reisen mit genuss
alpeadria magazin

Großes Glitzern
Weihnachtsmärkte in Graz und Kärnten, Advent in Friauls Dörfern, Sandkrippen am Meer

Österreichische Post AG, MZ 23Z044040 M, Kärntner Monat Zeitungs-GmbH, Eiskellerstraße 3/2, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Nr. 57, November 2026, Foto: Shutterstock.com/Andrew Mayovskyy

€ 9,00

# GÜNSTIGER LUXUS

**Reisen zum Runterkommen. In Istrien, im Kvarner, auf der Insel Krk, an der Adria, in Triest oder in Venedig: Überall locken jetzt (Luxus-)Hotels zu fairen Preisen**

## AUFLEBEN
Wellness vom Feinsten: die neuesten Trends in den Top-Spas

## FRIAUL
Faszination Fogolâr: Welche Lokale noch vor dem Gast grillen

## OBERTAUERN
Der Mythos lebt. Wo die Partys so legendär sind wie die Skipisten

LUXUSHOTELS AM MEER OHNE LUXUSPREISE – TOP-SPAS – MYTHOS OBERTAUERN – ADVENTZAUBER IN DEN BERGEN UND AM MEER – SLOWENIENS FASZINIERENDE HÖHLEN – FRIAULS FOGOLÂR-LOKALE

NOVEMBER 2026

# MYTHOS in WEISS zwischen PISTE und PARTY





Legendär die mannshohen Schneemengen, unendlich der Skigenuss auf der Tauernrunde, mega-steil die Naturschneeabfahrten, episch die Après-Ski-Partystimmung – es sind Superlative, die den Mythos des Skimekkas Obertauern ausmachen. OLIVER PICHLER

Lass uns auf den Sonnenpisten beginnen", ruft mir Franz Fuiko zu, während er erste Schwünge in den Schnee der Grünwaldkopfabfahrt setzt. Nach dem Frühstück im Hotel MountainVita, das er zusammen mit seiner Frau Susanne führt, sind wir die paar Schritte zur nahen Piste gegangen. Unser Ziel: gemeinsam das Skigebiet zu erkunden. „Top ist, dass man bei uns von fast jedem Quartier aus direkt auf die Piste kommt", erzählt er, während wir mit der Grünwaldkopfbahn bergwärts schweben. „Oben neben der Bergstation haben wir vor 33 Jahren unser Bergrestaurant Treff 2000, das wir jetzt in MountainTreff umbenennen, eröffnet", erzählt Franz. Der aus Griffen in Kärnten stammende Kochkünstler hat als 23-Jähriger aus dem Stand zwei Hauben erkocht, was vor bald vierzig Jahren eine Sensation war, ebenso wie die später erfolgte Auszeichnung als Österreichs Koch des Jahres. Bis heute gilt er unter Insidern als einer der Pioniere und Vorreiter gehobener Küche in Skigebieten.

## Die Einkehr des Spitzenkochs

„Wir starten auf der Sonnenseite, weil wir früh genug dran sind und vor den meisten anderen Skifahrern die frischen Pisten genießen können", erzählt er, während wir uns einen Cappuccino in seinem MountainTreff gönnen. Weiter geht es per Sesselbahn hinauf Richtung Seekarspitze. Um uns, wie der Insider verrät, richtig warmzufahren, carven wir auf den kaum bevölkerten Pisten hinunter ins Tal, um nochmals mit den gleichen Bahnen bergwärts zu fahren. Oben schwingen wir auf breiten Pisten Richtung Osten. Dorthin, wo an einem Prachtplatz das Seekarhaus thront. Das Hotel im Besitz einer der Pionierfamilien des Ortes ist eines der zwei 5-Sterne-Hotels im Skigebiet.

Für eine Reihe lässiger Abfahrten nützen wir die drei Bahnen, die neben dem Tophotel ihren Ausgang nehmen. „Langsam werden die Skifahrer mehr. Wir sollten zur Zentralbahn und dann zum Sonnenlift wechseln." Obwohl die Pisten beider Bahnen prächtig in der Sonne liegen, wir auf nur wenige Talwärtsschwingende. Das liegt daran, dass um die Zeit die meisten Gäste weiter hinauf ins Skigebiet streben. „Nun geht es hinüber auf die Schattenseite", dirigiert mich Franz über eine breite Skibrücke zur Zehnerkarbahn. Sie bringt uns bis zur Gamsmilchbar, einem stylischen Hüttenhit auf 2200 Meter Höhe. Mehrfach gönnen wir uns die sportlich fahrbaren Zehnerkarpisten, ehe Franz einen Zwischenstopp in der Gamsmilchbar anregt.

## Gamsleiten 2 – berüchtigt und supersteil

„Bevor wir Richtung Gamsleiten 1 und 2 carven, sollten wir uns mit einer Gamsmilch stärken. Erfunden hat dieses Kultgetränk Walter, der berühmte ehemalige Wirt hier oben." Die warme Gamsmilch wird wie eh und je nach einem Geheimrezept zubereitet. Milch, Kakao und einen Schuss Rum dürfte sie beinhalten. Weitere Zutaten lassen sich nicht exakt erschmecken. Eine Abfahrt und zwei Liftfahrten später stehen wir oben, bedrohlich hoch oben, neben der Bergstation des Sessellifts Gamsleiten 2. Unter uns die berühmt-berüchtigte, supersteile Piste. Unpräpariert. Eine Mischung aus Schneebuckeln und Tiefschnee. Trotzdem macht die Abfahrt riesig Spaß. Unklar ist, ob das an der Gamsmilch liegt oder an Franz, der mir vorzeigt wie elegant die Gamsleiten-2-Piste bewältigbar ist.



Event-Highlight Gamsleiten Kriterium – Schatzsuche im Schnee (9. bis 11.4.2027)

Fotos: beigestellt



Familien-Idylle im legendär schneesicheren Winterwonderland Obertauerns

„Nach dieser Abfahrt haben wir einen kreislaufstärkenden Drink verdient. Den holen wir uns bei meinem Bruder Alex“, sagt Franz augenzwinkernd und lotst mich talwärts, vorbei am Hotel Enzian, das in den letzten Jahren neu ausgerichtet wurde. „Wir haben unser Haus zu einer bunten, weltoffenen Erholungsoase gemacht und so gestaltet, wie für uns selbst ein ideales Urlaubhotel sein sollte“, verrät Enzian-Chefin Sissi. Internationale Einflüsse, japanisches Design und bunte Lebensfreude wurden kombiniert. Kulinarisch wird Vielfalt gelebt. Statt Halbpension gibt es drei Restaurants (österreichisch, italienisch, japanisch), in denen zusätzlich zur gebuchten Übernachtung mit Frühstück für den Abend flexibel reserviert werden kann.

Wenige Schwünge unterhalb des Enzian erreichen wir die Plattenkarbahn. Neben der Talstation empfängt uns Alex im Alpinhotel Austria mit der Kreislaufstärkung in Form eines Glases Champagner. Von hier geht es wieder bergwärts. Am Plan stehen Abfahrten bei der Plattenkar-, der Schaidberg- und der Hundskogelbahn. Wie es der Zufall will, schaukeln wir am gleichen Sessel mit Walter, dem Seniorboss des Hotel Enzian, nach oben. „Meine Lieblingsabfahrt ist die schwarze Piste hier am Plattenkar. In der Früh genieße ich die sportlichen Abfahrten. Nach einem Kaffee auf der Terrasse unserer Mankei Alm geht es dann zurück ins Hotel“, schwärmt er, nicht ohne uns noch einen Tipp mitzugeben: „Mein Ausblickshighlight ist der Blick vom Hundskogel aufs Dachsteinmassiv im Norden, die Hohen Tauern inklusive Großglockner im Westen und unser gesamtes Skigebiet.“

Später schwingen wir vorbei am Seekarhaus via Kringsalmbahn zurück Richtung Grünwaldkopf. Dass man den Ort auf Skiern umrunden kann, macht das Skifahren in Obertauern so speziell. Mit der Tauernrunde, die im oder gegen den Uhrzeigersinn gefahren werden kann, wurde hier vor Jahrzehnten die erste Skirunde des Alpenraums erfunden. Selbst die berühmte Sella Ronda in den Dolomiten soll davon inspiriert worden sein.

## Entspannter Ausklang am Berg

Während der letzten Abfahrt geht es zu einem Kurzbesuch in die Pete-Box. Peter, der Besitzer, ist am Fuß von Gamsleiten 1 und 2, die damals noch Schlepplifte waren, aufgewachsen und zählt zu den umtriebigsten Machern im Ort. Seit Jahrzehnten betreibt er die Skiworld-Skiverleih- und -Sportshops. Vor drei Jahren hat er die prächtig-sonnig gelegene Flubachalm Flubachalm zur Pete-Box – Skihütte, Après-Ski-Location und Panoramarestaurant – weiterentwickelt. Überdies hat er kürzlich mit einem Partner den ehemaligen Olympiastützpunkt, wo etwa Hermann Maier jahrelang trainiert hat, übernommen und als Sportzentrum Obertauern mit Indoor-Padel-Tennis, Indoor-Golf, Kegeln, Billard, Yoga und Fitnesscenter wiedereröffnet.

Nach einer abschließenden Bergfahrt erreichen wir kurz vor Liftbetriebsende das MountainTreff. „Du kannst dir Zeit lassen. Unsere Gäste haben für die letzte Talabfahrt bis 18.30 Uhr Zeit“, nimmt mir Franz das aufkommende Gefühl von Hektik. Während ich überlege, wie mein End-Of-Skiday-Menü aussehen könnte, verabschiedet er sich: „Ich muss ins Tal, um den heutigen Chef's-Table für unsere Hotelgäste vorzubereiten.“ Das Abendprogramm hatte ich ganz vergessen und bestelle, um Hunger für den Abend aufzuheben, nur meinen Suppenliebling: Rindsuppe mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse – fein-würzig, das Fleisch zart und weich, das Gemüse knackig und die Nudeln weich, aber nicht zu weich. In der Nachmittagssonne sitzend sinniere ich, wie mein weiteres Menü, würde es den abendlichen Chef's -Table nicht geben, aussehen könnte: Jakobsmuscheln kurz gegrillt und butterweich wären eine Option oder Almkasnocken, weich und doch bissfest, elegant würzig, aber auch nicht zu kräftig-käsig. Und als Dessert wäre der Klassiker ein Muss: frisch zubereitete, flaumige Schwarzbeernock'n.



Foto: TVB-Obertauern (6), Mija Gert (2), Edelweissalm

Schneereiche Pistenpracht auf über 100 Kilometern gepaart mit dem Beatles-Mythos, der seit den legendären Dreharbeiten zum Film „Help!“ im März 1965 hier weiterlebt und kulinarischen Genüssen inklusive Paroramablick - das alles vereint Obertauern





# INFOS

## Skigebiet

Die Berge rund um die Passhöhe umrahmen Obertauern kessel- bzw. schüsselartig. Als Skifahrer kann man die legendäre Tauernrunde im oder gegen den Uhrzeigersinn genießen. Diese Umrundung des Ortes ist auf 100 Kilometer Pisten (61 leicht, 35 mittel, 4 schwer) mittels 26 Liften möglich. Die Skisaison startet früh (20.11.2026) und dauert sehr lang (2.5.2027). Preise: Tageskarte 72 Euro, 6-Tagesskipass ab 331 Euro. *ski-obertauern.at*

## Skiverleih und Shops

Zahlreiche Skiverleihanbieter und Skisportshops. Der größte ist Skiworld Obertauern (8 Verleihstationen, 1 Flagshipstore und 3 Shops). *skiworld.at*

## Skischulen

Mehrere Ski- und/oder Snowboardschulen, Berg-/Skiführer (Local Guides) sowie eine Langlaufschule gibt es in der Region. Details: *obertauern.com*

## Sportlich abseits der Pisten

Große Vielfalt an Wintersportmöglichkeiten zusätzlich zum Skifahren: Skitourengehen und Freeriden im freien Gelände abseits der Pisten. Skitourengehen auf Pisten ist aus Sicherheitsgründen ausnahmslos verboten. Weiters: Snowbiken, Snowkiten, Airboarden, Langlaufen, Biathlon, Winterwandern und Schneeschuhwandern, Rodeln und Pferdeschlittenfahrten. Details: *obertauern.com*
Neu: Sportzentrum Obertauern: Indoor-Padel-Tennis, Indoor-Golf, Kegeln, Billard, Yoga, Fitnesscenter. *sportzentrum-obertauern.at*

## Skihütten

Die Vielfalt an Skihütten, Einkehrmöglichkeiten im Nahbereich von Lift-Talstationen und bequem von der Piste aus erreichbaren Restaurants ist riesig. Wir heben die unseren Erfahrungen nach interessantesten hervor:

**MountainTreff (bisher Treff 2000)** | Spitzenkoch Franz Fuiko hat vor über drei Jahrzehnten den Treff 2000 (ab heuer am MountainTreff) bei der Grünwaldkopfbahn-Bergstation eröffnet. Im Erdgeschoß (indoor und Panoramaterrasse) gibt es für den schnellen Hunger Barfood: großartig die Würstelsuppe mit Nudeln, Garnelen in Tempurateig mit Chilimayosauce und die Schwarzbeernock'n sowie die Handmade Pizza Napoletana. Im Obergeschoß kann man noch mehr von Fuikos Kochkunst erleben. Top die Wein- und Champagnerauswahl. *treff-2000.at*

**Hochalm** | Gemütliche Tophütte, gelegen in einer sonnigen Senke am Fuß der Seekarspitze, zwischen den Talstationen der Hochalm- und der Panoramabahn. Solide Hüttenklassiker von Erbsensuppe mit Würstl bis Gröstl und Germknödel bis Kaiserschmarren. *hochalm.com*

**Diktnalm** | Familiengeführt-bodenständig geht es hier auf 1816 Meter Höhe neben der Talstation der Kringsalmbahn zu. Produkte aus der eigenen Landwirtschaft und hausgemachte Köstlichkeiten werden serviert. Supergut und mit eigenem Rindfleisch, die Gulaschsuppe, der Tafelspitz und das Beiriedsteak. Unübertroffen die Kasnocken, zubereitet mit vier verschiedenen Käsesorten. *diktnalm.at*

**Gamsmilchbar** | An der Bergstation der Zehnerkarbahn gelegene, stylische Hütte mit herrlichem Panoramablick auf weite Teile des Skigebiets. Elsässer Flammkuchen, klassische Suppen und Hüttenspeisen, Burger und als wärmendes Getränk die Gamsmilch (Geheimrezept). *gamsmilchbar.at*

**Die Talstation** | Modern-sympathische Einkehr an der Talstation der Grünwaldkopfbahn. Ideal für einen Kaffee vor dem Start. Frühstück gibt es bis 10.30 Uhr. Perfekt für einen Kulinarikstopp nach der letzten Abfahrt. *tauernlift.at/restaurant-obertauern*

## Après-Ski

**Edelweissalm** | Unikum im Skigebiet Unten im Bild). Tagsüber Skihütte wandelt sie sich später zum Après-Ski-Treff erster Güte. Da der Ort nur eine kurze Abfahrt entfernt ist, kann hier bis zur Pistensperre um 18.30 Uhr gefeiert werden. Bei der Edelweissbahn-Bergstation. *edelweissalm.at*

**Lürzeralm** | Après-Ski wird in diesem legendären Partytreff unnachahmlich zelebriert. Im Zentrum gelegen muss man danach nicht mehr fit genug sein, um mit Skiern ins Tal zu fahren. *Ringstraße 51, Obertauern, (+43 6456) 7289, luerzeralm.at*

**Gruberstadl** | In direkter Nachbarschaft zur Lürzeralm lädt dieser Partytempel zum urig-lauten, ausgelassenen Feiern ein. Wer richtig Gas geben will, wird hier nicht enttäuscht. *Mozartgasse 3, Obertauern, (+43 6456) 7288607, gruberstadl.at*

**Pete-Box** | Auf der Flubachalm, die jetzt Pete-Box heißt, wird auf 1740 Metern Höhe Après-Ski 2.0 zelebriert. Ganz relaxed, begleitet von lässiger Musik, bei der man sich noch unterhalten kann, klingt hier der Skitag in der





Susanne und Franz Fuiko – Gastgeber in der Skihütte MountainTreff (bisher Treff 2000) und im Aparthotel MountainVita



Abendliche Gourmet-Höhenflüge erwarten uns in Obertauern – etwa im Restaurant Fritz und Friedrich

Nachmittagssonne bei prächtigem Panoramablick von der Infinityterrasse aus. Im Winter neu ist Petes Restaurant mit Panoramablick. *Wiseneggstraße 28, Obertauern, (+43 676) 4564344, petebox.at*

## Wohnen

**Das Seekarhaus** | Malerisch, etwas abseits, auf 1791 Meter Höhe gelegenes, luxuriös-alpines 5-Sterne Wellnesshotel. Direkt vor der Tür starten drei Bergbahnen ins Skigebiet. Rustikal-edles Design, großzügige Zimmer und Suiten, SPA mit Infinitypool und Panoramasaunen, eigener Family-Spa u. v. m. Ab 235 Euro p.P./HP. *Seekarstraße 32, Obertauern, (+43 6456) 20010, seekarhaus.at*

**Hotel Enzian** | Modern-polyglottes Adults-only-4-Sterne-Superior-Hotel direkt an der Piste und nah an der Passhöhe gelegen. Cool: sehr viele internationale Mitarbeiter. Englisch ist Hauptkommunikationssprache. Neu ab Winter: riesiger, lebensfroh-bunter Designer-SPA auf 4 Ebenen. Gebucht wird Zimmer mit Frühstück. Für den Abend stehen drei Hotelrestaurants zur Wahl: klassisch-österreichisch, italienisch und japanisch. Hunde willkommen. Ab 170 Euro p.P./F. *Gamsleitenstraße 7, Obertauern, (+43 6456) 72070, enzian.net*

**Aparthotel MountainVita** | Designapartments, edel-einladend und großzügig, ruhig etwas abseits des Zentrums, dafür ganz nah zur Grünwaldkopfpiste gelegen. Gediegen und sehr persönlich. Wellness- und Fitnessbereich. Frühstück inklusive. Mit etwas Glück lädt Hausherr und Haubenkoch Franz Fuiko am Abend zu einem seiner berühmten Chef's Tables ein. Ab 120 Euro p.P./F. *Wiseneggstraße 19, Obertauern, (+43 664) 338 84 01, mountainvita.at*

**Hotel Grünwaldkopf** | Klassisch-solides 3-Sterne-Skihotel direkt an der Talstation der gleichnamigen Bergbahn. Große Zimmerauswahl, eine Ferienwohnung. Kleiner Wellnessbereich. Ab 136 Euro p.P./HP. *Römerstraße 15, Obertauern, (+43 6456) 7209, hotel-gruenwaldkopf.at*

**Lürzerhof** | Luxuriöses Wellnesshotel der Extraklasse in Untertauern. Ideal für Gäste, denen zusätzlich zum Skifahren in Obertauern (hin und retour geht es gratis per Skibus) Wintervielfalt sowie Ruhe und Wohlfühlgenuss wichtig sind. Edler SPA mit imposantem Sky-Pool. Sehr ansprechend-großzügige Zimmer und Suiten. Kulinarische Genüsse rund um den Tag. Ab 292 Euro p.P./HP. *Dorfstraße 23, Untertauern, (+43 6455) 251, luerzerhof.at*

**Hotel Gell** | Sympathischer Familienbetrieb in Tweng, eine kurze Skibusfahrt von Obertauern entfernt, bestehend aus einem traditionellen 3-Sterne-Hotel und zwei modernen 4-Sterne-Appartementhäusern, jeweils mit Wellnessbereich. Loipen und Winterwanderwege starten in unmittelbarer Nähe. Ab 90 Euro p.P./HP. *Tauernstraße 23, Tweng, (+43 6471) 204, gell.at*

## Essen

**Herzenslust** | Einladend-gediegenes Restaurant, etwas versteckt am Ortsrand. Köstlich Kalb trifft Thunfisch als kreative Vitello-Tonnato-Interpretation. Würzig die Zwiebelsuppe. Ein Erlebnis das Ragout vom Tauernhirsch mit Rotkraut und Serviettenknödel. Klassisch die Marillenpalatschinken. *Schrotteralmstraße 1, Obertauern, (+43 6456) 202 225 00, herzens-lust.at*

**Steinbock.Wirtshaus am Tauern** | Zentral gelegenes, gemütliches Wirtshaus mit ebensolcher Küche. Eine Freude die Schlickkrapferlsuppe. Gut und interessant die Variation von der Süßkartoffel mit Granatapfel. Klassisch das Backhendl mit köstlichem Kartoffel-Brunnenkresse-Salat. *Römerstraße 75, Obertauern, (+43 6456) 7245, steinbock-obertauern.at*

**Fritz + Friedrich** | Gourmetspot mit 3 Hauben von Gault Millau im Hotel Rigele Royal. Ein Gedicht das Rehtatar, exakt al dente die Safranravioli, klassisch die Jakobsmuscheln. Topservice und Weinauswahl. *Rosenweg 1, Obertauern, (+43 6456) 735 40, fritzundfriedrich.com*

**Bōken im Hotel Enzian** | Japanische Kochkunst im Skimekka? Ja, die gibt es – abwechslungsreicher Genuss an der Sushi-Theke, Take-away-Gaumenfreuden mit frischem Sushi und japanischen Gerichten von der Tageskarte oder ein feiner Abend samt kulinarischem Japanausflug. *Gamsleitenstraße 7, Obertauern, (+43 6456) 720 70, enzian.net*



Top-Hotel mitten im Skigebiet – Das Seekarhaus – 5-Sterne-Traum neben den Talstationen dreier Sesselbahnen. Ganz links im Bild die familiengeführte Diktnalm – einer der Skihütten-Hits im Skimekka am Tauern

Fotos: MountainTreff/Marc Sickler, Restaurant Fritz und Friedrich, Seekarhaus