

reisen mit genuss
alpe adria magazin

**Pulver-Paradies
Tarvis**

Günstig Ski fahren
und Dolce Vita

Österreichische Post AG, PZ 18Z041526 P, Kärntner Monat Zeitungs-GmbH, Eiskellerstraße 3/2, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Nr. 45, November 2022, Foto: Shutterstock.com/givaga

€ 7,90

LUST AUF VENEDIG

Viele Neuigkeiten aus der schönsten Stadt der Welt:
grandiose Hotels, feine Restaurants, stimmungsvolle Palazzi

Wörthersee

Leuchtende Bäume, duftende
Lebkuchen: romantische
Adventmärkte am Wasser

Triest

Die Stadt der Bora:
herrliche Tage, garantiert
vom Wind geschützt

Pool-Position

Die besten wohligh warmen
Infinitypools: Tipps zum
Abschalten und Abtauchen



4 190769 507905 45

MOLTOBUONO

Unsere Produktdetektive waren wieder aktiv und haben im Alpe-Adria-Raum Köstliches und Praktisches entdeckt: Milch aus Marillenkernen, schwarzen Knoblauch und Brotschnaps.

MIRA GRÖTSCHNIG-EINSPIELER, OLIVER PICHLER, WERNER RINGHOFFER

Feine Fischwürze | Sie kennen die asiatischen Fischsaucen? Das italienische Pendant heißt Colatura und geht schon auf die alten Römer zurück. Berühmt ist die Colatura di Alici (Sardellen) aus Cetara an der Amalfiküste. Man verwendet die langsam gereifte, salzig-fischige und unheimlich würzige Colatura zum Verfeinern von Pasta-, Gemüse- und Fischgerichten – ein paar Tropfen wirken geschmackliche Wunder. Bei Eataly in Triest haben wir Colatura von Sardellen und vom Gambero Rosso entdeckt, preislich ist man ab € 15,- dabei. www.eataly.com



Upcycling-Schlapfen | Alten Kletterseilen und Resten aus der Tourenski-Fellproduktion wird von der Rosenheimer Ökoschuhfirma Doghammer neues Leben eingehaucht. Aus Skifellresten zaubern die Deutschen Hüttenschuhe genannte, stylische Schlapfen (ab € 50,-) in zahlreichen Farbvarianten. Es gibt sie luftig offen, kombiniert mit Filz und wärmend geschlossen mit Schafwolle, jeweils mit einer Sohle aus Kork. Alte Kletterseile werden zu Riemen verarbeitet, die den DogX Schlapfen (€ 69,90), mit Korkfußbett und strukturierter Gummisohle ausgestattet, eine schick-lebendige Optik geben. www.doghammer.de



Füßeschmeichler | Die Werbung auf Facebook machte uns neugierig: „Wundersocken – Socken, die Ihr Leben verändern“. Nun, besagte Füßeschmeichler stammen aus Südtirol, sie sind aus hochwertiger Merinowolle und daher besonders flauschig weich sowie antibakteriell und schmutzabweisend, man muss sie also seltener waschen, was auf (längeren) Wanderungen echt Sinn macht. Und, ja: Das Gehgefühl ist top, unsere Testsocken hatten allerdings nach zwei Wanderungen ein klitzekleines Loch

zu beklagen. Gib't in verschiedenen Farben und Stärken (dicke für den Winter), als Wandersocken ab € 25,- auf www.wundersocks.com



Cooler Weekender |

Die Tasche als Kultobjekt: Da denken wir ans Schweizer Label „Freitag“, das aus Lkw-Planen Umhängetaschen fertigt. Oder an die in Wien und Klagenfurt beheimatete Kostümwerkstatt „Zwölf“, die alte Seesäcke, Fallschirme, Werbepapanen, Wollfilz, Leder und Feuerwehrschräume in superflexible und schicke Taschen verwandelt. Neuerdings gib't bei Zwölf auch robuste Weekender aus gewachster Baumwolle – ideal für den Kurztrip oder als Sporttasche (Gym-Bag). Gib't in drei Größen (€ 75 – 125,-), Infos auf wienzwoelf.at oder in den Shops in der Gumpendorfer Straße 34, Wien 6, bzw. am Alten Platz 13 in Klagenfurt.



(Fast) gratis campen | Spartipp für die Urlaubsplanung 2023: Das Grazer Start-up „Schau aufs Land“ bietet Gratisstellplätze für Camper bei etwa 500 Biobauernhöfen in Österreich. Und neuerdings auch in Slowenien: Dort heißt die Plattform Začuti podeželje, bisher sind 40 slowenische Biobauernhöfe dabei. Die Stellplätze sind gratis, Camper könnten/sollten sich mit einem Einkauf am Hof oder einer Futterspende bedanken. Für Österreich kostet die Nutzung dieser Angebote pro Jahr € 39,90, für Slowenien werden € 24,90 fällig. www.schauaufsland.com



Anti-Drachen-Biere | Die Webadresse www.lindwurm.beer sagt schon alles: Diese Craftbiere mit so sinnigen Namen wie Drachen Pils, Dragon Ale oder Dragon IPA bzw. Porter werden in Klagenfurt gebraut, wo ein Lindwurm normalerweise aber Wasser speit. Die Crafts sind charakterstark, von körperbetont fruchtig bis so hopfig, dass man dem Ungemach des Drachens auch in rauen Nächten widersteht. 0,3 l-Flaschen gib'ts um € 3,-, Bezugsadressen siehe Website, auch am Klagenfurter Benediktinermarkt sind die Brauer samstags oft anzutreffen.

Köstliche Kernkraft | Gesund essen und dabei ein bisschen die Welt retten? Funktioniert. Die simple Idee: Essen, was schon da ist, statt neu anzubauen. Der zündende Gedanke kam den vier Gründern bei einem Marillenschnaps in der Wachau. Wo es so viele Marillen gibt, muss es genauso viele Kerne geben. Aber was passiert mit ihnen? Über 500 Millionen Kilo Obstkerne werden jedes Jahr allein in Europa weggeworfen. Das niederösterreichische Start-up Wunderkern rettet diese Kerne. Durch ein spezielles Verfahren werden die Kerne von Marillen, Kirschen und Zwetschken gespalten und die Samen darin verwendet. Zum Beispiel zur Herstellung von Gourmetölen (Marille, Kirsche, Zwetschke, € 12,50), einer verführerischen Schoko-Kern-Creme (€ 7,90) und – ganz neu – einer Milchalternative aus Marillenkernen (€ 2,49): schmeckt sehr nussig und cremig. Erhältlich bei Billa +. Wunderkern-Shop: wunderkern.com/collections/alles-was-wir-haben



Hey, hey, Whisky | Nicht nur die John Waynes dieser Erde wissen: Whisky gehört zum Edelsten, was aus Getreide produziert werden kann. Das dachte sich auch der deutsche Wahl-Grazer Dolf Stockhausen. Mit seiner Methode brauchen seine Seven-Seals-Whiskys allerdings nur einen Bruchteil der gewohnten Zeit zur Reife. Und das schmeckt! So gut wie bis zu 18 Jahre im Fass gelagert. Stockhausen arbeitet mit Holzchips. Ein Übermaß an Tanninen würde den Whisky aber ungenießbar machen, die Chips brauchen daher eine Vorbehandlung mit Wasser und schonende Erhitzung. Neu ist die Sternzeichen-Serie, etwa The Age of Pisces (Fische): ein runder Mix aus Feigen, Nüssen, Vanille und dunkler Schokolade. 0,5 l um € 59,-, z. B. bei shop.whiskyfreunde.at, www.spiritwulf.com, www.7sealswhisky.com/de/stores



Neue Rosé-Liga | Rosé im Winter? Gerne! Vor allem diesen. Hanni's Rosé ist kein schnellleibiger Terrassenwein. Dafür garantiert Rotweinköner Albert Gesellmann, der von Johannes Kattus zur Zusammenarbeit eingeladen wurde. Bei der Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent und Syrah fällt sofort die Würze auf, dann schieben die roten Früchte nach. Am Gaumen spielt sich die Frucht gleich in den Vordergrund, aber keine Allerweltshimbeere, sondern eher Ribisel. Im Finish stellen sich dann wieder Würze und etwas Salzigkeit ein. 0,75-Liter: € 21,90, Magnum: € 47,50, www.hannis.wine



Roggenkorn trifft Honig | Gerade richtig für Weihnachten: Im Honicus vereinen sich aromatischer Roggenkorn und feinwürziger Waldviertler Honig. 14 weitere Zutaten wie Zitrusfrüchte und feine Gewürze von Bourbon-Vanille und Ceylon-Zimt über Ingwer und Pfeffer bis hin zu Kardamom und Nelken runden einen entspannten Abend ab. Nicht süß, nicht herb. Sondern feimild, orangig-würzig. Der Likör erhält sechs Monate Reifezeit, damit die Gewürze ihr volles Aroma entfalten können. 0,5 l € 50,-, <https://honicus.at/>



Digitale Reisetagebücher | Good old Reisetagebuch: Früher schrieben wir Notizbücher oder Blätter voll – mit dem Risiko, diese Erinnerungen zu verlieren oder zu verlegen. Heute funktioniert das per App risikoloser. Das Magazin „iPhone & iPad live“ hat „Day one“ zur besten Reisetagebuch-App erkoren und „Journi Blog“ zur designmäßig schönsten Lösung. In den Apps werden neben persönlichen Texten Infos zu Wetter und Standorten hochgeladen, natürlich auch Fotos – in der kostenlosen Basisversion wenige, in Abomodellen fast unbegrenzt. Gib'ts für IOS und Android.



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



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



Handy-Hülle 2.0 | Spezielle Smartphone-Hüllen (ab € 29,99) pepen als „Verbindungselemente“ Handys auf und ermöglichen viele praktische Anwendungen. Zwei Firmen – Fidlock und Peak Design – bieten diese speziellen Hüllen und eine Vielzahl von daran Andockbarem, etwa Mini-Stative wie „Vacuum mini tripod base & Selfie-Stick“ von Fidlock (€ 34,99). Oder Autohalterungen mit Ladefunktion (Peak Design): „Mobile Car Mount VHB Charging“ (€ 89,99). Oder Bike-Halterungen: Fidlocks „Vacuum handlebar base“ (€ 29,99) bzw. „Mobile Universal Bar Mount“ von Peak Design (€ 59,99).
www.fidlock.com, www.enjoyyourmobile.com



Zirbe ohne Zucker | Nein, Zucker nimmt er keinen für seinen Zirbenschnaps: Valentin „Pfa“ Latschen setzt auf Zirbe pur. Sie wirkt in flüssiger Form erfrischend, soll die Verdauung unterstützen und die Mundflora verbessern. Der Edelzirbenschnaps gehört zur Reihe „Pfa kreativ“, da gibt's u. a. Edelbrände mit Lusche (Kärntnerisch für Liebstöckel), Reindling, Kalmus, Kräutern und sogar einen Brotschnaps. *Zu verkosten bei Pfa in der Schleppekurve in Klagenfurt (anmelden!), im Internet unter www.pfa.at*



Grazer Stadtwein | Fast 100 Jahre lang war der Grazer Kehlberg in Vergessenheit geraten, obwohl hier schon vor fünf Jahrhunderten Wein gemacht wurde. Mit dem Jahrgang 2017 begann aber ein neues Kapitel. Südsteiermark-Winzer Hannes Sabathi brachte einen Sauvignon Blanc und einen Gelben Muskateller heraus, genannt Falter Ego. Bis heute ist das Portfolio auf sechs Weine gewachsen: Ein Grauburgunder, die Cuvée Stadtblick (Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller und Grauburgunder), der Sauvignon Blanc Ried Kehlberg und ein Merlot Ried Kehlberg kamen dazu. Kühle Würze und Mineralität sind typisch. Preise: € 10 – 21,-. www.falterego.at



Autofreundliches Pale Ale | Zu süß oder ziemlich flach: Alkoholfreies Bier ist meistens nicht mehr als nett gemeint. Eine Chance sollte man den 0-Prozent-Bieren aber doch geben. Denn das Kärntner Loncium Freepa Pale Ale ist eine Ausnahme. Ein speziell entwickeltes Brauverfahren, drei verschiedene Braualze und aromatische Hopfensorten machen Österreichs erstes alkoholfreies Pale zu einer Alternative für Sportler und Autofahrer. Die Aromen von Mango, Grapefruit, Harz und Pinien zeigen sich selbstbewusst, so geht der Alkohol nicht ab. Es ist einfach ein leichtes, fruchtiges Pale Ale, das im Nachtrunk schön herb ausklingt. Preis: 0,33 € 2,79 bei beerlovers.at

Ökohandschuhe | Warme Hände und ein supergutes Gewissen verspricht ein neuer, leichter Handschuh aus Innsbruck. Das „Bleed X Zanier Eco Active“ (€ 89,99) genannte Modell wird aus veganen und ökozertifizierten Recyclingmaterialien hergestellt. Er trägt sich sehr angenehm und ist atmungsaktiv sowie wasser- und winddicht. An den Handinnenflächen ist Kork zur Verstärkung eingearbeitet. Das aus Recyclingmaterial bestehende Fleecefutter wärmt bestens. Und sollte der Handschuh einmal kaputt sein oder nicht mehr gebraucht werden, nimmt ihn Zanier zurück und recycelt ihn wieder.
www.zanier.com



Schwarzer Knoblauch, geruchsfrei | Margit Holzer ist auf den Knoblauch gekommen. Auf über drei Hektar Land baut sie im Kärntner Lavanttal rund 15 Sorten Knoblauch an. Außergewöhnlich ist der schwarze Knoblauch. Keine neue Sorte, sondern ein durch einen monatelangen, sehr aufwendigen Fermentationsprozess gereifter Knoblauch. Durch diesen Prozess werden auch die hochwertigen Inhaltsstoffe vervielfacht. Der weiche, leicht süßliche schwarze Knoblauch erinnert an Vanille, Karamell, Balsamico und Tamarinde. Gesunde Eigenschaften (antioxidativ, herz- und immunstärkend etc.) sagt man dem Knoblauch auch nach. Und sogar weitgehend geruchsfrei ist er. Gut für das Miteinander. 250 g: € 35,-. www.holzer-austria.com/black-garlic

Der Sommer im Glas | Selbst wenn die Wintertage klimabedingt nicht mehr ganz so bitterkalt werden, ein bisschen Sommerfreude zwischendurch hebt die Stimmung. Der Feinkostshop Haas & Haas (*Ertlgasse 4, 1010 Wien*) hat dafür das Richtige: Marillen gefüllt mit Frischkäse von den Waldviertler Käsemachern, eingelegt in Rapsöl. Die pikant-süße Komposition ist das Pendant zu den pikant gefüllten Antipasti-Variationen. Bei den süßen Früchten trifft zitronenfrischer Käse auf die angenehme Süße der getrockneten Frucht. 250 g um € 5,50, <https://wein-feinkost.at>

Steirische Senfsucht | Der kleine steirische Betrieb auf der Laßnitzhöhe ist süchtig nach Senf – in bekannter, cremiger Form, aber auch in Form von Senfkaviar. Im Gegensatz zu herkömmlichen Senfsorten besteht er aus den ganzen Saatkörnern in sämiger Essigmarinade. Zehn ungewöhnliche Kreationen decken eine breite Palette ab: scharf und würzig oder eher zurückhaltend. Unsere Lieblinge: Orange Garden mit orange-fruchtigen Aromen und mildem Senfaroma. Oder Smoked Caramel – temperamentvoll mit feiner Chilischärfe, versteckt hinter einer karamelligen Süße. 260 g, € 6,90. senfsucht.com

**Heumilchkäse aus den Nockbergen** |

Die hervorragenden Käse von Kaslab'n am Millstättersee gibt es jetzt auch in Klagenfurt. Mit der Bäckerei Wienerroither und Fleisch- und Wurstspezialist Friess tat man sich zusammen und eröffnete einen schicken Concept Store: die Kärntneri. Im Kaslab'n-Shop findet man herrlich frische Bio-Milchprodukte – von der Milch über Butter, Topfen, Joghurt und Käse in Bio-Heumilch-Qualität bis hin zu kleinen Gerichten wie Kärntner Kasnudeln. Wer gerade nicht vorbeikommen kann, bestellt im Onlineshop. Kostproben: Bio-Heumilch-Milchreis mit Zimt (200 g, € 2,53) oder Bio-Bergkäse aus Rohmilch, neun Monate gereift (250 g, € 6,27). *Kärntneri, St. Veiterstraße 194, 9020 Klagenfurt, www.kaerntneri.at*

Kroatien auf der Haut | Der nächste Strandurlaub in Kroatien wird wohl noch dauern, Urlaubsgefühl kann man sich aber ins Badezimmer holen. Mit Naturkosmetik aus Kroatien. Mare Nostrum lässt sie in kleinen, hochwertigen Manufakturen an der kroatischen Adriaküste herstellen. Die Inhaltsstoffe stammen aus biologischer Landwirtschaft und sind zu 100 % vegan. Meersalzpeelings, herrlich duftende Körpercremen und -lotions, Gesichtscremen, -masken und -reinigungen, Handcremen, Haarshampooseifen, Vintage-seifen, Massageöle oder Rosenwasser in höchster Qualität. Als Geschenkidee wird es eigene „Weihnachts-Editionen“ geben. *Online-Shop: www.mare-nostrum.at. 20 % Rabatt für Leser*innen des Alpe Adria Magazins (Rabattcode: alpeadria22).*

**Offenes Wien:**

otwein
1/8 | Zweigelt (12,5%)
1/8 | Carbernet (13,5%)
ißwein
1/8 | Grüner Veltliner (12,
1/8 | Chardonnay (13,5%)

Auf gut Däutsch ... | Ja, auf gut Däutsch fragen wir uns schon, wie man Wien so verflüssigen kann, dass es sich achterlweise offen ausschenken lässt. Dabei dachten wir, dass es im offenen Wien nur Spritzwein, Pardon, Spritzwien, gibt. Und, weitere Frage: was ist Carbernet (mit zweitem r). Ein Wein bzw. Wien, den man am besten im Auto genießt? Dass dem Veltliner offensichtlich ein L geklaut wurde, ist halb so schlimm. Obwohl im Kontext mit Wien Weltliner treffender wäre. Und dass dem Chardonnay ein E statt des zweiten A spendiert wurde? Kein Problem, so lange da nicht Chardonnaje steht ...