

BEST OF TRIEST

250 Tipps für die Stadt der Winde:
Cafés, Fischlokale, Weinbars, Konditoreien, Museen, Geschäfte, Sonnenplätze

WELLNESS

Österreichs Top-Spas:
Purer Luxus und
tiefe Entspannung

HÜTTEN

Gemütlichkeit, Gaudi
und Gourmetmenü in
Kärntner Skihütten

WINTERZAUBER

Pool im See, Rodeln,
Sterne schauen: 30 coole
Ideen für den Schnee





Hüttenstimmung mal drei: In der abendlichen Gamskogelhütte am Katschberg bei Stefan Lastins Gourmetabenden (l.). Auf der Terrasse der urigen alten Zollhütte auf der Petzen (o.) und mit 360-Grad-Panoramablick in der Berghex am Gartnerkofel am Nassfeld (r.).

Schnell – DAS Skihütten-Motto

Astrids Kaffeewunsch und die oft schon am Vormittag gut besuchten Hütten lassen glauben, dass die Einkehr für viele mehr als die schönste Nebensache, sondern vielmehr der Genußhöhepunkt des Skitags ist. Trotzdem scheint während der mittäglichen Rushhour in den Skihütten nur ein Motto zu gelten: SCHNELL. „Viele Skifahrer kommen leider voller Hektik zu uns. Sie wollen schnell etwas trinken und essen. Dabei wirken sie getrieben davon, ihre teuren Skikarten bestmöglich auszunutzen“, beschreibt eine Hüttenwirtin, die nicht genannt werden will, eine Schattenseite des Hüttenbooms.

Genau aus diesem Grund gehen Insider vor 12.30 oder nach 14.30 Uhr in die Hütten. Dann ist es deutlich ruhiger und Getränke sowie Essen kommen rascher auf den Tisch. Andere Genusssteigerungsideen sind, überhaupt erst bei der letzten Abfahrt einzukehren oder erst die Ski für den Tag zur Seite zu stellen und sich dann gemütlich der Hütteneinkehr zu widmen.

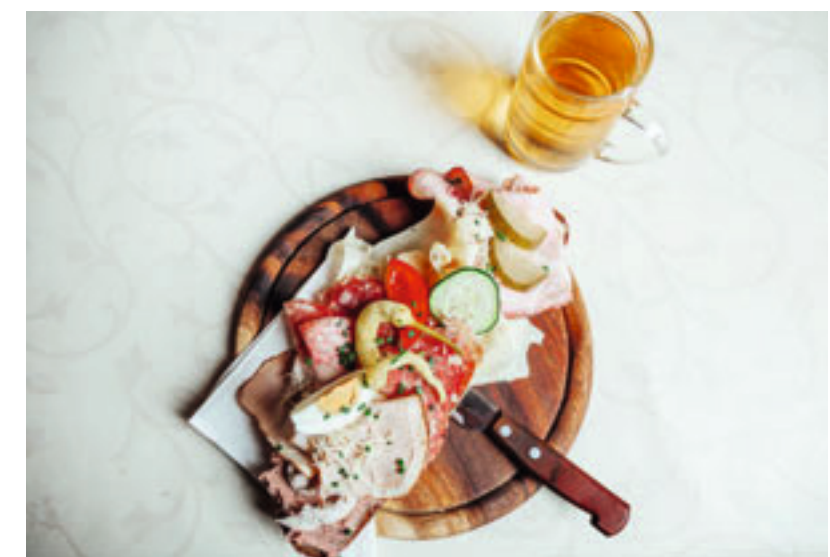
Hüttenessen auf Drei-Hauben-Niveau

Regional ist in nahezu allen besuchten Hütten das omnipräsente Schlagwort. Also regionale Gerichte und selbst gemacht, die Produkte kommen von Bauern oder Lebensmittelproduzenten aus der Umgebung. Die Stars unter den Skihütten im Land wie die Huaba Hittn auf der Gerlitzen Alpe bieten am eigenen Bauernhof produzierte, haben auf ihrer Karte nur selbst verarbeitete und zubereitete Gerichte, die dann auch noch von einem Familienmitglied mit einem Lächeln serviert werden. „Bei uns gibt es nur dann Schnitzel, wenn wir geschlachtet haben und Schnitzel aus eigenem Fleisch bieten können“, betont Huaba-Hittn-Chef Willi Pilgram.

Regional, schnell, typische Hüttenkost – klingt gut, sattes Glück stellt sich dennoch nicht überall ein. Auf den ersten Blick von Hütte zu Hütte sehen die Karten zum Verwechseln ähnlich aus. Klassische Suppen, Wiener Schnitzel, Kärntner Nudeln, Bratwürstel, Käsespätzle, Kaiserschmarren bzw.



Garnitzenalm: Gailtaler Hauswürstel mit Sauerkraut.



Dreiländereck-Hütte: Marions gemischtes Riesenbrot.

HÜTTEN-HITS

Die Einkehr in der Skihütte ist die schönste Nebensache beim Skifahren. Das Angebot an Kärntens Skipisten ist groß: Es gibt erfreulich viele ausgezeichnete und einige geniale. Ausblick, Essen, Wirtsleute, Flair – alles perfekt.

OLIVER PICHLER

Fahr du schon ein paar Mal. Ich gehe zuerst zum Rudi auf einen Cappuccino“, verabschiedet sich Astrid an diesem Skitag-Morgen. Sie wärmt sich statt vor der ersten Abfahrt am Berg genüsslich bei Kaffee und Croissant auf, während ich die frisch präparierten, noch fast menschenleeren Pistenteppiche bei der Kornockbahn auskostete. Besagte K-Alm von Sandra und Rudi Strablegg auf der Turracher Höhe ist eine der universellsten und innovativsten Skihütten weit und breit.

„Unser Ziel ist, große Vielfalt unter einem Dach zu bieten. Deshalb gibt es von früh bis spät das passende Angebot“, erläutert der K-Alm-Chef.

Das Besondere an der K-Alm ist auch ihre Lage direkt neben der Talstation der Kornockbahn. In der Früh ist sie Kaffeeanlaufstelle. Dann dank Ski-Drive-in ideal für den schnellen Skifahrerhunger, weil man hier essen und trinken kann, ohne die Ski abzuschnallen. Natürlich ist sie auch ganztagig klassische

Skihütte mit fließendem Übergang zum Après-Ski ab mittlerem Nachmittag.

Das mit dem ersten Cappuccino vor dem Skifahren hat sich bei Astrid mittlerweile eingebürgert. „Ein Kaffee in der Morgensonne, etwa bei der Alten Zollhütte auf der Petzen oder der Garnitzenalm am Nassfeld, ist für mich der schönstmögliche Start in den Skitag“, schwärmt sie, während sie mich großzügig bei den ersten Abfahrten alleine lässt.

Fotos: infrael.com, beigestellt, Daniel Warching, martin Stenthaier (infotoc.com), Martin Hofmann



Gamskogelhütte: Stefan Lastins Drei-Hauben-Küche. Regional und edel.

Germknödel und dazu Skiwasser oder Bier gibt es fast überall.

„Es wird viel Einheitsbrei auf unseren Hütten aufgetischt“, sagt Drei-Hauben-Koch Stefan Lastin von der Gamskogelhütte am Katschberg. „Bei uns ist 98 Prozent von dem, was wir in der Skihütte servieren, regional und wird selbst gemacht. Um uns abzuheben, gibt es viele alte Gerichte, etwa Kalbsgulasch, Kalbsbeuschel oder Wildragout. Alles viel Handarbeit. Bei uns steht immer ein 100-Liter-Rindsuppentopf am Herd. Auch Klassiker wie Kaiserschmarren werden in bester Qualität frisch zubereitet. Ein Koch ist den ganzen Tag nur mit dem Kaiserschmarren beschäftigt“, beschreibt der King unter Kärntens Skihüttenköchen seine Philosophie. Neben der Tradition tagsüber bietet Lastin Donnerstag bis Samstag Gourmetabende an. Auch dafür bekommt er die allermeisten Produkte von regionalen Lieferanten, sogar Perlhühner von einem Pekingentenzüchter aus Rennweg. „Fast immer koche ich sechs- bis achtgängige Überraschungsmenüs mit regionalen Gerichten, erweitert um ein oder zwei Besonderheiten.“

Schweinsbratennudeln am Dreiländereck

Bei genauem Hinsehen lassen sich neben der unübertroffenen Gamskogelhütte erfreulich viele kulinarische Highlights ausmachen. Auch wenn Wert und Qualität während der Skihütten-Rush-

hour zu Mittag oft übersehen werden, lohnt es sich, das Einkehrziel bewusst auszuwählen. Einer dieser Genussreffpunkte ist die Alte Zollhütte auf der Petzen. Wirtin Sabines selbst zubereitete Spinatspätzle, auf der Hütte gebackene Buchteln oder Germteigtopfenstrudel sowie die selbst gemachten Säfte (Rhabarber-, Rote-Trauben-, Zirben- oder Heidelbeersaft) statt klassischem Himbeerskiwasser sind legendär.

Ein anderes Highlight ist die Watschiger Alm auf dem Nassfeld. Im Sommer produzierter original Gailtaler Almkäse veredelt im Winter die hausgemachte Käsesuppe und wird zusammen mit Gailtaler Speck als Teil der Brettljause serviert. „Gailtaler Almkäse und Gailtaler Speck zeichnen auch unser Hütten-Cordon-bleu aus. Dazu passt unser Watschiger Almbier, das exklusiv von der Schleppe Brauerei gebraut wird“, erklärt Hausherr Ardit Kurtaj.

Mit einem Geschmackshöhenflug der besonderen Art begeistert uns Marion von der Dreiländereck-Hütte immer wieder. Sie „verpackt“ Schweinsbraten in Nudeln (aus dem gleichen Teig wie bei Kärntner Nudeln), die sie dann mit Sauerkraut serviert. „Dafür bereite ich Schweinsbraten samt Kartoffel, Karotten und weiterem Gemüse wie gewohnt im Rohr zu und faschiere dann alles. Schon ist die Fülle für meine Schweinsbratennudel fertig“, verrät Marion, die die urig-gemütliche Hütte in windgeschützter Sonnenlage am Dreiländereck zusammen mit ihrem Mann Gernot führt.

„Endlich bist du da, die Sonne verschwindet bald hinterm Berg und ich habe Riesenhunger“, empfängt mich Astrid auf der Terrasse der Huaba Hittn an der Klösterle-Abfahrt auf der Gerlitzen Alpe. Auf unserer für diesen Skitag letzten Abfahrt zieht es uns zu Bettina und Willi, die neben ihrem Bauernhof im Tal seit fast 30 Jahren Winter für Winter hier Skihüttengenuss der Sonderklasse zelebrieren. „Gut, dass ihr erst jetzt kommt. Heute war der Gästeandrang besonders groß“, begrüßt uns Bettina. Fast alles hier wird aus Lebensmitteln zubereitet, die vom eigenen Bauernhof stammen. Köstlich die Fleischnudelsuppe (Fleischnudel in Rindsuppe), würzig mit dezenter Schärfe die Gulaschsuppe, besser als bei Oma die Kärntner Kasnudeln (fein minzige halb Topfen- und halb Erdäpfelfüllung) und zum Niederknien genial die mit Dinkelmehlanteil selbst gemachten Germknödel mit Vanillesauce aus eigener Milch. Fein, dass wir heute nur noch hinunter ins Tal fahren müssen. ■

-INFOS-

Skigebiete & Skihütten in Kärnten

In den 24 Kärntner Skigebieten (Teil des Kärntner Skipasses, kaerntner-skipass.com) gibt es zahlreiche Skihütten. Erfreulich viele von ihnen bieten sich für eine überaus genüssliche Einkehr an. 33 von ihnen machen ganz besonders viel Lust auf ausgiebige Einkehrschwünge.

Ankogel

Hochalpinen Skigebiet im Nationalpark Hohe Tauern. 6 Lifte, 13 km Pisten. ankogel-mallnitz.at

Hannoverhaus | Moderne alpine Schutzhütte direkt an der Piste in 2565 Metern Höhe. Prachtausblick. Übernachtungsmöglichkeit. (+43 4784) 21345

Alpengasthof Hochalmblick | Familiengeführter, uriger Alpengasthof neben der Mittelstation der Ankogelbahn. Übernachtungsmöglichkeit. (+43 664) 221 95 35, ankogel.at

Bad Kleinkirchheim

Weltcupbewährtes, abwechslungsreiches Skigebiet. 24 Lifte, 103 km Pisten. badkleinkirchheim.com

TOP Eve Alps – Panoramahütte | Lässige, urig-moderne Skihütte. Von Julia und Matthias sympathisch geführt. Übernachtungsmöglichkeit. (+43 664) 7921324, evealps.at

Nock In | Modernes Panoramarestaurant auf 1908 Metern Höhe, bei der Bergstation der Biosphärenparkbahn Brunnach. Große Sonnenterrasse. (+43 4240) 862 65

Strohsackhütte | Bei der Talstation der Strohsackbahn gelegene Hütte, in der beste Kärntner Schmankerl serviert werden. (+43 4240) 206 77

Brentlerhütte | Urige, sonnig gelegene Hütte mit großer Panoramaterrasse. Coole Partymusik. (+43 664) 921 11 85

Weltcup Poldi | Eine von Skikaiser Franz Klammer's Lieblingshütten. Sehr gute, klassische Hüttenküche. Steaks auf Vorbestellung. (+43 664) 393 36 00

Dreiländereck

Familienskigebiet am Schnittpunkt Österreichs, Italiens und Sloweniens. 7 Lifte, 15 km Pisten. 3laendereck.at

TOP Dreiländereck-Hütte | Von Marion und Gernot geführte urige Hütte direkt an der Grenze zu Slowenien. Marions Riesenbrote (gemischt oder mit Speck, Käse, Salami, Streichwurst bzw. Verhackertem) sind top. Einmalig und immer wieder eine Genusseinkehr wert sind ihre Schweinsbratennudeln. Das sind Kärntner Nudeln mit Schweinsbratenfüllung, serviert mit Sauerkraut. Dazu passt das selbst gemachte Lavendelskiwasser. (+43 664) 422 15 29

Panorama.Berg.Restaurant | Direkt neben der Bergstation der 3-er Sesselbahn gelegen. Große Sonnenterrasse mit Julische-Alpen-Blick. (+43 4255) 941 11-50

Gerlitzen Alpe

Sonnenreicher Skiberg im Zentrum Kärntens. 21 Lifte, 53 km Pisten. gerlitzen.com

TOP! Huaba Hittn | Seit fast 30 Jahren von Bauernfamilie Bettina und Willi Pilgram (Huaba Hof im Talort Arriach) zusammen mit zahlreichen Familienmitgliedern geführt.



Watschiger Alm: Sonnen- und Panoramagenuss auf der Terrasse.

ter Genuss hotspot. Fast ausschließlich Produkte vom eigenen Bauernhof. Köstlich die Fleischnudelsuppe, ein Hit der Hüttentoast (mit eigenem Bauernbrot und eigener Hüttenwurst). Größte Suchtgefahr haben die selbst mit Dinkelmehlanteil gemachten Germknödel und der Topfenstrudel (hausgemachter Topfen und Vanillesauce aus eigener Milch). (+43 664) 440 58 53

Neugarten Almseehütte | Gemütliche von Barbara und Hans geführte Hütte. Große Terrasse mit Riesenbar. Lässige Musik, Übernachtungsmöglichkeit (2 Microhomes und Wintercamping). (+43 664) 2309393

Pöllinger Hütte | Panoramablick auf Villach und halb Kärnten, die Karawanken und die Ju-

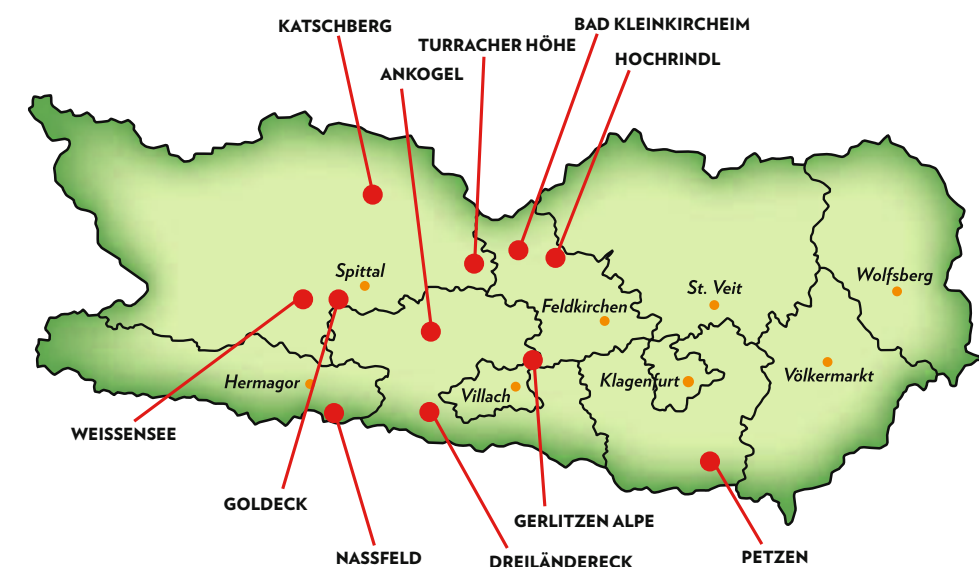
lichen Alpen. Gute, klassische Hüttenküche. (+43 4248) 28 89

Edelweiss hütte Klösterle | Direkt an der Talstation gelegen. Ideal auch für Einkehrschwünge am Ende des Skitags. (+43 660) 657 73 14, edelweiss hitten.com

Goldeck

Modernes, sportliches Skigebiet bei Spittal an der Drau. 6 Lifte, 25 km Pisten. sportberg-goldeck.com

TOP Goldalm | Im letzten Winter neu eröffnetes Bergrestaurant in der ehemaligen Bergstation der Goldeck-Pendelbahn auf 2050 Metern Höhe. Sonnenterrasse mit gewaltigem Hohe-Tauern-Blick. Das Mountain-Dining-Kon-



zept des stylish-alpinen Einkehrhighlights stammt von Haubenkoch Wini Brugger. Köstlich-einfach die gekonnt abgeschmeckte Saure Wurst. Meisterhaft Bruggers „Won Ton Brühe mit Teigtaschen“. Die Kasnudeln werden geröstet serviert. Das Schoko-Mousse-Türmchen macht Lust auf mehr. (+43 676) 793 03 17

Seehütte | Bei der Bergstation der Goldeckbahn gelegene, gemütliche Hütte. Perfekt, auch um erst nach der letzten Abfahrt einzukehren. (+43 676) 791 48 74

Hochrindl

Idyllisch mitten in den Nockbergen gelegenes Familienskigebiet. 7 Lifte, 20 km Pisten. hochrindl.at

Herzl Hütte | Sympathisch, familiäre Hütte. Beste Klassiker: Kasnudeln, Holzofen-Schweinsbraten oder Käsespätzle. Top die Mehlspeisen. (+43 664) 196 56 60, herzl-huette.at

Restaurant Il Gusto Chalet | Im ehemaligen Sternenberg wird jetzt erfreulich gut italienisch gekocht: Pizza, Pasta und mehr. Ideal auch für die Einkehr nach der letzten Abfahrt. (+43 660) 912 65 57

Hiasl Zirbenhütte | Oben am Kegel, auf 1670 Metern Höhe gelegenes Hüttenkonglomerat. Fein zum Einkehren. Großartig zum Übernachten. (+43 664) 403 25 56, zirbenhuetten.com

Katschberg

Attraktiv-abwechslungsreiches, großes Ski-gebiet zwischen Kärnten und Salzburg. NEU: die Almbahn (Kabinenbahn ersetzt Sesselsbahn) auf Aineck. 17 Lifte, 80 km Pisten. katschi.at

TOP Gamskogelhütte | Einkehrhit und überragender alpiner Gourmethotspot. Hier schwingt der Kärntner Spitzenkoch Stefan Lastin das Zepter. 98 Prozent der Produkte sind regional. Hochwertige, ehrliche Küche. Traditionelle Gerichte werden hochgehalten. Wer sein ganzes Können genießen will, kommt zu den Gourmetabenden (Donnerstag bis Samstag), sechs- bis achtgängige Überraschungsmenüs. Eine weitere Besonderheit ist die eigene Rodelbahn, die abseits der Piste von der Hütte zur Katschberghöhe führt. (+43 664) 337 66 78, gamskogel.at

Ainkehr | Tagsüber Skihütte, dann Après-Ski-Treff und am Abend Almwirtshaus. Direkt an der Piste, die vom Aineck auf die

Katschberghöhe führt. (+43 676) 3514146, ainkehr-katschberg.at

Stamperl | Pizzeria und Brauwirtshaus unter einem Dach mit eigenem, am Berg gebrauten „Katschbeer“. (+43 4734) 612, pizzeria-stamperl.at

Nassfeld

Kärntens größtes, sehr schneesicheres, prächtig in den Karnischen Alpen gelegenes Skigebiet direkt an der Grenze zu Italien. NEU: Gartnerkofelbahn (10er-Kabinenbahn ersetzt 4er-Sessellift). 29 Lifte, 110 km Pisten. nassfeld.at

TOP Watschiger Alm | Wirt Ardit verwöhnt mit Brettljause (hausgemachter feinwürziger Almkäse und leicht rauchiger Gailtaler Speck), kräftiger Almkäsesuppe, Hütten-Cordon-bleu (gefüllt mit eigenem Almkäse und Gailtaler Speck) und in der Pfanne serviertem Kaiserschmarren. Watschiger Almbier, eigens von der Schleppe Brauerei gebraut.

Zur Berghex | Sonnige Schirmbar mit 360-Grad-Panoramablick am Gartnerkofel. Perfekt der Kaffee, köstlich die Riesenbrezen und kreativ die Getränke, etwa Lumumba (Kakao) wahlweise mit Rum oder Amaretto.

Garnitzenalm | Den ganzen Tag Sonne. Top das Frühstück mit Cappuccino und Gailtaler

Speckbrot. Gut die Hüttensuppe (Erbsen, Kartoffel, Würstel). Zum Abschluss: Bombardino (heißer Eierlikör mit Schlagobers).

Kofelalm | Höchstgelegenes Bergrestaurant am Nassfeld. Große Sonnenterrasse mit überwältigendem Blick auf die Karnischen Alpen. Gemütliche Gaststuben, solide Hüttenküche. (+43 660) 507 96 99

Pizzeria Kabrio | Köstliche, original italienische Pizza, perfekte Pasta. Windgeschützte Sonnenterrasse. (+43 660) 7098058, dafedrigio.at

Petzen

Sportliches Familienskigebiet im Südosten Kärntens. 7 Lifte, 17 km Pisten. petzen.net

TOP Alte Zollhütte | Sabine, die Wirtin, ist Herz und Seele der rund 70 Jahre alten Hütte, die sie seit 2009 in sehr sympathischer Weise führt. Ähnlich legendär wie die Hausherrin sind ihre Riesenleberknödelsuppe und die nach Jahreszeiten wechselnden Spätzlevariationen (klassisch, mit Speck, mit Spinat etc.). Auch mit Germteig versteht sie zu zaubern: Die Buchteln sind unnachahmlich, ihr Germteig-Hüttentopfenstrudel genial. Welche der drei selbst gemachten Skiwasser-Va-

rianten – mit Rhabarber- oder Rote-Trauben- oder Zirbensaft – uns am besten schmeckt, können wir trotz Mehrfach-Verkostung nicht sagen. (+43 664) 4404288

Berghütte „oben“ | Designberghütte im Stil einer riesigen Schirmbar. Panoramablick. Alpin-internationale Küche: Rindercarpaccio, Frühlingsrolle, Kaspressknödelsuppe, Caesar Salad, Wok, Wiener Schnitzel. (+43 664) 1549370, panoramarestaurant-oben.at

Turracher Höhe

Nockberge-Skigebiet bis auf 2205 m Höhe an der Grenze zwischen Kärnten und der Steiermark. Schneesicher, abwechslungsreich. 15 Lifte, 42 km Pisten. turracherhoehe.at

TOP K-Alm | Kaffee und Croissant in der Früh, urige Skihütte mit Terrasse sowie cooler Ski-Drive-in für den schnellen Durst und Hunger tagsüber, lässiger Après-Ski-Treff am Nachmittag und gediegenes Restaurant am Abend: Das alles ist die K-Alm direkt neben der Kornockbahn-Talstation. Sandra und Rudi Strablegg vom benachbarten Hotel Kornock schaffen es, mit ihrer K-Alm den ganzen Tag lang der angesagteste Treffpunkt am Berg zu sein. (+43 4275) 8228

Alm-Zeit-Hütte | Höchstgelegene Skihütte der Turracher Höhe (auf fast 2000 Metern Höhe). Gute, solide Hüttenküche: Biersuppe, Alm-Burger-Reindl, Schweinsbratenreindl u. v. m. (+43 699) 134 830 00, almzeithuette.com

s'Hüttenplatzerl | Zwei Generationen Wirtleute servieren sehr gute Klassiker, aber auch überraschend gute Alternativen, etwa vegane Kichererbsenbällchen. Interessant der selbst gemachte Fliedersaft. (+43 664) 460 60 15, huettenplatzerl.at

NEU Seebachalm | Georg's Einkehr, die in zweiter Generation familiengeführte Skihütte des Turracher Haubenrestaurants Zum Bergmann, wird bis zum Winterstart neu gestaltet und als Seebachalm wiedereröffnet. (+43 3533) 275, gasthauszumbergmann.at

Weißensee

Gemütliches Familienskigebiet hoch über dem Weißensee. 5 Lifte, 6 km Pisten. weissensee-bergbahn.at

Naggler Alm | Sympathisch-beschaulich. Beste Hüttenkulinarik: hervorragend die Gulaschsuppe, top der Rindfleischsalat, köstlich der Linseneintopf. (+43 681) 203 267 23, naggleralm.at