunden, inklusive Mittagessen. Ab 399 Euro pro Person mit Frühstück und 3-Gänge-Willkommensdinner (buchbar bis 15.11.2022).

San Canzian Village & Hotel, Mužolini Donji 7, 52460 Buje,
 (+385 52) 85 38 97, <https://san-canzian.hr/de>

Das Leben am See

KOLLERs SPA | Seen Wellness®
 Kulinarische Hochgenüsse



9871 Seeboden am Millstätter See
 Tel.: 0043 (0)4762 82000 | www.kollers.at



Parkhotel Pörtschach
 **** Superior

DIE BESTE LAGE FÜR IHREN URLAUB AM WÖRTHERSEE



Im stylischen »Parkhotel Pörtschach« verschmelzen Tradition und Trends. 195 Zimmer & Suiten mit Balkon und Seeblick – alle renoviert und modernisiert stehen zur Verfügung. Ob Erholungsurlaub oder Aktivferien, ob Golf- oder Familienurlaub, hier genießen Gäste die einzigartige Insellage und den großzügigen Hotelpark. Auf die Gäste warten nicht nur Urlaub in Österreichs exklusivster Halbinsel, sondern auch genügend Raum und Platz für einen wunderschönen entspannten Aufenthalt.

UNSER ANGEBOT 2022

Natur aktiv – Wandern und Radfahren: 3 Nächte inkl. HP, Leihfahrräder und Jausenbox ab **323 € p.P.**

Golfen am Wörthersee
 4 Nächte inkl. HP und Greenfees ab **712 € p.P.**

Adventzeit am Wörthersee
 Erleben Sie magische Momente bei unserem Adventprogramm, an Weihnacht mit Gala Menü oder an Silvester mit Feuerwerk und Live Musik!

PARKHOTEL PÖRTSCHACH

Hans Pruscha Weg 5, 9210 Pörtschach am Wörthersee, Tel +43/4272/26 21 0,
 office@parkhotel-poertschach.at, www.parkhotel-poertschach.at

Insidertipps **Bozen**

VON LENZ KOPPELSTÄTTER

Er ist durch seine brillanten Südtirol-Krimis bekannt geworden. Uns verriet er, in welcher Pizzeria man die Halbwelt trifft, wo er gerne seinen Kaffee trinkt und wo es das beste Wiener Schnitzel gibt.

Die Hauptfiguren in Ihren Krimis sind Commissario Johann Grauner und sein Assistent Saltapepe. Welche Orte in Bozen liebt der Südtiroler Grauner, welche sein süditalienischer Kollege?

Grauner würde in die Vinothek Banco 11 am Obstmarkt gehen. Hier gibt es gute, persönlich ausgewählte Südtiroler Weine und ebenso feine Appetithäppchen, manchmal auch Austern. Saltapepe würde man wohl in der Pizzeria da Zio Alfonso antreffen. Man sagt, dass sich hier Polizisten in Zivil und die Halbwelt treffen. Man lässt sich aber gegenseitig in Ruhe.

Banco 11, Obstplatz 11

Pizzeria da Zio Alfonso, Drususallee 50

Und wo trifft man Sie an?

Im Bistro des Hotels Feichter. Hier gibt es Knödel, das beste Wiener Schnitzel und mediterrane Klassiker.

*Feichter, Weintraubengasse 15,
www.hotelfeichter.it*

Ein Klassiker, der unbedingt sein muss?

Das Wirtshaus Vögele. So war es hier vor 100 Jahren und so wird es auch in 100 Jahren sein. Kalbswienschnitzel, das Knödelkistl, Schlutzer, Erdäpfelplatten und Marillknödel sind herrlich.

Goethestraße 3, www.voegele.it

Was ist ganz neu in Bozen und hat Sie so richtig beeindruckt?

Die Tree Brasserie mit typisch französischem Ambiente. Ein lässiger Platz mit



Lenz Koppelstätter entwickelt Magazine, arbeitet als Autor für Geo Saison und Salon und schreibt feine Krimis. <http://lenzkoppelstaetter.net>

hochwertigem Food-Sharing-Konzept.
Piavestraße 15, www.treebrasserie.it

Welchen kulturellen Ort abseits der Trampelpfade empfehlen Sie?

Die Fondazione Antonio Dalle Nogare. Die Stiftung will zeitgenössische Kunst fördern und zeigt Sonderausstellungen, aber auch die Sammlung von konzeptueller und abstrakter Kunst des Besitzers.

*Fondazione Antonio Dalle Nogare,
Rafensteiner Weg 19,
fondazioneantoniodallenogare.com*

Wo treffen sich die jungen Kreativen?

Im NOI Techpark, ein Technologie- und Wissenschaftspark und Treffpunkt der jungen Leute. Immer wieder finden Veranstaltungen statt, auch das Noisteria Café und Restaurant ist beliebt.

NOI, Volta Str. 13/A, https://noi.bz.it

Bozen ist von Bergen umgeben. Welchen mögen Sie besonders?

Ich gehe gerne auf das Weißhorn südlich von Bozen. Knapp über 2300 Meter hoch, der Weg hinauf ist aber gar nicht so schwer. Unten ist die Bletterbach-Schlucht ein Tipp, man findet dort immer wieder Fossilien. Ich mag auch Jochgrimm, dort habe ich Skifahren gelernt, ein kleines, sympathisches Skigebiet.

Jochgrimm, Passo Oclini 2, 39040 Aldein, https://jochgrimm.com

Was vermissen Sie, wenn Sie im Ausland sind?

Einen guten Espresso. Sobald ich in Bozen ankomme, gehe ich vom Bahnhof ins Il Caffettino, zum Glück nur zwei Minuten entfernt. Am kleinen Tresen genieße ich meinen Kaffee, lese die Gazzetta dello Sport und schimpfe als Interfan über Juve. Das ist das kleine Glück.

Il Caffettino, Raingasse 22

Ein Hotel, das Sie gerne empfehlen, wenn Freunde Sie besuchen?

Das Parkhotel Holzner auf dem Ritten. Allein die Seilbahnfahrt ist fantastisch. Ein Haus im klassizistischen Stil, kinderfreundlich, aber stilvoll.

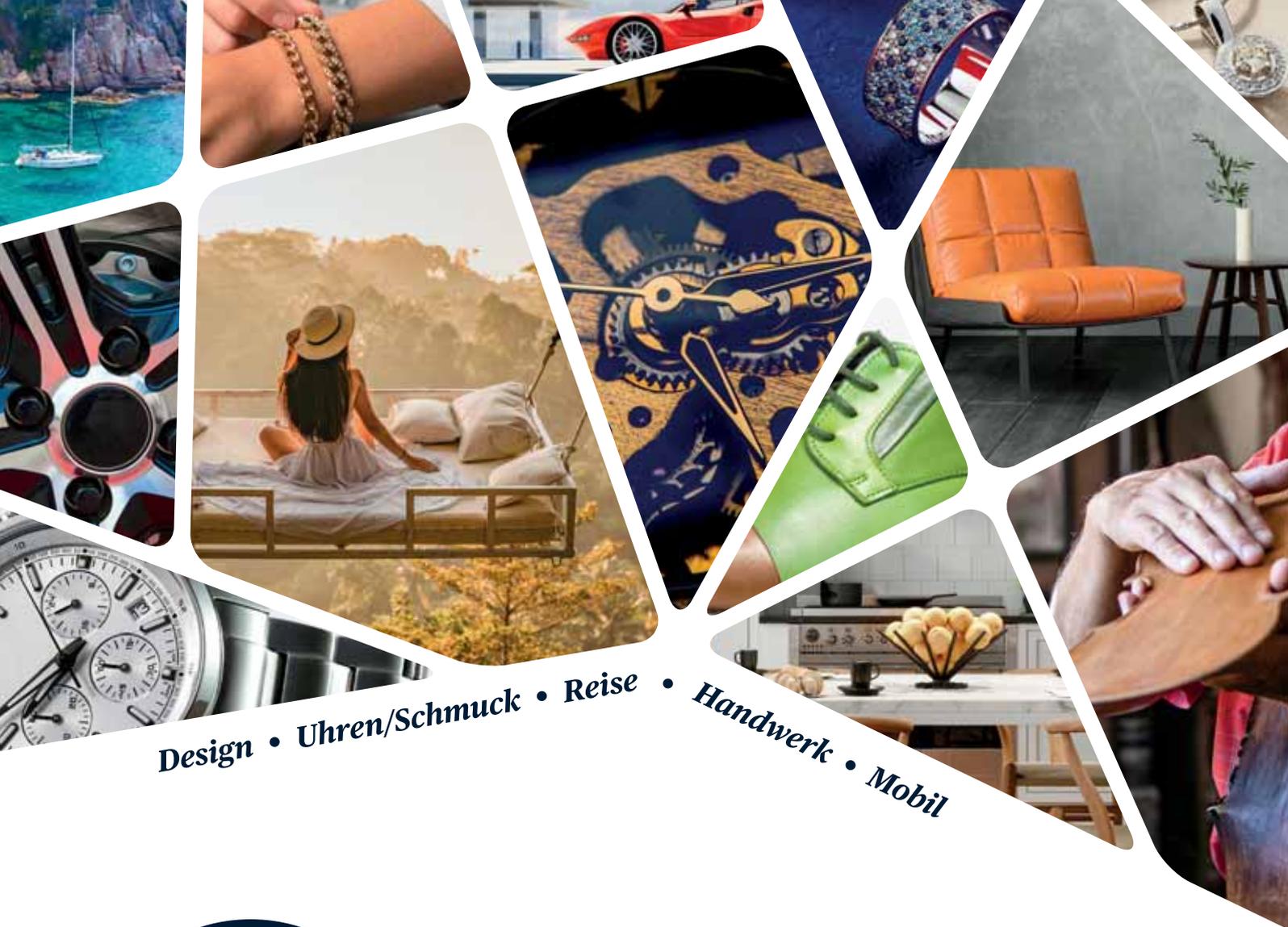
Parkhotel Holzner, Dorf 18, 39054 Oberbozen, www.parkhotel-holzner.com

Ihr Einkaufstipp?

Das Bekleidungsgeschäft Oberrauch Zitt unter den Lauben. Eine wunderschöne Mischung aus Tradition und Alpinchic, auch junge Marken aus Mailand sind vertreten. Das macht Südtirol aus.

*Oberrauch Zitt, Laubengasse 67,
www.oberrauch-zitt.com*

Werner Ringhofer



Design • Uhren/Schmuck • Reise • Handwerk • Mobil



Die Presse **SCHAU**

4.-6.11. MARX HALLE Schau.DiePresse.com

Lassen Sie sich inspirieren!

Nehmen Sie sich Zeit. Schauen und hören Sie ganz genau hin. Entdecken Sie inmitten eines Fests für alle Sinne auf über 5000 m² Ausstellungsfläche Lifestyle auf höchstem Niveau. Außergewöhnliche Trends, Innovationen

und Einzelstücke zum Angreifen, Spüren und Ausprobieren warten auf Sie. Zusätzlich sorgen kulturelle und redaktionelle Programmpunkte dafür, dass die „Presse“-Schau 2022 zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.



ROLEX

AIR-KING

Die 1958 vorgestellte Air-King zollt den frühen Flugpionieren Tribut. Mit ihrem charakteristischen Schriftzug und ihrer gut ablesbaren Minutenskala ist sie auch weiterhin eine Hommage an das Goldene Zeitalter der Luftfahrt.

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL AIR-KING



SCHULLIN

KLAGENFURT • KRAMERGASSE 12 • +43 463 555 560

GRAZ • KLAGENFURT • VELDEN

www.schullin.at