/
ZEIT'RAUM
Von Bergwiesen, geräuchertem Speck, vom Skifahren und Menschen in ihrem Element.

/
LEBENS'GENUSS
Von Produzenten, Urlaub mit Slow Food und einem überschaubaren Gipfelmenü.

/
MENSCH'SEIN
Persönlichkeiten mit Liebe zum Detail und einem Blick fürs Große und Ganze.

/
EINKAUFEN UND MITNEHMEN
Genussläden, Produzenten & Veranstaltungen der Region.

eine'schaun*

DAS **MAGAZIN** DER **DESTINATIONEN**
NASSFELD-PRESSEGGER SEE UND **LESACHTAL**

und g'spian*

EINBLICK NEHMEN
UND HINEIN FÜHLEN

Mit dem Magazin „**eine'schaun**" möchte die Destination, bestehend aus den Erlebnisräumen „Nassfeld-Pressegger See" und „Lesachtal", einen intensiveren Dialog führen und das gegenseitige Verstehen und Kennenlernen von Einheimischen und Reisenden fördern. Es geht um eine offene Kommunikation zwischen tief verwurzelten Einheimischen, Stammgästen und erstmaligen Urlaubsgenießern der Destination. Es geht um das Miteinander, das Kennenlernen der Sehnsüchte, der Ansprüche, aber auch um das Verständnis für das Machbare und das Sorgsame.

In diesem Magazin werden Einheimischen wie Gästen verborgene Plätze, wertvolle kulinarische und handwerkliche Schätze, Traditionelles und Neues nähergebracht, ganz ohne Schnörkel und Schönbilder. Eine Möglichkeit, Dinge zu erfahren, die wir alle bisher vielleicht schon aufgrund der Fülle und des Überangebots auf der Welt übersehen haben oder einfach nicht bereit waren, sie zu registrieren. „eine'schaun" bedeutet für Sie vielleicht auch, in die kleine Welt der Karnischen Alpen, der Gailtaler Alpen, des Pressegger Sees und des Gail-Flusses, bis hin zu Kleinoden unserer Nachbarn in Italien einzutauchen. Wertvolle Menschen kennenzulernen und manch persönliches „Geheimnis" mit auf den Weg zu nehmen.

Wir laden Sie ein, Teil unserer Gedanken zu sein, Ihrer „Zeit'Raum" zu geben, dem „Leben' Genuss" zu gönnen, einfach „Mensch zu sein" und das eine oder andere Mal zwischen den Zeilen innezuhalten und tief durchzuatmen.

Tipps zum „Einkaufen & Mitnehmen" regionaler Besonderheiten, Rezepttipps und Landschaftstipps, ergänzen den Ausdruck von Bodenständigem und bringen vielleicht ein Mehr an Begegnung und Verstehen zwischen Einheimischen und Gästen.

Wir begleiten Sie mit diesem Magazin auf regionalen Wegen – mit Weltblick!

EINE SCHÖNE ZEIT IM (ER)-LEBENSRAUM!

CHRISTOPHER GRUBER
GESCHÄFTSFÜHRER NLW TOURISMUS MARKETING GMBH

/
VORWORT
03

/
IMPRESSUM
04

/
ZEIT'RAUM

TIEF VERWURZELT UND ENG VERBUNDEN
Die Mussen im Lesachtal gilt als eine der letzten Bergmähwiesen.
10

KALT GERÄUCHERT & HEISS BEGEHRT
Albert Jank, der Speckexperte
12

LUFTIG UND LEICHT
Die wahrscheinlich schönste Form von Wasser
14

DEN GIPFELN ENTGEGEN
Wandern ist wie eine Neuordnung der Lebensziele
22

DER ZUG DER ZEIT
Ein Gastkommentar von Hubert Patterer
24

/
MENSCH'SEIN

AM BESTEN IM LESACHTAL
Generalvikar Dr. Engelbert Guggenberger über die Seele der Lesachtaler
32

REGION ZUM LEBEN
Arnold Pucher und Markus Werba über den Lebensraum Gailtal
36

DIE PERFEKTE FORM
Handgefertigte Snowboards sind die Leidenschaft von Sandy
40

DIE LETZTEN IHRER ART
Michael Pilger produziert hochwertigste Stoffe im Gailtal
42

/
LEBENS'GENUSS

DER GENUSS DER LANGSAMKEIT
Ein Überblick über die Slow Food Travel-Region
50

EXPERTEN FÜR KÄSE
Die Familie Zankl veredelt Heumilch zu Köstlichkeiten
60

EIN ÜBERSCHAUBARES GIPFELMENÜ
Manuel Ressi blickt vom Gartnerkofel auf seine Zutaten
62

/
EINKAUFEN & MITNEHMEN

AUSKOSTEN UND GENIESSEN
Genusstreffen im Überblick
76

IMPRESSUM

Herausgeber: NLW Tourismus Marketing GmbH
Wulfeniaplatz 1, 9620 Hermagor
T 43 4282 3131, E-Mail: info@nlw.at
Medieninhaber: Magneto CPA Werbeagentur
www.magneto-cpa.at
Titelfoto: Daniel Zupanc
Redaktion: Sabine Salcher, Philip Umlauft, Gerhard Leeb, Jaqueline Rauter, Sabine Weyrer, Nikolaus Gierok
Lektorat: Jaqueline Rauter
Magazindesign: Nina Ullrich, designnomadin.com
Satz & Grafik: Thomas Kalt, provokatur.at
Marketing & Vertrieb: Magneto CPA Werbeagentur
Auflage: 30.000 Stück
Druck: Niederösterreichisches Pressehaus
Es gelten die Anzeigenpreise 2017.
Der redaktionelle Inhalt wurde gemeinsam mit der NLW Tourismus Marketing GmbH sorgfältig erarbeitet. Für die Richtigkeit der Angaben sowie für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Das Kopieren von Texten und Fotomaterial des Magazins „eine´schaun*- Das Magazin der Destinationen Nassfeld-Pressegger See und Lesachtal" ist ohne Genehmigung der NLW Tourismus Marketing GmbH und der Magneto CPA OG verboten. Der Medieninhaber ist ebenso nicht für den Inhalt der Inserate und PR Seiten verantwortlich. Diese sind mit „Bezahlte Anzeige" gekennzeichnet und müssen nicht die Meinung der Redaktion widerspiegeln.
Erfüllungsort ist 9500 Villach / Österreich.
Die Anwendung österreichischen Rechts sowie die ausschließliche sachliche und örtliche Zuständigkeit des Bezirksgerichtes Villach wird ausdrücklich vereinbart.
www.nlw.at

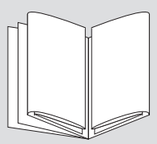
FOTOS: BERGLEBEN.DE, SLOWFOOD TRAVEL/W.HUMMER, ERTL.

lwmedia

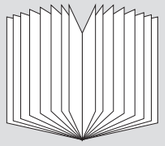
„Kreativ macht Spaß"

Drucken, falzen, stanzen, perforieren – bei NP DRUCK trifft Produktivität auf Kreativität.
Das Ergebnis: keine „Stangenware", sondern Folder, Prospekte und Magazine, die Raum für beeindruckende Produktpräsentationen mit hohem Wiedererkennungswert bieten. Dank Erfahrung und modernster Technik bringt NP DRUCK Vielfalt und Kreativität zurück in die Welt der Druckprodukte. Damit Print Spaß macht!

Wir entfalten Ihre Möglichkeiten!
NP DRUCK bietet viel mehr Falz-Stanz-Perforier-und-so-weiter-Möglichkeiten, als hier Platz hätten. Drei Beispiele sehen Sie unten, für mehr rufen Sie +43 (0)2742/802-1297 oder scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.


1 Panorama Slim XL

7 Zickzack A4


15 Classic 32 Seiten A5

NP DRUCK
NIEDERÖSTERREICHISCHES PRESSEHAUS
www.np-druck.at

/
AUSSTEIGEN AUF ZEIT

DER KARNISCHE HÖHENWEG (VON SILLIAN BIS THÖRL-MAGLERN) GEHÖRT IN SEINER VIELFALT ZU DEN SCHÖNSTEN WEITWANDERWEGEN EUROPAS. AUCH DER GAILTALER HÖHENWEG ERÖFFNET UNBERÜHRTE LANDSCHAFTEN UND EINSAME GIPFEL.

WWW.NASSFELD.AT/KARNISCHER-HOEHENWEG

/
KUFENSTECHEN UND LINDENTANZ
SIND IN ÜBER 20 ORTSCHAFTEN DES GAILTALS FIXER BESTANDTEIL DES KIRCHTAGSBRAUCHTUMS.

/
UNGEZÄHMTE WASSERKRAFT
DIE GAIL IST EINER DER LETZTEN UNVERBAUTEN FLÜSSE IM ALPENRAUM UND DAHER EINER DER REIZVOLLSTEN FÜR KAJAKFANS.
WWW.LESACHTAL.COM/KAJAK

/
KÄRNTENS ERLEBNISBERG NR. 1

EIN FELSENLABYRINTH, DIE LÄNGSTE SOMMERRODELBAHN KÄRNTENS, DER ERFRISCHENDE AQUA TRAIL, ABENTEUERSPIELPLÄTZE MIT DEN NASSFELD LEGENDEN UND FIX & FOXI … FÜR KINDER ÖFFNET DAS NASSFELD EINE RIESEN-SCHATZKISTE VOLLER ERLEBNISSE. **WWW.FELSENLABYRINTH.AT, WWW.NASSFELD.AT/ERLEBNISBERG**

/
Text: Sabine Salcher
Fotos: Gerald Köstl,
Feistritz an der Gail, NLW

/
FREIZEIT-MOBILITÄT

DIE DESTINATIONEN NASSFELD-PRESSEGGER SEE UND LESACHTAL MACHEN ALS ERSTE IN KÄRNTEN DEN GESAMTEN LINIENVERKEHR FÜR GÄSTE MIT +CARD PREMIUM UND MIT GÄSTE CARD BASIC GRATIS ZUGÄNGLICH. ZUSÄTZLICH GIBT‘S SPEZIELLE RAD- UND FREIZEITBUSSE FÜR GRENZÜBERSCHREITENDE BIKE-ERLEBNISSE.
WWW.NASSFELD.AT/MOBILITAET

UNGEBUNDEN UND FREI

/
Text: Sabine Salcher
Fotos: Sommeregger, NLW

/
ZEIT: FRÜHLING
RAUM: LUFT

/
WER: DANIEL SOMMEREGGER
PARAGLEITER

ER ZELEBRIERT *DEN ETWAS ANDEREN BLICK AUF DIE WELT: DANIEL SOMMEREGGER AUS ST. LORENZEN IM GITSCHTAL HAT BEIM „HIKE & FLY“* SEINE HEIMAT *MIT NEUEN AUGEN ENTDECKT UND EINES GELERNT: BEIM* PARAGLEITEN *ERLEBST DU IMMER WIEDER EINEN NEUEN BESTEN MOMENT!*

Abseits der Hauptstraßen, dafür mit immer neuen, intensiven Eindrücken und Begegnungen unterwegs zu sein, gehört zur Charakteristik des Lebensweges von Daniel Sommeregger. Acht Jahre lang hat er auf ein eigenes Auto verzichtet. Das „Hirn mit Frischluft zu umspülen“ und Wege zu Fuß oder mit dem Bike zu absolvieren, war ihm wichtiger. Nichts als Luft um sich herum hat Sommeregger auch beim Paragleiten, eine Leidenschaft, die er 2013 für sich entdeckt hat. „Du fängst an, die Welt anders zu sehen. Beobachtest schon beim Raufgehen, wie sich die Wolken entwickeln, betrachtest jeden Grashalm.“ *Hike & Fly* nennt sich diese Kombination von Bergsteigen und Paragleiten.

Es ist ein Sport, der neben einer besonderen Beobachtungsgabe vor allem Zeit erfordert. „In Bezug auf Thermik und Streckenflüge haben wir in der Region perfekte Bedingungen. Trotzdem bin ich reiner Genussflieger. Ohne Zwang und ohne Muss. Als Paragleiter sollte dir bewusst sein, dass du am Gipfel stehst, aber vielleicht nicht starten kannst. Oder, dass du irgendwo landest. Wenn du das in Kauf nimmst, wirst du im Gegenzug immer wieder mit einem neuen besten Moment belohnt“. Etwa, wenn man in den Genuss der sogenannten Umkehr-Thermik kommt, die man manchmal in den Abendstunden erwischt. Wenn’s also plötzlich nicht am Berg, sondern mitten überm Tal aufwärts geht. „Das Fluggefühl ist absolut ruhig, trotzdem steigst du. Oder wenn du gemeinsam mit Greifvögeln deine Kreise ziehst. Solche Momente flößen dir unweigerlich einen Riesenrespekt vor der Natur ein.“

/
Information
Daniel Sommeregger ist Moutainbiker, Snowboarder, Bergsteiger, Kletterer, Paragleiter, Skitourengeher, Naturliebhaber, Freigeist.

/
„Beim Paragleiten bist du wie ein Blattl im Wind. Das lehrt einem Respekt vor der Natur.“

/
Der Poludnig und der Stöfflerberg sind laut Sommeregger optimale Startplätze für Paragleiter

TIEF VERWURZELT UND ENG VERBUNDEN

/

Text: Sabine Salcher
Fotos: Gerald Köstl, Simone Matouch, Ferdinand Neumüller

/
ZEIT: SOMMER
RAUM: ERDE

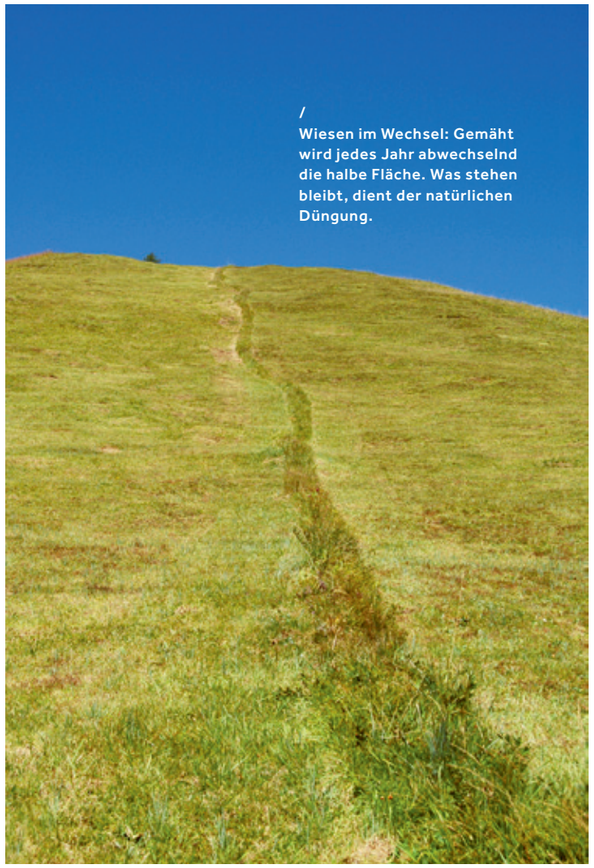
/
WER: HUBERT TSCHALER
MUSSENBAUER

BERGMÄHWIESEN SIND SELTEN GEWORDEN IN ÖSTERREICH. *DIE MUSSEN, HOCH ÜBER DEM* LESACHTAL, *GILT ALS EINE DER LETZTEN. SIE IST KEINE URWIESE, SONDERN GESCHAFFEN UND* GEPRÄGT VON MENSCHENHAND. *UND AUCH SIE PRÄGT JENE MENSCHEN, DIE SIE BEWIRTSCHAFTEN. WIE DEN MUSSEN(ALT)BAUER* HUBERT TSCHALER.

Auf jedes „Tschippl“ Gras sei man früher angewiesen gewesen, erzählt Hubert Tschaler und erklärt damit auch ein Stück weit, warum die Mussen eines der interessantesten Areale ist, das die österreichische Bergwelt zu bieten hat. Einst wurde sie gerodet, um sie bewirtschaften zu können. Das besondere Klima, die Geologie und Geographie haben dann ihren Teil dazu beigetragen, und so ist ein landschaftliches Kleinod entstanden, dessen Artenreichtum einzigartig ist. Heute ist die Mussen eine der letzten großen Alm-Mähwiesen in Österreich. 13 Mussenbauern sorgen dafür, dass diese Artenvielfalt erhalten bleibt. Würden sie mit der Bewirtschaftung aufhören, würden Buschwerk und Bäume innerhalb weniger Jahrzehnte dieses einzigartige Gebiet zurückerobern. Das bestätigt auch Altbauer Hubert Tschaler. Seit er sieben Jahre alt ist, kommt er jeden Sommer herauf. Wobei die Bewirtschaftung heute nicht mehr mit jener von früher vergleichbar ist. „Damals sind die Menschen oft zwei Mal am Tag zu Fuß auf die Mussen marschiert“, so Tschaler. Gute zwei Stunden dauerte das pro Richtung. „Heute ist vieles davon unvorstellbar. Auch, dass wir früher alles per Hand gemäht und mit Pferdefuhren ins Tal gebracht haben. Die Heuführer hat man dann am Sonntag in der Kirche ‚gekennt‘, weil sie spätestens bei der Predigt ganz ehrfürchtig das Haupt gesenkt haben und eingenickt sind“, scherzt er heute über die Strapazen von damals. „Es sind viele schöne, aber auch mühselige Erinnerungen. Aber eine solche Kindheit und Jugend prägt. Mir ginge einfach was ab, wenn ich nicht hier herkommen könnte.“

/

Information
Informationen zu geführten Wanderungen auf die Mussen erhalten Sie im Tourismusbüro Kötschach-Mauthen unter T 43 4715 8516.



/
Wiesen im Wechsel: Gemäht wird jedes Jahr abwechselnd die halbe Fläche. Was stehen bleibt, dient der natürlichen Düngung.

/
Hauptblütezeit auf der Mussen ist Ende Juni, Anfang Juli.

KALT GERÄUCHERT & HEISS BEGEHRT

/

Text: Sabine Salcher
Fotos: Nina Hader, Kärnten Werbung

/
ZEIT: HERBST
RAUM: FEUER

/
WER: ALBERT JANK
LANDWIRT UND SPECKPRODUZENT IN EGG BEI HERMAGOR

ALBERT JANK WEISS, WIE MAN DEM ECHTEN GAILTALER SPECK *„KALT EINHEIZT“ UND IHM SO SEINEN* UNVERWECHSELBAREN *CHARAKTER VERLEIHT. WAS ES DAZU BRAUCHT, IST EBENSO* URSPRÜNGLICH *WIE LEICHT ERKLÄRT: DAS RICHTIGE HOLZ,* WACHOLDER, *UND VIEL, VIEL ZEIT.*

Wenn Albert Jank in seine Selch eintritt, genügen meist ein Blick und ein paar Atemzüge und er weiß, ob der Speck, den er gerade in Arbeit hat, noch Zeit braucht oder schon fertig ist. „Ich sehe das einfach und man riecht es auch“, meint der Obmann des Vereins Gailtaler Speck. So einfach ist es jedoch nur, wenn man jahrzehntelange Erfahrung mitbringt. Schon als Kind hatte er immer zugeschaut, wenn der Speck am Hof geräuchert wurde. Bei der Produktion hat sich seither im Grunde wenig verändert. „Auch wenn das Räuchern heute moderner und umweltschonender ist, handelt es sich immer noch um eine alte bäuerliche Art, den Speck herzustellen“, so Jank. Das Geheimnis liegt dabei im Faktor Zeit. Denn beim Kalträuchern wechseln sich Räucher- und Lüftungsphasen immer wieder ab. Mindestens drei Wochen dauert dieser Vorgang, bei dem Rauch von langsam verbrennenden Buchenholzspänen dem Fleisch seinen so typischen Geschmack verleiht. „Erdfeucht sind die Buchenspäne. Sie sollen ja nicht brennen, sondern nur langsam vor sich hinglosen. Und wir geben Wacholderzweige dazu“, verrät Jank eines der Geheimnisse um den echten Gailtaler Speck. Nach dem Räuchern wird er, je nach verwendetem Teilstück, für mindestens vier bis zwölf Wochen aufgehängt. Dabei verliert er einen guten Teil seines Gewichts, gewinnt jedoch seine einzigartige Charakteristik. „Jeder Produzent hat seine eigene Note, aber der Gailtaler Speck ist immer mild und das schneeweiße Fett zergeht auf der Zunge“, so Jank. Produziert wird dieses EU-geschützte Produkt nach strengen Qualitätskriterien. Die Plombe – eine grüne bei Produktion durch Bauern, eine rote für Speck aus einer Fleischerei – gibt’s nur, wenn das Schwein in der Region geboren und aufgewachsen ist und hier verarbeitet wurde.

/

Information
Der Gailtaler Speck trägt den EU Herkunftsschutz „geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“. Erhältlich ist er bei den 16 Mitgliedsbetrieben (siehe **gailtalerspeck.at**) und weiteren Genuss-Adressen, die Sie ab Seite 68 sowie auf **kulinarik.nlw.at** finden.

/
Viel Rauch um den Speck: Noch heute fasziniert dieser ursprüngliche und langwierige Prozess, der dem Gailtaler Speck seinen unverwechselbaren Charakter verleiht

/
Leicht zu erkennen ist der Gailtaler Speck an seinen charakteristischen Plomben

LUFTIG UND LEICHT

/
Text: Sabine Salcher
Fotos: Martin Lugger, Dawid Lansel

/
ZEIT: WINTER
RAUM: WASSER

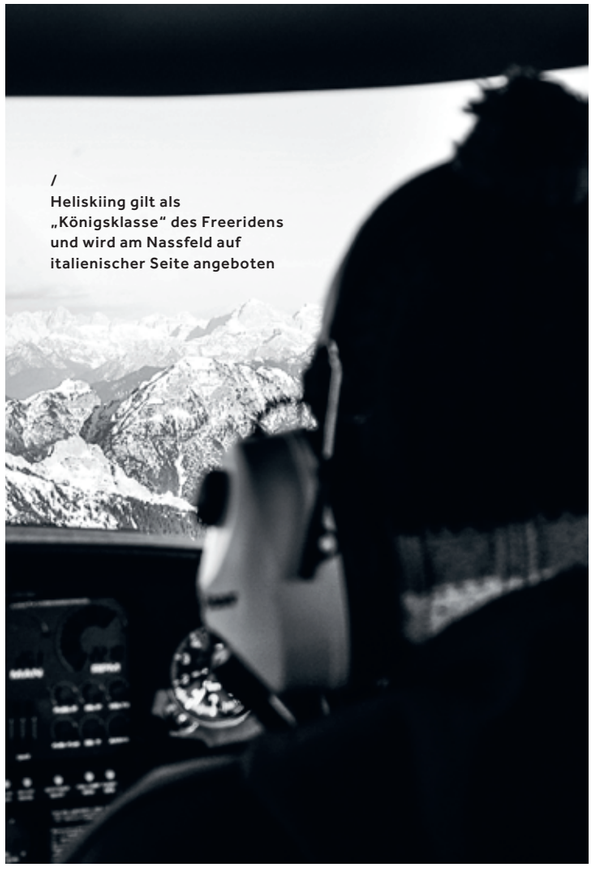
/
WER: ALEX HUBER
FREERIDER, SKISCHUL-BETREIBER, HELISKIING-ANBIETER

ES IST „TROCKEN“. ES IST FEDERLEICHT. *UND DOCH IST ES WASSER. WER SCHON IM METERHOHEN PULVERSCHNEE UNTERWEGS WAR, KENNT DIE ABSOLUT* SCHÖNSTE FORM *VON WASSER, DIE SICH DANN OFFENBART, WENN ES SICH MIT VIEL, VIEL* KALTER LUFT *VERBINDET. DANN IST* ALEX HUBER *IN SEINEM ELEMENT.*

Der achtjährige Bergbauern-Bub vom Radlberg sitzt im Kofferraum des „z’omg‘rissenen“ Autos seines Opas und ist selig. Die Ski hat er immer noch angeschnallt, die Beine baumeln hinten raus. Der Opa hat sich erweichen lassen und bringt ihn, seinen Bruder und ein paar Nachbarsbuben wieder die Bergstraße rauf. Damit sie noch einmal die tief verschneiten Hänge runterfahren können. „Freeriden“ hat damals keiner dazu gesagt. Geschweige denn geahnt, dass hier einer der besten Freerider Österreichs gerade seine große Leidenschaft entdeckt. Knapp 25 Jahre später leuchten die Augen von Alex Huber noch genauso, wenn er die Faszination dieses Sports zu erklären versucht: „Freeriden ist absolutes Freiheitsgefühl. Wenn du in einen pulvrigen Hang einfährst, kommst du irgendwann an den Punkt, wo du Schwung für Schwung machst, ohne darüber nachzudenken. Die Bewegung ist vollkommen automatisiert und du kommst in einen Flow-Zustand, wo du einfach komplett für dich bist. Dann öffnet sich eine andere Welt.“
Diese öffnet Alex Huber als Skischul-Betreiber auch anderen. Er bietet am Nassfeld Skitouren an und organisiert regelmäßig Freeride-Camps. Dass er sich das Nassfeld als Wahlheimat ausgesucht hat, ist kein Zufall. „Für mich ist es das beste Freeride-Gebiet Kärntens“, so Huber. Und dank ihm und seinem Partner Christian Sölle übrigens auch das einzige, wo auf italienischer Seite Heliskiing angeboten wird. Quasi als moderne Version dessen, womit schon sein Opa für großartige Glücksmomente im Schnee gesorgt hat.

/
Information
Alex Huber betreibt die „Skischule Sonnleitn“ am Nassfeld und bietet auf italienischer Seite des Nassfelds Heliskiing an.
Mehr auf **heliski-alpeadria.com**

/
„Fast jeder von uns kennt diesen Moment, wenn er komplett im Hier und Jetzt ist. Ich spüre das am besten beim Freeriden.“



/
Heliskiing gilt als „Königsklasse“ des Freeridens und wird am Nassfeld auf italienischer Seite angeboten

„Der Unendlich-Pool am Feuerberg wurde innerhalb der zehnten Baustufe nach zehn Jahren Zusammenarbeit verwirklicht“

„Das Zweitbüro der Architekten Ronacher, geführt durch DI (FH) Thomas Freunschlag, mit sechs Ferienwohnungen in Annenheim“

„Das Energie Plus Haus „der weber“ – ein touristisches Forschungsprojekt im Gailtal, ausgezeichnet mit dem Energy Globe“

„Zehnte Baustufe des Biohotels „der daberer“. Neuer Wellnesstrakt mit Schwimmteich (3D Rendering)“

/

eine'schaun*
Architektur Ronacher

architektur der mitte

/

Text: Philip Umlauft
Fotos: HPhoto - Hannes Pacheiner, Lukas Kirchgasser, Ursula Rausch

Mit Holzbau, Solararchitektur und Ökologie waren Herwig und Andrea Ronacher immer ihrer Zeit voraus.

Ihre Arbeiten sind Ausdruck purer Leidenschaft für den Beruf der Architekten und stehen im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne.

Ökologisches Bauen – besonders mit dem Werkstoff Holz – die Baubiologie und energiebewusstes Bauen sind seit jeher zentrale Elemente ihrer Arbeit. Bis heute haben sie etwa 450 Projekte, vom Einfamilienhaus über öffentliche Bauten, Wohnbauten und Tourismusbauten bis hin zu Krankenhäusern realisiert. Nach drei Jahrzenten ihrer Tätigkeit in Hermagor, eröffneten sie 2015 ein Baumanagement-Büro in Annenheim, mit GF DI (FH) Thomas Freunschlag.

Ihr Grundanliegen ist es, ganzheitliches Denken auch in der Architektur zu verwirklichen und sichtbar zu machen. Darunter verstehen sie die sorgsame Prüfung traditioneller Formen bei gleichzeitiger Suche nach neuen Möglichkeiten, einfache und klare Antworten, die sich sowohl aus der Logik der Funktion als auch aus dem landschaftlichen und baulichen Umfeld herleiten.

Die Architekten Ronacher drücken sich künstlerisch aus, folgen dabei aber nicht vordergründigen Moden. Ihr Credo lautet: „Die Architektur hat in erster Linie dem Menschen zu dienen und darf trotz höchster Ansprüche nie Selbstzweck sein.“

In ihrem Buch „Die Mitte und das Ganze“ erläutern sie ihre Philosophie mittels 5 Aspekten und nennen es die fünf Elemente für gutes Bauen: Ästhetik, Funktion, Technik, Ökonomie, Ökologie – diese stehen in Wechselwirkung zueinander. Aus einem Bauwerk wird dann ein lebenswerter Raum für den Menschen, wenn alle Aspekte des Bauens in ihrer Gesamtheit betrachtet

/

Andrea und Herwig Ronacher sind für ihre touristischen Bauten weit über die Kärntner Grenzen hinaus bekannt.

werden. Das ist es, worum sich die Architekten Ronacher bemühen – die Suche nach der Mitte der Architektur.Die beiden blicken zwischenzeitlich auf
30 Jahre gemeinsamen Schaffens zurück. Außergewöhnlich und wirklich bemerkenswert ist, dass sie speziell im Tourismus etliche Betriebe bereits über viele, teilweise schon über mehr als 25 Jahre hindurch exklusiv betreuen dürfen (wie das Biohotel „der daberer“, das Mountainresort Feuerberg, Kinderhotel Ramsi, Hotel Seerose und viele andere), obwohl diese Betriebe zum Teil bereits in der nächsten Generation geführt werden.

Erwin Berger, Eigentümer und Betreiber des Mountainresort Feuerberg erklärt dies so: „Die Ronachers haben ein unglaubliches Gefühl für Räume, das Einfügen von Objekten in die engere und weitere Landschaft mit architektonisch wohltuend klaren und geradlinigen Formen wie Proportionen. Von den Ronachers geplante Häuser sind nie hochmodern, werden aber auch nicht alt oder unmodern.“

/

Architekten Ronacher ZT GmbH
9620 Hermagor, Khünburg 86
T 43 4282 3585 | F DW -35
office@architekten-ronacher.at
www.architekten-ronacher.at

so klein und doch ganz groß

/
Text: Gerhard Leeb
Fotos: Nina Hader, NLW

Für ein ordentliches „Petri Heil" kommt's beim See nicht auf die Größe an. Nur auf seine Wasserqualität und seine Naturbeschaffenheit.

Am Morgen beginnt die leichte Nebelschicht über dem See zu dampfen. Die ersten Fischer haben ihre Angeln bereits ausgeworfen. Sie warten geduldig, schon fast meditativ, auf Karpfen, Zander oder Barsch und andere Seebewohner. Mitten im See ein leicht schaukelndes Ruderboot mit einem weiteren Fischer. Noch einer, der sich mit und beim Fischen seine „Auszeit" holt, wie es Ernst Lindermuth bezeichnet. Er ist auch der eigentliche „Besitzer" des Sees. Seit rund 150 Jahren sind die Lindermuths Besitzer des Fischereirechtes am Pressegger See. Keiner kennt den See besser.

Es ist eine andere Welt, in die man taucht. Es scheint, als ob alles, was am „Festland" wichtig war oder ist, abfällt. Die wenigen vom Menschen erzeugten Geräusche werden nicht mehr wahrgenommen. Ein Haubentaucher verschwindet, einem kleinen Fisch nachjagend, links vom Boot um rechts wieder aufzutauchen. Man gleitet über Wälder von so genannten „Schlingpflanzen", die in Wirklichkeit „Tannenwedel" heißen und regelmäßig von einem Mähboot gestutzt werden. Ein junger Hecht verlässt den schützenden „Wald", um gleich danach wieder unter Seerosen zu verschwinden.

Am Seegrund vorhandene Quellen lassen das Wasser aufwallen und kleine und größere

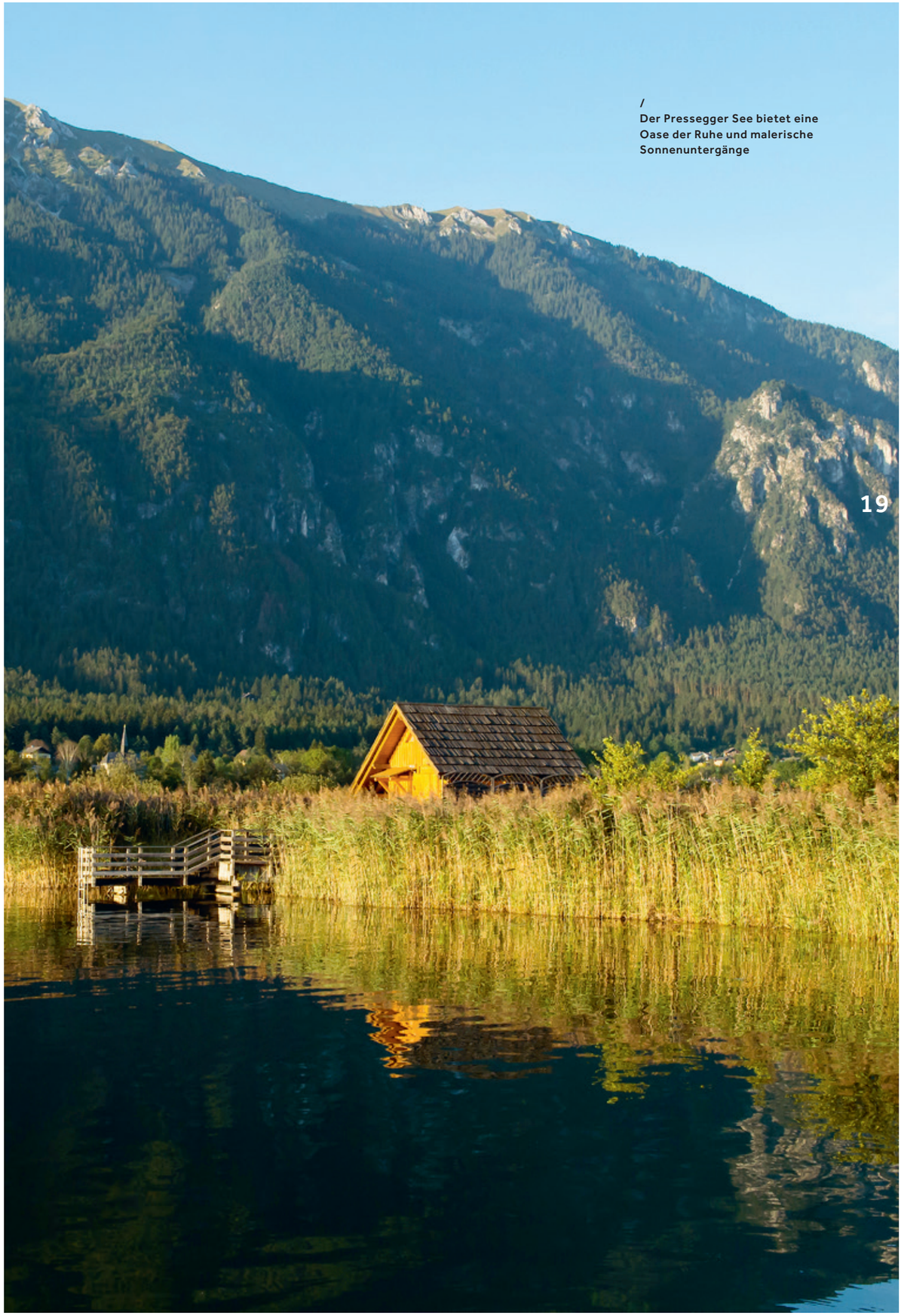
/
Ernst Lindermuth, seit vier Generationen „Herr" über die Fischerei am Pressegger See

Trichter entstehen. Ein fast mystischer Anblick. Die tiefste Quelle liegt 16 Meter unter dem Wasserspiegel. Es ist zugleich auch die tiefste Stelle des Sees. Auch einer anderen Besonderheit kommt das Boot immer näher, Kärntens größtem Schilfgürtel. Mit ein wenig Geduld könnte man hier sozusagen „das Gras wachsen hören". Immerhin wachsen die Halme täglich (!) zwei bis vier Zentimeter. An einer seichten Stelle „wandert" ein Krebs fast gleichgültig durch die Unterwasserwelt, eine Entenfamilie kommt zu ihrem ersten Ausflug aus dem Schilf, Libellen schweben rund um das Boot und eine junge Ringelnatter flüchtet aufgeregt, mit aus dem Wasser erhobenem Kopf.

Wären da nicht die zwischenzeitlich gefangenen Fische, es gäbe keinen Grund für eine Rückkehr ans Land.

/

Mehr über eine Auszeit am Pressegger See als Angelparadies und Unterwasserjuwel:
fewo-lindermuth.at/fischerei.php



/
Der Pressegger See bietet eine Oase der Ruhe und malerische Sonnenuntergänge

rauf und runter und immer am weg

/
Text: Gerhard Leeb
Fotos: Nina Hader, NLW, Gerhard Leeb, Craft Rocky Mountain, Sportograf

Beim Mountainbiken gilt dasselbe wie beim Fliegen: Zuerst müssen sie zwar alle „rauf“, aber sie kommen sicher auch alle wieder „runter“!

/ BERG
/ WALD
/ SEE

/
Bezirksjägermeister Bruno Maurer wünscht sich naturnahe Mountainbiker

Uwe Hochenwarter, gelernter Tischler und Gailtaler Mountainbikeprofi, ist trainierend täglich vier bis fünf Stunden auf dem Rad in den heimischen Bergen unterwegs. Seine Lieblingsstrecke führt von der Straninger Alm zum „Lanzenpass“ – dem Passo del Cason di Lanza – und über die Rattendorfer und Tröpolacher Alm wieder zurück ins Tal. Dazu kommen bei Uwe noch nationale und internationale Wettbewerbe, bei denen er häufig einen der ersten drei Plätze belegt. Hochenwarter: „Da es für jedes Fahrerlevel Routen gibt, sind die Karnischen und Gailtaler Alpen ein echtes Mountainbike-Dorado!“

Mit Bezirksjägermeister Bruno Maurer, der dieser Sportart naturgemäß zwiespältig gegenübersteht, ist er in vielen Punkten einig. Maurer, der über die Jägerschaft das Projekt „Berg-Mensch-Wildtier“ vertritt, hätte – wenn es schon touristisch erforderlich ist – gerne „naturverständige“ Mountainbiker. Wer die Natur und das damit verbundene Leben verstehen lernt, wird beim Biken problemlos unterwegs sein. Maurer wünscht sich „Verständnis für Wald und Wild, gute Gespräche, ein gemeinsames Denken und Handeln für eine schonende und nachhaltige Naturnutzung“.

Die Berg- und Talfahrten, die Möglichkeiten zur Einkehr auf den zahlreichen Alm- und Schutzhütten sind vielfältigst. Spezielle MTB-Strecken laden auf beiden Seiten des Gail- und Lesachtales ein. Auf dem Nassfeld selbst beispielsweise können Neuankömmlinge auch mit kraftsparender Unterstützung durch die Sommerbergbahnen, ihre ersten Runden „ziehen“. Phantastische Ausblicke bis zur Adria, eröffnen den Wunsch „nach mehr“.

Und während der Jäger in der Morgendämmerung seinen jagdlichen Verpflichtungen nachkommt, macht sich Uwe Hochenwarter zu Hause erst für seine nächste Trainingsrunde bereit. Er meidet, aus Rücksicht auf das Wild, die Morgen- und Abendstunden. Dann sitzt er auf und beginnt immer schneller in die Pedale zu treten. Erst durch den Wald, dann über die Almen. Der Puls steigt, die kühle Bergluft erleichtert das Atmen. Irgendwann wird er den höchsten Punkt erreicht haben. Danach geht es wieder abwärts. Jetzt kommt erst wirklich das Adrenalin ins Spiel. Jetzt ist höchste Konzentration angesagt. Bis zum Ziel.

/

Mehr über Uwe und den Wald:
www.uwehochenwarter.com
www.kaerntner-jaegerschaft.at

/
Auf solchen Wegen schlägt jedes Biker-Herz höher

/
Naturverbundene Mountainbiker respektieren Flora und Fauna

/
MTB-Profi Uwe Hochenwarter trainiert im Einklang mit der Natur

den gipfeln entgegen

/
Text: Gerhard Leeb
Fotos: Ortner, bergleben.de,
Ingeborg Schnabl, NLW

Wandern ist nicht nur in den Karnischen und Gailtaler Alpen auch eine Neuordnung der Lebensziele. Es ist ein Schritt in eine neue Welt.

Das frühmorgendliche Vogelgezwitscher im immer lichter werdenden Lärchenwald setzt zum Höhepunkt an. Man sieht sie nicht und doch scheinen sie überall zu sein. Ihr Gesang „berührt“ die kleine Menschengruppe, die sich bergwärts bewegt.

Helmut Ortner, Berg- und Schiführer aus dem Lesachtal, genießt dieses Gefühl hier in seinen heimatlichen Bergen. Er, der am Mount Everest (8.850 m) oder am Aconcagua (6.962 m) erfolgreich unterwegs war und jetzt als Hüttenwirt die Wolayerseehütte betreut, hat neben Begeisterung für alle Gebirgslandschaften immer auch ein paar Grundregeln befolgt. Und so bereitet er sich schon zu Hause psychisch und physisch auf das zu Erwartende vor.

Die Wanderer haben inzwischen den Almboden erreicht. Ein paar Ziegen nähern sich. Alle fühlen sich richtig gut nach dem Finden des persönlichen Rhythmus‘ beim Gehen, nach dem Erreichen einer fast-meditativen Vor- und Aufwärtsbewegung.

Helmut Ortner, der mit der Natur lebt und alle ihre Facetten liebt und akzeptiert, ist sich sicher, dass „man erst wenn man draußen unterwegs ist, diese auch zu respektieren lernt“.

An seiner Heimat, den Karnischen Alpen, liebt er besonders die „Weitläufigkeit, die Vielfalt und die selten gewordene Unberührtheit“. Und während für Ortner früher die Hochweißstein Nordwand „das Ziel seiner Begierde“ war, zieht er heute die Überschreitung Seewarte – Hohe Warte der ausgesetzten Felswand vor.

Die kleine Gruppe sitzt vor der Hütte und genießt verdientermaßen die kulinarischen Spezialitäten und den prachtvollen Ausblick.

Helmut Ortner: „Sie haben alles richtig gemacht. Sie haben sich einem Gailtaler Profi anvertraut und jedem Mitglied die Möglichkeit geboten, seinen eigenen Rhythmus zu finden“.

/

Noch mehr Wandern in den Karnischen Alpen?
www.nassfeld.at/karnischer-hoehenweg
www.karnischer-hoehenweg.at

/
Eine atemberaubende Landschaft erwartet den Wanderer entlang des Karnischen Höhenweges

der zug der zeit

/
Text: Hubert Patterer
Foto: Marija Kanizaj

Vieles, was auf dem Land war, ist nicht mehr. Neues entsteht, entzündet von den Unangepassten.

Im Tal fährt kein Zug mehr. In der Erinnerung wurde er von Jahr zu Jahr kürzer, bis am Schluss nur noch ein einsamer Waggon dranhing. Die Geleise sind geblieben. Wer sie an den unbeschrankten Übergängen mit dem Auto überquert, muss dennoch anhalten und sich vergewissern. Die paradoxe Vorschrift erscheint wie ein stiller Befehl, in der Illusion zu verharren, im Als-Ob: Vielleicht war das Ende ja doch nur ein Versehen! Die Seufzer über den Verlust des Vertrauten helfen nicht weiter, sie machen nur schwach und larmoyant. Außerdem sind die Wehklagen Selbstanklagen: Die Trafik im Ort hat zugesperrt, weil die Leute das Zubehör für die Sucht in Slowenien besorgten. Den Schuster gibt es nicht mehr, weil der Wohlstand den Schuh zum Wegwerfprodukt verkommen hat lassen. Der Fleischer hat dicht gemacht, weil die Bewohner zum Abgepackten wechselten und die aufgelassene Post: Wer war das letzte Mal dort, als es sie noch gab?

Zum Glück gibt es Vorwärtsdenker, die sich vom Gestern gelöst haben und die Region neu denken. Anfangs ernteten sie scheele Blicke. Da und dort rief man sie Spinner, so nennt man die Leute am Land, die neue Wege gehen. Es ist ein Adelstitel. Die Spinner brauten Bier und tauften es römisch, erzeugten Naturstrom, rösteten Kaffeebohnen aus fairem Handel, demokratisierten als zugewanderte Großkönner die Hauben-Kulinarik im Tal, entwickelten Feinkostläden, eröffneten Biohotels mit Waldsauna, gründeten Erlebnis-Bauernmärkte und verwandelten so die Langsamkeit in ein Gütesiegel: Slow Food-Region nennt sich das südlichste Tal und ist plötzlich Avantgarde-Thema auf Ö1.

Das sind gute Nachrichten. Sie erzählen von Aufbruch, Zukunft und neuen Geleisen. Sie nehmen die Fäden des Gestern auf und spinnen sie auf der Höhe der Zeit weiter. Der Schlüssel heißt Qualität. Sie setzt sich überall durch. Provinz ist nicht Abgeschiedenheit, Provinz ist die Abwesenheit von Qualität und Anspruch. Beides ist in der Region in wachsender Dichte erfahrbar. Das Enge wird auf diese Weise weit und lädt sich neu und vielsprachig auf, hörbar auf den Sesselliften im Winter ebenso wie auf den Bike-Routen im Sommer. Das Deutsche, Italienische und Slowenische fließt ineinander und verschmilzt zu einem Klangteppich, nirgendwo sinnlicher erlebbar als beim Frigga-Fest auf dem Nassfeld. Grenze heißt heute Öffnung, und was das bedeutet, lässt sich ermessen, wenn man in Erinnerung ruft, was hier, auf den Kämmen zum Süden, vor hundert Jahren los war.

Keine Frage, die Region ist auf dem Weg zu einer starken, trendigen Marke mit dem Nassfeld als Lok und dem Lesachtal und Weissensee als Edel-Coupés. Diese Region macht wenig Dummheiten. Sie macht nicht auf Disney, sie setzt mit Bedacht auf das Bedürfnis der Menschen nach Unverfälschtheit, Ursprünglichkeit und naturnahem Erleben.

/

HUBERT PATTERER (55), aufgewachsen in Kirchbach im Gailtal, ist langjähriger Chefredakteur und Geschäftsführer der Kleinen Zeitung. Er lebt seit 2001 in Graz und fühlt sich seiner Heimat noch immer verbunden.

Was fehlt? Vielleicht ein beherzteres Bewusstsein für zeitgemäße Architektur, wie man sie von den Winzern und der Hotellerie in der Südsteiermark lernen kann. Vielleicht, oder ganz sicher sogar, ein Bewusstsein für die Notwendigkeit von Digitalität. Ohne Anschluss an moderne Datenautobahnen kein Anschluss an Moderne. Diese Autobahnen müssen schnell und mautfrei sein. „Edge" ist am Handy der Code für langsames Laden. Edge heißt Rand. Niemand will Rand sein. Ein Gast darf offline sein, eine Region nie. Ohne digitale Infrastruktur sind weder die Betriebe wettbewerbsfähig noch die Jungen in den Tälern zu halten. Verbunden werden sie nur bleiben, wenn sie verbunden sind, connected mit der Welt. Dorf und Welt werden eins. Gutes Leben und gute Arbeit sind nicht mehr an die Städte gebunden. Auch im Ländlichen kann man digital lernen, lesen, einkaufen, buchen und mitbestimmen. Ältere könnten digitale Fahrgemeinschaften bilden wie die Kärntner Studenten in Graz.

Müssen alle weg? Wenn ein Ort wie Hagenberg in Oberösterreich junge Entwickler in den Schulen auszubilden vermag und Furore macht, warum nicht auch eine Bezirksstadt wie Hermagor? Die Programmiersprache gehört in das Fächer-Angebot. Sie sollte auch ein Lehrberuf sein. Mit ihm in der Tasche müssten die Jungen nicht im Morgengrauen in weißen Lieferwägen die Täler verlassen. Sie könnten als Programmierer in mietbaren Co-Working-Büros einen digitalen Marktplatz für die Naturprodukte der Region entwickeln, eine Gailtaler Slowfood-App oder aber von zu Haus aus die Software für ein globales Unternehmen codieren, mit Blick auf Dächer und Berge. Dieser Zug muss freilich erst bestiegen werden, aber das Gute ist: Man muss nicht an den Geleisen warten auf etwas, das nicht mehr wiederkommt. Man muss nur schnell und zukunftsfroh aufspringen.

/
„EIN GERADER WEG FÜHRT IMMER NUR ANS ZIEL“

André Gide

7 NEUE SINGLE-TRAILS
DAS NASSFELD PUNKTET BEI MOUNTAINBIKERN MIT SIEBEN NEUEN SINGLE-TRAILS.

AUFSTIEGSHILFEN
DIE SINGLE-TRAILS SIND MIT DEN SOMMER-BERGBAHNEN (MILLENNIUM-EXPRESS UND MADRITSCHEN SESSELBAHN) LEICHT ZU ERREICHEN.

MEHR INFOS ZUM BIKEN AM NASSFELD UNTER WWW.NASSFELD.AT/BIKEN

MOUNTAINBIKE EASY & FAMILY
*FÜR ANFÄNGER UND EINSTEIGER GIBT ES SPEZIELLE „**EASY & FAMILY**“ TOUREN, BEI DENEN WENIG HÖHENMETER ZU BEWÄLTIGEN SIND, DIE ABER DAS VOLLE PANORAMA-ERLEBNIS BIETEN.*

ÜBERALL AUSLEIHEN – ÜBERALL ABGEBEN
HOLEN SIE SICH BEI EINER DER VIELEN PAPIN VERLEIH-STATIONEN IM TAL NEUESTE MOUNTAIN BIKES, TREKKING BIKES, E-BIKES (AUCH FÜR KINDER) SOWIE DAS NOTWENDIGE ZUBEHÖR.

WWW.NASSFELD.AT/RADVERLEIH

little world of energy

Wind, Wasser und Sonne das Dreigespann der Naturkräfte wird in der Energieregion sinnvoll genutzt.

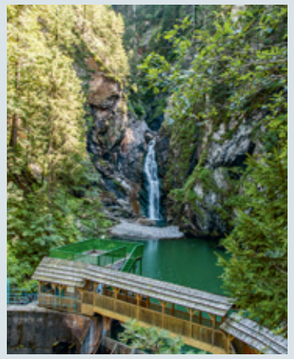
The little Wold of Energy from Alpen Adria Energie ist ein Umweltenergiesystem, das auf intelligente Weise die Erzeugung und Speicherung regenerativer Energien löst. Diese kleine Welt der Naturenergie ist einzigartig und verbindet technische Bauwerke mit künstlerischer Gestaltung in einer malerischen Landschaft mit Ökostauseen. Die sehenswerte Energiewelt, die mit dem (e-)Auto oder für Sportliche mit dem Rad oder zu Fuß zu besichtigen ist, hat als Startpunkt die AAE Firmenzentrale.

Ökostrom ist nicht gleich Ökostrom. Die AAE sorgt dafür, dass der Strom auch wirklich aus der Natur kommt – und informiert Kunden und Interessierte umfassend über Naturstrom und erneuerbare Energien. Bestehend bereits seit 1885, hat die AAE eines der ersten Kraftwerke der damaligen K.u.K. Monarchie errichtet und mit Kleinwasserkraft Ökostrom produziert. Mittlerweile erzeugt das Familienunternehmen in fünfter Generation mit Wind-, Wasser- und Sonnenkraftanlagen den Strom für seine Privat- und Gewerbekunden. Bis heute zählt das familiengeführte Unternehmen zu den innovativsten Anbietern auf dem Sektor der erneuerbaren Energien.

Auf dem österreichischen Strommarkt agieren derzeit 117 Anbieter, von denen die meisten Ableger ausländischer Unternehmen sind und keine Stromproduktion in Österreich haben. Im Gegensatz dazu sticht die AAE Naturstrom mit ihren nachhaltigen Stromprodukten und technischen Innovationen, unter den zahlreichen Stromlieferanten hervor, aufgrund der umweltschonenden Stromerzeugung, den technischen Entwicklungen und dem Engagement im Vorantreiben der Energiewende.

Neu am Markt aus dem Hause der AAE, ist ein Lademanagementsystem für Betriebe, Gemeinden und Städte. Zwei Jahre lang wurde an der Entwicklung eines modernen Lademanagementsystems für Elektroautos gearbeitet. Das Ergebnis ist das Produkt LRM16, ein mit Ladesäulen gekoppelter Bezahlautomat, der zusätzlich noch die Parkverwaltung übernehmen kann. Dieser ermöglicht erstmalig, wie beim fossilen Tanken, das richtige und vor allem direkte Zahlen mit Bankomat- und Kreditkarte ohne umständliche Handy-App oder Kundenkarten. Das Produkt ist nicht nur im Inland sehr gefragt, da es erstmals das wirtschaftliche Betreiben von E-Ladestrukturen ermöglicht und das ohne Verwaltungsaufwand für den Betreiber und maximaler Benutzerfreundlichkeit für den Kunden.

/
Innovation – die erste Hochgebirgswindturbine Europas



/
Es ist eine sehenswerte Energiewelt, die die AAE aufgebaut hat und die mit dem (e-)Auto oder für Sportliche mit dem Rad oder zu Fuß besichtig werden kann

/
Alpen Adria Energie wurde 2017 zu den besten Familienunternehmen Österreichs gewählt. „Schon immer waren wir bestrebt, nachhaltig und ökologisch zu agieren. Auch weiterhin werden wir in den Ausbau erneuerbarer Energien investieren und noch mehr Kunden mit heimischen Naturstrom in Österreich versorgen."

**Beziehen auch Sie AAE Naturstrom oder werden Sie E-Tankstellenpartner!
Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.**

/

Alpen Adria Energie
AAE Naturstrom Vertrieb GmbH
9640 Kötschach 66
T 04715/222
E info@aae.at
www.aae.at | www.e-charging.at
www.die-mieterei.at
facebook.com/aae.naturstrom

Die AAE wurde u. a. von Greenpeace, Global 2000 und vom Konsument mit „Sehr Gut" bewertet. Dadurch, dass das Unternehmen familiengeführt ist und unabhängig am Markt agieren kann, ist es auch noch möglich, interessante Preise anzubieten. So ist die AAE Naturstrom die erste Wahl, wenn es um die Umwelt, den Preis und das Kundenservice geht!

/
ÜBERRASCHEND GROSSZÜGIG

300 HEKTAR PISTEN, 30 LIFTANLAGEN, 110 PISTENKILOMETER, DIE LÄNGSTE KABINENBAHN UND EINE DER LÄNGSTEN FLUTLICHTPISTEN DER ALPEN, EINE 7,6 KILOMETER LANGE TALABFAHRT. VIELE SUPERLATIVE MACHEN DAS NASSFELD ZU 0EINEM DER TOP-10 SKIGEBIETE ÖSTERREICHS.

WWW.NASSFELD.AT/SKIGEBIET

/
100 SONNENSTUNDEN

MEHR ALS NÖRDLICH DER ALPEN GENIESSEN WINTERSPORTLER IM GAIL- UND LESACHTAL.

/
AUF DIE SANFTE TOUR

WER AUF LEISEN SOHLEN SANFTE SPUREN ZIEHEN WILL, FINDET IM GAIL- UND LESACHTAL BEIM SKITOURENGEHEN, SCHNEESCHUHWANDERN ODER LANGLAUFEN UNBERÜHRTE LANDSCHAFTEN.

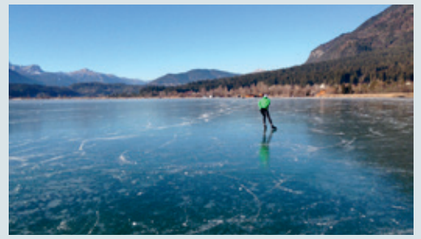
WWW.NASSFELD.AT/WINTER-ALTERNATIV | WWW.LESACHTAL.COM

/
NICE SURPRISE

WER AUF DIE „NICE SURPRISE“-INFOTAFELN ACHTET, DARF SICH AM NASSFELD AUF VIELE ÜBERRASCHUNGEN FREUEN, DARUNTER SONNEN-SPOTS, SKI MOVIE RENNSTRECKEN, SNOWPARK…

/
GUTE VERBINDUNG

MEHR ALS 20 WLAN-HOTSPOTS GARANTIEREN SCHNELLES UND KOSTENLOSES INTERNET IM GESAMTEN SKIGEBIET.



/
METALFESTIVAL IM SCHNEE

6 TAGE LANG VERWANDELT SICH DAS NASSFELD BEIM FULL METAL MOUNTAIN ZUM HÄRTESTEN & LAUTESTEN WINTERSPORTGEBIET DER ALPEN UND LOCKT 2.000 METALFANS AUF DEN BERG.
WWW.FULL-METAL-MOUNTAIN.COM

/
EISKALT ERWISCHT

ES KLAPPT ZWAR NICHT JEDES JAHR, ABER WENN DER PRESSEGGER SEE OFFIZIELL ZUM EISLAUFEN FREIGEGEBEN WIRD, DARF MAN SICH DIESES VERGNÜGEN NICHT ENTGEHEN LASSEN!

man lebt nur einmal. am besten im lesachtal.

/
Fotos: NLW

„Wo die Gail die erst'n Schrittlan macht, da bin i daham." Mit diesen Worten aus dem bekannten Kärntnerlied stellt sich der Lesachtaler vor. Eine Skizzierung des typischen Bewohners von „Europas naturbelassenstem Tal" vom gebürtigen Lesachtaler Generalvikar Msgr. Dr. Engelbert Guggenberger.

Der Lesachtaler kommt aus einem Hochtal mit einer schönen Landschaft, die er so sehr liebt, dass er jedem kleinen Flecken im Laufe der Jahrhunderte einen eigenen sprechenden Namen gegeben hat. Aber nicht nur mit seiner Umgebung fühlt er sich verbunden, auch die Gemeinschaft mit seinen Nachbarn ist ihm ein Herzensanliegen. Das Medium, dessen er sich dabei bedient, ist die Musik, die er pflegt und die nicht nur die Feste, sondern auch den Alltag in eine schöne Klangwolke hüllt.

Der Lesachtaler weiß auch um die Bedeutung der Religion und geht mit ihr sehr wertschätzend um. Das bezeugen nicht nur die vielen Wegkreuze, Bildstöcke und Kapellen, die die Lesachtaler Kulturlandschaft prägen, sondern auch die Gestaltungsformen des Alltags mit zahlreichen Riten und Gebräuchen.

Dem Lesachtaler sagt man auch nach, dass er sich überdurchschnittlich gut bewährt, wenn er das Tal verlässt und sich woanders ansiedelt. Er brächte eine Mentalität mit, die ihm hilft, sich an die neue Situation zu gewöhnen, sich mit Unvermeidlichem abzufinden und das Beste aus schwierigen Situationen zu machen. Offensichtlich hat die besondere Herausforderung am Berg im Laufe der Jahrhunderte in ihm eine Lebenshaltung herausgebildet, die ihn überlebensstark macht. So gilt der Lesachtaler als kluger Stratege, der überlegt an die Dinge herangeht, kreativ nach Optimierung trachtet und sich bei der Lösungssuche als findig erweist.

Von seiner Mentalität her ist der Lesachtaler kontaktfreudig. Als Grenzbewohner ist er es gewohnt, über den Horizont zu blicken und sich das Fremde vertraut zu machen. So hat er aus dem mediterranen Kulturraum ein spürbar sanguinisches Lebensgefühl übernommen, das sich in einer heiteren Grundstimmung auslebt. Der Lesachtaler ist der Meinung: Man lebt nur einmal und das am besten im Lesachtal.

/

DR. ENGELBERT GUGGENBERGER
Generalvikar der Diözese Gurk, römisch-katholischer Priester. Geboren 1953 in St. Lorenzen im Lesachtal.

BUCHHINWEIS

Guggenberger beschreibt in seinem 2015 erschienenen Buch „Mein Lesachtal. Landschaft – Menschen – Lebenskultur" anhand persönlicher Anekdoten und Einblicke in seine Kindheit und Jugend, die er großteils am Hochweißstein verbracht hat, was das Lesachtal ausmacht und worin dessen Einzigartigkeit liegt. In seinem neuen Buch „In der Vertikale. Was mich zwischen Himmel und Erde hält" beschreibt er, der in seiner Freizeit ein leidenschaftlicher Bergsteiger und (Eis-)Kletterer ist, ausgewählte, besonders herausfordernde Klettertouren in den Dolomiten, in den Karnischen und Julischen Alpen sowie seinen Absturz am 23. Juli 2015. Guggenberger gibt sehr persönliche Einblicke in die Bedeutung des Kletterns für sein Leben und darin, was seinen Glauben ausmacht und worin dessen Einzigartigkeit liegt.

am see aufgewachsen, am berg groß geworden

/
Text: Philip Umlauft
Fotos: patricksteiner, matt mc hattie

Er hat als Vize-Europameister für Österreich eine Medaille in der Halfpipe geholt und gründete am Nassfeld die „shredschool". Ein „Freestyle-Snowpark" für Kinder und Jugendliche.

/
„Don't stay in bed, go shred!", lautet das Motto von Friedl Kolar

Die Highlights in der Karriere von Gerfried Kolar, der am Ossiacher See aufgewachsen ist, waren mit Sicherheit seine Platzierung als Air&Style Finalist und ganze acht Jahre, die er im Weltcupzirkus aktiv war. Neben Wettkämpfen war es jedoch immer die gemeinsame Zeit am Berg mit Freunden, die ihn geprägt hat. Die angeborene Liebe zum Element Wasser, egal ob gefroren oder nicht, spiegelt sich auch in den Surfurlauben wider, die er - so es die Zeit zulässt - an den besten „Spots" der Welt verbringt. Mittlerweile ist er auch Lehrer der neuen Mittelschule in Arnoldstein in den Fächern Englisch und Sport. Neben viel Herzblut, das er in seinen Unterricht steckt (er hat mit dem Freifach „Cool Sports" das Angebot für die Schüler der NMS Arnoldstein erweitert), ist es die „Shredschool" für die er als „Mastermind" verantwortlich zeichnet. Ziel des Projekts ist es, Kindern und Jugendlichen die Freestyle-Sportart näher zu bringen.

Mit dem Nassfeld hat Friedl Kolar das perfekte Gebiet gefunden, um das Projekt realisieren zu können. Natürlich nicht ohne die Unterstützung seitens des Skigebiets und Klaus Herzog, der den Snowboardsport bereits seit einem Jahrzehnt intensiv fördert. So gelang es im Winter, einen permanenten Snowpark, für Anfänger und Fortgeschrittene zu etablieren und die Shredschool zu einem fixen Bestandteil der Wintersaison zu machen. Kolars Wissen über die Anforderungen an die Infrastruktur eines „Snowparks" wurde auch von dem internationalen Fertiger von Snowboards Capita schon genutzt. Im Rahmen der Ansiedelung des Produktionsbetriebs, wurde in Feistritz/Hrast ebenso ein kleiner Park aufgebaut. Verantwortlich für Planung und Umsetzung des Parks zeichnen die beiden Kärntner Snowboard-Legenden Friedl Kolar und Klaus Hofmeister. Keine andere Snowboardfabrik weltweit hat ihr eigenes Testgelände vor der Haustüre.

/
Friedl Kolar
und die Shredschool bieten ein breites Angebot für Snowboarder und Skifahrer. Ebenso für Wintersportwochen von Schulen. Weitere Infos auf www.shredschool.at

/
Atemberaubende Tricks und Abfahrten inmitten der imposanten Naturkulisse des Nassfelds

region zum leben und erleben

/
Text: Philip Umlauft
Fotos: Bergbahnen Nassfeld Pramollo AG, Francesco Luciani

Zwei Persönlichkeiten und sieben Fragen zum Thema der Anforderungen an eine Region, die als touristischer Erlebnisraum und menschlicher Lebensraum gleichermaßen funktionieren muss.

/
Arnold Pucher

/
Markus Werba

/
Arnold Pucher
ist auf der Sonnenalpe am Nassfeld beheimatet, war federführend am Aufbau des Skigebiets beteiligt und ist heute Gesellschafter der Bergbahnen Nassfeld Pramollo AG.
„Die Stärke der Region und der Schlüssel zum Erfolg ist, dass alle Beteiligten gut zusammenarbeiten und in dieselbe Richtung denken und handeln."

/
Markus Werba
ist in Khünburg bei Hermagor beheimatet und als international bekannter Opernsänger viel unterwegs.
„Ich kehre immer sehr gerne von allen Teilen der Welt in meine Heimatregion zurück. Erholung und Ausgleich finde ich hier wie nirgendwo anders."

/ Wie haben Sie das Wachsen des Tourismus in Ihrer Heimatregion erfahren?

ARNOLD PUCHER: Als ich Anfang der 60er Jahre auf das Nassfeld kam gab es nur einen Lift. Auch aufgrund der Schneesicherheit gelang uns dieser erfolgreiche Aufbau des Skigebiets.

MARKUS WERBA: Meine Großeltern hatten, wie damals üblich, privat einige Zimmer vermietet. So bin ich quasi mit dem damals noch stärkeren Sommertourismus aufgewachsen.

/ Welche Faktoren zeichnen die Region Nassfeld, Pressegger See und Lesachtal aus?

AP: Das günstige Klima und ein Drittel mehr Sonnentage als nördlich der Alpen. Es ist ein schneesicheres und international konkurrenzfähiges Skigebiet, das sicher zu den Top 10 in den Alpen zählt.

MW: Keine Umweltverschmutzung und die natürliche Nutzung. Die Ruhe der Berge und die regionalen Lebensmittel. Das gibt mir den Ausgleich zu meinem turbulenten Leben auf den Bühnen dieser Welt.

/ Was sind die Kompetenzen der Region, für die sie auch über die Grenzen hinaus bekannt ist?

AP: Im Skigebiet, sind es sicher unsere perfekt präparierten Pisten, die Schneesicherheit und die hochmodernen Liftanlagen. Gemeinsam mit den exzellenten kulinarischen Stärken der Region macht uns das so einzigartig.

MW: Im deutschsprachigen und italienischen Raum sind das Nassfeld und Hermagor sehr bekannt für das Skifahren, das Fischen und für den See.

/ Welche Herausforderungen sehen Sie für die zukünftige Positionierung der Region?

AP: Wenn man die eingeschlagene Linie (festgehalten im Tourismus Masterplan 2025) weiter verfolgt und Maßnahmen konsequent umsetzt, ohne dabei die Strategie zu verlassen, wird der Erfolg weiterhin beschieden sein.

MW: Umwelt und Natur weiterhin in Schutz zu nehmen.

/ Wohin geht der Weg und wie sollte sich die Region Ihrer Meinung nach entwickeln?

AP: Die Skigebietserschließung nach Italien ist nach wie vor DIE Chance. Die gibt es nur einmal. Generell sollte die gemeinsame Produktentwicklung mit Italien weiter forciert werden.

MW: Ich würde mir mehr Angebot für die Jugend wünschen. Sowas wie „Full Metal Mountain", das ist ein Schritt in die richtige Richtung. Man könnte sich im Sommer allerdings etwas mehr der Nutzung des Sees hinwenden. Auch hier wären kulturelle Akzente schön.

/ Wie stellt sich das Spannungsverhältnis von Erlebnisraum (Urlaubern) und Lebensraum (Einheimischen) dar?

AP: Tourismus ist die Triebfeder für die Entwicklung der Region. Was sonst sollte uns weiterbringen?

MW: Ich denke, das Nebeneinander und Miteinander funktioniert hier sehr gut. Manchmal ist es in Hermagor schwer, Gasthäuser zu finden, die am Wochenende offen haben. Hier wäre etwas mehr Koordination nötig.

/ Was wünschen Sie sich persönlich für die Zukunft Ihrer Heimatregion?

AP: Skigebietserschließung nach Italien: „Ich wünsche mir, dass diese kommt".

MW: Mehr Angebot für die Jugend, das sich der Tourismus auch zukünftig gut integriert und die Region so lebenswert bleibt.

die architektur einer modernen region

/
Text: Philip Umlauft
Fotos: Ursula Rausch, KK

Acht Fragen an zwei Persönlichkeiten zum Thema Architektur im ländlichen Raum und die Herausforderung, eine Landschaft als modernen Lebensraum und gleichzeitig als Tourismusregion zu gestalten.

/ Welche sind die architektonischen Stärken der Region Nassfeld-Pressegger See & Lesachtal ?

HERWIG RONACHER: Die Stärken liegen hauptsächlich in der Siedlungsstruktur, insofern als das Gailtail über relativ geschlossene Ortsbilder verfügt.

MARCEL MILD: Die Architektur in der Region Nassfeld-Pressegger See beschreibt sich durch Mächtigkeit, Größe und Substanz.

/ Wohin geht der Trend der Architektur in ländlichen Gebieten?

HR: Gottseidank lässt sich in letzter Zeit eine Rückbesinnung auf regionaltypische Bauformen erkennen und der konstruktive Holzbau beginnt sich durchzusetzen.

MM: Ländliche Regionen brauchen rasche, klare und zeitgemäße architektonische Lösungen.

/ Welche Probleme gibt es in der Verbindung zwischen der touristischen Architektur und der gewachsenen ländlichen Bauweise?

HR: Große Probleme sehe ich im Gewerbebau, wo sich leider auch bei uns die „Allerweltsbauweise" von Vorstädten breitmacht. Dies belastet die Ortsbilder (auch für unsere Gäste) massiv.

MM: Vielen Architekten fehlt meist die Kreativität und der Gestaltungsspielraum. Trotz vieler Ressourcen fehlt es oft an Willen und Verantwortung.

/ Welche Lösungsansätze gibt es, um diesem Spannungsfeld entgegenzuwirken?

HR: Gestaltungskonzepte für die landschaftsgerechte Entwicklung von Gewerbegebieten, welche Baukörperausbildung, Material und dezente Farbgebung vorgeben.

MM: Moderne Baukörper.

/ Welche architektonischen Faktoren würden den Urlaubsgast besonders anziehen?

HR: Eine authentische, bodengebundene und naturnahe Bauweise.

MM: Mobilität, Reduktion und Ressourcen.

/ Wie lassen sich die steigenden Anforderungen des Gastes an die touristische Nutzung auch zukünftig realisieren bzw. integrieren?

HR: Billigquartiere sind passé. In der Hotellerie ist das Thema Wellness unverzichtbar. Wohnqualität auch bei einfachen Quartieren!

MM: Ausschließlich durch Reduktion.

/
Herwig Ronacher
ist in Khünburg beheimatet und zeichnet sich gemeinsam mit seiner Frau Andrea als gefragtes Architektenehepaar für zahlreiche formschöne Bauten verantwortlich.
„Ich lebe in einem wunderschönen Tal und wünsche mir, dass die Architektur diesem Anspruch künftig gerechter wird."

/ Wie wird die Architektur der Zukunft in ländlichen Regionen aussehen?

HR: Mehr Rücksichtnahme auf Landschaft und gewachsene Ortsbilder. Nachhaltigkeit, Ökologie und Baubiologie.

MM: Schlichte Lösungen mit wenig Nutzfläche pro Person bestimmen die Architektur der ländlichen Region.

/ Was wünschen Sie sich persönlich für die Zukunft Ihrer Heimatregion?

HR: Mehr Ordnung im Bauen bzw. die Erkenntnis der Entscheidungsträger, dass für den Tourismus das gesamte Umfeld wesentlich ist.

MM: Selbständige Pendler aus allen Regionen der Welt, die Wertschöpfung generieren und in Livingcontainern in der Region Nassfeld-Pressegger See leben.

/

/
Marcel Mild
funktioniert Frachtcontainer zu kleinen Wohnungen mit 25 Quadratmetern um und ist, wie auch sein Unternehmen „livingcontainer", in Gundersheim im Gailtal ansässig.
„Das Gailtal ist mein Tal!"

auf der suche nach der perfekten form

/
Text: Philip Umlauft
Fotos: Massimo Crivellari,
„Fati"Fatlum Kurtaj

Handgefertigte Snowboards mit ganz speziellen Formen sind die **Leidenschaft** *des Italieners am Nassfeld. Dort befindet sich sein Labor.*

Es war 1983, als ein damals 9-jähriger Alessandro „Apolcalypse Snow" gesehen hatte. Ein Film, in der das Snowboard erstmals in der bekannten Form zu sehen war. Der Monoski war gerade en vouge. Damit wurde der Wunsch nach einem eigenen Board bei dem damals noch kleinen Alessandro Marchi geweckt, der sich bald darauf erfüllte. Die Liebe zu dem Sportgerät sollte ihn bis heute nicht mehr loslassen und so verbrachte er jede freie Minute am Brett. Bis etwa 2001 nahm er auch als Profi an zahlreichen Wettbewerben teil, danach war er bis 2004 als Trainer aktiv. Bereits 1999 begann Alessandro, eigene Boards zu bauen. Nach den üblichen Herausforderungen am Anfang, entwickelte sich mit der Zeit eine eigene Marke und heute fertigt Sandy in der Nähe von Udine bis zu 800 Boards im Jahr.

Er lernte von den Besten wie etwa Lucio Cecotti oder Lui Holzinger. Das Wissen über die Kunst der Verklebung, das richtige Holz und natürlich die wichtige Formgebung sind ihm mittlerweile in Fleisch und Blut übergegangen. Das Resultat sind Boards, die von Fahrern aus der ganzen Welt gefahren und geschätzt werden. Das Fahrgefühl soll dem Wellenreiten so nahe wie möglich kommen, was die etwas außergewöhnlichere Form der Bretter erklärt. Mit seiner breiten Palette an Boards kann Alessandro den unterschiedlichen Vorlieben der Fahrer so bestens entsprechen. Neben der Form ist die optimale Verklebung des Holzes so wichtig für die Flexibilität des Boards und gerade die hat Sandy über die Jahre perfektioniert.

Mittlerweile hat der gebürtige Triestiner nicht nur fein gearbeitete Snowboards, sondern auch Ski und Wetsuits anzubieten, die er herstellt und vertreibt. Darin spiegelt sich seine Liebe zu den Brettsportarten wider, die er mit jeder Faser seines Körpers lebt. Das Nassfeld als Domizil für den Winter hat er sich bewusst ausgesucht. Dort hat er 1999 als Snowboardtrainer und Lehrer angefangen. Heute entwickelt er hier seine Boards und feilt sprichwörtlich an seinen neuen Formen und Prototypen. Eben weil er so viele Gebiete weltweit gesehen hat, ist er dem Nassfeld stets treu geblieben. Es ist schneesicher und die Verantwortlichen sind sehr offen für neue Ideen und Projekte. Obendrein liegt es für ihn, der ständig unterwegs ist, optimal und gut erreichbar, schwärmt Sandy, „the shaper".

Alessandro alias Sandy testet die Boards natürlich immer auch persönlich.

Verschiedene Formen für besondere Anforderungen sind seine Spezialität

/

Die ganze Palette von Sandy's handwerklichem Schaffen findet sich im Netz:
www.sandyshapes.it, www.operaskis.com, www.dejavuwetsuits.com

Mit geschultem Blick prüft Sandy die einzelnen Arbeitsschritte

Doppelmayr
GARAVENTA

Partner seit Jahren

Die Doppelmayr Gruppe ist Qualitäts- und Technologieführer im Seilbahnwesen. Unsere Kunden erhalten maßgeschneiderte Seilbahnlösungen, Spitzenqualität in modernem Design und die beste Betreuung, von der ersten Idee bis zum abgeschlossenen Projekt und während der gesamten Lebensdauer – damit Berge zum Erlebnis werden.

Wir bedanken uns ganz herzlich beim allen Seilbahngesellschaften der Destinationen Nassfeld-Presseggersee und Lesachtal für ihr Vertrauen und die hervorragende Zusammenarbeit. Für die Zukunft wünschen wir viel Erfolg.

www.doppelmayr.com

die letzten ihrer art

/
Text: Sabine Salcher
Fotos: Nina Hader

Michael Pilger führt, gemeinsam mit der Familie seiner Frau, die Textilwerke Seidra in Draschitz und pflegt hier Methoden und eine Art des unternehmerischen Denkens, die Seltenheitswert haben.

Er und sein Schwiegervater sind die „Zahlenmenschen" in der Firma und stellen in vielen Bereichen das, was bei fast allen produzierenden Unternehmen üblich ist, erst mal gehörig auf den Kopf. Beim Thema „Maximierung" beispielsweise winkt Michael Pilger ab. „Wir machen hier das genaue Gegenteil. Wir reduzieren bewusst die Geschwindigkeit der Maschinen und somit den Output pro Stunde. Denn langsames Weben ergibt eine viel bessere Qualität". Auch der „Maschinenpark" ist sehenswert. Zwar wurde in den letzten Jahren kräftig in die Modernisierung investiert, doch das hochwertigste Leinen erzeugen immer noch Geräte der älteren Generation. „Diese laufen ruhiger. Das schont das Garn und der Stoff wird schöner".

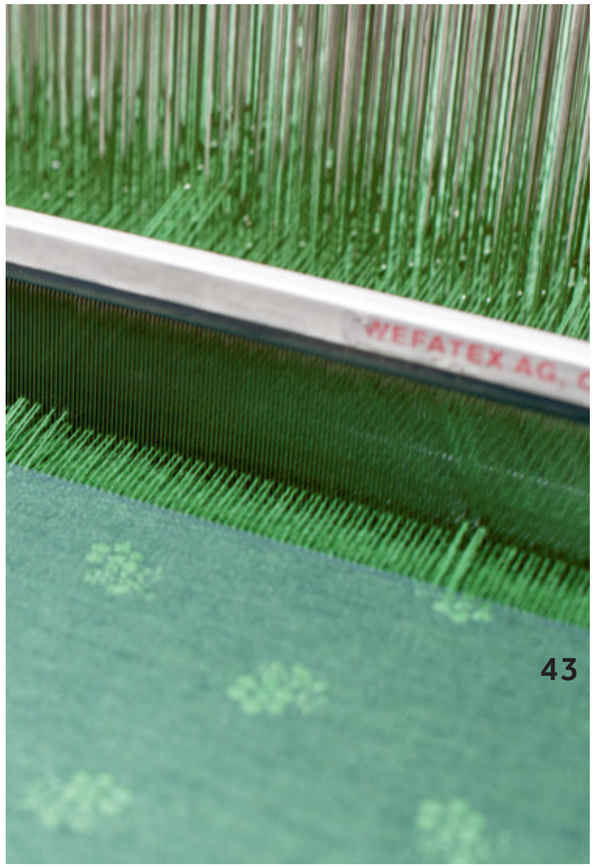
Beim Thema Mindestmengen ist die Seidra ebenfalls die große Ausnahme in der Branche. Kleinstmengen bzw. Kurzketten von nur 50 Meter zu erzeugen – eine Menge, bei der Großwebereien nicht mal mit der Wimper zucken – gehören zum daily business. Das schätzen vor allem Kunden aus der Hotellerie, die von individuell designter Tischwäsche bis hin zu Möbelstoffen alles aus einer Hand bekommen.

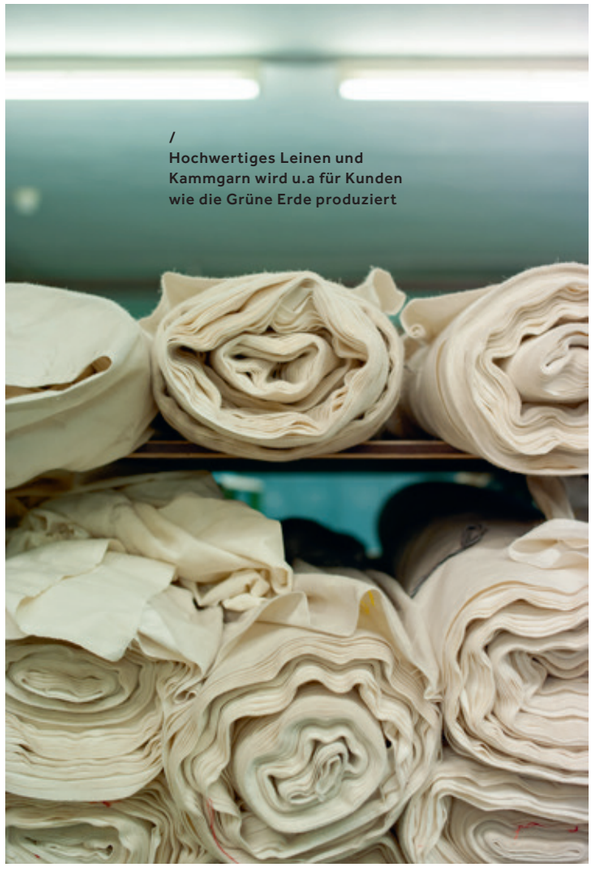
Aber auch die Grüne Erde und so gut wie alle namhaften Hersteller hochwertiger Trachten beliefert der GOTS-zertifizierte Betrieb (Global Organic Textile Standard) mit kreativen, ökologischen und einzigartigen Stoffen. Denn dem familiengeführten Unternehmen ist eines gelungen: „Wir haben uns eine Nische in der Nische gesucht", so Pilger. Soll heißen: Der rund 40 Mitarbeiter zählende Betrieb ist einer der letzten in Europa mit Weberei und Strickerei unter einem Dach. Er zählt zu den letzten Leinen- und Kammgarnwebereien Österreichs und Insider vermuten, dass die Seidra der einzige Betrieb weltweit ist, der an einem Standort eine Schaft- und Jacquardweberei sowie Rundstrickerei beherbergt.

„Als meine Frau und ich in den Betrieb eingestiegen sind, war uns klar, dass wir nicht mit der Masse, die aus Billigstlohnländern ohne Umweltauflagen importiert wird, mithalten können und wollen. Trotzdem haben wir uns drübergetraut. Dann ist die Liebe für diese Arbeit und Tradition entfacht. Denn das, was wir hier machen, ist auch ein Stück europäisches Kulturgut", so Pilger.

Heute exportiert Seidra weltweit. Rund 70 Prozent der Kunden sitzen außerhalb Österreichs. Der Firmenstandort im rund 200-Seelen-Dorf Draschitz im Gailtal sei dabei keineswegs von Nachteil. „Unsere Mitarbeiter sind in der Region verwurzelt und stehen loyal zur Firma. Es wird bei uns jeder gehört und jeder bringt sich ein. Schließlich geht es darum, gemeinsam etwas Nachhaltiges zu schaffen und für die nächste Generation zu erhalten."

/
Michael Pilger
und seine Frau Martina stiegen 2010 in den Familienbetrieb von Martinas Eltern ein. Heute zählt er zu einer der ersten Adressen für hochwertige, ökologische Stoffe.
www.seidra.com





/
Hochwertiges Leinen und Kammgarn wird u.a für Kunden wie die Grüne Erde produziert

/
Mit der Konzentration auf hochwertige Stoffe für anspruchsvolle Kunden geht Michael Pilger seinen eigenen Weg in der globalen Textilwirtschaft

/
Rettl 1868 hat die Tracht von Kärnten aus neu interpretiert und inszeniert

/
Individualität steht an erster Stelle und so werden bei Rettl 1868 alle Modelle nach den Wünschen und Ideen der Kunden nach Maß gefertigt

/
eine'schaun*
Rettl 1868

BEZAHLTE ANZEIGE

wir bekleiden persönlichkeiten

Feinstes Schneiderhandwerk seit über 145 Jahren – tadellose Verarbeitung der ausschließlich besten Qualitäten, gepaart mit innovativem Design und Mut zu außergewöhnlichen Kreationen, sind die Zutaten für den Erfolg der ehemaligen k.u.k. Uniformierungsanstalt aus Kärnten.

/
Nathaly Rettl, Thomas Rettl, The Dutchess of York Sarah Ferguson und Rettl Chefdesignerin Karin Loitsch

Die ersten Aufzeichnungen zur Familie Rettl datieren zurück in das Jahr 1624 in ein kleines Dorf im Gailtal. Im Jahre 1868 gründete Josef Rettl in Klagenfurt eine Uniformierungsanstalt, welche sich schon bald zum führenden Unternehmen im südlichen Alpenraum entwickelte. Gefertigt wurde für hochrangige Offiziere und Würdenträger – so auch für den Thronfolger der österreichisch-ungarischen Monarchie, Franz Ferdinand.

In nunmehr fünfter Generation führt Thomas Rettl das Unternehmen. Nach langen, intensiven Forschungen entdeckte er, dass die sogenannten Schottenkaros ihren Ursprung eigentlich in Österreich haben, und der Kilt auch schon seit jeher zur Garderobe der Alpenbewohner gehörte. Zum Kilt wurde dann auch das einzigartige Kärnten Karo entwickelt. Mittlerweile gibt es für jedes Bundesland ein eigenes Karo.

Weltberühmtheit hat Rettl 1868 mit seiner legendären Kilt-Kollektion und dem einzigartigen Kärntner Kilt erlangt, welche von vielen begeisterten Kunden voll Stolz auf der ganzen Welt zu feierlichen Anlässen getragen werden. So zählen zu den prominenten Kunden nicht nur Persönlichkeiten aus Österreich, wie Franz Klammer, Armin Assinger, Udo Wenders oder Thomas Morgenstern, sondern auch internationale Größen wie Sir Sean Connery, Papis Loveday, Helmut Berger und auch das britische Königshaus.

/
RETTL
1868
KILTS & FASHION

Rettl Kilts & Fashion Stores
Freihausgasse 12, 9500 Villach, T 43 4242 268 55
Burggasse 8, 9020 Klagenfurt, T 43 463 51 50 47
Sackstraße 14, 8010 Graz, T 43 676 69 50 223
www.rettl.com

reine kopfsache, wie motive entstehen

/
Text: Sabine Weyrer
Fotos: Wieser Art

ERNST WIESER BEKENNT FARBE. SEIT 26 JAHREN. DAMALS GRÜNDETE DER GAILTALER SEIN UNTERNEHMEN MALEREI WIESER. *WAS ZU ZWEIT BEGANN, WUCHS ZU EINEM BUNT GEMISCHTEN* KREATIV-TEAM *MIT 25 MITARBEITERN HERAN. DENN: OHNE TEAMWORK GEHT BEI IHM NICHTS, IM TEAM DAFÜR ALLES. OB* SKIHELM, *LIFTSTÜTZE, WANDKUNST, LEDERMALEREI ODER MOTORRAD – HIER BLEIBT KEINE STELLE WEISS.*

/
„Die Girlpower im Team bringt nicht nur das Büro zum Strahlen, sondern sorgt auch für leuchtend-kreative Motive"

/ 01
Firmenchef Ernst Wieser verpasst seinen Ideen den richtigen Anstrich

/ 02
Ein Renner für Rennfahrer: Die Skihelme im lässigen Airbrush-Design. Für Max Franz gab's gleich den „Wildsau-Helm"

„Man braucht schon eine große Portion Masochismus, um so ein Projekt im Gailtal zu verwirklichen", blickt Ernst Wieser auf seine Firmengründung zurück. Aber etwas eigensinnig war er schon immer: Als Jugendlicher auf Kriegsfuß mit dem Schulsystem suchte er nach einem Beruf, der es ihm ermöglichte, in der Heimat zu bleiben. In der Malerei wurde er fündig und im Sinne von „color up you life" verpasste er sich als Firmengründer seinen ganz eigenen Anstrich. Auf fünf Säulen basiert dieser: Dämmung, Digitaldruck, Malerei, Wieser Art und das firmeneigene Triple A: Die Austrian Airbrush Academy. Mit letzterer ist man österreichweit einzigartig, nirgendwo sonst werden Airbrush-Kurse dieser Art angeboten. Wieser Art eben. Der Erfolg pflichtet ihm bei: Stolz darf man auf Großprojekte wie diverse Liftgestaltungen – Arbeiten, welche zwischen 300 und 500 Stunden verschlingen – zurückblicken. Zu bewerkstelligen ist dies nur im Team. „Wir erfinden, produzieren alles gemeinsam, uns gibt es nur als Kollektiv. Die Mitarbeiter kommen aus der Region, die Wertschöpfung ist es, die zählt."

Und so wie neue Motive entstehen – „man muss einfach eine kleine Windung mehr haben" – entstanden auch diverse Ideen, was man noch alles bemalen könnte. Skihelme mittels Airbrush beispielsweise: „Bekannte Rennfahrer sind da gleich hellhörig geworden." So entwickelte man gemeinsam mit Max Franz seinen „Wildsau-Helm" und designte unikale Stücke für Matthias Maier, Ottfried Striedinger sowie Carmen Thalmann. Mit der Firma uvex ist man derzeit unter Vertrag für weitere Exklusivgeschichten. Läuft also. Und das in einem Tal „wo sich Fuchs und Hase Gute Nacht sagen". Worin Ernst aber keinen Nachteil, sondern eine absolute Chance sieht: „Niemand muss aus den ländlichen Regionen abwandern, man kann hier tolle, einzigartige Dinge aufbauen. Einfach anpacken und ideenreich sein, dann kommt letztlich etwas Großartiges dabei raus."

Tun und nicht jammern. Oder wie in seinem Fall: Die eigenen Ideen einfach mit der passenden Farbe versehen.

/

Ernst Wieser
Auf fünf bunte Säulen stützt sich die Firma von Ernst Wieser: Dämmung, Digitaldruck, Malerei, Wieser Art und die Austrian Airbrush Academy
www.wieser-art.com

wenn kaffee komponiert wird

helmut & christian thurner

/
Text: Sabine Weyrer
Fotos: San Giusto

„WEIN UND BIER WERDEN AUSGESCHENKT, KAFFEE HINGEGEN WIRD ZUBEREITET“, BEGRÜNDET HELMUT THURNER *SEINE PASSION. SEIT ZEHN JAHREN* RÖSTET *DER GELERNTE BARISTA SEINEN* SAN-GIUSTO-KAFFEE *BEREITS SELBST, DEN KUNDENDIENST SOWIE DIE WARTUNG DER MASCHINEN VERANTWORTET SOHN* CHRISTIAN.

/
Für die richtige Kaffee-Zubereitung gibt es sogar eigene Schulungen

/ 01
Hochwertige Kaffeebohnen aus aller Welt werden von Helmut Thurner veredelt

/ 02
Christian und Helmut Thurner in den heiligen Hallen – der Rösterei in Kötschach-Mauthen

Hohe Qualität, eine besonders schonende Röstung und die Einschulung der Kaffeekunden für die richtige Zubereitung – das ist die erfolgreiche Bohnen-Formel von Helmut und Christian Thurner. Um der Kaffeebohne all ihre Geschmacksvielfalt zu entlocken, muss nämlich alles stimmen, schließlich ist Kaffee ja nicht gleich Kaffee. Und überhaupt beschwört Helmut: „50 Prozent der Zubereitung hängen allein von demjenigen ab, der ihn macht. Da kommt es darauf an, in welcher Stärke die Bohnen gemahlen werden, die Milde muss korrekt eingestellt sein, die Temperatur spielt eine entscheidende Rolle, die Milch darf ja nicht zu heiß werden, denn das verbrennt die Aromen. Zucker und Kekse braucht man ohnehin nur dann, wenn man den verbrennten Geschmack schmälern muss. Und bloß nicht auf die gründliche Reinigung der Maschinen nach jedem Kaffee vergessen.“ Im San Giusto Kaffee in Kötschach-Mauthen genießt man daher wahren Kaffee-Genuss.

Gegründet hat Helmut sein Unternehmen im Jahr 1986, geröstet wird seit zehn Jahren, hochwertige Kaffeebohnen aus aller Welt werden veredelt. Wie so oft kommt es auch hier auf die Zeit an, bis zu 20 Minuten werden die Bohnen schonend geröstet. Nur zum Vergleich: In der Industrie nimmt man sich maximal 3 Minuten Zeit dafür. Aber das interessiert Helmut ohnehin nicht die Bohne, immerhin ist die Veredelung derselben seine erklärte Leidenschaft: „Eigentlich riecht das Kaffee Rösten wie Brot Backen, erst beim Mahlen steigt einem der typische Kaffeegeruch in die Nase.“ Je nach Sonnenstunden, Bodenbeschaffenheit sowie Niederschlag im Anbaugebiet entwickeln sich unterschiedlichste Aromen, die er in seinen Mischungen neu komponiert: „Es sind viele kleine Dinge, die eine große Wirkung haben.“ Handverpackt, in Form von Bohnen, Filterkaffee oder portionierten Kaffeetabletten wird dieser schließlich an Abnehmer in ganz Österreich geliefert. In der „Kaffeekultur“-Filiale in Villach kann man die besonderen Spezialitäten und Maschinen ebenfalls erwerben. Denn schlussendlich ist nicht die Frage entscheidend, ob ein Kaffee gemischt oder pur getrunken wird, das Gesamtwerk muss gelungen sein.

/

Helmut und Christian Thurner
bieten alles aus einer Hand:
Von der Maschine, über den Kaffee bis
hin zur Einschulung für
die richtige Zubereitung
www.sangiusto.at

der genuss der langsamkeit

/
Text: Jaqueline Rauter
Fotos: slowfood.travel/W.Hummer

DER GASTHOF GRÜNWALD IN ST. DANIEL: DAS SIND DIE SCHWESTERN INGEBORG *UND* GUDRUN DABERER *SAMT FAMILIE UND MITARBEITERINNEN. DAS SIND URSPRÜNGLICHE* PRODUKTE *AUF HÖCHSTEM NIVEAU. DAS IST QUALITÄT IN FÜNFTER GENERATION. EINE KLEINE HOMAGE AN DEN* TRADITIONSBETRIEB *UND AN DIE GANZE REGION – DIE ERSTE SLOW FOOD TRAVEL REGION* WELTWEIT.

/
Verarbeitet werden Produkte aus heimischer Erzeugung

/ 01
Ingeborg Daberer ist leidenschaftliche Köchin und liebt den guten Geschmack

/ 02
Das „Krendln“ ist hier eine Spezialität, die man auch gleich selbst lernen kann

Für die Küche des Hauses ist Ingeborg zuständig, für Service und Schank Gudrun. Kochen ist Ingeborgs große Leidenschaft. Verarbeitet werden ausschließlich Produkte aus heimischer Erzeugung, viele davon aus eigener Landwirtschaft. Die Geschichte des Gasthofes reicht zurück ins Jahr 1786. 2000 wurde er von den beiden Schwestern übernommen. Heute zählt der Betrieb zu den besten Landgasthöfen Kärntens und hat sich dem Projekt „Slow Food Travel“ verschrieben. Die beiden Schwestern haben sich gemeinsam mit weiteren engagierten Unternehmen aus dem Gail- und Lesachtal zusammengeschlossen, um die Qualitätskriterien und die Kooperation mit kleinen Lebensmittelproduzenten zu regeln und zu bewahren. Dieses nachhaltige Projekt wurde sogar mit dem Preis der Kleinen Zeitung, dem „Primus 2017“, in der Kategorie „Tourismus“ ausgezeichnet. „Wir sind die ersten, und zwar weltweit“, betonen Ingeborg und Gudrun Daberer. Das heißt, diese Betriebe sind die ersten, die mit ihren Gästen hinter die Kulissen der Lebensmittelproduktion blicken. Zu den Menschen, die mit Leidenschaft - und oft gegen den Zeitgeist - beste heimische Produkte erzeugen.

Die Bewegung, die einst von Carlo Petrini im Piemont als Antwort auf den „Fast-Food-Wahn“ gegründet wurde, trifft hier, im „Köstlichsten Eck Kärntens“ auf Gleichgesinnte. Barbara van Melle, eine der InitiatorInnen des Projektes „Slow Food Travel“, hält die Region rund um das Gail- und Lesachtal prädestiniert für eine Slow Food-Reisedestination, „weil es nirgendwo in Österreich eine derartige Konzentration von unterschiedlichsten Produzenten auf sehr ansprechendem Niveau gibt“.

Hier begegnet man dem Geschmack der Kindheit bei jedem Schritt. Immer mehr Menschen, Urlaubern wie Talbewohnern, ist die gute und faire Herstellung von Lebensmitteln ein Bedürfnis. Ingeborg und Gudrun Daberer: „Slow Food ist für uns kein Marketingkonzept, sondern eine Lebenseinstellung.“

01

02

/
Gasthof Grünwald
Ingeborg & Gudrun Daberer
www.gruenwald.dellach.at

slow food jetzt und immer

/
Redaktion: Jaqueline Rauter
Fotos: slowfood.travel/W.Hummer, Oliviero Toscani, Inge Prader

MILCH- UND KÄSE PIONIERE

Mit einem herzlichen Lächeln begegnen uns Hubert und Barbara Zankl, deren Kühe auf dem Bergbauernhof oberhalb von St. Daniel unverwechselbare Heumilch geben. Am Jörgishof, hoch über Liesing im Lesachtal, genießen die Milchkühe von Familie Unterweger bestes Weidegebiet. Die Bioheumilch wird zu feinster Butter und Käsespezialitäten verarbeitet. Auch beim Bio-Bauernhof von Josef und Barbara Warmuth sind die Tiere während des Sommers auf der eigenen „Bischofalm". Die Milch wird zum Gailtaler Almkäse g.U., Almbutter und geräucherten Almschotten verarbeitet.

/ Butter und Käse am Jörgishof, Heumilch bei Familie Zankl und Gailtaler Almkäse g.U. auf der Bischofalm

HISTORISCH GENIESSEN

Als Mitgliedsbetrieb der „Kärntner Aufkocher" zählt das Biedermeier Schloss Lerchenhof zu den besten Restaurants Kärntens. Gemäß der Philosophie „Gib dem Produkt Zeit" gibt es aus der Schlossküche, neben den beliebten Gailtaler Bauernspezialitäten, wie dem Gailtaler Speck, auch Schmankerln wie geräucherte Lachsforelle aus eigener Räucherkammer mit Erdäpfelschaum.

/ Im Biedermeier Schloss Lerchenhof genießt man u.a. Gailtaler Bauernspezialitäten

VON MÜHLEN UND KÖRNERN

Viel Liebe findet man in den Produkten der Familie Lanner im Alpenhotel „Zum Wanderniki" in den Karnischen Alpen, wie z.B. dem Lesachtaler Brot. Slow Food-Bäckermeister Thomas Matitz bäckt Brot mit Sauerteig so, wie es bereits sein Urgroßvater in Kötschach gemacht hatte. Neben dem speziellen Loncium-Baguette gibt es das Maisbaguette aus Gailtaler Weißem Landmais von Sepp Brandstätter. Fast ausgestorben, wächst das Korn wieder rund um Brandstätters Hof in Würmlach. Familie Lugger wiederum nutzt in Maria Luggau die revitalisierten Wassermühlen, in denen das Lesachtaler Korn für das Lesachtaler Brot gemahlen wird.

/
Mehl aus der Kornmühle Lugger, Mais von Brandstätters Hof, Brot von Rosa Lanner und Sauerteig von Thomas Matitz

wassermühlen

KOMMENTAR

/
Paolo di Croce,
Generalsekretär von
Slow Food International

GUT, SAUBER UND FAIR

Slow Food hat sich seit der Gründung durch Carlo Petrini, im Jahre 1989 bemerkenswert entwickelt.

Mittlerweile wird die Vereinigung von über einer Million Aktivisten, Köchen, Experten, Bauern, Fischern und Akademikern unterstützt. Etwa 100.000 direkte Mitglieder in 160 Ländern haben sich in dem Netzwerk zu rund 1.500 Ortsgruppen zusammengeschlossen. Im Kern fordert Slow Food, bei der Erzeugung unser aller Lebensmittel gute Qualität, umweltfreundliche Produktion und faire Preise für Verbraucher und Produzenten.

Die Region im Gail- und Lesachtal, mit ihrem Reichtum an verschiedenen lokalen Produkten, ist prädestiniert für das Projekt „Slow Food Travel" und unterstützt so die Strategie der Aufklärung in Kärnten und Österreich auf eine neue, erweiterte Art. Der Slow Food-Gedanke wurde durch die Möglichkeit ergänzt, dass der Besucher die kulinarischen Köstlichkeiten nicht nur genießen kann, sondern auch bei der Herstellung mitwirkt. So arbeitet Slow Food für eine Welt, in der alle Menschen gleichermaßen Zugang zu gutem, sowie nachhaltig und fair produzierten Lebensmitteln haben.
www.slowfood.com

GEHT'S DER BIENE GUT...

... geht's uns allen gut. So kann man das zu Recht behaupten. Den genauen Zusammenhang erklärt am besten Othmar Oberluggauer vom Bienenzuchtverein Lesachtal, und das direkt bei den Bienenstöcken am Bienenlehrpfad in Maria Luggau im Lesachtal. Auch Imker Herbert Zwischenbrugger ist behutsam, wenn er einen mit Waben gefüllten Holzrahmen aus dem Stock nimmt. Der Hobby-Imker hat sich vor über 10 Jahren der „Apis Carnica", einer besonders friedfertigen Bienenrasse, verschrieben, die man in einer kleinen Stadt aus rund 20 Millionen Bienen am Waldrand bei Dellach findet.

/ Othmar Oberluggauer (Bienenzuchtverein Lesachtal) und Imker Herbert Zwischenbrugger

Bienenhonig

BAUERNEIS NATUR PUR

Die Kühe der Familie Neuwirth am Bauernhof Maar im Gailtal machen das ganze Jahr über Urlaub am Bauernhof. Im Sommer grasen sie auf saftigen Wiesen und im Winter geht's in den Laufstall der Scheune im 1. Stock – mit Ausblick, versteht sich. Glückliche Küche geben besonders schmackhafte Milch – deshalb schmeckt auch das Eis: Lissi´s Bauerneis! Ohne Zusatz- oder Farbstoffe wird es noch auf richtig „altmodische" und ursprüngliche Weise hergestellt.

/ Lissi´s Bauerneis der Familie Neuwirth im Gailtal – schmeckt wunderbar echt

Loncium

FRISCHES GAILTALER BIER

Auf 720 Metern Seehöhe wird mit eigener Quelle und besten Rohstoffen ein herrliches, frisch gebrautes Bier zelebriert. Im modernen Sudhaus wird traditionell im offenen Gärbottich vergoren. Bereits im Jahre 1700 wurde in Mauthen Bier gebraut, und an jenes Handwerk hat die Biermanufaktur Loncium, als erste Brauerei im Gailtal, angeknüpft. Die Qualität des Bieres wurde bei den World Beer Awards 2015 in London in der Kategorie „World´s Best Dark Wheat Beer" mit Gold ausgezeichnet: Alois Planner und Klaus Feistritzer überzeugten die Jury mit ihrem Dunklen Weizenbock.

/ Die Biermanufaktur Loncium bekam in London Gold für das Dunkle Weizenbock Bier

KOMMENTAR

/
Barbara van Melle,
Österreichs Slow Food-Botschafterin

DIE ENTDECKUNG DER LANGSAMKEIT

Slow Food wird von vielen Zukunftsforschern als Megatrend bezeichnet, Slow Food Travel ist eines der Projekte der Bewegung.

Slow Food ist ein Trend, der zunehmend mehr AnhängerInnen findet – weltweit. Es sind Menschen, die für ein radikales Umdenken eintreten und sich Transparenz und Ehrlichkeit wünschen, wenn es um Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion geht. Slow Food war am Beginn meiner Arbeit eine große Unbekannte in der Region. Die Ziele der internationalen Non Profit Organisation – wie der Kampf für die Vielfalt auf den Äckern oder für das Recht auf hochwertige Lebensmittel für alle Menschen dieser Erde – waren weitgehend unbekannt. Heute ist Slow Food für viele Bewohner bereits zum Inbegriff einer innovativen, nachhaltigen, regionalen Entwicklung, inklusive Schaffung von Arbeitsplätzen geworden. Slow Food Travel ist ein touristisches Pilotprojekt und liefert gleichzeitig auch vorzeigbare Erfolge im Bereich der Regionalentwicklung. Wir von Slow Food International hoffen, dass es gelingt, weitere touristische Regionen dieser Erde nach diesem Vorbild zu entwickeln. Im Kern will Slow Food die Entfremdung des Menschen von Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion aufheben und mit diesem Ansatz verstehen wir uns selbstverständlich als Gegenstück zu globalisierter Konsumkultur.
www.slowfood.travel

DIE QUALITÄTS-KARTOFFEL

Heimo Oberauner jun. – der „Zerza-Bauer“, wie er von allen genannt wird – betreibt einen Milchwirtschafts- und Rinderzuchtbetrieb in Treßdorf in der Gemeinde Kirchbach. Er und sein Team haben sich außerdem auf den Anbau von verschiedensten alten und klassischen Kartoffelsorten spezialisiert. Insgesamt werden 17 verschiedene Sorten angeboten, die sich durch Naturbelassenheit und höchste Qualität auszeichnen, was das erklärte Ziel des „Zerza-Bauers“ ist. Die Zufriedenheit der Kunden bestätigt den hohen Qualitätsanspruch. Neben dem sortenreichen Kartoffelanbau verfügt der Betrieb auch über eine Edelbrennerei und stellt Essig her.

/ Der „Zerza-Bauer“ Heimo Oberauner jun. bietet 17 verschiedene Kartoffelsorten an

UNKRAUT? ANSICHTSSACHE

Weit weg vom Trubel, nämlich mittendrin im schönen Lesachtal, liegt das Kleine Berghotel in Klebas, auf 1044 Metern Seehöhe. Sandra Egartner findet tagtäglich wahre Schätze, wenn sie durch die Wälder oder über die Wiesen streift: Saftige Kräuter aller Art, die sie anschließend in ihrem Hotel in feine Liköre, Tees oder Sirupe, Essige und Öle, Salze und Gewürzmischungen verwandelt. Auch einen grünen Daumen hat Ing. Gertrude Wastian vom Bauernhof Brodnig-Wastian in Weißbriach. Viele Kräuter und Blumen gibt es im Bauerngarten und der Rest kommt frisch von der Wiese. Die Seminarbäuerin weiß mit Bestimmtheit: Für jeden Gusto ist ein Kraut gewachsen und Unkraut ist reine Ansichtssache.

/ Das Kräuterseminar von Inge Daberer oder Kräuterbrote vom Kleinen Berghotel und vom Bauernhof Brodnig-Wastian

slow food travel erlebnisprogramm

/
Redaktion: Jaqueline Rauter
Fotos: slowfood.travel/W.Hummer, NLW

Kulinarische Destinationen auf hohem Niveau erwarten jene Menschen, die sich zu einer handwerklich-kulinarischen Reise aufmachen wollen.

DIE LANGSAMKEIT WIEDERENTDECKEN

Ob ein oder mehrere Reiseziele – es werden nicht „Pakete“ gebucht, sondern Erlebnisse, die zu den Wurzeln des guten Geschmacks zurückführen. Slow Food Travel-Reisen bieten rund um das Gail- und Lesachtal die Kombination aus langsamen Reisen und dem Entdecken von authentischen Lebensmitteln. Unter dem Merkmal puren Genusses ist man angehalten, das alltägliche Tempo zu drosseln und seinen Fokus auf die Wertschätzung des Gewöhnlichen zu legen.

VERKOSTEN UND SELBST MITGESTALTEN

Auf einer Slow Food Travel-Reise schauen Sie den Produzenten über die Schulter, verkosten die Lebensmittel, gestalten und produzieren aber auch gleich selbst mit. Lernen Sie z.B. das „Krendln“ bei den Spezialistinnen Ingeborg und Gudrun Daberer oder produzieren Sie Rohmilchkäse am Käsehof Zankl im Gailtal. Nehmen Sie altes Wissen mit von Sennern, Bauern und Imkern und stellen Sie Bauerneis selbst her auf Lissis Bauernhof. Brot backen mit Sauerteig kann man beim Bäcker Matitz.

DIE ENTSCHEIDUNG, SICH EINZULASSEN

Eine Slow Food Travel-Reise wird Sie in mehrerlei Hinsicht beeindrucken. Egal, für welche Reise Sie sich entscheiden, es erwarten Sie komfortable Unterkünfte in naturbelassener, intakter Landschaft. Wer sich auf diese Welt einlässt, darf sich auf Menschen freuen, die sich Zeit nehmen zum gemeinsamen Genießen, Erklären, Feiern und Abschalten. Alle Informationen zu Slow Food Travel finden Sie auf www.slowfood.travel oder im Info- und Buchungscenter T 43 4282 31310

die erste slow food travel region der welt

In Kärnten sind das Gailtal und das Lesachtal zur weltweit ersten Slow Food Travel Destination geworden

01 Das Lesachtaler Korn / Die Ernte des Getreides und das Mahlen in den Wassermühlen von Maria Luggau mit Familie Lugger

02 Das Lesachtaler Brot / Traditionelles Brotbacken mit dem original Lesachtaler Natursauerteig beim Wanderniki in Obergail

03 Der Lesachtaler Bienenhonig / Die traditionelle Honigproduktion der Lesachtaler Imker in Obergail

04 Die Lesachtaler Bergkräuter / Ernten und Kochen mit den würzigen Bergkräutern im Kleinen Berghotel in Liesing/Klebas

05 Von der Bioheumilch zum Käse / Buttern und Käsen mit der Bergbäuerin am Jörgishof in Tscheltsch/Liesing

06 Zelebrierter Slow Food-Genuss beim Edelgreißler / Verkosten und genießen beim Slow Food-Pionier in Kötschach-Mauthen

07 Das Slow Food-Brothandwerk / Landmaisbaguette und Handsemmel frisch aus der Backstubn: Backworkshop mit Bäckermeister Thomas Matitz in Kötschach-Mauthen

08 Spurensuche mit dem Kochlöffel / Kochen mit den Slow Food-Köchinnen Sissy und Stefanie Sonnleitner in Kötschach-Mauthen

09 Bierbrauen im Gailtal / Zu Besuch bei den Loncium-Bierbrauern in Kötschach-Mauthen

10 Der Gailtaler Weiße Landmais / Vom Maisacker zur Polenta: Ernte und Verarbeitung am Bauernhof Brandstätter in Würmlach

11 Die Gailtaler Almbutter / Frisch aus dem Butterfass: Buttermachen auf der urigen Bischofalm in den Karnischen Alpen

12 Das Nudl-Kudl-Mudl-Erlebnis / Kärntner Nudln selber machen im Slow Food-Gasthof Grünwald in St. Daniel

13 Duftender Gaumenkitzel aus dem Biogarten / Aroma für Nase und Gaumen auf dem Tisch im Biohotel „der daberer" in St. Daniel

14 Gut gereift ist halb gewonnen – Rohmilchkäse / Lust auf frischen Käse bei den Zankls in St. Daniel

ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT FOTO: NEUMÜLLER

15 Der Bienenhonig aus dem Gailtal / Vom Blütenstaub zum reinsten Naturprodukt: die Arbeit der Bienen am Bienenlehrpfad in Dellach beobachten

16 Lissis Kuhles Bauerneis selber machen / Der Bäuerin Lissi beim Eismachen über die Schulter geschaut

17 Tolle Knollen – Erdäpfel begreifen / Geschmacksvielfalt auf dem Erdäpfelacker beim Zerza-Bauer in Tresdorf

18 Slow Food-Fingerfood aus dem Bauerngarten / Einfache Kreationen für zuhause leicht gemacht

19 Richtig Schwein gehabt / Wie der köstliche Speck am Lerchenhof in Hermagor reift

Convivium Slow Food Alpe Adria

Slow Food® Travel
ALPE ADRIA KÄRNTEN

Termine & Details:
www.slowfood.travel
T 43 4282 31310

KOMMENTAR

/
Herwig Ertl,
Edelgreißler, Slow Food-Pionier

DER UNERKANNTE „REICHTUM"

Seit 20 Jahren öffne ich Menschen die Augen. Und werde nicht müde, aufzuzeigen, wie „wertvoll", ja reich unsere Region ist.

Das köstlichste Eck Kärntens liegt hier im Herzen des Gailtales und des Lesachtales. Von vielen Gästen erkannt, von vielen Einheimischen nicht immer verstanden. Der „Reichtum", den ich meine, ist, Selbstversorger in Kulinarik und Energie zu sein. Doch nur, wenn wir all das schätzen und nutzen, was die Region mit ihren wertvollen Menschen anzubieten hat, und wenn wir das kultivieren, was wir geschenkt bekommen haben. Dann können wir auch andere mit wertvollen Lebensmitteln und Energie versorgen, all dies also teilen. Trotzdem findet Abwanderung aus diesem „Reichtum" statt. Hin in die Städte, wo es besser sein soll. Das mag kurzfristig so sein, aber unseren „Reichtum" wird man dort nie erreichen können. Doch wir können Nahversorger der Städte sein! Ein Leben voll Qualität genießen und unsere Gäste Teil dieses Lebens sein lassen. Genau das tun wir in der 1. Slow Food Travel-Region der Welt. Einer Region, wo man bei 19 Lebensmittelhandwerkern aktiv bei Workshops dabei sein kann, erleben kann, wie wertvolle Lebensmittel hergestellt werden, was hinter diesen steckt – und dem „Reichtum" einen Besuch abstatten.
www.herwig-ertl.at

expertenteam für käse

/
Text: Sabine Weyrer
Fotos: slowfood.travel/W.Hummer

/
**Käsehof Familie Zankl
www.urerlebnisse.at**

/
Sohn Lukas hilft schon tatkräftig mit und wird den Hof - wenn die Zeit „reif“ ist - übernehmen

Ob Würze, Reifezeit oder richtige Rohzutaten – wenn’s um Käse geht, kann der Familie Zankl keiner was vormachen. Auf ihrem Bio-Bergbauernhof in St. Daniel im Gailtal veredeln sie frische Heumilch zu gold-gelben Köstlichkeiten.

„Eine gute Würze, aber nicht zu scharf!“ So muss Käse schmecken, wenn es nach Hubert Zankl geht. Wobei – Geschmäcker sind bekanntlich ja verschieden – in einem Punkt ist man sich landauf und landab aber durchwegs einig: Der Käse von Familie Zankl schmeckt. Und wie! Vor 28 Jahren übernahm Hubert mit seiner Frau Barbara den elterlichen Hof. Von Anfang an war klar: „Wenn wir das durchziehen, dann nur als Vollerwerbsbauern.“ Das Konzept war also „Käse“. Und damit lag man goldrichtig. Geschwind wurde eine kleine Käserei eingerichtet und schon konnte man beginnen, die frische Heumilch von den zehn eigenen Kühen zu veredeln. Drei Käsesorten werden produziert: Hartkäse – der sogenannte Gailtaler Bergkäse, ein Schnittkäse mit Rotkultur – Hofkäse genannt, und ein Weichkäse, der bei den Zankls Camemberg heißt. In Zahlen gesprochen heißt das, 25.000 Liter Milch werden jährlich zu diesen gold-gelben Köstlichkeiten verarbeitet. In Spitzenzeiten kann es schon mal vorkommen, dass auf dem Hof zwei Wochen durchgehend gekäst wird. Das fertige Produkt wandert anschließend per Direktzustellung zu verschiedenen Stammkunden der Region und per Spedition an ausgewählte Hotels und Gastro-Betriebe.

Hubert Zankl weiß, sein Rohmilchkäse liegt im Trend. Damit die sanft-würzigen Köstlichkeiten auch seinem feinen Gaumen entsprechen, braucht es laut dem Käseexperten ein einwandfreies Rohprodukt: „Unsere Kühe stehen Tag und Nacht auf den saftig-grünen Wiesen des Gailtals, wo die besten Inhaltsstoffe wachsen, nur zum Melken kommen sie in den Stall. Im Winter landet sorgsam geerntetes Heu in den Futtertrögen. Wir sind ein silagefreier Betrieb und seit 1981 einer der allerersten Bio-Betriebe.“ Das Käsen erlernt haben Hubert und Barbara auf einer Gailtaler Alm bei Käsekursen in Deutschland und Österreich und per Selbststudium: „Learning by doing in Eigenregie, dazu noch eine Portion Kreativität für neue Käsesorten sowie die nötige Reifezeit, und schon kann es ans Verkosten gehen.“ Dafür sollte man der Familie gleich direkt einen Besuch abstatten, am besten in Kombination mit den Slow Food-Erlebnisprogrammen, wo gleich der eigene Frischkäse für zu Hause gemeinsam vor Ort produziert werden darf. Ein Genuss auf ganzer Linie. Und dieses Genuss-Gen geerbt hat letztlich wohl auch der jüngste Spross der sechsköpfigen Familie, Sohn Lukas, der den Hof eines Tages übernehmen wird und schon jetzt fleißig mitanpackt.

/
Beim Slow Food Travel-Erlebnisprogramm kann man sich gleich selbst im Käsen versuchen

/
25.000 Liter Milch werden jährlich zu gold-gelben Köstlichkeiten verarbeitet

ein überschaubares gipfelmenü

/
Text: Philip Umlauft
Fotos: Nina Hader,
Johannes Leitner Photography

Sich im Dreiländereck Italien, Slowenien und Österreich kulinarisch zu behaupten, ist im Angesicht der Vielzahl der landestypischen Köstlichkeiten nicht einfach.

Einer, dem das zweifellos gelungen ist, ist Manuel Ressi. Selbst die Branchenelite der österreichischen Jungköche, wie etwa Thomas Dorfer, Sivio Nickol oder Andreas Döllerer, schwärmen über Kärntens Local Hero, der mit seinem Team den Bärenwirt in Hermagor betreibt. Ressi war elf Jahre lang Sous Chef von Heinz Reitbauer jun. im Wiener Steirereck und eine Karriere in Österreichs Fine-Dine-Tempel schien möglich. Schlussendlich zog es Manuel jedoch vor, mit einem eigenen Team nach Hermagor zurückzukehren, um dort die vielschichtigen kulinarischen Möglichkeiten zu nutzen und frischen Schwung in die Region zu bringen. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia und den beiden Töchtern wurde er also in Hermagor sesshaft und übernahm den Bärenwirt. Schnell eilte Manuel sein Ruf voraus und es sprach sich herum, dass es in der kulinarischen Szene im Gailtal wieder eine Neuigkeit gibt, die besucht werden muss. Seine Kreationen sind definitiv durch regionale Zutaten geprägt und die Verarbeitung derselben beherrscht Manuel Ressi nach allen Regeln der Kunst. „Die Fülle an regionalen Produkten und

/
Manuel Ressi konzentriert in seinen Gerichten die kulinarische Vielfalt einer ganzen Region

ambitionierten Produzenten ist enorm“, meint Manuel und deshalb hat er eigens für die Region und für das neue Magazin der Tourismusregion Nassfeld-Pressegger See und Lesachtal ein Gipfelmenü kreiert. Genauer gesagt, alle im Menü verwendeten Zutaten kommen aus Ortschaften, die vom Gartnerkofel am Nassfeld aus fast direkt sichtbar sind. Sozusagen ein überschaubares Gipfelmenü mit den besten Zutaten im Blickfeld. Jede Himmelsrichtung bekam einen Gang gewidmet und ein Auszug aus der Vielfalt dieser besonderen Region wurde auf insgesamt vier Tellern manifest.

/
Mehr über Manuel Ressi auf
www.baerenwirt.info
www.manuelressi.com

MARINIERTE SCHWARZWURZELN MIT SÜSSEM CHILI, IN ALMBUTTER CONFIERTES BIOHENDL & KNUSPRIGEM DINKEL

ZUTATEN: Biohendl, Wurzeln, Honig, Fermentierter, Chili, Maiwipferlessig, Almbutter, Dinkel, Gitschtaler Gewürzsalz

GEBRATENES BRANZINOFILET MIT ROSA DIE GORIZIA, MISPEL, SELLERIE & HYAZINTHE

ZUTATEN: Branzino, Rosa di Gorizia, Sellerie, Mispel, Olivenöl, Sardellensauce, Hyazinthenzwiebeln

GAILALER RIPPERL & SPECK MIT SPITZKRAUT, ZIEGENKÄSE & ROGGENBROT

ZUTATEN: Gailtaler Ripperl, Speck, Spitzkraut, Ziegenkäse, Kräuteressig, Sasaka, Roggenmischbrot

ERDBEEREN MIT GAILTALER MAIS, LAVENDEL, WACHS & SCHOKOLADE

ZUTATEN: Gailtaler Mais, Erdbeeren, Lesachtaler Naturkräuter, Erdbeereis, Lavendelsirup, Bienenwachs, weiße Schokolade, Joghurt

/ DIE ZUTATEN ZUM GIPFELMENÜ

*norden**

* **BIOHENDL / STRANIG**
  PRESSLAUER

WURZELN / KREUTH | JENIG
STEFAN

HONIG / HERMAGOR
SEGNER

FERMENTIERTER CHILI / HERMAGOR
MYGARDEN

MAIWIPFERLESSIG / KIRCHBACH
ZERZA

ALMBUTTER / KIRCHBACH
WURMITSCH

DINKEL / PODLANIG
HERZOG

GITSCHTALER GEWÜRZSALZ / WEISSBRIACH
ENZI CHRISTL

*osten**

* **GAILTALER RIPPERL / ST. STEFAN**
  SMOLE JOHANNES

SPECK / GÖTZING/EGG
ALBERT JANK

SPITZKRAUT / KARNITZEN
MADRITSCH

ZIEGENKÄSE / KERSCHDORF
ASTRID ZERBST

SASAKA / MICHELDORF
THURNER

ROGGENMISCHBROT / NÖTSCH
WIEGELE

KRÄUTERESSIG / HERMAGOR
MARTINZENBAUER

*süden**

* **HYAZINTHENZWIEBELN / ANDRIA**
  LAMPASCIONI

ROSA DIE GORIZIA / PALMANOVA
AZIENDA LUCIA

MISPEL / UDINE MARKT

OLIVENÖL / BITRITTO (BARI)
DECARLO

CETARII (SARDELLENSAUCE) / CETARA
COLATURA DI ALICI

SELLERIE / TARVIS MARKT

BRANZINO / PIRAN
FONDA

*westen**

* **WEISSER GAILTALER LANDMAIS / MAUTHEN**
  BRANDSTÄTTER

ERDBEEREN / KIRCHBACH
STEFAN

LESACHTALER NATURKRÄUTER / OBERGAIL
SIMONE MATUCH

ERDBEEREIS / GODERSCHACH
LISSIS BAUERNEIS

LAVENDELSIRUP / ST. DANIEL
DABERER

BIENENWACHS / HÖFLING
STAMPFER

WEISSE SCHOKOLADE / KÖTSCHACH
ERTL

JOGHURT / KIRCHBACH
GAILTALBAUER

* GIPFELKREUZ
GARTNERKOFEL
2.195M

der kulinarische süden

/
Text: Sabine Salcher
Fotos: NLW

VIELE KULINARISCHE BESONDERHEITEN *UNSERER REGION SIND IM* GENUSSINDEX, *DER AUF DEN KOMMENDEN SEITEN FOLGT, ANGEFÜHRT! ES SIND* SCHÄTZE, *DIE EINEM GANZ BESONDEREN STÜCK NATUR ENTSPRINGEN. AUSGEWÄHLTE* „GENUSSLÄDEN" *HABEN ES SICH ZUR AUFGABE GEMACHT, HEIMISCHE* KÖSTLICHKEITEN *GEZIELT AUSZUWÄHLEN UND IHR SORTIMENT DAMIT ZU BEREICHERN. DIE* PRODUZENTEN *SIND VEREDLER, LANDSCHAFTSPFLEGER, LEBENSMITTELPRODUZENTEN, BAUERN UND BEWAHRER* REGIONALER TRADITIONEN. *SIE MESSEN IHREN* ERFOLG *NICHT AUSSCHLIESSLICH IN ZAHLEN, SONDERN DARIN, OB ES IHNEN GELINGT, HÖCHSTE* QUALITÄT *ZU BIETEN.*

/
Köstlichkeiten aus der Region spiegeln die Vielfalt der Kulinarik wider

vorbei'schaun

ADRESSEN REGIONALER BAUERN, PRODUZENTEN UND GENUSSLÄDEN

GENIESSER TIPP:

Nur die besten Zutaten. Kochen mit Sissy & Stefanie Sonnleitner und regionalen Schätzen in ihrer Genusswerkstatt.

GENUSSWERKSTATT SISSY & STEFANIE SONNLEITNER

MILCH & MILCHPRODUKTE GAILTALER ALMKÄSE

Baierlehof
9634 Goderschach 4
T 43 4284 670
www.baierle.at

Wunderhof
9615 Förolach 16
T 43 664 3946187
www.wunderhof.at

Bergbauernhof Schluder
9631 Kreuth 10
T 43 4285 255
www.schluderhof-kreuth.jimdo.com

Stubenvoll – Raß
9631 Kleinbergl 4
T 43 664 4617769

Gailtal Bauer
9632 Kirchbach 19
T 43 4284 25150
www.gailtalbauer.at

Rauterbauer
9620 Eggforst 1
T 43 650 2400565

Käsehof Familie Zankl
9635 Stollwitz 3
T 43 4718567
www.urerlebnisse.at

Jörgishof
9653 Tscheltsch 5
T 43 4716 228993
www.joergishof.info

Bauernhof Maar
9634 Goderschach 3
T 43 664 73860597
www.kuhles-eis.at

Bischofalm 9640 Kötschach-Mauthen
T 43 4715 319
www.bischof-gailtal.at

Egger Alm
9624 Egg
T 43 650 3910520
www.gailtaler-almkaese.at

Rattendorfer Alm
9631 Jenig
T 43 650 5514080
www.gailtaler-almkaese.at

Tröpolacher Alm
9631 Jenig
T 43 699 12185722
www.gailtaler-almkaese.at

Klein Kordin Alm
9632 Wassertheurerberg 1
T 43 4284 446
www.gailtaler-almkaese.at

Watschiger Alm
9620 Hermagor
T 43 650 4179669
www.gailtaler-almkaese.at

Tressdorfer Alm
9620 Hermagor
T 43 4285 8181
tressdoferalm-kaeserei.at

Rudnig Alm
9620 Hermagor
T 43 650 6262398
www.gailtaler-alm-kaese.at

EIER- & TEIGWAREN

Sattlerhof-Sternig
9623 Edling 10
T 43 650 2725000
www.sternig.com

Bio-Bergbauernhof Steiner
9634 Lenzhof 2
T 43 4718 20927
www.biohof-steiner.at

Gasthof Grünwald
9635 St. Daniel 17
T 43 4718 677
gruenwald.dellach.at

EINKAUFEN

Lesachtaler Bauernladen
9655 Maria Luggau 15
T 43 4716 484
www.lesachtal.com

ADEG Winkler
9620 Egger Straße 11
T 43 4282 42228
www.adeg-winkler.at

Edelgreißler Herwig Ertl
9640 Kötschach-Mauthen 19
T 43 4715 246
www.herwig-ertl.at

St. Danieler G´schäft
9635 St. Daniel 53
T 43 4718 8857

Geschmacks Werkstatt
9620 Bahnhofstraße 5
T 43 4282 20281
www.lesachtaler-fleisch.at

GailtålBauer
9632 Kirchbach 19
T 43 4284 25150
www.gailtalbauer.at

CATERING

Baierlehof
9634 Goderschach 4
T 43 4284 670
www.baierle.at

Wunderhof
9615 Förolach 16
T 43 664 3946187
www.wunderhof.at

Stubenvoll – Raß
9631 Kleinbergl 4
T 43 664 4617769

Bio-Bergbauernhof Steiner
9634 Lenzhof 2
T 43 4718 20927
www.biohof-steiner.at

Ab-Hof-Verkauf Familie Thurner
9624 Micheldorf 4
T 43 699 19480805
www.thurner-hof.at

GailtålBauer
9632 Kirchbach 19
T 43 4284 25150
www.gailtalbauer.at

IMKEREI PRODUKTE

Kronhofer - Erlebnis - Imkerei
9620 Mitschig 9
T 43 676 7842790
www.kronhofer.at

Imkerei & Naturprodukte Segner
9620 Gailtalstraße 31
T 43 4282 2196
www.segner.at

Imker Josef Marschnig
9631 Rattendorf 27
T 43 676 71 66 321

Imkerei Brugger Valentin
9624 Latschach 14/1
T 43 4283 2816

Imkerei Paula Jank
9615 Presseggen 55/2
T 43 650 24 006 24

Imkerei Krieber Viktor
9620 Neudorf 55
T 43 4282 2846

Imker Herbert Zwischenbrugger
9635 Dellach 63
T 43 4718 8120
www.imkerei-zwischenbrugger.at

Bienenzuchtverein Lesachtal
9655 Maria Luggau 72
T 43 664 1136098
www.imkerei-oberluggauer.at

GENIESSER TIPP:

Authentische, einzigartige Schau- & Genusswelt.

HANNES DOLLINGER & CHRISTOF WASSERTHEURER ERLEB-WÄS-BAUERNHOF „GAILTÄL-BAUER KIRCHBACH“

ESSIG

Zerza - Bauer
9632 Tressdorf 11
T 43 699 12 38 77 91

BROT- & BACKWAREN

Bergbauernhof „Katlinger“
9634 Katlingberg 1
T 43 4718 517

Bäckerei Matitz
9640 Kötschach 24
T 43 4715 357

Alpenhotel „Zum Wanderniki“
9653 Obergail 3
T 43 4716 2949
www.wanderniki.at

GETREIDE

Lesachtaler Mühlen - Familie Lugger
9655 Maria Luggau 15
T 43 4716 269
www.lesachtal.com/muehlenweg

Bauernhof Brandstätter
9640 Würmlach 37
T 43 4715 8358
www.landmais.com

GETRÄNKE

Biermanufaktur Loncium
9640 Mauthen 60/1
T 43 664 88941055
www.loncium.at

San Giusto Caffè
9640 Kötschach 275
T 43 664 5024590
www.sangiusto.at

GAILTALER SPECK G.G.A.

Albert Jank
9624 Götzing 4
T 43 650 4282000
www.gailtaler-speck.at

Bauernhof Lipl
9624 Götzing 4
T 43 664 1117270

Familie Schluder
9631 Kreuth 10
T 43 4285 255

Familie Baurecht
9633 Reisach 29
T 43 4284 724

Familie Eineter
9634 Katlingberg 1
T 43 4718 517

Familie Jank
9624 Nampolach 4
T 43 4283 2801

Familie Bock
9631 Rattendorf 37
T 43 676 751407

Familie Oman
9620 Eggforst 1
T 43 4282 2778

Familie Philippitsch
9631 Jenig 2
T 43 4285 529

Familie Sagmeister
9631 Jenig 10
T 43 4285 243

Familie Schaar
9631 Rattendorf 11
T 43 4285 504
www.hansbauerhof.at

Familie Smole
9623 Schmölzing 11
T 43 650 7413250

Familie Steiner
9634 Lenzhof 2
T 43 4718 20927

Familie Steinwender
9620 Untermöschach 8
T 43 4282 2100
www.lerchenhof.at

Fleischerei Kastner
9640 Mauthen 286
T 43 664 5212781

KRÄUTER & GEWÜRZE

Bauernhof Brodnig-Wastian
9622 Weißbriach 12
T 43 650 5150851

Das kleine Berghotel
9653 Klebas 7
T 43 664 6415633
www.berghotel-lesachtal.at

der daberer. das biohotel
9635 St. Daniel 32
T 43 4718 590
www.biohotel-daberer.at

GENIESSER TIPP:

Anbau und Verkauf von Gailtaler Gemüse, Obst & Kräutern im Einklang mit der Natur.

STEFAN BACHMANN, GAILTALER GEMÜSE-BAUER

Bio-Bergbauernhof Steiner
9634 Lenzhof 2
T 43 4718 20927
www.biohof-steiner.at

Zerza - Bauer
9632 Tressdorf 11
T 43 699 12 38 77 91

Gemüsebauer - Hof Kunz
9631 Kreuth 3
T 43 650 6934503

/ DES LEBENS LUST GIPFELFRÜHSTÜCK

KULINARISCHES GIPFELTREFFEN. Wer sich das Gipfelfrühstück nicht entgehen lassen will, muss früh starten: Noch in der Dunkelheit der Nacht geht es in Richtung Gipfelkreuz. Belohnt wird man im Gegenzug mit einem Sonnenaufgang inkl. schillerndem Lichtermeer auf den umliegenden Berggipfeln. Wer nicht so hoch hinaus will, genießt weiter unten ein Almfrühstück mit Gailtaler Almkäse g.U., frischem Schotten, Speck, Aufstrichen, Joghurt und vielen weiteren Köstlichkeiten, die während der Sommermonate hier auf den Gailtaler Almen produziert werden.

FOTO: ZUPANC

/

Infos & Buchung
Info- & Servicecenter
Nassfeld-Pressegger See
T 43 4282 2043

/ DES LEBENS LUST MORENDEN

LESACHTALER MORENDE. Morende nennt sich die traditionelle Jause im Lesachtal. Das Wort stammt aus dem italienischen „La Merenda“, was so viel heißt wie Jause oder Imbiss. Kredenzt werden Hauswürstln, Karree- und Bauchspeck sowie Osso Collo, Topfen und Käse. Das Besondere ist jedoch das frisch duftende Bauernbrot! Ebenso charakteristisch ist, dass zum Teil auch warme Speisen serviert werden. Darunter typische bäuerliche Produkte wie frische Schlipfkrapfen oder Polsterzipfln.

/

Die Faktoren Zeit und Geselligkeit sind bei der Morende wichtig! Wie sehr diese zelebriert werden, erleben Sie u.a. bei den Lesachtaler Hoffesten.
www.lesachtal.com

FOTO: ZUPANC

FOTO: FOTOLIA

/ DES LEBENS LUST ITALIENISCHE JAUSE

FRIULANISCHE FEINSCHMECKEREI. Wer auf der italienischen Seite des Nassfelds eine Jause bestellt, erhält diese nach traditioneller friulanischer Art. Dazu gehören u.a. Mortadella, Salami und San Daniele Schinken. Das Gegenstück zum Gailtaler Almkäse bzw. zum Bergkäse auf österreichischen Jausenbrettln nennt sich in Italien Montasio. Typisch für die Italiener ist, dass sie ihre Jause in drei unterschiedlichen Varianten genießen: als klassische Vorspeise, nach einer Wanderung bzw. in geselliger Runde am Nachmittag, oder spät abends, wenn’s lustig wird und man vorhat, noch ein wenig länger zusammenzusitzen.

/

Einkehrtipps
Ristorante Albergo „Wulfenia da Livio“
auf der italienischen Seite des Nassfelds oder eine der vielen italienischen Almen im Grenzgebiet.
www.livio.at

/ DES LEBENS LUST DAS ALMBINKERLE

DAS ALMBINKERLE. Die Gailtaler Almen schnüren mit dem „Almbinkerle“ ein Genusspaket an heimischen Besonderheiten. Der Proviantbeutel enthält echten Gailtaler Almkäse, Speck, Würstln, Brot, einen „Tschinkl“ (Klappmesser) und ein Jausenbrettl. In Summe die perfekte Stärkung am Berggipfel oder wenn man einen besonderen Panoramaplatz zum Innehalten entdeckt hat. Oder als Mitbringsel für seine Lieben zuhause, um ihnen zu beweisen, dass man selbst an den ungewöhnlichsten Orten an sie denkt.

/

Das Almbinkerle gibt's im Info- & Servicecenter in Hermagor sowie auf folgenden Almen: Egger Alm, Treßdorfer Alm, Rudnigalm, Rattendorfer Alm und Watschiger Alm.

FOTO: NLW ANDREA KNURA, ZUPANC

BEZAHLTE ANZEIGE

let´s go mieten, einsteigen losfahren

drive Patterer bietet Mietautos für jede Gelegenheit an. Gebucht werden können diese über www.letsgo-mietauto.at.

Die meisten Urlauber, die ins Gailtal kommen, reisen mit dem eigenen PKW an. Da ist ein Mietauto auf den ersten Blick nicht von Interesse. Oder vielleicht doch? Denn sie kommen in eine Region, die herausragende Strecken für Cabrio-Fahrten bietet. Straßen, bei denen das Fahren und gleichzeitige Erleben der Landschaft im Vordergrund stehen und nicht nur das Ankommen. Ob durch abgelegene Dörfer oder hinauf auf Bergpässe mit atemberaubendem Panorama. Das Oben-ohne-Feeling mit einem VW Cabrio aus der Let´s go Mietwagenflotte um 65 € pro Tag könnte zu einem besonderen Urlaubserlebnis werden.

Ebenso wie ein Kurztrip mit dem VW Camping-Bulli. Ob zwei Tage Badeurlaub an der nahen Adria, ein Abstecher an einen Kärntner See oder ein Kurztrip auf die Alm – der neue VW California Ocean ist für jedes Reiseziel gewappnet. „Gemietet werden kann das Hotel auf vier Rädern um 150 Euro pro Tag. 200 Kilometer sind inkludiert“, so Victoria Jury, die gemeinsam mit Birgit Singer das Let´s go Mietwagenservice koordiniert.

Mietauto ab Airport Klagenfurt

Bequem mit dem Flugzeug anreisen und gleich am Airport Klagenfurt sein Mietauto in Empfang nehmen, ist seit kurzem ebenso möglich. Aktuell hat drive Patterer mit Standorten in Hermagor und Kötschach diverse Klein-und Mittelklassewagen, drei Elektrofahrzeuge, eine ganze Flotte 9-Sitzer-Busse sowie ein Cabriolet und einen VW California Campingbus zur Auswahl.

/
Let´s go - das Mietauto für Ihren Ausflug

/
Einfach, schnell und unkompliziert buchen und losfahren. Ab Hermagor, Kötschach oder direkt ab dem Flughafen Klagenfurt.

/

Let's Go
www.letsgo-mietauto.at

Autohaus Patterer GmbH
Villacher Straße 14
9620 Hermagor
www.letsgo-mietauto.at

genusstreffen in der region

/
Redaktion: Sabine Salcher
Fotos: NLW, Fotolia, Neumüller, Andreas Schuller

SPECK-TAKULÄR

Er ist mild, herzhaft, mürbe und mit schneeweißem Fett, das auf der Zunge zergeht. Viele genießen den EU-geschützten Gailtaler Speck g.g.A. daher einfach nur mit einem Stück Brot. Vielleicht noch ein wenig Almkäse dazu und eine gute Butter. Geschmackliche Höchstleistungen vollbringt der Gailtaler Speck aber auch als besondere Zutat bei kreativen Gerichten, die Sie beim Speckfest verkosten können. Die Mutter aller Kärntner Genussfeste lockt am ersten Wochenende im Juni tausende Besucher nach Hermagor. Auch wenn der Speck an diesen zwei Tagen die Hauptrolle spielt, präsentieren über 40 Stände einen Querschnitt aus dem Produktreigen österreichischer Genussregionen.
www.speckfest.at
www.gailtalerspeck.at

Nirgendwo anders werden die besten Genuss-Handwerker aus dem Alpen Adria Raum und ihre Produkte in einer derart hohen Dichte und Qualität auf emotionaler Ebene erlebbar gemacht.

HERWIG ERTL,
ERFINDER UND ORGANISATOR
DER GENUSSFESTSPIELE IN
KÖTSCHACH-MAUTHEN
www.genussfestspiele.at

FRIGGA OHNE GRENZEN

Die Gailtaler oder Kärntner Frigga? Die Holzknechtfrigga oder die friulanischen Fricos? Welche am besten mundet, finden Sie beim freundschaftlichen Wettkochen im Alpenhof Plattner auf der Gartnerkofel-Seite des Nassfelds heraus. „Frigga“ ist ein Kärntner Pfannengericht, das vor allem im Gailtal den Status einer Nationalspeise genießt, das aber in Italien genauso beheimatet ist. Jeder bereitet sie ein wenig anders zu. Genau das macht ihren Reiz aus. Ursprünglich wurde das „Käse-Speck-Omelett“ von Holzfällern in einer Pfanne über offenem Lagerfeuer gegart. Als Zutaten am besten geeignet sind natürlich die regionalen Qualitätsprodukte Gailtaler Speck g.g.A. und der Gailtaler Almkäse g.U.
www.plattner.at

GAILTALER ALMKÄSEANSCHNITT

Rund um den Gailtaler Almkäse g.U. hat sich längst ein Veranstaltungsreigen gebildet, dessen erster Höhepunkt mit dem offiziellen Gailtaler Käseanschnitt gefeiert wird. Jedes Jahr wird bei diesem Fest auf einer anderen Alm der „heurige Jahrgang“ des EU-geschützten Markenproduktes erstmals verkostet.
Immer am letzten Sonntag im Juli.
www.gailtaler-almkaese.at

HABE DIE ÄHRE

Wenn es am ersten Wochenende im September in ganz Liesing nach herrlichem, frisch gebackenem Brot duftet, ist es endlich wieder soweit: Wir feiern das Lesachtaler Dorf- und Brotfest. Denn das Lesachtaler Brot ist so besonders, dass es zum „Immateriellen Weltkulturerbe“ erklärt wurde.
www.dorfundbrotfest.at

HONIGFEST

Bienen brauchen eine intakte Umwelt, Zeit und einen Imker, der sein Handwerk versteht. Gemeinsam bringen sie so ein erstklassiges Stück Natur ins Glas - den vielfach prämierten Gailtaler Waldhonig. Er steht im Mittelpunkt des Honigfestes Mitte August, wo man in die faszinierende Welt der Imker eintauchen darf.
www.honigfest.at

POLENTAFEST

Süß, exotisch, bodenständig oder innovativ. Die extreme Vielfalt der Polenta lassen wir am ersten Samstag im Oktober mit einem gemütlichen Fest hochleben.

LINDA MARKO, ORGANISATORIN UND POLENTAWIRTIN

KÄSEFESTIVAL

Zwei Tage lang präsentieren Aussteller aus Italien, Slowenien, Deutschland und Österreich am letzten September-Wochenende an die 300 erlesene Milch- und Käseprodukte in Kötschach-Mauthen. „Local Hero“ ist und bleibt jedoch der EU-ursprungsgeschützte Gailtaler Almkäse, der auf 14 Almen des Gailtales produziert wird und beim Käsefestival in all seinen Reifestadien und Qualitäten zum Verkosten bereitsteht.
www.kaese-festival.at

SCHMANKERL-TAGE AM NASSFELD

Wenn Hüttenwirte und „Genussland Kärnten Produzenten“ gemeinsam Sache machen, wird schnell klar, dass am Nassfeld die Kulinarik auch beim Skifahren auf höchstem Niveau zelebriert wird. Freuen Sie sich auf heimische Vorzeigeprodukte, die in vielen verschiedenen Spielarten köstlich verarbeitet werden.
www.nassfeld.at/genuss

RUND UND G'SUND

Eher klein, dafür mit viel Liebe gestaltet, stellt das Kirchbacher Apfelfest am ersten Sonntag im Oktober das gesunde heimische Obst in den Mittelpunkt. Eine Ausstellung alter Apfelsorten, frisch gepresster Apfelsaft, eine Schnapsbrennerei und eine breite Palette an kulinarischen Schmankerln stellt Feinschmecker vor die Qual der Wahl.

KRAUTFEST IN WEISSBRIACH

Das Krautfest ist das größte Kulinarik-Fest im Gitschtal. Mit viel Liebe zum Detail schaffen die Vereine und Gasthäuser einen gelungenen Mix aus Genuss und Tradition.

BÜRGERMEISTER CHRISTIAN MÜLLER

BEZAHLTE ANZEIGE

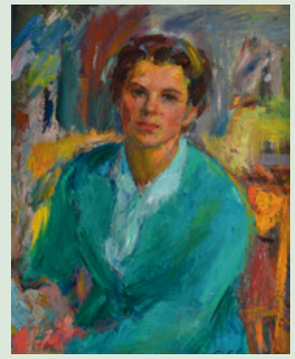
museum des nötscher kreises

Das Museum der kleinen Gemeinde am Beginn des Gailtals ist ein einzigartiges Kleinod in der österreichischen Museumslandschaft.

Gewidmet ist es dem Leben und Werk der Künstler des „Nötscher Kreises“, die Anfang des 20. Jahrhunderts mit ihrer sehr individuellen Malerei die österreichische Kunst entscheidend mitgestalteten. Diese lose Gruppierung von befreundeten Malern, die einerseits in dieser Region geboren wurden – wie Sebastian Isepp (1884–1954) und Franz Wiegele (1887–1944) – oder von auswärts nach Nötsch gezogen sind – wie Anton Kolig (1886–1950) und Anton Mahringer (1902–1974), stellt ein bedeutendes künstlerisches Phänomen innerhalb der österreichischen Malerei der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts dar und hat dabei vor allem die Kunst der Zwischenkriegszeit entscheidend geprägt.

Durch jährlich wechselnde Ausstellungen wird ein repräsentativer Querschnitt durch ihr OEuvre, als auch anhand von zeitgenössischen Fotografien und Autografen ein Einblick in die persönlichen Lebensumstände der Maler ermöglicht sowie ihre zahlreichen, äußerst interessanten Verbindungen zu Künstlerkollegen, Kunsthistorikern und Intellektuellen ihrer Epoche transparent gemacht.

Ausstellung 2017
Künstlerinnen um den Nötscher Kreis
Ausstellung 2018
Sebastian Isepp



/
Lisl Engels: Selbstbildnis, 1956, Privatbesitz

/
Sebastian Isepp: Nadelbäume am Hang vor Gebirgskette, 1907, Privatbesitz

/

MUSEUM *des Nötscher Kreises*

Museum des Nötscher Kreises
Haus Wiegele Nr. 39 | 9611 Nötsch im Gailtal
T 43 650 34 98 001 | E office@noetscherkreis.at
www.noetscherkreis.at
Ausstellung von April bis Oktober
Mi - So sowie an Feiertagen von 14 - 18 Uhr

schaufenster der region

/
Redaktion: Nikolaus Gierok
Fotos: Produzenten, kk

GLASKUNST STUDIO

Die ästhetische Form eines Glasobjektes betonen und gleichzeitig durch Gravur eine Veredelung zu erzeugen, das ist der Beruf von Andrea Malowerschnig. Die Graveurin führt in Weißbriach ein Glaskunst-Studio, in dem es nur so funkelt vor schönen Einzelstücken.

Andrea Christa Malowerschnig
Weißbriach 139
9622 Weißbriach
T 43 4286 304

HOLZWERKSTATT LEITNER

Heimo Leitner fertigt Werkstücke aus Holz von besonderer Güte. Brotdosen, Vasen, Kinderspielzeug, Schüsseln, Schalen und Stamperln finden sich neben außergewöhnlich gestalteten Handtaschen oder Schwemmholzlampen in exquisitem Design. Dass jedes Teil ein Unikat ist, versteht sich von selbst.

Hauptstraße 41
9620 Hermagor
T 43 650 76141 70

KRISTLER G'WAND

Der Name Kristler steht für ein Familienunternehmen in 3. Generation, dem die Themen Mode und Tracht sehr am Herzen liegt. Ziel von Moden Kristler ist es, Modeneuheiten aufzuspüren, die es nicht an jeder Ecke gibt. In der Tracht setzt man, im neu eröffneten Kristler G'wand, auf flotte, bodenständige und edle Modelle, fernab vom Kitsch.

Kötschach 186
9640 Kötschach-Mauthen
T 43 4715 286
www.kristler.at

LESACHTALER BAUERNLADEN

Der Lesachtaler Bauernladen in Maria Luggau bietet eine Vielfalt an hand- und hausgemachten Produkten aus dem naturbelassensten Tal Europas. An die 60 Produzenten vermarkten ihre Produkte im Ambiente eines alten Bauernhauses.

9655 Maria Luggau 15
T 43 4716 484
www.lesachtal.com/bauernladen

NOSTIS TRACHTEN-SCHMUCK

Johannes Obernosterer ist Tischler und Nebenerwerbsbauer. Vor einigen Jahren entdeckte er seine Liebe zur Arbeit mit der Laubsäge. Der Hirschhornschmuck ist jedoch seine Besonderheit: Halsketten, Manschetten, Knöpfe und teils mit Uhren versehene Armbänder findet man in Nosti´s einladendem Geschäft.

Kornat 5
9620 Birnbaum
T 43 650 8643251
www.nostis-trachtenschmuck.at

WURZER DIRNDL

Die „Original Wurzer Dirndl" werden in einer Werkstatt in Hermagor hergestellt. Durch die heimische Produktion können hier Servicedienstleistungen wie Maßanfertigung, Änderungsschneiderei und Sonderanfertigungen angeboten werden, die Sie sonst nirgends finden.

Kühwegboden 30
9620 Hermagor
T 43 4282 2317
www.wurzerdirndl.at

ST. DANIELER G`SCHÄFT-BAUERNLADEN

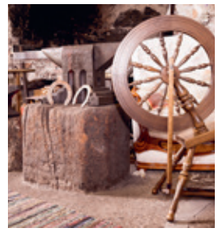
Nachdem der örtliche Nahversorger im Jahr 1990 zugesperrt hatte, schlossen sich die Einwohner des Ortes und Bauern aus der Region zusammen und gründeten den „Förderungsverein St. Danieler G´schäft". Neben den Dingen des täglichen Bedarfes sind vor allem auch Produkte der Bauern aus der Region erhältlich.

St. Daniel 53
9635 Dellach
T 43 4718 8857

KONDITOREI SEMMELROCK

Wie zu Großvaters Zeiten wird in der Konditorei Semmelrock heute noch nach traditionellen Rezepten gebacken. Neben einem großen Tortensortiment ist die Familie Semmelrock stolz auf das Konfekt und die handgeschöpften Schokoladen. Mit dem international renommierten Patissier Georg Maushagen gibt es unter dem Namen „Gailtaler Guat's" besondere handgefertigte, personaliserte Präsente.

Gasserplatz 6
9620 Hermagor
T 43 4282 2243
www.konditorei-semmelrock.at



GITSCHTALER KUNST- & HANDWERKSSTÜBERL

Hier ist es Philosophie, altes Handwerk aus dem Gitschtal zu erhalten und der Kreativität Raum zu geben. So ist es gelungen, in der alten Dorfschmiede traditionellem Handwerk wieder Bedeutung zu verleihen. Von Geschnitztem über Geschmiedetes bis hin zu Glaskunst und feinen Lebensmitteln ist hier für jeden etwas dabei.

Stefanie Bryl-Vidal,
9622 Weißbriach 28
T 43 699 18877279
www.gitschtalschmiede.at

BIER-MANUFAKTUR LONCIUM

Die Brauerei befindet sich in Kötschach-Mauthen. Nahe der italienischen Grenze wird hier auf 720 Meter Seehöhe, mit eigener Quelle, besten Rohstoffen, und viel Liebe zum Produkt herrliches frisch gebrautes Bier zelebriert.

Mauthen 60
9640 Kötschach-Mauthen
T 43 664 88941055
www.loncium.at

/ AUSSE‘SCHAUN EPILOG

VON SPINNERN UND VORDENKERN.
Es sind die Vordenker, die dabei immer auch das Gemeinsame vor das Trennende stellen, die Visionen einbringen und eine gute Zukunft ausmachen. Oder wie Hubert Patterer in seinem Artikel auf Seite 24/25 meint: .... „Da und dort rief man sie Spinner, so nennt man die Leute am Land, die neue Wege gehen. Es ist ein Adelstitel!“
Es sind nicht die Selbstdarsteller, die „Trumpisten“ und deren vermeintliche Kopien, sondern es sind die Menschen, die willens - und dazu auch in der Lage sind - stets das große Ganze und nicht das kleingeistige „Ich“ vor Augen zu haben. Es sind jene, die mit Weit- und Weltblick agieren, Visionen haben, im Dialog weiterentwickeln und dann auch in die Tat umsetzen.

Wir hoffen, dass wir Ihnen in diesem Magazin einige dieser Persönlichkeiten und deren Gedanken, aber auch deren kritische Blicke nähergebracht haben.

Sie werden diese Spezies von Menschen auch in Zukunft noch öfter „spüren“. Diesen Menschen, Typen, Persönlichkeiten und „Spinnern“ gehört die Zukunft, einerlei woher sie kommen.

Dies gilt für die „(Er)-Lebensräume“ Nassfeld-Pressegger See und Lesachtal gleichwohl, wie für die sogenannte „große weite Welt“, den Herkunftsmärkten unserer gerne gesehenen Besucher.

/

Christopher Gruber & Markus Brandstätter
Geschäftsführer / NLW Tourismus Marketing GmbH

Die Raiffeisenbanken des Gailtales

KOMPETENZ. VERTRAUEN. SICHERHEIT.
DIE RAIFFEISENBANK. IHR PARTNER VOR ORT.

Meine Kleine Digital.

BEI UNS DAHEIM WIRD ALLES GETEILT.

Das gesamte digitale Angebot
für 5 Leser gleichzeitig.

Passt gut. Die Print-Ausgabe für Mama und Papa, die Kinder lesen digital mit – auch wenn sie nicht mehr zu Hause wohnen.
Friede am Frühstückstisch. Ein Abo auf bis zu fünf Geräten gleichzeitig nutzen.
Unterwegs mit der Kleinen. E-Paper und App sind auch im Urlaub oder Auslandssemester dabei.
Schneller informiert. Mit Eiltmeldungen aufs Handy und dem E-Paper ab 23.30 Uhr.
Individuell. Bessere Lesbarkeit durch anpassbare Schriftgrößen.

Bestellung unter **kleinezeitung.at/dklz**

Meine Kleine. KLEINE ZEITUNG

skinfit®

SIMPLY MULTISPORT.

Perfekte Funktionsbekleidung für den Ausdauersport.

Die Wurzeln von Skinfit liegen in Österreich: Großartige Naturerlebnisse und intensive Körpererfahrung bewegten Unternehmensgründer Werner Battisti, perfekte Funktionsbekleidung für den Ausdauersport im Freien herzustellen. Was als kleine „Garagenfirma“ in Dornbirn begann, steht heute für hochwertige Sporttextilien, die weltweit in der Ausdauersportszene gefragt sind. Schnell trocknende und leichte Materialien machen die skinfit® Produkte zu einer idealen Lösung für Ausdauer- und Outdoorsportler.

Skinfit Shop Villach • Skinfit Shop Lienz

www.skinfit.at