

reisen mit genuss

alpe adria magazin

**50.
Ausgabe**

Das Insider-Magazin
mit 700 Tipps in
diesem Heft

Österreichische Post AG, MZ 23Z044040 M, Kärntner Monat Zeitungs-GmbH, Eiskellerstraße 3/2, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Nr. 50, September 2024, Foto: Shutterstock.com/Andrew Mayovskyy

€ 7,90

GRADO FÜR GENIESSER

Der Sehnsuchtsort lockt immer: mit Italocharme, neuen Lokalen, Lagunenromantik und
den besten Tipps von Einheimischen

Südsteiermark

Fantastische Lage, coole
Jause, Top-Weine: die
besten Buschenschänken

Adria-Magie

40 traumhafte Hotels am
Meer zu günstigen Preisen:
von Jesolo bis zum Kvarner

Piran

Geheime Plätze abseits
der Trampelpfade an der
slowenischen Küste



das Meer, so nah

Foto: Petar Kürschner



INFO & BUCHUNG

KROATIEN - 51410 Opatija | Ive Kaline 11
T. +385 (51)/ 28 00 00 | F. 28 00 28
info@hotel-miramar.info
www.hotel-miramar.info

WELLNESS & SPA, KULTUR & AUSFLÜGE, UNTERHALTUNG & GENUSS

MOMENTO!

1. Lieblingsherbstziel zu Fuß, mit Bahn oder Fahrrad?
2. Nachhaltig unterkommen: Ihre Lieblingsadresse?
3. Lokal saisonal genießen. Ihr Genusstipp?
4. Ihre liebste Wanderung im Alpe-Adria-Raum?

Nachhaltig reisen im Nahreiseraum? Das wissen die Checker aus der Reiseblogger-Szene. Sie teilen hier ihre besten Herbsttipps.

JOHANNA WOHLFAHRT



Melanie Deisl | Reisebloggerin,
www.urlaubsgeschichten.at

1. Cividale del Friuli. Samstag Markttag, Sonntag Flohmarkt – dazwischen Radtour nach Aquileia, um Grappa zu kaufen.
2. Biohotel Rastbichlhof: vor 600 Jahren ein Bauernhof, heute am Weg zum nachhaltigsten Hotel im Stubaital.
3. SeeSushi in Strobl am Wolfgangsee. Etwa „Crispy Spicy Saibling mit Gurke“ aus den glasklaren Salzkammergut-Seen.
4. Glockner-Luft schnuppern in Kals in Osttirol. Durch das idyllische Dorfertal über die Daba-Klamm zum herrlichen Dorfersee.



Maria Kapeller | Reisejournalistin und -bloggerin www.kofferpacken.at, Buch: *Lovely Planet*

1. Bologna ist immer eine Zug- und Flanierreise wert. Im kleinen Bahnhofscafé schmecken Cornetto, Espresso und Focaccia.
2. Das Strandhotel am Weissensee mit Umweltzeichen, See-Spa und vegetarischer Küche.
3. Die herzhafte Marende-Platte vom Bio-Bauernhof Bachrain im Salzburger Land, genossen auf der Sonnenterrasse mit Blick aufs Göllassiv.
4. Die Seen im Salzkammergut umrunden – zum Beispiel den Fuschlsee oder das Ostufer des Hallstätter Sees, wo es erstaunlich ruhig ist.



Manuela Molk | Nachhaltigkeitsbloggerin,
www.barfuss-durchs-leben.at

1. Mallnitz ist gut mit der Bahn erreichbar. Von dort weiter ins Seebachtal zum bezaubernden Stappitzer See und zur Schwusnerhütte.
2. Ein tolles Konzept hat das Biohotel „Der Daberer“ im Gailtal. Ein perfekter Ort für eine erholsame Auszeit.
3. Seafood in der urigen Fritolina pri cantini in Piran. An der Theke selbst ordern und dann unter Weinreben im Freien essen.
4. Von Piran nach Strunjan und weiter zur Mondbucht. Eine große Empfehlung.



Christine Gruber | Reisebloggerin,
www.christineunterwegs.com

1. Die malerische Lagunenstadt Venedig per Bahn. Wer genug Zeit hat, sollte auch unbedingt Murano und Burano einen Besuch abstatten.
2. Eindeutig: Die Wasnerin im wunderschönen Ausseerland.
3. Eine gute Jause in einem der vielen Heurigen in und um Wien mit Blick auf die Weinberge. Dazu ein gutes Glas Wein oder Sturm.
4. Da kann ich mich nicht entscheiden. Den ersten Platz teilen sich die Tour durch die Ötschergräben und die Rundwanderung auf dem Raxplateau.



Angelika Hinteregger und Reinhard Maxbauer | Radblogger, www.saddlestories.at

1. Der Wilde Kaiser. Im Herbst so schön, wenn im Tal schon der Nebel liegt und man oben Sonne pur genießt.
2. Wenn's luxuriöser sein soll: Biohotel Rupertus in Leogang. Ein Bikehotel, dessen Konzept durch und durch auf Nachhaltigkeit aufbaut.
3. Vegane Maultaschen in Baiersbrunn im Schwarzwald, mit köstlicher Rote-Rüben-Füllung.
4. Im Nationalpark Gesäuse, ein unterschätztes Wandergebiet mit schroffen Gipfeln, grünen Almwiesen und viel unberührter Natur.



Christoph Müller | Nachhaltig-Reisen-Spezialist, www.weltanschauen.at

1. Im Herbst nach Triest, am besten mit der Bahn, kombiniert mit dem Rad ab Villach.
2. Das kleine, feine Hotel „Kleiner Bär“ in Hermagor, das zum „Bärenwirt“ gehört. Hier speist man wunderbar und schläft in modern-stilvollen Zimmern.
3. Essen im „magdas“ der Caritas in Klagenfurt. Ein bunter, integrativer Ort mit sozialem Mehrwert und gutem Essen.
4. Der Karnische Höhenweg. Eine der schönsten Wanderungen, die ich je gemacht habe. Landschaftlich der Wahnsinn, feine Hütten, herrliche Bergseen.



Mehr vom MEER

Hohe Inflation, schwächelnde Wirtschaft, weniger Geld am Monatsende. Schluss, wir wollen schließlich träumen. Von glasklarem, tiefblauem Wasser, intensiv roten Sonnenuntergängen, lässigen Bars, erfrischenden Morgenspaziergängen am Meer – die Liste könnte man noch um einiges verlängern. Die gute Nachricht: Gerade jetzt ist der beste Zeitpunkt, seine Wunschliste in die Tat umzusetzen. Einige gute Gründe fallen mir sofort ein: angenehme Anreise ohne stundenlange Staus, kein Geschiebe an der Strandpromenade, keine Hitzerekorde – und: Die Hotelpreise sind auch erfreulich. Bestes Beispiel: Das Adriatic in Rovinj verlangt im August bis zu 700 Euro, im Oktober gibt es das

Doppelzimmer bereits um schlanke 185 Euro. Kein Einzelbeispiel, also recherchieren und buchen. So lässt sich der Sommer ganz lang ausdehnen.

Was uns bei der Recherche für die besten Hotels am Meer auch im Hochsommer positiv aufgefallen ist: Vor allem in Kroatien tut sich viel. Mehrere Häuser sperrten neu auf, Hotels mit Stil wie das Blu Mare in Novigrad. Mitten in der Altstadt, direkt am Meer, modern-gemütlich designt. Und das Extraplus: Das Personal ist derart freundlich. Man merkt, hier sind Menschen am Werk, denen ihre Arbeit wirklich Spaß macht. Das beginnt schon in der Früh, wenn uns Drago in bestem Deutsch lächelnd erklärt, welche Köstlichkeiten uns erwarten werden. Automaten-

kaffee ist tabu, jede Tasse wird natürlich ganz frisch gemacht, genauso wie die Eiergerichte. Und das ist kein Einzelfall. Ob in Istrien oder in der Kvarner Bucht – überall gute Stimmung.

Unsere Covergeschichte widmen wir diesmal einem anderen Sehnsuchtsort: Grado. Heinz Grötschnig war für uns auf Recherche und kam mit einer großen Portion Dolce Vita und vor allem ganz vielen Genusstipps retour.

Übrigens, irgendwann kam die Frage auf: Wie viele Tipps haben wir eigentlich in einem Magazin? Seit der letzten Ausgabe machen wir es uns zur Aufgabe, sie wirklich alle abzuzählen. Dass es einige sein würden, war schon zu erwarten. Die Gesamtzahl, die dann herauskam, war aber doch überraschend. 700 Tipps haben wir insgesamt zusammengetragen. Welche Themen noch auf Sie warten? Die Top-10-Genusshütten in der Region Vilsach, die schönsten Wasserfälle Kärntens, Day Spas in Österreich, idyllische Dörfer in Istriens Hinterland, köstliche Peka-Restaurants, Hans Krankls Jesolo, Geheimtipps in Portorož und Piran, die besten steirischen Buschenschänken und geniale Genüsse in Slowenien, gleich an der steirischen Grenze.

Bisher war Alltag – ab dieser Seite ist Urlaub.

*Herzlichst,
Werner Ringhofer, Chefredakteur*

MEER SOMMER

Die Adria verlängert den Sommer. Wir genießen alle Vorteile: goldenes Herbstlicht, mildere Temperatur, Pasta, Pizza, Pesce ohne Hektik und einige neue Hotels – meist auch noch zu einem viel günstigeren Preis als im August. Die 40 besten Hotels am Meer von Jesolo bis in den Kvarner.

WERNER RINGHOFER

Es tut sich etwas an der Oberen Adria. In den Bädern in Istrien und Kroatien sind neue, coole Hotels aus dem Boden gewachsen, viele mit attraktiver Wellness – gerade im Herbst, falls es einmal draußen kühler sein sollte, eine feine Alternative zum Strand.

Wenn die beste Zeit ist, eines der neuen Häuser auszuprobieren? Genau jetzt! In der Nachaison sind die Preise ziemlich tiefstapfchenfreundlich. Nur zwei Beispiele: Das Grand Park Rovinj verlangt im Sommer für ein Doppelzimmer schon einmal 664 Euro, im Oktober ist man schon mit 307 Euro dabei. Im mondänen Adriatic in Rovinj zahlt man im August bis zu 603 Euro, im Oktober gibt es das Doppelzimmer bereits um 185 Euro. Vor allem in der Kvarner Bucht bewegt sich die Szene, gleich ein Quartett hat eröffnet. Das Hotel Keight – Carlo Collection by Hilton ist der neue Star in Opatija, im Mai wurden die ersten Gäste empfangen. Damit feiert die Carlo Collection von Hilton sogar Premiere in Kroatien. Die Lage! Genial! Mitten im Stadtzentrum und zugleich nur ein paar Schritte vom Strand entfernt. Die 54 Zimmer wurden als moderne Version von Schiffskabinen konzipiert. Mit den Farben des Himmels und des Meeres gestaltet, sehr angenehm und beruhigend.

Die Highlight ist der Rooftop, übrigens der erste in Opatija. Von dort oben hat man einen atemberaubenden Panoramablick auf die rote Ziegelschicht der Stadt und den Kraker. Sehr mondän, das hat etwas von stofframantischer Riviera. Wer Lust hat, kann es sich auch an der Bar auf der Dachterasse gehen lassen. Ein feines Indoorpool mit 25 Metern und verschiedene Saunen gibt es übrigens auch. Seitlich in den Pool sind eigene Bänke mit verschiedenen Whirlpools eingebaut. Und das Gute ist: Meistens hat man den Pool für sich – weil die meisten anderen ja auf dem Dach sind. Übrigens, das Personal ist Extraklasse, so was von freundlich!

Ein prominenter Zugang gibt es in Luvran. Die Spitzengastronomie Erelina und Walter Eisböck sind wieder da, die ehemaligen Betreiber des Restaurants Tasterkobel im Burgenland vertriehen jetzt zwei Villen an der Opatija-Riviera. Nachdem die Lokal den Kindern übergeben wurde, war die große Frage, wie es weitergeht. Nichts war für das Dreamteam keine Option, schließlich finden sie im Gangebieten ihre neue Leidenschaft. Jetzt vertriehen sie die Villa Erelina inmitten eines Olivenhains und die Villa Walter in der Altstadt von Luvran.

Inmitten der pittoresken Altstadt, nur ein paar gute Schritte vom Meer entfernt, steht die unter Denkmalschutz stehende Villa Valer. Jedes der Zimmer wurde individuell mit viel Stil und Charme für Details eingerichtet – nahezu alle verfügen über einen Balkon und Ausblick auf das Meer.

Auf drei Hektar etwas oberhalb von Luvran im Dorfchen Dobree entreckt sich das mediterrane Anwesen der 500 Quadratmeter großen, aus alten Steinen neu gebauten Villa Erelina. Ständige Begleiter sind die stilvolle Kunst, Olivenbäume und ein traumhafter Meerblick. Umrahmt von prächtiger Natur, genießt man einen Urlaub in völliger Abgeschiedenheit, eine überdachte Lounge, der beheizbare Pool, eine Außensauna oder ein Kamin für die noch kühleren Abende sind nur einige der Annehmlichkeiten.

Ein weiterer Zugang ist das Anwesen Yonique Marini Hotel in Celovec. Im Mai hat das 5-Sternehotel im Herzen der Stadt Celovec seine Tore geöffnet. Nur wenige Gehminuten ist der Strand von Celovec entfernt, mit einer Kombination aus Sand und Kies liegt er im angenehmen Schatten der mediterranen Bäume. Die smarten Designzimmer schaffen mit warmen Holakantinen und saftigen Sandströmen eine behagliche Atmosphäre. Spektakulär ist die Aussicht im Spa im Dachgeschoss.

Pole-Position für den Sonnenuntergang

Eine feine neue Adresse ist auch das Blu Mare in Novigrad. Spektakulärer könnte die Lage nicht sein: An der Südspitze der antiken Altstadt-Halbinsel, gleich bei den mittelalterlichen Mauern, hat es sich das neue Boutiquehotel gemütlich gemacht. Wenn man ankömmt, hat man das Gefühl, man schwärmt über dem Meer. So klug wurde die Terrasse geplant.

Licht und Wärme sind in diesem Haus generell ein Lebensprinzip. Weiße, offene Fensterfronten holen die Adria herein. Mehr Pole-Position für den Sonnenuntergang geht nicht: Und das sogar vom Bett aus. Von jedem der 27 Zimmer und Suiten eröffnet sich der Blick auf das Naturschauspiel.

Für das weiche Morgenlicht ist der Frühstücksaum samt Terrasse der perfekte

alpe adria magazin | 3

IMPRESSUM MEDIENINHABER: Kärntner Monat Zeitungs Ges.m.b.H., Eiskellerstraße 3/II, 9020 Klagenfurt, Telefon: +43 (0)463/47 8 58, E-Mail: alpe-adria-magazin@monat.at (Sekreteriat), Internet: www.alpe-adria-magazin.at. HERAUSGEBER: Alexander Suppantitsch GESCHÄFTSFÜHRUNG: Alexander Suppantitsch, Mag. Andreas Eisendle CHEFREDAKTION: Werner Ringhofer REDAKTION DIESER AUSGABE: Christa Grünberg, Heinz Grötschnig, Mira Grötschnig-Einspieler, Bettina Gruber, Karin Hauenstein-Schnurrer, Tanja Kovačič, Stefan Maiwald, Oliver Pichler, Susanne Schaber, Eric Sebach, Silvia Trippolt-Maderbacher, Georg Weindl, Johanna Wohlfahrt, SEKRETARIAT: Gabi Wedam, Alexandra Hassler. GESCHÄFTSZEITEN: 8.15 - 12.00 Uhr und 12.45 - 17.00 Uhr INSERTIONSANNAHME: Telefon +43 (0) 463/47 8 58 MARKETING: Dr. Otto Wogatai ANZEIGENLEITUNG: Alexander Suppantitsch, Telefon: +43 (0)463/47 8 58-18. ANZEIGEN: Oliver Pucher, Claudia Markowitz, Madona Ekladios ANZEIGEN ITALIEN: Umberto Tognoni, Telefon: 0039/348/22 93 200. GRAFIK & LAYOUT: Stephan Ragger, Julia Peball, Kärntner Monat Zeitungs Ges.m.b.H., Eiskellerstraße 3/II, 9020 Klagenfurt DRUCK: BAUER MEDIEN Produktions- & Handels- GmbH VERTRIEB: PGV Pressegroßvertrieb Austria, 5081 Anif/Salzburg ABOVERSAND: Österreichische Post AG INTERNET: www.alpe-adria-magazin.at REICHWEITE: 191.000 Leser laut „Cawi Print 2011“ (GfK)



Es gibt viele Hotels, aber nur einen Hochschober.

Warme Herbsttöne spiegeln sich im Turracher See.
Im Chinaturm beginnt die morgendliche Yoga-Einheit.
An diesem Ort passt alles zusammen:
Das wohltemperierte See-Bad, der original türkische Hamam
und die Kärntner Gastfreundschaft, die dieses Hotel
so einzigartig und unverwechselbar machen.

www.hochschober.com



Hier finden Sie
aktuelle Angebote.



INHALT September 2024



42

8 Molto buono
Unsere Genusscouts fanden köstliche Produkte.

14 Genuss am Berg
Die Top-10-Hütten in der Region Villach.

22 Best of E-Bike
Die besten Routen um den Wörthersee.

32 Berauschend
Die schönsten Wasserfälle in Kärnten.

38 Wellness
Den Alltag einen Tag im Day Spa hinter sich lassen.

42 Covergeschichte: Grado
Strandromantik, Fisch, Spritz und Italo-Charme.

58 Lagune der Legenden
Bisher unentdeckte Plätze in Grado und Lignano.

68 Jesolo & Lignano
Bestsellerautor Stefan Maiwald suchte die feinste Pizza.

74 Hans Krankl
Der Goleador zeigte uns seine Lieblingsorte in Jesolo.

80 Sauris
Das Tor zum Paradies: im höchstgelegenen Dorf in Friaul.

102



86 Trentino
Majestätische Gipfel, klare Seen und prächtige Schlösser.

94 Meer-Magie
Die 40 besten Adria-Hotels von Jesolo bis zum Kvarner.

102 Dorfschönheiten
Idyllische Bergdörfer im Hinterland von Istrien.

108 Verführerisch
Romantische Peka-Restaurants auf dem kroatischen Land.

114 Piran & Portorož
Geheime Abenteuerplätze an der slowenischen Küste.

122 Grenzgenial
Die steirisch-slowenische Grenzregion entwickelt sich zur Geheimtippreigion.

128 Käsekunst
Bemerkenswerte Käsemanufakturen und Sennereien im Süden Österreichs.

134 Buon Appetito
Unterwegs im Alpe-Adria-Raum: vier Restaurants im Test.



14



94



74



114



38

140 Rauris

Auf den Spuren der Goldgräber und Naturschätze im Salzburger Land.

146 Jause 2.0

Steirische Buschenschänken abseits des Mainstreams.

156 Kurzurlaube

Für diese Reisen wurden Wochenenden erfunden.

170 Insiderin

Silvia Trippolt-Maderbacher: ihre istrischen Lieblingsadressen.

MOLTOBUONO

Unsere Produktdetektive waren wieder aktiv und haben Köstliches und Überraschendes entdeckt: Bier aus Sterz, einen Schnapsnamens Unholde und einen praktischen Brillen-Shaker.

HEINZ GRÖTSCHNIG, OLIVER PICHLER, WERNER RINGHOFER

Top-Kulinarik in Klagenfurt |

Bereits zum 7. Mal veranstaltet der Tourismusverband Klagenfurt am Wörthersee die „Tage der Alpen-Adria Küche“. 18 Tage, über 40 Veranstaltungen, 30 Köchinnen und Köche aus Österreich, Slowenien und Italien und über 40 Produzenten aus dem Alpen-Adria-Raum machen Klagenfurt vom 5. bis zum 22. September zum kulinarischen Hotspot. Neu: das Alpen-Adria Grillfest am 14. 9. im Ossiacher Hof, das Alpen-Adria Labor und der Alpen-Adria Genusstisch am 21. 9. am Benediktinermarkt. Tipp: die Alpen-Adria Genussmeile vom 19. bis zum 21. 9. am Neuen und Alten Platz mit 40 handverlesenen Produzenten. Infos, Programm & Buchungen unter www.visitklagenfurt.at/alpenadria



Kräuter gegen (fast) alles | Eigentlich ist ja gegen so gut wie alles ein Kraut gewachsen: Kaum jemand weiß das besser als Klara Obernosterer, die in St. Lorenzen im Lesachtal zwei riesige Kräutergärten bewirtschaftet. In ihrem Lesachtaler Kräuterrhäusl gibt's Tees, Essenzen, Sirupe, Essige, Pestos, Balsame und Oxymele, das sind heilende Mischungen aus Kräutern, Blüten, Honig und Essig. Oxymele können z. B. Nerven und Abwehrkräfte stärken, bei Abspannung oder Blähungen helfen. Für Schlafprobleme empfiehlt sich der Kräutergeist Schlaf gut – 200 ml um 14 € im Kräuterrhäusl. Infos: wildkraut-lesachtal.at



Bier aus Sterz | Was gibt es Köstlicheres als sich auf dem Fernsehsessel breitzumachen, mit seinem Lieblingsfußballteam alle Höhen und Tiefen zu durchlaufen und dazu ein gepflegtes Bierchen zu zischen? Hat man ein Bier von Walhalla Genusskulissee aus Fehring im Glas, wäre die Ablenkung am Schirm fast ein bisschen schade. Denn Erik Kühnelt packt eine Menge Leidenschaft in seine Biere mit regionalen Zutaten. Und wie kann es in der Steiermark anders sein – richtig, ein Bier mit Sterz (aus dem Vulkanland) ist fast schon Pflicht. Polenta in der Maische macht das Sterz Ale schlank und verleiht ihm seinen steirischen Charakter. Das kleine Fläschchen gibt es um 2,80 €. walhalla-genusskulissee.at

Die helle Freude | Thomas Stipits ging unter die Bierbrauer. Gemeinsam mit der Gablitzer Privatbrauerei kreierte der Hobbybrauer das Stips, ein schönes, vollmundiges Helles, wie es der Kabarettist gerne mag. Der „Stips“ legt beim Brauen und Abfüllen übrigens selbst Hand an. Wie das Bier schmeckt? Getreidesüße im Antrunk, fein aromatisierte Hopfenbittere vom Cascade Aromahopfen, schöne Zitrus- und Beerennoten. 12 x 0,33 25,20 €, gablitzer.at



Schokolade mit Ingwer | Die meisten lassen auf der Fahrt an die kroatischen Strände Zagreb links liegen. Unsere Empfehlung? Nächstes Mal einen Genusszwischenstopp in der Hauptstadt einlegen. Immer auf der Einkaufsliste ist der geschmackvolle Schokoladenladen La Chocolate in der Innenstadt. Das Angebot ist reich, Pralinen, Tees und einiges mehr duften. Die Schokoladen mit hohem Kakaoanteil aus der eigenen Manufaktur haben es uns aber besonders angetan, vor allem die mit Lavendel. Sehr intensiv und zart schmelzend. Weitere Sorten: mit Ingwer, Whiskey, Grappa, Chili, Pistazie. 80 g 4,20 €. Masarykova 1, lachocolate.hr



Brillen-Shaker | Sand, Sonnencreme, Salzwassertropfen oder Schweiß haben das Zeug, Brillengläser grandios zu verschmutzen. Trocken putzen ist des Zerkratzens wegen keine gute Idee. Mit Seifenwasser abspülen wäre schon besser. DIE Lösung aber ist Shaken. Es reinigt die gesamte Brille (optische Brillen ebenso wie Sonnenbrillen) gründlich. Eyeshaker heißt das Wunderding. Man nehme den schlanken Kunststoffbecher, fülle lauwarmes Wasser ein und gebe einen Cleaning-Tab dazu. Tab auflösen lassen (Flüssigkeit zehn Tage verwendbar) – Brille rein (elastischer Einsatz innen), Deckel drauf, kurz schütteln. Brille mit klarem Wasser abspülen und mit dem Putztuch trocknen. Fertig. Eyeshaker – 365 Days Protection Pack (Shaker, Reinigungs-Tabs, Putztuch) 54 €, www.eyeshaker.com



Zitronige Frische | Der Steirer Alois Gölles, neuerdings von Sohn David Gölles als Manufakturcapo abgelöst, ist immer für erfrischende Ideen gut: Die Gölles Zitronenwürze ist eine sommerlich schmeckende Kombi aus Balsamessig und Saft aus Direktpressung spanischer Zitronen und hat uns schon so manche Marinade verfeinert sowie Fischen und Nachspeisen Citrusfrische verliehen. Gesehen im 250-ml-Flascherl auf shop.goelles.at um 10,90 € sowie in guten Feinkostläden.

Seelenbier aus Sardinien | Wie schmeckt die sardische Seele? Um das zu erschmecken, muss man angeblich Ichnusa Bier unfiltriert trinken. Das kommt, eh klar, aus Sardinien, ist besonders vollmundig und durch die schwebenden Hefen etwas trüb. Die leicht bittere Note im Abgang soll, so die Eigenwerbung, die sardische Seele widerspiegeln. Ichnusa wird bei uns häufig angeboten, in Supermärkten, Pizzerien, wir haben es im italienischen Supermarkt Grande Mela in Klagenfurt, um 2,49 € für die 0,5-Flasche, entdeckt.



Kunst am Rücken | Er ist Kult, der 1978 auf den Markt gekommene, rechteckige Kanken City-Rucksack von Fjällräven. Heute gibt es ihn in zig Größen und Interpretationen, so auch als am Rücken tragbare Kunstwerke, genannt Kanken Art. Charlene Johnny, eine indianische Künstlerin aus Duncan nahe der kanadischen Pazifikküste, hat die diesjährigen Kanken-Art-Modelle gestaltet. Zwei Designs stehen zur Wahl. Beide sind markant und eigenständig. Das eine erdfarben, dezent, das andere kräftig und doch harmonisch. Beide gibt es verarbeitet zum klassischen Modell, dem kleiner ausfallenden Mini, einem am Kanken fixierbaren Flaschenhalter und eine Hüft-/Umhängtasche. Fjällräven – Kanken Art 109,95 € | Kanken Art Mini 99,95 € | Kanken Art Bottle Pocket 29,95 € | Kanken Art Hip Pack 69,95 €, www.fjallraven.com



Ordnung im Urlaubsbad | Wenig Platz im Bad, ein unübersichtliches Toilettentascherl, einfach zu viele Pflegeprodukte, die man unterwegs mit dabei hat, oder eine Kombination davon. Gründe, den Überblick über Cremen, Deo, Zahnputzzeug, Parfum & Co. zu verlieren gibt es viele. Nur wie Abhilfe schaffen? Etwa in Gestalt verschiedener Kulturbbeutel von Tatonka. Der eine ist klein und zum Hinstellen. Andere (drei Größen) sind faltbar. Eines hat die Form eines liegenden Fasses mit Zipp. Zwei in unterschiedlichen Größen sind nach beiden Seiten hin ausklappbar. Und das Top-Modell bietet ein großes Fach mit aufklappbarem Doppelzipp-Deckel sowie zwei Zipp-Außenfächern, eines davon aufklappbar. Der Ordnung steht nichts mehr im Wege.

Tatonka – Kulturbbeutel (8 Modelle) 15 € bis 40 €, www.tatonka.com



Ruhig(er) schlafen | Wir kennen das: Da will man sich im Urlaub mal richtig ausschlafen, und dann – Lärm! Das Zimmer liegt zur Straße, die Nachbarn sind laut, nebenan bellen Hunde, jemand schnarcht usw. Dagegen gibt es diverse Mittel, etwa Ohropax sowie alle möglichen Ohrstöpsel. Professioneller und besser schützt der individuell angepasste Lärmschutz. Den earwear sleep gibt's von Neuroth ab 89 €, der wird im Hörcenter an die Ohrform millimetergenau angegossen, das fertige, 3D-gedruckte Produkt hält Jahre, es sorgt für erhebliche Lärminderung und fühlt sich im Ohr nicht als Störfaktor an wie diverse Stöpsel. Auch die Pflege ist kein Problem: Nach dem Verwenden lauwarm spülen, trocknen, fertig. at.neuroth.com



Sojasauce aus Österreich | Genusskoarl macht es sich zur Aufgabe, hochwertige Würzmittel zu entwickeln, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch die Umwelt respektieren. Beispiel ist die Sojasauce, gebraut aus österreichischen Bio-Sojabohnen und Bio-Weizen, dazu kommen noch Salz und Wasser – mehr nicht. Entstanden ist eine würzige Sojasauce mit weichem Geschmack und herrlich fruchtigem Abgang. Passt zu asiatischen Gerichten, Fleischgerichten, Suppen, Eintöpfen und Dressings. 250 ml, 5,50 €, genusskoarl.at

Gratis Urlaubs-Audioguides | Es gibt immer wieder gute Ideen. Peter Grundmann aus Wien hatte so eine: Er gründete HEARonymus, ein österreichisches Unternehmen, weltweit Marktführer bei professionellen Audioguides für das Smartphone für Tourismus, Kultur und Freizeit. Die Schwerpunktländer sind im Moment Österreich, Deutschland, Italien und die Schweiz. Mehr als 1200 Audioguides findet man auf der kostenlosen Hearonymus-Plattform, mehr als 90 % davon sind gratis. Beispiele: Museen (Leopoldmuseum, House of Strauss etc.), Rundgänge/Rundfahrten (Görz, Bad Gastein, Jugendstil in Wien, Wolfgangsee) oder Genusskultur (Schlumberger Kellerrundgang, Heindl Schokomuseum, Stiegl Brauerei, Gösner Braumuseum usw.). Leserservice: Über den QR-Code kann man den „Schiffahrt durch die Wachau“-Guide abrufen. www.hearonymus.at




TAGE DER
ALPEN-ADRIA
KÜCHE
KLAGENFURT 2024
Österreich | Italien | Slowenien

7. Tage der Alpen-Adria Küche 5.-22. September 2024

- über 40 Veranstaltungen mit 30 Spitzenköchen aus dem Alpen-Adria Raum
- 3. Kärntner Winzerfest vom 5. – 7.9. Osterwitzgasse, Klagenfurt
- Alpen-Adria Lammfest am 7.9. beim Shoafbauer in Moosburg
- Lakeside Park Alpen-Adria Kirchtag am 19.9.
- Alpen-Adria Genussmeile vom 19. – 21.9. historische Altstadt Klagenfurt



Alternativ-Aperitif | Es muss nicht immer Aperol oder Campari sein: Im Mercato Coperto in Grado, dem mit vielen Köstlichkeiten bestückten Markt im Zentrum, haben wir den Bitter Merlini entdeckt. Ein Likör mit 25 Prozent Alkohol, u. a. mit Seewermut aus der Lagune von Grado, sowie mit Chinarinde, Rhabarber, Enzianwurzel und Angelika. Man trinkt ihn pur oder im Cocktail bzw. im Mixgetränk. Kein Massenprodukt, sondern eine besondere Aperitif-Alternative in leuchtendem Rubinrot, um edle 45 € in der 0,75-l-Flasche.

Der leichtere Schnaps | Wenn ein Getränk „Unholde“ heißt – was denkt man da? Dass man damit böse Geister vertreibt? Dass es das Tier in einem selbst weckt? Tut es eher nicht, denn diese Neuinterpretation des Osttiroler Obstschnapses schmeckt, mit zarter Süße, nach Äpfeln und Birnen – und ist mit nur 18 Prozent Alkohol leichter und gar nicht so „schnapsig“. Unholde aus der Dölsacher Naturbrennerei Kuenz trinkt man entweder pur oder im Mix – zum Beispiel mit Tonic-Wasser, es verspricht ein „berauschendes Apfel-Birnen-Erlebnis“. Benannt ist der Drink nach der gezackten Bergkulisse Osttirols, die Unholden genannt wurde. Entdeckt im Shop der (sehenswerten) Burg Heinfels bei Sillian und unter www.unholde.at, 0,7-l-Flasche um 37,50 €.



Vergoldete Burgenländer | Guter Wein um wenig(er) Geld? Das wird man oft gefragt – und da hat wahrscheinlich jeder Vinophile seine Favoriten. Ein Tipp: das Weingut Landauer aus Rust im Burgenland. Der kräftig würzige Blaufränkisch Ried Bandkräftn und der elegant mineralische Chardonnay vom Muschelkalk spielen in der Sechs-bis-Sieben-Euro-Liga – und schmecken deutlich nach mehr. Landauer hat für seine Weine schon etliche Preise abgeräumt – u. a. sechs Goldene bei der International Wine Challenge. Verkosten kann man 24 (!) verschiedene Landauer-Weine in Weiß, Rot, Rosé und Süß im Weingut in Rust, Haydngasse 5, online Infos unter www.weingut-landauer.at



Eintauchen in den Zauber des Spätsommers am Wörthersee und dem Alltag entfliehen. Kulinarische Hochmomente erleben, sich sportlich-aktiv beim Wandern, Radeln, Golfen oder Tennis auspowern oder einfach nur in unserem See-SPA verwöhnen lassen. Unser Angebot:

Balsam für die Seele

08. September bis 6. Januar 2025

- 2 Übernachtungen inkl. Werzers Gourmet-Halbpension
- 1 Aromaöl-Teilkörpermassage
- 1 x Aperitif vor dem Dinner
- Sämtl. Werzers Inklusivleistungen und ab dem 30.09.24 die Kärnten Card für über 100 kostenfreie Sehenswürdigkeiten

ab € 313,- p.P.

ab € 606,- p.P. bei 4 ÜN
(inkl. 2 Teilkörpermassagen)

WERZERS
HOTEL RESORT PÖRTSCHACH

Werzerpromenade 8
9210 Pörtlach

04272 / 2231

resort@werzers.at

www.resort.werzers.at

Gönnen Sie sich Ihre
Wellnessauszeit am See

SCHON AN DIE HERBSTFERIEN GEDACHT?
WIR HABEN DIE PASSENDEN ANGEBOTE



Zuppa di cozze
Miesmusceln suppe
Mussels chowder
Prosciutto crudo San Daniele
Roher Skinken San Daniele Friul.
San Daniele (Friuli) raw ham

Auf gut Däutsch ...

... sind Miesmusceln vielleicht das Ergebnis schlechten Trainings? Oder hat man zu wenig Eiweiß (wäre in Miesmuscheln enthalten) gegessen? Und: Werden hier neben Skinken auch Skalentiere angeboten? Aber bitte nicht zu skarf würzen, sonst gibt's Probleme beim Sklucken! (gesehen in einer Osteria in Grado)



Wellness-Schlappen | Müde Beine vom Sightseeing, Strandspaziergängen oder schicker hoher Absätze wegen? Recovery Slopes heißen spezielle Schlappen von Blackroll, die schnelle Entspannung versprechen. Sie sind leicht zur Ferse hin abgeschrägt. Das ist anfangs ungewohnt, stellt sich aber als sehr angenehm heraus, wohl wegen der sanften Dehnung der Waden. Geradere Körperhaltung, Vorfuß- und Gelenksentlastung sowie Verbesserung der Durchblutung sollten weitere Regenerationseffekte sein. Wichtig ist zu wissen, dass die Slopes im Vorfußbereich relativ eng geschnitten sind. Bei hohem Rist und/oder Halux sollte man sie eine Nummer größer wählen. Blackroll – Recovery Slopes 69,90 €, www.blackroll.com



Refosco, Malvazija & Co. | Exzellente istri-sche Weine zu fairen Preisen? Da ist das Bio-Weingut Veralda in Brtonigla, nahe Poreč und Novigrad, ein guter Tipp. Der klassische Refosco (ca. 14 €) ist ein prächtiger Botschafter Istriens, rubinrot, fruchtig, erdig. Noch etwas vielfältiger im Geschmack präsentiert sich der San Giovanni, eine Cuvée aus Cabernet und Teran. Rotes Topprodukt des Weingutes ist der Xtrian, eine kräftige Teran-Reserve mit 15 Prozent Alkohol. In Weiß können wir Veraldas Malvazija wärmstens (natürlich gekühlt) empfehlen, sehr fein auch das Olivenöl des Biobetriebes. Verkostungen vor Ort. www.veralda.hr, www.vivino.com

Weniger ist mehr | Der Trend zu weniger Alkohol hält an. Einen geschmackvollen Beitrag liefert auch der oberösterreichische Spitzenkoch Klemens Rau mit seinem Combuchont mit nur 2 bis 3 Volumsprozent Alkohol. Hochmineralisches Wasser aus den Kalkalpen bildet das Grundgerüst, Tee gibt das Aroma. Bis zu 36 Premiumteesorten aus Taiwan, Japan und China werden in einer fein abgestimmten Cuvée zusammengeführt. Mit Rohrzucker aus Mauritius wird das Ganze schließlich gefüttert. Beim Brut blanc 2022 zum Beispiel zeigen sich im Glas Mango und Passionsfrucht, ohne dabei zu süß zu werden, außerdem schwingen Aromen von Salzgräsern und Mineralität mit. Der Brut Rosé ist natürlich frisch und schmeichelt mit würzigen und verführerischen Noten. Im Shop: 0,75-Liter-Flasche zwischen 18,33 und 27,50 €, combuchont.com



Nördliches Olivenöl | Olivenöl wird, die Klimaerwärmung hilft mit, immer nördlicher. So gibt es auch in Friaul einige namhafte Produzenten. Beispiel: Corte Tomasin ist eine familiengeführte Ölmühle in Castions di Strada (Udine) im Vicolo Levada 7, seit 2003 werden Oliven angebaut und mittlerweile sechs verschiedene Öle erzeugt, von leicht über mittel bis intensiv fruchtig. Die Öle sind günstig, man kann sie direkt ab Hof oder im Internet unter bottegadelfriuli.com beziehen, dort kosten die Öle Ellis (intensiv, bitter-würzig) oder das Ellisir (würzig mit Hopfennoten) in der 0,75-l-Flasche je 13,50 €.



Himbeerkompott wie früher | Auf der Fahrt nach Italien ist eine Pause an der Grenze immer willkommen, besonders gerne beim Davit in Camporosso, einer Kombination aus Café, Jausenstation, Bar und Delikatessenladen mit feinen regionalen Produkten. Fündig wird man immer, zuletzt haben wir ein Himbeerkompott von Villa Santina entdeckt. Zutaten: Himbeeren, Wasser, Zucker, Zitronen. Wie früher bei Oma, so herrlich natürlich. 520 g, 8,50 €. Via Alpi Giulie 30, Camporosso, (+39 0428) 630 12, www.dawit.it





RIEDERALM

good life resort leogang

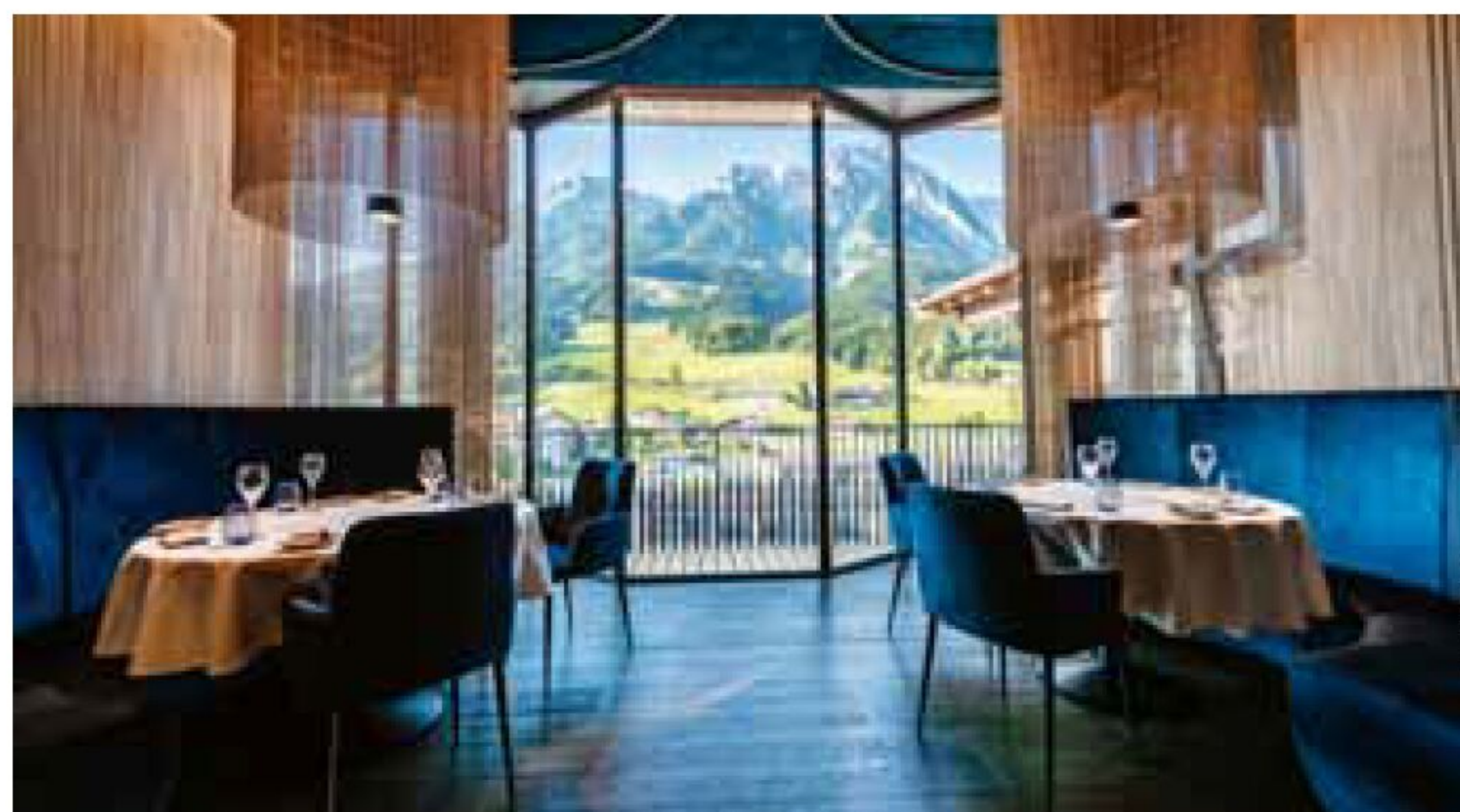
Das **Good Life Resort Riederalm****S** in Leogang ist ein echtes Juwel für alle, die sich nach Erholung, Abenteuer und unvergesslichen Genüssen sehnen. Mit einem traumhaften Blick auf die Leoganger Steinberge und einer warmen, familiären Atmosphäre sorgt die Familie Herbst dafür, dass Sie sich von Anfang an wie zuhause fühlen.

Die Lage des Resorts, direkt an der Asitzbahn-Talstation und am Epic Bikepark Leogang, begeistert Biker und Wanderer gleichermaßen – es erwartet Sie grenzenloses Outdoor-Vergnügen. Im Winter sind Skifans dank der direkten Anbindung an den Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn im Paradies. Mit über 270 km top präparierten Pisten und 70 modernen Liftanlagen gehört das Skigebiet zu den größten in Österreich.

Nach einem aktiven Tag können Sie im Mountain SPA nur für Erwachsene wunderbar entspannen. Tauchen Sie ein in den Thermalpool mit

regionalem Heilwasser, genießen Sie die Panoramasauna mit spektakulärem Ausblick oder relaxen Sie im Kristall-Relax-Cube – hier finden Sie Ruhe und Erholung pur. Familien dürfen sich auf die Pinzgauer Wasserfestspiele freuen: Ein Innen- und Außenpool mit 20 Metern Schwimmlänge, eine 60 Meter lange Wasserrutsche und eine eigene Familiensauna bieten Spaß und Entspannung für Groß und Klein. Besonderes Highlight ist sicherlich die neu gestaltete Trampolinhalle die einfach begeistert.

Ein besonderes Highlight ist die Küche im „dahoam“, dem kulinarischen Herzstück der Riederalm. Andreas Herbst, Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe, zaubert hier eine kreative und zugleich tief verwurzelte Alpinküche auf höchstem Niveau. Die Auszeichnung mit 4 Gault Millau Hauben spricht für sich. Lassen Sie sich von den regional inspirierten, raffinierten Kreationen verwöhnen und genießen Sie den fantastischen Blick auf die Bergwelt – ein Genuss für alle Sinne.



Nachhaltigkeit wird im Good Life Resort Riederalm großgeschrieben. Von der Verwendung regionaler Lebensmittel bis hin zu einem durchdachten „zero waste“-Konzept – hier wird „grünes Gewissen“ gelebt. Selbst das Thermalwasser im Spa stammt aus der nahegelegenen Region und steht für höchste Qualität.

Die **Riederalm****S** ist mehr als nur ein Urlaubsdomizil – sie ist ein Ort, an dem Natur, Genuss und Entspannung auf höchstem Niveau harmonisch miteinander verschmelzen. Wir freuen uns darauf, Ihnen hier unvergessliche Momente zu schenken!

GOOD LIFE RESORT RIEDERALM

5771 Leogang - info@riederalm.com - +43 6583 7342

www.riederalm.com

villach

Die HÜTTEN mit dem GENUSS-PLUS

Herbststimmung auf der
Ferlacher Spitze, der kleinen
Schwester des Mittagkogels,
nahe der Bertahütte

14 | alpe adria magazin

Herbststimmung auf der
Ferlacher Spitze, der kleinen
Schwester des Mittagskogels,
nahe der Bertahütte

Kulinarische Genüsse am Berg sind mindestens so anziehend wie die Pracht der alpinen Natur. Grund genug für uns, die Top-10-Berghütten mit Genuss-Plus in den Bergen rund um Villach zu „erkosten“.

OLIVER PICHLER

Wozu soll ich hier hinauf wandern?“, fragt mich Astrid, als wir am Parkplatz Lärchenboden am Verditz nördlich von Villach aus dem Auto steigen. „Weil der Weg wunderschön durch den Wald führt, oben der prächtige Schwarzsee wartet und der Panoramablick auf den Dobratsch, die Karawanken und die Julischen Alpen großartig ist“, schwärme ich. Ohne Erfolg. „Erinnerst du dich an die Fleischnudel, die wir beim letzten Mal in der Hütte gegessen haben?“, ringe ich nach Argumenten. Die zum Niederknien guten, von Hüttenwirtin Christine selbst gemachten Nudeln, gefüllt mit fein fasciertem Selchfleisch vom eigenen Bauernhof, serviert mit Sauerkraut und Grammeln, zeigen Wirkung. „Können wir das erste Stück auf der Forststraße statt am steilen Steig gehen?“, fragt Astrid, als sie ihren Rucksack schultert. „Ja, sicher.“ Ein Zugeständnis von mir, um auf dem ersten Teilstück etwas flacher unterwegs zu sein. Wir starten also auf der Forststraße, dann auf einem Weg durch den dichten Bergwald, dann geht es auf zum Schwarzsee. Das Verditz war lange per Sessellift erreichbar, den Lift gibt es aber seit über zehn Jahren nicht mehr. Die Idylle ist geblieben. Sie ist exklusiver geworden. Heute kommt man ausschließlich zu Fuß hierher, da die Grundeigentümer Mountainbiker verbannt haben. Trotz seiner Pracht ist für die meisten Wanderer nicht der romantische See das eigentliche Ziel, sondern die etwas unterhalb gelegene Schwarzseehütte. Sie wird seit Jahrzehnten als Familienbetrieb geführt. Aufgetischt wird Selbstgemachtes, überwiegend aus Produkten, die die eigene Landwirtschaft im Tal liefert. Da bei uns die Fleischnudeln gesetzt sind, die alternativ auch in der würzigen Fleischnudelsuppe serviert werden, gilt es nur noch für den

süßen Abschluss zu sorgen. Wir entscheiden uns für die Had'n-Roulade. Had'n? Buchweizen auf Kärntnerisch.

Regional und aus dem Holzofen

Bei den von uns getesteten Hütten auf Villachs Bergen dominieren Lebensmittel, die aus eigener Landwirtschaft oder von regionalen Lieferanten stammen. Zubereitet wird fast alles selbst, teils sogar auf alten Holzöfen, denn nicht jede der Hütten ist ans Stromnetz angeschlossen. Regionalbodenständig mit „Frisch-gemacht-Anspruch“ wird etwa in der Aichingerhütte am Dobratsch gekocht. Das kann zu Spitzenzeiten etwas Zeit in Anspruch nehmen. Ideal, um von der Terrasse den Ausblick auf Villach sowie Ossiacher-, Faaker- und Wörthersee zu genießen. Wir haben ein geniales Kärntner

Saiblingsfilet – fein mit Knoblauch abgeschmeckt – zusammen mit knackig-frischem Gemüse probiert. Großartig – puristischer und wohlschmeckender kann man heimischen Fisch kaum zubereiten.

Dass wir für einen Vormittagskaffee (Cappuccino at its best) samt Kuchen, konkret flaumigen Marillenkuchen und Kärntner Reindling mit wunderbar rescher Rinde, wandern gehen würden, lag bis zum Bergspaziergang zur Steinwenderhütte auf der Gerlitzen Alpe außerhalb meiner Vorstellungskraft. Mit Betriebsstart der Gerlitzen Kanzelbahn ging es vom Ossiacher See bergwärts. Zuerst per Seilbahn und ab der Mittelstation auf einem gemütlich flachen Weg. „Eine unserer ersten Investitionen, als wir 2021 die Hütte übernommen haben, war eine professionelle Kaffeemaschine“, erzählt uns Stefan, der Wirt, der in seinem



Kärntner Nudeln in zig Varianten (klassisch Topfen/Erdäpfel, Spinat, Fleisch ...) gibt es auf den Hütten



Sonnenterrassen, meist mit prächtigem Ausblick, etwa bei der Pöllingerhütte auf der Gerlitzen Alpe (l.) mit Blick über halb Kärnten, oder bei der Bertahütte auf halben Weg zum Mittagskogel (r.) mit Blick auf die mächtige Felspyramide, zeichnen die Hütten auf Villachs Bergen aus



Die Aichingerhütte am Dobratsch (o.) und die Schwarzseehütte am Verditz (u.)



„früheren Leben“ Friseur war.

Zurück bei der Mittelstation der Gerlitzen Alpe läuft uns Hans Maier, Wirt der Neugarten Almseehütte, über den Weg. Er ist gerade dabei, mit ein paar Freunden zur „Kostale-Wanderung“ aufzubrechen. Kostale ist kärntnerisch und heißt so viel wie kleine Kostprobe. Die von ihm mit zwei Wirtskollegen erfundene kulinarische Wanderung führt ab der Mittelstation zur Pöllingerhütte, die einen atemberaubenden Blick auf halb Kärnten bietet.

Dort gibt es als erstes Kostale Kärntner Kasnudel klassisch und köstlich mit grünem Salat. Gestärkt wird zur zweiten Etappe aufgebrochen, via Stifterboden zur Maiers Neugarten Almseehütte. Dort serviert er Kostale Nr. 2: ein Almoachsensteak aus Fleisch vom eigenen Bauernhof – zart und exakt medium. Die Lust auf etwas Süßes motiviert, via Neugartenpiste zum Gipfelhaus auf 1911 m Höhe aufzusteigen. Dort bilden Strudelspezialitäten den süßen Abschluss dieser etwas anderen Wanderung.

Genusswandern am Dreiländereck

Bisher konnte man bequem per Sesselbahn auf das Dreiländereck südwestlich von Villach schaukeln, heuer hat die Bergbahn geschlossen. Um den Berg zu erreichen, auf dem sich Österreich, Italien und Slowenien treffen, muss man von Arnoldstein oder vom östlich gelegenen Wurzenpass aus wandern. Da das einzigartige Genussargument der Dreiländereckhütte – Schweinsbratennudeln (Kärntner Nudeln, gefüllt mit Schweinsbraten), die mit Sauerkraut serviert werden – bestehen geblieben ist, sind wir vom Wurzenpass aus losmarschiert. „Ich bereite Schweinsbraten samt Kartoffeln, Karotten und weiterem Gemüse wie gewohnt im Rohr zu und fasziniere dann alles. Fertig ist die Fülle für meine Schweinsbratennudeln“, verrät Hüttenwirtin Marion.

Villachs Lage im Dreiländereck verfolgt uns bis auf den Dobratsch. Von hier aus sind wir nach einer Wanderung auf den mit 2166 m höchsten aller Villacher Berge oft ins nahe Tarvisio gefahren, um

Pizza zu essen. Der Umweg ist, seit im Almgasthaus Rosstratt'n vorzügliche Pizza serviert wird, nicht mehr nötig. Die Pizzen (18 stehen zur Wahl) werden im eigens errichteten Holzofen zubereitet.

Nahe der Landesgrenze zu Slowenien befindet sich mit der Bertahütte die traditionellste aller Hütten auf Villachs Bergen. Auf 1567 m östlich des monumentalen Mittagskogels gelegen, trifft man hier Bergfexe, die den markanten Berg via Nordostgrat (Kletterei 2+) bezwungen haben, ebenso wie müde Wanderer, die immer schon einmal oben auf der imposanten Felspyramide stehen wollten. Und Weitwanderer am Panoramaweg Südalpen, die in der Hütte übernachten. Sie werden vom seit dem Vorjahr neuen Wirtepaar Helery und Marcus umsorgt. Helerys große Kochleidenschaft sind Palatschinken (pikant bzw. süß) und ihre Eigenkreation „Süße Berta“. „Dafür verwende ich aus meiner Heimat Estland stammende Zutaten“, verrät Helery. Um vor dem Süßen eine Unterlage zu schaffen, haben wir die vegan bzw. vegetarisch angebotene Gemüsesuppe bestellt. So köstlich-reichhaltig, und doch nicht schwer, kann Suppe sein. Danach folgt Helerys Eispalatschinke mit Vanilleeis sowie frischen Heidel- und Himbeeren als geschmacksintensives Wechselspiel von warm und kalt.

Traum-Sonnenuntergang und Vollmond

Die südlichsten Ausläufer der Nockberge – allen voran der Wöllaner Nock – komplettieren die Villacher Berge. An seiner Südflanke erwarten uns zwei vielver-

sprechende Hütten, die Walderhütte und die Geigerhütte. Sie sind über die gleiche Mautstraße, aus Arriach kommend, erreichbar.

Die Walderhütte auf 1960 m, fast schon am Gipfel gelegen, verspricht Weitblick und gemütliche, flache Bergspaziermöglichkeiten. Hier schwingt seit Jahren Wirtin Andrea das Zepter und serviert klassische regionale Küche. Etwa Leberknödelsuppe als schnelle Stärkung: fester Knödel, würzige, wunderbar warme Suppe, von der wir nachbestellt haben, so gut war sie. Oder Kletzennudel – dünner, aber nicht zu dünner Teig, die süße Kletzenfülle fein im Geschmack.

Weiter talwärts, in einer idyllischen Almsenke, befindet sich auf 1666 m die Geigerhütte. Von hier aus lassen sich feine

Wanderrunden und eine Almwanderung zum Dürren Baum (1771 m) machen. Bewirtschaftet wird die Hütte seit heuer von einem hüttenerfahrenen, sympathischen Dreierteam.

Die Idee, Sonnenuntergang und Vollmond zu kombinieren, lockt uns auf den Dobratsch. Mit Freunden sind wir Richtung Gipfel gewandert, natürlich Stirnlampen für den Abstieg im Rucksack. Um die Zeit bis zum Sonnenuntergang zu überbrücken, haben wir uns im Gipfelhaus, der höchstgelegenen Hütte auf Villachs Bergen, je einen Altwiener Suppentopf genehmigt: reichhaltig, zart-weich das Rindfleisch, genau richtig, die Nudeln und das Gemüse nicht zu weich, nicht zu hart. Mit der Ankündigung, noch später für einen

Kaiserschmarrn wiederzukommen, sind wir die letzten Meter zum Gipfel gegangen. Noch vom rot-orangen Farbenspiel samt Abtauchen des Feuerballs am Horizont geflasht, nehmen wir wieder im Gipfelhaus Platz. „Kaiserschmarrn ist leider aus“, enttäuscht uns der Kellner. „Ich kann euch, wenn ihr alle vier einen wollt, einen Kaiserschmarrn frisch machen. Das dauert etwa eine halbe Stunde“, rettet uns Wirt Peter, der eigentlich schon Sperrstunde machen wollte, den Abend.

Draußen ist es schon fast dunkel, als er uns den superflaumigen, butterweichen Schmarrn mit fruchtigem Apfelmus in einer großen Pfanne serviert. Bis heute ist nicht klar, woran es lag, dass uns der Vollmond beim Abstieg besonders strahlend und riesig erschien. ■

INFOS

Region Villach

Villach ist Kärntens zweitgrößte Stadt. Sie liegt im Dreiländereck Österreich, Italien, Slowenien am Fluss Drau, der direkt durch die romantische Altstadt fließt. In Stadtnähe befinden sich mehrere Badeseen (Ossiacher See, Faaker See u.a.) und eine Therme (Kärnten Therme). Rund um die Stadt gruppiert sich eine Reihe von über 2000 Meter hohen Bergen.

Anreise

Bahn | Hauptbahnhof Villach – Südbahn aus Wien/Graz, Tauernbahn aus Salzburg/Deutschland www.oebb.at

Auto | Über A2 (Südautobahn) und A10 (Tauernautobahn).

Reisezeit (Wandern)

Mitte Mai – Anfang November

Tourismusinfo

Region Villach – Faaker See – Ossiacher See: (+43 4242) 420 00, www.visitvillach.at

Villachs Berge

Villach ist umrahmt von zahlreichen Bergen: etwa dem pyramidenförmig aufragenden Mittagkogel und dem mächtig langgezogenen Dobratsch oder von seilbahnerschlossenen Bergen wie der Gerlitzen Alpe. Per Mautstraße erreichbar ist z. B. der Wöllaner Nock. Es gibt auch nur erwanderbare – allen voran Dreiländereck und Verdtitz.

Wanderinfos

Online-Tourenportal | www.touren.karnten.at

Wanderkarten | Alle von Kompass: 062 Villach, Faaker See 1:25.000, 61 Karawanken West 1:50.000, 065 Villacher Alpe, Unterdrautal 1:25.000, 63 Millstätter See, Nockgebiet 1:50.000, 62 Ossiacher See, Feldkirchen in Kärnten 1:25.000

Dobratsch (2166 m)

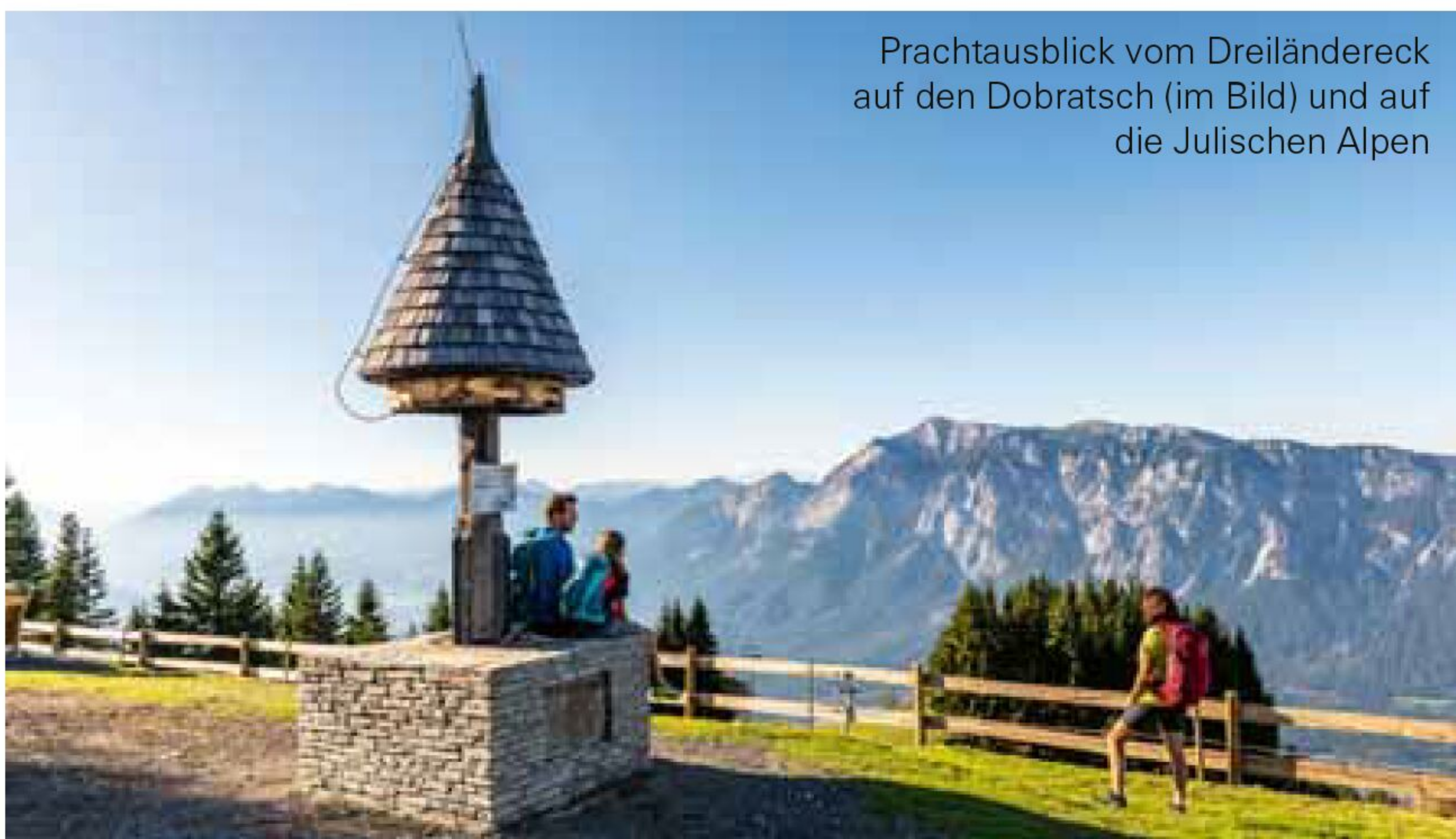
Markant, mächtig und langgezogen. Der zentrale der Villacher Berge. Per Alpenstraße

(Maut) bis Parkplatz Rosstratte (1732 m) erschlossen. Als Naturpark Dobratsch geschütztes Juwel und Villachs Wasserspeicher.

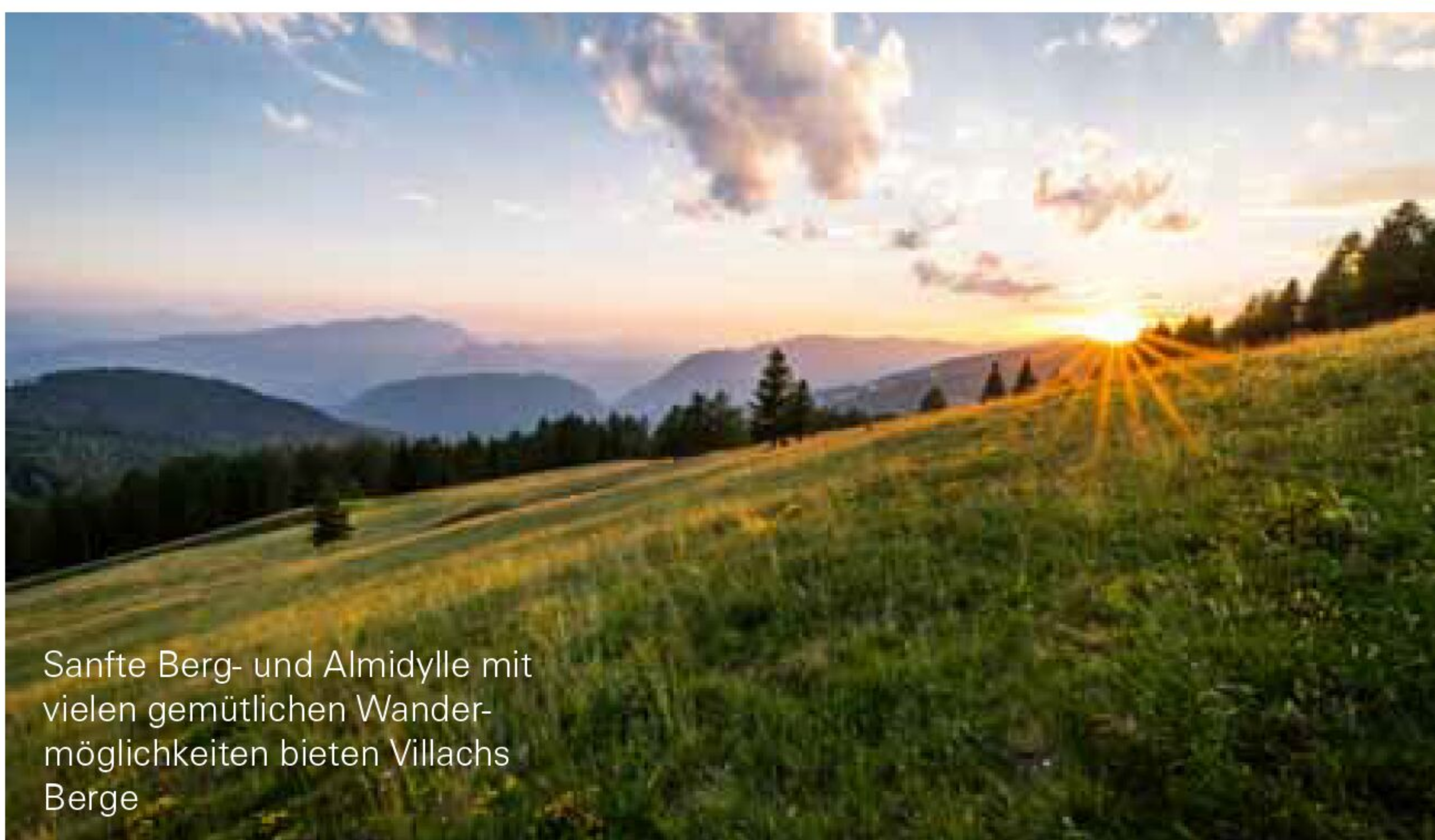
Dobratsch Gipfelhaus | Die modernste Hütte auf Villachs Bergen. Windgeschützt direkt unterhalb des Gipfels, neben dem riesigen Sendemasten gelegen. **Geöffnet:** ganzjährig, nur wetterbedingte Schließtage. **Übernachten:** 5 Vierbettzimmer, 3 DZ, ein 12er-Lager, ab 50 Euro p.P./N. mit Frühstück. **Küche:** Peter, der omnipräsente Hüttenwirt, führt das Gipfelhaus seit dem Vorjahr. Er serviert Klassiker und typisches Hüttenessen. Es gibt Gemüsetopf mit oder ohne Würstl, reichhaltigen Altwiener Sup-

Das Gipfelhaus am Dobratsch ist die höchstgelegene und modernste Hütte auf Villachs Bergen





Prachtausblick vom Dreiländereck auf den Dobratsch (im Bild) und auf die Julischen Alpen



Sanfte Berg- und Almidylle mit vielen gemütlichen Wandermöglichkeiten bieten Villachs Berge

pentopf (Rindfleisch, Nudel, Gemüse), Bauern-Jause (eine Portion reicht für zwei), Spaghetti mit Fleischsugo und Kaiserschmarren. *Familie Fleissner-Rieger, (+43 720) 350 340, www.dobratsch-gipfelhaus.com*

Almgasthaus Rosstratt'n | Urige Hütte am Ende der Alpenstraße mit überdachter Terrasse. **Geöffnet:** ganzjährig, nur wetterbedingte Schließtage. **Küche:** Klassische Hüttenkost. Sehr gut die Suppen (Nudel-, Backerbsen-, Griesnockerlsuppe usw.). Top die Brote. Kärntner Nudeln und Knödelspezialitäten. Die Pizza aus dem Holzofen ist nahezu so gut wie die in unserer Tarviser Lieblingspizzeria. *Johannes Staudacher, (+43 4242) 219 517, www.rosstratte.at*

Aichingerhütte | Ein Geheimtipp. Viele Einheimische. Geniale Terrasse: Villach- und Kärntner-Seen-Blick. **Geöffnet:** ganzjährig, außer April und November, nur wetterbedingte Schließtage. **Küche:** Große Speisenvielfalt, etwa Backhuhn, Brote und Brettljause, köstliche Leberknödelsuppe, herausragend die heimischen Bachforellen- bzw. Saiblingsfilets mit knackig-frischem Gemüse, süchtig machende Apfel- und Topfenstrudel.

Familie Außerwinkler, (+43 4242) 20693, www.aichingerhuette-dobratsch.at

Wandern

Panorama Gipfelweg | ab Parkplatz Rosstratte, felsige Schotterstraße auf den Gipfel: leicht, 8,2 km, 425 Hm, | 2,5 – 3,5 Std.

Zwei Gipfel-Ausblickstour | ab Parkplatz Rosstratte, Aussichtsplattform Gams- und Gipfelblick – Zehnerneck (1956 m) – Bärengaben. Gipfel: mittel, 9,5 km, 565 Hm, 3,5 – 5,5 Std.

Infos

Naturpark Dobratsch | www.naturpark-dobratsch.at

Villacher Alpenstraße | www.villacher-alpenstrasse.at

Dreiländereck (1508 m)

Prächtiger Panoramablick auf die Julischen Alpen. Österreich, Italien sowie Slowenien und damit drei Kulturkreise (Germanisch, Romanisch und Slawisch) treffen aufeinander. Seilbahn im Sommer 2024 geschlossen. Nur zu Fuß erreichbar.

Dreiländereckhütte | Gelegen in sonniger Senke auf 1423 m, unterhalb des Dreiländereck-Gipfels (1508 m) **Geöffnet:** Dienstag–Sonntag, Mitte Mai – Anfang November **Küche:** Einladende, von Wirtin Marion mit viel Herzblut geführte Hütte in Familienbesitz. Schöne Sonnenterrasse. Geniale Riesenbrote (Speck, Käse, Salami, Streichwurst, Verhackerts bzw. gemischt). Einzigartig die Schweinsbratennudel (Kärntner Nudel mit Schweinsbratenfüllung) mit Sauerkraut. *Marion Pucher, (+43 664) 422 15 29, [facebook - dreilaendereckhuette](https://facebook.com/dreilaendereckhuette)*

Wandern

Aus Arnoldstein | Themenweg GRENZgenial: ab Parkplatz Talstation Dreiländereck-Seilbahnen: mittel, 13 km, 910 Hm, 5–7 Std.

Vom Wurzenpass | der kürzeste Weg: ab Grenzübergang Österreich/Slowenien: mittel, 8,2 km, 600 Hm, 3,25–5 Std.

Gerlitz Alpe (1911 m)

360-Grad-Aussichtsberg mit Blick auf weite Teile Kärntens. Per Seilbahn (Kanzelbahn und Gipfelbahn) und drei Mautstraßen erreichbar. Ideal für gemütliche Wanderungen.

Steinwenderhütte | Am Ende eines male- rischen, flachen Weges gelegen, der von der Mittelstation Richtung Westen verläuft. Roman- tische Panoramaterrasse. **Geöffnet:** Dienstag– Sonntag, Mitte Mai–Anfang Oktober **Küche:** Wirt Stefan ist der Prototyp des lässig-umgän- glichen Hüttenwirts. Seine Schwester Carina schwingt den Kochlöffel. Sie bäckt und kocht mit einer Leidenschaft, die bei jedem Bissen spürbar wird. Uns begeistern ihre Erdäpfel- suppe (gehaltvoll, aber nicht schwer), der gekonnt marinierte Rindfleischsalat und die Mohntorte, flaumig und kompakt zugleich. *Familie Sagmeister, (+43 660) 129 14 90, www.steinwenderhuette.com*

Kostale-Wanderung – ein Genuss, drei Hütten

| Wanderung mit Zwischenstopps (Pöllinger- hütte, Neugarten Almseehütte und Gipf'lhaus), wo je ein „Kostale“ (kärntnerisch für Probier- Por- tion) genossen wird. Anfang Juni–Anfang Oktober. Genuss erwandern – so lässt sich das Motto dieser Wanderung beschreiben, die die Geschmacksknospen zum Beben bringt. Das gelingt durch Kärntner Kasnudel – feiner Teig, gschmackige Topfen-Erdäpfel-Fülle (Kostale Nr. 1 – Pöllingerhütte). Durch das zart-geschmacks- einmalige Almochsensteak mit Folienkartoffel (Kostale Nr. 2 – Neugarten Almseehütte). Und durch geniale Apfel- und Topfenstrudel (Kostale Nr. 3 Gipf'lhaus). *Pöllingerhütte, Familie Peternell, (+43 4248) 2889, Web: [Facebook – Pöllingerhütte](https://facebook.com/Poellingerhuette) Neugarten-Almseehütte, Familie Maier, (+43 664) 2309393, www.almseehuette.at Gipf'lhaus, Thomas Martinz, (+43 4248) 2881, www.gerlitz.at*

Wandern

Bergspaziergang Mittelstation–Steinwenderhütte | leicht | 7 km | 120 hm | 2–3 Std.

Kostale-Wanderung – dreimalige Genuss-Einkehr | Ab Mittelstation–Pöllingerhütte–Neugarthenhütte–Gipf'lhaus. Talfahrt per Gipfelbahn: leicht | 7,5 km | 580 Hm bergauf, 120 Hm bergab, 2,5–4 Std. (ohne Einkehrzeit)

Infos

Bergbahnen Gerlitzen Alpe | www.gerlitzen.com

Mittagskogel (2145 m)

Der imposanteste der Villacher Berge sieht aus wie eine Pyramide und ragt südlich des Faaker Sees auf. Er ist das alpine Sehnsuchtsziel Einheimischer und Gäste in der Region.

Bertahütte | Alpine Schutzhütte (1567 m) auf einem sonnigen Plateau zwischen Ferlacher Spitze und Mittagskogel. **Geöffnet:** Ende Mai – Ende Oktober **Übernachten:** Zwei Lager (14 bzw. 18 Betten) ab Euro 41,90 p.P./N. mit Frühstück **Küche:** Seit 2023 betreiben Helery & Marcus die Hütte mit viel Leidenschaft. Sie setzen auf Bio-Qualität und Vegetarisches/Veganes. Helerys Palatschinken – nach einem Familienrezept ihrer Oma – pikant, etwa mit Schinken/Käse oder vegetarisch bzw. süß, etwa mit Erdbeeren und Nougat oder Himbeer-Topfen sind einzigartig. Großartig die (vegane) Gemüsesuppe und die Kaspressknödlsuppe. Sensationell: Süße Berta (Himbeeren, Sauerrahmsauce, Schokolade und Kekse in Kombination). *Familie Winkler, (+43 664) 7943057, www.bertahuette-mittagskogel.at*

Wandern

Der Klassiker–Mittagskogel–Normalweg | Via Unteraichwald/Kopeiner Straße und Bertahütte auf den Gipfel: schwer, 9 km, 1035 Hm, 5–7 Std.

Ferlacher Spitze (1742 m) | Kleine Schwester des Mittagskogels, wie oben bis Bertahütte, dann Waldaufstieg: mittel, 4,5 km, 570 Hm, 2,5–4 Std.

Verditz (1800 m)

Liebliches Berg-See-Idyll auf einem rundlich-sanften, fast 2000 Meter hohen Bergrücken. Highlight: der malerische Schwarzsee.

Schwarzseehütte | Selbstgemacht-Genuss vom eigenen Bauernhof zeichnet die knapp unterhalb des Schwarzsees auf 1750 m gelegene Hütte aus. **Geöffnet:** Mitte Mai–Anfang November **Küche:** Seit Generationen mit viel Begeisterung geführte Hütte in Familienbesitz. Fast nur Selbstgemachtes, viele Produkte vom eigenen Bauernhof. Einzigartig: Had'n-Nudel

Suppe (Had'n ist kärntnerisch für Buchweizen) und Fleischnudelsuppe. Großartig die verschiedenen Kärntner Nudeln (Kas-, Fleisch-, Spinat-, Eierschwammerl-, Hirschnudel u.a.). Perfekt zum Kaffee: Had'n-Roulade oder Kärntner Reindling.

Familie Pirker, (+43 650) 2330042, www.schwarzseehuette.at

Wandern

Almsee-Ausblicks-genuss | Ab Verditz, Parkplatz Lärchenboden, Weg Nr. 180 (ehem. Nr. 27) zum Schwarzsee (optional Verlängerung zum Palnock 1901 m): mittel, 7,3 km (11,6 km) | 530 Hm (700 Hm) | 3–5 Std. (4–6 Std.)

Mirnock | Ab Verditz, Parkplatz Lärchenboden via Palnock zum Mirnock, prächtig, sehr weit: schwer, 23 km, 1335 Hm, 9–12 Std.

Wöllaner Nock (2145 m)

Markanter Nockberg mit wunderschönen Möglichkeiten zum sanften Höhenwandern. Von Arriach per Mautstraße (bis auf 1960 m) erreichbar.

Walderhütte | Prächtig, sonnig, auf fast 2000 Metern gelegene urige Hütte am Wöllaner Nock. **Geöffnet:** Anfang Juni–Mitte Oktober **Übernachten:** 6 Doppelzimmer ab 48 Euro p.P./N. mit Frühstück. **Küche:** Kräuter sind eine ihrer Leidenschaften, erzählt uns Andrea, die sympathisch-umgängliche Wirtin. Wohl deshalb hat

uns ihr Schweinsbraten besonders gemundet, wie auch die Frittatensuppe vorweg. Ihre flau-migen Marillenknödel rangieren ganz vorne unter allen gekosteten Hüttendesserts.

Andrea Winkler, (+43 4247) 30510, www.walderhuette.at

Geigerhütte | Gemütliche, ruhige, etwas abgelegene Hütte zwischen Wöllaner Nock und Arriach. **Geöffnet:** Anfang Juni–Mitte Oktober **Übernachten:** 6 DZ, 1 Lager (7 Betten) ab 38 Euro p.P./N. mit Frühstück. **Küche:** Die Geigerhütte hat wechselvolle Jahre hinter sich. Nun ist wieder sympathische, qualitätvolle Professionalität eingekehrt. Gekocht wird frisch, österreichisch, mit regionalen Produkten, größtenteils vom nahen Geigerhof. Es gibt etwa Zwiebelrostbraten, Rindsragout oder Tiroler Gröstl und Kaiserschmarrn.

Daniel Janschka, (+43 720) 205 183 www.alpengasthof-geigerhuette.at

Wandern

Kennenlern-Runde Wöllaner Nock | Ab Walderhütte–Wöllaner Nock (2145 m) – optionale Verlängerungsmöglichkeiten: leicht, 2,5 km, 180 Hm, 1–1,5 Std.

Zwei-Gipfel-Tour | Ab Walderhütte (auch ab Geigerhütte möglich), ostwärts, dann bergab zur Geigerhütte, Vorderer Wöllaner Nock (2090 m) – Wöllaner Nock (2145 m): mittel, 7,5 km, 510 Hm, 3–4,5 Std.



Andrea Winkler (im Bild) ist Hüttenwirtin mit Leib und Seele in der Walderhütte am Wöllaner Nock

GOLDENER WANDERHERBST in MITTELKÄRNTEN

Sanfte Hügel, malerische Städte und Ortschaften, geschichtsträchtige Kunst- und Sakralbauten – und das alles gepaart mit Kulinarik auf Haubenniveau: Mittelkärnten ist wahrlich ein guter Boden für genussaffine Wanderer.

Mittelkärnten, das historische Herz des Landes, ist besonders im Herbst eine optimale Wanderregion. Dann geht der Sommer nämlich im Herbst in seine goldene, wettertechnisch stabilere Overtime. Wir verfügen über sanfte Hügel, die Höhen reichen bei uns nur bis zum Mittelgebirge, wodurch auch die Gipfel bis in den November hinein manchmal noch schneefrei sind.

Die Mittelkärntner Bergwanderführer haben sich zusätzlich ein tolles Programm ausgedacht, dass sowohl Kulturinteressierte, als auch sportliche Ambitionierte zum Wandern animiert.

Erkunden Sie das Gurktaler Kräuterparadies oder erleben Sie den malerischen Auerlingsee am Fuße der Grebenzen im kärntnerisch-steirischen Grezngebiets. Die Tour am Kärntner Berg schlechthin, dem Ulrichsberg, bietet besonders für Fa-

milien spannende Entdeckungen und ein interaktives Erlebnisprogramm in der Natur. Für Kulturinteressierte gibt es den Burgenwanderweg in Friesach und die Architektur- und Erzroute in Knappenberg, die die historische und architektonische Vielfalt der Region beleuchten. Elementar ist hier das imposante Freilichtmuseum in der Heft, das wie eine Kathedrale des Bergbaus am Fuße des Knappenberger Erzbergs steht.

Ein besonderes Highlight ist Tour auf den Getrusk zum Sonnenuntergang, bietet sie Saualpe doch aufgrund ihrer Nord-Süd-Ausrichtung Ausblicke über ganz Kärnten.

Der Wanderbus, der jeden Mittwoch zur Flattnitz und jeden Samstag zur Saualpe fährt, ermöglicht es, die schönsten Wandergebiete bequem zu erreichen. Im Oktober wird das Angebot durch zusätzliche Touren ergänzt, wie die Familien-

wanderung auf dem Ulrichsberg und den Rundweg um die aussichtsreiche Wallfahrtskirche Mariahilf ob Guttaring.

Alle Wandererlebnisse und Inspiration für mehr finden Sie unter www.mittelkaernten.at/packages/#!/erlebnisse



INFORMATIONEN

Tourismusregion Mittelkärnten
Unterer Platz 10
9300 St. Veit an der Glan
Tel.: +43 (0)4212 45608
E-Mail: info@mittelkaernten.at
Web: www.mittelkaernten.at

Unvergesslich –
ein Sonnenuntergang
auf der Saualm



Idyllischer Opal mitten im Grünen: Der Flattnitzer See



Freilichtmuseum Heft in Hüttenberg



Sakraler Wegweiser: Die Wallfahrtskirche
Mariahilf ob Guttaring



Slow Food®
Travel



KÄRNTEN
Mittelkärnten

**Eintritt
FREI!**

MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN

WANDERTAG

WANDERUNG ZUM GERTRUSK
SAMSTAG, 21. SEPTEMBER 2024
10–16 UHR



OKTOBERFEST auf der Weissberger Hütte

Treffpunkt: Weissberger Hütte

Gipfelüberraschung

Musikalische Umrahmung

Slow-Food-Markt

www.slowfoodtravel.info
www.mittelkaernten.at

Um den **WÖRTHERSEE** stromern





Mit dem E-Bike den See umrunden? Schön, aber stressig. Für alle E-Biker, die in der Wörthersee-Region charmante Strecken abseits des Verkehrs suchen – bitte hier weiter. Acht entspannte, schöne Routen für elektrisierende Raderlebnisse.

JOHANNA WOHLFAHRT

Rennradfahrer bitte weiterblättern. Für euch gibt's hier nix zu sehen. Diese Zeilen richten sich an die größer werdende Zielgruppe der E-Biker, die nicht für einen vollen grünen Ring auf der Sportuhr fährt, sondern um draußen in Bewegung zu sein und das Hirn im Fahrtwind auszulüften. Solche Menschen landen irgendwann in der Wörtherseeregion mit der Frage: Gibt's hier schöne Routen für mich?

Antwort: JA! Viele! Sofern man sich ein wenig auskennt.

Seit ich mir unmittelbar nach dem ersten Lockdown mein E-Bike geleistet habe, bin ich von Klagenfurt auf allen möglichen Wegen durch den gesamten Landstrich gerollt. Der Anspruch war immer: Neues entdecken im Altbekannten. Ein typischer Coronazugang, der seinen Reiz bis heute nicht verloren hat. Ich weiß nicht, wie oft ich in Sackgassen angestanden und umgekehrt bin. Aber manchmal bin ich über zuvor ungeahnte Verbindungen auf schmalsten Nebenstraßen, Schotter- und teils Waldwegen durchgekommen. Und habe dabei viele goldene Sonnenuntergänge, sattgrüne Wiesen, blühende Bäume, Berggipfel- und Seeblicke genossen, die ich sonst nie im Leben gesehen hätte.

Das Komfortable am E-Biken: Man muss sich nicht scheuen vor langen Anstiegen oder weiten Umwegen. Die Kraftreserven sind zu einem guten Teil aufs Zweirad ausgelagert. Man kommt also viel mehr herum, sieht mehr, muss sich selbst weni-

ger limitieren, wenn's um ungeplante Sidesteps in die Pampa geht. Fahren ohne Plan, dafür mit Siebenmeilenstiefeln. Und dennoch bewegt man sich. Das ist ein bisschen so wie „Was Schönes zum Spielen – und Schokolade“.

Der Ansatzpunkt für die folgenden acht Vorschläge für E-Bike-Routen in der Wörtherseeregion lautet: landschaftlich reizvoll und vorzugsweise auf wenig befahrenen Nebenstraßen durch die Gegend stromern. Längenmäßig konzipiert als überschaubare Vormittags- oder Feierabendrunden, da geht Qualität vor Quantität. Man will ja schließlich noch was anderes unterbringen an so einem schönen Tag am See. Und trotzdem viele neue Eindrücke von der Region zu sehen bekommen.

Also bitte: Alle aufsitzen, Akku ein und – wir rollen!

1 Die Fünf-Seen-Runde

Die Wörthersee-Süduferstrecke durch die Seental-Route zu ersetzen, ist für Radfahrer – egal ob mit oder ohne Strom – sowieso ein No-Brainer. Weil: nicht viel länger, aber viel abwechslungsreicher bei mehr Radwegstreckenanteil, oft auch fernab der Straße. Und wenn doch neben der Straße, dann mit merklich weniger Autos.

Außerdem so schön! Mit Wörthersee, Rauschelesee, Baßgeigensee, Keutschacher- und Hafnersee kommt man tatsäch-

lich an fünf Gewässern vorbei, jedes mit anderer, eigener Charakteristik. Dazwischen warten Passagen durch kühle Wälder, weite Moore, idyllische Dörfer.

Und angenommen, man nimmt Klagenfurt bzw. Viktring als Startpunkt, hat diese Route gleich drei Varianten zu bieten, je nach verfügbarer Radlzeit und Tagesverfassung. Die Kurzversion mit Umkehrpunkt in Schiefling, wo man über eine kupierte, von Wiesen gesäumte Nebenstraße wieder mit tollen Panoramablicken auf die Wörthersee-Seite nach Auen kommt und am Südufer entlang zurückfahren kann. Die mittlere Variante als Schleife über Augsdorf, Velden und Südufer. Oder die lange Route, bei der man das Veldener Ufercroissant ausfährt und noch das Wörthersee-Nordufer mitnimmt.

Ideal also für alle, die sich im Vorhinein nicht so gern festlegen. Soll ja vorkommen.

Routen-Facts

Länge | Langversion ab Klagenfurt rund 50 Kilometer, Kurzversion 37 Kilometer.

Charakteristik | Im Seental lange Radwegpassagen abseits der Bundesstraße, oft an Seeufern entlang. Teilweise Schotter. Achtung: kein durchgehender Radweg am Südufer, viel Pkw-Verkehr. Besser den Nordufer-Radweg wählen.

Einkehrtipps

Osteria Castello in Viktring mit vorzüglicher italienischer Jause, Pasta und Fischspezialitäten. *Stift Viktring Straße 2, 9073 Klagenfurt, osteria-castello.at*

Strandbuffet in Gertis Strandbad (auch für Nur-Speisegäste) mit frischer und köstlicher Wie-von-Oma-Kulinarik. *Plaschischen 54, 9074 Plaschischen, gertis-strandbad.at*

Top-Spots | Der türkisblaue Keutschacher See, der Wörtherseeblick hoch über Auen. Oder gleich ein Abstecher auf den Pyramidenkogel direkt ab Keutschach.

2 Die Wörthersee-Beletage

Auf dieser Strecke zeigt der Wörthersee sein gemütliches, ländliches Gesicht – und spart dennoch nicht mit wundervollen Aussichten aufs türkisgrüne Wasser. Die Strecke verläuft sozusagen auf halber Höhe über dem Nordufer, beginnend ab Velden



über Kerschdorf, St. Martin am Techelsberg und einem charmanten, verborgenen Durchstich über Sekull zur Moosburger Straße oberhalb von Pörschach. Von hier aus geht's weiter in das Moosburger Ortszentrum und über Krumpendorf das quirlige Nordufer entlang wieder zurück.

Es sind die alten dörflichen Strukturen, die schmalen Nebenstraßen, die goldenen Weizenfelder, die schmucken Hofdurchfahrten und der Pyramidenkogelturm als symbolischer, fast immer sichtbarer Wächter, die diese Tour so reizvoll machen. Und letztlich steht die Erkenntnis: Der Wörthersee kann auch bodenständig. Wer hätte das gedacht?

Routen-Facts

Länge | Ab Velden rund 40 Kilometer

Charakteristik | Längere Aufwärtspassagen nach Kerschdorf bzw. auf der Moosburger Straße. Oben entlang meist kupierte Nebenstraßen durch Dörfer und Weiler.

Einkehrtipps

Buschenschank Falkner | Gemütlich sitzen in liebevoll gepflegten Garten, hausgemachte Bauernhofprodukte am Jausenteller. *Thurnerweg 1, 9062 Moosburg*

Fisch-Süd | Fischheuriger und Fischmarkt mit

fangfrischen Wörtherseefischen. *Leinsdorfer Straße 5, fischsued.net*

Top-Spots | Schöne Seepanoramen in St. Martin und Sekull, und der Laden der „Wörthersee Alpakas“ am Techelsberg (Woldecken, Seifen, Mützen aus Alpakaprodukten). *Schwarzen-dorf 9, 9212 Techelsberg. woerthersee-alpakas.at*

3 Die Einmal-mit-alles-Runde

Auch das eine Runde, die am Wörthersee-Nordufer beginnt und nach und nach alles aus dem Hut zaubert, was man sich als E-Biker nur wünschen kann: stramme Steigungen, herrliche Flachstücke, flotte Abfahrten, kühle Wälder, klare Seen, ruhige Nebenstraßen, urige Dörfer, weite Felder und prachtvolle Panoramen.

Man startet ab Pörschach über die Moosburger Straße und bleibt beim Golfplatz geradeaus Richtung Gradenegg auf der Golfstraße. Die Feldkirchner Straße queren, über den Malleberg nach Tigring. Ab hier nach Klein St. Veit, an der Ortsausfahrt in die Nasweger Straße, mit der man von Süden aus den Maltschacher See erreicht. Wer ordentlich einen draufsetzen möchte, fährt von hier via Böselacken über den Ossiacher

Schmale Nebenstraßen, schmucke Hofdurchfahrten und immer wieder Seeblicke: E-Biketour auf halber Höhe überm Wörthersee



Tauern zurück ans Wörthersee-Nordufer. Oder man zieht die Schleife zurück über Klein St. Veit, Faning und Tentschach nach Klagenfurt Nord, um von hier aus wieder Richtung Nordufer zu treten. Egal wie, die Einmal-mit-alles-Tour haben wir nicht umsonst so benamst. Ein prallvolles Bikevergnügen.

Routen-Facts

Länge | Je nach Streckenvariante 40 bis 50 Kilometer

Charakteristik | Alles drin. Steil- und Flachstücke, Wald und Wiese, See und Berg. Besonders reizvoll: viele verborgene Seitenstraßen. Und der Maltschacher See als Umkehr- und Rastpunkt ist sowieso der Hammer.

Einkehrtipps

Fischerhaus Moosburg | Stilvolles Restaurant am Golfplatz, regional-mediterrane Küche, wundervoller Sitzgarten. *Pörschacherstraße 44, 9062 Moosburg. fischerhaus-moosburg.at*

Maltschacher Seewirt | Wunderschöner Platz am Ostufer, große Seeterrasse, regional-saisonale Küche. *Maltschach 2, 9560 Feldkirchen. seewirt-spiess.com*

Top-Spots | Göttliches Panorama vom Schloss Tigring, hier sieht man die Karawankengipfel wie auf einer Perlenschnur. Außerdem das dem Seewirt am Maltschacher See angeschlossene



Der Ossiacher Tauern, ein Wall zwischen Ossiacher- und Wörthersee, birgt eine wenig befahrene Straße mit ordentlich Steigung bzw. Gefälle. Perfekt für einen Ausritt am E-Bike

öffentliche Strandbad – für einmal gratis abtauchen.

4 Die Life-is-a-Highway-Runde

Das nennen wir City-Hopping auf Kärntnerisch: Ab Klagenfurt, der Landeshauptstadt am See, führt ein Direktissima-Radweg nach St. Veit, der einstigen Landeshauptstadt. Und das fast durchgehend entlang der sanft vor sich hin plätschernden Glan, auf feinem Schotter, zwischen den weiten Korn-, Mais- und Kürbisfeldern des Zollfelds hindurch.

Steigungen gibt es de facto keine, entsprechend viel Muse hat man, locker vor sich hin zu pedalieren und den historischen Boden wahrzunehmen. Über Karnburg und der ältesten Kirche Kärntens vorbei am imposanten Maria Saaler Dom und dem Herzogstuhl passiert man renaturierte

Flussidylle und landwirtschaftlich gepflegte Kulturlandschaften samt Weidekühen und Schafherden. Dank dem schnurgeraden, unmissverständlichen Streckenverlauf bleibt viel Raum zum Schauen und Gedanken-schweifen-lassen. Gut, dass es auch solche Routen gibt.

Routen-Facts:

Länge | Ab Klagenfurt rund 45 Kilometer

Charakteristik | Durchgehend flach bis auf eine Brückenüberfuhr im Süden von St. Veit, außerhalb der Städte durchgehend geschottert. Strecke hin ist gleich Strecke zurück.

Einkehrtipps

Taupes Genussschmiede | Top-Kaffee aus eigener Rösterei, köstliches Frühstück, netter kleiner Gastgarten vor dem Lokal. *Unterer Platz 14, 9300 St. Veit/Glan, mittelkaernten.at/genussschmiede-taupe*

Restaurant Blattschuss in Schloss Mageregg/Klagenfurt | Direkt am Radweg. Gutbürgerliche Küche mit Wild aus eigenem Gehege, gedie-



Der Drauradweg ergänzt die Seen- und Hügellandschaft der Wörtherseeregion um herrlichstes Flussradwandern



St. Veit an der Glan ist ein lohnendes Ziel von der Wörtherseeregion aus. Und durch den eleganten Glanradweg durch historischen Boden bestens für Radfahrer aller Klassen erreichbar

genes Schlossambiente. *Mageregger Straße 177, 9020 Klagenfurt, blattschuss.eatbu.com*

Top-Spots | Als Sightseeing-Abstecher drängen sich der Dom zu Maria Saal oder der Herzogstuhl auf, ein großer Steinthron im Freien, auf dem die Kärntner Herzöge offiziell eingesetzt wurden. Wer samstagvormittags fährt, darf den entzückenden Bauernmarkt am St. Veiter Hauptplatz nicht verpassen.

5 Ulrichsberg-Umrundung

Der Ulrichsberg müsste mit seinen alpbernen 1022 Metern Seehöhe eigentlich ein Nobody im Berg-ABC Kärntens sein.

Ist er aber nicht. Als „mons carantanus“ wurde er schon 983 erstmals urkundlich erwähnt, womöglich leitet sich davon sogar der Name des Bundeslands ab. Lange vorher war er schon besiedelt, was prähistorische Funde beweisen. Von No-reia-Kult bis NS-Glorifizierung wurde dem Ulrichsberg über die Jahrtausende einiges zugemutet.

Und nun auch noch die E-Bike-Umrundung auf halber Höhe. Eine schöne Feierabendrunde von Krumpendorf kommend, die über die Hallegger Teiche zum Glan-Radweg geht und über Tanzenberg und Unterwahr die Rückseite des Ulrichs-

bergs mitnimmt. Über Karnberg und St. Peter am Bichl geht es wieder nach Karnburg an den Glanradweg zurück.

Routen-Facts

Länge | Ab Krumpendorf rund 45 Kilometer

Charakteristik | Flachpassagen am Fluss, Anstiege zum Berg hin, schmale Nebenstraßen, viele Felder, ein paar Waldstücke.

Einkehrtipps

Gasthaus Kollerwirt | Gemütlich drinnen, stimmungsvoll draußen. Crossover aus gutbürgerlicher Küche aus Österreich und Belgien, dem Herkunftsland des Wirts. *Affelsdorf 3, 9063 Tanzenberg, kollerwirt.com*

Restaurant/Stadtheuriger Leiten | Federleichte Gourmetküche am Weingut. Neu: der Stadtheurige mit kalter Theke. *Leiten 6 in 9063 Klagenfurt, www.leiten.eu*

Top-Spot | Schloss Tanzenberg zwischen Glan und Ulrichsberg – die Schlosskirche mit den Fresken von Valentin Oman ist in der Regel geöffnet.

6 Radsberg-Umrundung

Unsere Empfehlung einer eleganten Tour für alle, die ab Klagenfurt starten. Der Radsberg, im Jargon „Radschberg“ gesprochen, ist der geografisch östliche Teil des Sattnitzzuges, eine gewaltige Gletschermoräne im Süden von Wörthersee und Klagenfurt. Der Radsberg ist der natürliche Wall zwischen dem Klagenfurter Stadtgebiet und dem Drautal, den man dank umfassender Radweginfrastruktur locker-leicht umrunden kann.

Feiertags-
flug ab/bis
Klagenfurt



DIE SCHÄTZE BURGUNDS

Kulturerbe & kulinarische Genüsse

Flug ab/bis Klagenfurt nach Dijon, örtliche Transfers,
3 x Nächtigung im gewählten Hotel mit Frühstück,
Springer-Reisebegleitung

01. – 04.05.2025 Staatsfeiertag ab **949,-**

Preis pro Person im Doppelzimmer. Ausflüge sind fakultativ zubuchbar.

Info & Buchung in Ihrem Reisebüro
oder unter Tel.: 0463 3870-777
www.springerreisen.at

Klagenfurt
Airport

facebook.com/springerreisen

Start in der Ostbucht am Glanfurt-Radweg südlich der Stadt, ab Klagenfurt-Ebenthal beginnt schon der Bahnbegleitweg – ein Streckenjuwel für alle, die gern mühelos dahinrollen. So geht es dahin bis Grafenstein, wo man über eine ruhige Straße bis an die Drau kurz vor Gallizien gelangt. Ab hier verläuft die Route wieder westwärts, dem Drauufer entlang bis zur Kraftwerksbrücke bei Maria Rain, über die der Radweg führt. Die Waldpassage bis ins Ortszentrum ist das einzige Steilstück dieser Route. Von Maria Rain führt wieder ein Radweg die Bahnstrecke entlang bis nach Viktring und weiter ans Wörthersee-Ostufer.

Routen-Facts

Länge | Ab Klagenfurt rund 50 Kilometer

Charakteristik | Beinahe immer flach, bis zur Drau durchgehend Asphalt, am Drauradweg geschottert. Landschaftlich herrliche Passagen durch das Klagenfurter Becken und entlang des Drau-Ufers.

Einkehrtipps:

Hambrusch | Es sitzt sich hervorragend im schattigen Gastgarten, die Küche ist traditionell-saisonal mit viel Gespür für den Zeitgeist. Attraktive Mittagsmenüs. *Klopeiner Straße 1, 9131 Grafenstein, derhambrusch.at*

Forellenhof Jorde | Frischer Fisch aus dem Polsterteich in Viktring. Entweder vor Ort frisch aus der Sommerküche oder veredelt im Hofladen. *Knopperweg 6, 9073 Klagenfurt, derjorde.com*

Top-Spots | Sommertipp: Ein kurzer Abstecher zum Linsendorfer See, ein Seitenarm der Drau südlich des Radsbergs und einer der kühlestes Badeseeen Kärntens. In Maria Rain lohnt eine Visite in Rupp's BauernEcke (Kirchenstraße 10) mit Top-Spezialitäten aus der Region.

7 Rooftop-Klagenfurt-Runde

Der Radsberg gibt nicht nur als Kulisse, sondern auch als Tourziel etwas her. Faktisch nur wenige Kilometer von der Stadt entfernt, sind es gefühlt mehrere Welten, die dazwischenliegen. Auf dem oben abgeflachten Massiv finden sich Siedlungen und Ortschaften, die atmosphärisch das in sich ruhende Gegenstück sind zur städtischen Aufregtheit.

Auch hier Start in der Wörthersee-Ostbucht, den Glanfurt-Radweg entlang bis Ebenthal, von wo aus die wenig befahrene Straße auf den Radsberg führt. Links abbiegen in Richtung Radsberg, über die Beverly Hills von Klagenfurt in Lipizach weiter nach Tutzach bis in die verschlafene Ortschaft Radsberg. Weiter geht es an Äckern und Feldern vorbei über Unterkreuth und eine schnittige Abfahrt nach Untermieger und Obermieger, wo man sich von der Kirche aus Auge in Auge mit dem Magdalensberg wiederfindet. Wer mag, macht oben noch einen Sidestep nach Oberkreuth und schaut den Paraglidern beim Starten zu. Zurück geht es ab Obermieger über Truttendorf zum Bahnbegleitweg und von da wieder am Radweg Richtung See.

Routen-Facts

Länge | Ab Klagenfurt rund 45 Kilometer

Charakteristik | Steiler Anstieg in Serpentinaen auf den Radsberg, oben kupierte Nebenstraßen ohne viel Verkehr. Geschwungene Abfahrt zurück ins Klagenfurter Becken.

 **Parkhotel
Pörschach**
★★★★ Superior



DIE BESTE LAGE AM WÖRTHERRSEE



Ein Urlaub im Parkhotel Pörschach bedeutet vielmehr als nur Badespaß am Wörthersee. Besonders der Herbst und Winter bieten die ideale Gelegenheit für einen Urlaub im Kreise der Familie oder mit den engsten Freunden. Alle Zimmer verfügen über Balkon & Seeblick, in den kälteren Jahreszeiten lädt das großzügige Hallenbad samt SPA-Bereich zum Entspannen ein. Entdecken Sie unsere Urlaubspakete im Herbst & Winter.



Veranstaltungen direkt am See

Ob entspannte Workshops, exklusive Seminare, oder unvergessliche Events mit einmaligem Wörthersee-Feeling, unser Hotel bietet die idealen Räumlichkeiten für jede Art von Outdoor- und Indoor- Veranstaltung mit bis zu 500 Personen. Profitieren Sie von unseren Sonderangeboten im Herbst & Winter und fragen Sie jetzt an.

PARKHOTEL PÖRSCHACH

seminar@parkhotel-poertschach.at, www.parkhotel-poertschach.at

Einkahrtipps

Jausenstation Mickl | Imbisspavillon direkt beim 1. Kärntner Gleitschirmfliegerclub Radsberg. Herrliche Aussicht, sympathische kunterbunte Sitzgelegenheiten, solide Brettljause und Brote. *Kreuth 3, 9065 Ebenthal*

Gasthaus zum Weinländer am Glanfurt-Radweg | Gut beschatteter, gemütlicher Gastgarten, solide Hausmannskost, zwanglose Tennisatmosphäre – ein ziemlich idealer Radlerstopp. *Papiermühlgasse 66, 9020 Klagenfurt. zum-weinlaender.at*

Top-Spots | Fotospot in Lipizach: Die Stadt liegt einem zu Füßen, im Hintergrund der See als optischer Aufputz. Das Höflein Moor in Schwarz an einer südlich ausgerichteten „Sackgasse“ am Radsberg – ein Naturjuwel, wunderschön zu jeder Jahreszeit.

8 The Wild South

Die bekanntere Runde in diesem Gebiet südlich des Wörthersees führt ab Viktring durch das Seental, St. Egyden, Rupertiberg, Ludmannsdorf, Köttmannsdorf

und wieder nach Viktring. Sprich: einmal um den Westteil des Sattnitzzugs herum. Kann man machen. Ist aber auch von Autos gut befahren und in dieser Form ein wenig langweilig.

Viel spannender sind die kleinen Täler, das Hinterland, das dieses sonnenverwöhnte Gebiet hoch über der Drau prägt. Oberhalb von Köttmannsdorf etwa gibt's die weithin sichtbare Kirche St. Marghareten, die über schmale, asphaltierte Serpentinaen erreichbar ist. Von hier bahnen sich verschlungene Pfade ins Tschrestal, das sich über einen weiten Bogen, mit dem man den Rekagraben umschiff, mit Wurdach am Plöschenberg verbinden lässt. Ab hier wiederum gibt's eine Plateaustrecke mit besten Aussichten auf die Karawankengipfel, bevor man den Plöschenberg in einer fesischen Abfahrt wieder Richtung Viktring hinter sich lässt.

Schwer, hier eine fixe Strecke zu empfehlen, die Sträßchen verlaufen zu wirr, ich bin selbst jedes Mal irgendwo anders herausgekommen. Aber zurück in die Zivil-

sation ist's zum Glück nie weit. Und es sind lohnende Umwege in die Wildnis, als Sahnehäubchen auf eine Standardtour.

Routen-Facts

Länge | Standardrunde 50 Kilometer, nur Hinterland 25 Kilometer (ab Klagenfurt)

Charakteristik | Steigungen und Gefälle, kupierte Passagen, gesäumt von Badeseen und schroffen Gipfeln, das Gebiet unmittelbar südlich des Wörthersees lohnt in jeder Hinsicht. Teils aber viel Verkehr, Sidesteps auf die Sattnitzzug-Erhebungen bringen mehr Fahrspaß.

Einkahrtipp

Gasthof Plöschenberg | Traditionswirtschaft mit gutbürgerlicher Küche, herrlicher Panoramaterasse und freundlichem Service. *Plöschenberg 4, 9071 Köttmannsdorf, ploeschenberg.at*

Top-Spots | Vom Seental in Richtung St. Egyden kommt man beim Kathreinkogel vorbei, einem pyramidenförmigen Kogel mit einer Besiedelungsgeschichte ab der Keltenzeit. Am Gipfel Ausgrabungen und Schauräume aus der Römerzeit. Auch nett: der Wunschbaum gleich um die Ecke am Gipfel – Tausende auf Holzschilder geschriebene Wünsche klappern da von den Ästen.

URLAUBSIDYLLE DIREKT AM SEE FÜR FAMILIEN UND SPORTBEGEISTERTE

Ob beim Tennis spielen mit Blick auf den See, auf 2 Rädern durch die Nockberge, beim Nachgehen Ihrer Lieblings-Wassersportart oder beim Entspannen in der Sauna – Sie werden bestimmt Ihre persönliche Urlaubsauszeit finden. Im Familien- & Sportresort Brennseehof ist garantiert für jeden etwas Passendes dabei!



**JETZT HERBST-SPEZIALANGEBOT SICHERN
5 NÄCHTE BLEIBEN UND NUR 4 BEZAHLEN!**

ab € 492,00 statt € 615,00 p. P.

zu folgenden Terminen buchbar:
22.-27.09.2024 | 29.09.-04.10.2024 | 06.-11.10.2024

-  7000m² exklusiver Hotelbadestrand
-  12 hoteleigene Tennisplätze
-  Sportschule am Hotelareal mit Tennis-, Segel-, Surf-, Kajak- & Mountainbike-Kursen
-  Seewellness-Anlage mit In- & Outdoor Pools
-  Saunahaus 'Seekino' – Adults only Bereich mit angrenzender Badelagune
-  Massage & Beautycenter
-  Kinderclub mit bis zu 70h Kinderbetreuung/Woche
-  Vielseitiges Animationsprogramm für Groß und Klein
-  2-stöckiges Kinderspielehaus & Sporthalle

FAMILIEN- & SPORTRESORT BRENNSEEHOFF
hotel@brennseehof.com | +43 4246 2495
 Seestraße 19 | A-9544 Feld am See



i BRENN für di

INFOS

Web-Tipps

Region Wörthersee & Rosental | woerthersee.com/velo/ebike

Klagenfurt | visitklagenfurt.at/de/bike-in-the-city

Region Mittelkärnten | mittelkaernten.at/e-biken-in-mittelkaernten

E-Bike-Verleihstationen (Auswahl)

Ein Tipp vorweg: Bikes spätestens am Vortag zu Büro- oder Öffnungszeiten reservieren. Vielfach ist das auch online möglich, Webseite checken!

Velden

Bike Shop Uran | E-MTB, E-Rennrad, E-Trekkingrad, E-Kinderräder, E-Lastenräder. *Villacher Straße 10, 9220 Velden, uran-bikeshop.at*

Tourismusinformation Velden | E-Bike-Verleih *Villacher Straße 19, 9220 Velden. www.woerthersee.com/velden*

Pörtschach

Sione Bikes | *Hauptstraße 187, 9210 Pörtschach, sione-bikes.com*

Tourismusinformation Pörtschach | *Werzerpromenade 1, 9210 Pörtschach, woerthersee.com/poertschach*

Krumpendorf

Radverleih beim Parkbad | *Pamperlallee 35, 9201 Krumpendorf. Reservierungen nur telefonisch: (+43 677) 638 569 59*

Maria Wörth/Reifnitz

Strandbad Reifnitz | *Wörthersee Süduferstraße 112, 9081 Reifnitz, sup.woerthersee.com/strandbad-reifnitz*

Tourismusinformation Maria Wörth | *Seepromenade 5, 9082 Maria Wörth, www.maria-woerth.info/kontakt-tourismusinformation*

Klagenfurt

Papin Bike-Verleih beim Tourismusbüro Klagenfurt | *Neuer Platz 5, 9020 Klagenfurt. visitklagenfurt.at/de/mobilitaet/radverleih*

Die Wörtherseeregion, auch dank vieler Verleihstationen eine ideale und abwechslungsreiche E-Bike-Destination



Foto: Franz Gerdl

GENUSS-BASENFASTEN im Stift St. Georgen DEM einzigartigen Kraftplatz der Natur

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

Werfen Sie Ballast ab & buchen Sie sich **6 Tage „ICH“-Zeit für neue Lebenskraft und Energie:**

04.11. bis 09.11.2024 | 11.11. bis 16.11.2024
20.01. bis 25.01.2025 | 03.02. bis 08.02.2025
10.02. bis 15.02.2025 | 24.02. bis 01.03.2025
10.03. bis 15.03.2025 | 24.03. bis 29.03.2025
31.03. bis 05.04.2025 | 03.11. bis 08.11.2025
17.11. bis 22.11.2025 | 24.11. bis 29.11.2025

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

ab **€ 839** (2024)
pro Person
(kein Einzelzimmer
-Zuschlag)

sanftes
**BEWEGUNGS-
PROGRAMM**

köstliche
**BASEN-
VOLLPENSION**

professionelle
ggf FASTEN-
BEGLEITUNG

spannender
**KOCH-
WORKSHOP**



HOTEL | RESTAURANT | VERANSTALTUNGEN
STIFTSBÄCKEREI | STIFTSBAD | STIFTSGÄRTEN

+43 4213 2046

rezeption@stift-stgeorgen.at

[stiftstgeorgen](https://www.stiftstgeorgen.at)

Deine **GOLDENE AUSZEIT** in **KÄRNTEN**

Almbadewannen, Cool Down Places, Yoga-Retreats, die Kraft der Elemente, Momente des Genusses und spätsommerliche Seenwellness – Kärnten schenkt dir unter der Herbstsonne des Südens ein Stück weit Seelenfrieden. Für deine Auszeit inmitten heilsamer Landschaften zwischen malerischen Bergen und erfrischenden Seen.

Herbst in Kärnten bedeutet Zeit der Ruhe, Zeit der Gelassenheit, Zeit für sich. Wenn die Landschaft von einem goldgleichen Schimmer überzogen ist und die Wärme des Sommers einer auffrischenden Brise weicht, dann ist es Zeit durchzuatmen und neue Kraft zu tanken. Auf der südlichsten Seite Österreichs warten erholende Momente für die Seele. Wenn im Herbst das Rauschen des Windes einzelne Blätter langsam zu Boden tanzen lässt und sich Almen und Täler golden verfärben, wird die einzigartige Berg- und Seenlandschaft zur Bühne für Genuss, Achtsamkeit und Regeneration. Um diese in ihrer Ganzheit zu erleben, wurden besondere Erlebnisse geschaffen, welche so bunt und vielfältig sind, wie der Herbst in Kärnten selbst. Für deinen Slowness Moment auf der Südseite der Alpen.

Erfrischende Badeplätze unter der Herbstsonne

Erfrischende Herbstbadeplätze entlang der Kärntner Seen sorgen für belebende Momente in der goldenen Naturlandschaft des Südens. Langsam ins Wasser gleiten und mutig in das erfrischende südliche Blau eintauchen, kann man beispielsweise am Panorama Beach am Faaker See und



Yoga im Seebachtal

Bike Beach am Ossiacher See. Sogenannte „Kaltbadewochen“ finden im Oktober rund um den Millstätter See statt. Wer sich gerne mit Weitblick ein Bad gönnen möchte, ist auf der Alexander Alm hoch über dem Millstätter See richtig. Dort warten urige Holzbadewannen unter freiem Himmel auf ihre Gäste, welche mit Blick auf die herbstliche Berg- und Seenlandschaft Gedanken und Geist wahrlich beflügeln.

Am Klopeiner See findet von 3. bis 6. Oktober das „Seenwellness Festival“ statt. Zusätzlich gibt es im Oktober die „Will-Fit“ Revitalisierungstage für neue Lebensenergie.

Am Keutschacher See findet von 18. bis 19. Oktober das Achtsamkeitsfestival „obom (one body one mind)“ statt, welches genügend Raum bietet, in einer angenehmen Atmosphäre anzukommen, einmal nicht funktionieren zu müssen und sich ganz mit sich selbst zu beschäftigen.

Sanfte Aktivitäten auf der Naturbühne des Südens

Doppelt genießt, wer bei Wander- oder Genussradtouren die landschaftlichen und kulinarischen Vorzüge der Region bei einem Herbst-Picknick an besonderen Plätzen auskostet. Über 100 Open Air

Natur- und Geschmackserlebnisse warten im südlichen Herbstklima darauf, von Reisenden entdeckt zu werden. Die Lebensräume Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal und Weissensee, bieten naturverbundenen Genießern von 7. September bis 3. November die Möglichkeit, die Picknickdecke auszubreiten und Vorzeigeprodukte regionalen Ursprungs zu verkosten. Dafür stehen eigens kreierte Picknickkörbe bereit. Die besonderen Orte am Wasser, Berg und Fluss erreicht man entweder auf eigene Faust oder im Rahmen von geführten Touren mit Genuss- und Naturbotschaftern, Rangern sowie Bike-Guides. Bis November sind auch grenzüberschreitende Genussradtouren in Österreich, Italien und Slowenien möglich.

Herbstwandern mit den vier Doktoren

Nicht umsonst zieht es die Menschen seit Jahrtausenden an magische Kraftorte. Die Vielfalt der Eindrücke, von den herbstlichen Farben der Landschaft bis hin zu den Melodien der Vögel und dem Duft weiter Almwiesen lassen uns innehalten und aufatmen. Beim „Herbstwandern mit den 4 Doktoren – Dr. Alm, Dr. Wald, Dr. Wiese und Dr. Wasser – er-

fährt man die Kraft der heilsamen Natur mit allen Sinnen. Als Bühne dient das Lesachtal, weithin bekannt als das naturbelassenste Tal Europas. Abschalten, zur Ruhe kommen, die Natur atmen spüren, die Stille hören, das ist nicht nur entspannend, sondern nachweislich gesund.

Im Nationalpark Hohe Tauern achtsam die Natur erspüren

Im Seebachtal, einer Oase der Ruhe inmitten des Nationalparks Hohe Tauern, verbindet eine herbstliche Lamawanderung die Schönheit unberührter Natur mit der Gelassenheit der sanftmütigen Tiere. Diese Touren bieten nicht nur eine Möglichkeit, die malerische Landschaft aus saftigen Wiesen, klaren Gebirgsbächen und spektakulären Wasserfällen zu erkunden, sondern auch einen Weg, um in einen Zustand tiefer Entspannung und Achtsamkeit einzutauchen. Eine spirituelle Erfahrung hingegen wartet mit Bergwanderführerin und Alpenmentorin Sylvia Granitzer. Sie nimmt ihre Gäste mit auf eine Erfahrung, bei der die innere Reise ebenso bedeutend ist, wie der physische Pfad. Der Weg führt entlang des kristallklaren Möllflusses. Er symbolisiert Reinigung, Erneuerung und den Fluss

des Lebens selbst, lässt Gedanken klarer werden und einen innerlich zur Ruhe kommen.

Die Kraft der Elemente – Kärnten Meets India

Kärnten bietet mit seiner einzigartigen Kombination aus kristallklaren Seen, atemberaubenden Bergen, ausgedehnten Wäldern und klarer Luft die perfekte Kulisse für ein Programm, das auf den fünf Elementen basiert. Diese natürliche Vielfalt spiegelt die Grundaspekte der Elemente wider und schafft eine unmittelbare, kraftvolle Verbindung zwischen Außen und Innen. Kerstin Rossmann, Gesundheitspädagogin, Yogalehrerin und Mentaltrainerin, bietet rund um die Region Villach dreimal wöchentlich eine geführte Erfahrung an, um Körper, Geist und Seele in Balance zu bringen.

Auszeithöfe: Regeneration und Prävention

Kärnten ist reich an ausgezeichneten Gastgebern im Rahmen von Urlaub am Bauernhof. Einige Betriebe haben sich speziell auf Stressprävention und Regeneration ausgerichtet, sogenannte Green Care Auszeithöfe. Hier steht Entschleunigung inmitten einer intakten Kulturlandschaft an der Tagesordnung, der Kreislauf der Natur wird in jedem Handgriff ganzheitlich gelebt, altes Wissen behutsam weitergegeben und den Gästen nachhaltig erklärt. Beim Waldbaden taucht man tief in die Kraft der südlichen Wälder ein, Yogastunden sorgen für neue innere Stärke, bei einer gemeinsamen Wanderung erfährt man Spannendes über die Region und dank der hofeigenen Produkte steht der gesunde Genuss natürlich an erster Stelle. Viele Bauernhöfe haben zudem eine eigene Alm, die zu Erkundungstouren oberhalb der Baumgrenze einlädt, wo jeder seine wiedergewonnene Lebendigkeit spüren und mit einem kräftigen Lachen ins Tal blicken kann.

Denn alles kann – aber nichts muss auf der Südseite der Alpen. Hier, wo alles ein Stück weit einfacher ist. Komm vorbei und entdecke es selbst: Die Leichtigkeit des Seins. Zur Herbstzeit. In Kärnten. Auf Bald! www.kaernten.at/auszeit

Wandern im Lesachtal





MAGIE des WASSERS

Wasserfälle haben etwas Mystisches. Weil sie stark sind – und uns doch besänftigen. Weil sie Kraft ausstrahlen – und dennoch Ruhe. Und weil sie oft unscheinbare Plätze in etwas ganz Besonderes verwandeln. Kärnten ist voll von diesen wunderbaren Orten.

CORINNA GUTJAHR

Wer hat Lust auf ein Spielchen? Ich hätte da zwei im Angebot. Nummer 1: Wer sieht ihn zuerst? Nummer 2: Wer hört ihn zuerst? Die Rede ist vom Wildensteiner Wasserfall. Schon von weitem halten wir Ausschau, hier in der beschaulichen Gemeinde Gallizien – eine halbe Stunde von Klagenfurt entfernt und eineinhalb Stunden von Graz. Zugegeben, manchmal hat uns auf der Fahrt hierher das Gefühl überkommen, irgendwo falsch abgebogen zu sein, das Navi falsch eingestellt zu haben. Wunderschöne Ausblicke auf sonniges Hügelland, so weit das Auge reicht, aber könnte hinter diesen Kurven tatsächlich einer der höchsten freifallenden Wasserfälle Europas versteckt liegen? Man würde Schilder vermuten, große Hinweistafeln, die uns diesem Naturschauspiel näherbringen möchten, aber wir suchen zunächst vergebens. Womöglich besteht der Zauber gerade darin, dass der Wasserfall nicht schon von weitem als große Touristenattraktion plakatiert wird. Erst vier Kilometer vor dem Ziel finden wir ein kleines Schildchen, das uns problemlos zum Wasserfallparkplatz hinlotst. Wir parken neben einem schönen Gasthaus mit „Wasserfalljause“, die wir uns für später vormerken, schnüren die Turnschuhe und los geht's.

In Serpentineen spazieren wir gemütlich die bewaldete Schlucht hinauf. Keine Sorge, der geschotterte Weg ist zwar manchmal steil, aber nicht anspruchsvoll.

Wir sind mit Babytrage unterwegs und es kommen uns auch Pensionistinnen entgegen, ein Damenturnverein aus Klagenfurt Land, allesamt mit Strohhüten ausgestattet. „Hallo“ und „Grüß euch“ hören wir von allen Seiten. Da fühlen wir uns sofort wohl. Über 1000 Metern ist man in Österreich eben per Du. Hier sind wir gerade mal auf rund 500 Höhenmetern und die Regel scheint dennoch zu gelten.

Kurve für Kurve geht es also bergauf, vorbei an liebevoll gestalteten Sitzmöglichkeiten zum Pausieren, bis wir plötzlich das Gefühl haben, uns kommt ein Auto entgegen. Der routinemäßige Sprung zur Seite war allerdings umsonst.

Da hat sich kein Fahrzeug auf den Waldweg verirrt – es war lediglich der Wasserfall, der von einer Sekunde auf die andere zu hören war. Das erste Spielchen haben wir also alle gleichzeitig gewonnen.

Mächtige, prächtige Wasserschönheit

Ein paar Meter plaudern wir uns den Berg noch hinauf, bis plötzlich alle Gespräche verstummen. Da ist er schon still und heimlich vor uns aufgetaucht. Der Wildensteiner Wasserfall in all seiner versprochenen Schönheit. Mächtig und prächtig schießt sein Wasser aus dem Fels heraus. Auf einer Fallhöhe von 54 Me-



Vogelperspektive: der Wildensteiner Wasserfall in der Region Klopeiner See-Südkärnten

tern stürzt es in die Tiefe, mit einem Tempo, das beeindruckt, und einer Gleichmäßigkeit, die berührt. Kurz muss man sich in Erinnerung rufen, dass man gerade nicht im Urlaub ist, sondern sich lediglich eine halbe Autostunde von der Landeshauptstadt entfernt hat.

Angekommen auf einer modernen Aussichtsplattform mit Blick auf den Wasserfall, ist es erstmal Zeit: Zeit zum Sitzen, Reden, Schauen, Jausnen, Zuhören, Genießen. Für einen kurzen Moment scheint sich die Welt ein kleines bisschen langsamer zu drehen. Zumindest, nachdem das obligatorische Erinnerungsfoto im Kasten ist.

Wer anschließend ausgeruht und gut gelaunt den Rückweg antritt, ist auf jeden Fall in guter Gesellschaft. Das bestätigt uns Claudia, die aushilfsweise beim zugehörigen „Flying Fox Park“ arbeitet und ihren Arbeitsplatz direkt an der Wanderstrecke hat. Jeder, der vom Wasserfall kommt, geht an ihr vorbei. „Mir fällt auf, dass die Leute alle ausgeglichen sind. Sie schalten offenbar ab, sobald sie den Wasserfall sehen“, stellt sie zufrieden fest. Zu ihrer täglichen Geräuschkulisse gesellen sich neben dem beruhigenden Rauschen des Wasserfalls auch noch zwei weitere Elemente: „Kinderlachen und Hundebellen. Natur pur. Hier ist es perfekt.“ Claudia lächelt eines dieser Lächeln, bei dem man sich gerne dazusetzen möchte, zu ihrem Campingstuhl entlang der Strecke. Aber wir müssen weiter – die Wasserfalljause wartet.

Bei Prosciutto, Speck und Käse jausnen wir mit Blick auf den Wasserfall und beobachten ein Brautpaar, das sich gerade am Gelände vor dem Naturjuwel fotografieren lässt. Wir verstehen, warum sich jemand diesen Ort für den schönsten Tag im Leben aussucht. Er hat viel versprochen und nicht enttäuscht. Wir stufen den Ausflug als „gelungen“ ein – und starten bereits die Planungen für kommende Wasserfall-Wanderungen. Schwierig gestaltet sich dabei lediglich die große Auswahl.

Wasserfallland Kärnten

Mehr als 700 Wasserfälle gibt es in Österreich – Dutzende davon liegen in



Familienfreundliche Wanderungen. Gemütlich geht es rund um den Gößnitzfall bei Heiligenblut zu (o.), actionreicher beim Canyoning im Lesachtal (u.)



Kärnten. Allein der Nationalpark Hohe Tauern darf stolze 26 Wasserfälle sein Eigen nennen, aber auch rund um Wolfsberg, St. Veit und Hermagor rauscht und tost es, was das Zeug hält. Wer sich einen der vielen Wasserfälle für einen Wochenendausflug herauspicken möchte, kann gleich mal überlegen, nach welchen Kriterien er bei der Auswahl vorgehen möchte. Soll es der höchste Wasserfall Kärntens sein? Dann führt der Weg ins Maltertal zum Fallbach, dessen Wasser ganze 220 Meter in die Tiefe stürzt. Soll es ein Wasserfall sein, der eine Geschichte zu erzählen hat? Dann ist wohl der Gößnitzfall in Heiligenblut der richtige. Hier bahnt sich das Wasser durch die enge Kerbe einer hohen Felswand, sagenhafte

Mythen behaupten, ein Riese hätte sie mit einer großen Axt in den Fels geschlagen.

Wem ein Wasserfall alleine nicht genug ist, der kann auch gleich eine ganze Schlucht durchwandern. Die Ragaschlucht bei Flattach im Mölltal ist beispielsweise zum Naturdenkmal erklärt worden. Von romantisch angelegten Holzstegen aus kann man hier dem Ragabach beim Fallen zusehen, der sich über Jahrtausende hinweg ins Gestein gegraben hat. Ein eindrucksvoller Gedanke, der uns daran erinnert, welch wunderbare Dinge uns die Natur seit jeher beschert hat. Und weshalb es wichtig ist, auf unsere Naturschönheiten gut aufzupassen.



Oben: Blick auf die Groppensteinschlucht im Mölltal. Unten: der Tschaukofall in der Tscheppaschlucht bei Ferlach

INFOS

Kärntens Wasserfälle

Quer durch das Bundesland warten zahlreiche Wasserfälle darauf, besichtigt zu werden. Sie zeichnen sich durch unterschiedlichste Merkmale aus. Die einen sind voll und ganz naturbelassen, die anderen haben actionreiche Freizeitparks dabei. Manche sind kostenlos zu besichtigen, während bei anderen Eintritt oder Parkgebühren verlangt werden. Gutes Schuhwerk ist die Grundlage für jeden Wasserfallbesuch.

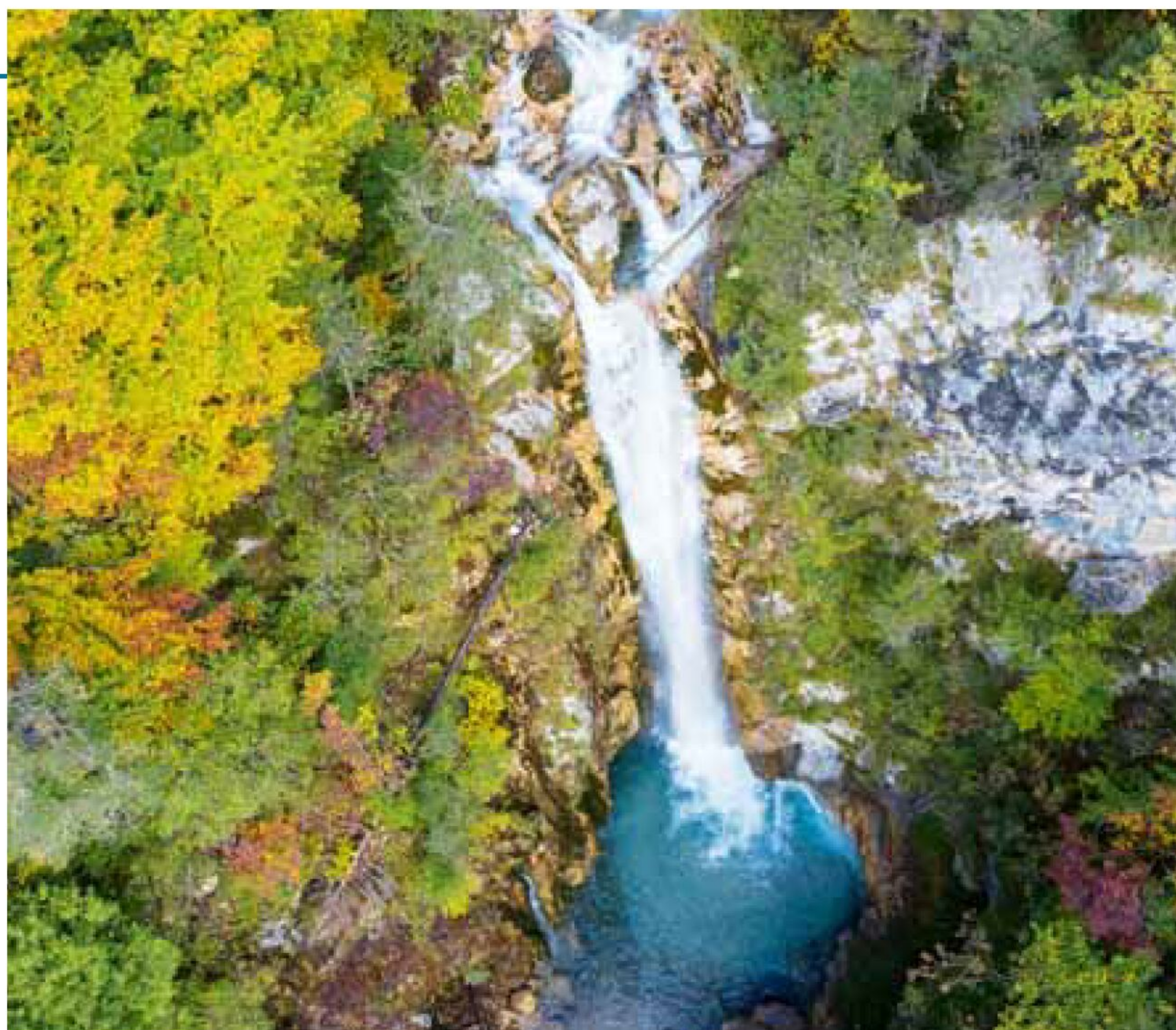
Persönlicher Tipp der Autorin

Durch die hohe Luftfeuchtigkeit ist jede Frisur sofort dahin. Haare waschen und föhnen vor dem Wasserfallbesuch ist aus eigener Erfahrung nicht empfehlenswert.

Die schönsten Wasserfälle

Wildensteiner Wasserfall | In Südkärnten nahe des Klopeiner Sees. Der Wasserfall hat eine Fallhöhe von 54 Metern. Nach einem Fußmarsch von rund 15 – 20 Minuten gelangt man zur Aussichtsplattform mit direktem Blick auf das Naturjuwel. Action bietet der zugehörige „Flying Fox Park“ mit Balanceseilen und Hängebrücken, dessen Öffnungszeiten auf www.bergerlebnisse.at nachzulesen sind. Der Wasserfall selbst ist ganzjährig kostenlos zu besichtigen. Parken ebenso gratis: *Parkplatz Robesch, 9132 Gallizien*

Finsterbach Wasserfälle | Drei Wasserfälle am Nordufer des Ossiacher Sees. Das Naturerlebnis wird speziell für Familien empfohlen.



Besucher können sich zwischen einer einstündigen Wanderung oder einem zweistündigen Rundweg entscheiden. Laut Tourismusinformation besucht man die Wasserfälle am besten frühmorgens oder nach ausgiebigem Regen, da zeigen sie sich in ihrem schönsten Licht. Wandern und parken ist kostenlos: *Parkplatz Finsterbach, 9520 Sattendorf*

Poms Wasserfall | Der Lavantaler Wasserfall gilt als Naturdenkmal und befindet sich hoch über Rieding auf 1650 Metern. In einer halben Stunde ist er vom Koralmparkplatz aus über eine Schotterstraße erreichbar. Parken kostet 5 Euro am Tag: *Parkplatz Koralpe, 9431 St. Stefan*

Fallbach Wasserfall | Mit 220 Metern Fallhöhe der höchste Wasserfall Kärntens. 6 km nach der Ortschaft Malta ist er gut aus dem Tal zu sehen. Die kurze Wanderung zur Aussichtsplattform ist kostenlos und führt an einem spannenden Wasserthemenweg vorbei. Am Fuße des Wasserfalls gibt es einen Wassererlebnispark – Eintritt 6 Euro für Erwachsene und 3 Euro für Kinder – mit Klettergarten, Wasserlabyrinth und Staubecken. Kartenzahlung ist hier nicht möglich, unbedingt Bargeld mitnehmen. Rund um den Wasserfall gibt es Wander- und Kletterrouten bzw. Rundwege jeglichen Schwierigkeitsgrades. Parken ist kostenlos: *Brandstatt 11, 9854 Malta*



Wasser marsch heißt es auch im Gailtal. Am Wasserfall bei Tröpolach kann auch gebadet werden

Gössfälle | Drei Wasserfälle im Maltatal, die über einen Wassergedankenweg zu erreichen sind – dabei handelt es sich um geschichtliche

Zitate berühmter Persönlichkeiten rund um das Thema Wasser, die zum Nachdenken anregen sollen. Der erste 150 Meter lange Weg zum ersten Gössfall ist so angelegt, dass ihn auch geh- und sehbehinderte Personen bezwingen können, die größere Wanderung dauert rund 1,5 Stunden. Parken und wandern ist kostenlos: *Parkplatz Koschach, 9854 Malta*

Tschaukofall in der Tscheppaschlucht | Der Tschaukofall ist mit einer Fallhöhe von 26 Metern das Highlight der Tscheppaschlucht und auf unterschiedlichen Wanderwegen erreichbar. Von der Aussichtsplattform Tschaukofinger ist der Wasserfall am besten zu sehen, ein eigener Fotopoint ist bei der Teufelsbrücke eingerichtet worden. Die Schlucht ist jährlich meist von Mai bis Oktober geöffnet, die genauen Öffnungszeiten vorab besser auf www.tscheppaschlucht-ferlach.at gegenchecken. Bei Schlechtwetter kann die Schlucht gesperrt werden. Kärnten Card-Besitzer können gratis hinein, ansonsten zahlen Erwachsene 9,50 Euro und Kinder 6,50 Euro. Am Gelände gibt es einen eigenen Waldseilpark. Preise ab 15 Euro aufwärts – eine Familienkarte kostet beispielsweise 68 Euro für zwei Eltern und ein Kind. Seit heuer schrankenfreies Parken: *Unterloibl 65, 9163 Unterloibl*

Sörger Wasserfall | Der „Liebenfelser Abenteuer Wasserweg“ führt zu diesem 25 Meter hohen Wasserfall. Gewandert wird neben Ruinen, Schautafeln erzählen die alten Geschichten der Schlucht. Bei der Tourismusregion Mittelkärnten kann unter 04212 45608 eine Wanderbegleitung

organisiert werden. Gleich mehrere Gasthäuser bieten unterwegs eine Einkehrmöglichkeit, für den gesamten Weg sollten rund 4 Stunden eingeplant werden. Kostenlos parken und loswandern: *Parkplatz Glantschach, 9556 Glantschach*

Gößnitzfall | Zweistündige, leichte Wanderung bei Heiligenblut. Auf den „Natura mystica“-Themenwegen geht es über einen 4 km langen Rundweg am Wasserfall vorbei, unterwegs werden Geschichten aus lange vergessenen Zeiten erzählt. Geöffnet von Mai bis September. *Retschitzparkplatz Winkl, 9844 Heiligenblut*

Gartlwasserfall | Einer der 26 Wasserfälle im Nationalpark Hohe Tauern, bei Großkirchheim. Kostenloser Rundweg ab Döllach, der in ca. einer Dreiviertelstunde zu schaffen ist. Ein besonderes Merkmal ist das „Urschreibebcken“. Hier kann jeder Wanderer einen befreienden Schrei loslassen und dabei neue Energie tanken. Am Weg liegt eine Stockmühle, am Ende des Weges eine Aussichtsplattform mit Blick auf den Wasserfall. Wird auch gerne im Winter bewandert. Gratis Parkplätze: *Sagritz, 9843 Winkl*

Raggabach | In der Raggaschlucht im Mölltal. Meist von Mai bis Oktober geöffnet, die Öffnungszeiten variieren je nach Jahreszeit und sind unter www.flattach.at nachzulesen. Erwachsene zahlen 9 Euro und Kinder 6 Euro. Kärnten Card-Besitzer können gratis in die Schlucht, bei Schlechtwetter ist geschlossen. Parken kostenlos und ca. 10 Minuten vom Kassahäuschen entfernt: *Parkplatz Schmelzhütten, 9831 Flattach*



Links: einer der drei Finsterbach Wasserfälle. Rechts: der Gartlwasserfall bei Großkirchheim



DANESH

seit 1968

Teppiche fürs Leben.

Kroneplatz 1 | Schleppekurve | 9020 Klagenfurt am Wörthersee | Tel. 0463/21 91 11 | danesh.at

ABTAUCHEN im DAY SPA





Auszeit mit Ausblick. Im Retter Bio Natur Resort entspannt man mit Blick auf die steirische Waldwelt

Wer sagt, dass man im Hotel übernachten muss, nur weil man gerne hier entspannt? Beim Day Spa wird in der Früh ein- und am Abend wieder ausgecheckt. Dazwischen liegt Wellness pur. Perfekt für „Wenig-Zeit-Habende“ und „Entspannungs-Suchende“.

CORINNA GUTJAHR

Schön langsam lässt die Anspannung des Alltags nach. Das Wasser plätschert leise, der Wind weht sanft. Die Gedanken werden weniger, das Lächeln wird breiter. Einmal kurz den Blick über den türkis glitzernden Wörthersee schweifen lassen und schon nimmt das „Runterkommen“ seinen Lauf. Hier ist eine gute Adresse, um Urlaub zu machen – wenn auch nur für einen Tag. Und keine Nacht.

Das Balance Hotel Pörschach ist eines von vielen Wellnesshotels an den Kärntner Seen, die ihre Türen auch für Tagesgäste öffnen. Jeder, der Lust auf eine spontane Auszeit hat, kann es sich nach kurzer Voranmeldung im Spa-Bereich gutgehen lassen. Egal ob Kräuterbad, Gartensauna oder Meerwasser-Schwimmbecken, das gesamte Wellnesspaket kann hier auf 3000 m² voll und ganz auskosten werden. Dass ein Tag im Day Spa bei vielen Wellnessfreunden gerade hoch im Kurs liegt, das wird einem im Balancehotel bewusst. Und zwar, weil Zeit ein Luxusgut geworden ist.

Mit leichtem Gepäck

Doch wie funktioniert so ein Wellness-Tag im Hotel überhaupt? Die Antwort enthält schon einmal einen wesentlichen Startvorteil: ohne zu packen. Wer unterwegs zum Day Spa ist, egal in welches Hotel, kann Koffer und Kulturbeutel zu Hause lassen. Nicht einmal die Badetasche ist vonnöten, die bekommt man beim Einchecken an der Rezeption. Es reist sich bekanntlich besser mit leichtem Gepäck.

Der erste Weg führt dann in den meisten Fällen, je nachdem, welches Paket man gebucht hat, direkt zum Frühstücksbuffet. So auch im Gipfelhaus Magdalensberg. Hier lässt man sich die morgendliche Eierspeis und den stärkenden Cappuccino schon mit Blick auf die umliegenden Täler und die Karawanken schmecken – inmitten der anderen Hotelgäste. Der Tag im sogenannten Gipfel Spa kann dann den eigenen Wünschen entsprechend zusammengebaut werden. Soll es „nur“ die Wellnesslandschaft mit beheiztem Infinitypool, Naturbadeteich und Saunawelt sein? Oder möchte man das Paket mit dem abendlichen 5-Gang-Genussmenü dazubuchen? Wahlweise kann auch eine „Auszeit zu zweit“ gebucht werden. Wer sich für das „private Ruhenest“ entscheidet, checkt direkt im zugehörigen Ruhechalet ein und kann es sich von 12 bis 19 Uhr mit einer Flasche Prosecco und einem Obstteller im Day Bed gemütlich machen.



Ein Klassiker unter den Day-Spa-Destinationen: Das Werzers Hotel Resort mit eigenem Badehaus und Blick auf den Wörthersee

Die Auswahl an unterschiedlichen Paketen ist also groß, eine Voranmeldung überall erforderlich. Immerhin soll der Wellnessbereich niemals überfüllt sein, denn Hotelgäste und Tagesgäste sollen beide ihre wohlverdiente Ruhe finden.

Aber nicht nur Kärnten ist auf den Day-Spa-Zug aufgesprungen, beispielsweise haben sich auch die steirischen Hoteliers über die letzten Jahre allerhand einfallen lassen, um den Wellnessstag im Hotel an den Mann – oder noch öfter – an die Frau zu bringen. Man sollte ins Day Spa gehen, „weil Freundinnen hier ungestört sein dürfen“, heißt es im Spa Resort Styria. „Wir möchten Wellness auch für Arbeitstiere und Vielbeschäftigte verfügbar machen“, lesen wir im Angebot des Ratscher Landhauses an der südsteirischen Weinstraße.

Und auch im Boutiquehotel Das Zeitwert in Schwanberg bei Deutschlandsberg hat man den Zeitgeist erfasst. „Für uns war es immer wichtig, die Region mit einzubinden. Wir wollten kein Hotel nur für Urlauber, es sollte für alle da sein“, schmunzelt Geschäftsführer Bernd Kleindienst, während sich das nahegelegene Schloss Hollenegg im Infinitypool spiegelt, sodass es beinahe als perfekte Kopie durchgeht.

Dass es Bedarf für diesen einen Tag Wellness gibt, ganz ohne Übernachtung im Hotel, hat sich schnell gezeigt und ist für Kleindienst auch völlig nachvollziehbar: „Wir leben in einer stressigen Zeit. Viele wünschen sich nicht die klassischen ein oder zwei Wochen Urlaub, die es immer gegeben hat, sondern wollen immer verteilt ein bisschen Auszeit machen. Auch ein verlängertes Wochenende ist immer mit einem gewissen logistischen Aufwand verbunden. Deshalb entscheiden sich viele stattdessen für einen Tag im Day Spa.“

Day Spa am Meer

Während die Wellness-Branche hierzulande also einen regelrechten Day-Spa-Boom verzeichnet, sind unsere südlichen Nachbarn noch etwas zaghafter, was das Day-Spa-Angebot angeht. Nur

vereinzelt öffnen Wellnesshotels ihre Whirlpools und Saunen für Tagesgäste. Ein Blick über die nahegelegene Grenze zahlt sich dennoch aus. Wer beispielsweise einen Tagesausflug nach Grado plant, kann sich nach einem ausgiebigen Bad im Meer auch noch für ein



Tageswellness im Thermalwasser. Oben: das Ronacher in Bad Kleinkirchheim. Unten: der Warmbader Hof in Villach



paar Stunden in den Spa-Bereich des Laguna Palace einmieten. Massage und romantische Paaranwendungen inklusive – das Ganze mit Blick auf die Lagune und den Hafen. Vielleicht auch als kleiner Geheimtipp für alle, die im Italienurlaub sind, aber selbst kein Wellnesshotel gebucht haben.

Wer jetzt Lust auf einen Tag im Day Spa bekommen hat, kann sich gleich in aller Ruhe die unterschiedlichen Hotels und Pakete durchsehen. Soll es ein längerer Tagesausflug werden? Oder doch ein Abstecher ins Hotel um die Ecke? Eine kleine Auszeit mit dem Partner? Oder einfach mal abschalten und alleine losfahren?

Wo immer die Entscheidung auch hinfallen mag, es wartet ein Tag voller „Nichtstun“. Ein Tag voller „Nichtsmüssen“. Eine ideale Möglichkeit, um den Alltag einmal ganz kurz auszuschalten. Reisen zum Runterkommen. ■

INFOS

Diese Day-Spa-Hotels öffnen ihren Wellnessbereich auch für Tagesgäste. Voranmeldung ist nötig, speziell vor Feiertagen oder verlängerten Wochenenden ist der Andrang oft groß. Preisangaben immer pro Person.

Kärnten

Das Balance Spa und Golf Hotel am Wörthersee | Day Spa mit 23 m langem Pool. Mo–Do 55 Euro. Fr, Sa, So und Feiertag 60 Euro. *Winklerner Straße 68, 9210 Pörtschach, office@balancehotel.at, www.balancehotel.at*

Seepark Wörthersee Resort | Tageseintritt 40 Euro, 5 Stunden 33 Euro, 3 Stunden 26 Euro. Frühstück und Abendessen können dazugebucht werden. *Universitätsstraße 104, 9020 Klagenfurt, info@seeparkhotel.at, www.dasseepark.at*

Werzers Hotel Resort Pörtschach | „See Spa“ mit Badehaus und Seezugang, beheizte Pools und Seesaunen. 39 Euro, Zusatzpakete vorhanden. *Werzerpromenade 8, 9210 Pörtschach, resort@werzers.at, resort.werzers.at*

Falkensteiner Schlosshotel Velden | Täglich von 10–20 Uhr auf 3600 m². Eintritt ab 99 Euro – ab einer Behandlung von 150 Euro entfällt der Eintritt. *Schlosspark 1, 9220 Velden, www.falkensteiner.com/schlosshotel-velden*

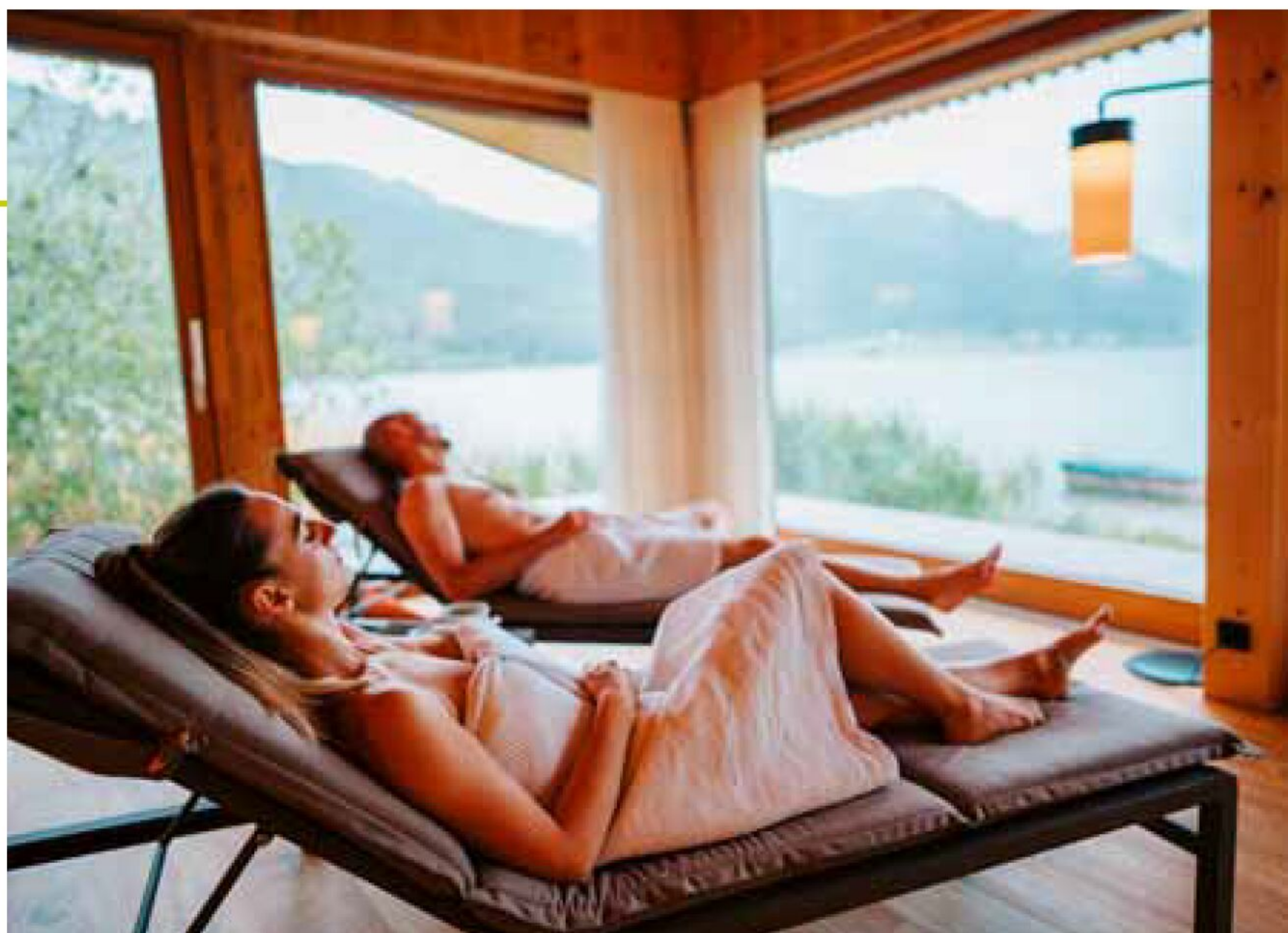
Gipfelhaus Magdalensberg | „Gipfel Spa“ von Mo–Do. Pakete mit Frühstück und/oder Abendessen zwischen 75 und 110 Euro. *Magdalensberg 16, 9064 Magdalensberg, info@magdalensberg.com, www.hotel-magdalensberg.at*

Strandhotel am Weißensee | „See Spa“ mit Strandzugang, Yoga und Meditationsangeboten. 10–20 Uhr um 55 Euro, Nachmittagskarte 35 Euro. *Neusach 18, 9762 Weißensee, info@strandhotel-weissensee.at, www.strandhotel-weissensee.at*

Neusacherhof Weißensee | Finnische Sauna, Seeblick und Wunderkammer mit Salzsole. Preis je nach Verfügbarkeit auf Anfrage.



Es dampft nicht nur im Dampfbad. Infinitypool mit Blick auf den Wörthersee im Balance Hotel in Pörtschach



Wellness an einem der idyllischsten Kärntner Seen: Der Neusacherhof am Weißensee freut sich über Day-Spa-Gäste



Finest Hideaway: Das Hotel Seefischer mit seinem Romantik Spa. Von der See-Sauna aus hat man den Millstätter See fest im Blick



Der Petschnighof in Diex punktet mit Familienurlaub. In der beheizten Wasserwelt können Eltern und Kinder gemeinsam entspannen



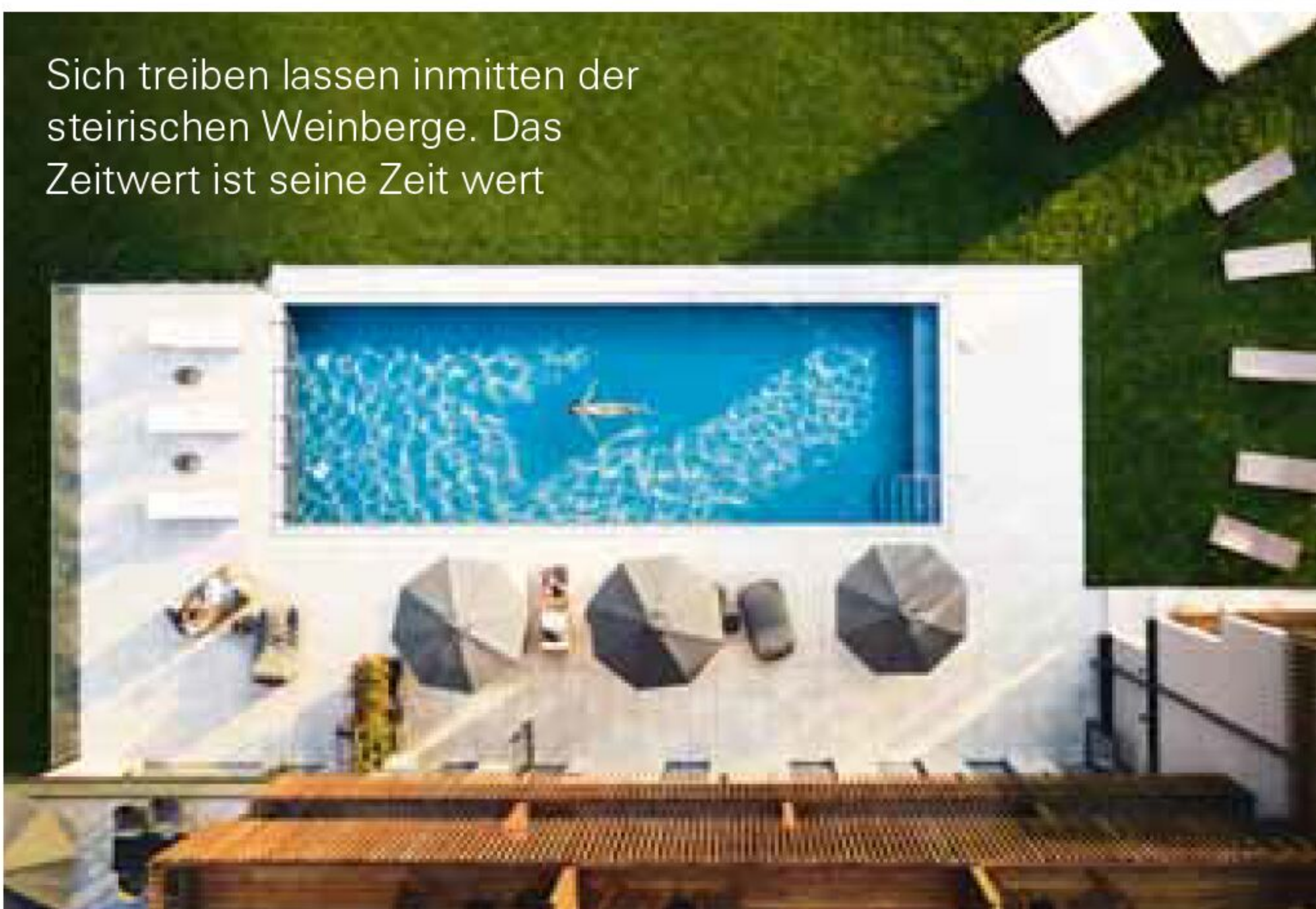
Gipfelblick vom Gipfelhaus. Am Magdalensberg wird im Naturbadeteich oder Infinitypool entspannt



Spirituelle Energien tankt man beim Day Spa im Ayurveda Resort Mandira, hier der Ganesha's Garden



Abendstimmung an der südsteirischen Weinstraße. Im Ratscher Landhaus gibt es Sonne bis zum Schluss



Sich treiben lassen inmitten der steirischen Weinberge. Das Zeitwert ist seine Zeit wert



Lesachtaler Charme versprüht das Almwelness Resort Tuffbad

Neusach 1, 9762 Weißensee, servus@neusacherhof.at, www.neusacherhof.at

Almwellness Resort Tuffbad | Mineralschwimmbad und Sky-Infinitypool. Eintritt 69 Euro, 5-Gänge-Abendmenü auf Anfrage. *Tuffbad 3, 9654 St. Lorenzen, info@almwellness.com, www.almwellness.com*

Seefischer am Millstätter See | In- und Outdoorpool, Seesauna und Seezugang. Frühstück ab 7.30 Uhr inkludiert um insgesamt 82 Euro. *Fischerweg 1, 9873 Döbriach, hotel@seefischer.at, www.seefischer.at*

Petschnighof Diex | Zirbenholzsauna, Dampfbäder und Whirlpool mit Bergblick. Preis je nach Verfügbarkeit auf Anfrage. *Diex 6, 9103 Diex, servus@petschnighof.at, www.petschnighof.at*

Hotel Warmbader Hof | Mit Tageszimmer für Day-Spa-Gäste, Genießerfrühstück, Thermalpools und Saunalandschaft. Pakete um 99 oder 166 Euro. *Kadischenallee 22–24, 9504 Warmbad Villach, warmbaderhof@warmbad.at, www.warmbaderhof.at*

Bleib Berg | Mit Thermalwasserpool und Naturbadeteich. Inkl. Frühstück und Mittagessen um 89 Euro. *Thermenweg 28, 9530 Bad Bleiberg, kontakt@bleib-berg.com, www.bleib-berg.com*

Das Ronacher | Thermal Love im Day Spa. Sinnliche Hochgenüsse auf 5500 m² in der Thermen- und Wellnesswelt erleben. Genießen Sie die wohltuende Kraft der Thermalquelle! *Das Ronacher, Thermenstr.3, A-9546 Bad Kleinkirchheim, Tel. + 43 (0) 4240 282, hotel@ronacher.com*

Steiermark

Das Zeitwert | Beheizter Infinitypool und Panoramasauna. Halbtags 19 Euro oder ganztags 35 Euro. Brunch und Dinner im Gourmetrestaurant möglich. *Hollenegg 10, 8530 Bad Schwanberg, servus@daszeitwert.com, www.daszeitwert.com*

Ratscher Landhaus | Naturteich, Infinitypool und Hängeschaukeln. Pakete je nach kulinarischer Verpflegung zwischen 75 und 145 Euro. *Ottenberg 35, 8461 Ehrenhausen, info@ratscher-landhaus.at, www.ratscher-landhaus.at*

Retter Bio Naturresort | „Sunrise Day Spa“ mit Frühstück oder „Sparkling Day Spa“ mit Sekt und Salzgebäck. Pakete zwischen 80 und 146 Euro. *Pöllauweg 88, 8225 Pöllau, hotel@retter.at, www.retter.at*

Hotel Muhr | „Waldgarten Spa“ und Wellnessgarten. Pakete zwischen 60 und 140 Euro. *Pöllauweg/Zeil 46, 8225 Pöllau/Hartberg, www.hotel-muhr.at*

Natur Wellness Resort Grüne Au | Panoramahallenbad und Infinitypool. Pakete zwischen 74 und 129 Euro. *Winzendorf 45, 8225 Pöllau, info@gruene-au.at, www.gruene-au.at*

Ayurveda Resort Mandira | Heilthermalpool, 5 Saunen, spezielle Me-Time- und Yoga-Angebote. Preis je nach Verfügbarkeit auf Anfrage. *Wagerberg 120, 8271 Bad Waltersdorf, info@mandira-ayurveda.at, www.mandira-ayurveda.at*

Hotel Höflehner | 5000 m² großer „Premium Alpin Spa“. Saunadort bis 20 Uhr, Hausbar bis 24 Uhr geöffnet, Preis je nach Verfügbarkeit auf Anfrage. *Gumpenberg 2, 8967 Haus/Ennstal, info@hoeflehner.com, www.hoeflehner.com*

Spa Resort Styria | Poollandschaft ab 9 Uhr und Saunawelt ab 10 Uhr. Mo–Fr 55 Euro, Sa, So und Feiertag 75 Euro. Frühstück und Abendessen möglich. *Bad Waltersdorf 351, 8271 Bad Waltersdorf, reservation@sparesortstyria.com, www.sparesortstyria.com*

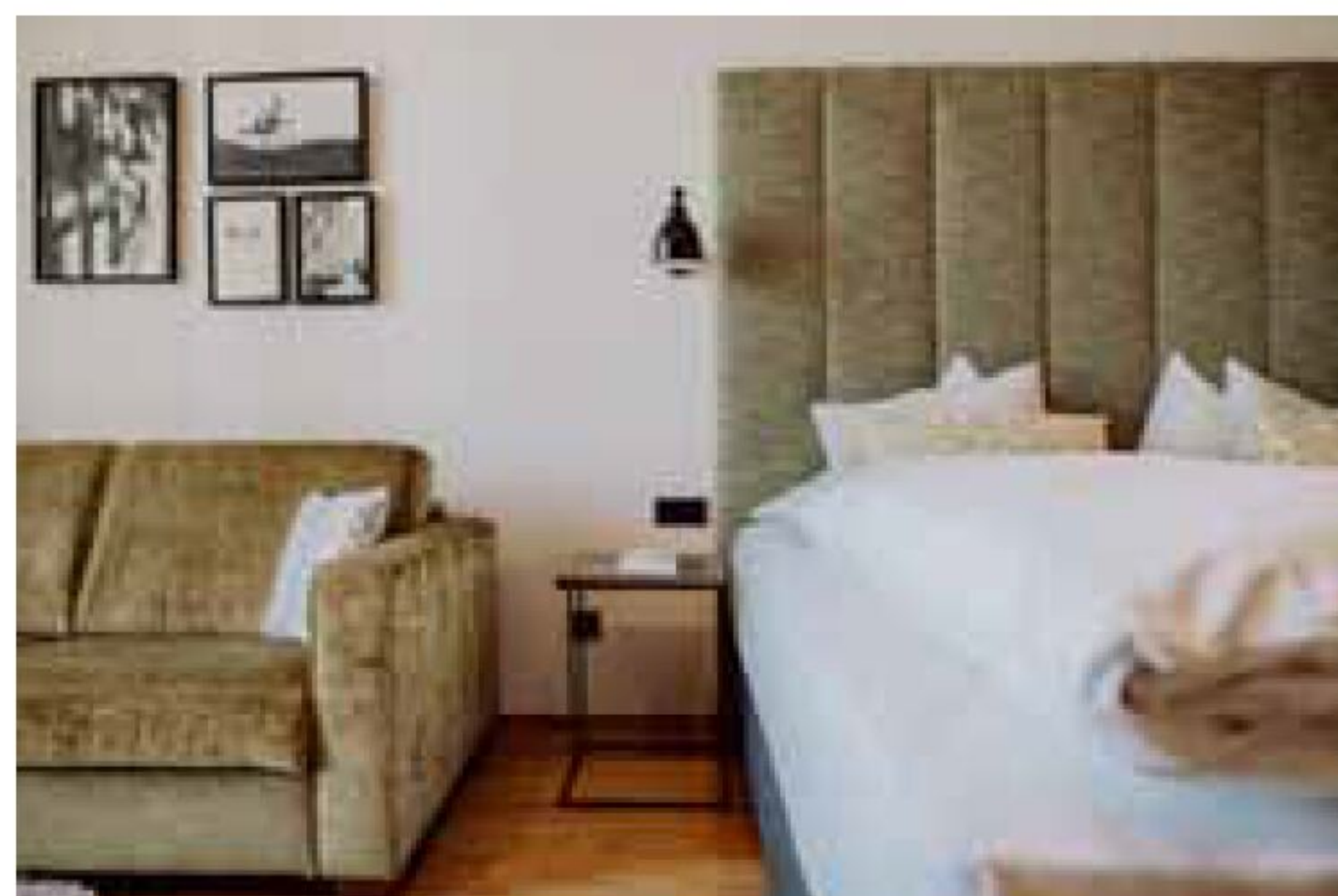


Kärntnerhof

FAMILY | SPORT | BAD KLEINKIRCHHEIM

- Ein Familienbetrieb mit langer Tradition
- Im Herzen der Kärntner Nockberge: vielseitiges Wander- und Bike-Wegenetz sowie drei erfrischende Seen in der Region
- Zwei Thermen sind in wenigen Minuten zu erreichen: **Familietherme St. Kathrein** sowie **Thermal Römerbad** mit **Spezial-Sauna-Aufguss-Angebot**
- Familien, sportlich Aktive und Genussurlauber:innen fühlen sich bei uns besonders wohl
- Genießen Sie den behaglichen **Wohnkomfort** in unseren Zimmern, Appartements und Suiten
- Entspannung finden Sie in unserem Hallenbad, in verschiedenen Saunen oder während einer wohltuenden Massage
- Köstliche **Alpe-Adria-Küche**
- **Herbstferien-Angebot:** Kinder bis 12 Jahre frei (im Zimmer der Eltern)

Family & Sporthotel Kärntnerhof **/ Matthias Krenn**
Maibrunnenweg 15 | 9546 Bad Kleinkirchheim
e-mail: kaho@bkkmail.at | www.family-kaernten.com





Von früh bis spät. In den Salzburger Day-Spa-Hotels entspannt man bis zum Sonnenuntergang. Das Goldberg in Badhofgastein überzeugt mit Gemütlichkeit und stylishen Ruheräumen (links). Im Puradies in Leogang macht das Heaven Spa seinem Namen alle Ehre (r.).

Gartenhotel Ochsenberger | Ganztags 41 Euro, abends 33 Euro, 4 Stunden 28 Euro. Guten-Morgen-Paket und unterschiedliche Kulinarikpakete buchbar. *Untere Hauptstraße 181, 8181 St. Ruprecht an der Raab, www.ochsenberger.at*

Hotel Pierer | Auswahl aus fünf verschiedenen Almwellness-Paketen, je nach Wochentag,

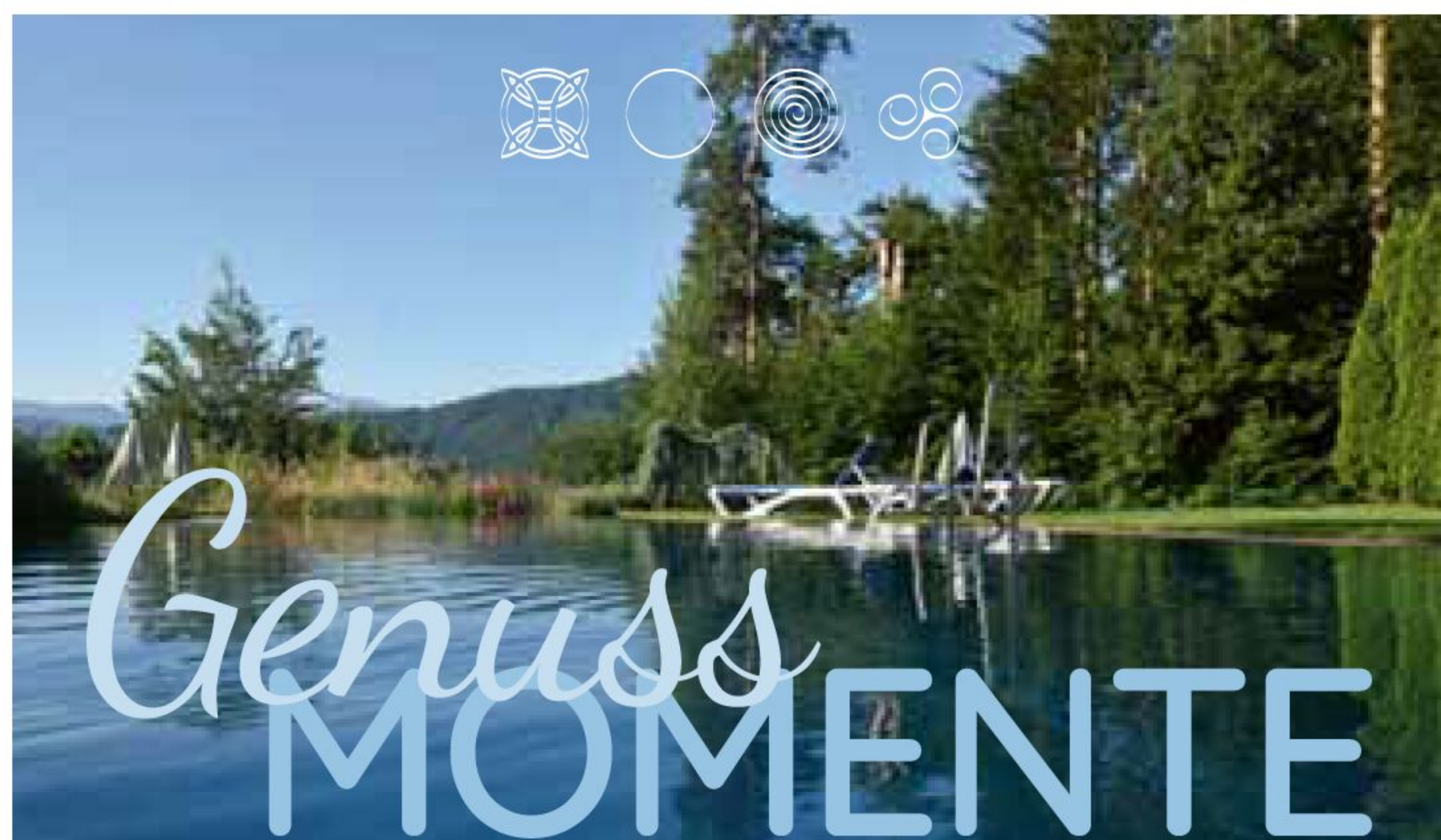
kulinarischer Verpflegung und Massagenauswahl. Zwischen 40 Euro und 220 Euro. *Teichalm 77, 8163 Fladnitz, hotel.pierer@almurlaub.at, www.hotel-pierer.at*

Bauernhofer | „Wald und Wiesen Spa“. Je nach kulinarischer Verpflegung zwischen 75 und 150 Euro. „Night Spa“ am Donnerstag um 19 Euro. *Brandlucken im Almenland 78, 8172 Heilbrunn, info@bauernhofer.at, www.bauernhofer.at*

Loisium Südsteiermark | Weingartenliegewiese und Indoor-Relax-Area. Zwischen 25 Euro und 80 Euro. *Am Schlossberg 1a, 8461 Ehrenhausen, www.loisium.com/suedsteiermark*

Salzburg

Das Goldberg | Der Tag beginnt mit Yoga und Frühstück. Beheizter Infinitypool bis 20 Uhr,



Exklusiv
für Alpe-Adria Magazin-Leser:

-15% Preisbonus
auf die aktuelle Tagesrate

Buchungscode: alpe-adria magazin
gültig bis 16.02.2025 (außgenommen Feiertage und Eventwochenenden, buchbar nur auf Anfrage)



AB € 135,00
P.P./NACHT INKL.
HALBPENSION
IM PARKZIMMER

das balance®
★★★★ Superior

das BALANCE****SUPERIOR - SPA & GOLF HOTEL AM WÖRTHERSEE
Winklerner Straße 68, 9210 Pörschach am Wörthersee
Tel.: +43 4272 2479 | office@balancehotel.at | www.balancehotel.at



Ihr **Vier-Sterne-Hotel**
mit **Slow Food**
Küche im Herzen
von Klagenfurt

TRÄUMEN
GENIESSEN
TAGEN
SPORTELN
Sie bei uns.

hotel@sandwirth.at | +43(0)46356209



DER
SANDWIRTH **ZUM VERLIEBEN**
SEIT 1735

dienstags sogar bis Mitternacht. Pakete zwischen 75 Euro und 172 Euro. *Haltestellenweg 23, 5630 Bad Hofgastein, info@dasgoldberg.at, www.dasgoldberg.at*

Eggerwirt | 12500 m² Wellnessbereich mit Pools, Naturbadeteich und Saunen. Pakete zwischen 89 Euro und 114 Euro. *Kaltbachstraße 5, 5582 St. Michael im Lungau, office@eggerwirt.at, www.eggerwirt.at*

Puradies | „Heaven Spa“ mit Ruheinseln und Kuschelkojen, Saunawelt, Infinitypool. Pakete zwischen 69 und 169 Euro. *Rain 9, 5771 Leogang, info@puradies.com, www.puradies.com*

Forsthofgut | Außenpools mit Blick auf die Leoganger Steinberge, 5700 m² großes Wald-Spa, 3 Stunden ab 98 Euro, Day Spa ab 145 Euro. *Hütten 2, 5771 Leogang, info@forsthofgut.at, www.forsthofgut.at*

Salzburger Hof | Panorama-Spa mit Sky-Pool auf der 5. und 6. Hotelebene, Sauna, Whirlpool, Liegewiese. 129 Euro inklusive Frühstück und Massage. *Sonnberg 170, 5771 Leogang, office@salzburgerhof.eu, www.salzburgerhof.eu*

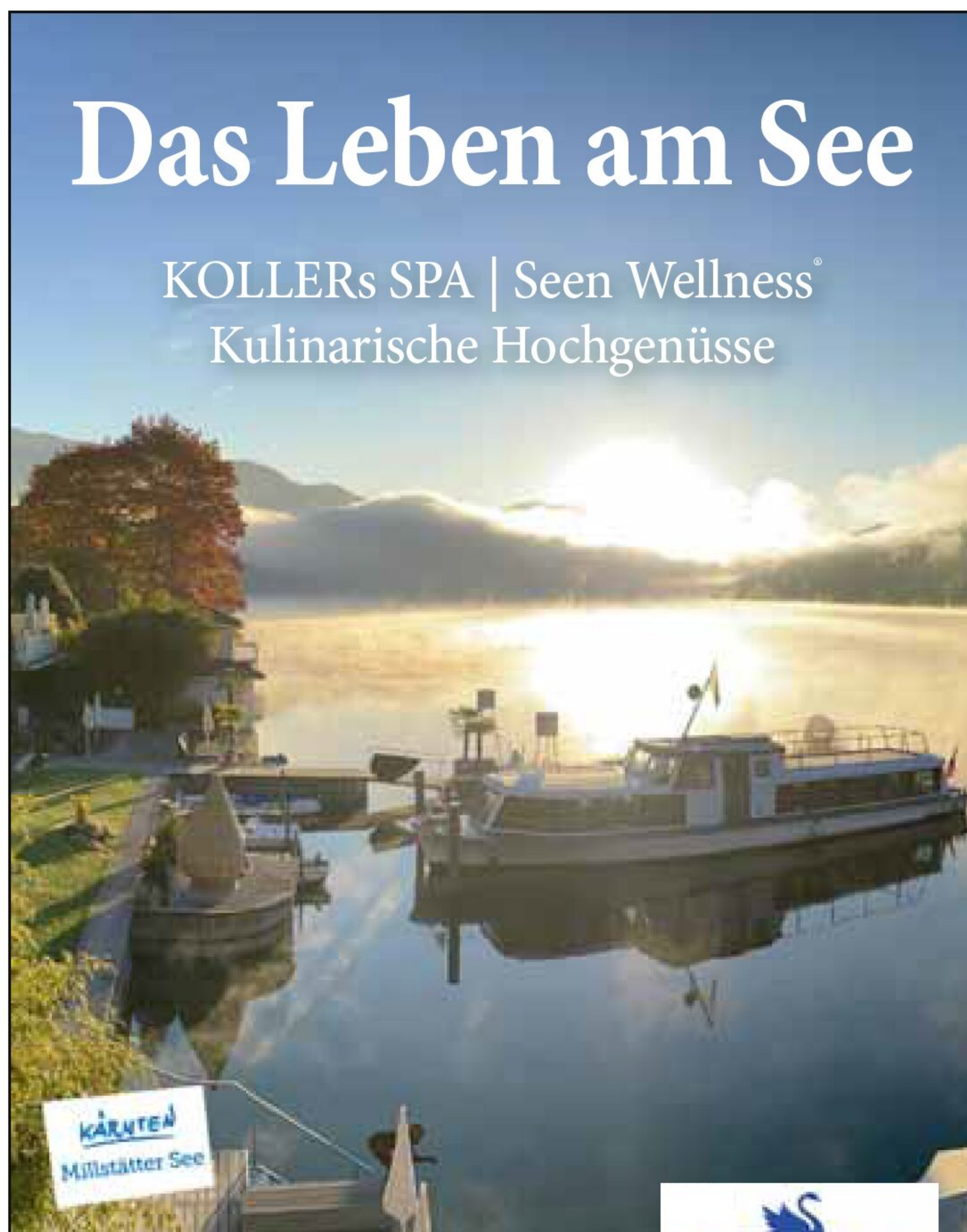
Mountain Spa Riederalm | Wahlweise mit Massage oder Gourmetdinner, Alpin Buffet am Nachmittag immer inkludiert, zwischen 53 und 233 Euro. *Rain 100, 5771 Leogang, info@riederalm.com, www.riederalm.com*



Kraftplatz inmitten der Natur des Salzburger Landes:
das Naturhotel Forsthofgut in Leogang

Das Leben am See

KOLLERs SPA | Seen Wellness®
Kulinarische Hochgenüsse



9871 Seeboden am Millstätter See
Tel.: 0043 (0)4762 82000 | www.kollers.at



**JETZT SCHENKEN!
WARMBAD CARD**

Jetzt ab
€ 189,-
p.P. mit HP im
DZ Maibach!

www.warmbaderhof.com
Tel: +43 4242 3001 10 | reservierung@warmbad.at



Luxus und Erholung gehen hier Hand in Hand: das ZillergrundRock Luxury Mountain Resort in Tirol

Wellnesshotel Lürzerhof | 4000 m² Wellnessbereich, neben Pools und Saunen auch Zugang zum Bergsee. Samstags „Spa Night“ bis 22 Uhr. Zwischen 35 Euro und 85 Euro. *Dorfstraße 23, 5561 Untertauern, hotel@luerzerhof.at, www.luerzerhof.at*

Romantik Spa Hotel Elixhauser Wirt | „Horizont“ Spa mit Panoramablick auf die Salzburger Bergwelten. Zwischen 40 und 60 Euro. *Dorfstraße 14, 5161 Elixhausen, romantikspahotel@elixhauserwirt.com, www.elixhauserwirt.at*

Das Edelweiß Salzburg Mountain Resort | Spa-Bereich über 7000 m². Mit Frühstück und Gourmetmenü, Pakete zwischen 125 Euro und 175 Euro. *Unterbergstraße 65, 5611 Grossarl, www.edelweiss-grossarl.com*

Ebners Waldhof am See | Wald Spa mit Pools und Unterwassermusik. Mit Frühstück, Snacks und Nachmittagsbuffet um 165 Euro. *Seestraße 30, 5330 Fuschl am See, info@ebners-waldhof.at, www.ebners-waldhof.at*

Tirol

ZillergrundRock Luxury Mountain Resort | Sky Spa mit Infinitypool auf zwei Ebenen. Ab 9 Uhr mit Schlemmerfrühstück um 95 Euro. Von 14–18 Uhr mit Late Lunch um 55 Euro. *Zillergrund 903, 6290 Mayrhofen, www.zillergrund.at*

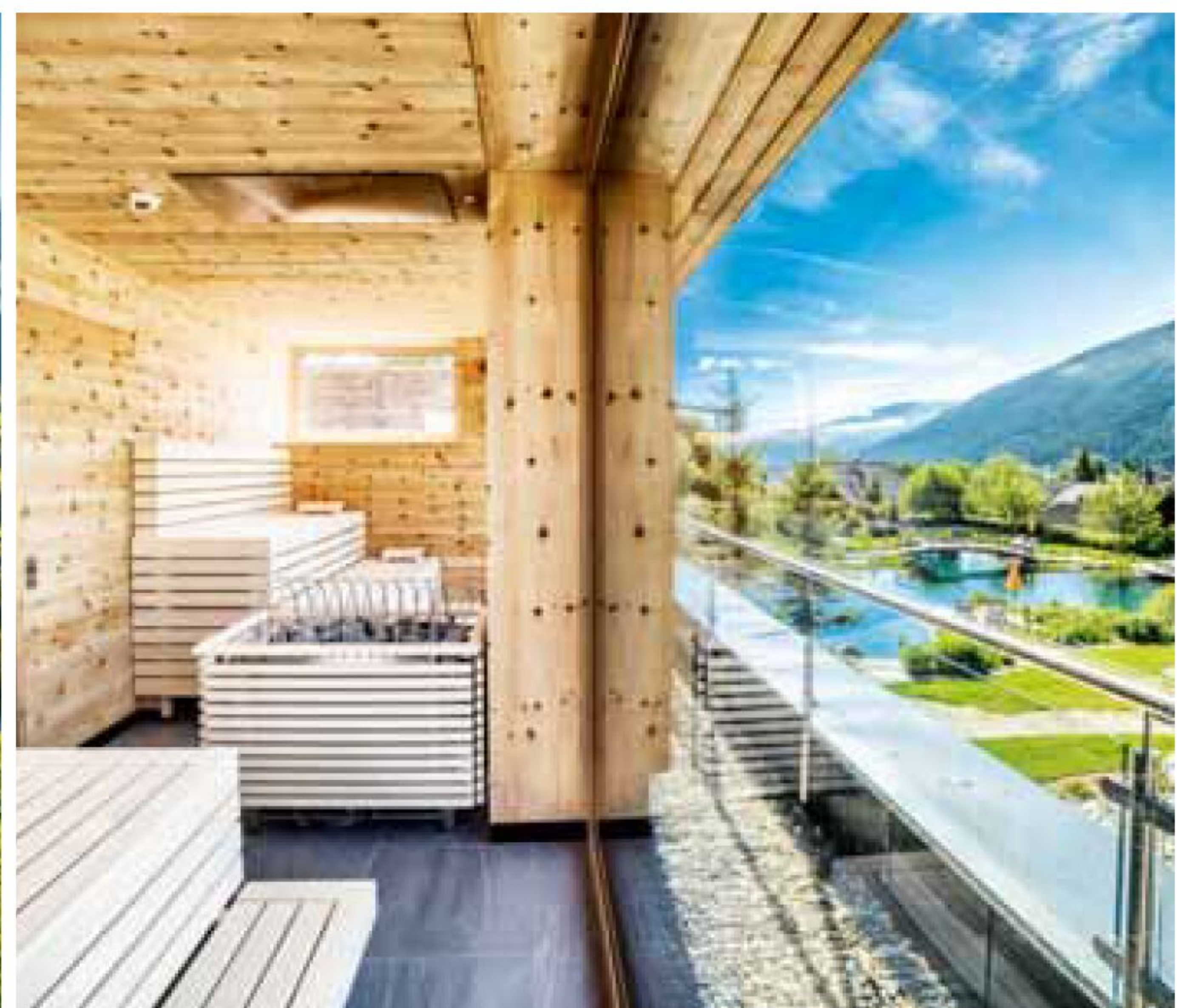
Italien und Slowenien

Spa Exentia im Riviera & Maximilian's Triest | Wellness-Suiten für Tagesgäste, privater

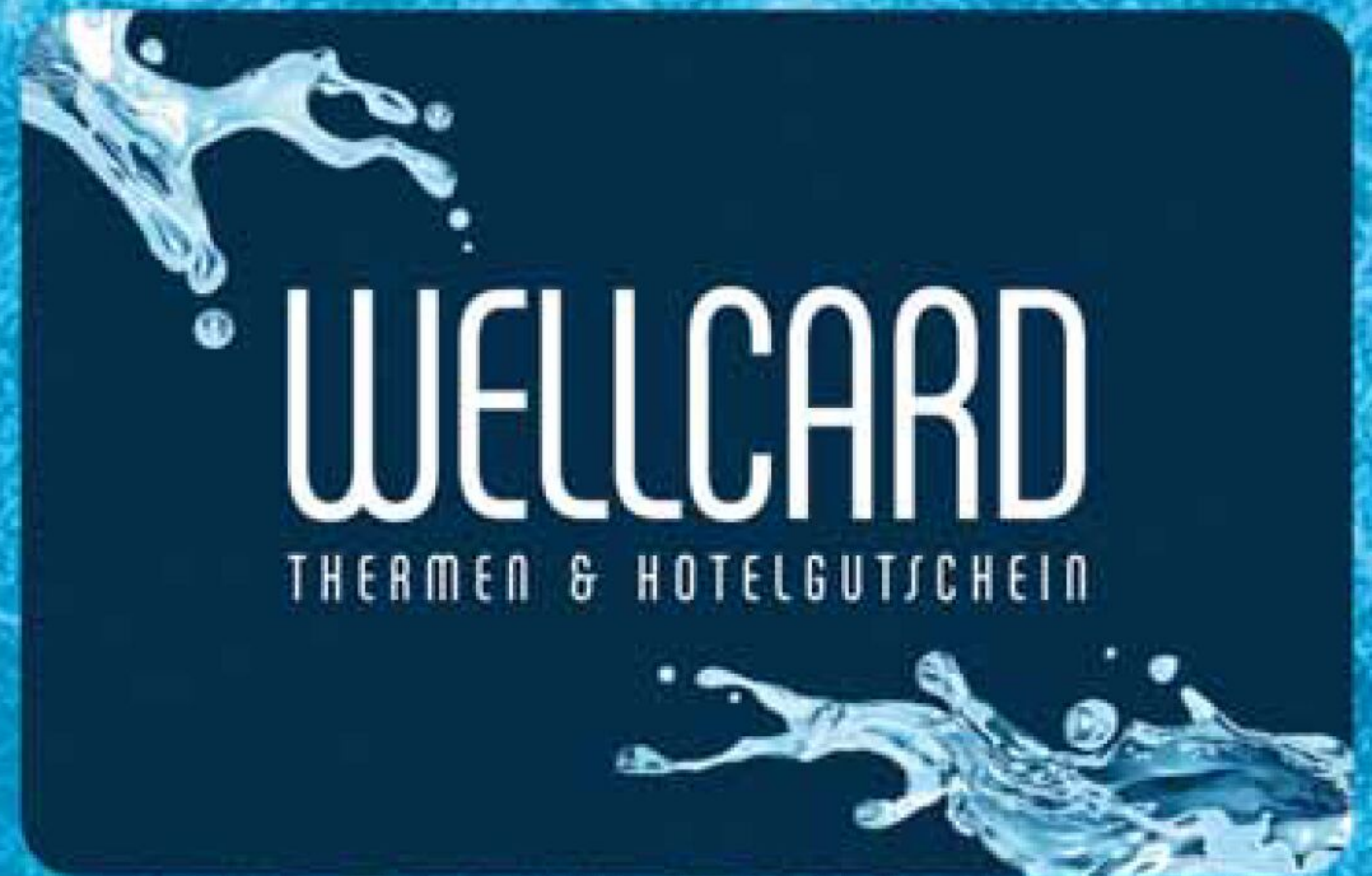
Spabereich (bis 4 Personen), Sauna mit Meerblick. 60 bis 204 Euro. *Stradia Costiera 22, 34100 Triest, info@rivieramax.eu, www.rivieramax.eu*

Laguna Palace Grado | Wellnessbereich in der obersten Etage mit Rundum-Blick auf die Lagune. Preis auf Anfrage. *Riva Brioni 17, 34073 Grado, www.lagunapalacehotel.it*

Kempinski Palace Portorož | Beheizte Innen-, Außen- und Whirlpools, Saunalandschaft. Von 9 bis 20 Uhr um 45 Euro. *Obala 45, 6320 Portorož, spa.portoroz@kempinski.com, www.kempinski.com/de/palace-portoroz*



Perfekte Bergwelt. Links: Das Mountain Spa Riederalp in Leogang. Rechts: Der Eggerwirt in St. Michael im Lungau



ALLES WAS ICH WELL.

Wellness genießen - oder schenken

- ★ Flexibel einlösbar in über **550 Thermen, Day Spa's und Wellnesshotels** in 9 Ländern
- ★ Wiederaufladbar mit **10% Bonus-Guthaben** on top
- ★ Als hochwertige **Gutscheinkarte** oder **Print@Home**

www.wellcard.at | www.wellcard.de | www.wellcard-kupon.si



An aerial photograph of the coastal town of Grado, Italy. The town is built on a narrow strip of land, with a long, straight beach running along the coast. The water is a vibrant turquoise color. The town features a mix of traditional and modern architecture, with red-tiled roofs and white walls. A long pier extends into the water. The overall scene is bright and sunny, with clear skies and a warm atmosphere.

Im GENUSS KÜSTEN LAND

Lagunenromantik mit Fisch und Spritz, Italocharme und Sturzflugmöwen: Reisenotizen aus Grado, seit über 100 Jahren der Inbegriff für österreichisches Küstenland.

HEINZ GRÖTSCHNIG



Die Piazza Duca d'Aosta im Zentrum von Grado ist Fußgängerzone und Lokalmeile. Das Radfahrverbot wird von Einheimischen und Touristen nicht immer ganz ernst genommen

Der Angriff kommt völlig überraschend und aus heiterstem Himmel. Eben hat das Bar-mädchen zu unseren Spritz Chips und einen Teller mit zwei Prosciutobrötchen auf den Tisch gestellt, da rauscht und kracht es kurz, die Augenwinkel registrieren einen blitzartig fallenden und wieder steigenden Schatten – und flugs ist eines der Brötchen weg. Gelächter am Nachbartisch, wo man die Attacke bestaunt hat. Und: Hat auch die Möwe gelacht? Wahrscheinlich, nachdem sich dieser listige Vogel das Panino im Sturzflug zwischen den Spritzgläsern zentimetergenau gekrallt hat.

Ein anderer Nachbar zeigt, ebenfalls lachend, auf ein Schild an der Wand: „Attenzione gabbiani voraci – Achtung gefräßige Möwe“. Tja, selbst wenn wir das vorher gelesen hätten: Wer interpretiert das richtig und rechnet in der Hafenbar mit Vogelkamikazes? Vielleicht der Möwenpick-erfahrene Gradeser, aber sicher nicht der Urlaubsgast, der sich an den Gratiszugaben zu seinem Spritz erfreut, bis eben die Möwe zuschlägt. Obwohl: Eine Freundin aus K. erzählte unlängst, dass ihr auf einem Balkon in Südfrankreich eine Gefräßigmöwe das Jausenbrot sogar aus der Hand geklaut hat. So funktioniert also Mundraub auf mediterran.

Andererseits: Das ist eine Anekdote auf ewig – und eigentlich ist ja nichts passiert. In der Bar Cagiandola wird das Gratisbrötchen gratis ersetzt, die über den Tischen kreisenden Möwen beobachtet man nun allerdings mit anderen Augen – das nachgelieferte Panino wird sicherheitshalber gleich verspeist.

Zwölf verschiedene Spritz

Gut. Wir sitzen also in Grado am Hafenbecken, bestaunen das riesige Spritzangebot und die Qualität dieser Drinks, zwölf verschiedene listet die Karte. Viel

Prosecco, reichlich Aperol bzw. Campari, Cynar oder andere Spiritualitäten, wenig Soda und viel Eis, das ist es. In Österreich wird oft ein weißer Spritzer – also Wein, nicht Prosecco, und viel zu viel Soda – mit etwas Aperol, Campari usw. versetzt, das schmeckt dann nicht einmal halb so gut.

Grado schmeckt übrigens den



Eine Warnung, die man ernst nehmen sollte: Denn die frechen Vögel haben einen Möwenhunger und holen sich Panini im Sturzflug vom Tisch

Österreichern als Ganzes besonders gut: Eine Wiener Adligen-Clique hat im damals österreichischen Küstenland zu Beginn des 20. Jahrhunderts den Tourismus eingeläutet – und heutzutage stellt Österreich 65 bis 70 Prozent der Gäste. „Grado ist fest in österreichischer Hand“, sagt auch Thomas Soyer, Hotelier und Präsident des Grado Turismo mit, erraten, österreichischen Wurzeln. Das frühere Fischerdorf an der Lagune liegt aber auch austrooptimal: Von Tarvisio aus betrachtet ist es die erste Möglichkeit, ins Meer einzutauchen beziehungsweise dessen Früchte in adäquater Atmosphäre zu genießen.

„Du kannst in Grado eigentlich nicht schlecht Fisch essen. Fast jedes Lokal hat seinen eigenen Fischer und es ist eine Frage der Ehre, gute Qualität aufzutischen“, sagt Grado-Blogger Stefan Maiwald, der schwer mit dem kulinarischen Überblick zu kämpfen hat: „Hier gibt’s 140 Restaurants, von denen immer wieder einige Besitzer und Konzept wechseln. Wie soll man da stets am Laufenden sein?“ Nur die Möwen wissen wohl immer, wo es die besten Snacks zu holen gibt.

Die Kulinarik ist ein Beliebtheitsgeheimnis von Grado, das italienische Lebensgefühl ein weiteres. Die Charmanz und der Italoschmäh in den Geschäften, das sympathische Deutschradebrechen gewiefter Verkäufer, das für großkettengenernte Modemenschen spannend unalltägliche Angebot kleiner Boutiquen, das oft ungefragte Rabattieren, das wahrscheinlich eh eingepreist ist, die Gratiszugaben (ebenso eingepreist?) in den Bars, die sich unsere Gastronomie so ungern anschauen will, weil sie nichts zu verschenken habe. Dabei wird da nichts verschenkt, sondern sehr bewusst charmantes Marketing betrieben.

Foto vom Fischer? Vorher fragen!

Grado ist ein perfekter Ort zum Schlendern. Eine Fußgängerzone, durch die Fahrräder nur zu bestimmten Zeiten fahren dürfen, woran sich aber auch Einheimische nur bedingt halten, ein herrlich verwinkeltes Gasslwerk durch die Altstadt, in dem man sich wunderbar verlaufen kann, ein Kanal zwischen Lagune und Hafenbecken, an dem eine Menge Fischerboote parken und – ja! – noch echte Fischer vormittags ihre Netze leeren und flicken. Die lassen sich auch, sofern man vorher fragt, fotografieren – und auch hier kreisen Möwen und warten darauf, dass unerwünschter Beifang den Weg in ihre gefräßigen Schnäbel findet.

Die schönsten Essplätze dieses Genussküstenlandes liegen am Wasser – am Kanal, am Hafenbecken, an der Lagune oder am offenen Meer. In der Trattoria al Pescatore am Canale sind Fritto Misto und Spaghetti Vongole vorzüglich und durch eine Markise vor Möwen-Picks geschützt. Hotelier Thomas Soyer schwärmt vom Essen im Lega Navale, dem Segelclub – „näher am Wasser kann man nirgends sitzen“ – und vom Restaurant im Hotel Mare. Das liegt an der Uferpromenade, mit bestem Adriablick. Besondere Lagunenromantik gibt’s im Ai Ciodi auf der Isola Anfora: Man tuckert mit dem Taxiboot (der kleine Dampfer Nova Cristina wurde pensioniert) durch die Lagune, an vielen Casoni, den lagunentypischen Fischerhäuschen, vorbei zu einer Art Fischbuschenschank. Einfache Holztische und Bänke, simple Fischküche mit gut gewürztem Boreto, dem Gradeser Fischeintopf, und im

„IM HERBST SCHMECKT VIELES BESSER“

Tipps vom Grado-Insider: Buchautor und Blogger Stefan Maiwald verrät seine Gradeser Lieblingsplätze, besondere Quartiere und touristische No-Gos.

AAM: Wo nimmt man den Grado-typischen Aperitif?

Stefan Maiwald: An einem besonders schönen Ort – dafür bietet sich das neue Restaurant Porto Buso direkt am Hafenbecken an, es ist das erste Sushi-Lokal Grados. Ich bin zum Aperitif auch gerne im zauberhaft am alten Strand gelegenen Beach-Kiosk Al Faro. Wer es schicker haben will, geht in die Bar Alla Spiaggia im Zentrum, die hat eine exzellente Weinkarte.

Wo gibt’s die beste Pizza?

Sehr gute gibt’s Richtung Pineta im Delfino Blue, in der Ciacolada im Zentrum stehen die Leute schon im Juni Schlange für neapolitanische Pizza.

Das beste Lokal in der Umgebung?

Das Al Granaio in Fiumicello, sehr bio, sehr Kilometer null. Wir weichen im Sommer zum Essen gerne nach Aquileia aus, im Corallo kann man sehr gut Fisch essen, im Ai Cjastinars gibt es etwas, was es in Grado nicht gibt: hervorragendes Fleisch vom wahrscheinlich größten Grill im Adriaum.

Das typischste Boreto, das gradotypische Fischgericht?

Fast alle Lokale der Altstadt bieten Boreto in verschiedenen Nuancen – im All’Androna gibt es aber etwas Besonderes, eine Pasta al Boreto, das finde ich spannend.

Wo gibt’s den besten Fisch?

Hmm ... wieder All’Androna, auch die Restaurants Santa Lucia, de Toni muss man da erwähnen. Du kannst in der Altstadt eigentlich nicht schlecht Fisch essen.

Welches Souvenir nimmt man aus Grado mit?

Schöne Muscheln vom Strand. Persönliche Empfehlung: Ich würde in einer unserer drei Buchhandlungen ein

schönes Buch über Grado kaufen.

Was sind touristische No-Gos?

In Badehose oder Bikini durch die Altstadt zu laufen. Abends Cappuccino zu bestellen. Und wenn man netzflickende Fischer fotografieren will, sollte man sie vorher fragen.

Was macht man bei Regenwetter in Grado?

Es gibt ein neues, süßes, kleines Lagunen-Museum. Man erfährt viel Interessantes über das frühere Leben in der Lagune. Ganz toll ist natürlich das archäologische Museum in Aquileia, dem Pompeji des Nordens. Und wenn es länger regnet, fährt man zum Einkaufen nach Udine und shoppt dort unter Arkaden.

Grado im Herbst?

Meine Lieblingszeit. Man hat meist noch sehr schöne Tage und es ist Hochsaison für viele Fische und Meeresfrüchte, die du dann ungestört essen kannst. Ab Oktober schmeckt auch der Rotwein besser.

In welcher Kneipe trifft man die meisten Gradeser?

Ganz klar: bei Pino. Die Enoteca da Pino liegt etwas außerhalb, gegenüber dem Minigolf, dort wird auch Politik gemacht. Wer als Kandidat Pinos Kneipe gewinnt, wird Bürgermeister.

Familiengeführte Hotels, die der Insider empfiehlt?

Preiswert und herzlich ist das Guesthaus Laura e Christian. Das Sunset Grado am alten Strand ist sehr, sehr schön und ebenfalls preiswert. Wer es opulent mag: Die neuen Laguna Faro Suites sind wahnsinnig schöne Appartements. Ich empfehle überhaupt Ferienwohnungen, die haben mehr Platz als Hotels mit ihren oft kleinen Zimmern.



ZUR PERSON: Stefan Maiwald, 53, Journalist und Schriftsteller aus Braunschweig, lebt seit 20 Jahren in Grado. Er hat mehrere Bestseller verfasst (u. a. Laura, Leo, Luca und ich – wie man in einer italienischen Familie überlebt; Meine Suche nach der besten Pasta der Welt; Spitzenkoch in sieben Tagen; Das Italien-Prinzip: So geht Glück; Meine Bar in Italien), hat sich auch als Autor von Venedig- und Bad-Kleinkirchheim-Krimis einen Namen gemacht. Neuestes Buch: „Italien“, ein kulinarischer Italien-Gustomacher im GU-Verlag. Auf www.postausitalien.com bloggt Maiwald über das Leben in Italien, seine Grado-Kolumnen sind samstags in der Kleinen Zeitung zu lesen.



5 FRAGEN AN ...

... Thomas Soyer, Präsident des Konsortiums Grado Turismo und Gastgeber im Hotel Savoy.

AAM: Was gibt es Neues in Grado?

Soyer: Wir haben nach kommissarischer Verwaltung wieder einen Bürgermeister, Giuseppe Corbato, ein Zentrum-links-Politiker. Touristisch geht es im Herbst mit dem Bau der neuen Therme Marine los, der Parco delle Rose wird neu gestaltet, die letzten Meter des Alpe-Adria-Radweges sollen endlich fertig werden.

Welche Rolle spielen die Österreicher in Grado?

Grado ist nach wie vor österreichisches Küstenland, mit 65 – 70 Prozent der Nächtigungen. Viele Österreicher haben hier auch einen Zweitwohnsitz.

Ist Airbnb, wie z. B. in Venedig, ein Problem in Grado? In puncto Wohnraum für Einheimische?

Nein, das Verhältnis ist besser im Lot. Die vielen Zweitwohnsitze haben aber schon vor 15 bis 20 Jahren dazu geführt, dass viele Gradeser in Aquileia oder Fiumicello wohnen.

Wie ist Grado autoelektrisch aufgestellt?

In Italien ist das E-Auto noch nicht so angekommen wie im Norden Europas, die Ladernetze sind bei uns nicht so engmaschig. Grado hat meines Wissens vier öffentliche Ladestationen mit je zwei Plätzen. Auch Hotels bieten Lademöglichkeiten, einen Schnelllader gibt es z. B. beim Einkaufszentrum Palmanova.

Worüber ärgern sich Gradeser bei Touristen?

Wenn sie sich nicht an die örtlichen Gegebenheiten anpassen, z. B. beim Radfahrverbot in der Fußgängerzone. Oder wenn Gäste bei der Kleidung zu nachlässig sind.

Gastzimmer hängt ein Bild von Kaiser Franz Josef, denn hier verlief seinerzeit die Grenze der Österreichisch-Ungarischen Monarchie.

Der Gradeser weicht kulinarisch gerne ins Umland aus. Heißester Tipp ist derzeit das Al Granaio (siehe Infoteil) in Fiumicello – ein mediterranes Landhaus vom Feinsten mit elaborierter Fisch-Fleisch-Gemüseküche und vielen eigenen Produkten. Uns haben der göttlich flaumige Zucchiniflan, die zartsaftige Ombrina (Schattenfisch) in Tomatensud und ein Birramisu (ja, mit Bier!) hervorragend geschmeckt. Den Fleischfan zieht es – so Stefan Maiwald – nach Aquileia ins Ai Cjastinars, denn Fleischküche ist in Grado kaum ein Thema. Dafür sind die Pizzeria – allen voran die Ciocolada – touristische Hotspots, in denen man zur Saison oder an Wochenenden auch (ungiftige) Schlangenbildung in Kauf nehmen muss.

Radtouren im Genussherbst

Genug vom Essen und von Vögeln mit sprichwörtlichem Möwenhunger, Grado hat auch anderes zu bieten. Im Juli/August kommen die meisten wegen der feinen Sandstrände, zu den von uns bevorzugten Nebensaisonen ist der Badestrand bis in den Oktober ein Thema, ansonsten wird in der Therme gekurt und Strandspaziergänge sind mindestens bis Pineta angesagt. Oder Schiffsausflüge und Fahrradtouren:

Grados Umgebung ist zweirädrig bestens erkundbar, das Radwegenetz wurde und wird engagiert ausgebaut. Nach Aquileia – zu Ausgrabungen und mosaikreicher Basilika – radelt man gut geschützt vor Autoverkehr den kilometerlangen Damm entlang, weiter geht es bis ins sternförmige Palmanova oder für Freaks auch z. B. nach Cividale. In die andere Richtung radelt man via Pineta zur Vogel- und Pferdebeobachtung in den Naturpark, auch Triest liegt im erradelbaren Bereich, allerdings nicht hundertprozentig auf Radwegen. Wir hatten in Grado unsere elektrischen Falträder dabei, natürlich kann man Räder vielerorts, auch in Hotels, ausleihen.

Apropos Hotels: 24.000 Gästebetten sind eine vielseitige Ansage. Persönlicher Tipp: Besonders stilvoll urlaubt es sich in den traditionsreichen Villen (siehe Infoteil) wie Villa Bianchi, Villa Bernt, Villa Erica und im einzigen Fünfsternhaus, dem wellnesskompetenten Savoy.

Aber auch im günstigen Bereich muss keineswegs auf Meer- oder Lagunenblick verzichtet werden. Häuser wie die Villa Marin oder das Hotel Eden kommen auch der kleineren Brieftasche entgegen, besonders in den Nebensaisonen. Und die sind für Grado-Kenner die eigentliche Hauptsaison: Der Hochsommer gehört den Badefamilien, der Rest den Genießern. Aber Obacht: Die Gabbiani voraci, die Sturzflugmöwen, haben – bei Flugwetter – immer Saison. ■

INFOS

Allgemein | Das frühere Fischerdorf an der Lagune hat knapp 10.000 Einwohner und als Urlaubsstadt ca. 24.000 Gästebetten (4000 in Hotels). Das Familien- und Feinschmeckerziel mit reizvoll verwinkelter Altstadt, Hafenbecken und breitem Sandstrand ist besonders bei Österreichern sehr beliebt, hat eine Therme und entwickelt sich immer mehr zum Radlerhotspot. Der Tourismus startete bereits im 19. Jahrhundert als Sommerfrische der Österreicher.

Anreise | Über die Autobahn via Udine zur Abfahrt Palmanova, dann durch Aquileia und über den kilometerlangen Damm nach Grado. Entfernungen: Wien 530 km, Graz 335, Klagen-

furt 210, München 490 km. Aus Triest kommend fährt man via Monfalcone nach Grado.

Parken | In Grado gibt es viele kostenpflichtige Parkplätze (Kurzparkzonen). Etliche Hotels haben eigene Parkplätze bzw. vor dem Urlaub informieren, wo man sein Auto abstellen kann. Es gibt nur ein paar Gratisparkplätze (siehe grado.it), die sind aber meist voll. Achtung: Gelb markierte Parkplätze sind Einheimischen vorbehalten, blau markierte sind kostenpflichtig (Bezahlung auch mit Kreditkarte).

Tourismusbüro | Im Zentrum, *Viale Dante Alighieri 66*, (+39 0431) 87 71 11. grado.it, gradoit.it, lagunadoro.it

Reisezeit | Im Juli und August ist Hochbadesaison, im Frühjahr und Herbst kommt man (auch) zum Genießen, Ausspannen, Sporteln bzw. Aktivsein nach Grado. Die Adria ist meist bis in den Oktober hinein badetauglich. Genießer werden sich im Herbst/Frühjahr am viel besseren Angebot an Fischen und Meeresfrüchten erfreuen.

Sehenswert Grado und Lagune | Die verwinkelte **Altstadt** von Grado mit dem malerischen Hafenbecken und dem Kanal zur Lagune. Die Pfarrkirche **Sant'Eufemia** mit prächtigem Mosaikboden und Marmorsäulen. Neu ist das **Lagunenmuseum** – Museo della Pesca e della Civiltà Lagunare – *Via Pietro Orseolo II 22* – das interessante Einblicke ins frühere Leben der Lagunenfischer gibt. Sehenswert ist natürlich auch die **Lagune**, mit Ausflugs- oder Taxiboot, sowie die **Insel Barbana** mit Wallfahrtskirche Santa Maria di Barbana. Vögel und Wildpferde (Camargue-Ponys) kann man im **Riserva Naturale Regionale della Foce dell'Isonzo** (in Richtung Monfalcone) beobachten, dort führt auch ein Radweg hin.

Sehenswert Umgebung | Natürlich **Aquileia**, das Pompeji des Nordens, mit seiner gewaltigen Basilica und dem **archäologischen Museum**. Das sternförmig geplante **Palmanova** ist einen Ausflug wert, ebenso die Shoppingstadt **Udine** und natürlich **Triest**, Hauptstadt von Friaul-Julisch-Venetien. Weinfreunde werden im **Friauler Collio** fündig, die **Enoteca di Cormòns** ist ein guter Verkostungsort.

Aktiv | Grado steht für Baden und alle Wassersportarten, die Kite-Surfer sind vor dem Ortsteil Pineta anzutreffen. Baden (meist bis in den Oktober möglich) kostet zur Saison Eintritt (ca. 25 Euro pro Tag mit Sonnenschirm und zwei Liegestühlen), gratis badet man an der Spiaggia Vecchia im Westen. Golfer freuen sich in Grado praktisch ganzjährig über den 18-Loch-Platz (*golfgrado.it*), Tennisplätze findet man nahe dem Hauptstrandeingang.

Radfahren | Grado ist Zielort des Alpe-Adria-Radweges von Salzburg via Kärnten an die Adria. Grado setzt immer mehr auf Radtourismus, bietet auf der Website mehrere Tourenvorschläge ins Hinterland, z. B. nach Aquileia (separater Radweg!), nach Palmanova, Ambitionierte radeln auch nach Cividale oder Triest (Rückfahrt von Mai bis Ende September per Schiff möglich). Räder (natürlich auch E-Bikes) kann man vielerorts und in Hotels ausleihen.

Schiffsausflüge | Von Mai bis Ende September fahren Linienschiffe von Grado nach Triest, Aquileia und Lignano, außerdem Ausflugschiffe auf die Insel Barbana. Zur Isola di Anfora verkehren Taxiboote.

Essen & Trinken

Zero Miglia | Engagiertes Restaurant der Fischkooperative, ideenreiche Küche, super Lage direkt am Kanal zur Lagune. *Via Riva Dandolo 22, (+39 0431) 802 87, zeromiglia.it*

Al Pescatore | Klassische Fischtrattoria direkt am Kanal in Nachbarschaft der Fischerboote, preislich fair, köstliches Fritto Misto. *Via Riva Dandolo 10, (+39 334) 750 54 21, ristoranteal-pescatoregrado.it*

All'Androna | Grado-Klassiker für gepflegte, gute Küche, vom Guide Michelin empfohlen, tolle Weinauswahl, etwas teurer. *Calle Porta Piccola 6, (+39 0431) 809 50, androna.it*

Al Pontil de Tripoli | Malerisch auf einem im Meer stehenden Holzvorbau, umgeben von Booten, gelegen, sehr gute Fischküche, nur abends. *Riva Giuseppe Garibaldi 17, (+39 0431) 802 85, alpontildetripoli.eatbu.com*

Trattoria L'Osteria | Schön präsentierte Fischgerichte im Zentrum Grados, auch Pizza. Terrasse. *Piazza Duca d'Aosta 16, (+39 0431) 805 80, trattorialosteriagrado.com*

BUCHTIPP

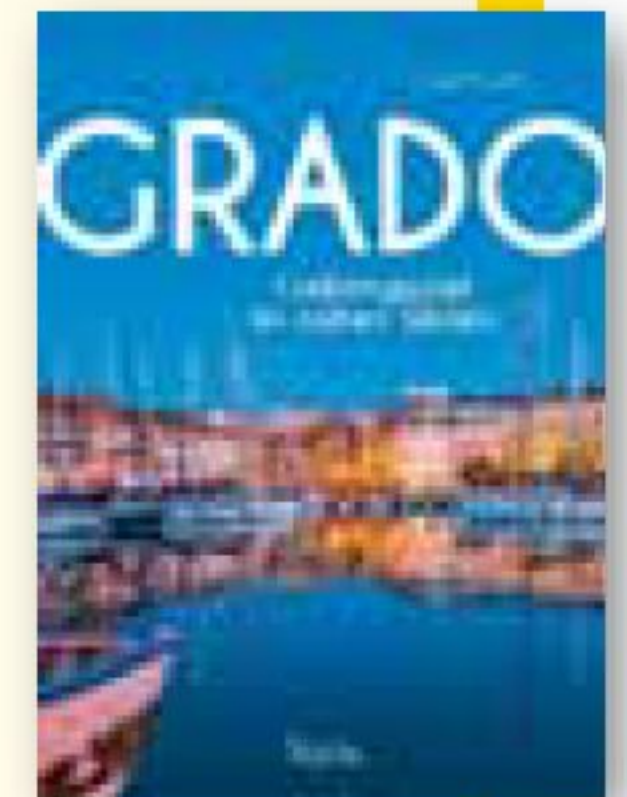


Friaul MM Reiseführer

| Jede Menge Tipps für ganz Friaul-Julisch Venetien (inklusive Grado) im kompetenten Guide von Eberhard Fohrer im Michael Müller Verlag, 338 Seiten, 21,50 Euro.

Grado, Lieblingsziel im nahen Süden

| Umfangreicher Grado-Erlebnis-Reiseführer mit vielen Tipps, Adressen und Bildern. 178 Seiten, 2. Auflage (2024) von Claudia Lux, Styria Verlag, 23 Euro



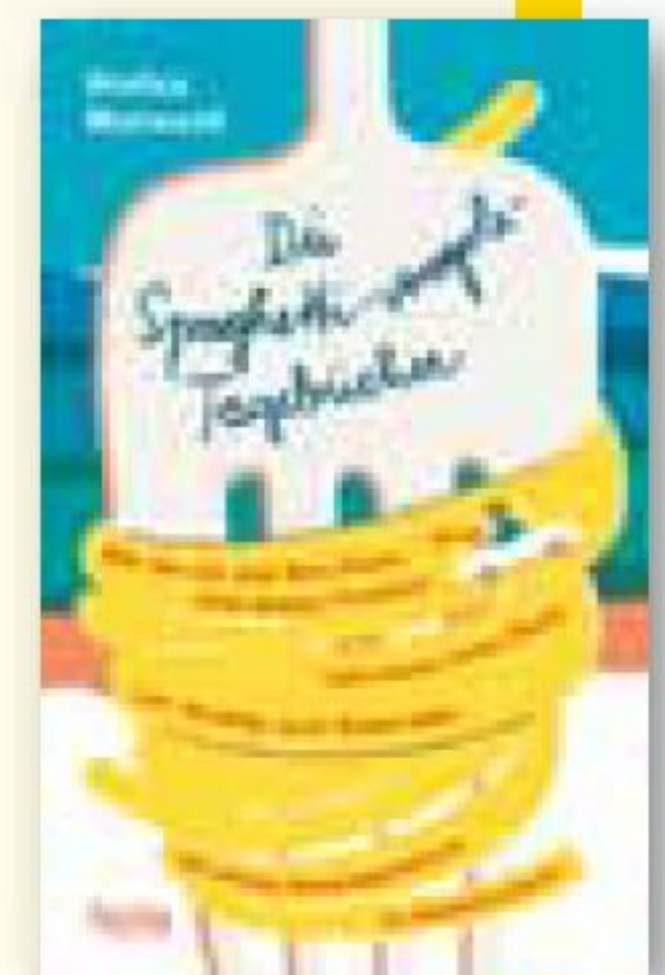
Sehnsuchtsorte an der Adria

| Sechs davon – Grado, Triest, Piran, Portorož, Pula und Opatica – werden von Britta Ramhapp ausführlich beschrieben. Grado sind 32 Seiten gewidmet, natürlich mit einigen Tipps. Styria Verlag, 25 Euro



Die Spaghetti-Vongole-Tagebücher

| Stefan Maiwald berichtet, heiter wie immer, aus seinem Leben an der Adria. Untertitel dieser Tour de Force: Wie ich mit drei Kilo Pasta, zwei Kisten Prosecco und einem toten Fisch von Venedig nach Triest fuhr, um meine Schwiegereltern zu beeindrucken. 200 Seiten, Styria Verlag, 25 Euro. Mehr von Stefan Maiwald auf www.postausitalien.com



Typisch für Grado: Ein Fischerboot tuckert durch den Kanal, der von der Lagune ins Zentrum führt





Die letzten Kilometer des Alpe-Adria-Radweges sind gut getrennt vom Autoverkehr und führen malerisch über den Damm von Aquileia nach Grado

Restaurant Portobuso | Grados erstes Sushi-Ristorante in toller Lage am Hafenbecken. Modern, schick. *Calle Tunisi 2*, (+39 320) 244 6163

Il Ristorantino Lega Navale | Großartige Lage an der Lagune, Restaurant des Segelclubs mit guter Fischküche und Tischen direkt am Wasser. *Grado, Via Aquileia 52*, (+39 375) 561 2344

Agli Artisti | Slow Food-Restaurant mit Produkten aus der Umgebung, gradotypische Fischküche. *Campiello Porta Grande 2*, (+39 0431) 830 81, ristoranteagliartisti.it

Ciacolada | Gilt als beste Pizzeria im Zentrum, neapolitanische Pizzen, stets bestens (aus-)gebucht. *Via G. Caprin 35*, (+39 0431) 090 165, laciacolada.com

Al Bosco | Uriges Fischrestaurant am Campingplatz Al Bosco in Grado Pineta, gute Küche, Meerblick, faire Preise. (0039 0431) 859 43

Ai Ciodi | Nur per romantischer Bootsfahrt (ca. 45 Minuten mit Taxi!) erreichbar, einfaches Fischrestaurant (Fischvorspeisen, Fischplatten, Boreto) in der Lagune auf der Insel Anfora bei Porto Buso. (+39 335) 752 22 09, *Taxiboot* (+39 339) 532 90 64 (25 Euro pro Person, Minimum 150 Euro), portobusoaiciodi.it

Alla Buona Vitae | Beliebtes Restaurant mit Weingut im Dorf Boscat am Festland, Schwerpunkt Fisch, auch Fleischgerichte, *Grado Boscat, Via Dossi 15*, (+39 0431) 60 74, girardi-boscat.it

Al Granaio | Ausgezeichnetes Landhausrestaurant, sehr feine Küche, Fisch und Fleisch, viele eigene Produkte aus Bio-Garten, Traumlage. *Fiumicello (ca. 15 Autominuten)*, (+39 339) 725 88 94, algranaio.bio.net

Ai Cjastinars | Für Fleischfreaks – Grillspezialitäten vom riesigen Fogolar, ausgezeichnete

Top-Küche im Raum Grado? Bei Marco Marsoni im Landhaus Al Granaio in Fiumicello werden Fisch und Fleisch vom Feinsten aufgetischt

Dolci. *Villa Vicentina, Borgo Pacco 1* (+39 0431) 969 037, visitaquileia.com/it/ai-cjastinars

Corallo | Ausgezeichnetes Fischlokal in Aquileia, schön gestaltete Teller. *Via Beligna 3*, (+39 0431) 918 763

Weinbars | Besondere Weine findet man z. B. in der Bar des **Albergo Alla Spiaggia** (siehe oben), bei **Vini Pregiati** in der *Viale Europa Unita 56*, die **Bar al Cogollo**, *Calle Porta Piccola 6*, ist ein Tipp für günstige, gute Weine.

Cafés | Zwei bei den Gradesern beliebte Cafés sind das **Manzoni** und das **Bomben**, beide direkt am Hafenbecken gelegen.

Wohnen

Hotel Savoy | Einziges *****Hotel in Grado, jeder Komfort, sehr gute Küche, Frühstück im Garten, Wellness, Innen- und Außenpool. Fahrräder, Parkplatz, Lage an Seitenarm der Lagune, fünf Gehminuten ins Zentrum. DZ ab 284 Euro. *Riva Slataper 12*, (+39 0431) 897 111, hotelsavoy-grado.it

Laguna Palace | ****S, große moderne Zimmer für Familien. Feiner Wellnessbereich mit Infinityhallenbad, Saunen mit Traumblick auf die Lagune. 300 m bis zum Südstrand. DZ ab 247 Euro. *Riva Brioni, 17*, (+39 0431) 856 12, laguna-palacehotel.it

Grand Hotel Astoria | ****S, ein Grado-Klassiker, stilvoll, zentral, mit Wellness und Dachpool, Tiefgarage. DZ ab 189 Euro. *Largo S. Grisogono 3*, (+39 0431) 83550, hotelastoria.it

Villa Erica | Charmante ****Villa aus dem späten 19. Jh., zentral in Fußgängerzone, hoher Komfort, eine Minute zum Strand. DZ ab 165 Euro. *Viale Dante Alighieri 69*, (+39 0431) 844 44, hotelvillaerica.com

Villa Bernt | ****Komfort in Traditionsvilla, Garten, Superlage zu Strand und Zentrum, sehr gepflegt. DZ ab 210 Euro. *Via Cristoforo Colombo 5*, (+39 0431) 814 69, hotelvillabernt.com

Ville Bianchi | Fünf aufwendig renovierte Strandvillen aus 1902, beste Lage direkt am Meer, Hotel und Apartments. DZ ab 221 Euro. *Viale Dante Alighieri 50*, (+39 0431) 801 69, villebianchi.it

Hotel Marea | Großartige Lage in erster Reihe an der Meerespromenade, sehr gutes Restaurant, ***Komfort. DZ ab 213 Euro. *Via dei Provveditori 6*, (+39 342) 189 30 27, hotelmarea.it

Sunset | Geschmackvolle, hochwertige Zimmer mit Frühstück, 70 m vom Strand Costa Azzurra. Sehr netter, persönlicher Service. DZ ab 145 Euro. *Via Pola 2*, (+39 0431) 876 371, sunsetgrado.com

Albergo Alla Spiaggia | ***, zentrale Top-Lage mit Meerblick, im Erdgeschoss tolle Bar, 2 Min.



The logo for Grado, featuring the word "Grado" in a stylized, bold, sans-serif font. The background of the entire advertisement is a reproduction of Gustav Klimt's painting "The Kiss", showing a couple embracing amidst a dense, colorful pattern of flowers and organic shapes.

mehr als nur eine Insel

www.grado.it

GRADO



KLIMT LUST AUF KUNST? GRADO IST DIE IDEALE LÖSUNG FÜR SIE

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



In Grado kann man nicht nur das herrliche Meer genießen, sondern auch in die Kunst eintauchen. **Vom 10. August bis zum 27. Oktober wird in der Casa della Musica auf der Piazza Biagio Marin die Ausstellung „Klimt Printed. Gustav Klimt – Art Folders“ gezeigt.** Sie haben die Möglichkeit, zahlreiche Reproduktionen von höchster Qualität und künstlerischem Wert des brillanten Wiener Malers zu bewundern. **Wenn Sie Lust auf Kultur, Kunst und das Schöne haben, dann ist Grado die ideale Lösung für Sie.**



QR-Code scannen und
die Reise kann beginnen.



Fotos: Grömedia, Shutterstock KK

Der beliebte Aperitivo, im Beach-Kiosk Al Faro charmant serviert (o.). Typisch für Grado ist auch das Gasslwerk inklusive fotografierender Touristen

zum Hauptstrand. DZ ab 192 Euro. *Via Mazzini 2, (+39 0)431 801 62, albergoallaspiaggia.it*

Laura e Christian B&B | Klein, fein, 6 schöne Zimmer, Rooftop, herzliche Gastgeber, überall top bewertet. DZ ab 132 Euro. *Via Leopardi 10, (+39 339) 686 33 55, lauraechristiangrado.it*

Hotel Eden | Familiengeführtes, gutes ***Hotel, Lage an der Lagune, günstig, ca. 10 Min. vom Zentrum. DZ ab 146 Euro. *Via M. Polo 2, (+39 431) 801 36, www.hoteledengrado.it*

Villa Marin | *Haus in bester Lage direkt am Meer an der Promenade. Einfach, kleine Zimmer, aber die Aussicht! Mit Restaurant Alla Diga. DZ ab 160 Euro. *Via dei Provveditori 20, (+39 0431) 807 89, www.villamarin.it*

Casa Bea | Entzückendes Land-B&B der Österreicherin Beatrix Eichhorn, nur zehn Autominuten von Grados Zentrum. Im Grünen, Blick in einen Weingarten. Auf Wunsch stellt Beatrix ein Urlaubsprogramm zusammen. *Località Zemole 1, 34073 Fossalon di Grado, (+39 371) 452 69 37, www.casabeagrado.it*

Oche Selvatiche | Großartig, diese Lage in der Lagune von Grado. Das Boutiquehotel verbindet rustikales Ambiente mit Eleganz. Der Golfplatz ist in Sichtweite. DZ ab 314 Euro. *Via Luseo 1, (+39 0431) 878 918, www.ocheselvatiche.com*

Camping

Villaggio Turistico Europa | Gut geführter Campingplatz in Toplage am Strand, Erlebnisbad, Restaurant, gepflegt, sauber. *Via Monfalcone 12, www.villaggioeuropa.com*

Camping al Bosco | Schön-schattiger Campingplatz in Pinienhain am Strand, gutes Restaurant, auch Mobile Homes, Bungalows. *Strada della Rotta 4, www.campingalbosco.it*

Shopping

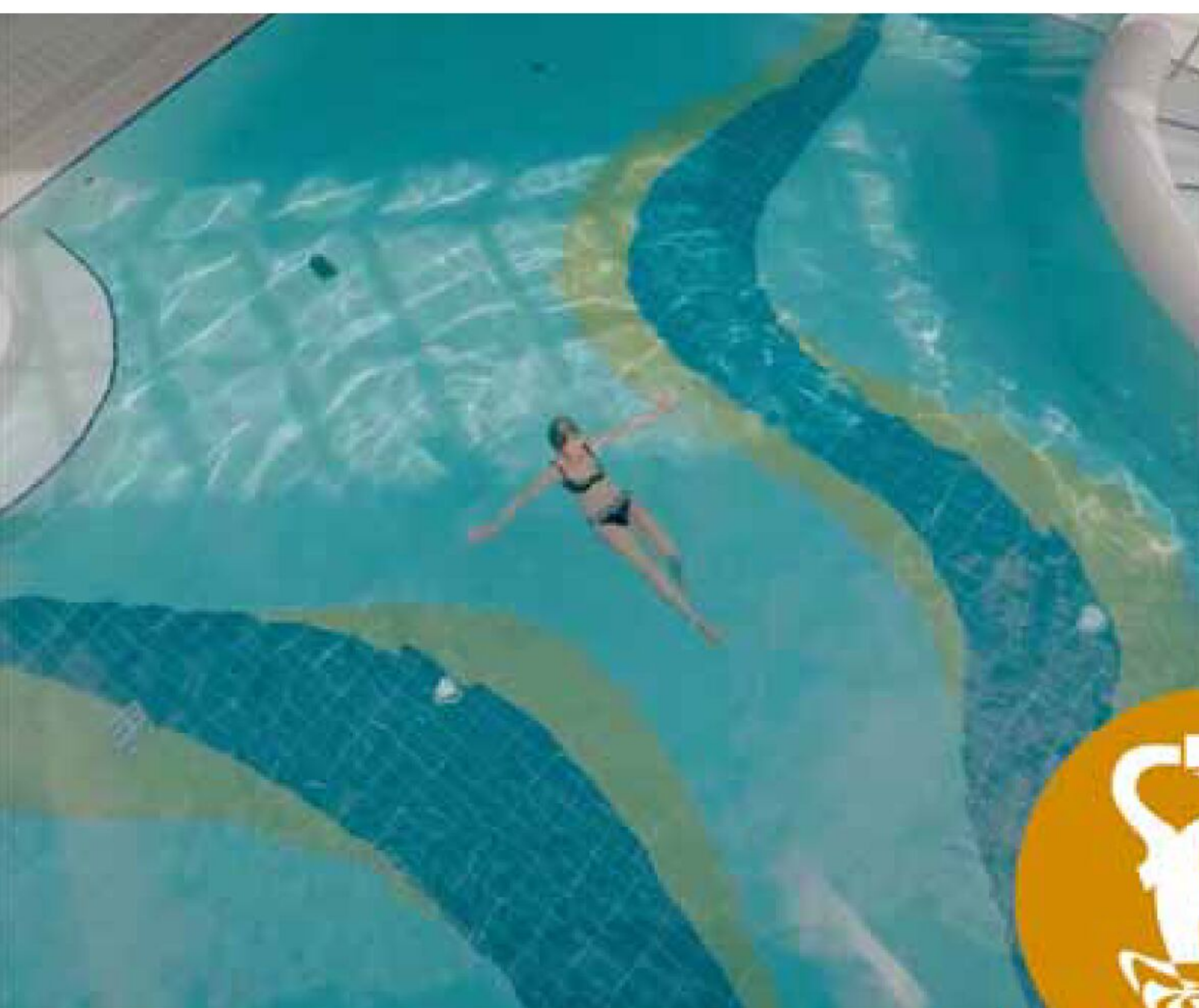
Grado hat im Zentrum einige interessante Bekleidungsgeschäfte, z. B. **Zanetti** (*Viale Dante Alighieri, 11*), **Virgolin** (*Viale Europa Unita 36/A*), **Riva Camperio** (*Piazzetta San Marco, 1*), **Fatto a mano** (*Viale Europa Unita 37/39*), **Tirelli Due** (*Viale Europa Unita 43*) sowie das **Frou Frou** (*Via Marina 11*), im **Chocolat** (*Piazza XXVI Maggio 9a*) gibt es auch Taschen und Accessoires. Besondere Schuhe verkauft **Gente Calzature** (*Viale Europa Unita 44/46*), handgefertigte Grado-Souvenirs offeriert der kleine Laden schräg gegenüber der Pfarrkirche Sant Eufemia.

Im **Mercato Coperto** im Zentrum kann man sich einen kulinarischen Überblick verschaffen, viele Produkte (Weine, Öle, Pasta, Salumi, Käse, Schnäpse usw.) im Angebot.

In Aquileia erzeugt **Cocambo** (*Viale Stazione 2/A*) besondere Schokoladen und röstet vorzüglichen Kaffee. Shop und Kaffeehaus.



Platzmeister: Der Kia Ceed SW brachte unser Gepäck plus E-Bikes an die Adria





Zur Insel Barbana gehören nicht nur die Wallfahrtskirche (r.) samt Kloster, sondern auch Gästezimmer, Gastronomie und viel Grün

LAGUNE der LEGENDEN

Stolz sind die Menschen in Grado und Lignano auf ihre Lagune. Früher lebten sie vor allem vom Fischfang. Heute ist es ein Naturparadies und ein Rückzugsgebiet vom Arbeitsstress. Diese Qualität entdecken auch immer mehr Besucher. Die Rückzugsorte sind oft gut versteckt und voll spezieller Geschichten.

GEORG WEINDL

Lagune der Legenden könnte man sie nennen. Eine eigene geheimnisvolle Welt, die sich dem Besucher auf der Anreise auf dem Damm zwischen Aquileia und Grado nicht leicht erschließt. Viel flaches Wasser, ein paar Inseln dazwischen, und jede Menge Möwen und Reiher. Da fokussiert sich der Blick doch eher auf die glitzernde Skyline von Grado in gut fünf Kilometern Entfernung. Das eigentliche Objekt der ferienalen Begierde. Ist ja auch nicht falsch. Wer nach Grado fährt, sucht den Strand, die Shoppingpromenaden, das historische Viertel mit seinen fast venezianisch anmutenden engen Gassen und italienischen Lifestyle. Das hat die Lagune alles nicht. Aber trotzdem hat sie viele Liebhaber und allerhand prominente Besucher. Damit sind wir wieder bei den Legenden.

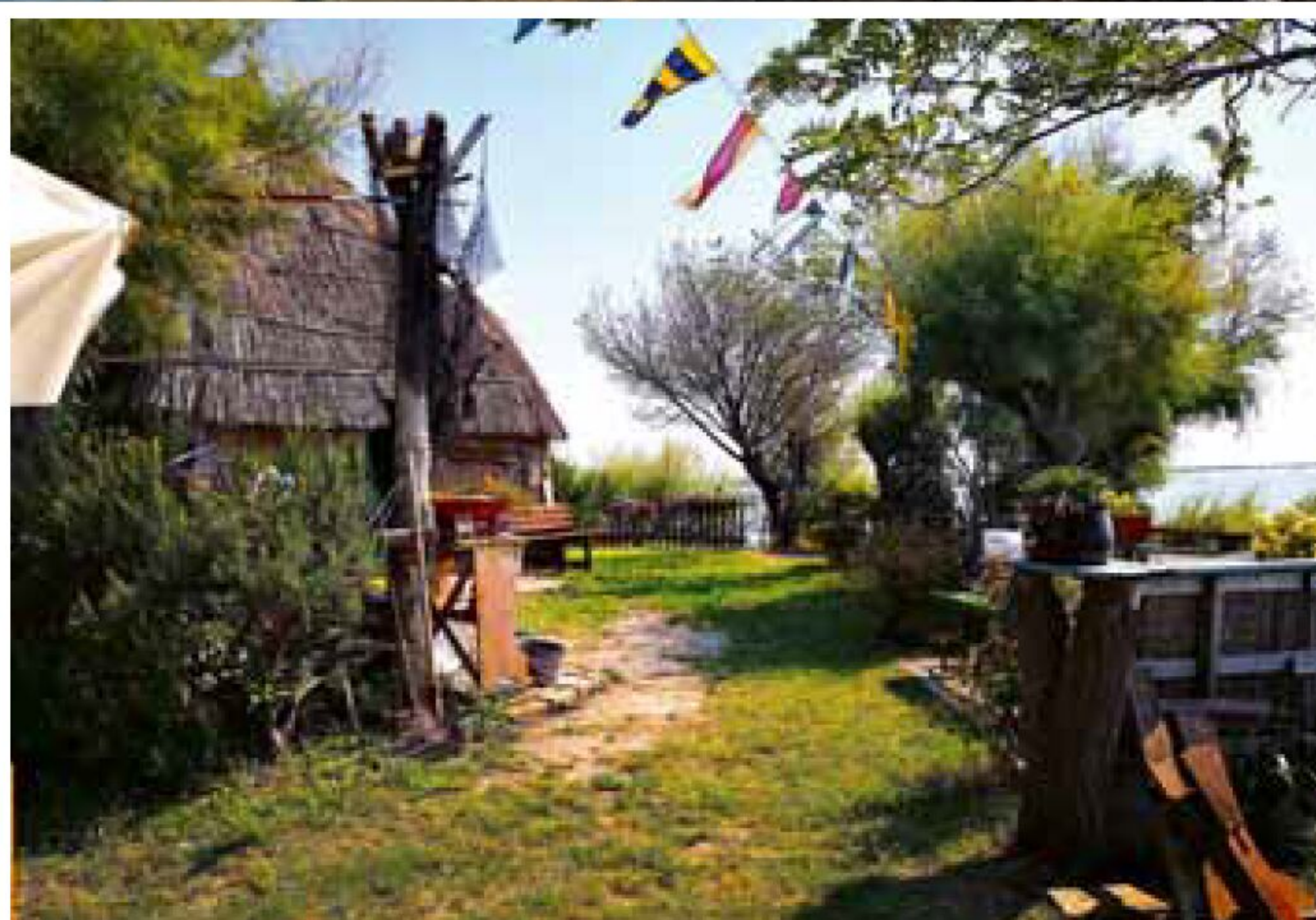
Eine davon ist auf der winzigen Insel Mota Safon angesiedelt, auf halbem Weg Richtung Lignano. Das klassische Casone, eine winzige alte Fischerhütte, wie es viele in der Lagune gibt, ist heute ein Museum. 1969 drehte hier Pier Paolo Pasolini zusammen mit Maria Callas einige Szenen für den Film Medea. Das sollte einige Wochen in Anspruch nehmen. Die karge Landschaft mit dem einfachen und harten

Leben der Fischer entsprach so ganz den Vorstellungen von Pasolini und seinen sozialkritisch angelegten Filmen. Heute beherbergt das kleine Museum eine Sammlung von Dokumenten und Fotos von den Protagonisten, von den Dreharbeiten wie auch von den gastronomischen Exkursionen der Filmcrew.

Fürsten und Hollywood-Stars kamen

Wenige Minuten mit dem Motorboot entfernt residiert einer, den Pasolini damals auch besucht hatte. Die Insel von Witi Gaddi ist jener von Pasolini sehr ähnlich. Witi hat schon seit 60 Jahren sein Casone in der Lagune. „Mein Name kommt von einem ostgotischen König, der Wittichis geheißen hat“, verrät er. Früher hat er hier oft übernachtet, aber mit über 80 Jahren schläft er in Grado und fährt möglichst oft mit seinem alten Motorboot hinaus. Wenn die Fahne mit dem Habsburger Doppeladler gehisst ist, dann wissen Eingeweihte, dass Witi da ist. Besuchen kann ihn jeder, der was zu trinken mitbringt, lautet die ungeschriebene Regel.

Von dieser Möglichkeit haben in den vergangenen Jahrzehnten viele Gebrauch



Die traditionellen Fischerhütten in der Lagune sind heute nicht nur begehrt, sondern zuweilen auch berühmt geworden. Prominenten Besuch gab es immer wieder bei Witi Gaddi und seinem typischen Casone. Wo Maria Callas und Pasolini einst drehten, ist heute ein Museum

gemacht. Darunter waren neben Pasolini auch Fürst Rainier von Monaco, die US-Schauspieler Bo Derek und Richard Gere, Roman Polanski, der Fußballer Roberto Biaggio und auch etliche österreichische Prominente wie Toni Sailer, der ihn nach Kitzbühel einlud, der ehemalige EU-Kommissar Franz Fischler und diverse Kärntner Politiker. Man muss freilich kein Prominenter sein, um Witi auf seiner Insel zu besuchen. Eine Flasche Wein und viel Zeit sollte man einplanen und sich damit abfinden, dass das eine oder andere Glas, unabhängig von der Uhrzeit, geleert wird und viele Geschichten und Anekdoten von früher erzählt werden.

Gute Sprachkenntnisse sind allerdings hilfreich. Witi erzählt viel und redet schnell, das Ganze deutlich gefärbt vom Gradeser Dialekt. Und er kann viel erzählen, denn sein Leben lang ist er um die Welt gereist, besuchte bis ins hohe Alter

seine Lieblingsdestination Patagonien alle zwei Jahre. Witi verdiente sich das Geld für die langen Reisen, indem er als Matrose und Techniker auf Schiffen arbeitete. Das führte ihn 1962 mitten in die Kuba-Krise und 1982 an den Rand des Falkland-Kriegs zwischen Argentinien und Großbritannien. Seine Eltern waren Österreicher und keine Italiener, sagt er. Bis zum Ersten Weltkrieg verlief hier die Grenze. Drüben hinter der Insel Portobuso, wenige Kilometer entfernt, begann Italien. In seiner Hütte hängen Bilder von Kaiser Franz Josef und da und dort die österreichische Flagge. Es war Maria Theresia, die den Gradesern die Lagune zum Fischen überlassen hat, ergänzt er mit fester Stimme. Die Beziehung zu Österreich blieb bis heute eine besondere. In den späten 90er-Jahren besuchte ihn der Regisseur Xaver Schwarzenberger und bot ihm eine Nebenrolle in der Komödie „Stella di Mare“ an.

Romantisch essen in der Lagune

Wenn die Gradeser dem Tourismustrübel für ein paar Stunden entfliehen wollen, dann kommt vor allem ein Ziel infrage. Und das ist die kleine Insel Portobuso auf halbem Weg Richtung Lignano Sabbiadoro. Dort ist die Familie Tognon zu Hause, die seit Generationen Fischfang betreibt und hier die Gäste in ihrer Trattoria Ai Ciodi bekocht. Ein schlichtes Lokal mit Terrasse direkt am Wasser und natürlich mit typischen Fischgerichten. Im hellen Gebäude hinter der Trattoria werden die Zimmer an Touristen vermietet. Abends auf der Terrasse sitzen und den fangfrischen Fisch zusammen mit friulanischem Weißwein genießen, dazu ein Sonnenuntergang der maritimen Art, das hat eine spezielle Entspannungswirkung. Nur was den Besuch von Mücken angeht, sollte man nicht allzu sensibel sein. Oder gut ausgerüstet.

„Die meisten Gäste, die hier übernachten, bleiben nur eine Nacht“, erzählt Signora Tognon. Man verbindet es eben mit einem romantischen Abendessen und erspart sich die nächtliche Rückfahrt. Etwas weiter östlich gibt es seit einigen Jahren eine andere maritime Einkehrmöglichkeit. Im Fiuri de Tapo direkt gegenüber dem Casone von Pasolini spielt der Fisch natürlich auch die Hauptrolle. Das rustikale Lokal auf der Nachbarinsel Angora kann man ebenfalls nur mit dem Boot erreichen. Manche Gäste kommen mit dem Hausboot und nächtigen direkt beim Lokal. Die Preise sind von der gehobenen Art.

Zum Schluss wollen wir noch der bekanntesten und ältesten Sehenswürdigkeit in der Lagune einen Besuch abstatten. Wer das Leben in der Lagune etwas länger erleben will, legt auf der Insel Barbana ganz im Osten an. Hauptattraktion ist die prachtvolle Wallfahrtskirche Beata Vergine Maria, ihre Historie reicht bis in das sechste Jahrhundert zurück, vor über 100 Jahren wurde sie neu erbaut. Nach einer heftigen Sturmflut hatte ein Einsiedler eine Statue der Madonna am Ufer gefunden, weswegen der damalige Patriarch Elias eine Kirche bauen ließ. Ein Kloster kam hinzu, das zunächst von Benediktinern, dann bis 2019 von den Franziskanern geführt wurde. Danach sind die

Mönche einer brasilianischen Benediktinerkongregation eingezogen.

Die meisten Gäste kommen mit der Fähre von Grado, die gut 20 Minuten für die Strecke braucht. Die einen zieht es in die Kirche, die anderen in das benachbarte Fischrestaurant Ristorante al Pellegrino, das für einen bekannten Wallfahrtsort erstaunlich gut und günstig ist. Ein Nachteil: es schließt um drei Uhr, damit die Belegschaft mit dem letzten Boot um 4 Uhr zurück ans Festland kommt. Man kann aber auch bleiben. Dafür haben die Benediktiner 38 Zimmer in einem Anbau hinter der Kirche. Es sind schlicht eingerichtete Einzel- und Doppelzimmer mit Dusche und WC. Versorgt werden die Gäste von der Klosterküche. Die Logis im Kloster hat seinen speziellen Reiz, weil es auf Barbana nach der letzten Fähre wunderbar ruhig wird und sich die Wallfahrtsinsel in einen kontemplativen Ort verwandelt.

Zu den Gästen zählen übrigens auch Wallfahrer, die hier auf Barbana starten und in üblichen acht bis zehn Tagen zum Monte Lussari bei Tarvis wandern. Wohnen bei den Benediktinern kann man übrigens nur von Anfang April bis Ende Oktober, solange die Fähren im Einsatz sind. Im Winter kann man die Insel an

Sonn- und Feiertagen besichtigen. Höhepunkt des Jahres ist die große Prozession mit Booten am ersten Julisonntag. Beim Perdon gedenkt man eines Gelübdes aus der Zeit des Pestausbruchs vor rund 900 Jahren. ■

INFOS

Wohnen in der Lagune

Albergo Ai Ciodi | Einfache, nette Zimmer auf der Isola d'Anfora. Übernachtung mit Frühstück 85 Euro, Vollpension 115 Euro. Legendäre Trattoria (Info siehe „Essen“). Bootsfahrt mit Taxiboot, Hin- und Rückfahrt von Grado 25 Euro pro Person, Minimum pro Fahrt 150 Euro (Dauer 50 Minuten). Info über die Boote auf der Website. portobusoaiciodi.it

Kloster auf der Insel Barbana | 38 etwas spartanische Zimmer im Benediktinerkloster, aber eine Übernachtung auf der Insel hat einen ganz eigenen Reiz. Vollpension 70 Euro, geöffnet von April bis Oktober. Es gibt mehrmals täglich Schiffsverbindungen. Hin- und Rückfahrt kosten rund 10 Euro. Abfahrt bei der Riva S. Scarmuzza in Grado. santuariodibarbana.it

Essen

Ai Ciodi | Die Isola d'Anfora ist per Taxiboot erreichbar. Seit über 30 Jahren befindet sich das rustikale Lokal im Besitz der Familie Tognon. Gekocht wird, was die Betreiber in der Früh gefangen haben. Fisch gibt es gebraten oder frittiert, aber auch Pasta und Gnocchi haben Suchtfaktor. Reservieren! (+39 335) 752 22 09, portobusoaiciodi.it/de/trattoria-ai-ciodi/

Fiuri de Tapo | Klassisches Fischrestaurant auf der Insel Angora, eine Nachbarinsel der Isola d'Anfora. Auf die Teller kommen Wolfsbarsch, Goldbrasse und Aal, Pasta und Fritto Misto. Rustikal, nicht ganz billig, aber sehr beliebt. (+39 347) 500 82 84

Ristorante al Pellegrino | Recht gute Fischküche, große Portionen, liegt neben dem Kloster der Insel Barbana. ristorante.barbana@gmail.com, (+39 351) 584 87 42

Erleben

Insel Mota Safon | Besuch des Casone di Pasolini, wo der berühmte Regisseur Pier Paolo Pasolini zusammen mit Maria Callas 1969 einige Szenen für den Film Medea drehte. Die Bootsfahrt dorthin bietet Mirko Boat an, auch andere Ausflüge in der Lagune sind buchbar. Mirko Boat | Haupteinstiegspunkt: Riva S. Slataper, Grado, (+39 345) 468 62 07 (Mirko), mirkotaxibot-at-grado.com



Wer in der Lagune unterwegs ist, muss sich konsequent an den Fahrrinnen orientieren. Rechts und links kann das Wasser zu flach werden. Wer sichergehen will, fährt mit dem Taxiboot



Juwel

Wörthersee / Kärnten

Diese faszinierende Seeliegenschaft mit einem Landhaus von 161 m², sowie einem Nebengebäude für Gäste von 26 m², eingebettet in eine parkmäßige Anlage von 2.830 m², bietet viel Frieden, Ruhe und Privatsphäre. Ein Traumplatz für Familien, leicht und rasch von überall erreichbar.

Die atemberaubende Südlage in Pörschach am Wörthersee bietet einen faszinierenden Blick über die Wasserfläche, hin auf Maria Wörth und die Berge. Motorboot- und Wassersportfans schätzen das außergewöhnliche, unterirdische Doppelbootshaus, den privaten Landungssteg und den großen Badesteg.

Overwhelming Jewel at Lake "Wörthersee"

This fascinating lakeside property, featuring a country house with 161 m² living space and an additional guest building with 26 m² living space, nestling in a park-like area of 2,830 m², offering plenty of peace, tranquility, and privacy.

A dream spot for families, easily and quickly approachable from anywhere.

The breathtaking southern location at Pörschach on Lake Wörth offers a captivating view over the water, towards Maria Wörth and the mountains. Motorboat and water sports enthusiasts will appreciate the exceptional underground double boathouse, the private landing stage, and the large bathing dock.

INDIAN SUMMER

Naturbelassene Seeliegenschaft am Millstätter See: Diese traumhafte Seeliegenschaft, die Ihnen Sonne, Ruhe, Erholung und wunderbare Natur bietet, liegt am Nordufer und bietet sich Ihnen ein malerischer Blick auf den See, das naturbelassene Südufer und die dahinter liegenden Karawanken und auf das Goldeck. Die besondere Landhausvilla im Venezianischen Stil wurde 1950 erhaben über dem See thronend errichtet und strahlt einen besonderen Anmut aus. Großzügige Räume und große Terrassen laden zum Genuss ein. Am breiten und sehr romantischen Seeufer mit 58 Laufmeter und auf dem Badesteg erleben Sie wunderbare Impressionen 365 Tage im Jahr.

By nature loved waterfront property at Lake Millstätter See: This dreamlike area, which offers you sun, silence, relaxation and wonderful nature, is located on the north shore and offers you a picturesque view at the lake towards, the natural south shore and the Karawanken mountains behind it with the Goldeck. The special country house villa in Venetian style was built in 1950, sits enthroned above the lake and radiates a special charm. Spacious rooms and large terraces invite you to enjoy. On the wide and very romantic lakeshore with 58 meters, as well as on the bathing jetty you experience wonderful impressions 365 days a year.

Seeliegenschaft

Seeareal: 2.839 m²
Wfl: 161 m² u. 26 m²
Seeufer: 22 lfm.
Bootsgarage: 2x
HWB: in Arbeit



Seeliegenschaft

Seeareal: 2.839 m²
Wfl: 200 m² +
Seeufer: 58 Lfm.
HWB: 141



KP
13 Mio.

//
Ein Auszug
aus dem See-
immobilien
Angebot von
ATV-Immobi-
lien
//

Millstätter See / Kärnten



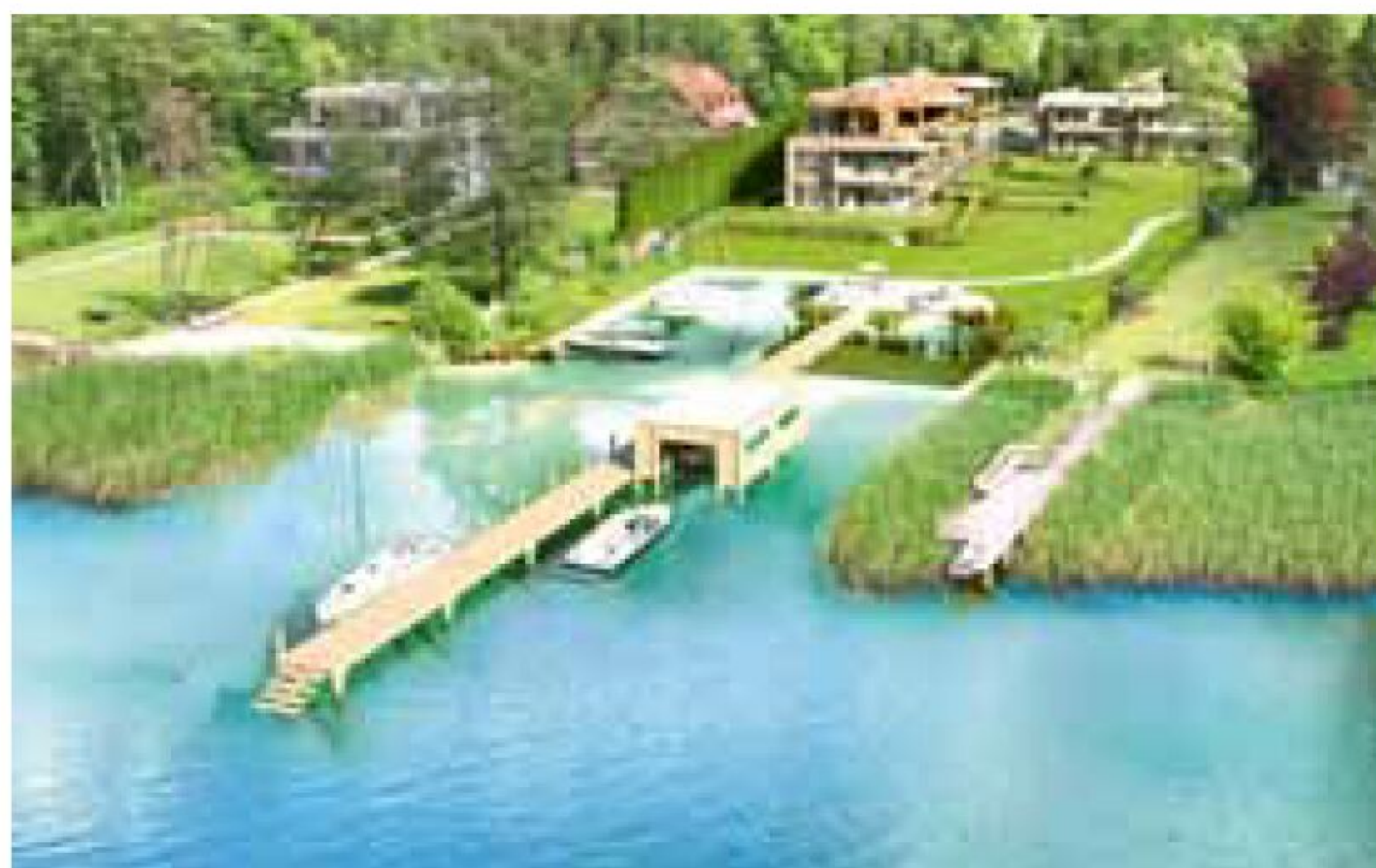
KP € 4,9 Mio.



Seeblick - Villen am Wörthersee



Seeliegenschaft am Ossiacher See



Seewohnung am Ossiacher See

Seeimmobilien 2024

Wörthersee

Exklusives Anwesen mit zwei Seeblickvillen

Wohnfläche: á 200 m²
Terrassenfläche: á 75 m²
Grundstücksgröße: 2700 m²
4x Carport
HWB: 37
Kaufpreis: á 1,86 Mio zzgl. KNK

Ossiacher See

Große Seeliegenschaft mit Bootshaus

Chalet: 160 m² Wfl
HWB: 93
Schlafzimmer: 5
Badehaus: 25 m²
Bootshaus + ausgebaut DG
Seegrund: 2.560 m²
Kaufpreis: 5,35 Mio zzgl. KNK

Ossiacher See

Luxuriöse Seewohnung
PRIVATE HOME RESORT

Penthouse: 107 m² Wfl
Elegant Möbliert
Seeterrasse: 25 m²
Bootshaus: optional
2x Carport
Kaufpreis: 2,25 Mio zzgl. KNK

Weitere Seewohnungen in
Kärnten: 20 bis 250 m²



Luxus zum Leben. Fürs Leben.



Familie Tischler
+43 676 / 60 74 134
office@atv-immobilien.at



STRANDPARTIE auf ZWEI RÄDERN

Die nördliche Adriaküste ist längst nicht mehr nur zum Baden da. Radfahren wird immer populärer. Und das nicht nur wegen der beiden großen Radwege Alpe/Adria und AdriaBike. Bibione ist dank seiner günstigen Lage ein idealer Ausgangspunkt zum Strandradeln.

GEORG WEINDL

Wer Bibione kennenlernen will, braucht ein Fahrrad. Wer die beliebte Feriendestination mit sechs Millionen Nächtigenden pro Jahr mit all ihren Facetten, vor allem mit den unbekannten Qualitäten erleben will, ist mit dem Rad gut unterwegs. Die meisten dieser oft verborgenen Attraktionen

sind nur wenige Minuten von den Hotels entfernt. Wer Bibione und seine Umgebung, die viele reizvolle Überraschungen bereithält, die erfrischend anders als das Klischee der Strandmetropole sind, kennenlernen will, findet ideale Voraussetzungen. Dafür bietet sich eine gemütliche Runde an, die natürlich am Strand beginnt.

Giratagliamento heißt die Tour, die Tagliamento-Runde, die den breiten Fluss zum Zwischenziel hat, der Bibione von Lignano trennt. An Strand und Hotels radeln wir ostwärts vorbei, immer mit Blick auf das Wasser. Rechts die Spiaggia di Pluto, der Plutostrand, links brach liegende Wiesen und Waldpassagen. Nach rund drei Kilometern erreichen wir eine Be-



Eine klassische Radtour führt an schönen Stränden entlang Richtung Osten zum alten Leuchtturm nahe der Tagliamento-Mündung

rühmtheit und ein gefragtes Fotomotiv. Um den historischen Leuchtturm ranken sich viele interessante Geschichten. Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs wurden hier Flüchtlinge versteckt, später übernahm die britische Royal Air Force den Leuchtturm als Station. In den 80er-Jahren beendete der letzte Leuchtturmwärter seinen Dienst. Seit 2015 ist der Turm unter der Obhut der Gemeinde Bibione, wird als Ausstellungsort für Events und Hochzeiten genutzt. Viele Radler zieht es weiter links um die Kurve und nach Norden entlang des Tagliamento-Ufers. Bald erreicht man die Stelle, wo seit wenigen Jahren eine Fähre die Radtouristen zwischen Lignano und Bibione transportiert.

Auf den flachen Feldern hinter dem Damm, auf dem der Radweg verläuft, gedeiht der berühmte Spargel von Bibione, der ab dem späten Frühjahr in so ziemlich allen klassischen Lokalen in Bibione angeboten wird. Einige landwirtschaftliche Betriebe gibt es dort bei der Via Capo d'Istria, wo man sich auch in Hofläden mit Spargel in allen Variationen, Oliven, Öl

und Essig, Honig und Marmelade eindecken kann. Entstanden ist das, als Leute aus Istrien auf der Flucht vor dem Tito-Regime in Bibione landeten, dort etwas Land bekamen und anfangen, ihre Profession auf italienischem Boden weiterzuführen.

Danach wechselt die Tour ins Valgrande. Das Gebiet umfasst 360 Hektar ursprünglicher Natur, zahlreiche Wasserwege, dicht bewachsene Schilfgürtel, einen 150 Jahre alten Steineichenwald mit seltenen Pflanzen. Ein Teil des Terrains ist wirklich schwer zugänglich für Touristen, weshalb dort auch viele Tiere wie Damwild oder Wildschweine ihr Rückzugsgebiet haben. Die beste und vernünftigste Art, in dieses Reservat einzutauchen, sind geführte Touren mit einheimischen Experten. Die Runde abschließen könnte man mit einem Abstecher zur Spiaggia della Brussa westlich von Bibione mit endlosen unberührten Sandstränden, umgeben von Pinienwäldern. Wenn die Strände in Bibione und Caorle überfüllt sind, hat man dort seine Ruhe und viel Platz. Man muss es nur wissen. Und man muss wissen, wie man hinkommt, denn mit den vielen Wasserstraßen sind die Wege im Hinterland rund um Bibione zuweilen etwas kompliziert. Aber dafür gibt es ja Navis. Auch für Radfahrer.

Auf den Geschmack gekommen? Dann wäre ein Ausflug auf den Radweg AdriaBike ideal. Seit neun Jahren gibt es diese offizielle Route, die auf 1000 Kilometern vom Triglav in den slowenischen Bergen bis zur Adria und über Triest an der Küste entlang bis Ravenna führt. Und mittendrin ist

Bibione ein perfekter Ausgangspunkt. Zum Beispiel zu einer Tour nach Osten nach Lignano mit der Fähre über den Fluss Tagliamento, dann an der Lagune entlang bis zum Fischerdorf Marano mit alter venezianischer Architektur und feinen Fischrestaurants. Über die einstige römische Metropole Aquileia mit wertvollen Ausgrabungsstätten geht es nach Grado. Dort bietet sich die Rückfahrt mit dem Schiff nach Lignano an, wo es danach nur ein kurzes Stück zurück nach Bibione ist.

In Bibione kann man herrlich mit dem Rad entlang der Strände promenieren, bevor der AdriaBike dann einen Ausflug in das ruhige und ursprüngliche Hinterland macht. Ein Ausflug nach Westen bis Bibione oder Jesolo bietet viel Abwechslung und viele neue Entdeckungen. Zunächst führt uns die Route durch das Naturschutzgebiet Valgrande, das direkt an Bibione angrenzt. Nun tauchen wir ein in das entspannte und recht nostalgische Landleben hinter der Küste. Über Lugugnana und Sindacale passieren wir viele Wasserläufe und kleine Seen, queren beschauliche kleine Dörfer, bis es dann wieder nach Süden bis Caorle geht. Die bunt bemalten Häuser in der Altstadt, die Kirche Madonna del Angelo am Strand sind auf alle Fälle einen Stopp wert.

Etwa 45 flache und überwiegend ruhige Kilometer auf Nebenstraßen sind es bis Caorle. Wer noch weiter will bis Jesolo, muss nochmal 25 Kilometer einplanen. Auf dieser Route verläuft übrigens auch der 250 Kilometer lange Radweg Litoranea Veneta zwischen Bibione und Rovigo.

INFOS

Allgemein

Bibione ist ein moderner Ort an der Adriaküste, westlich der Mündung des Tagliamento zwischen Lignano und Caorle. Bibione hat rund 3700 Einwohner und bilanziert pro Jahr rund fünf Millionen Nächtigungen. Ein eindeutiger Hinweis, dass der Ort überwiegend vom Tourismus lebt. Entstanden ist Bibione erst in den Nachkriegsjahren, als das Sumpfgelände an der Küste trockengelegt wurde und die ersten Hotels entstanden sind. Deshalb findet man auch in Bibione zumindest im Strandbereich keine historischen Bauten. Anders dagegen das Hinterland, das bereits entlang einer wichtigen Verbindungsstraße von Venedig nach Aquileia von den Römern besiedelt wurde. Das Hinterland bietet neben einer ursprünglichen Naturlandschaft mit verschlungenen Wasserläufen auch einige traditionelle Agritourismobetriebe.

Anreise

Auto | Von Klagenfurt aus fährt man auf der Südautobahn und der italienischen A23 via Palmanova rund 225 km. Bei Palmanova hält man sich rechts Richtung Venedig bis zur Ausfahrt bei Latisana Richtung Lignano und Bibione. Dort sind es dann noch 18 Kilometer bis Bibione.

Bahn | Bibione hat keinen Bahnanschluss. Der nächste Bahnhof ist in Latisana.

Anreise ins Hinterland | Ausflüge von Bibione ins Hinterland sind reizvoll, aber ein wenig umständlich, da der Ort von einigen Wasserstraßen umgeben ist. Nach Westen gibt es für Fußgänger und Radfahrer im Sommer eine Fähre Richtung Caorle und Vallevecchia. Anlegeplatz in Bibione ist in der Via della Laguna. Reservierung ist unter www.xlagoon.it erforderlich. Preise jeweils 8 und 12 Euro einfach sowie 12 und 18 Euro hin und zurück. Nach Norden fährt man auf der Straße Richtung Bevazzana und Malamocco, wo etliche kleinen Nebenstraßen meist entlang der Kanäle abzweigen. In Bibione bieten viele Hotels eigene Parkplätze an, außerdem gibt es zentrale Parkplätze direkt am Strand in der Piazzale Zenith oder bei der Piazza del Mercatone neben dem Luna Park.

Anschaun

Valgrande | Das Naturreservat Valgrande umfasst eine Fläche von rund 360 Hektar mit dichten Pinienwäldern und verzweigten Wasserläufen. Es erstreckt sich wie ein Gürtel entlang des Nordrands von Bibione, ist in Privatbesitz und dennoch öffentlich zugänglich. Früher war es ein sumpfiges Gebiet, das für die Fischzucht genutzt wurde. Das Valgrande

Dafür ist Bibione bekannt: endlose breite Sandstrände. Die Radwege verlaufen direkt dahinter



hat einen außergewöhnlichen Vogelbestand, darunter auch Schwäne und Rosaflamingos. Für Besucher gibt es Wander- und Radwege. Eine Attraktion sind die römischen Ausgrabungen im Motteron dei Frati.

Leuchtturm | Ganz im Osten von Bibione an der Mündung des Tagliamento steht der Leuchtturm, der vor rund 100 Jahren erbaut wurde. Nach dem Zweiten Weltkrieg nutzte ihn die britische Royal Air Force als Station. In Betrieb war er bis in die 80er-Jahre. Bis 2019 wurden umfangreiche Renovierungsarbeiten durchgeführt. Seitdem ist er öffentlich zugänglich, bietet im Inneren auch eine interessante Ausstellung zu seiner Geschichte. Heute ist er täglich geöffnet und wird auch gerne für Veranstaltungen, Ausstellungen und Trauungen genutzt.

Bike&Wine | Eine geführte Radtour von Bibione durch das Valgrande inklusive Weindegustation und Imbiss in einem Bauernhaus. Die rund 12 Kilometer lange Radtour dauert etwa drei Stunden und startet jeweils um 16 Uhr beim Bike&Go-Shop im Corso del Sole 8 in Bibione. Ein Rad kann geliehen werden.

Wohnen

Bibione Palace Suite Hotel | Ein modernes Viersternehotel direkt am Strand im Zentrum von Bibione. Das Hotel hat auch einen Spa-Bereich mit Außenpool, Sauna und Beautyangeboten. Neu ist der Sky-Spa im Dachgeschoss mit beheiztem Pool, Sauna und Dampfbad. DZ ab 230 Euro. *Via Taigete 20, 33028 Bibione, (+39 0431) 447 22 09, www.hotelbibionepalace.it*

Hotel Renania | Ein familiäres Mittelklassehotel nahe am Strand und zentral gelegen. Eigener Parkplatz und Strandbereich für die Gäste. Gemütliche und teils recht bunte Zimmer. Spezielle Angebote für Radfahrer. DZ ab 230 Euro. *Via dell'Aquario 41, 33028 Bibione, (+39 0431) 67 018, www.hotelrenania.it*

Agriturismo Valgrande | Der historische Gutshof steht mitten im Valgrande Naturresort. Sehr nostalgisches, herrschaftliches Ambiente mit viel dunklem Holz, großzügige Räumlich-

keiten. Radverleih. Übernachtungspreise auf Anfrage. *Via Baseleghe 4, 33028 Bibione, (+39 349) 244 85 44, www.valgrandebibione.com*

Casanovaresort | Ziemlich einsames Quartier im Hinterland von Bibione am Canale del Lovi mit einem kleinen Hafen nebenan. Charmante Unterkünfte in historisch nachempfundenen Chalets auf Viersternenniveau. Ideal für Familien und Naturliebhaber. DZ ab 130 Euro. *Via Prati Nuovi 3, 30028 San Michele al Tagliamento, (+39 0431) 578 052*

Agriturismo Al Canton | Nur wenige Kilometer vom Strand entfernt in herrlich ruhiger Lage im Grünen ist dieser gepflegte Agriturismo. Interieur in klassischem, von den 50er-Jahren inspirierten Stil. DZ ab 150 Euro. *Via Malamocco 14, 30028 Cesarolo, (+39 347) 743 83 86, www.agriturismoalcanton.it*

Essen

Ristorante Pineda | Typisches Ristorante mit Pizzeria. Nicht weit vom Strand und direkt bei der Fußgängerzone. Großer Gastgarten. *Via del Sagittario, 26, 33028 Bibione, (+39 0431) 439 891, www.facebook.com/PizzeriaPineda/*

Blue Marino | Am Meer will man Fisch essen. Das ist das Spezialgebiet dieses Fischrestaurants in ruhiger Lage ziemlich weit im Osten von Bibione. Große Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten. Modernes Interieur. *Via Marte, 29, 33028 Bibione, (+39 324) 802 84 37, www.blumarinobibione.it*

Chiosco Kokeshy | Bar mit Ristorante direkt am Pineda-Strand neben den Tennisplätzen. Typische Fisch- und Fleischgerichte. Ideal zum Mittagessen. Mittlere Preisklasse. *Via Passeggiata dei Pini 22, 33028 Bibione, (+39 388) 772 06 59, www.chiocokokeshy.it*

TOURISMUSINFO

www.bibione.com
www.veneto.eu

Fähre Grado-Lignano:
www.apgorizia.it/servizi-marittimi/

URLAUB VON MEISTERHAND



bibione.com

BIBIONE[®]

more than
a holiday



bibionelive:)
CONSORZIO DI PROMOZIONE TURISTICA

QR-Code erfassen und
Bibione entdecken



Die SPAGHETTI- VONGOLE- TAGEBÜCHER

Unser Autor reiste von Jesolo über Lignano bis Marano – immer auf der Suche nach der besten Pizza und dem perfekten Pizzaofen zum Selbstbau.

STEFAN MAIWALD

» Teil 2 unserer dreiteiligen Serie «

Als ich im Covid-Lockdown ernsthaft den Bau eines Pizzaofens auf der Dachterrasse in Erwägung zog (man brauchte in jenen Zeiten ja ein „Projekt“) und mir sogar schon eine Anleitung dazu aus dem Internet druckte, wusste meine Frau nicht, ob sie erst die psychologische Notfallhotline oder gleich den Scheidungsanwalt verständigen sollte. Weil Pizza in unserem Leben einfach keine so große Rolle spielt, um dafür einen Wohnungsbrand zu riskieren, und weil mein handwerkliches Geschick nicht einmal dazu ausreicht, einen Fahrradschlauch zu wechseln – warum wollte ich dann etwas direkt über den Köpfen der Familie mauern, was 350 Grad Hitze erzeugen würde?

Aber ich fühlte mich für diesen Text verpflichtet, mich zumindest mal ein wenig umzuhören. Zumal die Pizzametropole des Nordens an klaren Tagen von der nach wie vor pizzaofenlosen Dachterrasse aus zu sehen ist.

Auf der Staatsstraße 14, die von Venedig bis Triest führt, geht es also über die Strada Provinciale 43 namens Jesolana und die Strada Regionale 43 nach Jesolo und von dort weiter nach Lido di Jesolo.

Jesolos absolute Unbeschwertheit

Vor ein paar Jahren war ich einmal für eine sommerliche Woche am Lido di Jesolo. Und jetzt kommt's: Es war eine der schönsten Urlaubswochen meines Lebens. Denn Jesolo mit seinem Lido – wie überhaupt die ganzen, vermeintlich verrufenen

Adriaorte wie Lignano – war die absolute Unbeschwertheit. Die totale Entspannung. Der perfekte Strand, gepaart mit Sorglosigkeit. Dir bleibt ja keine Wahl, und das ist gut so, denn du musst überhaupt keine Entscheidung fällen. Dein Tag verlangsamt sich aufs Allerangenehmste, verfällt in einen beruhigenden, gleichmäßigen Takt. Morgens aufstehen, frühstücken, unterm Sonnenschirm bis zum Mittag, eine Siesta im kleinen, kühlen Hotelzimmer, dann wieder zurück an den Strand, am Abend eine Pizza, Nudeln oder Fritto misto.

Psychologen sagen, jeder Urlaubstag würde den IQ um zwei Prozentpunkte senken, aber das ist Unsinn: Nein, es fällt einfach viel überflüssiger Ballast ab. Ich habe nirgendwo mehr geschrieben als damals in Jesolo. Und ich habe Thomas Manns Buddenbrooks gelesen. Wäre diese Lektüre in Florenz oder Rom möglich gewesen? Niemals! Wenn ihr euch Anna Karenina, Don Quixote oder den Zauberberg vorgenommen habt, aber nicht dazu kommt – auf nach Jesolo!

Jesolo will sich ändern, und das finde ich beinahe schade. Es gibt viele Kulturveranstaltungen, der Ökotourismus mit hervorragend ausgebauten, straßenfernen Radwegen wird beworben. Und Jesolo schmückt sich seit ein paar Jahren mit einem erstklassig gepflegten 18-Loch-Golfplatz. Aber wenn ich Jesolo wäre, dann würde ich ausschließlich mit unbeschwertem Stranddasein werben. Für Hochkultur sind die übrigen fünfzig Wochen im Jahr da, warum soll ich mich im Urlaub mit Events, Konzerten, Lesungen und Museen oder gar Radtouren abmühen?

Die Sonnenuntergänge in Jesolo haben eine besondere Klasse, in Szene gesetzt am hölzernen Pier



Lignano, wie es früher war. Romantiker pilgern gerne zum alten Leuchtturm von „Porto Lignano“, heute ein Symbol der Stadt

Und noch eine spannende Entwicklung, die ich ja bereits angedeutet hatte: Jesolo hat sich in den letzten Jahren zur Pizza-Hauptstadt des Nordens aufgeschwungen. Vielleicht kann ich ja doch irgendetwas mitnehmen, was mir nützt? Ich bin mit Orlando Bortolami verabredet.

Vorab: Wer Pizza für Fast Food hält, hat erstens recht und zweitens auch wieder nicht. Wie beispielsweise aus unserer Kartoffel kann daraus alles und nichts entstehen.

Pizza hat eine immense kulturelle Bedeutung, und so wie sich Spanier immer darüber aufregen, auf Flamenco und Stierkampf reduziert zu werden (eine vorwiegend andalusische Tradition), so sind Italiener stinksauer, wenn man sie auf Pizza und Pasta reduziert. Aber ich finde: Es gibt Schlimmeres für die kulturelle Identität eines Landes, zwei Speisen erfunden zu haben, die zu den beliebtesten Gerichten weltweit zählen.

Orlando Bortolami: Der Name klingt schon wie ein klassisches Musikstück. Er sieht überhaupt nicht aus wie irgendjemand, der mit Essen zu tun hat, aber das ist ja bei vielen Italienern so. Massimo Bottura, Italiens bester Koch und rank und schlank, hat ein Buch mit dem Titel „Never Trust a Skinny Italian Chef“ geschrieben. Orlando Bortolami jedenfalls sieht aus wie ein Wissenschaftler, und auf eine Art ist er das ja auch. Er sagt Sätze wie die-

sen: „So habe ich zum Beispiel ein Jahr lang an Studiengruppen über die Verwendung von in Wasser stabilisierten Milchsäurebakterien mit konstanter Bakterienbelastung teilgenommen.“ Der schmale Mann mit der angenehmen Stimme sagt auch: „Ich sehe mich als Philosoph. Und ich gehöre zur Schule der Häretiker. Jesolo ist für mich die tana del lupo.“ „Wolfsbau“ lautet die genaue Übersetzung – „Schlangengrube“ trifft es aber besser. Der Neuling, der in einer Sterneküche lernte, wur-

de (und wird) angefeindet, als Snob bezeichnet. Und das fängt bei der materia prima an. Orlando betreibt ein paar Kilometer von Jesolo entfernt einen Bio-Bauernhof, mit Gemüse und Obst, Kräutern und auch Hühnern. Jeden Morgen wird eingesammelt. Die mit Ricotta gefüllten Kürbisblüten, die ich zur Vorspeise bekomme, waren vor ein paar Stunden noch auf dem Feld. Auch die dünne Schicht exzellenten Tomatensugos stammt von dort. Orlando nennt seine Küche „re-

Jesolo macht sich fit für die Zukunft, zu-bewundern auf der Piazza Drago, die aussieht wie ein Space Shuttle



tro-innovativ“, daher gibt es auch viele Pizen ohne Käse, denn Käse, sagt er, sei eine relativ neue Zutat.

Sein liebster Pizzabelag? „Derzeit Capricciosa mit Spargel. Eigentlich gehören ja Artischocken auf die Capricciosa, aber Spargel passt auch ganz wunderbar.“ Der Rand der Pizza ist übrigens so hoch, erklärt Orlando, damit man ihn etwa auf halber Höhe abreißen und zum Aufsaugen der Tomatensauce benutzen kann. Wertvolles Wissen! Und ich bekomme wieder Lust, das Projekt Pizzaofen in Angriff zu nehmen.

Die verwirrte Deutsche und Joles Pasta

In Lignano verfolge ich einen nicht ganz lauter Plan. Denn dort gibt es ein Restaurant, das von den Brüdern Bidin betrieben wird, die gute Kumpels meines Schwiegervaters sind. Es kann, denke ich mir, überhaupt nicht schaden, von ihnen ein wenig Expertise abzugreifen.

Als ich das Restaurant gegen 15 Uhr betrete, wie vereinbart nach Ende der Mittagsschicht, sehe ich im halbdunklen, leeren Raum einen etwas verwirrten Luigi Bidin am Tresen stehen. So einen Gast, sagt er, hätte er ja noch nie gehabt. Die Dame habe einen Salat gegessen und mit Münzgeld bezahlt. Nicht mit Euromünzen, sondern mit 10- und 20-Centmünzen. Dann sei sie gegangen, kurz bevor ich aufgetaucht sei. Luigi zeigt mir das Kleingeldmeer auf dem Tresen. „Una tedesca“, sagt er. „Un po' matta.“ Ein bisschen verrückt. Aber er sagt es nicht abwertend, sondern besorgt.

Na, egal: erst mal ein Glas Wein, findet Luigi Bidin und greift mit einer Bewegung, die er schon seit 63 (!) Jahren beherrscht, zur Flasche im Kühlschrank.

„Um diese Zeit trinke ich nicht“, sage ich.

Luigi blickt mich an, und ich bin mir ziemlich sicher, mein Italienisch ist gut genug, dass er mich auch verstanden hat. Er schenkt zwei Gläser ein und schiebt mir eines hin. So viel zu meinen Prinzipien, die es nicht mal halb durch den Tag schaffen.

Luigi Bidin, 75 Jahre alt, arbeitet seit seinem zwölften Lebensjahr im Restaurant, damals unter seiner geliebten Mutter Iolanda – und da kommt die verwirrte Frau

zurück. Nicht betrunken oder auf Drogen, nur merkwürdig, mit leerem Blick. Sie ist Mitte 40, trägt ein schickes Strandkleid über ihrem Badeanzug und mehrere Stofftaschen. Sie will erneut ins Restaurant (wo sie doch gerade erst gegessen hatte), und beinahe läuft sie ungebremst in die geschlossene Tür, die, wohlgemerkt, nicht aus Glas ist, sondern aus Massivholz.

„Soll ich mit ihr reden?“, frage ich.

„No, no, faccio io.“

Luigi öffnet die Tür und fragt in gutem Deutsch, ob sie ein Glas Wasser brauche oder auf die Toilette möchte. Sie schüttelt den Kopf und setzt sich draußen auf die leere Terrasse. Dort wartet sie zwei Minuten, dann, plötzlich ganz in Eile, rafft sie ihre Sachen zusammen und stürmt davon. Wir blicken ihr nach. Luigi Bidin schiebt die Unterlippe vor und hebt den Kopf an, eine Geste, die ich sofort imitiere. Und das war das.

In Lignano dreht sich alles um Urlaub, und damit ist der Ort ein Realität gewordener feuchter Traum jedes Touristikers. Das Problem ist nur: Der Traum wurde in den 1960er-Jahren geträumt, als man Urlaub noch ganz anders dachte. Und so besteht Lignano wie der Nachbarort Bibione aus breiten Alleen, grellen Vergnügungsparks, Geschrei und Großpizzerien. Der Strand ist wirklich schön, breit und feinsandig. Und Lignano hat auch sehr angenehme Ecken (und überdies einen der beliebtesten Golfplätze Italiens), aber manchmal muss man schon die Augen zusammenknäufen.

Das Bidin ist ein Leuchtturm in Lignano, seit 1980 gibt es das Spitzenrestaurant. Und schon vorher kochte Familie Bidin im Restaurant gegenüber, immer unter der Ägide von Mamma Iolanda, genannt Jole. (Es wurde mir von beiden Brüdern penibel diktiert: Ihre Mamma schrieb sich mit I, ihr Spitzname aber mit J.) Mamma lebt nicht mehr, ist aber immer noch präsent, auf den Fotos an den Wänden und auch auf der Speisekarte.

Nein, eine echte Spezialität von Lignano gibt es nicht, gesteht Marino Bidin, der aus der Küche kommt und sich zu uns setzt. Er ist 72 Jahre alt. Und Schwester Marisa ist 82 – sie kommt ein paarmal die Woche am Vormittag und bereitet den Baccalà vor, außerdem kocht sie das Sugo zu den

STEFAN MAIWALDS TOP 4

HOTEL

Boston | Angenehmes, sehr gepflegtes und preiswertes Hotel in Bestlage direkt am Strand von Lido di Jesolo, engagierter Besitzer, zuvorkommendes Personal, sehr gute Restaurantküche, E-Bike-Verleih. Sonnenschirm und Liegen inklusive. DZ mit Frühstück ab 100 €. *Via Andrea Bafile 5, 30016 Lido di Jesolo, (+39-0421) 380204, www.hotelboston.net*

RESTAURANTS

Panisfizio | Besitzer Orlando Bortolami betreibt außerhalb von Jesolo einen Bio-Bauernhof, mit Gemüse und Obst, Kräutern und auch Hühnern. Jeden Morgen wird eingesammelt. Das kommt den Antipasti und den exzellenten Pizzen im Panisfizio mitten in der Innenstadt zugute. *Via Bartolomeo Colleoni 3, 30016 Lido di Jesolo, (+39 375) 781 90 86, www.panisfizio.com, Mo–Sa nur abends, So auch am Mittag.*

Bidin | Ein Leuchtturm in Lignano seit 1980, zu Beginn unter der Ägide von Mamma Jole. Sie ist immer noch präsent, vor allem auf der Speisekarte. Die weithin gerühmten Tagliatelle alla mamma Jole werden mit Ragù, aber ohne Tomatensugo serviert. Zwiebeln, Sellerie und Karotten werden mit Weißwein und Rotwein abgelöscht, das ist Marino Bidins Geheimnis. Erstklassige Weinauswahl, keine Pizzen! *Viale Europa 1, 33054 Lignano Sabbiadoro, (+39 0431) 719 88, www.ristorantebidin.org, Mi geschl.*

WEINGUT

Bortolusso | Familie Bortolusso baut seit dem Jahr 1923 Wein an. Beim malerisch gelegenen Gut in Marano wächst der Wein direkt in die Lagune hinein; die Rebstöcke sind durchzogen von Kanälen mit Lagunenwasser. Der salzige Lagunenboden sowie der Meereswind sorgen für frische, mineralische Salzigkeit. Exzellent sind der Sauvignon und der Friulano. *Via Oltregorgo 10, 33050 Carli-no, www.vinobortolusso.it, So geschl.*

Wer die ganze Reise und alle Tipps nachlesen will: „**Die Spaghetti-vongole-Tagebücher**“ sind gerade im Styria Verlag erschienen und kosten 25,95 €.



weithin gerühmten Tagliatelle alla mamma Jole. Wobei ihre Mamma eigentlich selbst gemachte Pappardelle nahm, spezifiziert Luigi. Die Tagliatelle werden mit so genanntem weißen Ragù gemacht, also ohne Tomaten. Und das Rezept geht so: Zwiebeln, Sellerie und Karotten in Öl anbraten. Mit Weißwein und Rotwein ablöschen, das ist ganz wichtig, sagt Marino. Flamme klein stellen, Fleisch dazugeben. Was für Fleisch? Typisches Hackfleisch, aber auch Innereien wie Hühnerleber und Herz und eigentlich alles, was gerade da ist, denn Ragù ist ein Arme-Leute-Gericht, bei dem alles verwertet wurde, was auf dem Markt nicht verkauft werden konnte. Dann drei bis vier Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen und servieren.

Noch eine interessante Kreation von Marino Bidin: Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit Canocce, jenen köstlichen kleinen Krebsen, die hässlich sind wie der Hunger. (Brutto come la fame – auch in den Sprichwörtern dreht sich in Italien alles ums Essen und Trinken. Noch ein Beispiel: Wir sind „aus demselben Holz geschnitzt“, im Italienischen heißt es: Siamo della stessa pasta – „wir sind aus demselben

Teig“). Die hässlichen Canocce schmecken beinahe süßlich und passen deswegen perfekt zu den scharfen Spaghetti.

Draußen an der Tür – jener Tür, die der verwirrten Dame beinahe eine gebrochene Nase beschert hatte – hängt ein großes Schild: No pizza. Denn Bidin ist so ziemlich der einzige Laden, in dem es in Lignano keine Pizza gibt. Das merken viele Gäste aber erst, wenn sie sich schon hingeworfen, alles betascht und vielleicht sogar auch schon Getränke bestellt haben. Um peinliche Situationen für beide Seiten und Mehrarbeit für die Bedienungen zu vermeiden, musste das Schild her.

Ich habe noch lange an die rätselhafte Besucherin gedacht. Hätte ich was tun sollen? Andererseits: Man kann eben nicht die ganze Welt retten. Man kann die Welt nur ein kleines bisschen besser machen. Zum Beispiel, indem man das Rezept von Mamma Joles Ragù veröffentlicht.

Wein mitten aus dem Wasser

Wer immer unter mangelndem Selbstbewusstsein leidet, muss rasch Clara Bortolusso besuchen, denn die zupackende Winzerin hat mir das Gefühl gegeben, der klügste Mensch der Welt zu sein. Aber reden wir zunächst über die Familie Bortolusso, die mindestens seit dem Jahr 1923 Wein anbaut. Emiro Bortolusso, Claras Vater, ging mit seiner Frau Maria in den 1960er-Jahren nach London, weil es mit dem Wein nichts mehr zu verdienen gab. Emiro hieß Emiro – ein sehr ungewöhnlicher Name für einen Norditaliener –, weil dessen Vater Francesco im Zweiten Weltkrieg an die gerade zusammenbrechende Ostfront verschickt werden sollte, doch ein befreundeter Kapitän der Marine, ein Sizilianer namens Emiro, bewahrte Francesco vor diesem möglichen Todesurteil, und der junge Soldat versprach dem Kapitän, seinen erstgeborenen Sohn nach ihm zu benennen.

Das blutjunge Paar fand eine Anstellung bei einer englischen Adelsfamilie, eng verwandt mit den Windsors, er als Hofmeister – also Chef der Dienerschaft –, sie als Köchin. Sie verdienten gut, und Emiro

spürte im fernen London, dass der Weinbau doch bald wieder ein Thema werden würde. Als immer mehr friulanische Bauern und Winzer ihr Terrain loswerden wollten, weil sie es satt hatten, für winzige Lire-Beträge auf den Feldern zu arbeiten, wo es doch in den Fabriken leichter und sicherer Geld zu verdienen gab, schickte er Geld zurück nach Italien, um Land zu kaufen.

Und dieses Land liegt direkt an der Lagune von Marano. Ja, tatsächlich, das Weingut Bortolusso ist das einzige an der Oberen Adria, das seinen Wein direkt in die Lagune wachsen lässt; die Linien der Rebstöcke sind durchzogen von Kanälen mit Lagunenwasser. Immerhin 45 Hektar bewirtschaften sie, was pro Jahr 300.000 Flaschen ergibt, und der salzige Lagunenboden sowie der stete Wind vom Meer sorgt für eine besondere sappidità, eine frische, mineralische Salzigkeit. Ihr Sauvignon hat zahlreiche Auszeichnungen gewonnen, aber am besten schmecke ich die Besonderheit des Terroirs beim Friulano. Das ergibt einen vorzüglichen Sommerwein und soll mit seinem Adriageschmack das Getränk werden, das mein Geburtstagsessen begleitet. Möge das Urteil meiner Gäste über die gereichten Speisen durch reichlich Friulano einen gnädigen Schleier bekommen.

Und warum tut Clara dem Selbstbewusstsein gut? Weil sie alles, was ich hervorbringe, mit „Bravo!“ kommentiert. Enthusiastisch, als würde sie einem Deutschen, der durch ihren Betrieb läuft, nicht das geringste Wissen über Wein und dessen Herstellung zutrauen. Bravo sagt sie, als ich richtig errate, dass in den Stahltanks der Weißwein entsteht, Bravo sagt sie, als ich die Anlage zur Abfüllung der Flaschen korrekt als Anlage zur Abfüllung der Flaschen identifiziere.

Oder hat sie es wirklich nur mit deutschsprachigen Trotteln zu tun? Nein, ich glaube nicht. Sie will einfach, dass sich ihre Besucher wohlfühlen. Und das tue ich. Und als ich am Ende den vierten Weinkarton in den Kofferraum wuchte, obwohl es doch zwei getan hätten, denke ich mir: Ja, verflüxt, das war eine wirklich gute Verkaufsstrategie. ■



Bei den Bidins in Lignano gibt es keine Pizza. Weil das so mancher Gast nicht glauben will, musste Luigi es an die Tür schreiben

INFOS

Lignano

Anschauen

Leuchtturm (Faro Rosso) | Der alte Leuchtturm von Porto Lignano. Sehr stimmungsvoll.

Terrazza a Mare | Im Stadtteil Lignano Sabbiadoro. Sie wird heuer umgebaut und neu gestaltet. Das Restaurant liegt über dem Meer und bietet einen genialen Überblick über die Strände. *Lungomare Trieste 5.*

Parco Junior | Vergnügungspark für Kinder und Jugendliche. *Viale Centrale, 16/B, (+39 0431) 72 13 70*

Zoo | Lemuren oder Giraffen füttern im Zoo Parco Zoo Punta Verde. *Via Giorgio Scerbanenco, 19, (+39 0431) 42 87 75, www.parcozoo-puntaverde.it*

Mit dem Boot in die Lagune | Die Lagunenlandschaft und die traditionellen Fischerhütten (Casoni) kennenlernen. Wer sich lieber sportlich dabei betätigt: mit dem Kanu, Ruderboot oder auch auf dem SUP.

Bar La Pagode in Pineta | Am Weg dorthin kann man Mosaik-Kunstwerke an den Eingängen zu den Strandbädern anschauen. *Lungomare Alberto Kechler*

Ausflüge in die Lagune | Birdwatching in der Lagune, ein Ausflug ins Fischerdorf Marano Lagunare, Weingüter in der unmittelbaren Umgebung. *Infos: Lignano Holiday, Via dei Pini 55, (+39 0431) 42 37 32*

Aktiv

Strandsport | Es gibt ein riesiges Angebot für sportliche Aktivitäten am Strand oder auch abseits des Strandes: Segeln, Surfen, Kiten, Parasailing, Bananenboot-Fahren, Nordic Walken, Water Nordic Walking, Yoga am Strand, SUP, Golfen etc. etc.

Radfahren | 30 Kilometer ausgebaute Radwege im Sommer. Diesen Sommer werden wieder kostenlose Radtouren durch den Ort und in die Umgebung angeboten, auch in Kombination mit Boot und Rad. Oder Fat Biken am Strand in der Früh. *lignanosabbiadoro.it*

Wohnen

Achtung: Vor Buchungen im Herbst und Winter unbedingt die Öffnungszeiten der Unterkünfte erfragen.

Hotel Greif 5* | Schön, mit allem Luxus, den man sich wünschen könnte. Im Herbst bekommt man ein Doppelzimmer bereits ab 263 Euro. *Arco del Grecale 25, Lignano Pineta, (+39 0431) 422 261, greifhotel.it/de/*

Hotel Marin | Schönes Vier-Sterne-Haus am Strand. DZ ab 218 Euro. *Lungomare Trieste 2,*



Mit Ricotta gefüllte Zucchiniblüten auf Tomatensugo, alles aus eigenem Anbau, und Pizza mit üppigem Rand, zwei der Spezialitäten von Orlando Bortolami, der Jesolo auf die kulinarische Landkarte hieven will

Ecke Viale Italia 1, Sabbiadoro, (+39 0431) 712 83, hotelmartin.com/de

Grand Hotel Playa | Mondänes, familiengeführtes Haus am Strand. DZ ab 155 Euro. *Lungomare Trieste 128, Sabbiadoro, (+39 0431) 71 0 71, playa.it/de*

Hotel President | Liegt in Riviera und ist ca. 500 m vom Strand, dafür ist es günstiger. DZ ab 83 Euro. *Viale della Pittura 9, (+39 0431) 42 39 32, hotelpresidentlignano.com*

Punta dell'Est | Sympathisches Boutiquehotel. Pool, schöner Meeresblick. DZ ab 184 Euro. *(+39 0431) 719 90, Via Timavo 38, Sabbiadoro, gphotels.it/punta-dell-est/de*

Übernachten auf Hausbooten am Tagliamento | Marina Azzurra Resort, *marinazzurraresort.com/deu/houseboat*

Villen und Ferienwohnungen | *lignanolholiday.com/de*

Essen/Trinken

Ristorante Agosti | Das Restaurant liegt in der Fußgängerzone in Sabbiadoro und bietet Fisch und Meeresfrüchte vom Feinsten. Die Chefitäten Anna Lisa und Mauro beraten ihre Gäste persönlich. Auch hier gilt: Selbst in der Vorsaison ist das Restaurant bestens besucht. *Via Tolmezzo 42, (+39 0431) 71215, ristoranteagosti.it*

Ristorante Alle Bocce | Risotto und Meeresfrüchte sind herrlich, die Preise erschwinglich. *Viale dei Platani, (+39 0431) 700 00*

Sandrocchia in Lignano Pineta | Auch diese Pizzeria ist ein echter Hotspot im Ferienort. Selbst im Juni stellen sich hier noch um 23 Uhr Menschen um einen Platz an. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ebenso genial

wie die Qualität der Speisen und Getränke. Großartige Pizzauswahl. *Raggio dello Scirocco 19, (+39 0431) 42 26 53*

Croce del Sud | Beliebte Pizzeria, das liegt sicher auch an der hohen Qualität und an den Grüßen aus der Küche. Für drei Euro Coperto (Gedeck) pro Person gibt es panierte Käse- und Reisbällchen, mindestens zwei verschiedene Pizzabrotstücke, nach dem Essen gibt es ein Sorbetto. *Viale Venezia, 27, Sabbiadoro, (+39 0431) 70 221, crocedelsudlignano.it/de*

Trattoria La Pigna | Echtes italienisches Flair, viele Einheimische. Die Speisekarte ist nicht sehr umfangreich, aber bodenständig und exzellent. *Via dei Pini 9, Pineta, (+39 0431) 42 89 91, hotellapigna.it*

Al Cason | Sicherlich der schönste Platz in Lignano am Tagliamento, um gepflegt zu speisen und den Sonnenuntergang zu genießen. *Corso dei Continenti 167, (+39 0431) 42 30 29, ristorantealcason.it*

Nachtleben

Tenda Bar | Die wundervolle Terrasse der Bar ist eine der angesagtesten Adressen in Lignano. Dort vereinen sich Musik, Kultur und Ambiente zu einem „Wow“. *Piazza Marcello D'Olivo, 7, (+39 0431) 193 08 27*

Golf

Der Golfplatz gehört zu den schönsten der Region und treibt auch Singlehandicappern den Schweiß auf die Stirn. *Via Casa Bianca, 6, (+39 0431) 42 80 25, [https://golfignano.it/de](http://golfignano.it/de)*

Jesolo

Viele Jesolo-Tipps finden Sie in der nachfolgenden Geschichte über Hans Krankl und sein Jesolo.

Dolce far niente aus dem Bilderbuch. Am Strand von Jesolo genießt Hans Krankl den Sommer und kann sich „nichts Leiwanderes“ vorstellen

Irgendwann wird „GIOVANNI“ zum EHRENBÜRGER

Hans Krankl und Jesolo: Das ist eine seit Jahrzehnten gelebte Liebesbeziehung. Der „Goleador“ empfing uns in seinem Sommer-Hotspot – und ließ uns am Dolce Vita des goldenen Traumstrands teilhaben.

ERIC SEBACH

Eine Fastfood-Kette versucht, mit dem BeefTscheesolo zu begeistern, die echte Wiener Band Edmund hat mit „Jedes Jahr Jesolo“ einen Sommerhit gelandet und schwärmt im Songtext gar „Du meine Perle der Adria“. Der beste Mitarbeiter des Tourismusbüros von Jesolo heißt freilich Hans Krankl. Seines Zeichens Goleador auf Lebenszeit und seit seinem Doppelpack beim 3:2 gegen Deutschland in Cordoba 1978 sozusagen unsterblich. Seit 33 Jahren ist Krankl stolzer Wohnungsbesitzer in Jesolo – und in einen der klassischsten Urlaubsorte der Österreicher verliebt wie am ersten Tag, könnte man sagen.

„Vielleicht denken manche, der Krankl ist ein bissl verrückt, dass er jedes Jahr am selben Platz Urlaub macht“, lacht Hans. „Aber das ist mir egal. Ich wache morgens auf, gehe auf meinen Balkon im fünften Stock und schau minutenlang aufs offene Meer. Ein herrliches Gefühl.“ Hans, braun gebrannt in Shorts und Badeschlapfen, strahlt übers ganze Gesicht, und ich denke mir: „Wow, vielleicht sollte ich gleich ins nächste Immobilienbüro eilen.“

Wie auch immer. Im Schnitt gönnt sich Krankl diesen Blick aufs Meer rund hundert Mal im Jahr, denn genau so viele Tage

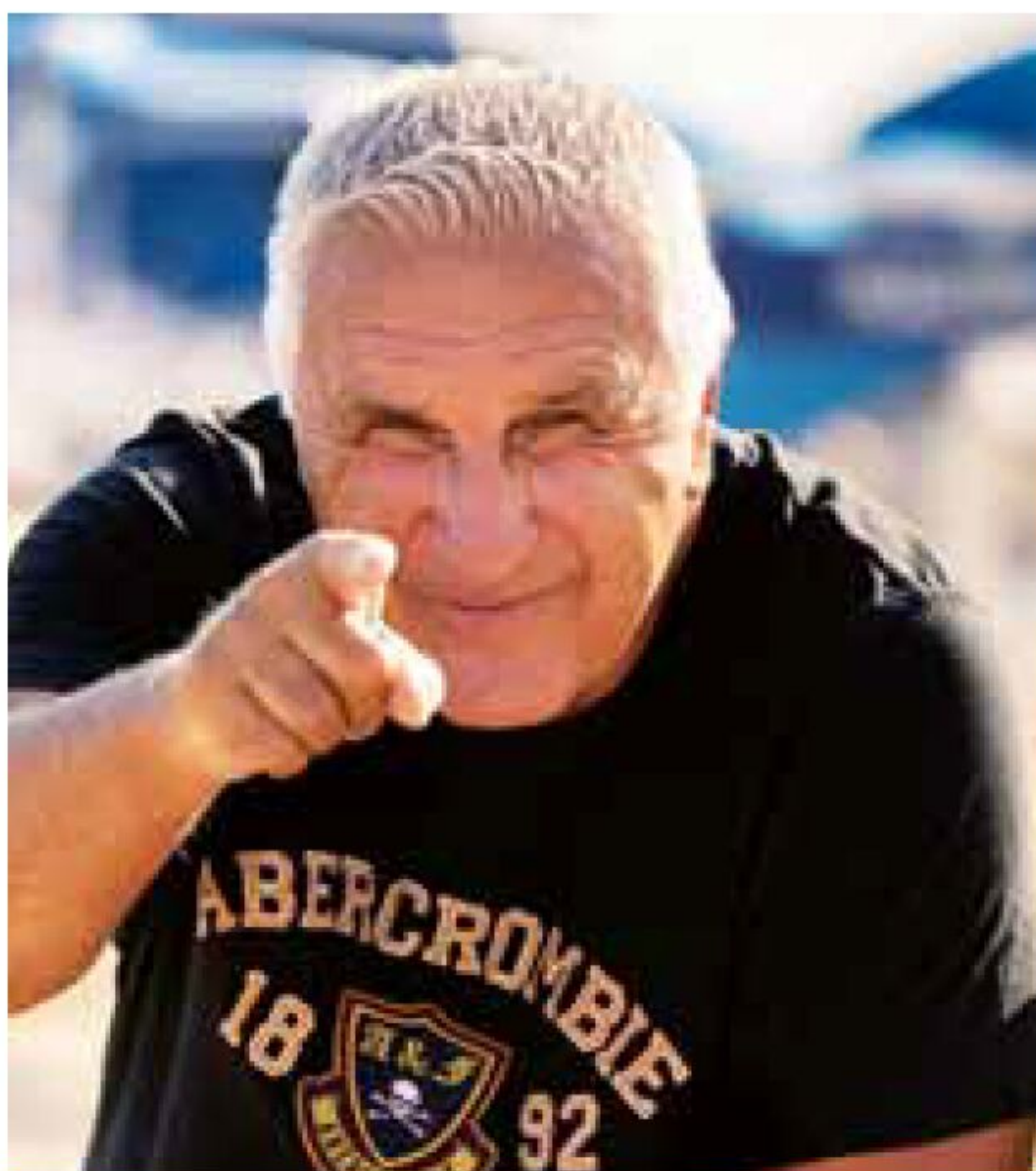
versucht er, mit seiner Frau Inge zwischen Mai und September in Jesolo zu verbringen. „Lediglich rund um Ferragosto im August bin ich lieber in Wien, da ist mir der Trubel in Jesolo dann doch zu groß.“

Dass zwischen Mitte Juni und Mitte September Tausende Touristen aus der ganzen Welt an den Lido di Jesolo drängen, ist Hans Krankl also (relativ) egal. Heini Strasser, einer aus der legendären 1978er-WM-Mannschaft Österreichs, hat dem Goleador 1982 erstmals Lust auf Jesolo gemacht. „Kommt uns doch einmal

besuchen“, lud Heini den ehemaligen Barcelona-Star an die Adria. Hans und Inge kamen – und sind geblieben. „In den Achtzigern haben wir noch regelmäßig in Hotels gewohnt“, erzählt Hans. „Anfang der Neunziger bin ich dann auf eine 50-Quadratmeter-Wohnung aufmerksam geworden und habe ziemlich schnell zugeschlagen.“ Was er damals einer deutschen Unternehmerin bezahlte, will Krankl nicht verraten. Angeblich könnte er diese Zwei-Zimmer-Wohnung samt Liegeplatz am Privatstrand und noblem Interieur an der Piazza Milano mittlerweile aber um



Jesolos Flaniermeile ist selten menschenleer, Hans trifft man höchstens beim Einkaufen



HANS KRANKLS TOP 4

Schlafen

Das Falkensteiner | Zu Ostern günstige Angebote, spielt alle Stückl. Hat auch brandneue Appartements für längere Aufenthalte. *Piazza Le Corbusier 6, (+39 0472) 975 650, www.falkensteiner.com/hotel-spa-jesolo*

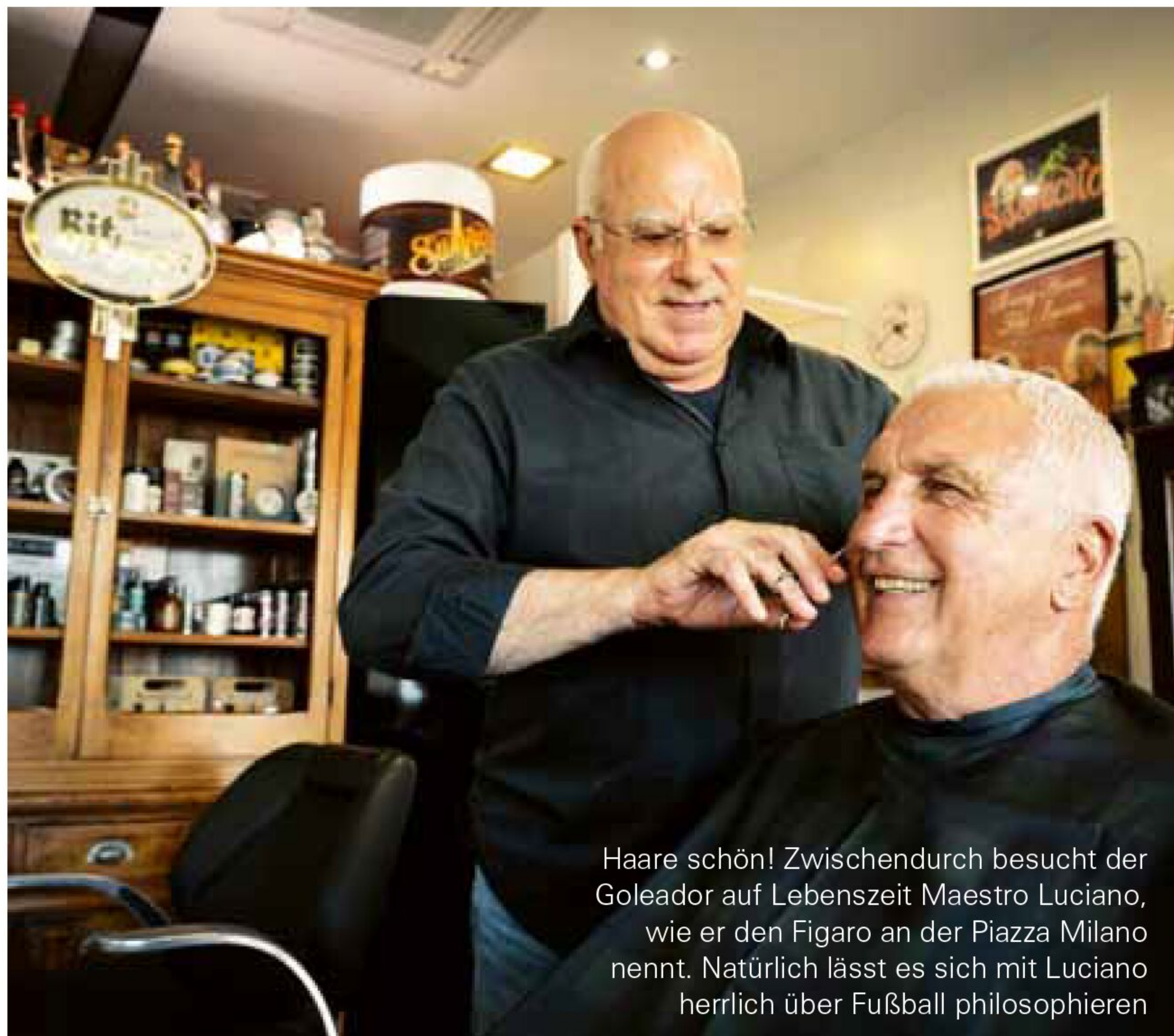
Essen

Ristorante Al Veliero | Das Segelschiff. Mein absolutes Lieblingslokal in Jesolo. Chefin Giovanna liest einem jeden Wunsch von den Lippen ab. Pizza, Pasta, Steaks, alles, was das Herz begehrt. Speziell am Abend sollte man reservieren. *Via Altinate 39, 30016 Lido di Jesolo, (+39 0421) 961 81*

Happy days | Ein Familienlokal, dort sind alle willkommen, vom Kleinkind bis zur Nonna. Selbst Vegetarier kommen auf ihre Rechnung. *Via Olanda 138, (+39 0421) 961 308, happydaysjesolo.wixsite.com/happydays*

Il Gatto che Ride | Ein wunderbares Lokal, nur wenige Schritte von der Piazza Milano entfernt. Fleisch, Fisch, Pasta, Meeresfrüchte. Elena und Giovanni halten, was sie versprechen. Sehr gemütliche Terrasse. *Via Altinate 35, (+39 0421) 363 226*

das Zehnfache verkaufen. Wenn er wollte. „Will ich aber nicht“, grinst Hans schelmisch. „Ich habe hier doch alles. Sonne, Strand, Meer. Wunderbare Restaurants, einen feinen Haarschneider, genügend Supermärkte. Mir geht hier nicht das Gerینگste ab.“ Und Kinder und Enkelkinder fühlen sich offenbar ebenfalls pudelwohl. „Als meine zwei Töchter und mein Sohn Johann Teenager waren, haben sie mir manchmal die Ohren vollgesungen, dass es in Jesolo doch so fad sei“, blickt Hans



Haare schön! Zwischendurch besucht der Goleador auf Lebenszeit Maestro Luciano, wie er den Figaro an der Piazza Milano nennt. Natürlich lässt es sich mit Luciano herrlich über Fußball philosophieren

genüsslich zurück. „Heutzutage sind alle erwachsen, ich habe drei Enkelkinder und prompt kommt die Familie uns regelmäßig besuchen, wann immer es der Zeitplan erlaubt.“ Wenn Platzmangel herrscht, wird in der Nähe von Opa Hans und Oma Inge eben eine Wohnung zur Kurzzeitmiete gesucht. „Ich habe mittlerweile so gute Kontakte in Jesolo“, betont Hans, „dass wir dafür immer eine feine Bleibe finden.“

Fad wird es Hans und seiner Inge, mehr als 50 Jahre verheiratet, jedenfalls in „Tscheesolo“ nie. Nach einer flotten Morgenrunde am Strand („Ich mache Nordic Walking im Süden“) geht's retour zum Frühstück auf den Balkon. Mit Prosciutto, Cappuccino, Panini, Pancakes und Obst. Den Vormittag verbringt Hans dann mit Lesen oder Schmähführen. Bei seinem Freund Ivano am Kiosk. Oder bei Luciano, dem Maestro mit Kamm und Schere. „Der weiß genau, wie kurz er schneiden darf. Ein Meister seines Faches.“ Und natürlich grenzenloser Fußballfan wie alle Italiener. „Luciano ist eingefleischter Anhänger von Juventus Turin, Ivano ein Fan des derzeitigen italienischen Champions Inter Mailand und ich liebe Milan. Da kann sich jeder lebhaft vorstellen, dass es genug Gesprächsstoff gibt. An jedem Wochenende wird einer gehäkelt.

Gewinnt mein AC Milan, halte ich die Burschen am Schmäh.“

Apropos Fußball. Dass ausgerechnet einer, der zwei Jahre beim FC Barcelona zur Legende avancierte, nun Italien seine zweite Heimat nennt, entbehrt auch nicht einer gewissen Pikanterie. „Ja, das mag komisch sein“, gibt Hans zu, „aber in Barcelona war ich nur zwei Saisonen, hier in Jesolo bin ich bereits rund 40 Jahre Gast.“ Ein Gast, den der Bürgermeister schön langsam zum Ehrenbürger ernennen will, wie der Goleador augenzwinkernd verrät. „Aber das ist mir ziemlich wurscht. Außerdem vergeht hier in Italien zwischen einer Idee und der Ausführung immer eine gewisse Zeit. Wer weiß, ob das noch in diesem Jahrhundert passieren wird.“

Dass das Leben in Bella Italia mittlerweile ganz schön kostspielig geworden ist, kann Hans nur zum Teil bestätigen. „Im Supermarkt ist alles günstiger als in Österreich“, erzählt er. Und wenn bei den Krankls die Küche kalt bleibt, geht es vornehmlich zu zwölf mit der ganzen Familie ins „Al Veliero“ zum Abendessen. „Chefin Giovanna weiß genau, was uns schmeckt“, schnalzt Hans mit der Zunge. „Herrliche Pizza, manchmal ein Steak. Egal, wie viele Leute bei ihr reserviert haben, ich kriege um sieben Uhr abends immer meinen Tisch, wenn ich ihn brauche.“



Marios Gelateria ums Eck ist immer eine Sünde wert. Hans liebt „Nocciola“, die Haselnuss

Dafür nimmt Krankl auch das eine oder andere Selfie mit einem Fan in Kauf. „Klar kommt es vor, dass mich Leute auf der Flaniermeile anreden und mit mir ein Foto machen wollen. Wenn einer höflich fragt, sag ich nie nein.“ Mittags um eins, wenn die meisten Touristen zum Essen ins Hotel oder ins Zentrum spazieren, kann man Hans im Meer schwimmen sehen. „Wenn es mich freut, nehme ich auch mein Stand-up-Paddle mit.“ Und am Nachmittag darf es auch einmal eine Tüte Haselnusseis sein. „Nocciola“ ist Krankls Lieblingssorte. „Marios Eissalon ist nur einen Steinwurf von meiner Wohnung entfernt und leider sehr oft eine Sünde wert.“

Krankl und Jesolo, das scheint jedenfalls zusammenzugehören. Wie der Papst und Rom. Dass manchmal in Jesolo gute, alte Spezis aus der ÖFB-Team-Ära auftauchen, ist natürlich schön. „Der Kreuz Willi etwa, den mag ich sehr.“ Und Hans mag es auch, wenn ihn Einheimische „Mister“ nennen. „So spricht man in Italien Fußballtrainer an, auch ehemalige“, lehnt er sich stolz zurück. Die engen „Amici“ in Jesolo dürfen natürlich auch „Giovanni“ sagen. Giovanni Krankl. Va bene. „Es ist einfach paradiesisch hier“, setzt er schon wieder zum Schwärmen an, der Mister. „Von Wien nach Jesolo brauche ich mit dem Auto

fünf Stunden, ganz ohne Warterei an irgendeinem Flughafen, ganz ohne Warten auf die Koffer. Besser geht es nicht.“ Zum ganzen Glück in Jesolo fehlen ihm höchstens die „Hawara“ von „Monti Beton“, mit denen Johann K. seit Jahrzehnten höchst unterhaltsame Konzerte spielt. Für sommerliche Auftritte verlässt Hans sogar

ausnahmsweise „sein“ Jesolo. Und vor ein paar Jahren haben Hans und Monti Beton ja sogar auf der Piazza Milano ein umjubeltes Konzert gegeben. „An die 2000 Leute sind damals gekommen“, erinnert sich Hans. Zur Krönung des Abends sang der Goleador damals Azzurro, den großen Evergreen von Adriano Celentano. ■

INFOS

Tourismusbüro

Info Point | Piazza Brescia 13, www.jesolo.it

Schlafen

Tipp: Im Oktober haben die meisten Hotels noch offen – zu meist günstigen Preisen.

Hotel delle Rose**** | Recht frisch renoviert, sanfte Farben und modernes Design harmonisieren. Engagierte Küche, lässige Bar mit Strandblick. DZ ab 119 Euro. *Via Zara 1, (+39 0421) 972 653, dellerose-jesolo.it*

Gardenia Jesolo*** | Nicht luxuriös, aber helle, freundliche Zimmer, alle mit Balkon. DZ ab 90 Euro *Via Bafile 5, (+39 0421) 380 718, hotel-gardeniajesolo.it*

Baia del Mar**S** | Sympathisches Boutiquehotel am Meer und an der Einkaufsstraße. Zimmer in angenehmen Braun- und Beigetönen, gutes Frühstück am Pool. DZ ab 102 Euro. *Via Altinate 5, Accesso al mare 2 (nahe Piazza Milano), (+39 0421) 188 61 88, baiaidelmar.com*

Nettuno**** | Schöne Lage am Strand. Saubere, nette Zimmer, großer Pool. Tipp: der „Romantic room“ mit großer Terrasse zum Meer. Gute Pizzeria mit tollem Strandblick. DZ 150 Euro. *hotel-nettuno.com*

Victoria | Modernes Hotel am Meer. Schöne Terrasse, Privatstrand, Swimmingpool mit 28 °C. Vegetariermenüs. Tipp: die neuen Comfort-Zimmer (mit allergiefreien Stoffen und Naturfarben). DZ ab 155 Euro. *Via Padova 79 (Westen, nahe Leuchtturm), (+39 0421) 371 100, victoriaprestige.com*

Camping

Die meisten Plätze sind in der östlichen Pineta, z. B. Adriatico (villaggioadriatico.com), Malibu (www.campingmalibubeach.com), Waikiki (campingwaikiki.com).

Camping International | Großes Gelände mit Bäumen, modernes Fitnessstudio, riesiger Pool, umweltbewusst (Solaranlage, Elektroautos etc.), internationale Auszeichnungen. *Via Alberto da Giussano (Lido West, beim Leuchtturm), jesolointernational.it*

Sant'Angelo Village | Moderner 4-Sterne-Platz mit großer Poolanlage, Rosengarten, Sandstrand. Saubere Unterkünfte vom Zelt bis zum Appartement. *Via Francesco Baracca 63, 30013 Cavallino-Treporti (westlich von Jesolo Lido), santangelo.it*

Marina di Venezia | Vier Sterne, modern, viel Schatten, große Pools (auch für Kinder), schöne Bungalows, Kinderanimation. *Via Montello 6, Punta Sabbioni, 30013 Cavallino-Treporti, marinadivenezia.it*

Urlaub auf dem Bauernhof

La Barena | Stilvoller Agriturismo in der Lagune, sehr nette, geschmackvolle Zimmer im Landhausstil. Gemütliches Restaurant mit Gemüse aus Bioanbau. Bootausflüge nach Venedig möglich. DZ ab 84 Euro. *Via Lio Maggiore 21, (+39 348) 368 13 14, agriturismo-labarena.it*

Essen

Die Besten

Da Omar | Fine Dining für Fischliebhaber, aber auch Fleischgerichte gibt es. Hohe Qualität und Kreativität – das hat natürlich seinen Preis. Sehr gute Weinauswahl, sehr guter Service. *Via dante Alighieri 21, (+39 0421) 936 85, ristorante-daomar.com, R Mi*

Da Guido | Seit Jahrzehnten eine Institution. Elegantes Lokal, großzügiger Garten. Gehobene Fisch- und Meeresfrüchtegerichte, wunderbar leicht und farbenfroh. Auch die Weine, viele davon Orange, begeistern. *Via Roma Sinistra 25, (+39 0421) 350 380, ristoranteda-guido.com, R Mo, Di Mittag*

Al Torcio | Liebevolle Accessoires und Weinflaschen als Deko. Einfach, aber genial ist der gegrillte Karfiol in einer Mango-Passionsfrucht-Salsa. Ein Traum auch die Pasta mit Tomaten und frischem Thunfisch. *Via S. Trentin 80, (+39 0421) 972 153, altorcioristorante.it/de, R Mo*

Beliebt

La Taverna | Sympathische Gastgeber. Selten hat eine einfache Burrata mit Tomaten und hausgemachtem Basilikumpesto so gut geschmeckt, ebenso die Spaghetti Vongole und die Miesmuscheln im Tomatensud. *Via Amba Alagi 11, 30016 Cortelazzo, (+39 0421) 980 113, R Mo Mittag*

Magazzino delle Scope | Farbenfroh und leger. Auf regionale Bio-Produkte wird Wert gelegt. Ideal zum Durchkosten sind die kleinen Portionen, alles abseits des Mainstreams. Spannende, eher unbekannte Bio-Weine. *Via Foscolo 61, (+39 0421) 375 219, magazzino-dellescope.it, R Di (im Sommer kein R)*

Laguna | Auch nach der Neuübernahme liegt der Fokus auf ambitionierter, gehobener Fisch- und Meeresfrüchteküche. Gute rohe Fischvorspeisen, Risotto mit Garnelentatar und Krebsfleisch. Gute Weinkarte. *Via Bafile 568, (+39 0421) 972 760, ristorantelaguna.it, kein R*

Pizzeria Capri | Gilt als beste Pizzeria in Jesolo. Der Teig aus Bio-Getreidesorten und Naturhefen geht 24 Stunden. Vorwiegend Zutaten von umliegenden Biobauern. Herrlich die Pizza mit Melanzanicreme, Kichererbsenragout und gerösteten Tomaten. Große Bierauswahl. *Piazza Francesco de Santis, 9, 30017 Jesolo, (+39 0421) 382 055, pizzeria-capri.it, R Mo*



Giovanna hat ihren Stammgast „Giovanni“ zum Fressen gern. Im Al Veliero geht die Familie Krankl regelmäßig abendessen



Quattrocchi | Im Reifeschrank hängen schön marmorierte Stücke vom Wagyu- oder Kobe-Rind. Den rohen Fischvorspeisenteller, Spaghetti Busara oder Kamut-Linguine mit Garnelen sollte man trotzdem probieren. Sehr gute Weine und Champagner. *Via Bafile 558, 30016 Lido di Jesolo, (+39 0421) 341 239, R Do*

Bucintoro | Sehr gutes Mittagsmenü in drei Gängen. Herrlich ist die Pasta Busara mit geräucherter Burrata, Fisch gibt es gegrillt mit Topinamburchips und Artischocken. Sehr gute Pizza. *Via Silvio Trentin 91, 30016 Lido di Jesolo, (+39 0421) 971 539, R Mi*

Gute Adressen in der Umgebung

Osteria dal Pupi | Einheimische kommen gerne, typische, gute Lagunenküche. *Via del Prà 1, 30013 Cavallino-Treporti, (+39 379) 276 56 26*

Locanda Zanella | Authentische Osteria am Rand der Lagune, traditionelle Meeres- und Festlandküche, Bier von Kleinbrauereien. *Piazza Santissima Trinità 5, 30013 Treporti, (+39 041) 530 17 73, locandazanella.com, R Mo*

Ai do Campanili | Hochklassige Küche mit innovativen Ideen und Liebe zum Detail. Exzellenter Service. Gute Weine, große glasweise Auswahl. *Piazza Santissima Trinità 5, 30013 Treporti, (+39 041) 530 17 16, aidocampanili.it, R Mi*

Café

Pasticceria delle Rose | Gutes Frühstück, Torten, große Auswahl an Konfekt aus eigener Produktion. *Via Aquileia 141 (Zentrum)*

Vinothek

Zona d'Ombra | 800 Etiketten, kleine Happen (Würste, Scampi, Austern). *Piazza 1° Maggio 16 (Alt-Jesolo), enotecazonadombra.it*



Disco/Bar

Am meisten los ist im Sommer, aber auch im Herbst gibt es coole Events.

Marina Club | 5000 m² großer Garten, mehrere Bars, professionelle Drinks. Schickes Partyvolk, Jazz- und Blues-Künstler internationalen Formats treten regelmäßig auf. Fisch- und Meeresfrüchteküche. *Via Roma Destra 120/b (beim Leuchtturm), facebook.com/marinacubjesolo*

Il Muretto | Bis zu 4000 Fans quetschen sich bei Bandauftritten und DJ-Größen wie Sven Väth in die Disco. *Via Roma DX 120 (Lido West), ilmuretto.org*

Vanilla Club | Viele Veranstaltungen mit DJs und Liveauftritten, Garten mit tropisch-kalifornischer Atmosphäre. *Via Buonarroti 15 (Lido West, bei Piazza Marina), facebook.com/vanillajesolo*

Terrazza Mare | In-Adresse für Partys: Großer Außenbereich, exklusiv wie ein Salon, DJ-Musik und Livemusik. *Spiaggia del Faro 1 (beim Leuchtturm), terrazzamare.com*

Shopping

Mode

Prima Visone | Urbaner Stil, der von Converse-Turnschuhen über Fliegerlook bis zu klassischen Fred-Perry-Shirts reicht. *Via Bafile 314, facebook.com/primavisionejesolo*

Zebra a Puà | Jugendlich, außergewöhnliche, sportive Stücke. *Via Bafile 62, 464, Piazza Aurora, www.zebraapua.com*

Red Store | Taschen, Gürtel, Accessoires, hochwertige Schuhe abseits des Mainstreams. *Via Bafile 218, 422, red-store.it*

Spinazzè | T-Shirts, Jeans, Schuhe, Düfte – kreativ-sportlich von neuen Designern. *Via Bafile 452*

Gazebo | Originell, ausgeflippte Mode, Möbel, Gemälde, Wohnideen. *Via Bafile 335, robertotegon.com*

I Giardini di Jesolo | Modernes Einkaufszentrum, 37.000 m² groß, Restaurants, Dachgarten mit Blick auf die Lagune. *Via Piave Vecchio 47, igiardinidijesolo.com*

Delikatessen

La Salumeria di Bergamo Paola | Käse, Schinken. *Via Cesare Battisti 47 (Alt-Jesolo)*

Rui Danilo Macelleria | Gute Fleischerei, auch Käse, kleine Gerichte. *Via Francesco Guardi 1 (Alt-Jesolo)*

La Boutique del pesce | Fischdelikatessen. *Via Meucci 46 (nördlich von Alt-Jesolo), laboutiquedelpesce.it*

Freizeit

Sportlich & Relaxen

Segeln | Sail Beach Jesolo: Segelboot- und Katamaran-Kurse, Bootverleih, Schwimmunterricht, Beach-Volleyball, Beach-Tennis. *Via Levantina 136 (Lido Ost, Piazza Milano), sailbeachjesolo.it*

Golf | 18-Loch-Kurs. Auf sandigem Boden, daher bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit bespielbar. *Via St Andrews 2, golfjesolo.it/de/*

Surfen | Windsurfschule von Exweltmeister Peter Bridgman. *Via Aquileia 120, (00 39 04 21) 37 06 58, bridgman.it*

Anschauen

Tropicarium | Reptilien (Schlangen, Schildkröten etc.), Schmetterlinge, Haie. *Piazza Brescia 11 (Zentrum), Mai bis Sept. täglich 10 bis 12 Uhr, tropicarium.it*



Zum perfekten Trip gehört ein perfektes Auto, das Alpe-Adria-Magazin war mit einem KIA Sportage unterwegs

Das Tor zum **PARADIES**

In Sauris, dem höchstgelegenen Dorf des Friaul, scheint der Himmel zum Greifen nah. Im Schatten der Karnischen Alpen haben hier eine alte, unverwechselbare Kultur und Sprache überlebt.

SUSANNE SCHABER

Hideaways nennt man sie heute, Plätze zum Abtauchen und Verschwinden. Auch Sauris könnte als Schlupfwinkel durchgehen, das höchstgelegene Dorf des Friaul und eine jener magischen Ecken Italiens, wie ich sie regelmäßig suche und immer seltener finde.

Von Ampezzo kommend habe ich die schmale Straße genommen, die sich durch die Lumiei-Schlucht nach Sauris hinaufwindet. Ein ausgedehnter, mit Fichten, Föhren und Buchen üppig bewachsener Forst und etliche Tunnel bremsen meine Blicke, bis sich die Landschaft am Lago di Sauris öffnet. Kurz darauf erreiche ich Sauris di Sotto, ein paar Minuten später das Oberdorf, Sauris di Sopra, und staune über die Szenerie: Zwei prächtige Kirchen und einige Dutzend Häuser, Höfe und Handwerksbetriebe ducken sich an den Hang, dahinter ziehen Wiesen, Wälder und Almweiden bis hinauf zu den Felsregionen und Gipfeln. Und über allem der Himmel, näher als anderswo.

Das Tor zum Paradies scheint hier weit offen zu stehen. Doch ich darf mich nicht täuschen lassen vom vermeintlichen Idyll. Wer in Sauris lebte, das wird mir bald klar, musste gut mit sich selbst sein. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts war das Dorf mit seinen Weilern nur auf Saumpfaden zu erreichen. Zehn Stunden dauerte es, um vom Val Tagliamento nach oben zu steigen. Entsprechend selten kamen die Bauern ins Tal. Auf dem Friedhof entdeckte ich die Gräber mit den stetig wiederkehrenden Namen der Familien: Plozzer, Petris, Minigher. Der Gemeinschaftsgeist war allgegenwärtig, das Individuum in der Abgeschiedenheit und deren Herausforderungen verloren.

„Deutsch“ wie vor Hundert Jahren

Die Geschichte der Besiedlung des Landstrichs ist bis in unsere Tage hinein essenzieller Teil der Identität geblieben. Sauris wurde um 1250 kolonialisiert, als der Aufschwung des Bergbaus die dauerhafte Bewirtschaftung der Gegend beförderte. Also wurden Bauern und Knappen aus dem Osttiroler Pustertal und aus Kärnten ausgesandt, die alpine Wildnis urbar zu machen. So entstanden Sauris di Sotto und Sauris di Sopra, die untere und



Wo sich die Häuser an den Hang ducken, steht die Gemeinschaft eng zusammen

die obere Zahre, wie sie auch heißen. Zusammen bildet sie eine Kommune, in der sich eine urtümliche Sprache erhalten hat, ein südbayerischer Dialekt, durchzogen von Ausdrücken aus dem Romanischen und Kärntnerischen: de Zahrar Sproche, wie sie heißt. „Es fehlen die Börtlan in unsere Schproch“, lese ich. „Sie isch ein Dialeto, nit proprio edle deutsche Schproch.“ Und so ist es wohl: Eine Sprache ohne Schnörkel, geradlinig, manchmal hart. Wie anders, bei einem Dasein im Schatten mächtiger, scharfkantiger Gipfel?

Früher besaßen die Menschen kein Geld für ständige Neu- und Umbauten, heute ist man stolz auf die gewachsene Architektur, wie sie sich aufs Schönste bewahrt hat. Das bemerke ich, als ich durch die Gassen spaziere und die typischen Häuser von Sauris bewundere. Auf Fundamenten und Mauern aus Stein thronen hölzerne Balkone und Stiegen, beschirmt von den mit Schindeln gedeckten Dächern. Auf den Gestängen unter dem Gebälk hängen Mais und Zwiebeln, in den Vorratskammern lagern Kartoffeln, Polenta, Rüben und Kohl. Milch- und Viehwirtschaft sind wichtig, man hält Rinder und Hühner.

Schweine hatte man seit jeher für den Speck di Sauris nötig: eine Delikatesse, die ich in den italienischen Gourmetrestaurants kennengelernt habe. Jetzt verkoste

ich den Speck direkt vor Ort, wo er noch viel besser mundet als unten im Tal. Auf den einladenden Affettati Misti sind zarter Prosciutto, der es allemal mit seinem Bruder aus San Daniele aufnehmen kann, neben Osso Collo, Salami und Lardo angeordnet. Der Speck mit seiner samtigen Textur und dem feinen Geschmack nach Wacholder und dem milden Raucharoma aber ist ungekrönter König der reich bestückten Platten. Claudio Pravato, der Schwiegersohn von Giuseppe Petris, der gemeinsam mit Frau, Kindern und Enkeln die berühmte Manufaktur Wolf führt, verrät mir das Geheimnis des Verfahrens, wie man es seit 1862 anwendet. Es ist nicht nur das Fleisch aus dem mageren oberen Schenkel, das den Speck so deliziös macht, sondern das spezielle Mikroklima von Sauris. „Die Reifung auf einer Höhe von über 1200 Metern setzt Aromen frei, wie sie nirgendwo sonst zu finden sind. Und für das Räuchern verwenden wir Holz aus den umliegenden Wäldern, vorwiegend Buchenscheite.“

Und natürlich ist die Leidenschaft für das eigene Tun wesentlicher Teil der erfolgreichen Rezeptur, so Claudio. „In unseren Produkten steckt alles an Kultur und historischem Erbe, was die Gegend zu bieten hat: die Erinnerung an unsere Ahnen und das, was sie in der Land- und Forstwirtschaft in mühevoller Arbeit geschaffen haben.“ Den Respekt für die

Natur nicht zu vergessen, in der Sauris und seine Bewohner wurzeln. Das kann ich sinnlich nachvollziehen, als ich in den Trittspuren der Rinder über die Weiden der Malga Losa streife und auf der Almhütte den aromatischen Räucherricotta und den würzigen Çuç di Mont verkoste, einen nach Kräutern duftenden Rohmilchkäse.

Sauris' neues Selbstbewusstsein

Der Sommer hier oben ist kurz, der Herbst naht schnellen Schrittes und mit ihm der erste Frost. Da sind die Wanderer und Alpinisten, die rund um Sauris genügend Abenteuerspielplätze finden, längst abgezogen. „Komm unbedingt im Winter nochmals!“ Das höre ich immer wieder. Da senken sich düstere Nächte über das Dorf und lassen fast vergessene Rituale machtvoll aufleben. Wo die Luft dünn war und die Urkraft der Schöpfung für Furcht und Schrecken sorgte, lagen Glaube und Aberglaube eng beisammen. Archaische Kulte, die sich damals herausbildeten, haben die Epochen überdauert. Am 5. Jänner begeht man das Fest „Orsch van der Belin“, dereinst ein Initiationsritus: Wer sich zum ersten Mal über die Grenzen von Sauris hinauswagte, der musste der Belin, einem hässlichen Weib, den Hintern küssen. Was man nun nachstellt, als Auftakt des neuen Jahres. Wenige Wochen später toben die Narren mit ihren hölzernen Lar-



Bilderbuchlandschaften mit Ausblicken in die Karnischen Alpen

ven durchs Dorf und folgen dem „Kheirar“. Er trägt einen Besen bei sich, um die Dämonen der Dunkelheit zu verscheuchen. Das gilt es zu feiern.

Früher einmal schämten sich die Dorfbewohner für diese rückständig anmutenden Gebräuche und ihre merkwürdig klingende Sprache. Inzwischen steht man zu sich: Es gibt ein kleines ethnografisches Museum, dazu den Kulturverein, den Chor und die Zeitschrift „De Zahre reidet“. In der Tessitura di Sauris, wo ich bei Cristian Petris und Chiara Colle nach Schals und Tischwäsche mit regionalen

Webmustern stöbere, knüpft man ebenso an die alten Traditionen an, wie dies Tischler und Schnitzer in ihrer Werkstatt tun.

Zugleich öffnen sich neue Wege, nicht nur durch den Tourismus. Seit 1999 braut man in Sauris das weithin bekannte Zahre Beer. Ein roter Teufel sitzt auf dem Etikett, doch er steckt auch in jeder Flasche, in jedem Glas und grinst. Nach einem gemütlichen Abend in der Cantina Khelder oder im Dorfwirtshaus Alla Pace, wo Schlutzkrapfen und Hirschgulasch satt und glücklich machen, wird der

Heimweg lang. Etliche der Häuser liegen einen Fußmarsch entfernt. Mond und Sterne weisen den Weg – und den Traumpfad ins Paradies. ■

BUCHTIPP

Friaul – Julisch Venetien
von Eberhard Fohrer. Michael Müller Verlag, Erlangen, 21,95 €



Schinken und Speck, wie sie Giuseppe Petris produziert, sind weithin bekannte Delikatessen



Auf den Almen laden Sennereien zum Verkosten von Ricotta und Çuğ di Mont

INFOS

Allgemein

Das im Val Tagliamento im nördlichen Friaul gelegene Sauris ist eine wunderschön altmodisch anmutende Ortschaft, in der die Zeit ein Stück weit stehen geblieben zu sein scheint. Die malerische Gebirgsszenerie ist das ideale Terrain für alle, die eine erholsame und alle Sinne anregende Sommerfrische suchen oder sich den ruhigen Freuden des Winters hingeben wollen. Der Landstrich an der Schnittstelle zwischen romanischer und deutscher Kultur spiegelt zudem eine besondere Vielfalt fast vergessener Traditionen in Sprache, Kultur und Kulinarik wider. www.turismofvg.it

Sommer

Spätfrühling, Sommer und Herbst ziehen Spaziergänger, Wanderer und Alpinisten an. Die Almen mit ihren Sennereien locken ebenso wie das Gipfelglück. Auch Mountainbiker finden in Sauris einen großen Abenteuerspielplatz. Canyoning ist im Wildbach Lumiei möglich.

Winter

Das Skigebiet ist klein. Zu den zwei Skiliften mit zwei Pistenkilometern kommen neun Loipenkilometer und zahlreiche Winterwanderwege. Tourengerer finden beste Möglichkeiten, sich im freien Gelände auszutoben.

Wohnen

Hotel Rikhelan | Etwas außerhalb gelegen. Hier locken die Panoramaterrasse und die geschmackvoll und mit viel Holz gestalteten Zimmer und Stuben. Das historische Ambie-

nte atmet die Stimmung vergangener Zeiten. Nur im Sommer geöffnet. DZ ab 110 €. *Località Rikhelan 39, (+39 379) 171 64 29, www.hotelrikelan.it*

Morgenleit | Sympathische Pension auf der Sonnenseite des Ortes, einfache, wohlfeile Zimmer, mit Frühstück oder Halbpension buchbar. Ideal für Familien, die sich auch im Appartement wohlfühlen werden. Gute Küche. DZ ab 100 €. *Via Sauris di Sotto 59, (+39 0433) 320 200, www.morgenleit.it*

Garni Plueme | Familie Schneider hat einen ehemaligen Heuschober aus dem Jahr 1685 zu freundlichen Zimmern umgebaut. Im Winter genießt man das Frühstück mit den hausgemachten Mehlspeisen im ehemaligen Stall und im Sommer auf der Terrasse. DZ ab 80 €. *Sauris di Sotto 26/A, (+39 0433) 866 374, www.hotelpluemesauris.it*

Albergo Diffuso Sauris | Ein spannendes neues Modell der Beherbergung. Zimmer und Wohnungen, verstreut auf die gesamte Gemeinde, werden von einer zentralen Rezeption aus gemanagt. Eine gute Möglichkeit, den Ort auf sehr private Weise kennenzulernen. Studio ab 85 €. *Sauris di Sopra 7/G, Tel. (+39 0433) 86 221, www.albergodiffuso-sauris.com*

Borgo Eibn | Im trendigen Alpinstil eingerichtete Lodges mit allen Annehmlichkeiten. Einladend auch der Spa-Bereich und die stimmungsvollen Stuben, wo man originell verfeinerte friulanische Gerichte serviert. Lodges ab 330 €. *Località Ander Eibn 80/B, Sauris di Sotto, (+39 328) 66 89 992, www.borgoeibn.it*

Pa'Kraizar | Mit viel Liebe und Gespür für zeitgemäßes regionales Design eingerichtete Frühstückspension im Ortsteil Lateis. Herz des alten steinernen Gehöfts ist der Fogolar, wo man sich auf ein Glas Bier oder Wein trifft. Herzliche Gastfreundschaft, regelmäßige Livekonzerte, eine alte Tradition des Hauses. DZ ab 90 €. *Lateis di Sauris 5, (+39 328) 736 85 94, www.pa-krhaizar.it*

Riglarhaus | Hoch über dem Tal besticht das Dreisternhotel mit dem Spa-Bereich, der den Blick auf die umliegenden Berge freigibt. Gutes Essen. DZ ab 145 €. *Lateis di Sauris 3, (+39 0433) 860 49, www.riglarhaus.it*

Treinke | Idyllisch im Grünen gelegener Campingplatz. Loc. Treinke. *Sauris di Sotto, (+39 350) 163 79 55, www.albergodiffuso-sauris.com/campeggio-treinke*

Essen & Trinken

In Sauris steht niemand hungrig vom Tisch auf. Die Gerichte sind wohlschmeckend-deftig, die Küche präsentiert sich mit Rezepten, deren Herkunft bis nach Südtirol und Kärnten reicht. Öffnungszeiten ändern sich laufend, am besten, man meldet sich telefonisch an.

Alla Pace | Das Haus mit seiner dekorierten Fassade gehört zu den traditionsreichsten Lokalen der Gegend. Das spiegelt die Küche, wenn Schlutzkrapfen, Hirschgulasch mit Polenta und Pilzen oder Apfelstrudel auf den Tisch kommen. *Sauris di Sotto 38, (+39 0433) 86 010, www.ristoranteallpace.it*

Cantina Khelder | Hier lassen sich die Biere der Brauerei Zahre auf vergnügliche Weise

verkosten. Dazu munden appetitanregende Platten mit Rohschinken, Speck und Käse. *Sauris di Sopra 50/A, (+39 0433) 86 63 14, www.zahrebeer.com*

Pame Stifl | Das bei den Einheimischen beliebte Lokal serviert nicht nur Pizze aus dem Holzofen, sondern auch Affettati Misti (Aufschnitte) und Pasta. *Sauris di Sopra 3/B, (+39 0433) 860 93*

Monte Rucke | Ein kurzer Spaziergang oder eine kurze Autofahrt führen hinauf in das urige Agriturismo-Lokal. Neben Knödeln und Spätzle, die mit Wild oder Steinpilzen auf den Tellern landen, stehen auch Crespelle auf der Karte, die mit dem lokalen Ricotta gefüllt sind. Die mit Enzian, Melisse oder Anis veredelten Grappe sind eine Sünde wert. *Sauris di Sopra 72, (+39 377) 048 59 08, www.agriturismomontebrucke.it*

Hütten & Almen

Malga Gerona | Das Revier der Ornithologen, die hier Hausrotschwanz und Goldammer beobachten. Guter Käse. Von Lateis aus ist die Alm zu Fuß (Gehzeit ca. 1 bis 1,5 Stunden), mit dem Auto oder dem MTB zu erreichen. (+339) 336 36 48. Nur im Sommer geöffnet.

Malga Pieltinis | Inmitten blühender Wiesen gelegen, wo Kräuter und Alpenblumen prächtig gedeihen, ducken sich Sennerei und Hütte an den Hang. Hier lassen sich Molkereiprodukte und Käse verkosten. Gehzeit von Sauris di Sotto je nach Kondition 2 bis 3 Stunden. (+39 348) 305 03 08. Nur im Sommer geöffnet.

Rifugio Eimblateribn | Die gemütliche Hütte ist von Sauris di Sotto in einer Stunde zu Fuß zu erreichen. Sportliche nehmen das Mountainbike, auch die Anfahrt im Auto ist erlaubt. Auf der Aussichtsterrasse genießt man Minestrone, Gulasch mit Polenta und Pilzen aus den umliegenden Wäldern oder eine Crostata mit Heidelbeeren oder Rhabarber. Übernachtung möglich. Täglich geöffnet von 15. Juni bis 15. September, sonst nur an den Wochenenden. (+39 339) 572 35 59.

Wander- und Radtouren

Lago di Sauris | In Sauris di Sopra lockt die Wanderung hinunter zum Lago di Sauris. Schon unterwegs begeistert der Blick über den See, den man nach drei Stunden erreicht. Der Abstieg ist mitunter steil. Zurück nimmt man am besten den Bus.

Vom Weiler Lateis führt ein Weg zur nicht bewirtschafteten Malga Novarzutta und weiter zur Almhütte Losa, wo man die Käsespezialitäten der Familie Petris probieren sollte. Der dreistündige Anstieg wird von einem prächtigen Blick bis zu den Dolomiten gekrönt. Für den Abstieg muss man mit 2,5 Stunden Gehzeit rechnen. Ideal auch für Mountainbiker. Zufahrt mit dem Auto möglich.

Rundweg Tita-Piaz-Hütte | Der Naturlehrpfad Tiziana Weiss bietet sich als abwechslungsreiche Strecke im Schatten des Monte Tinisa an. Tafeln informieren über die Pflanzen- und Tierwelt und die Volkskunde der Gegend, die reiche Fauna beeindruckt. Start- und Endpunkt der Tour, für die man gut fünf Stunden einplanen sollte, ist bei der Tita-Piaz-Hütte. Alpinisten mit größeren Ambitionen nehmen noch den Gipfel des Monte Tinisa mit: nur wirklich Trittsicheren zu empfehlen.

Pass Sella di Razzo | Landschaftlich reizvoll ist die Fahrt zum Pass Sella di Razzo: sehr beliebt auch bei Radfahrern. Vom Parkplatz Malga Casera di Razzo – dort lassen sich Speck und Almkäse verkosten und erwerben – führt ein Weg zum See unterhalb der Straße. Ideal für ein Picknick. Wer es bequemer mag, isst direkt auf der Alm.

Kulturelles

S. Osvaldo | Die Wallfahrtskirche in Sauris di Sotto, weithin bekannt für den Daumen des Heiligen, der als Reliquie verehrt wird, beherbergt den sehenswerten Flügelaltar des Südtiroler Künstlers Michael von Parth: ein Spiegel des regen kulturellen Austauschs mit Tirol.

S. Lorenzo | In der Pfarrkirche von Sauris di Sopra bewundert man zwei wertvolle, geschnitzte Altäre. Der Flügelaltar des letzten Abendmahls stammt aus der Werkstatt des Michael von Parth.

Chor Zahre | Mit etwas Glück hat man die Gelegenheit, vor Ort den überregional bekannten Chor von Sauris zu hören, der traditionelle Lieder in der sauranischen Sprache in die Gegenwart holt und zudem mit neuen Komposition aufhorchen lässt.

Centro Etnografico | Im „s’Haus van der Zahre“ ist eine liebevolle Ausstellung zur Lebenswelt von Sauris eingerichtet. Hier erfährt man mehr über Handwerk und Traditionen der Gegend. Die Öffnungszeiten wechseln je nach Jahreszeit.

Einkaufen, Souvenirs

Prosciuttoificio Wolf | Der rustikal gestaltete Laden ist ein Paradies für Gourmets. Neben dem berühmten Speck di Sauris liegen Rohschinken, Pancetta, Sopressa und Lardo in den reich bestückten Regalen, zusammen mit regionalen Delikatessen wie Honig, Marmeladen und Pasta aus Buchweizenmehl. *Sauris di Sotto 88, (+39 0433) 860 54, www.wolfsauris.com*

Zahre Beer | Eine kleine Brauerei mit großem Anspruch, schon 1999 begründet, zu einem Zeitpunkt, da die Herstellung des Hopfensafts größtenteils in den Händen der Industrie lag. Ob Pils, Hanfbier oder dunkles Räucherbier: Zu verkosten sind die Tropfen

in fast allen Lokalen des Ortes, zu genießen und ersteinen in der hauseigenen Cantina. *Sauris di Sopra 50, (+39 0433) 866 314, www.zahrebeer.com*

Malga Alta Carnia | Sebastiano Crivellaro ist ein Meister in Sachen Käsekunst. In seinem Keller lagern die Laibe seines Rohmilchkäses von der Kuh und Ziege, die hier über Monate reifen dürfen und die er mit Kräutern oder Bier veredelt. *Via Sauris di Sotto 98/A, (+39 338) 891 89 28, www.malgacarniaformaggi.it*

Tessitura Artigiana | Im Beibarhaus lebt eine der alten Traditionen neu auf. Die Handweberei bietet Tischwäsche, Schals, Plaids oder auch Teppiche nach überlieferten und neuen Mustern an. *Via Sauris di Sotto 10/A, (+39 334) 312 12 77, www.tessiturasauris.com*

Laboratorio Artistico Legnostile | Danilo und Ermanno Plozzer fertigen unter anderem auch Kunstwerke aus Holz und Karnevalsmasken. *Sauris di Sopra 50/D, (+39 0433) 862 52, www.legnostileplozzer.com*

Feste

Im Juli findet das Schinken-, im August das Käsefest statt: eine ideale Gelegenheit, die kulinarischen Köstlichkeiten der Gegend kennenzulernen.

Im Dezember lockt der Adventmarkt mit Kunsthandwerk und regionalen Delikatessen, im Februar der berühmte Karneval von Sauris, wenn die Verkleideten mit ihren archaischen Holzmasken durch die Dörfer ziehen.



Cristian Petris webt seine Stoffe nach den Mustern seiner Vorfahren



Zwischen **SÜDTIROL** und **GARDASEE**

Da liegt das Trentino. Mit ihren dunklen Wäldern, majestätischen Gipfeln, glasklaren Seen, geschichtsträchtigen Schlössern und Städten ist diese Region so vielfältig wie kaum eine andere in Italien – Kunst und Genuss inklusive.

CHRISTA GRÜNBERG



Das Nonstal, Val di Non: bekannt für schmackhafte Äpfel und bezaubernde Landschaft aus Seen (Stausee Santa Giustina) Bergen und Schlössern (Castel Cles)

Auf der Landkarte bilden die Umriss des Trentino einen Schmetterling, der bis heute das Markenzeichen des hiesigen Tourismusverbands darstellt. So bunt wie die Farben manches Falters, so variantenreich sind die Landschaftsformen des Landstrichs. Obwohl etwas kleiner als das Land Salzburg, umfasst das Gebiet nahezu 300 Seen, mehrere 3000er, 500 Mio. Bäume und rund 200 Castelli und Burgen. Will man für eine Woche ins Bergland unter südlicher Sonne reisen, muss man sich also entscheiden, in welcher Jahreszeit es losgehen soll und welche Art von Urlaub man verbringen möchte. Ich wählte den Herbst und entschloss mich, auf eine zweigeteilte

Reise zu gehen, zuerst Geschichte und Kunst in und um Trient und Rovereto und danach hinauf zu den Naturschönheiten des nordwestlichen Val di Non (Nonstal).

Reise durch die Zeit

An einem schönen Oktobertag mache ich mich mit der Bahn auf ins Trentino. Die Zugfahrt zwischen Innsbruck und Trient ist zwar abwechslungsreich, aber die majestätischen Dolomiten kann man in der Ferne nur erahnen. Nach Bozen weitet sich das Etschtal zunächst. Nähert sich der Zug der Regions- und Provinzhauptstadt, wird das Tal enger und der Monte Bon-

done kommt in Sicht. Berühmt für das Autorennen Trento-Bondone und für eine Etappe des Giro d'Italia, thront der Berg über der Città und ist von vielen Plätzen aus zu erspähen. Ohne seinen omnipräsenten Anblick könnte man sich bereits viel weiter südlich wähnen. Denn im „Tor zum Süden“ pulsiert das Leben und das italienische Flair lässt sich in jeder Gasse und auf jeder Piazza erspüren. Vor allem im Herzen Trients, in der „guten Stube“, wie mir Stadtführerin Franca verrät: auf der Piazza del Duomo mit dem barocken Neptunbrunnen. Vor den teils mit Renaissancefresken geschmückten Palazzi, die den Domplatz säumen, füllen sich langsam die Straßencafés und Gastgärten der Bars



Geschäftiges Treiben in der Trientiner Altstadt: „Fiera delle Scale“ (=Treppenmesse, einst Verkauf von Holztreppen) mit breiter Produktpalette, z. B. Blumen am Domplatz

und Ristoranti und die Kellner bereiten sich auf einen weiteren stark frequentierten Spätherbsttag vor.

Auch in der Weinbar des Sternerestaurants Scigno del Duomo drängen sich die Menschen und freuen sich, dass sie in einem der besten Lokale noch einen Tisch ergattern konnten. Einheimische auf dem Weg zum Einkaufen in die Boutiquen und Handwerksläden in den Arkaden der Via del Suffragio schlendern vorbei, Touristen warten auf den Einlass in den Dom San Vigilio (Schutzpatron Trients). Immerhin, die Kathedrale hat außen und innen einiges zu bieten, war sie doch Hauptsitz des Konzils im 16. Jahrhundert und ist Grabeskirche der wichtigsten Kardinäle.

Tritt man vom Dom hinaus auf die Via Giuseppe Verdi, wird klar, wie nahe Vergangenheit und Zukunft nebeneinander liegen. Gleich vier Fakultäten der Universität Trient sind hier und anderswo in der Stadtmitte untergebracht. Die erst 1962 gegründete Uni, übrigens eine der jüngsten Universitäten Italiens, genießt europaweit einen hervorragenden Ruf, mit ein Grund, warum die Anzahl der Studierenden auf mittlerweile rund 16.500 angewachsen ist.

Zurück in die Geschichte geht es auf der Via San Marco, denn die Bummelmeile führt direkt zu den Rundbastionen des Castello del Buonconsiglio aus dem

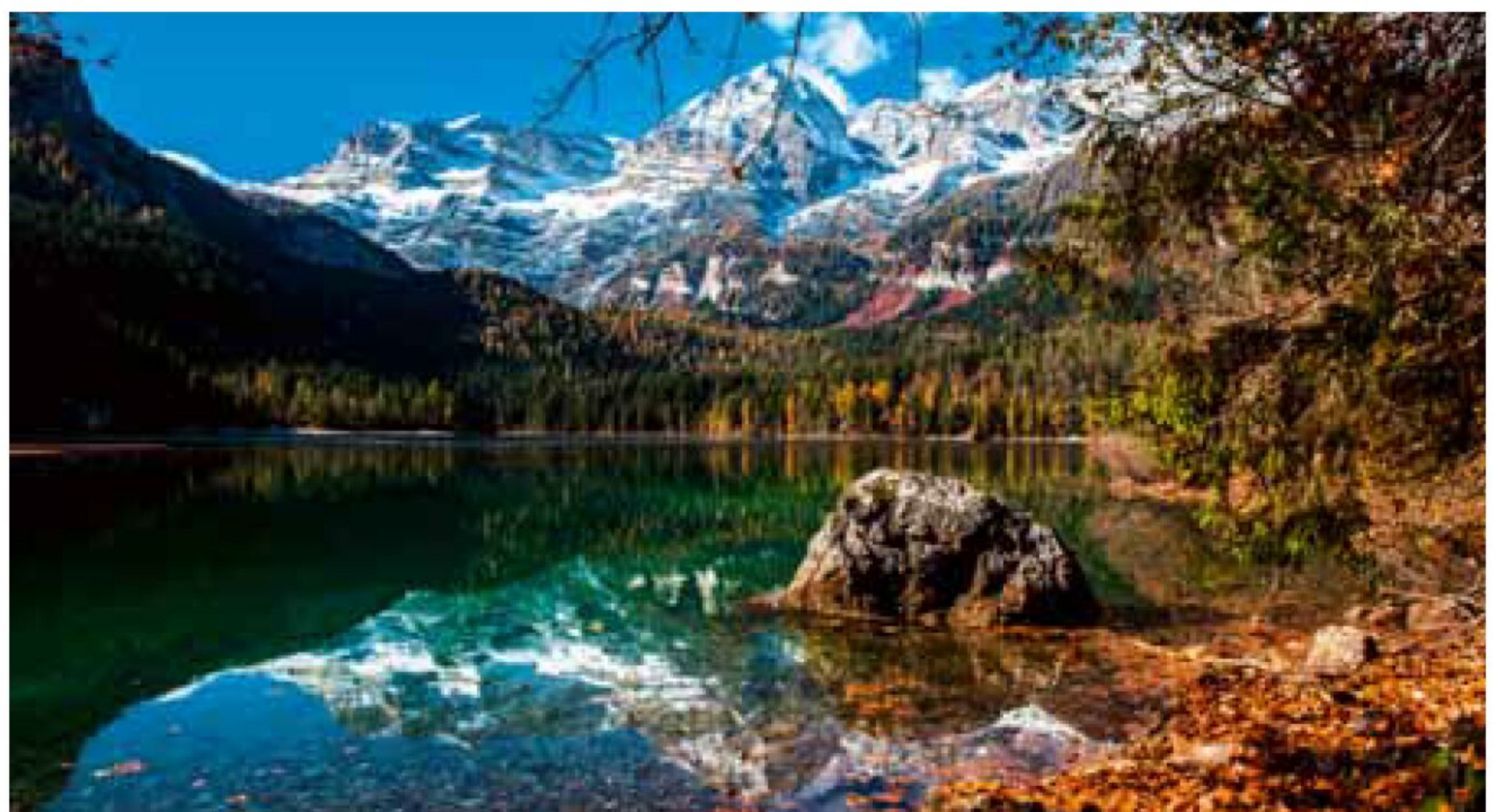
13. Jahrhundert. „Die Fürstbischöfe ließen sich den Gebäudekomplex im gotisch-venezianischen Stil außerhalb der Stadtmauern erbauen, wahrscheinlich, um sich aus der Enge des Bischofssitzes am Domplatz zu befreien und um Abstand zum Volk zu halten“, erzählt Franca und verabschiedet sich. Noch ein Blick auf Trient von der venezianischen Loggia des Castelvecchio aus, dann wird es Zeit für den Besuch von Rovereto.

Das Zentrum der zweitgrößten Stadt des Trentino ist vor allem berühmt für seine Traditionsgeschäfte – von der Hutmacherin über den Feinkostladen bis zur Schokolademanufaktur – und für das MART, das hochmoderne und dennoch

keineswegs störende Museum zeitgenössischer Kunst mit gewaltiger durchsichtiger Kuppel. Nach Stunden zwischen großen Meistern kann man darunter seinen Hunger stillen, entweder mittags im Bistro oder abends im Restaurant Senso. Beide sind seit 2019 Eigentum und Arbeitsplatz des Trentiner Sternekochs Alfio Ghezzi mit seiner von den Heimatbergen inspirierten Küche.

Im Tal der Schlösser und Äpfel

Nach so viel städtischem Treiben sehne ich mich nach Ruhe und Natur am Lago di Tovel. Im Herbst zeigt sich die Gegend in einer wahren Farbenpracht: Blau-grün schimmert der See, der etwas abseits im Val di Non mitten im Naturpark Adamello-Brenta liegt, die gräulich-schroffen Felsen der Brenta-Dolomiten spiegeln sich im klaren Wasser und am Ufer rauscht der rötlich-gelbe Blätterwald im Wind. Unter der Woche sind nur wenige Spaziergänger unterwegs und man kann die Stille genießen. Obwohl, der Wald und die Berge hier sind ziemlich bevölkert, vor allem mit rund 100 Bären, Braunbären genauer gesagt. Der Erfolg des Artenschutzprojekts Life Ursus, Ende der Neunzigerjahre gestartet, ist heute umstritten. Manche Menschen haben eben Angst, Guide Elena und ich dagegen tun das einzig Richtige: Wir unterhalten uns laut und machen damit auf uns aufmerksam, eine Strategie, um etwaige tierische Beobachter in die Flucht zu schlagen. Und es funktioniert. Ungehindert erklimmen wir den schmalen Pfad,



Karibik des Trentino: Lago di Tovel am Fuße der Brenta-Dolomiten

Elegantes Schloss im Val di Non: Castel Valer mit tausendjähriger Geschichte, inmitten von Apfelplantagen



Altes Handwerk in Rovereto: Die Cappelleria Bacca (1823) verkauft Hüte und Accessoires

Jährliches Musikfestival in den schönsten Bergen der Welt: I Suoni delle Dolomiti – Klänge der Dolomiten – mit internationalen Jazz-, Klassik- und Ethno-Stars



Auf Entdeckungsreisen: tief hinunter zu den Wasserfällen und Stalaktiten im Canyon Rio Sass oder steil hinauf zur Wallfahrtskirche San Romedio

Fotos: Eldron Stefano Gatti, Trentino Marketing s.r.l. (Romano Magrone, Pierluigi Oler Della Sega), visitvaldnon (Massimo Ripani, Archivio fotografico Apt Val di Non), Christa Grünberg.



Wichtigstes Schloss im Trentino: Castello del Buonconsiglio in Trient mit freskenverzierten Salons, Loggien mit Aussicht und imposanten Türmen

der bald in einen steilen Steig übergeht. Stufen führen uns immer höher auf den Felsen hinauf, der am Ende senkrecht in den See abfällt, um dann wieder hinunter ins flache Ufergelände zu führen, wo kleine Buchten mit weißem Kies zum Entspannen einladen.

Viel Zeit dafür bleibt nicht, schließlich ist das Val di Non berühmt für seine Schlösser und Obstkulturen, was sich wunderbar bei einer Führung durch das Castel Valer vereinen lässt. Denn das mittelalterliche Schmuckstück der Grafenfamilie von Spaur ist vom kleinen Ort Tassullo über einen kurzen Spaziergang zwischen Reihen von Apfelbäumen und

Weinreben mühelos zu erreichen. Schon von weitem sichtbar sind die mit rotem Weinlaub berankten Mauern und der hohe achteckige Turm, laut Elena einer der höchsten im Trentino. „Der 800 Jahre alte Bau, heute dient er als Eventlocation, wurde seit 1438 immer von derselben Adelsfamilie bewohnt. Das Schloss ist daher kein Museum, sondern Zeitzeuge einer historischen Entwicklung.“ Als wir später durch einige der 88 komplett mit antiken Möbeln eingerichteten Räume wandeln, persönliche Gegenstände betrachten, die Kapelle des heiligen Valerio und die gepflegten Gärten besichtigen, fühle ich mich wie ein Reisender durch die Epochen.

Auf der Fahrt nach Romallo, wo wir uns vor dem Schlafengehen in der Canti-

na LastenRosse noch durch Apfelsorten, Gropello-Weine und Grappe durchkosten werden, gehe ich nochmal das morgige Programm durch: das Bergdörfchen Fondo, von dem aus wir über 1200 Stufen in die Tiefe des Canyon Rio Sass hinabsteigen, Bréz mit seinem romantischen Gourmetempel Locanda Alpina, wo wir einen kulinarischen Streifzug durch die Trientiner Küche unternehmen und die Wallfahrtskirche des Heiligen Romedio, die wir über den aussichtsreichen Felsenweg „Lez di San Romedio“ erreichen wollen.

All die Erlebnisse, die bereits hinter und noch vor mir liegen, machen mir eines bewusst: Das Trentino ist eine Ferienregion für jeden Geschmack. ■

BUCHTIPP

TRESCHER Reiseführer Südtirol und Trentino | Neben Südtirol werden auch das Trentino und seine Hauptattraktionen vorgestellt. 1. Auflage 2024, Trescher-Verlag, Gunnar Strunz, 400 Seiten. 22,50 Euro

Rother Wanderbuch | Trentino – Gardasee. Adamello – Brenta – Dolomiten, 50 Touren mit GPS-Tracks, Routendetails, Kartenausschnitt plus Einkehr- und Übernachtungsmöglichkeiten. Rother Bergverlag, 3. Auflage 2023, Mark Zahel, 208 Seiten. 20 Euro

INFOS

REGION

Autonome Provinz Trient (ca. 540.000 EW), südlicher Teil der Region Trentino-Südtirol
Hauptstadt: Trient. **Landschaft:** Anteil am UNESCO-Welterbe Dolomiten (Brentagruppe im W, Rosengartengruppe, Latemar, Marmolata und Palagruppe im NO, höchster Gipfel Monte Cevedale 3769 m), rund 300 Seen (ca. 10 % aller Seen des Alpenraums), mehr als 33 % der Fläche stehen unter Natur- bzw. Land-

schaftsschutz (Teil des Nationalparks Stilfserjoch, 2 Naturparks Adamello-Brenta und Paneveggio-Pale di San Martino), seit 2015 UNESCO Biosphärenreservate Alpi Ledrensi e Giudicaria im SW. **Geschichte:** 1. Jh. v. Chr. unter römischer Herrschaft, Gründung Tridentum (Trient), 4./5. Jh. Trient wird Bischofssitz, 11. Jh. bis 1803 Bischöfe auch Reichsfürsten, 19. Jh. Teil der Grafschaft Tirol innerhalb Österreichs, 1920 Angliederung an Königreich Italien, seit 1948 Sonderautonomiestatus. **Wirtschaft:**

Tourismus (2022: ca. 17,7 Mio. Übernachtungen, ca. 3300 Beherbergungsbetriebe) spielt eine herausragende Rolle im wichtigsten Wirtschaftssektor, dem Dienstleistungsbereich. **Sprache:** großteils Italienisch mit deutschen, ladinischen und zembrischen Sprachinseln.

ANREISE

Flug | z. B. Flughafen Verona Valerio Catullo (90 km von Trient), www.aeroporto.verona.it

Bahn | ÖBB Railjet, z. B. von Wien/Salzburg bis Innsbruck, umsteigen in Regionalzug nach Trient oder von München direkt nach Trient, ÖBB Nightjet von Klagenfurt bis Verona, umsteigen in Regionalzug nach Trient.

Auto | Von Wien/Salzburg/Innsbruck/München über Brennerautobahn A22 (648/359/179/337 km) oder von Klagenfurt über A2, A23, A4, A28 und A27 Richtung Venezia, dann Superstrada Pedemontana Veneta (SPV) bis Ausfahrt Bassano del Grappa/Rosa, SS 47 della Valsugana bis Trient (419 km).

KLIMA & REISEZEIT

Mediterran bis nordisch-alpin, alle Jahreszeiten sind ideal für Aktiv- und Genussurlauber.

ANSCHAUEN

Tipp: Gratis **Trentino Guest Card** (Mio Trentino App) macht Übernachtung, öffentliche Verkehrsmittel, Zutritt zu mehr als 60 Museen sowie 20 Schlösser u.v.m. günstiger (www.visittrentino.info/de/erleben/trentino-guest-card)

Größte Städte

Trient (Trento) | Sitz des Konzils im 16. Jh. (ca. 118.000 EW), heute pulsierende Universitätsstadt, mehrmals zur Stadt mit höchster Lebensqualität Italiens gekürt. Sehenswert sind u. a.: Altstadt mit Dom San Vigilio, Neptunbrunnen und Palazzi mit Renaissance-Fresken; Castello del Buonconsiglio, ehem. Residenz des Fürstbischofs, heute kunsthistorisches Museum; MUSE, modernes Naturkunde- und Wissenschaftsmuseum. **Tipp:** mit Seilbahn zur Aussichtsplattform ins Bergdorf Sarnon

Rovereto | Kulturstadt zwischen Trient und Gardasee (35.000 EW). Sehenswert sind u. a.: Altstadt; MART, eines der wichtigsten Museen für zeitgenössische Kunst Italiens; Museum des futuristischen Künstlers Fortunato Depero; **Tipp:** historische Läden wie Hutmacher Cappelletti Bacca oder Besuch von Bontadi, älteste Kaffeerösterei Italiens mit Kaffeemuseum CoBo

Schönste Dörfer

Zehn gehören zu „I borghi più belli d'Italia“, den schönsten Dörfern Italiens, z. B. **Mezzano** am Fuße der Dolomitengruppe Pale di San Martino mit künstlerischer Holzarchitektur, **San Lorenzo in Banale** am Fuße der Brenta-Dolomiten mit



seltenen ländlichen Architekturbauten und lokaler Spezialität, der Ciuiga (Wurst aus Fleisch und Rüben), **Canale di Tenno** mit Künstlerhaus, **Borgo Valsugana** mit venezianischem Flair.

Beeindruckendste Schlösser und Burgen

Von rund 200 sind z. B. sehenswert: **Castel Pergine** in Valsugana, **Castel Toblino** auf einer Halbinsel im Lago di Toblino. **Tipp:** Tagestour mit Schlösserzug und Besuch von vier Schlössern (im Val di Sole: **Castel San Michele** auf einem Felsvorsprung und **Castel Caldes** im Architekturmix venezianisch-deutsch-lombardisch; im Val di Non: **Castel Valer** mit hohem Turm und **Castel Thun** als Prachtexemplar der hiesigen Burgarchitektur); von Trient an Samstagen von Mai bis September, iltreninodeicastelli.it

Idyllischste Seen

Neben Nordteil des Gardasees besuchenswert z. B. **Lago di Caldonazzo** zum Segeln, Kanufahren, Tauchen, Angeln, Surfen und Wasserski; **Lago di Levico**, einer der wärmsten Seen mit Fischreichtum; **Lago di Lavarone**, reizvoller, warmer Bergsee auf 1000 Metern Seehöhe; **Lago di Molveno**, einer der schönsten Seen Italiens vor Bergpanorama der Brenta-Gruppe; **Lago di Ledro**, Naturidyll und Weltkulturerbe wegen Pfahlbauten aus Bronzezeit; **Lago di Tovel**, Juwel des Naturparks Adamello Brenta

WOHNEN

Hotels

Grand Hotel Trento | Vier-Sterne-Hotel nahe Altstadt und Bahnhof, elegante Zimmer, Dachterrasse, Restaurant, Garage, DZ ab 145 Euro/Frühstücksbuffet. *Piazza Dante 20, 38122 Trient*, (+ 39 04 61) 27 10 00, grandhoteltrento.com

Villa Madruzzo | Vier-Sterne-Prachtvilla aus dem 16. Jh. oberhalb von Trient, schöner Spa-Bereich, gutes Restaurant, DZ ab 128,50 Euro/Frühstück. *Via Ponte Alto 26, 38121 Cognola*, (+ 39 04 61) 98 62 20, villamadruzzo.com

Castel Pergine | Einziges Schlosshotel des Trentino nahe Trient, schöne Gartenanlage, Zimmer und Tower-Suiten zumeist im Burgcharakter, Restaurant, DZ ab 130 Euro/Frühstück. *Via al Castello 10, 38057 Pergine Valsugana*, (+ 39 04 61) 53 11 58, castelpergine.it

Pineta Nature Resort | Vier-Sterne-Chaletdorf im Val di Non, Zimmer und Suiten im alpinen Stil, Wellness & Spa, Restaurant, DZ ab 159,80 Euro/Frühstück. *Via al Santuario 17, 38012 Frazione Tavon Predaia*, (+ 39 04 63) 53 68 66, pinetahotels.it



Köstliches aus der Locanda Alpina: Alpen-Saibling auf Traminerscham mit Brokkoli aus Torbole

B&B

Horse House | Gästehaus im Val di Non, drei originell eingerichtete Zimmer, Ausgangspunkt für Ausflüge. DZ ab 100 Euro /Frühstück. *Via IV Novembre 40, 38028 Novella, (00 39 320) 07 92 421, horsehousedolomiti.it*

ESSEN

Locanda Margon | Sternerestaurant und Bistro nahe Trient, für Spumante-Liebhaber (Trentodoc aus dem Haus Ferrari), kreative Küche, Menü ab 65 Euro. *Via Margone di Ravina 15, 38123 Trient, (+ 39 04 61) 34 94 01, locandamargon.it*

Osteria a Le Due Spade | Eines der bekanntesten und ältesten Restaurants der Stadt, gehobene Küche aus regionalen Zutaten, Menü ab 65 Euro. *Via Don Arcangelo Rizzi 11, 38122 Trient, (+ 39 04 61) 23 43 43, leduespade.com*

Scrigno del Duomo | Mitten am Domplatz, Gourmetküche und innovative Gerichte, Menü ab 55 Euro. *Piazza Duomo 29, 38100 Trento, (+ 39 04 61) 22 00 30, scrignodelduomo.com*

Senso Alfio Ghezzi Mart | Im Museum MART, mittags Bistro, abends 7-Gänge-Menü von Sternekoch Alfio Ghezzi, Menü ab 140 Euro. *Corso Angelo Bettini 43, 38068 Rovereto, (+ 39 04 64) 66 13 75, www.alfioghezzi.com*

Locanda Alpina | Im Val di Non, raffinierte, regionale Küche in schönem Ambiente, Menü

ab 40 Euro. *Piazza Municipio 23, 38021 Brez, (+ 39 04 63) 87 43 96, locandaalpina.it*

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Äpfel und Wein im Val di Non | Von hier kommt der Großteil der Trentiner Äpfel, z. B. Sorten Golden Delicious oder Fuji. Zudem wächst hier die autochthone Rebsorte Groppello, die nur von vier Familien angebaut wird. **Tipp:** Pomaria, Apfelerntedankfest in Cles Mitte Oktober oder Kellereibesuche bei Pomaria on the Road auf der Strada della Mela e dei Saporì, z. B. Cantina LasteRosse mit Verkostung von Apfel und würzigem Gropello di Revò (*pomaria.org, lasterosse.it*)

EINKAUFEN

Feinste Schokoladekreationen bei Exquisita | *Via F.lli Fontana 10, 38068 Rovereto, (+ 39 04 64) 42 07 57, exquisita.it*

Beste Salami bei La Salumeria Belli | *Piazza Vittoria, 38122 Trento, (+ 39 04 61) 86 61 30, www.lasalumeriabelli.it/?lang=de*

AKTIVITÄTEN

Wandern | Leichte bis schwierige Touren, etwa in den Dolomiten: z. B. leichte Höhenrundwan-

Wassersport | Abenteuer etwa beim Windsurfing und Segeln am Gardasee, beim Rafting z. B. am Fluss Noce im Val di Sole, eines der besten Raftingreviere in Europa, oder bei Entdeckungstouren im Kajak, z. B. auf dem Santa Giustina-See oder durch den Canyon Rio Sass im Val di Non. (*visittrentino.info/de/artikel/abenteuer-und-adrenalin/wassersport-im-fruehling*)

EVENTS

I Suoni delle Dolomiti | Ende August bis Ende September, Freiluftkonzerte internationaler Künstler in den Bergen, *visittrentino.info/it/isuonidelledolomiti*

Trentodoc Festival | Drei Tage im September, dem berühmten Bergschaumwein gewidmet, *visittrentino.info/de/guide/veranstaltungen/trentodoc-festival_e_52904155*

Arte Sella | Von April bis Oktober, seit 1986 Freiluftausstellung zeitgenössischer Kunst, in den Wäldern des Val di Sella in der Gemeinde Borgo Valsugana. *artesella.it/en/*

Cheese FestiVal di Sole | Drei Wochen im September, Genussfest rund um den herzhaften Casolèt-Käse mit Führungen zu Almen und Käsereien, Verkostungen usw. *visitvaldi-sole.it/de/event/cheese-festival-di-sole*



Abenteuerlich: mit Kajak oder Kanu im engen Novella Canyon des Lago di Santa Giustina

derung durch den Naturpark Adamello Brenta von Pradalago bis Lago delle Malghette oder mittlere Fünf-Seen-Tour oberhalb von Madonna di Campiglio. (*visittrentino.info/de/erleben/outdoor-herbst*)

Biken | Mehr als 400 km Radwege, z. B. gemütliche Touren wie der Radweg Valsugana entlang des Flusses Brenta (52 km) oder anspruchsvolle Routen, wie z. B. der Radweg Val di Fiemme und Val di Fassa in den Dolomiten der Latemar und Rosengartengruppe (48 km). Action in Downhill-Bike-Parks, wie z. B. Bikepark Lavarone nahe Gardasee. (*visittrentino.info/de/erleben/radfahren-und-mountainbiken*)

TOURISMUSINFO

Trentino Marketing S.r.l. | *Via Romagnosi 11, 38122 Trento, (+ 39 04 61) 21 93 10, www.visittrentino.info/de*

APT (Azienda per il Turismo) Val di Non | Eines der 13 lokalen Touristikämter, *Via Roma 21, 38013 Borgo d'Anaunia, (+ 39 04 63) 83 01 33, www.visitvaldinon.it/de*

Offizielle Tourismus Website für Italien | *www.italia.it/en*

antenne
STEIERMARK

antenne
KÄRNTEN

Einfach mehr Musik.

Die Streaming-Welt
der Antenne mit
Music for free.
Jetzt mit den neuen
Plus-Streams.

PROBIER'S AUS!



MEER SOMMER

Die Adria verlängert den Sommer. Wir genießen alle Vorteile: goldenes Herbstlicht, mildere Temperatur, Pasta, Pizza, Pesce ohne Hektik und einige neue Hotels – meist auch noch zu einem viel günstigeren Preis als im August. Die 40 besten Hotels am Meer von Jesolo bis in den Kvarner.

WERNER RINGHOFER

Es tut sich etwas an der Oberen Adria. In den Badeorten in Italien und Kroatien sind neue, coole Hotels aus dem Boden gewachsen, viele mit attraktiver Wellness – gerade im Herbst, falls es einmal draußen kühler sein sollte, eine feine Alternative zum Strand.

Wann die beste Zeit ist, eines der neuen Häuser auszuprobieren? Genau jetzt! In

der Nachsaison sind die Preise ziemlich brieftaschenfreundlich. Nur zwei Beispiele: Das Grand Park Rovinj verlangt im Sommer für eine Suite schon einmal 664 Euro, im Oktober ist man schon mit 307 Euro dabei. Im mondänen Adriatic in Rovinj zahlt man im August bis zu 603 Euro, im Oktober gibt es das Doppelzimmer bereits um 185 Euro. Vor allem in der Kvarner Bucht bewegt sich die Szene, gleich ein

Quartett hat eröffnet. Das Hotel Keight – Curio Collection by Hilton ist der neue Star in Opatija, im Mai wurden die ersten Gäste empfangen. Damit feiert die Curio Collection von Hilton sogar Premiere in Kroatien. Die Lage? Genial! Mitten im Stadtzentrum und zugleich nur ein paar Schritte vom Strand entfernt. Die 54 Zimmer wurden als moderne Version von Schiffskabinen konzipiert. Mit den Farben



des Himmels und des Meeres gestaltet, sehr angenehm und beruhigend.

Das Highlight ist der Rooftoppool, übrigens der erste in Opatija. Von dort oben hat man einen atemberaubenden Panoramablick auf die roten Ziegeldächer der Stadt und den Kvarner. Sehr mondän, das hat etwas von südfranzösischer Riviera. Wer Lust hat, kann es sich auch an der Bar auf der Dachterrasse gutgehen lassen. Einen fischen Indoorpool mit 25 Metern und verschiedene Saunen gibt es übrigens auch. Seitlich in den Pool sind eigene Bereiche mit verschiedenen Whirlpools eingelassen. Und das Gute ist: Meistens hat man den Pool für sich – weil die meisten anderen ja auf dem Dach sind. Übrigens, das Personal ist Extraklasse, so was von freundlich!

Die Eselböcks sind wieder da

Einen prominenten Neuzugang gibt es in Lovran. Die Spitzengastronomen Eveline und Walter Eselböck sind wieder da, die ehemaligen Betreiber des Restaurants Taubenkobel im Burgenland vermieten jetzt zwei Villen an der Opatija-Riviera. Nachdem das Lokal den Kindern überschrieben wurde, war die große Frage, wie es weitergeht. Nichtstun war für das Dreamteam keine Option, schließlich fanden sie im Gastgebertum ihre neue Leidenschaft. Jetzt vermieten sie die Villa Evelina inmitten eines Olivenhains und die Villa Valter in der Altstadt von Lovran.

Inmitten der pittoresken Altstadt, nur ein paar gute Schritte vom Meer entfernt,

steht die unter Denkmalschutz stehende Villa Valter. Jedes der Zimmer wurde individuell mit viel Stil und Gespür für Details eingerichtet – nahezu alle verfügen über einen Balkon und Ausblick auf das Meer.

Auf drei Hektar etwas oberhalb von Lovran im Dörfchen Dobroč erstreckt sich das mediterrane Anwesen der 500 Quadratmeter großen, aus alten Steinen neu gebauten Vila Evelina. Ständige Begleiter sind die stilvolle Kunst, Olivenbäume und ein traumhafter Meerblick. Umrahmt von prächtiger Natur, genießt man einen Urlaub in völliger Abgeschiedenheit, eine überdachte Lounge, der beheizbare Pool, eine Außensauna oder ein Kamin für die noch kühlen Abende sind nur einige der Annehmlichkeiten.

Ein weiterer Zugang ist das Aminess Yunique Narrivi Hotel in Crikvenica. Im Mai hat das 5-Sternehotel im Herzen der Stadt Crikvenica seine Tore geöffnet. Nur wenige Gehminuten ist der Strand von Crikvenica entfernt, mit einer Kombination aus Sand und Kies liegt er im angenehmen Schatten der mediterranen Bäume. Die smarten Designzimmer schaffen mit warmen Holzakzenten und sanften Sandtönen eine behagliche Atmosphäre. Spektakulär ist die Aussicht im Spa im Dachgeschoß.

Pole-Position für den Sonnenuntergang

Eine feine neue Adresse ist auch das Blu Mare in Novigrad. Spektakulärer könnte die Lage nicht sein: An der Südspitze der autofreien Altstadt-Halbinsel, gleich bei den mittelalterlichen Mauern, hat es sich das neue Boutiquehotel gemütlich gemacht. Wenn man ankommt, hat man das Gefühl, man schwebt über dem Meer. So klug wurde die Terrasse geplant.

Licht und Weite sind in diesem Haus generell ein Lebensprinzip. Weite, offene Fensterfronten holen die Adria herein. Mehr Pole-Position für den Sonnenuntergang geht nicht: Und das sogar vom Bett aus. Von jedem der 27 Zimmer und Suiten eröffnet sich der Blick auf das Naturschauspiel.

Für das weiche Morgenlicht ist der Frühstücksraum samt Terrasse der perfekte



Die ehemaligen Top-Gastronomen Eveline und Walter Eselböck sind wieder Gastgeber. Er betreut die Villa Walter in der Altstadt von Lovran, sie die Villa Evelina mit Pool und allen Annehmlichkeiten eines Landguts in einem Dörfchen über dem Meer

Ort. Drago begrüßt uns herzlich und erzählt in bestem Deutsch, was für Herrlichkeiten am Buffet warten. Eiergerichte und Kaffee werden natürlich ganz frisch zubereitet. Schöner als hier könnte man nicht genießen. Am Abend gehen wir einen Stock tiefer hinunter zur Promenade, wo das Hotelrestaurant Porporela zu Hause ist. Ausgezeichnete Meeresküche, freundliches, flottes Personal. Perfekt.

Mediterrane Pastellfarben, feinste Stoffe und behaglicher Luxus im Detail prägen das Interieur. Das Wohnhighlight ist die auch für Gäste buchbare Owner-Suite mit Fahrstuhl bis ins Penthouse, auch

hier wieder ist eine weitläufige Terrasse der Lieblingsort. Ist die Suite nicht gebucht, mutiert sie an stimmungsvollen Abenden gerne einmal zur Champagner-Sunset-Pop-up-Bar.

Auferstehung einer Hotelikone

Nicht mehr ganz neu, aber noch immer frisch. Vor zwei Jahren feierte das Grand Hotel Brioni in Pula seine Auferstehung. In den 70ern erbaut und schon bald der Hotspot für den internationalen Jetset. In der Neuauflage präsentiert sich die Hotelikone mit runderneuertem Infinitypool

und großem Spa. Mehrere Saunen, Eisfall, Wasserparadies, Entspannungsraum mit Salzwand, Swimming- und Whirlpool sind die Garanten für Entspannung.

Ozeanblau und Piniengrün mischen sich mit goldenem Licht und Salzduft, wenn man in den Infinitypool eintaucht und auf das offene Meer zuzuschwimmen scheint. Nur eines der vielen Highlights des Grand Hotels Brioni. Allein schon die Lage direkt am Wasser! Ganz nahe ist der Nationalpark Brijuni mit ursprünglicher Natur und auch das römisch anmutende Pula mit seiner antiken Arena ist nicht weit.



Romantikfans sind vom Blu Mare in Novigrad sofort verzaubert

Und was tut sich an der italienischen Riviera? In Caorle ist das 4-Sterne-S-Hotel The One ein Anziehungspunkt. Nur 50 Meter vom Meer entfernt, luxuriös, elegant, stilvoll und trotzdem jugendlich und luftig design. Neben den Zimmern gibt es auch 18 Suite-Familienapartments mit großen Fenstern. Das Schmuckstück ist der 850 m² große Rooftop im 8. Stock. Hier oben ist alles möglich: Frühstück mit Meerblick oder Fine Dining unter dem Sternenhimmel. Wirklich umwerfend ist der Infinitypool, ein auf 30 Grad beheizter, spektakulär in der Luft schwebender Glaspool. Daybeds, Solarium und Champagner in der Sky Bar 360° by Pommery sind die nette Draufgabe. Neu eröffnet ist das 5-Sterne-Hotel Unico. Helle Zimmer, mit Terrasse und Whirlpool, Freude macht auch der Sky-Infinitypool inklusive wunderbarem Meerblick.



Dolce Vita auf Kroatisch im Kvarner Palace in Crikvenica



Das Hotel Navis in Optaija (o.) ist bereits ein Designklassiker, das Aminess Younique Narrivi (u.) in Crikvenica hat neu eröffnet



In Jesolo begeistert das J44 Lifestyle Hotel, ein 5-Sterne-Beachhotel mit Spa. Sehr lässig, jugendlich, designermäßig. Wer Höhenluft schnuppern will, wird auch hier glücklich. Die Sky Lounge Bar ist einer der coolsten Plätze Jesolos. Im sechsten Stock, Pool und Panoramaterrasse: mit Aussicht auf das Meer auf der einen Seite und die Lagune auf der anderen.

In Grado ist das Laguna Faro Suites neu dazugekommen, sehr exklusiv. Ein Adults-only-Hotel, das von der international bekannten Architektin und Designerin Patricia Urquiola geplant wurde. Im Zentrum stehen Inspirationen der Region in Kombination mit modernem Luxus. Auch hier lockt die Rooftopbar mit Infinitypool. Und noch eine Neuigkeit: Grado hat mit dem Savoy sein erstes Fünf-Sterne-Haus.

reshöhe für nicht alltägliche Menschen. Schwer, sich zu entscheiden: Liebt man dieses charmante kleine Steinhaus in den Klippen der Adriaküste wegen seiner pfiffig authentischen Architektur? Wegen der Lage am Meer, hautnah sozusagen? Wegen des eigenen Privatstrandes mit Badesteg, wo es egal ist, ob man die letzte Bademode oder gar nichts trägt?

Auch im Herbst und Winter kann man ruhig kommen. Das Hollmann am Meer ist ein Haus für alle Jahreszeiten – selbst im Winter ist es hier zauberhaft. Was

gibt es Schöneres, als in der warmen Stube zu sitzen und hinauszuschauen auf die aufgepeitschte Adria und wenn die Gischt über die Mauern heraufspritzt? Wenn das Wasser von sommerlichem Blau in dramatisches Grau wechselt?

Ein weiterer Vorteil: Die Stadt ist um diese Zeit praktisch frei von Touristen. An milden Tagen genießt man den eigenen Strandplatz im Morgengrauen oder in einer Vollmondnacht. Eines der wertvollsten Privilegien für einen Triestiner: 24 Stunden pro Tag geöffnet. ■

INFOS

Ein Haus am Meer auf Zeit

Einen ganz anderen Weg hat Robert Hollmann gewählt. Hotels sind dem unkonventionellen Weltenbummler ein Gräuel. „Ich habe mich in den letzten Jahren gemeinsam mit meiner umwerfenden und klugen Frau darin versucht, Hotels neu zu erfinden. Und so sind sie gewachsen, die fünf gegen den Strich gebürsteten Vergnügungsstätten.“ Für Alpe-Adria-Fans besonders attraktiv ist der Standort Triest: das Hollmann am Meer. Urlaub auf Mee-

Italien

Jesolo

Falkensteiner Hotel & Spa Jesolo***** | Architektur und Design von Richard Meier und Matteo Thun sind beeindruckend, das Hotel atmet Stil und Extravaganz. Privatstrand mit golden schimmerndem Pulversand und Outdoor-Himmelbetten. Edler Spa auf 1500 m², im Herbst und Winter ist der Außenpool beheizt. Das große Frühstücks- und Abendbuffet hat ein außergewöhnlich gutes Angebot. Sehr freundliches Personal. DZ ab 255 Euro. *Piazza Le Corbusier 6, (+39 0472) 975 650, falkensteiner.com/hotel-spa-jesolo*

J44 Lifestyle Hotel Jesolo***** | Beachhotel mit Spa und Skylounge-Rooftopbar. Sehr lässig, jugendlich, designermäßig. DZ ab 240 Euro. (+39 0421) 183 03 00, *Via Dante Alighieri 46, j44hoteljesolo.it/de*

Almar Jesolo***** | Modernes Hotel mit großzügigen Zimmern in italienischem Chic. 2000 m² großer, gepflegter Spa, 70 m langer Außenpool. Weitläufiger Hotelstrand. DZ ab 329 Euro. *Via Dante Alighieri 106, (+39 0421) 388 111, almarjesolo.com*

Caorle

The One ***** | Elegantes, modernes Hotel am Strand. Mittag- und Abendessen auf dem



Stimmungsvoll: das Isabella Valamar Collection Island Resort auf einer Insel vor Poreč

Dach, dort sind auch eine Bar und der Infinitypool, ein Glasbecken mit grandiosem Meerblick. Bis Ende Oktober offen. DZ ab 200 Euro. (+39 0421) 838 39, *Piazza Sant'Antonio (zentral)*, theonecaorle.com/de/

Hotel Garden Sea**S** | Geschmackvoll designte Zimmer von 18 bis 40 m², sehr gute Küche mit lokalen Produkten. Pool, kleiner Wellnessbereich, Strandlage, Ladestation für E-Autos. Bis Ende Sept. DZ ab 170 Euro. *Piazza Belvedere 2 (am äußeren Oststrand)*, (+39 0421) 210 036, hotelgardencaorle.it

Marina Verde Wellness Resort | Aus Holz gebaute Gebäude im Designerlook, sehr modern in elegantem Weiß. Durch das nachhaltige Baukonzept wird 80 % Energie gegenüber konventionellen Häusern gespart. Geräumige Zwei- bis Dreizimmersuiten. Zwei Swimmingpools. 3 Nächte ab 946,80 Euro. *Viale Santa Margherita 105*, (+39 0421) 565 002, marinaverde.com

Unico Hotel***** | Neu renoviertes Hotel. Helle, mittelgroße Zimmer, alle mit Terrasse und Whirlpool. Sky-Infinitypool mit wunderbarem Meerblick. Rooftop-Bar. DZ ab 180 Euro. *Piazza Marco Polo 4*, (+39 0421) 210 552, unicohotelcaorle.it

Lignano

Hotel Italia Palace**S** | Klassisch im besten Sinn. Elegant, im Stil der Belle Epoque. Die Zimmer glänzen wie neu, Pool am Dach. Top-service. DZ ab 198 Euro. *Viale Italia 7*, (+39 0431) 711 85, www.hotelitaliapalace.it

Grado

Hotel Savoy***** | Das erste Fünf-Sterne-Haus in Grado. Das Hotel bezaubert mit einem an die 1960er-Jahre angelehnten Design inmitten einer Gartenlandschaft. Der Poolbereich wird täglich mit frischem, beheizten

Meereswasser versorgt. DZ ab 200 Euro. *Via Carducci, 33*, (+39 0431) 897 111, hotelsavoy-grado.it

Laguna Faro Suites | Die 34 Suiten passen sich an die Natur an, daher reicht die Farbpalette von sanften Erdtönen bis zu leuchtendem Blau oder Grün. Materialien wie Stroh, Binsen und Seile sollen an die traditionellen Häuser der Lagunen Fischer erinnern. Rooftopbar mit Infinitypool. DZ ab 287 Euro. *Riva Brioni 43*, (+39 0431) 193 80 87, lagunafarosuites.com

Laguna Palace Hotel Grado | Helle, sehr geräumige Zimmer, alle mit Klimatisierung und Balkon. Der Blick vom Wellnesscenter mit großem, beheiztem Pool auf die Lagune ist großartig. DZ ab 229 Euro. *Riva Brioni, 17*, (+39 0431) 856 12, lagunapalacehotel.it

Triest

Hollmann am Meer | Ein Hotel und dann doch wieder nicht. Robert Hollmann stellt ein ganzes (kleines) Steinhaus an der Strada Costiera zur Verfügung. Traumlage in den Klippen am Meer, Privatstrand mit Badesteg. 650 Euro pro Nacht, ab drei Nächten buchbar. (+43 5) 777 8 300, *Strada Costiera 128, Santa Croce Mare*, crazyhollmann.com/trieste/residenza/

Grand Hotel Duchi d'Aosta***** | Gedeigener Kaisercharme mit Meerblick an einem der schönsten Plätze Italiens. Das hoteleigene Restaurant Harry's Piccolo hat zwei Michelin-Sterne. Fine Dining mit teils ungewöhnlichen Kreationen. Harry's Bistró ist die lässige Variante. Nicht günstig, aber glamourös: DZ ab 340 Euro. *Piazza Unità 2/1*, duchi.eu

Hotel Riviera & Maximilians | Traumhaft an der Küste, spektakuläre Aussicht. Schöner Garten, Lift zum Strandbad. Der Private Spa Exentia bietet Wellness mit Panorama-

Was für ein Blick vom Grand Park Hotel in Rovinj auf die Altstadt



meerblick. DZ ab 185 Euro. *Strada Costiera 22*, rivieramax.eu

Slowenien

Koper

Grand Koper | Neuer Look für das Traditionshaus in erster Reihe am Meer. Große lichtdurchflutete Zimmer in lässigem, postmodernem Design mit pastelligen und kräftigen Farben. Sehr freundliches Personal. Ausgezeichnete Kulinarik in der Pizzeria Caprizza oder im Restaurant Capra mit hochwertiger mediterraner Küche. Die beste Adresse in Koper. DZ ab 184 Euro. *Pristaniška ulica 3*, (+386 5) 610 05 00, grandkoper.com/de

Portorož

Kempinski Portorož | 5 Sterne, luxuriös, historisch, aber zeitgemäß. Edler Spa. Gutes Restaurant Sophia. DZ ab 290 Euro, Suiten ab 580 Euro. *Obala 45*, (+386 5) 692 70 00, kempinski.com/de/portoroz

LifeClass Hotels | Mind Hotel Slovenija (5*) und fünf 4-Sterne-Betriebe. Das Mind überzeugt mit edlem Design, Traummeerblick und der Istrian Bistro & Tapas Bar, eine Mischung aus klassischen und modernen Gerichten mit istrischer Note: Burger im Miniformat, Carpaccio vom hemischen Rind, Champagnerrisotto mit Jakobsmuscheln. Schöner Wellnessbereich, Becken mit Thermal- oder Meerwasser. DZ ab 190 Euro. lifeclass.net

Kroatien

Novigrad

Blu Mare | Neueröffnung im Juni 2024.



Kleines, feines Boutiquehotel in coolem modernem, aber auch sehr gemütlichem Design. Die Lage im ersten Stock über dem Meer ist ein Traum. Sehr nettes Personal, oft deutschsprachig. Ausgezeichnetes Frühstücksbuffet, auch das Abendrestaurant unten an der Promenade bietet unkomplizierte, sehr gut gemachte Meeresküche. Highlight ist die für Gäste buchbare Owner-Suite mit Fahrstuhl bis ins Penthouse mit großzügiger Terrasse. An stimmungsvollen Abenden mutiert sie manchmal zur Champagner-Sunset-Pop-up-Bar. DZ ab 221 Euro. *Ulica Zidine – Via delle Mura 14*, (+385 52) 356 700, blumarehotel.com

Poreč

Isabella Valamar Collection Island Resort | 4- und 5-Sterne-Resort, nur fünf Bootminuten von der Altstadt auf der Insel Sveti Nikola. Man ist von traumhaften Gärten und tiefblauem Meer umgeben. Man wählt zwischen Suiten, einem hübschen Schloss oder Villen aus. Weitere Pluspunkte: Spa, Infinitypool, interessante Restaurants. Villa ab 338 Euro. *Insel Sveti Nikola*, (+385 52) 465 000, valamar.com/de/hotels-porec/valamar-isabella-miramare

Rovinj

Grand Park Rovinj | Hochwertiges 5-Sterne-Hotel, der Blick vom Infinitypool auf die Altstadt ist wirklich atemberaubend. Elegante Zimmer und Suiten mit Terrassen und privaten Pools. Das Albaro Wellness & Spa mit 3800 m² gilt als eines der besten der Welt. Zum Hotel gehören das Restaurant Cap Aureo (vom Michelin empfohlen) und das Agli Amici mit zwei Sternen. DZ ab 308 Euro. *Smareglijeva ulica 1A*, (+385 52) 808 000, maistra.com/de/unterkunft/grand-park-hotel-rovinj

Adriatic | 4-Sterne-Art-Boutiquehotel im historischen Zentrum, elegante Tradition und Design verstehen sich. Die Zimmer sind alle mit Kunstwerken eingerichtet. Herrlicher Blick auf die Insel Sv. Katarina und den Hauptplatz von Rovinj. DZ ab 185 Euro. *Obala Pina Budicina/Riva Pino Budicin 16*, (+385 52) 808 000, maistra.com/de/unterkunft/hotel-adriatic

Lone | Lässiges Designhotel (5 Sterne) mit sehr stilischem Wellnessbereich (1700 m²), futuristischer Look mitten im Wald. DZ ab 171 Euro. *Luje Adamovica 31*, (+385 52) 808 000, maistra.com/de/hotel-lone-rovinj

Monte Mulini | Luxushotel (4 ****), in einer Bucht, umgeben von einem mediterranen Garten. Klassischer Stil, wunderbarer Meerblick, Beach Club, ein exklusiver Strand. Fine-Dining-Restaurant Wine Vault. Gin Library mit 40 Gins. DZ ab 181 Euro. *A. Smareglia 3*, (+385 52) 808 000, maistra.com/de/unterkunft/hotel-monte-mulini

Spirito Santo Palazzo Storico | Drei Altstadt Häuser aus den 1920er-Jahren wurden vorbildlich restauriert und mit edlen Materialien in eine Boutiqueresidenz verwandelt. DZ ab 170 Euro. *Augusto Ferri 44*, (+385 52) 634 750, hotel-spiritosanto.de

The Melegran | Bunt gestylte, gemütliche Zimmer mit Designtouch, Vintagemöbel, im Parterre gibt es eine Bar. Nur fünf Gehminuten vom Strand. DZ ab 117 Euro. *Garzotto 14*, (+385 5230) 5099, melegran.com

Pula

Grand Hotel Brioni | Eines der schönsten

Hotels Istriens. Nicht weit vom historischen Zentrum, weiter Blick über die Adria. Restaurierte Bausubstanz trifft auf Design. Infinitypool, 1001-Quadratmeter-Spa-Eisfall, Wasserparadies und Salzwand. Schöne Zimmer und großzügige Suiten. DZ ab 205 Euro. *Verudella 16*, (+385 52) 378 700, grandhotel-brioni.com/de

Rabac

Girandella Valamar Collection Resort | 4*/5*, für Paare und Familien in einer maleischen Bucht. Pools, Themenstrände, Freizeitaktivitäten, eine feine Restaurantsauswahl, Bars. DZ ab 156 Euro. *Girandella 7*, (+385 52) 465 000, valamar.com/de/hotels-rabac/valamar-girandella-resort

Lovran

Villa Walter und Villa Evelina | Die ehemaligen Top-Gastronomen Eveline und Walter Eselböck sind Gastgeber in Lovran. Die Villa Valter liegt in der Altstadt, nur ein paar Schritte vom Meer entfernt. Jedes Zimmer wurde individuell mit viel Stil und Gespür für Details eingerichtet, nahezu alle mit Ausblick auf das Meer. Die Villa Eveline liegt im Dörfchen Dobrec. Ein Steinhaus mit stilvoller Kunst, Olivenbäumen und traumhaftem Meerblick. Valter: DZ ab 210 Euro, Evelina: das ganze Haus ab 5300 Euro pro Woche. info@eselboeck.hr, (+43 664) 206 92 99, www.eselboeck.hr

Opatija

Hotel Keight – Curio Collection by Hilton | Hilton feiert Premiere in Kroatien, diesen Sommer eröffnete das Haus – mitten im Stadtzentrum und doch nur ein paar Schritte vom Strand von Slatina entfernt. Die 54 Zimmer präsentieren sich als moderne Version von Schiffskabinen. Ein Highlight ist Opatijas einziger Rooftop-pool mit atemraubendem Panoramablick auf die Stadt. Sehr schön auch der 25-m-Indoor-pool und verschiedene Saunen. Gute Küche, ausgezeichnetes Frühstück. Sehr nettes Personal. DZ ab 244 Euro. *Ulica Velog Jože 2*, (+385 51) 460 000, hilton.com/de/hotels/zagopqq-keight-hotel-opatija/

Adria-Relax-Resort Miramar – Opatija Riviera | Wunderschöne Lage oberhalb des Lungomare, direkt am Meer. Der üppig blühende, gepflegte Park ist ein Traum. 4-Sterne-Superior-Luxus, ausgezeichnete Küche (großzügiges Frühstück, Mittagssnack, Kaffee und Kuchen, abendliches Gourmetmenü), Fitnessbereich und Spa. DZ ab 270 Euro inklusive Genießer-Halbpension. *Ive Kaline 11*, (+385 51) 280 000, hotel-miramar.info

Navis | Das aufregend gestaltete Designhotel wurde in eine Klippe hineingebaut. Die Küche performt immer besser, mit feiner Hand orchestrierte, klare Gerichte. Gute Weinbegleitung. Michelin-Empfehlung, 3 Hauben. DZ ab 278 Euro. *Ivana Mateti a Ronjgova 10*, (+385 51) 44 46 00, hotel-navis.hr



Das Meer erste Reihe fußfrei im Adria-Relax-Resort Miramar an der Opatija-Riviera

Ikador Luxury Boutique Hotel & Spa | Kleines, feines Luxushotel. Großzügige elegante Zimmer mit feiner Lage über dem Meer. Den Tag verbringt man am Pool mit Cocktails und Genusshappen in der Riva Lounge. Drei-Hauben-Küche im Restaurant Nobilion. DZ

ab 335 Euro. *Ul. Svetog Nikole 2, (+385 51) 207 020, ikador.com*

Amadria Park Hotel Sveti Jakov | Historisches, frisch renoviertes 5*-Sterne-Boutique-hotel in einem Park, klassisch imperialer

Charme mit edlem Parkett, Lüstern, Tapeten. Die Deluxe-Zimmer bieten einen großen Balkon und einen privaten Whirlpool. Klassikliebhaber schätzen das Grammophon im Zimmer. DZ ab 193 Euro. *Ul. Pava Tomašica 1, (+385 51) 202 099, amadriapark.com*

Rijeka

Hilton Rijeka Costabella Beach | Tolle Lage direkt am Meer, umgeben von einem Wald. Moderne, gepflegte Zimmer, traumhafter Panoramablick. Das Spitzenrestaurant Nebo wird von Deni Srdoč geleitet, einem der jungen Aufsteiger Kroatiens. Ein Michelin-Stern, vier Hauben. DZ ab 244 Euro. *Opatijska ul. 9, (+385 51) 600 100, neborijeka.com, hilton.com/de/hotels/rjkochi-hilton-rijeka-costabella-beach-resort-and-spa/*

Crikvenica

Grand Hotel Kvarner Palace | Im Stil der Belle Epoque 1895 erbaut und nach umfangreicher Renovierung 2014 neu eröffnet. Sehr mondän. Wunderbare Terrasse, schöne Lage in einer malerischen Bucht. In der eigenen Strandbar geht es leger zu. Von der Terrasse mit Designerstehlampe und bunten Sesseln schaut man über den kilometerlangen Sandstrand, schlürft einen kühlen Drink oder schleckt Eis. DZ mit HP ab 240 Euro. *(+385 51) 380 000, Ul. Brace Dr. Sobol 1, www.kvarnerpalace.info*



NUR
€ 488,-
statt ca. € 800,-

Kärntnerhof - Bad Kleinkirchheim

Um nur € 488,- (statt ca. € 800,-) verbringen Sie (2 Erwachsene und 2 Kinder) 2 Nächte bzw. 3 Tage im gemütlichen Familienzimmer inkl. Verwöhpension im Familien- & Sporthotel in Bad Kleinkirchheim Der Kärntnerhof liegt zentral im wunderschönen Bad Kleinkirchheim - mitten im Biosphärenpark Nockberge. Für Familien, Sportbegeisterte und für Gäste, die die Natur mit allen Sinnen erleben möchten, bleiben im Wander- und Schihotel Kärntnerhof keine Wünsche offen.

www.family-kaernten.com

Die Gutscheine sind bis 16. August 2025 gültig, nach Verfügbarkeit, ausgenommen Weihnachten und Silvester und in der Saison „Winterzeit“ vom 1.2. bis 22.2.2025 und 1.3. bis 8.3.2025.

LESERANGEBOT

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at.

*Solange der Vorrat reicht. Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

reisen mit genuss
alpe adria magazin





Traumhaft: das Rooftop mit Pool im Keight – Curio Collection by Hilton in Opatija (l.) und das Hilton Rijeka Costabella Beach (r.)

Aminess Yunique Narrivi | Neues 5-Sterne-Boutiquehotel, seit Mai geöffnet. Die Zimmer präsentieren sich in einer klaren, reduzierten Formsprache und schaffen mit warmen Holzakzenten und sanften Sandtönen eine behagliche Atmosphäre. Spektakuläre Aussicht vom Spa auf dem Dach. DZ ab 155 Euro. *Trg Stjepana Radica 11, (+385 52) 858 600, aminess.com/de/aminess-yunique-narrivi-hotel*

Insel Krk

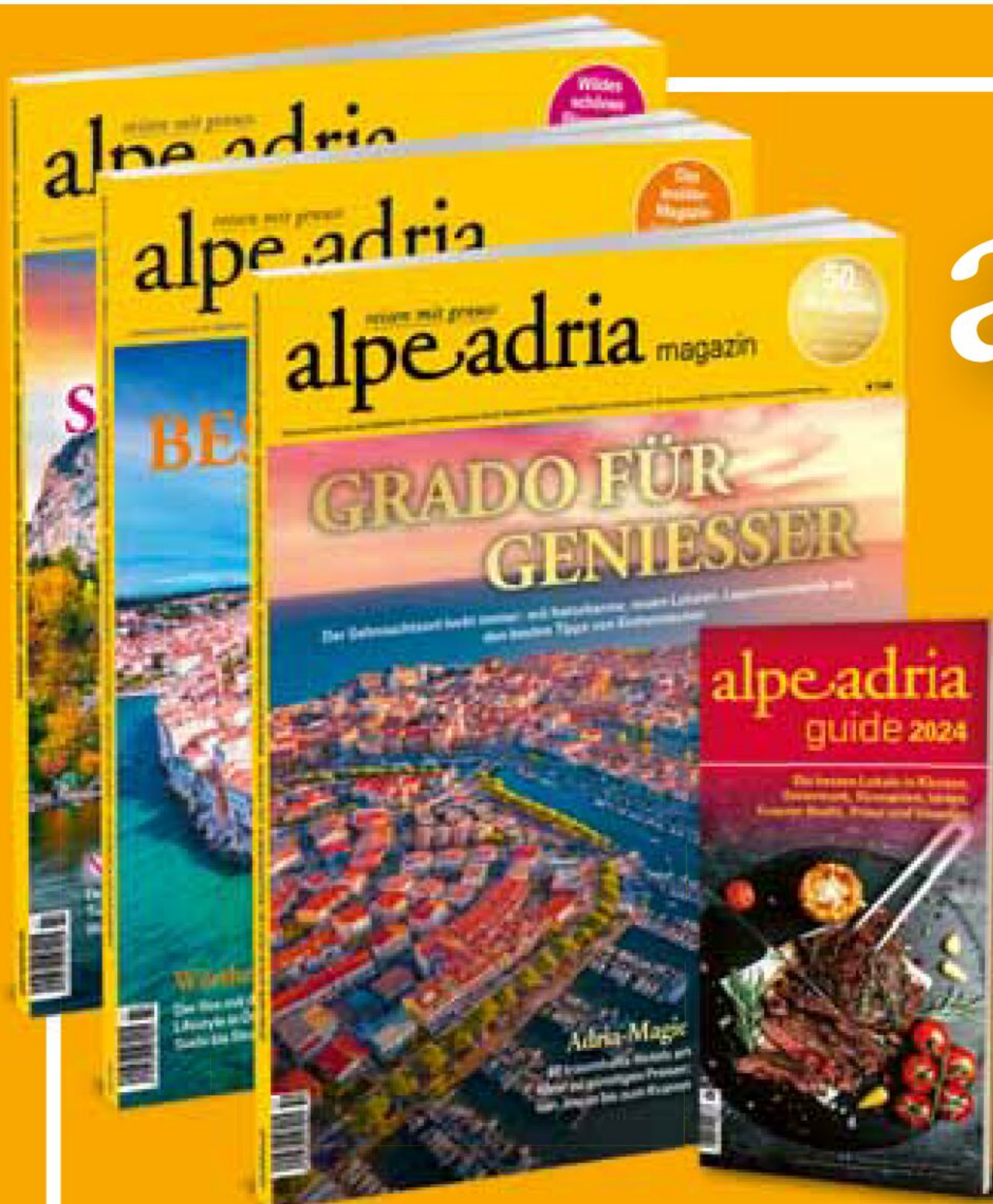
Vila Rova | Charmantes familiengeführtes Strandhotel auf der Insel Krk. Umgeben von Olivenbäumen, direkt am Meer. Ausgezeichnetes Restaurant, kreative Mittelmeerküche, die Teller sind eine Freude für das Auge. DZ ab 248 Euro. *Rova 28, 51511 Malinska, (+385 51) 866 100, hotel-vila-rova.com*

Insel Lošinj
Hotel Bellevue | Fünf-Sterne-Haus in der romantischen Čikat-Bucht. In natürlichen Farbtönen gehaltene Zimmer und Suiten, in der „Spa Clinic“ werden frisch gepflückte Kräuter der Insel verwendet. Zeitgenössische japanische Küche mit dem frischen Fang aus den Gewässern vor der Haustür. DZ ab 195 Euro.

Čikat ulica 9, 51550, Mali Lošinj, (+385 51) 679 000, losinj-hotels.com

Boutique Hotel Alhambra & Villa Augusta | Die elegante, authentische Jugendstilarchitektur wurde stilsicher und geschmackvoll auf den Standard eines Luxushotels von heute angehoben. Eingebettet in eine hundertjährige Pineta bietet die exklusive Anlage idyllische Privatheit in einer Bucht. Das Extraplus: Das Restaurant Alfred Keller holte unter Executive Chef Michael Gollenz einen Michelin-Stern. DZ ab 348 Euro. *Čikat ul. 16, 51550 Mali Lošinj, (+385 51) 260 700, boutiquehotelalhambra.com*

Fotos: 3LHD, Hollais Hotels



reisen mit genuss alpe adria magazin

JETZT IHR KOMBI-ABO BESTELLEN!

3 Ausgaben plus Alpe Adria Guide
inkl. signiertem Hubert Wallner Kochbuch
nur **€ 70,-** (statt € 78,70)

JRE Hubert Wallner kocht am Südufer des Wörthersees, sein gleichnamiges Restaurant zählt zu den besten Kärntens. In seinem neuen Kochbuch „Die Küche der Sonne“ versetzt er seine Leser in Urlaubsstimmung. Ein Werk, das sich an Außentemperaturen anpasst, sich an Jahreszeiten und Temperaturen orientiert, Schwerpunkt ist naturgemäß der Kärntner Sommer.



BESTELLUNGEN UNTER:
www.alpe-adria-magazin.at
office@alpe-adria-magazin.at
oder +43/463/47 858

Wahre DORFSCHÖNHEITEN

Das grüne Istrien. Nur wenige Kilometer vom Meer entfernt, tun sich neue Welten auf. Die schönsten Bergdörfer und -städtchen im Hinterland. Für Tagträumer, Entdecker und Momentebewahrer.

SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER

DRAGÚC

Film ab!

Action, heißt es im malerischen Dorf Draguč im Norden Istriens. Hier zückte der berühmte Schauspieler Michael York seinen Degen als Musketier und George Lucas drehte hier Teile seines Films „Red Tails“. Trotz seiner Bekanntheit als internationale Filmkulisse verirren sich nur wenige Besucher in dieses Dörfchen. Dabei sprechen die authentische Mittelalter-Szenerie, der markante Glockenturm, das Kastell und die historischen Steinhäuser für sich.

Lage | Zwischen Pazin und Buzet im Norden.

Geeignet für | Filminteressierte.

Das Besondere | Die prächtigen Sonnenuntergänge und der weite Blick auf den See Butoniga.

Sehenswert | Freskenmalerei von Anton aus

Padua in der Kirche des Heiligen Rochus.

Essen, Trinken | 2. Peron in Cerovlje, zehn Kilometer von Draguč entfernt. Zeitgeistiges Lokal. www.konoba-pizzeria2peron.com

Infos | www.central-istria.com

GROŽNJAN

Für Künstler und Musiker

Das bekannte mittelalterliche Dorf Grožnjan thront auf einem sonnigen und grünen Berggrücken hoch über dem Mirnatale. Im stimmungsvollen Gassen-Wirrwarr reihen sich Ateliers, Galerien, Läden und Werkstätten aneinander. Bis in die 1960er-Jahre war Grožnjan eine Geisterstadt. Es waren die Künstler, die dem Dorf in den 60-er Jahren neues Leben eingehaucht haben. Jetzt strotzt der Ort vor guter Laune und Lebensfreude.

Lage | 15 Kilometer vom Meer entfernt, im grünen Westen Istriens.

Geeignet für | Tagträumer, Kunst- und Musikliebhaber.

Das Besondere | Über 40 Ateliers, Galerien und Studios.

Sehenswert | Die venezianische Loggia, das Stadttor aus dem 15. Jahrhundert.

Lieblingsplatz | Atelier Fratellini von Marko Brajkovic. Seine Bilder erzählen Geschichten.

Essen und Trinken | Wir lieben die Quiche im Fratellini Finefood.

Infos | www.tz-groznjan.hr

HUM

Städtchen im Mini-Format

Winzig und weltberühmt. Hum im grünen Istrien hat sich als sehr beliebtes Ausflugsziel

Draguć im Zauberlicht. Hier wurde bereits
Hollywood-Geschichte geschrieben



etabliert. Dass die Gäste und Besucher so ziemlich jedes einzelne Haus akribisch unter die Lupe nehmen, scheint die Bewohner nicht zu stören. Derzeit leben 29 Menschen in der „Kleinsten Stadt der Welt“. Hum ist nur 100 Meter lang und 35 Meter breit, zwei Gassen, drei Häuserreihen – fertig!

Lage | 14 Kilometer südöstlich von Buzet.

Geeignet für | Menschen, die keine stundenlangen Städtebesichtigungen mögen.

Das Besondere | Die „Glagoliza“ umfasst die ältesten slawischen Schriftzeichen und Hum war eines der Zentren dieser Schrift. Man findet sie auf den Souvenirs (T-Shirts, Halsketten, Stoffbeutel), Steintafeln und in Form von elf Denkmälern entlang der Straße nach Roč als eine Art Gedenkallee.

Sehenswert | Stadttor mit Doppelflügeln, barocke Maria-Himmelfahrts-Kirche, Glocken-

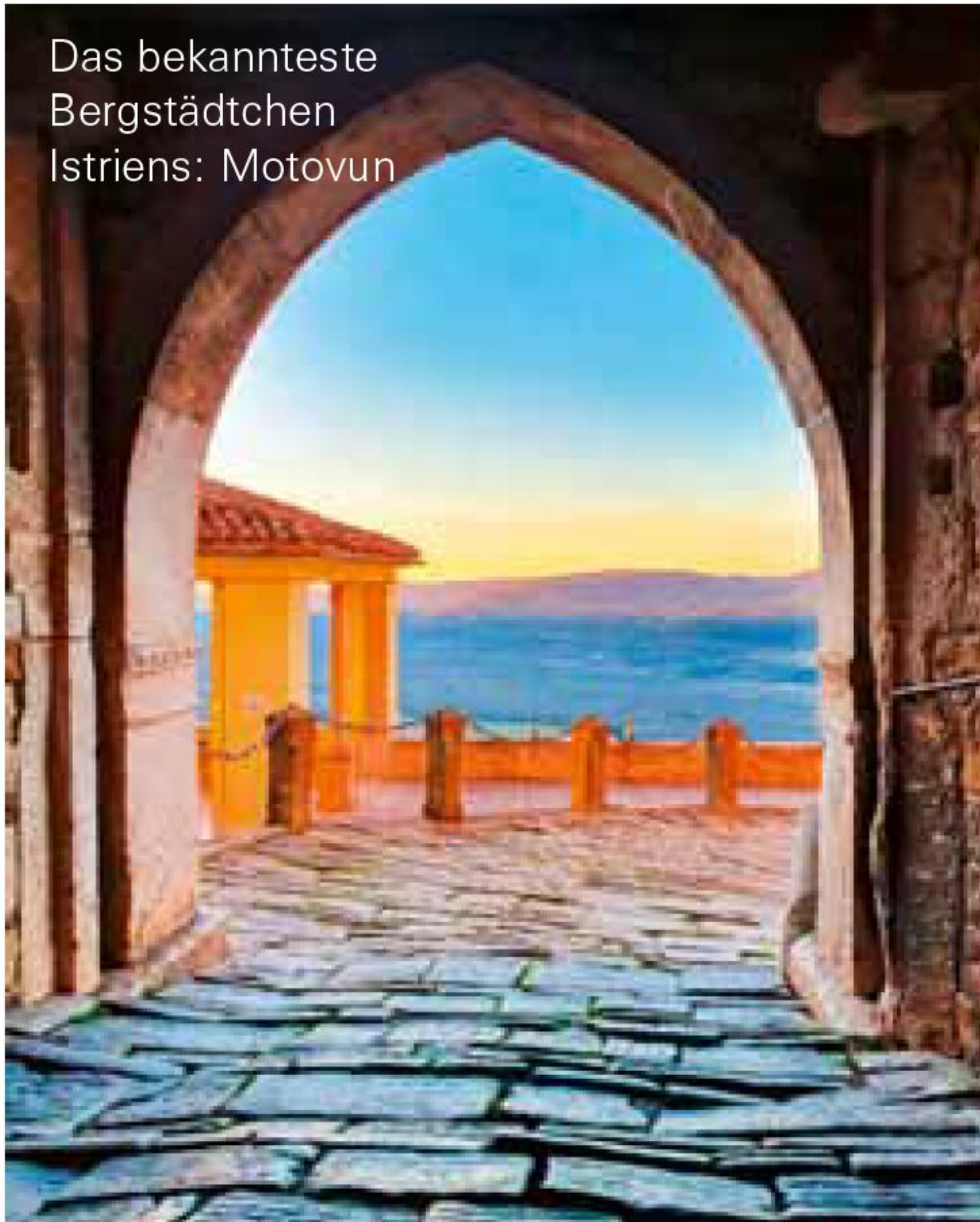


Das Künstlerstädtchen Grožnjan mit über 40 Galerien, Ateliers und Läden

Sehenswert: das historische Labin
an der Ostküste



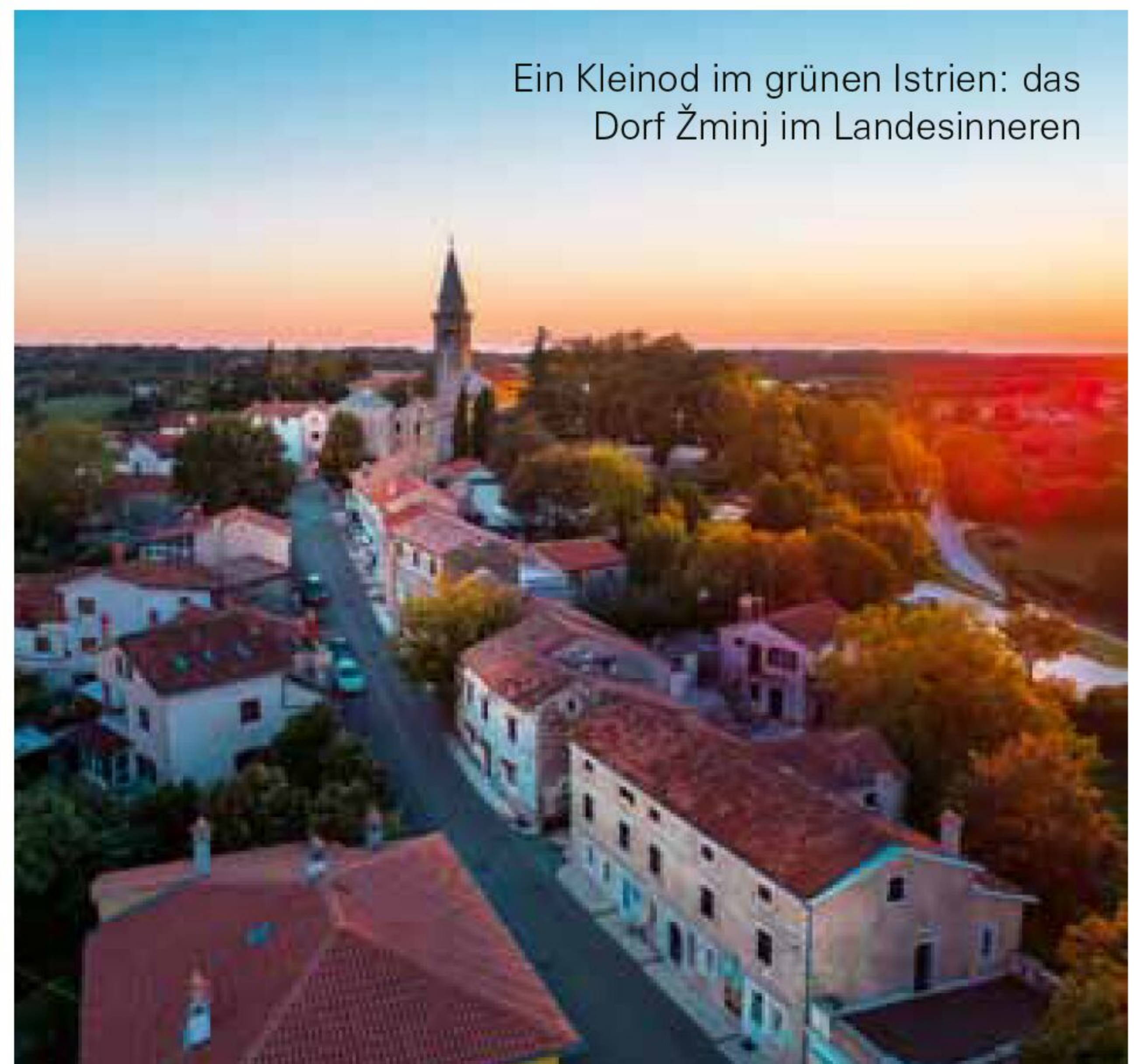
Das bekannteste
Bergstädtchen
Istriens: Motovun



Noch immer ein Geheimtipp: das kleine Dorf Opitalj nördlich von Motovun



Eine der zwei Gassen in der kleinsten Stadt der Welt. Hum – gerade mal so groß wie ein Fußballfeld



Ein Kleinod im grünen Istrien: das
Dorf Žminj im Landesinneren

turm aus dem Jahr 1552, Loggia mit dem Gemeinde-Steintisch.

Lieblingsplatz | Aura-Museum. Im Mittelpunkt steht das Leben von damals. Die alte Schule, die Destillerie, die Arbeit der Bauern. Eine Gasse weiter: der Aura-Shop.

Essen und Trinken | Humska Konoba vor dem Stadttor. Ist sehr frequentiert.

Infos | www.tz-buzet.hr

LABIN

Die Perle im Osten

Das mittelalterliche Städtchen Labin präsentiert sich als abwechslungsreiches Potpourri aus Kultur, Abenteuer und Genuss. Mit seinen bunten Fassaden und seiner venezianischen Architektur strahlt es weithin sichtbar auf einem Hügel nahe der Küste. Geografisch gehört Labin zum Tourismuszentrum Rabac, das sich nur wenige Kilometer entfernt befindet. Labin hat sich als ehemaliges Bergbaudorf mit viel Geschichte einen Namen gemacht.

Lage | Im Südosten Istriens, drei Kilometer vom Meer entfernt

Geeignet für | Diejenigen, die eine Pause vom trubeligen Ferienort Rabac brauchen.

Das Besondere | Von der Festung Fortica am westlichen Ende der Altstadt blickt man auf Rabac, die Insel Cres und über die Kvarner Bucht.

Sehenswert | Die dreischiffige Kirche „Mariä Geburt“, die Loggia aus dem frühesten 17. Jahrhundert, das Renaissance-Stadttor mit dem Markuslöwen, sowie der Barockpalast der Familie Lazzarini-Battiala, das heutige Volkskundemuseum.

Lieblingsplatz | Kunst und Gourmet-Galerie Negri. Bestes Olivenöl, Wein und bildende Kunst. www.negri-olive.com

Essen und Trinken | Restaurant „Due Fratelli“. Fisch und Meeresgetier kommt vom offenen Holzkohlegrill. Zwischen Labin und Rabac. www.restaurantduefratelli.com

Infos | www.rabac-labin.com

MOTOVUN

Istriens Berühmtheit

Bereits bei der Anfahrt wirkt das bekannteste Bergdorf Istriens magisch und märchenhaft. Atemberaubend thront es auf einem 277 Meter hohen Hügel. Rund um Motovun schimmern silbern-grüne Olivenbäume, schmiegen sich Weinreben an die Hänge und auf der Ebene schließt der geheimnisvolle Trüffelwald an. Die Fassaden der Steinhäuser leuchten in warmen Farben: Terrakotta, Orange, Rosa, Dottergelb und Elfenbein. Darüber die Ziegeldächer in Rot.

Lage | Im Norden mitten in der Trüffelregion.

Geeignet für | Alle, die das erste Mal in Istrien sind.

WEITERE DÖRFER FÜR EINEN KLEINEN ABSTECHER IN DIE VERGANGENHEIT

1 Bale | Ein bezaubernder Ort, aus Stein gebaut. 13 Kilometer von Rovinj entfernt. Gässchen, Galerien, Läden, Lokale und Palazzi. Restauranttipp: „La Grisa“ in der Altstadt. Mitnehmen: Olivenöl von Grubić vor den Toren Bales. Nicht verpassen: Jazzlokal „Kamene Price“ nach dem Stadttor. www.bale-valle.com

2 Brseč | Kleinod über den Klippen. An der Riviera von Opatija. Eine Handvoll Häuser wurde im Mittelalter als Burg gebaut. Mit historischen Gassen und Durchgängen, der Loggia sowie einer Galerie. Unweit von Brseč wartet ein wunderschöner, versteckter Strand. Mit türkischem Glitzerwasser und einem Kiesboden wie eine Mondsichel. www.tz-moscenicka.hr

3 Mošćenice | Nordöstlich der Halbinsel über der Kvarner Bucht. Unterhalb des Restaurants „Tu Tamo“ erreicht man nach 753 Stufen (20 bis 25 Minuten Fußmarsch) das Bergdorf mit seinem denkmalgeschützten Altstadt kern, einem kleinen Volkskundemuseum, einer Ölmühle aus dem 17. Jahrhundert sowie zwei Restaurants. Keine Angst, es führt auch eine Straße hoch. www.tz-moscenicka.hr

4 Svetvinčenat. Authentisch, ursprünglich, ruhig, ländlich, historisch. In dem kleinen Renaissancestädtchen Svetvinčenat gibt's zwar kein einziges Hotel, aber dafür bilden die imposante Burg Morosini-Grimani, die Stein-Zisterne, die Loggia, die venezianischen Häuser und die Pfarrkirche ein liebenswertes Ensemble. 25 Kilometer östlich von Rovinj. www.tz-svetvincenat.hr

5 Završje. | Die Geisterstadt mit dem unaussprechlichen Namen, unzähligen Ruinen, wuchernden Kletterpflanzen und kaum 50 Einwohnern. Ein spannender, ja, spektakulärer Ort für ein kurzes Abtauchen in die Vergangenheit. Ganz Završje steht unter Denkmalschutz. Hier treffen sich Lost-Places-Liebhaber, Historiker, Neugierige, Abenteuerer und Instagrammer. Fünf Kilometer östlich der Künstlerstadt Grožnjan. www.tz-groznjan.hr



Das Besondere | Trüffel und Trüffelprodukte. Gibt es hier an jeder Ecke. Manchmal riecht man sie auch.

Sehenswert | Der Blick von der begehbaren Stadtmauer auf das Mirnatale. Einmalige Panoramansicht!

Lieblingsplatz | Die Terrasse der Café-Galerie „Artipolis“ zur blauen Stunde.

Essen und Trinken | „Mondo“. Elegantes Restaurant, bekannt für Trüffelgerichte. Internationales Publikum. In der Altstadt, sehr zentral gelegen. www.konoba-mondo.com

Infos | www.tz-motovun.hr

OPRTALJ

Toskana-Flair

Zypressenallee, Steinhäuser, Weinreben, Olivenbäume, Campanile, sanfte Hügel und charmant bröckelnde Fassaden. Alles da, was wir an der Toskana so sehr lieben. Im Norden von Motovun liegt dieser Geheimtipp. Ein kleines Dorf voller Besonderheiten. Kompakt und übersichtlich. Mit 79 Einwohnern, vier Kirchen und weit weg vom Trubel des Alltags. Im Herbst findet hier ein Kastanien- und Trüffelfest statt.

Lage | Im Norden Istriens, zehn kurvige Kilometer von Motovun entfernt.

Geeignet für | Toskana-Flair-Liebhaber.

Das Besondere | Warmes Zauberlicht, romantische Gässchen, mittelalterlicher Charme, bunte Fassaden, Ziegeldächer und viel Grün.

Sehenswert | Gegenüber dem Stadttor: venezianische „Rote Loggia“ mit Lapidarium. Im Zentrum: Georgs-Kirche mit Glockenturm.

Lieblingsplatz | Das „Café Mila“ gegenüber der Loggia. Kaffee, Aperitif, manchmal Livemusik.

Essen und Trinken. „Konoba Oprtalj“. Geschmackvolle Hinterlandsküche, Peka-Gerichte, Holzkohlegrill. Gastgarten mit Kastanienbäumen und Blick ins Grüne.

Infos | www.coloursofistria.com

ŽMINJ

Authentisches Hinterland

Ein kleines, unbekanntes Dorf im Grünen – mit historischen Steinhäusern, versteckten Kažuni (Hirtenunterstände), silbrig schimmernden Olivenbäumen und mehr Tieren als Menschen. Zwischendurch Weinreben, Trockenmauern, Hühnergegacker, Geblöcke von Eseln und natürlich bellt ein Hund. Die Hauptsehenswürdigkeit? Der Alltag in Istrien. Hier sind Sie mit-tendrin.

Die Lage | Im Mittelpunkt Istriens. 25 km östlich von Rovinj, südlich von Pazin.

Geeignet für | Diejenigen, die ihre selige Ruhe wollen.

Das Besondere | Ein authentischer Fleck Istriens, nicht geschönt für Touristen. Irgendwo gibt's hier immer eine blühende Wiese: ob mit Mohnblumen, Lavendel oder Sonnenblumen.

Sehenswert | Dorfplatz, Kirche St. Michael, Glockenturm, Reckturm mit Romeo-und-Julia-

Balkon, Zürgelbaum. Gotische Fresken in der Antonius-Kirche. Kanonisches Haus.

Lieblingsplatz | „Casa di Matiki“: Wurde mehrfach zum besten B&B Kroatiens gewählt. Entzückendes Landgut mit Swimmingpool zwischen Olivenbäumen. Preis-Leistungs-Sieger. www.matiki.com

Essen und Trinken | „Puli Pineta“. Uriges Wirtshaus mit typischer Hinterlandsküche. Man sitzt schön unter der weinberankten Laube.

Infos | www.tzzminj.hr

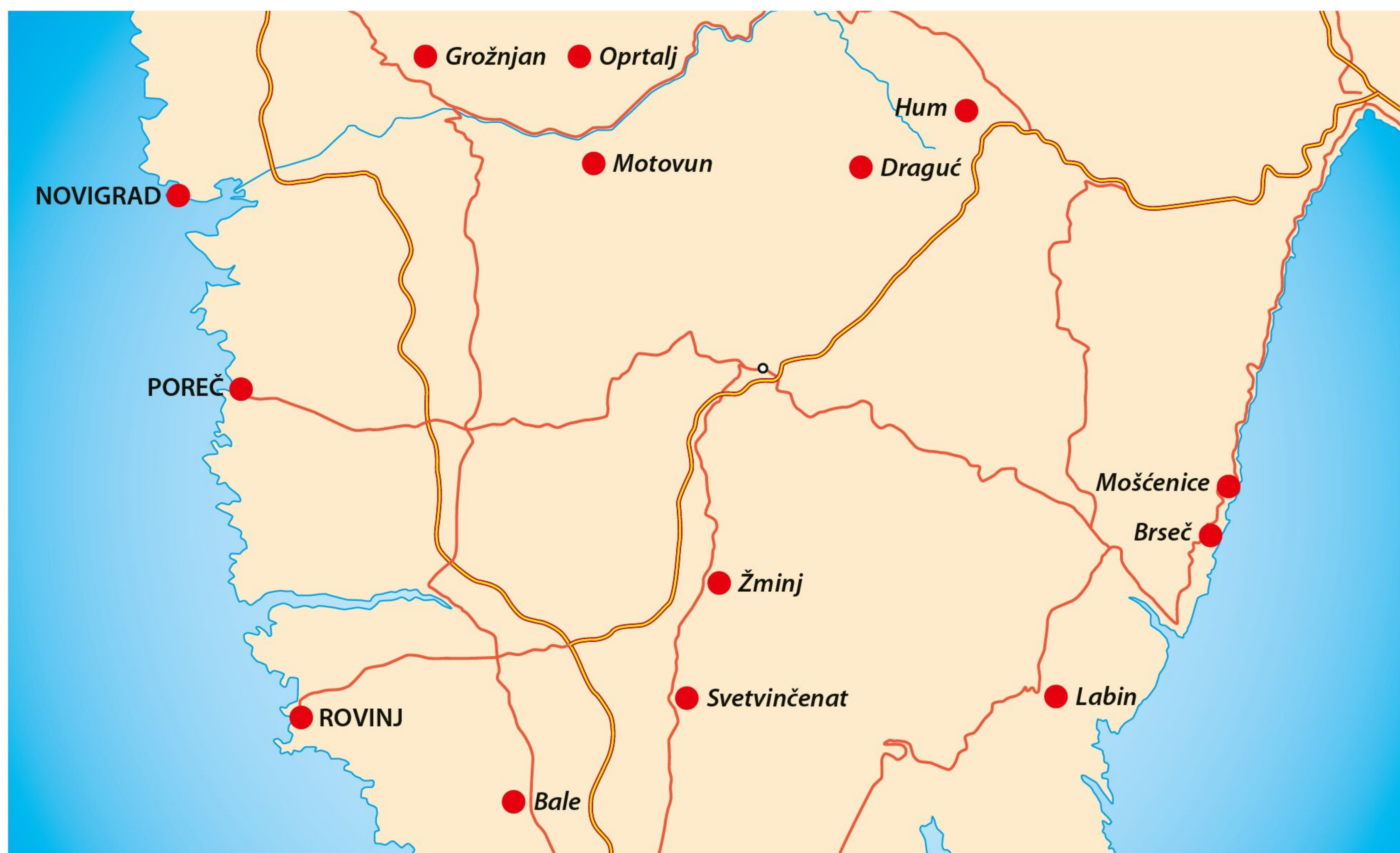
BUCHTIPPS

„50 Dinge, die man in Istrien getan haben muss“ | Lieblingsplätze im Süden, sehr persönlich erzählt von Silvia Trippolt-Maderbacher. 176 Seiten, Styria-books, 20 Euro.



„Genießen in Istrien“ | Kulinarischer Reiseverführer von der Küste bis ins Hinterland. Silvia Trippolt-Maderbacher. 192 Seiten, Styria-books, ab 29 Euro.

In Buchhandel und auf www.styriabooks.at



Freitag

wie er sein sollte



@visitistria

#visitistria

SOULFOOD aus dem FEUERTOPF

Heimeliges Knistern, verführerische Röstaromen, gesellige Gemütlichkeit – die offene Feuerstelle gilt als Herzstück kroatischer Gastfreundschaft. Im allerbesten Fall ist dort eine Peka in der Asche vergraben.

KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER



Die Herrin des Feuers: Alma Kernjus bereitet in der Konoba Astarea nahezu alle Gerichte am offenen Feuer zu. Sogar Apfelstrudel wird in der Peka gebacken – das verlangt viel Fingerspitzengefühl



Mmh!“, denke ich. „Boa“, sagt mein Mann. Wir haben die Konoba kaum betreten, schon spielt der Fogolar, die große offene Feuerstelle im Gastraum, seine Verführungskunst gnadenlos aus. Es duftet nach Buchenholz und kross gebratenem Fleisch. Eine rauchige Würze schwängert den Raum – „Umami“ in Perfektion. Unser Feuertopf, wahlweise peka oder čripenja genannt, versteckt sich bereits in der Asche: eine Gusseisenpfanne mit speziell konstruiertem Deckel, der an einen umgedrehten Wok erinnert. Ein darauf platzierter oder eingearbeiteter Ring hält glühende Kohlen auf der Kuppel – Oberhitze „à la Fred Feuerstein“ sozusagen. In diesem Fall „à la Alma Kernjus“, seit gut 30 Jahren die Herrin des Fogolars in der Konoba Astarea in Brtonigla, eine Bastion der traditionellen istrischen Küche.

Eine für alles – kulinarisches Kulturgut

Keine Frage – die Kroaten beherrschen das Spiel mit dem Feuer. Bis heute wird

dort eine der ältesten Garmethoden praktiziert, die für viele Familien so unabdingbar zur Bewirtung von Freunden gehört wie Wasser und Wein. Ursprünglich in privaten Haushalten beheimatet, hat sich die archaische Garmethode in den vergangenen drei Jahrzehnten auch in Konobas und bäuerlichen Gaststätten, sogenannten Agroturismen, etabliert. Wer die Prozedur einmal erlebt hat, versteht, warum. Ein Gericht „ispod peke“, seltener „ispod čripenje“ (aus dem Feuertopf) ist ein wertvolles Stück Kulturgut – die kulinarische Krone der Geselligkeit und zudem herrlich geschmacksintensiv.

Je nach Zutaten verschmelzen die Säfte von Fisch oder Fleisch, Gemüse, Erdäpfeln, Kräutern und Olivenöl im Feuertopf zu purem Glück. Lamm, Kalb, Schwein, Rind oder Oktopus werden darin sensationell zart und weich. Die Erdäpfel saugen das Aroma aller Zutaten auf, was sie innen sämig macht, während die Hitze ihnen eine krosse Kruste verleiht. Das verleiht auch einer fisch- und fleischlosen Peka Reiz. Die Konoba Nono bei Umag zählt zu den wenigen, die auch Ziegenkäse mit Kartoffeln und Gemüse anbieten.

Befindet sich Fisch im Topf, muss der Deckel während des Garprozesses nicht ein einziges Mal geöffnet werden, alles wird zeitgleich fertig. Bei einer großen Lammkeule, die mehrere Stunden schmurgelt, bis sich das mürbe Fleisch vom Knochen löst, wird das Gemüse später zugegeben. Das Großartige am Garen in der Peka ist, dass die Strahlungswärme von oben gleichmäßig grillt, während die Zutaten im eigenen Saft gedämpft werden und eine aromatische Verbindung eingehen – ein Multifunktionsgerät sozusagen.

Ein Selbsttest mit Malvazija im Blut

Mehr als einen Topf und eine Feuerstelle braucht es also nicht, und erst einmal unter der Haube kocht sich das Gericht doch praktisch von allein? Wer den Selbsttest wagt, wird eines Besseren belehrt. Zumindest erging es mir so. „Achte darauf, dass du nicht zu viel Glut auf den Deckel häufst, sonst verkohlen die obersten Stücke“, war der einzige Ratschlag, den ich erhalten hatte. Das Ergebnis im Schnelldurchlauf: Das Kochutensil im

Internet zu finden, war einfach. Der Baumarkt-Holzkohlegrill als Fogolar-Ersatz eignete sich wegen Platzmangels allerdings nur mäßig: Um für die lange Gardauer der Kalbshaxe nebenbei neue Glut zu „züchten“, war eine weitere Feuerstelle erforderlich.

Das Dreibein vom Kastaniengrill erwies sich zwar als geeignet, um dem Topf einen stabilen Stand zu gewähren, aber die Zubereitung entwickelte sich zu einem Fragenkatalog: Wie sieht die optimale Schichtung der Zutaten aus? Wann öffnen zum

Prüfen und Wenden? Wann mit Wein angießen? Und die Gretchenfrage überhaupt: Passt die Temperatur? – Kurz gesagt: Der Malvazija zum Angießen war rasch ausgetrunken, die Prozedur eine unromantische Challenge und das Ergebnis sowohl von unten als auch von oben ein wenig verkokelt. Zart war das Fleisch durchaus, aber bei der nächsten Peka bin ich gerne wieder Gast.

Schlussendlich fehlte nämlich etwas Entscheidendes: das Aroma, das nur an der offenen Feuerstelle entsteht und das

Gefühl, Teil einer großen kroatischen Familie zu sein.

Brandheißer Wettbewerb in Valbandon

Zum zwanzigsten Mal veranstaltete das Örtchen Valbandon nahe Fažana im August 2024 den Wettbewerb „Valbandon ispod čipnja“ (Valbandon unter dem Feuertopf), bei dem sich rund 100 Hobby- und Berufsköche heiße Duelle lieferten. Hier zählt jedes Detail, von der Auswahl der besten oder raffiniertesten Zutaten über die perfekte Hitze bis hin zum optimalen Zeitmanagement. Zum wahren Meister des „Čipnja“ (oder der Peka) erklärt zu werden, ist eine Anerkennung echten Wissens und Könnens. Natürlich geht es bei so einer Veranstaltung weniger romantisch zu als bei Freunden oder in einer Gaststätte, aber nirgendwo sonst ist die Vielfalt so groß: Wild, Boškari, Lamm, Kalb, Schwein, Fisch, Oktopus, Kuchen und Brot kommen hier unter die Haube. Auf Besucher warten zwei Riesenfeuertöpfe, andere kulinarische Überraschungen, Musik und die eine oder andere Handwerksausstellung. ■



Wettbewerbspfannen bei der Veranstaltung „Valbandon unter der čipnja“. Etwa 100 Meister der Feuerpfanne duellieren sich jedes Jahr im August am Strand von Valbandon (einmal Fisch und Kvarner Scampi, einmal Lamm)



INFOS

Kulturgut mit vielen Namen

Archäologen orten die Verwendung des speziellen Kochgeschirrs bereits in der Bronzezeit. Damals bestanden die Gefäße noch aus Ton. Der in Istrien am häufigsten verwendete Begriff Peka entstammt dem kroatischen Wort „pekar“, was so viel wie „Bäcker“ bedeutet. Ursprünglich wurde auch Brot darin gebacken und im Grunde ist der Topf ja nichts anderes als ein kleiner Backofen mit Ober- und Unterhitze. Die Dalmatiner nennen ihr Kochgeschirr bevorzugt Čipnja und garen traditionell Oktopus darin, an manchen Orten sagt man auch Sač dazu. „Ascheglocke“ oder „Feuertopf“ sind bevorzugte deutschsprachige Bezeichnungen. Der Dutch Oven und die Tajine, die man in Marokko oder Westafrika findet, gelten als nahe Verwandte.

Adressen

Wichtig: Ein Gericht aus der Asche benötigt Zeit und ausgewählte Zutaten. Deshalb muss es grundsätzlich vorbestellt werden. Zwei Ausnah-



Roberto Knapić in der intimen alten Gaststube neben seinem modernen Restaurant Markus bei Labin. Nur auf Vorbestellung



Mira Zrnić gilt als Pionierin der ehrlichen Konobaküche. Hier mit ihrer Tochter Ingrid, die serviert



Danijel heizt ein, seine Schwester Tea präsentiert die Vorspeise und wird später beweisen, dass sie die Feuerstelle der Konoba Malo Selo fest im Griff hat



Foto: Studio 11

In der Konoba Alla Beccaccia wird täglich (ohne Vorbestellung) eine Kalbshaxe im Feuertopf zubereitet

men: die Konoba Nono und das Alla Beccaccia. Alle unsere Tipps haben den Feuertopf im Programm und führen natürlich auch andere Speisen.

Nordistrien

Konoba Astarea | In diesem von Mutter Alma und Sohn Ivan geführten Familienbetrieb wird so gut wie alles an der großen Feuerstelle zubereitet. *Ronkova 9, 52474 Brtonigla, (+385 52) 774 384, www.konoba-astarea.com*

San Benedetto | Auf's Meer schauen und genießen ist die Devise in diesem Restaurant mit ausgezeichneten Fleisch- und Fischgerichten. *Dajla 35, 52466 Novigrad, (+385 52) 735 484, www.san-benedetto.info*

Konoba Buščina | Seit 30 Jahren eine Bastion des guten Geschmacks von Meer, Küste und Hinterland. Für Liebhaber des intensiven Geschmacks: Oktopus in der Peka. *Buščina 18, 52470 Umag, (+385 52) 732 088, www.konoba-buscina.hr*

Agrotourismus Dešković | Die Winzerfamilie produziert nicht nur hervorragenden Malvazija, sondern hält auf ihrem Bauernhof auch Schweine, Kühe und Hühner. Im urigen Gastraum gehört die Peka zum Programm. *Kostanjica 58, Grožnjan, (+385 52) 197 79 85, vina-deskovic.hr*

Malo Selo | Köchin Tea Marušić-Findrić und ihr Bruder führen diese einladende Konoba mit langer Tradition mustergültig. *Kaldanija 1, 52474 Buje-Fratrija, (+385 52) 777 332*

Konoba Nono | Stets gut besuchte Konoba. An Wochenenden gibt es hier Peka-Gerichte für alle, solange der Vorrat reicht (ohne Anmel-

dung), etwa mit Jungziegenfleisch oder vegetarisch mit Ziegenkäse. *Umaška 35, 52470 Umag-Petrovija, (+385 52) 740 160, www.konoba-nono.com*

Konoba Rino | Seit 1988 entstehen an der Feuerstelle der Winzerfamilie Prelac fantastische Gerichte mit vielen Zutaten aus der eigenen Landwirtschaft. Es gibt auch Eselfleisch und Wild. *Dolinja Vas 19, 52460 Momjan, (+385 599) 609 30 44, www.prelac.hr*

Stari Podrum | Familie Zrnić betreibt ein Landgasthaus mit dem Bekenntnis zu regionalen und saisonalen Lebensmitteln und einem traditionellen sowie einem modernen Gastraum. *Most 52, 52426 Momjan, (+385 52) 779 152, www.staripodrum.info*

Agroturizam Štokovac | Schinken, Käse, Gnocchi. Echte Bauernküche, vieles auf der Karte wird im Agroturizam selbst erzeugt. *Novaki 39, 52428 Oprtalj, (+385 52) 644 143*

Agroturizam Tončič | Parade-Agrotourismus mit Mirnata-Panorama und vielen Produkten aus der eigenen Produktion. *Čabarnica 42, 52428 Oprtalj-Zrenj, (+385 52) 644 146, agroturizam-toncic.com*

Region Zentralistrien

Vela Vrata | Hervorragende Hausmannskost, super Preis-Leistungs-Verhältnis. *Beram 41, 52000 Pazin-Beram, (+385 52) 622 801*

Region Poreč, Istrien

Konoba Daniela | Im Hinterland von Poreč ist diese urige Adresse mit schattigem Gastgarten sehr beliebt. *Veleniki 15a, 52440 Poreč, (+385 52) 460 519, www.konobadaniela.com*

Agroturizam Jadruhi | Authentische regionale Gerichte nach traditionellen Rezepten in ländlicher Idylle. *Jadruhi 11, 52447 Vižinada, (+385 52) 446 184, www.jadruhi.com*

Agroturizam Selo Mekiši | Im Örtchen Mekiši neben Vižinada erwartet die Gäste ein uriges Lokal samt wunderschönem Gastgarten. Viele Peka-Gerichte mit Zutaten vom eigenen Bauernhof. *52447 Mekiši bei Vižinada, Mekiši 10, (+385 91) 568 86 35*

Region Rovinj, Istrien

Konoba Jure | Urige Konoba im Ortsteil Lacosercio, frische, authentische, istrische Küche. Top Preis-Leistungs-Verhältnis. *Cademina ul. 22, 52210 Rovinj, (+385 52) 813 397*

Südistrien

Konoba Bare | Neben kreativ interpretierten Traditionsgerichten gibt es hier auch ganz klassisch Kalb, Lamm und Oktopus aus der Peka. *Kamenarija 4, 52452 Funtana, (+385 95) 898 02 58, www.facebook.com/BareKonoba*

Konoba Alla Beccaccia | Die neuen Betreiber Annamaria und Ivor Kolić knüpfen an die Top-Qualität ihrer Vorgänger an und servieren neben Traditionsgerichten mit einem persönlichen Twist auch Kalbshaxe in der Peka. *Pineta 25, 52214 Fažana, (+385 52) 520 753, www.konoba-allabeccaccia.com*

Region Labin

Restaurant Markus | Neben dem modernen Restaurant Markus in Ripenda bei Labin wird auf Vorbestellung die Feuerstelle in der alten Konoba-Stube eingeheizt. Wie vor 40 Jahren. *Ripenda Breg 36a, 52220 Labin, (+385 52) 856 903, www.markus.hr*

Kaštel Pineta | Mustergültiger Familienbetrieb an der Ostküste. Spezialität: Kaninchen aus der Peka. *Sv. Martin 32/b, 52231 Martinski, (+385 52) 654 045, www.kastel-pineta.com*

Region Kvarner

Restaurant Dopolavoro | Auf 1000 m Höhe im Naturpark Učka (15 km von Opatija entfernt) lässt sich ein Wandertag prima mit einer Stärkung aus dem Feuertopf verbinden. *Vela Učka 9, 51414 Ičići, (+385 51) 299 641, www.dopolavoro.hr*

Konoba Hibernica | Auf der Insel der Schafe ist ein Lammgericht aus der Peka eine gute Option. *Lubenice 17, 51557 Cres, Insel Cres, (+385 51) 525 040*

Konoba Studec | Herzhafte Bodenständigkeit mitten im Grünen. *Vinska cesta 2, 51250 Novi Vinodolski, (+385 51) 248 888, <https://konoba-studec.eatbu.hr>*

AUSGABE VERPASST?



ALLE JAHRGÄNGE ZUM NACHBESTELLEN!



ABONNEMENT UND EINZELBESTELLUNG:

Kärntner Monat Zeitschriftenverlags GmbH | Eiskellerstr. 3 | A-9020 Klagenfurt am Wörthersee
Tel. +43 (0)463/47 858 | office@alpe-adria-magazin.at

Warum nicht einmal den Liegestuhl verlassen und geheime Plätze abseits der ausgetretenen Touristenpfade erkunden? Die breiten Salzfelder in Fontanigge, die Mondbucht von Strunjan oder die einzige Meereslagune Sloweniens laden zu Abenteuern in der Umgebung der Hotspots Piran und Portorož.

TANJA KOVAČIČ

ABENTEUER

slowenische

KÜSTE

Postkartenmotiv par excellence: die Bucht von Piran im Sonnenuntergang



Wie ein Dach strecken sich die mächtigen Pinien über die Allee, die man mit dem Auto durchquert, steuert man in Richtung slowenischer Küste. Führt man die letzten Kurven hinunter Richtung Meer nach Portorož, sind es zunächst die großen Hotelkolosse, die einem entgegenragen. Die unmissverständliche Botschaft: Wir sind an einem Touristenhotspot angekommen, mitsamt der Souvenirshops, die zwischen asiatischer Billigware und hochwertigen authentisch-slowenischen Mitbringseln schwanken, mitsamt der Snackbuden, einiger weniger Liegestuhl-an-Liegestuhl-Strände und lässiger Strandbars.

Doch abseits dieser klischeehaften Kulisse, die durchs ganze Jahr die Urlauber vor allem zum Badevergnügen an die slowenische Riviera zieht, verbirgt dieser Teil Istriens sehr viel Erlebenswertes zwischen romantischen Olivenwäldchen, atemberaubenden Panoramen, kulinarischen Eindrücken und jahrhundertealten Traditionen.

Salz als Lebenselixier

Will man die Wurzeln der Region verstehen, muss man beim Salz beginnen. Die Gegend, vor allem Sloweniens schönste Küstenstadt Piran, ist aus ihm erwachsen. Die Salinen von Piran, wo noch heute

nach den alten Verfahren erstklassige Salzblüte gewonnen wird, waren die Quelle der Entfaltung der mediterranen Stadt mit der Ringmauer, der Kirche und den kulturellen Sehenswürdigkeiten. Von den ehemals zahlreichen Salinen im Golf von Triest sind aber nur die zwei Salinen in Sečovlje und Strunjan erhalten geblieben, als Zeugen einer längst vergangenen Ära.

Salzfelder, Kanäle und Flussufer mit Steinmauern, Treppen und Schranken, die Salinenhäuser mit ihrer Umgebung, Wege, Brücken und Pumpen bilden die Szenerie, als wir durch die Salinen von Sečovlje schlendern. Bei unserer Erkundungstour tauchen wir ein in das Leben und die Arbeit der Salinenarbeiter, die hier früher wie heute das Salz nach einer 700 Jahre alten Methode gewonnen haben: mit hölzernen Werkzeugen durch das tägliche Aufsammeln in der Sole auf einem Biosediment – der Petola. Diese stellt als Biofilter sicher, dass das Salz nicht mit Schlamm aus dem Meer vermischt wird und weiß und sauber bleibt, erfahren wir im Museum, das im Herzen der Salinen neben einem kleinen Café liegt. Nach einer kleinen Stärkung geht es weiter in den verlassenen südlichen Teil des Reservats Fontanigge, das größte Feuchtgebiet an der slowenischen Küste. Hier haben sich Tiere und Pflanzen das Gebiet als Lebensraum erobert, es gibt weite Felder von Halophyten, also Salzpflan-



zen, und über 100 verlassene und verfallene Gebäude, die einst von Arbeitern in der Salzindustrie genutzt wurden und die heute zum Charme der Sečovlje-Salinen beitragen.

Ein Fluss als Grenzgänger

In Fontanigge stolpern wir auch schon in die nächste landschaftliche Perle, das Tal des Flusses Dragonja an der slowenisch-kroatischen Grenze. Die unberührte und äußerst saubere Dragonja mündet bei Sečovlje in die Adria. Wir spazieren ein kleines Stück den Fluss entlang und staunen über geomorphologische Erscheinungen und Kolke, also wassergefüllte Ver-



Salinenarbeiter gewinnen noch heute nach einer 700 Jahre alten Methode das kostbare Salz aus dem Meerwasser

tiefungen, die der Fluss geformt hat. Pittoreske Zeugen istrischer Architektur im Tal sind viele verlassene Mühlen, Gehöfte und Siedlungen. Eine Schautafel klärt uns auf, dass einst im Tal 40 Mühlen in Betrieb waren. Heute kann man die weiter entfernte renovierte Kodarin-Mühle (unterhalb von Koštabona) und die Mazurin-Mühle (bei Trsek) besichtigen, bei diesem Abstecher sollte man den höchsten Wasserfall im slowenischen Istrien bei Trebeše nicht auslassen. Dieser Teil der Region trägt sich ausgezeichnet für einen Radausflug an.

Das gilt übrigens für den gesamten Küstenstreifen – auf Slowenien entfallen übrigens nur 46,6 Kilometer der istrischen

Küste, das Land rangiert damit weltweit unter den Küstenstaaten auf Platz sieben jener Länder mit dem geringsten Meereszugang.

Am zweiten Tag nehmen wir einen Spaziergang vom Zentrum Portorožs aus ins Dorf Šentjane in Angriff, den uns die Dame bei der Tourismusinformation ans Herz gelegt hat. Zwischen Gärten erklimmen wir die Steigung nach Beli Križ hinauf und biegen dann in Richtung Šentjane ab. Am Weg eröffnet sich der Blick auf die Strände der darunterliegenden Stadt bis hin zur kroatischen Küste einerseits, auf der anderen Seite erschließen sich unten das grüne Strunjan-Tal, die Halbinsel Seča und die Salinen von Sečovlje. Zur Stär-

kung halten wir auf der „kmetija“, also am Bauernhof Bubola in Šentjane, wo wir im Familienweinkeller istrische Tropfen probieren, allen voran den Refošk und Malvasia. Für den Weg zurück hinunter nach Portorož wählen wir die „Stara cesta“, also die alte Straße.

Spektakuläres Meereskliff

Nun wollen wir aber endlich nicht nur mehr den weiten Blick aufs Meer genießen, sondern näher ran. Nach wenigen Minuten Autofahrt erreichen wir den 4,3 km² großen Landschaftspark Strunjan und die einzige Meereslagune Sloweniens Stjuža. Die Bucht wurde vor mehr als 400



Der rote Refošk und der weiße Malvazija sind zwei der edlen Tropfen aus den weitläufigen istrischen Weinbergen



Stundenlange Spaziergänge entlang der Küste zwischen Portorož, Piran und den kleineren Küstenorten eröffnen Ausblicke auf die tiefblaue slowenische Adria

Jahren durch einen Damm künstlich verschlossen, seither blieb sie nur durch einen Kanal mit dem Meer verbunden. In diesem Natura-2000-Schutzgebiet haben viele gefährdete Tierarten ein Zuhause gefunden, allein Vogelarten gibt es in der Lagune über 270 zu bestaunen.

Das spektakuläre Gegenstück zur ruhigen Lagune ist im Landschaftspark Strunjan das Kliff. Bis zu einer Höhe von 80 Metern ragt die steile Felswand am Meer hoch. Die Klippe zieht sich, unbemerkt fürs freie Auge, Richtung Festland zurück, im Schnitt einen Zentimeter pro Jahr. Durch die Einwirkung von Meer, Regen, Sonne und Wind reißen, brechen, zerbröckeln und fallen Teile des Gesteins auf die Meeresküste. „Das Verweilen unter der Klippe kann sehr gefährlich sein“, warnt uns bei unserem Besuch Naturschutzaufseherin Brina Knez. Trotz angebrachter Warnschilder würden Besucher die Gefahren aber oft leichtsinnig ignorieren.

Die Mondbucht erwandern

Dabei gibt es wunderbare Alternativen, die Schönheit dieser unberührten, ursprünglichen Teile der slowenischen Küste aus eindrucksvollen Blickwinkeln zu genießen. Wir entscheiden uns für den Fußmarsch vom Parkplatz des Landschaftsparks Strunjan aus in Richtung Mondbucht und Strunjaner Kreuz. Der Weg windet sich zunächst über ruhige Dorfstraßen im Hinterland entlang malerischer Olivenhaine den Hügel hinauf, bis man plötzlich vom atemberaubenden Blick auf das steil abfallende Kliff unter einem, das türkisblaue Wasser am Küstenrand und die tiefblaue See weiter draußen fast überwältigt wird.

Ist das Wetter klar, kann man von hier aus die Julischen und Karnischen Alpen sehen, manchmal sogar die Dolomiten und die Umrisse Venedigs. Ein enger, verschlungener Pfad führt hier hoch oben am Kliff entlang. Zwischendurch sollte man den

Blick allerdings vom herrlichen Panorama losreißen, um nicht über das Wurzelwerk im waldigen Bereich zu stolpern. Tief unter uns liegt die halbmondförmige Mondbucht, auf Slowenisch „Mesečev zaliv“. Worte sind beim Anblick überflüssig, auch als wir in Richtung des weißen Strunjaner Steinkreuzes spazieren und irgendwann die Altstadt von Piran ins Blickfeld rückt.

Ölreichtum

Die Küste im slowenischen Istrien ist aber nicht nur reich an Salz und Meer, sondern auch die Quelle vielfältiger Olivenölsorten. Die „Kmetija Gramona“, eine Bio-Olivenfarm, auf der vier Generationen am Hof leben, erstreckt sich über acht Hektar Land. In einer Dreiviertelstunde erreicht man die Farm von Portorož aus zu Fuß. Mit einer sonnigen Südlage auf der Halbinsel Seča, einer angenehmen Meeresbrise und einem speziellen Mikroklima über den Salinen entwickeln die Oliven einen einzigartigen Charakter. „Die meisten der Olivenbäume sind 30 bis 35 Jahre alt. Sie produzieren hochwertige Oliven, die sich in unserem köstlichen extra nativen Olivenöl widerspiegeln“, erklärt Hausherrin Nina. Fast 20 Olivenarten werden angebaut, darunter die lokale Sorte der istrischen Belica und die italienische Leccino. Wir decken uns im Hofladen mit Köstlichkeiten für zu Hause ein, es werden aber auch Touren und Picknicks mit Blick auf die Salinen geboten.

Bepackt setzen wir unseren Spaziergang fort nach Nova vas. Im Gasthof Naburji grillt Patron Moreno über offenem Feuer frischen Fisch, Meeresfrüchte oder saftige Florentiner Steaks, manchmal

sind es auch zartes Lammfleisch oder Oktopus. Minestrone und Polenta werden frisch in einem Kupferkessel zubereitet. Dazu reichen Chefin Oriella Medoš und Tochter Metka hausgemachtes Brot, köstliche Trüffeln und wilden Spargel. Kredentz werden Weine prämierter lokaler Weinbauern wie Santomas oder Pucer z Vrha.

Herbstliches Badevergnügen

Bleibt noch die Frage, wo man sich für den Erkundungsurlaub ob der Menge an Hotels und Pensionen einquartiert. Wir

haben uns bei unserem Besuch für das runderneuerte Viersternehotel Histron entschieden. Mit der im Vorhof liegenden Ruine der ehemaligen Klosterkirche St. Bernardin bildet der stylische Hotelkomplex, praktisch gelegen zwischen den beiden Hotspots Portorož und Piran, einen stimmigen Kontrast. Fast kreisförmig um einen Jachthafen gebaut, ist man im Hotel in mit viel Komfort eingerichteten Zimmern mit Meerblick so nahe am Wasser wie wohl kaum sonst wo. Das große Plus, vor allem für einen Aufenthalt abseits der heißen Sommermonate: Der hauseigene Meerwasserpark Termaris bietet ganzjährig

den „besten inneren Meeresstrand“ auf einer Fläche von 2400 m² mit Schwimm-, Entspannungs- und Kinderbecken mit beheiztem Meerwasser. Wir genießen, zugeben etwas erschöpft von den vielen Spaziergängen ins „Hinterland“, von einem der Indoorpools und von der Saunawelt im Wellnesszentrum Benedicta aus erste Reihe fußfrei die erholsame Aussicht auf das slowenische Meer. Dieses, haben wir in den letzten Tagen gelernt, hält viele unerwartete Eindrücke bereit, die uns lange in Erinnerung bleiben werden – wenn man bereit ist, einen Blick hinter die Kulissen des Tourismushotspots zu werfen. ■

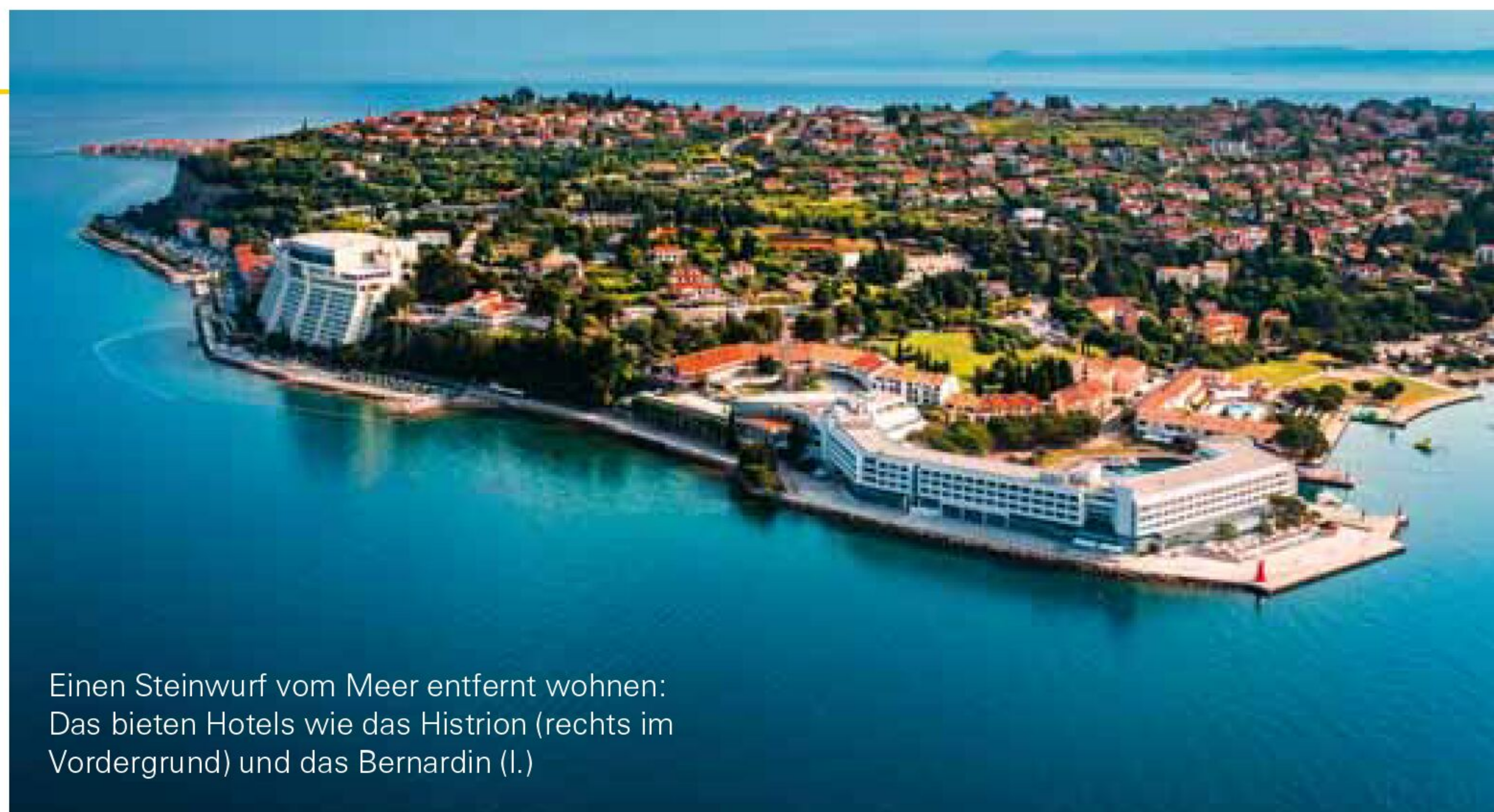
INFOS

Region Portorož und Piran

Piran | Die Stadt ist Hauptort der aus elf Ortschaften bestehenden Gemeinde Piran und liegt im äußersten Südwesten Sloweniens an der Küste des Adriatischen Meeres. Mit ihrer Lage, ihrer Altstadt und venezianischen Architektur ist sie eines der bekanntesten Touristenzentren des Landes. Piranum wurde im siebenten Jahrhundert erstmals schriftlich erwähnt. 1692 wurde hier der Geiger und Komponist Giuseppe Tartini geboren. Ihm zu Ehren wurde 1894 der zentrale Tartiniplatz benannt. Die Stadt hat heute rund 3790 Einwohner.

Portorož | Die Stadt (italienisch Portorose, von ital. porto = Hafen, rose = Rosen; slowenisch roža = Blume, dt. veraltet Rosenhafen) ist ein drei Quadratkilometer großer Ortsteil der Gemeinde Piran und ein Kurort an der slowenischen Adriaküste, sozusagen die slowenische Riviera Istriens. Seinen Aufschwung erlebte Portorož Ende des 19. Jahrhunderts, als dort Kureinrichtungen und ein erstes Freibad entstanden. Die Kuraufenthalte sind vor allem seit den 1990er-Jahren eine wichtige Einnahmequelle des slowenischen Tourismus.

Die Historie des Salzes | Portorož und Piran sind beidseitig von Salinen umgeben. Gerade der Kostbarkeit des berühmten Salzes verdankt Piran, eine der schönsten mediterranen Geschichtsstädte, seinen mittelalterlichen Aufschwung. Im mondänen Portorož ist das Salz heute ein wichtiger Bestandteil des Wellnessangebots. Das berühmte Piraner Salz wird noch heute nach dem 700 Jahre alten Verfahren angebaut und mit traditionellen Hilfsmitteln von Hand geerntet.



Einen Steinwurf vom Meer entfernt wohnen: Das bieten Hotels wie das Histron (rechts im Vordergrund) und das Bernardin (l.)

Tourismusbüros

Tourismus-Informationszentrum TIC Portorož
| Obala 16, 6320 Portorož, (+386 5) 674 22 20, ticpo@portoroz.si, www.portoroz.si

Tourismus-Informationszentrum TIC Piran
| Tartinijev trg 2, 6330 Piran, (+386 5) 673 44 40, ticpi@portoroz.si, www.portoroz.si

Essen

Neptun | In zweiter Reihe in Piran gelegen, ist dieses winzige Restaurant eine Institution. Fisch ist hier im maritimen Ambiente der Hauptdarsteller, aber auch die hausgemachte Pasta mit Trüffeln sollte man nicht verpassen. *Župančičeva ulica 7, 6330 Piran, (+386 41) 715 890*

Gostilna pri Mari | Venezianische Aromen und mediterrane Küche, Weinkenner werden von

den guten Tropfen begeistert sein. *Dantejeva ulica 17, 6330 Piran, (+386 5) 673 47 35, prima-ri-piran.com*

Na burji | Im ursprünglichen Bergdorf Nova vas bei Sečovelje tischte in dieser urigen „gostilna“ Hausherrin Oriella Medoš mit ihrer Familie fangfrischen Fisch, Meeresfrüchte, Lammfleisch, köstliche Trüffeln und wilden Spargel auf. Auswahl prämierter Weine. Unter der Woche nur abends geöffnet. *Nova vas nad Dragonjo 57, 6333 Sečovelje, (+386 41) 284 030, naburji.si*

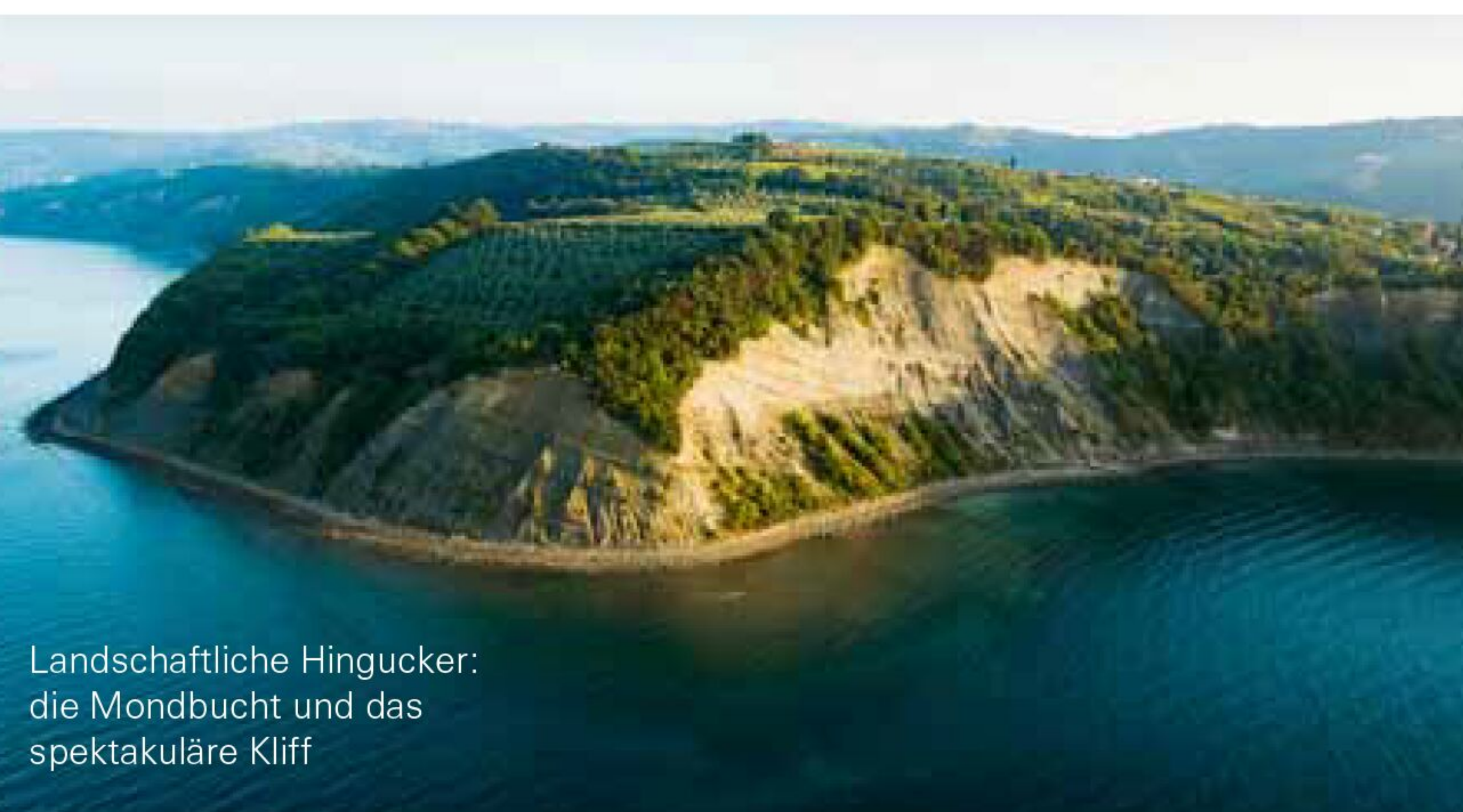
COB | Der Name steht für „Cooking Outside the Box“, also Fine Dining mit unerwarteten und interaktiven Elementen. Ein besonderes Erlebnis. *Letoviška pot 1a, 6320 Portorož, (+386 41) 88 66 33, cob.si*

Mama Marička | Ein Gasthaus im mediterranen slowenisch-istrischen Stil. Chef Darko Klemen

piran & portorož



Segeljachten und das sattgrüne istrische Hügelland bilden einen stimmungsvollen Kontrast an der slowenischen Küste



Landschaftliche Hingucker:
die Mondbucht und das
spektakuläre Kliff



Mediterrane Küche vom
Feinsten – zwischen Oliven und
allem, was das Meer hergibt



Die Bio-Olivenfarm Gramona lädt zum romantischen Picknick mit Blick auf die ausgedehnten Salzfelder der Salinen von Sečovlje

setzt in seiner Küche auf regionale Kostbarkeiten. Der Gault & Millau lobt etwa den Dauerbrenner auf der Karte, das „makaronflajš“ – zart gegrilltes Schweinefilet, serviert in fantas-tischem Ragout mit heimischen Nudeln. *Parecag 159b, 6333 Sečovlje, (+386 40) 888 434, mamamaricka.com*

Istrian Bistro & Tapas Bar | Lebhaft, farbenfroh, mediterran: Hier werden alle Gerichte mit istrischer Note und modernem Touch serviert. Wunderbar: Die istrischen Tapaskreationen in Fleisch-, Fisch- oder Gemüsevarianten. *Obala*

33, 6320 Portorož, lifeclass.net/de/kulinarik/restaurants/istrian-bistro-tapas-bar/

Rizibizi Restaurant | Mediterrane Gerichte in originellen Geschmacks-, Geruchs- und Farbkombinationen, die selbst Feinschmecker überzeugen. Vom knusprigen Piraner Wolfsbarschfilet bis zu den hausgemachten Fuži mit Trüffeln. Drei Gault-&Millau-Hauben. *Obala 20, 6320 Portorož, (+386 5) 9935 320, rizibizi.si*

Stara Gostilna | Fine-Dining-Restaurant mit einem Glaskubus. Kristian Zule setzt bunte und

verspielte Menüs in Szene. Jeder Teller ist eine innovative Weiterentwicklung der Tradition und eine elegante Interpretation der Aromen des Karsts und Istriens. *Savudrijska ulica 2, 6330 Piran, (+386 40) 777 979, www.stara-gostilna.com*

Wohnen

Hotel Histron | **** Runderneuerte moderne Hotelanlage, die Etagen und stylish ausgestatteten Zimmer sind istrischen Themen gewidmet: Meer, Piraner Salz, Lavendel und Olivenbäume. Im Haus ganzjährig ein Highlight: der Wasserpark Termaris und das Wellnesszentrum Benedicta, beide mit spektakulärem Meerblick. Ab 182 Euro /DZ/Frühstück. *Obala 2b, 6320 Portorož, sava-hotels-resorts.com*

Kempinski Palace | ***** Ikonischer Fünf-Sterne-Palast mit Top-Kulinarik in den hauseigenen Restaurants und Luxury Spa. Ab 245 Euro / Zimmer/Nacht. *Obala 45, 6320 Portorož, kempinski.com/de/palace-portoroz*

Hotel Bernardin | ***** Viel näher am Meer geht nicht, und das mit ganz viel Komfort und Eleganz. Paradise Spa und Privatstrand. Ab 192 Euro /DZ/Frühstück. *Obala 2, 6320 Portorož, sava-hotels-resorts.com*

LifeClass Hotels & Spa Portorož | Die in der Region Portorož/Piran ansässige Hotelkette bietet eine Palette von einem 5-Sterne-, drei 4-Sterne-Superior- und zwei 4-Sternehotels mit gesamt knapp 2000 Betten, Wellness und vielfältiger Kulinarik. *www.lifeclass.net/de/hotels*

Hotel Piran**** | Äußerst charmante, stilvolle Bleibe mit 100-jähriger Tradition, nur fünf Schritte vom Meer entfernt. Ab 171 Euro/Zimmer mit Frühstück/Nacht. *Stjenkova 1, 6330 Piran, <https://hotel-piran.si/>*

Sehen & erleben

Naturpark der Salinen von Sečovlje | Im nördlichen Teil des 750 Hektar umfassenden Parks wird noch aktiv Salz gewonnen. Im Süden, direkt an der kroatischen Grenze, liegen die breiten Salzfelder Fontanigge, die langsam mit Vegetation bewachsen werden. Erlebbar ist das reiche Kulturerbe der Salzgewinnung, außerdem Habitat vieler Pflanzen- und Tierarten. *kps.si/de/park*

Mondbucht von Strunjan & Strunjaner Kreuz | Durch Olivenhaine geht es rund 20 Minuten bergwärts entlang der höchsten Klippe der nördlichen Adria zu einem der schönsten Ausblicke des Landes auf das Adriatische Meer, den Golf von Triest und bis hin zu den fernen Alpen. Die Mondbucht gilt als die schönste Bucht an der slowenischen Küste. Ausgangspunkt: Parkplatz des Naturparks Strunjan. *parkstrunjan.si*

Abstecher nach Šentjane | Zwischen Gärten geht es zu Fuß von Portorož nach Beli Križ hinauf, dann weiter nach Šentjane. Die Nähe zum Meer und der Blick bis weit zur kroatischen Küste, zum lebhaften Strand von Portorož und auf das ruhige grüne Strunjan-Tal verleihen dieser Route einen besonderen Reiz.

Tal des Flusses Dragonja | Eine der schönsten Natursehenswürdigkeiten im slowenischen Istrien. Der Grenzfluss zu Kroatien, der bei Sečovlje in die Adria mündet, bildete mit seinen Nebenflüssen verschiedene Wasserfälle, Katarakte, Kolke und Mäander. Sehenswert ist auch der Stranice-Wasserfall, der höchste Wasserfall im slowenischen Istrien, in der Nähe des Dorfes Trebeše.

Lohnenswerte Spaziergänge in der Region | Im slowenischen Istrien gibt es viele romantische Dörfer, atemberaubende Panoramen und Geheimtipps zu entdecken. Die meisten sind leicht erreichbar. Einige Tipps gibt es hier: *portoroz.si/de/entdecke/slowenischen-istrien/istrien-aktiv-erleben/los-geht-s*

Wanderungen, Lehrpfade, mit dem Rad oder per Pferd | Die Tourismusverbände der Region haben einen sehr übersichtlichen und umfangreichen Guide, gespickt mit allen Routen, Daten und QR-Codes, unter dem Titel „Erleben wir das Hinterland“ aufgelegt. Download unter *portoroz.si/de/medijsko-sredisce/tiskovine*. Die erweiterte zweite Neuauflage mit aktualisierten Daten liegt in den Tourismusbüros in Portorož und Piran auf.

Mit dem Fahrrad auf der Parenzana | Entlang der ehemaligen Schmalspurbahnstraße der Parenzana, die einst Triest und Poreč verband,

geht es per Fahrrad zum Beispiel auf einer gemütlichen Teilstrecke durch den Strunjan-Tunnel Valeta, die von den Salinen in Strunjan bis zu den Salinen von Sečovlje führt. *parenzana.net/de*

Reitausflüge durch das slowenische Istrien | Werden etwa am touristischen Bauernhof Medljan in Izola angeboten. *Cetore 29, 6310 Izola, (+386 40) 626 684, medljan.net*

Meereslagune Stjuža & Naturpark Strunjan | Die einzige Meereslagune in Slowenien ist durch einen Deich vom Meer getrennt und nur durch einen Kanal mit diesem verbunden. Das Gebiet bietet wegen seiner Flachheit, Nahrungsfülle und seinem Schutz vielen Wasservogelarten ein Zuhause. Im Naturpark gibt es auch abseits der Lagune vieles zu entdecken, unter anderem die außergewöhnliche Klippe von Strunjan, die aus Flysch-Felswänden besteht und die höchste an der Oberen Adria ist. Aber Achtung: Einen Aufenthalt unter den Klippen sollte man wegen der hohen Steinschlaggefahr meiden! *parkstrunjan.si*

Kakteengarten in Seča | Eine kleine Reise in eine wilde Wüste, ohne dass man das slowenische Istrien verlassen muss: 1500 Kakteenarten, davon die ältesten mehr als 50 Jahre alt. Kakteen kann man natürlich auch gern kaufen. *Seča 143b, 6320 Portorož, (+386 31) 670 510, [instagram.com/explore/locations/972109787/vrt-kaktusov-seca](https://www.instagram.com/explore/locations/972109787/vrt-kaktusov-seca)*

Park Forma Viva Portorož | Hinter dem Kakteengarten Seča befindet sich ein versteckter Fußweg, auf dem man in zehn Minuten den Park Forma Viva Park erreicht – einen Skulpturenpark mit mehr als 130 Steinstatuen von Bildhauern aus 30 Ländern. Wunderschöne Sicht

auf die Bucht von Portorož und Umgebung inklusive.

Seen in Fiesa | Durch das Graben nach Lehm für eine ehemalige Ziegelei sind die zwei Seen entstanden. Der kleinere enthält Süßwasser, der größere und tiefere ist seit 1963 mit dem Meer verbunden, dadurch vermischen sich salziges und süßes Wasser. Beide Seen dienen als Zufluchtsort für viele Tier- und Pflanzenarten. Auf den schwimmenden Rundhölzern sonnen sich auch oft Schildkröten.

Istrische Dörfer | Nur wenige Autominuten von Piran entfernt locken alte istrische Dörfer, weitläufige Olivenhaine, Weinberge und Obstgärten zum Entdecken und Genießen ein. Tipp: ein Spaziergang über den Boškarin-Weg vom Dorf Padna bis nach Nova vas. In Padna sollte man bei Familie Pucer vorbeischauen, die unter dem Namen Padnjec Oljčno olje seit über 100 Jahren hochkarätiges Olivenöl produziert (*Padna 53, 6333 Sečovlje, (+386 31) 496 718, www.padnjec.com*). In Nova vas wird man kulinarisch im Gasthof Na burji verwöhnt (siehe Rubrik „Essen“), am Rückweg kehrt man noch am kleinen Weingut von Valter und Rok Pucer (*Nova vas nad Dragonjo 60a, 6333 Sečovlje, (+386 41) 651 617, pucerzvrha.si*) ein.

Stadtmauer von Piran | Wem es ob all der herrlichen Panoramen und Landschaftsschönheiten noch an ein paar Schnapshots für Instagram mangelt, sollte die jahrhundertealte Stadtmauer von Piran mit ihren Türmen und Toren erklimmen. Den Leuchtturm nicht vergessen: Er bietet atemberaubende Ausblicke auf die gesamte Piraner Bucht, die italienische Adriaküste und bei schönem Wetter sogar auf die Julischen Alpen. Hier war übrigens noch bis in die 70-er Jahre des vorigen Jahrhunderts tatsächlich ein Leuchtturmwärter tätig. *wallsofpiran.com*



Ideal lassen sich die Küste und die istrischen Dörfer mit dem Rad erkunden

GENUSS im GRENZBEREICH

Die steirisch-slowenische Grenzregion entwickelt sich schön langsam zur Geheimtipp-Genussregion. Vor allem auf der slowenischen Seite tut sich viel: Gute Gasthäuser, Gourmetrestaurants, lässige Weinbars und moderne Weingüter locken über die Grenze. **WERNER RINGHOFER**

Die südsteirische Weinstraße begann schon vor zwei, drei Jahrzehnten zu erblühen, die slowenische Seite war zu der Zeit noch ein weißer Fleck auf der Genießerlandkarte. Erst die Grenzöffnung vor 17 Jahren ließ zarte Pflänzchen sprießen. Und gerade in den letzten Jahren haben die Nachbarn richtig angeschoben. Kaum hat man die Steiermark verlassen, wird man schon fündig. Ein mutiges Projekt nach dem anderen.

Ein schönes Beispiel ist das Projekt Opok 27 von Katja und Gregor Leber-Vračko in Zgornja Kungota. Ein schöner Zufall. Denn was Katja früher mit Sicherheit wusste, war, dass sie nie in der Gastronomie arbeiten und erst recht nicht Deutsch lernen wolle. Stattdessen

studierte sie Rechtswissenschaften. Als Katja auf eine Zusage für das Gerichtsjahr wartete, wurde ihr aber eine Anstellung in einer Vinothek in der Südsteiermark angeboten. Mit ein paar Brocken Deutsch im Gepäck begann sie den Job und lernte die Sprache im Nullkommanichts. Die Gelegenheit, eine Buschenschank zu pachten, folgte. Mit ihrem Partner Gregor wagte sie das Abenteuer. Und auch diesmal kam der Erfolg. 2018 beschlossen sie aber, zurück nach Slowenien zu gehen. Mitten in den Weinhängen von Katjas Eltern errichteten sie ihr eigenes Weingut Opok 27 mit Restaurant und Zimmern.

Auf einem Hügel mit Weinreben thronen zwei Holzkuben mit klaren, geraden Linien. Modern und gleichzeitig gemüt-

lich. Gregor, ehemaliger Fußballprofi und gelernter Koch, sorgt nun für coole regionale Bistroküche, Katja, die Juristin, hat für jeden Gast ein Lächeln und kümmert sich mit ihrem Team um den Service.

Was den beiden aus der Zeit, als sie den Knappenhof in Eichberg führten, blieb, ist das steirische Vitello tonnato. Das feine Gericht war unter den früheren Gästen so populär, dass sie es auch im Opok 27 servieren mussten. „Sonst hätte es wohl eine Revolte gegeben“, sagt Katja lachend. Gregor verwendet jetzt aber Schwein statt Kalb und eine Sauce aus geräucherter Forelle statt Thunfischsauce. Oranger Forellenkaviar und Kürbiskernöl machen das Gericht perfekt. Auf die Teller kommen auch hauchzarte Štruklji mit hausgemachtem Topfen,



Die slowenische Region an der steirischen Grenze ist eine Augenweide, aber auch eine Genussregion. Gregor Vračko zählt mit seiner Hiša Denk zu Sloweniens besten Restaurants

terte das junge Paar das Angebot um Sekt und Naturweine, teils auch in georgischen Amphoren ausgebaut. Vielschichtige Weine mit schönem, ausfüllendem Mundgefühl. So sitzt man auf der Terrasse mit rundherum nur grün. Man hört Vögel zwitschern und hin und wieder das Poppen, wenn eine Sektflasche geöffnet wird. An diese Stille muss man sich erst gewöhnen – aber sie tut gut.

Das beste Landrestaurant Sloweniens

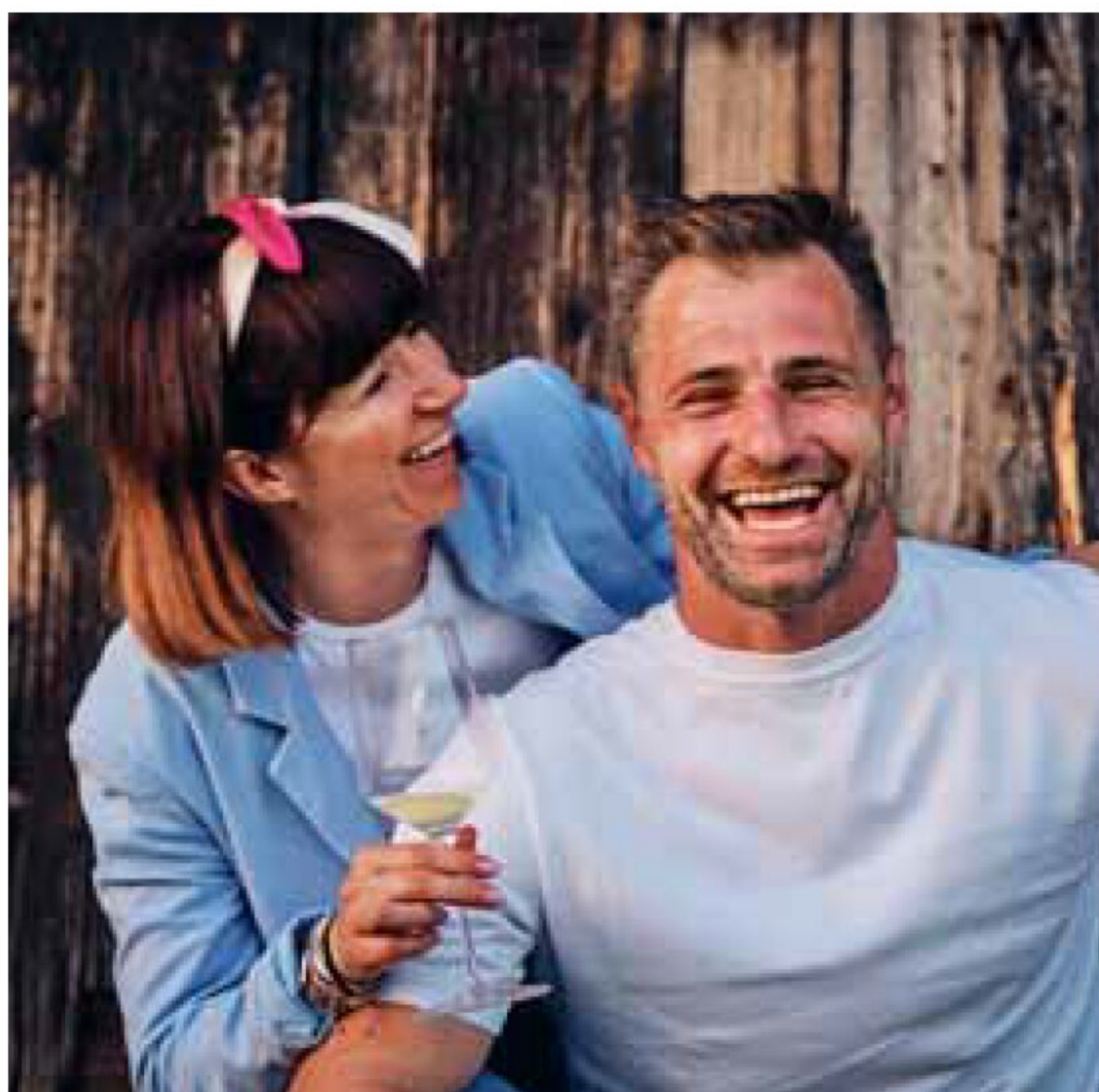
Eine andere erstaunliche Geschichte ereignete sich nur ein paar Minuten entfernt im Ort Zgornja Kungota. Vor 20 Jahren besuchten wir hier Gregor Vrač-

ko, als er noch im einfachen Landgasthaus seiner Eltern arbeitete. Schon damals war er, geschult von seinen internationalen Stationen bei hochwertigen Köchen, voll von visionären Ideen. Und wenn man sieht, was daraus geworden ist, kann man ihn nur bewundern. Heute steht am gleichen Ort die Hiša Denk, eines der besten slowenischen Fine-Dining-Restaurants am Land samt stilvollem Boutiquehotel. Ein moderner Holzpavillon, großzügige Fensterfronten lassen viel Licht herein. Besonders attraktiv ist die Terrasse inmitten des Gartens.

Die Küche vereint slowenische Bodenständigkeit, Meeresaromen und kreative – teils schräge – Einfälle. Gregor Vračkos

Eierschwammerln und Champignons, Kohlrabisuppe mit flaumigem Kartoffelknödel und hausgemachte Gnocchi mit Rinderragout. Alles mit leichter Hand. Macht einfach Freude.

Auch beim Wein haben Katja und Gregor neue Impulse eingebracht. Während es früher nur eine frische Linie gab, erwei-



Katja und Gregor Leber-Vračko sind mit ihrem Opok 27 zu einer beliebten Genussanlaufstation geworden



Im Weingut Valdhuber in Zgornja Kungota hilft die ganze Familie zu sammeln. Dijana Valdhuber (r.) ist die kreative Kraft in der Küche

Markenzeichen sind kräftige, markante Aromen. Und wunderschön komponierte Teller. Dazu passen die guten Weinempfehlungen, der Keller ist bestens mit außergewöhnlichen Flaschen gefüllt. Gesamt gesehen: von der ersten Begrüßung durch das charmante Personal bis zum Dessert in mehreren Gängen ein Erlebnis. Und das zu einem guten Preis: Sieben Gänge um rund 100 Euro für vier Gault-Millau-Hauben ist fair.

Eingebettet in Weinberge, Wiesen und Wälder liegt das Weingut Valdhuber. Das Anwesen im modernen Holzlook strahlt Gemütlichkeit aus. Vor allem im Sommer und Herbst ist ein Tisch auf der Terrasse mit Blick auf die Weinberge ein Traum. Drinnen besticht die richtig dosierte Lässigkeit. Mit diesem Ambiente harmoniert die Küche von Dijana Valdhuber, der Frau des Winzers. Sie arbeitet mit saisonalen, regionalen Zutaten und gibt bekannten klassischen Gerichten ein modernes Gewand. Schmeckt nicht nur gut, sieht auch sehr hübsch aus. Tradition und Innovation – passt bestens zusammen. Die Weine sind ohnehin schon eine Fixbank auf der Einkaufsliste.

Beglückend gekocht wird auch im Weingut Gaube, ebenfalls nur einen Katzensprung von der Grenze entfernt. Rundherum ragen die Weinberge steil auf. Die ambitionierte Autodidaktin Klavdija Gaube bereitet die Menüs frisch zu, dabei greift sie ganz auf lokale Produkte zurück. Klassisch Altösterreichisches kommt auf die Teller: zarter Presskopf mit Kernöl, Vogerlsalat mit hausgeräuchertem Schweinszüngelel oder intensive Suppe aus selbst gepflückten Pilzen. Als Hauptspeise erfreut Schweinsbrustel mit Buchweizen-Schupfnudeln, auch zart gekochtes Rindfleisch schmeckt herrlich. Im Glas schwenken wir natürlich die eigenen Weine, bestens ist der vielschichtige Chardonnay Kaspar.

Beliebt bei den Steirern ist das Gostišče Vračko nur zwei Kilometer von der Grenze bei Jurij. Auf mehr als 100 Jahre Geschichte blickt das Gasthaus zurück, das Interieur ist aber ganz zeitgemäß gestaltet. Kürbiscremesuppe, Bograč (Kessulgulasch) oder Backhendl sind die Klassiker, Mediterranes wie Orecchiette mit Garnelen oder Lavendel-Crème-Brûlée darf auch sein. Einen neuen Standort für

das Weingut plus Weinbar eröffneten die Vračkos ganz in der Nähe auf einem Weinhügel. Modern, mit geraden Linien, Beton, großen Fenstern, Holzdecken in zeitgemäßer Optik. Zu einem kühlen Muskateller- oder Chardonnaysekt gibt es Rindercarpaccio mit Haselnüssen und Parmesan oder Räucherforelle mit Mangosalat, Kren und Bärlauch. Oder ganz bodenständig eine Brettljause.

Tradition mit einem Twist

Zukunft passiert auch in der Nähe von Bad Radkersburg in der Gostilna Rajh. Obwohl, gostilna (Gasthaus) ist wohl stark untertrieben. Genießer wissen: Es ist das beste Restaurant der Region. Und das schon lange Zeit. Unter der Leitung von Tanja und Damir Pintarič wurde das Haus Mitglied der Jeunes Restaurateurs. Noch immer wird die Tradition großgeschrieben, das Ambiente passte man aber behutsam an die Neuzeit an. Der Fußboden wurde mit massivem Holz gestaltet, an der Wand steht eine renovierte Kommode aus der Großmuttergeneration, davor liegen Kuhfellteppiche. Modernen Touch bringen indirekte Beleuchtung,

Designerlampen und elegante Sessel. Die Rezepte aus der Region Prekmurje sind die Basis, sie bekommen aber einen zeitgemäßen Dreh. Beispiel ist die Rinderzunge mit schwarzem Rettich, pochiertem Ei und Kürbiskernöl – so wunderbar angerichtet, auch für das Auge ein Fest. Die Liebe zum Wein, die bereits Tanjas Vater vorlebte, wird fortgesetzt. Im Weinkeller lagert eine große Auswahl mit vielen slowenischen Entdeckungen. Mittlerweile sorgt bereits die fünfte Generation für Schwung. Leon Pintarič, der bei Spitzenköchen wie im Steirereck in Wien lernte, bringt seine Ideen ein und übersetzt die Tradition ins Heute.

Sloweniens wohl kleinstes Top-Restaurant

Letzte Station ist im vielleicht kleinsten Restaurant Sloweniens, das von einer Miniwohnung in Maribor in ein Haus ins 20 Minuten entfernte Zgornja Polskava umgezogen ist. Immerhin vergrößerte sich das Miza za štiri damit auf vier Tische. Jure Brložnik hat sich entschlossen, sich nun ganz dem Kochen zu widmen. Und das merkt man. Der Ideenreichtum der Gänge hat sich noch gesteigert. Das kunstvoll angerichtete Rote-Rüben-Tatar mag den frischen Kren, die Zitronenmayonnaise steuert Fruch-

tigkeit und Tiefe bei. Der mit Waldpilzragout gefüllte Portobello war schön knackig, dazu passte Grammelschmalz und eine Sauce von Ochsenchwanz und Wacholder.

Der Karfiol-Gang war der lässigste, so leicht und modern zeigte sich der Karfiol eingelegt und gebraten, perfekt dazu Couscous, Curry sowie eine Creme aus Honig und Cashewnüssen. Auch die slowenische Weinbegleitung und vor allem der sehr nette Service von Maja Mishka Brložnik rundeten das Menü (7 Gänge um 85 Euro) perfekt ab. Ein Abend fast wie bei Freunden zu Hause. ■



Im Miza za štiri (l.) werden vier Tische beköpft, im Bauernhof Pri Baronu (r.) gibt es feine Hausmannskost

INFOS

Zgornja Kungota

Hiša Denk | Aus einem Dorfstaurant wurde ein Genusszentrum mit Niveau. Gregor Vračko zelebriert eine Gourmetküche mit regionalen Zutaten. Die Küche vereint Bodenständigkeit, Meeresaromen und kreative Einfälle. Wunder schön komponierte Teller, sehr guter Weinkeller. Übernachten kann man in den schönen Suiten. Vier Hauben bei Gault Millau. 2201 Zgornja Kungota 11A, (+ 386 2) 656 35 51, www.hisadenk.si, R Mo–Mi

Opok 27 | Katja und Gregor Leber-Vračko haben nahe der steirischen Grenze ein fiesches Weingut mit Restaurant und Zimmern aufgemacht. Auf die Teller kommen Vitello tonnato auf steirisch (mit Kernölmayonnaise), hauchzarte Štruklji mit hausgemachtem Topfen und

zarte Gnocchi mit Rinderragout. Alles mit leichter Hand. Jedlovnik 27, (+386 31) 249 985, opok27.si, R Mo–Mi, So Abend

Domačija Vno Gaube | Das sympathische Weingut liegt eingebettet in Hügel und Weinberge. Aus der Küche von Hausherrin Klavdija Gaube kommen Köstlichkeiten wie Presskopf mit Kernöl, intensive Pilzsuppe, gekochtes Rindfleisch mit schmalzgerösteten Erdäpfeln und Marillenknödel. Gute hauseigene Weine. Špičnik 17, (+ 386 41) 526 511, vino-gaube.si, R So–Mi

Wine & tourism Valdhuber | Das Weingut mit Zimmern strahlt mit seinem Holzlook Gemütlichkeit aus. Vor allem im Sommer ist ein Tisch mit Blick auf die Weinberge ein Traum. Dijana Valdhuber gibt bekannten Gerichten ein neues

Gesicht. Schmeckt nicht nur gut, sieht auch sehr hübsch aus. Svečina 15a, (+ 386 31) 663 843, valdhuber.si, R Mo–Mi

Vino Vračko | Der neue Weinkeller samt Weinbar wurde 2020 eröffnet. Sehr coole moderne Architektur mit Beton und Glas. Zu den hauseigenen Weinen und Sekten (hergestellt nach der klassischen Methode) gibt es kleine Gerichte oder eine bodenständige Buschenschankjause. Do–Sa 15–21 Uhr offen. Grušena 8, (+386 31) 707 656, vinovracko.si/de/home-deutsch/

Gostišče Vračko | 1908 wurden die Tore des Traditionsgasthauses geöffnet, mittlerweile wurde das Haus modern renoviert. Klassisches wie Kürbiscremesuppe, Bograč (Kesselgulasch) und Backendl werden serviert, aber auch mediterrane Gerichte wie Oktopus mit schwar-



Vračko mal zwei: Mit dem Weinkeller und der Bar Vino Vračko (l.) wurde mitten am Land ein mutig-modernes Bauerwerk errichtet. Die Gäste bestellen die hauseigenen Weine und kleine Gerichte wie das Beef Tatar. Im Gostišče Vračko im Dorf Jurij serviert die Familie Vračko beliebte klassische Gerichte, auch mediterrane wie Oktopus mit schwarzem Risotto dürfen sein

zem Risotto. Schöne helle Zimmer. *Grušena 1 (im Dorfzentrum Jurij an der Hauptstraße, 1 km vom Grenzübergang Jurij/Langegg), (+386 2) 656 43 11, vracko.si/de/gasthaus, R Mo*

Nahe Maribor

Dveri Pax | Fünf Kilometer von der steirischen Grenze liegt das Weingut. Man sitzt im schönen Gewölbe oder draußen unter hohen Bäumen. Gregor Šagi baut seine Gerichte auf die traditionelle Küche auf, wertet sie aber modern mit gelungener Optik auf. Gute eigene Weine. Drei Hauben beim Gault Millau. *Polički vrh 1, 2221 Jarenina, (+386 2) 644 00 82, dveri-pax.at/restaurant, Do, Fr 17–22 Uhr, Sa 12–22 Uhr, So 12–17 Uhr offen.*

Pri Baronu | Wie früher, im Biobauernhof am Pohorje bei Maribor mitten im Grünen werden die Speisen in die Mitte des Tisches gestellt – und jeder nimmt, so viel er möchte. Aus großen Töpfen schöpfen wir Wildkräuter- und Frittatensuppe. Dann kommen Kalbsbraten, Backhendl und das Dessert. Wirklich gut. *Planica 6, 2313*

Fram, (+ 386 51) 317 104, pribaronu.si, R Mo–Fr

Miza za štiri | Ungewöhnliches Konzept, in einem Privathaus nahe Maribor stehen vier Tische bereit. Die Reise zahlt sich aus. Die kreative Regionalküche wird von Jure Brložnik mit so viel Liebe und Können zubereitet – ein Glückserlebnis. Dazu kommt Mayas Service – eine Freude, mit welchem Engagement sie gute Laune verbreitet. Drei Hauben. *Mariborska ulica 17, 2314 Zgornja Polskava (+ 386 59) 125 731, mizazastiri.si, R So–Di*

Šiker | Gute Hausmannskost wie zu Großmutter's Zeiten: Bograč (Kesselgulasch mit drei Fleischsorten), gefüllte Kalbsbrust, Schweinsbraten. Schöne Zimmer. *Močna 7, 2231 Pernica, (+ 386 2) 720 69 21, siker.si, R Mo, Di*

Maribor

Fudo | Ausgezeichnetes Bistro in der Ausgehmeile der Stadt. Den ganzen Tag kann man sich verwöhnen lassen. Das beginnt mit dem sehr guten Frühstück, mittags gibt es leichtes

Essen, abends wird Fusionsküche mit globalen Aromen serviert. Genossen wird nach dem Sharing-Prinzip, also verschiedene kleine Teller werden in die Mitte gestellt. 150 Weine. *Poštna ulica 1, (+386 5) 914 35 76, fudo.si, R So*

Njami sushi. Sehr schönes, einladendes Sushi-Restaurant. Besitzer Grega Jagodnik absolvierte seine Ausbildung auf der Tokio Sushi Academy. Unbedingt reservieren, das Lokal ist winzig. *Cafova 5, (+ 386 31) 212 165, njami-sushi.si, R Sa, So*

City Terasa | Die schönste Terrasse von Maribor. Vom Dach des City Hotels hat man einen großartigen Blick auf die Drau. Küchenchef Davorin Verlič konzentriert sich auf Seafood, Spezialität ist Hummer. *Ulica kneza Koclja 22, (+386 2) 292 70 02, cityterasa.si, R So*

Gostilna Pri Lipi | Das steirische Backhendl hat ernsthafte Konkurrenz. Hier ist es superknusprig und innen saftig. Aber auch Hausmannskost wie Schweins- und Kalbsbraten schmeckt. Im Gastgarten sitzen wir unter einer 400 Jahre alten

Linde, die ihr Blätterdach als kühlenden Schirm über uns spannt. Netter, schneller Service, günstig. *Lackova cesta 44, 2000 Maribor, (+386 2) 613 17 33, R So, Mo*

Restaurant MAK | David Vračkos Restaurant ist eines, in dem man am besten nicht sucht, was man bereits kennt. Eine fixe Karte gibt es nicht, man wird nur gefragt, auf wie viele Gänge man Lust hat. Davids Sinn für überraschende Kombinationen ist ausgeprägt. Am besten, man lässt sich darauf ein und genießt in vollen Zügen. Top-Weinkarte. Vier Hauben. *Osojnikova 20, (+386 2) 620 00 53, restavracija-mak.si, R So–Di*

Restavracija Sedem | Geglückte Talentprobe. Im einzigen Schulrestaurant Sloweniens arbeiten die zukünftigen Kellner und Köche. Im modernen, schicken Ambiente wird motiviert und schnell serviert. Am besten beraten ist man mit einem Degustationsmenü zu einem wirklich moderaten Preis. Toller Service, gute Weinempfehlungen. Eine glatte Eins. *Cafova ulica 7, (+386 2) 621 14 12, sedem.si, R So, Mo–Mi Abend*

Poper | Gute Pizza, sehr bekömmlich, weil der Teig 48 Stunden rasten darf. Auch feine Pasta wird serviert – und Arancini di Riso, frittierte gefüllte Reisbällchen. *Glavni trg 8, (+386 2) 234 56 06, popermaribor.si/de, R Mo*

Hikofi | Klein, stylish, netter Gastgarten auf einer Wiese. Professionelle Kaffeekultur mit verschiedenen Zubereitungsmethoden (Flat White, Filterkaffee, Cold Brew, Kaffeecocktails), exquisite Kaffeesorten. *Tyrševa ulica 13, hikofi.eu, R So*

Le Vino | Ausgezeichnete Weinbar, viele regionale Weine, darunter eine Menge Orange-Weine. Gute Beratung, recht günstig. Angenehme Tische in der Fußgängerzone. *Poštna ulica 4, R So*

Piranha | Coole Cocktailbar, die ganze Wand ist ein einziges indirekt beleuchtetes Regal mit Riesenauswahl an Spirituosen. *Vojašniška ulica 4 (nahe der Alten Rebe), kein R*

Evino | Weinhandel mit großem Angebot an slowenischen und internationalen Weinen. *Glavni trg 20, evino.eu*

Vinothek Deliz | Schöne Auswahl von über 500 slowenischen und internationalen Weinen sowie einigen Gourmetdelikatessen. *Vodnikov trg 4, R Mo, Di*

Nahe Bad Radkersburg

Posestvo Gjerkeš | Bei Klöch fährt man weiter über die Grenze, mitten im Naturpark Goričko findet man das Weingut mit Fine-Dining-Restaurant. Kräuter werden im eigenen Garten gezogen, Gemüse und hochwertigstes Fleisch kommen von den Nachbarbauern. Ein junges Team zelebriert sehr gute Regionalküche, jedes



Gleich über der Grenze, in der Nähe von Klöch, findet man das Restaurant Posestvo Gjerkeš. Ein junges Team glänzt mit überraschender Regionalküche

Gericht ist ein optisches Highlight. Dazu gibt es die hauseigenen charaktervollen Weine. *Fikšinci 49, 9262 Rogašovci, (+386 40) 882 399, gjerkes.com, R So–Di*

Gostilna Rajh | Seit Generationen ist das Haus das beste Restaurant der Region Prekmurje. Und auch mit der fünften Generation in der Küche hat sich das nicht geändert. Leon Pintarič, der im Wiener Steirereck lernte, brachte seine neuen Ideen ein. Die Tradition hält er noch immer hoch, aber interpretiert sie zeitgemäß.

Die neue Prekmurje-Küche. Drei Hauben. *Soboska ulica 32, 9000 Murska Sobota, (+386 2) 543 90 98, rajh.si, R So Abend, Mo*

Restaurant Kodila | Veganer sollten jetzt eher weglesen. Wer auf erstklassige Fleischküche Lust hat, fühlt sich aber zu Hause. Eintöpfe, Burger und Tomahawksteaks, Mangalitza-speck, Bograč (Gulasch mit Rind, Schwein, Wild) und Krainerwurst sind köstlich. Im Parterre kann man sich im modernen Shop eindecken. Charmanter Service. *Markišavci 44, 9000 Murska Sobota, (+386 2) 522 36 06, kodila.si, R So*

käse vom feinsten

Alleskönner Käse mag
Wohlfühltemperaturen,
Streicheinheiten und
nicht nur das Jausenbrett

BOXHORNKLEEBUSEN

und das SCHWARZE SCHAF

Käse ist kein Kas. Beim Streifzug durch bemerkenswerte Käsemanufakturen und Hof-sennereien im Süden Österreichs wird klar: Lab, Zeit und Bewusstsein tragen den wahren Käsegenuss.

TINA VEIT-FUCHS

Für Käse erbringen Menschen ab-gefahrenen Leistungen. Etwa die Briten, die zu Hunderten am Cooper's Hill in Brockworth im Südwesten Englands einem Käseläib bergabwärts hinterherjagen. Dem Brauch, irgendwo zwischen skurril, lustig und gefährlich (der Käse hat bis zu 110 Stundenkilometer Geschwindigkeit drauf!) angesiedelt, liegt aller Wahrscheinlichkeit eine Begehrlichkeit aus dem achten Jahrhundert zugrunde. Irgendwann zwischen damals und heute war der Bestand der Gloucester-Rinder nämlich sehr gering und der Marktwert des Single-Gloucester-Käses mit seinem festen, leicht krümeligen Teig stieg.

Wagemutige gibt es nicht nur in England: Beim Blick in Supermärkte weltweit zeigt sich, dass Käse zu den am häufigsten gestohlenen Gegenständen gehört. Und das soll in Zeiten des gehypten Veganismus was heißen. Ob Deutschland, Schweiz, Frankreich, Italien, England, Sardinien, Spanien oder Holland – jedes Käseland hat seine eigene Tradition. So auch Österreich. Eng damit verbunden ist das fast endlose Gebimmel geschmückter, Glocken und Schellen tragender Kühe, Ziegen und Schafe, die nach dem Sommer gemeinsam mit den Sennern und Hirten ihren Weg zurück ins Tal finden. Ein Landschaftsbild, das von der unermüdlichen Tätigkeit der Bauern in der Milchwirtschaft geformt wird. Steht das Vieh nicht auf der Alm, gilt

es morgens wie abends zu melken. Deutlicher geht es kaum: Käse ist ein Commitment. Das zeigt unter anderem auch Eva Nuart auf. Als Gastgeberin lud sie gemeinsam mit Fritz Nindler und Erwin Berger vom Mountain Resort Feuerberg und Kärntner Käserkollege Michael Kerschbaumer zum Koch.Campus-Käsegipfel an den Ossiacher See. Warum? Um ganzheitliches Denken zu fördern, mit Spitzenköchen wie Stefan Lastin, Manuel Ressi und Hannes Müller Wissen zu generieren und Wertschätzung für Milch und Käse zu steigern. Zum Drüberstreuen offerierte Kärntens Gastro-Aficionado Gottfried Bachler über 70 Sorten Käse aus aller Welt.

Gefährdetes Kulturgut Käse

Käse ist längst viel mehr als ein sensibles Produkt, um Milch haltbar zu machen. „Die Biodiversität unserer Kulturlandschaft geht zusehends verloren und mit ihr auch die Käsevielfalt“, zeigt Nuart auf. Zu Hause im kärntnerischen Waisenberg setzt sie auf die Rohmilch ihrer Schafe, „weil nur sie Geschmack hat“. Nuarts Milchmädchenrechnung: ein Schaf – ein Liter täglich. Zu den bekanntesten Sorten des Betriebs zählt das cremige Schwarze Schaf, das einem am Brett bereits ruhigen Gewissens entgegenrinnen darf. Pasteurisierte, homogenisierte Milch – all das mache den wertvollen Rohstoff zum Einheitsbrei.

Die längste Zeit seit Menschengedenken wurde Milch tatsächlich nicht pasteurisiert. „Lassen wir uns von der Industrie nichts einreden. Als Käser braucht man lebendige Milch. Sie ist die Basis für Käsequalität“, so Nuart. „Lebendige“ Milch ist gleichzeitig der Vektor in der Milchwirtschaft, der variablen Parametern unterliegt: Tierrasse, Fütterung, Haltung, Klima, Bakterienkulturen, Terroir. Der frankophil angehauchte Käse von Nuart schmeckt deshalb nicht immer gleich. „Rohmilchweichkäse wird nie industriell werden“, zementiert die Autodidaktin und plädiert beim Schafkäsegenuss auf Offenheit und Wertschätzung. Verständnis für den preislichen Unterschied bringt man allerspätestens nach der ersten Verkostung am familiären Hof auf, wenn die Zunge vor Euphorie schnalzt und das Bild vom eingeschweißten Feta aus dem Supermarktregal nur noch verstört.

„Rohmilchkäse, das ist eine Liebeserklärung an die Milch und eine Streichel-einheit für den Gaumen“, tönt Lukas Zankl. Nur Rohmilchkäse sei ein lebendiges Kunstwerk, voller hochwertiger Eiweiße und Mineralstoffe, und kann daher natürlich reifen. Der Käsemacher führt im Gailtal das fort, was sein Großvater vor vielen Jahren auf der Alm in Vorarlberg erlernt hat. Bereits seit Anfang der 80er-Jahre wird am Hof organisch-biologisch gearbeitet. Das ganzheitliche Denken und Schaf-



In der Slow Food-Region Kärnten darf feiner Frischkäse nicht fehlen. Am Jörgishof bei Familie Unterweger lehrt Bäuerin Elfriede das Butterrühren und das Käsemachen. Bei den Frischkäseballchen darf man selbst Hand anlegen

fen geht weit über die elf Milchkühe und das Jungvieh hinaus. Ins Käseatelier kommt die empfindliche Rohmilch nur mittels Schwerkraft statt mit Pumpen, der Kupferkessel wird mit Hackschnitzeln beheizt.

„Es steht viel auf dem Spiel, wenn wir die kleinen Strukturen der Landwirtschaft erhalten wollen“, konstatiert Michael Kerschbaumer. „Toleranz fängt bei Lactose an“, steht in großen Lettern auf seinem T-Shirt geschrieben. Mit „Kaslab’n“ hat Kerschbaumer eine Genossenschaft, aktuell bestehend aus 20 Bergbauernhöfen, gegründet. Sein eigener Betrieb mit 20 Hektar liegt auf 1300 Metern Seehöhe in den Nockbergen. Er hält Tiroler Grauvieh und steirische Scheckenziegen zur Milcherzeugung, nebenbei Kärntner Brillenschafe für die Weidpflege und als Fleischlieferanten. Aus Bio-Heumilch entsteht natürlich gereifter Bio-Käse der gelben Palette – sprich Bergkäse, Emmentaler, Schnittkäse und etwas Butter. Für den Fortbestand von echtem Almkäse sieht Kerschbaumer die Verantwortung auch in der Gemeinschaft und rief eine Bürgerbeteiligung ins Leben. Das individuelle Kapital wird zweckgebunden für den Bau und die Käsereieinrichtung verwendet. „Das Kapital wird mit zwei Prozent jährlich in Form von Käse verzinst. Einmal im Jahr erhält der Unterstützer ei-

nen Gutschein und bekommt dafür verschiedene Käsesorten nach Wahl“, so die Kaslab’n-Bauern. Wer Kerschbaumer begegnet, merkt schnell: Dieser Mann ist umtriebiger und will etwas bewegen. Jüngst hat er mit Showkoch Marco Krainer den

Podcast „Vulgo Dekadenz“ samt Bühnenshow auf die Beine gestellt. Zwei Geschmacksfreaks auf der Suche nach Antworten im Genusskosmos, der, so der bisherige Tenor, bloß immer neue Fragen aufwirft.



Die Käser Eva Nuart und Michael Kerschbaumer beim Koch.Campus-Käsegipfel am Ossiacher See

Kräftige Oberarme, kräftiges Aroma

Zurück zum Käse: Bei einem kleinen Ausflug über die steirische Grenze ins Südburgenland auf den Sennhof am Rosenberg offenbart sich Käseliebe von der Pike auf. Jasmin Tschofen macht es vor: Man nehme interessierte Versuchskäser allen Alters, einen Kupferkessel, schütte zwei große Kübel Milch hinein und erwärme sie langsam auf 30 Grad. Klingt banal. Beim Umrühren braucht es geübte Oberarme. Wenn die Bakterien der Milch auf Betriebstemperatur sind, darf man sich, ein Staperl Lab einrührend, am ersten eigenen Käse versuchen. Erst heißt es aber abwarten. Draußen läutet die Anführerin der Ziegenherde ihr Lied. Die Dicklegung der Milch geht nun vonstatten, bis man die Masse mit der Käseharfe wieder zerteilen darf. Längs und quer, bis der Käsebruch klein genug ist, um erneut erwärmt zu werden. Danach wird abgeschöpft, abgetropft, sitzen gelassen. Voilà, Rohmilchkäse im Schnelldurchlauf is born.

Kurzer Locationwechsel. Wir blicken auf den Dachstein, wo Herbert Walcher sen. auf der Walcheralm Camembert, Pinzgauer Bierkäse, Halbhartkäse, Bergkäse, Murtaler, Steierkäse, Frischkäse und zwischendurch Rauchkäse herstellt. Die Milch stammt vom grasenden Fleckvieh vor der Tür, das im Sommer auch die Nächte im Freien verbringen darf. „Neben der Milch ist die Pflege während des Reifeprozesses das Um und Auf für guten Käse“, gibt er mit auf den Weg. Bis Ende Oktober ist seine Käserei stets geöffnet.

In Neumarkt in der Steiermark haben sich Daniela und Ferdinand Wölfl im elterlichen Zeischglbauerhof vor 25 Jahren eingerichtet und gelten als Spezialisten, wenn es um den zähen Murtaler Steirerkas geht. Die saure Milch wird aufgekocht und wenn sich Molke und Topfen nach dem Eindicken und Erhitzen trennen, wird der Topfen abgeschöpft. Dieser reift für einige Tage bei über 20 Grad und wird anschließend mit Salz, Pfeffer und Kümmel gewürzt und nochmals aufgekocht. Handwerklich, traditionell und köstlich. Drei Attribute, die auch auf die Milch- und Käsestraße in Österreich, einen Zusammenschluss von aktuell rund 70 Betrieben quer



Neben Schulmilch werden am Milchhof Krenn im Vulkanland in zweiter Generation Joghurt und Käse hergestellt



Gereift im Stollen des ehemaligen Silberbergwerks in Arzberg entstehen besondere steirische Käsearomen von hart bis weich. Unser Favorit: die Silberziege

durch alle Bundesländer, umzulegen sind. Teil des Konglomerats sind renommierte steirische Namen wie die Hofmolkerei Tax, der südsteirische Milchhof Schautzer und die Handwerkskäserei Mago in Hollenegg.

Fern des Rohmilchkäsens geht es in der Steiermark kreativ zu: Cheese Artist Bernhard Gruber affiniert nach internationalem Vorbild in seiner Riegersburger Käsekunstmanufaktur beispielsweise Boxhornkleebusen und Doppelschimmel

mit Likör – ja, beides sind Käse. In Peter Roseggers Waldheimat produziert die Biohofkäserei Grogger Grillkäse, im Almenland bettet man Stollenkäse über 100 Meter tief im Berg und die Hofkäserei Deutschmann trinkt blauen Edelschimmelkäse in Bio-Strohwein, gekeltert aus der Wildbacher Traube. Fest steht: Auch wenn hierzulande keiner einem Käselai den Berg talwärts hinterherrennt, für das Ringen um gute Produkte gehen die Käser die Extrameile. ■



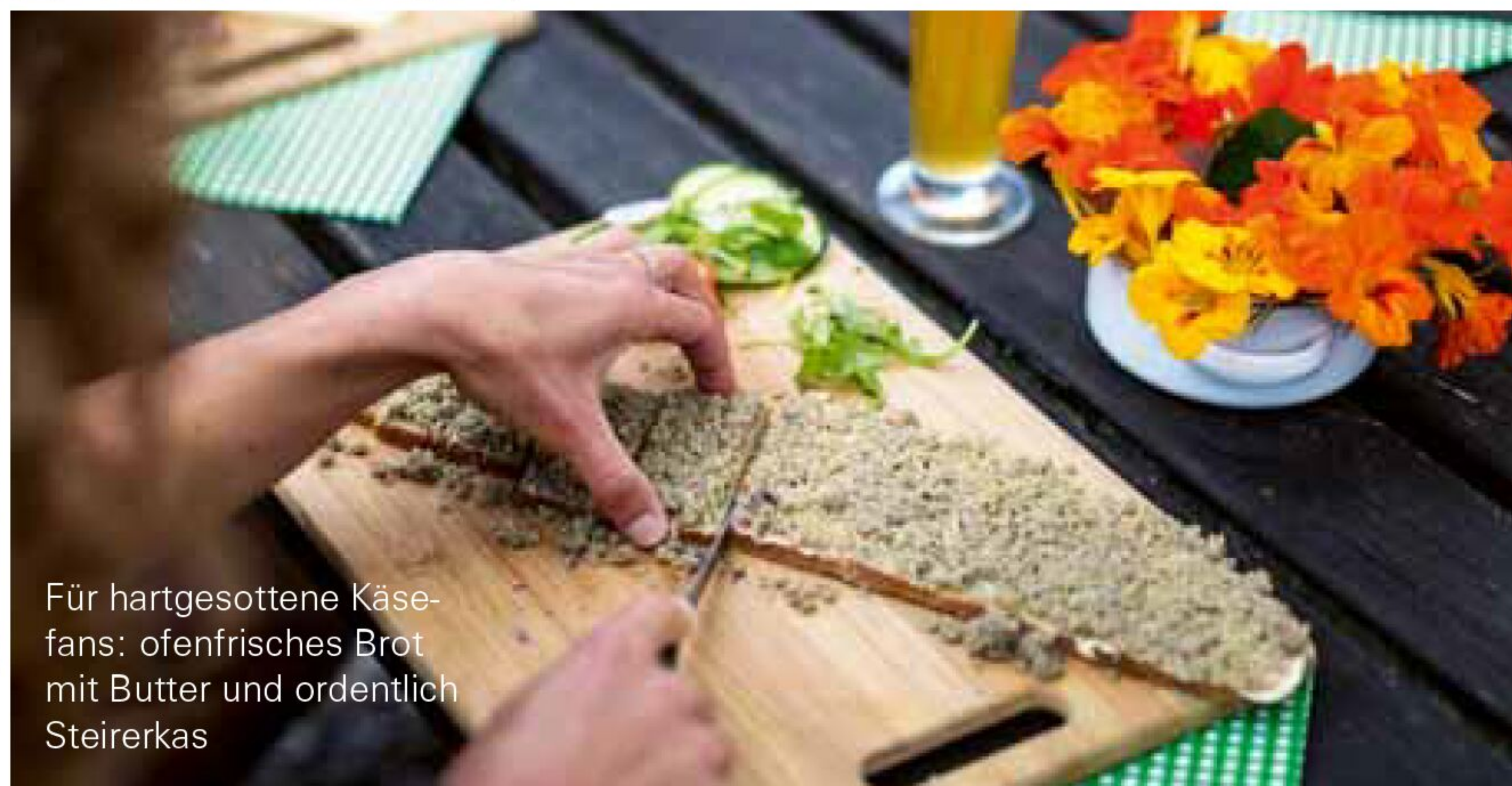
Hier wird gemolken und gekäst – Original Herbert Walcher auf seiner Walcheralm nahe Schladming



Christoph und Sandra Krenn sind bekannt für ihre Sorten Hexenkas und Aschengold



Cheese Art von Bernhard Gruber aus der Fromagerie Riegersburg



Für hartgesottene Käsefans: ofenfrisches Brot mit Butter und ordentlich Steirerkas

INFOS

KÄRNTEN

Nuart | Eva Nuart und ihre Familie versorgen Haushalte wie Spitzenköche im ganzen Land mit Bio-Rohmilchschafkäse und weiteren Schafsmilchprodukten der Extraklasse. *Waisenberg 6, 9102 Mittertrixen, (+43) 4231 2043, nuart.at*

Kaslab'n | Michael Kerschbaumer ist der Kopf hinter der Genossenschaft mit 20 Betrieben, die mittels Tanksammelwagen alle zwei Tage bis zu 6000 Liter Ziegen- und Kuhmilch verarbeitet. *Mirnockstraße 19, 9545 Radenthein, (+43 0) 4246 37500, kaslabn.at*

Bio-Hof Windisch | Andreas Petutschnig und Partnerin Carmen setzen auf die Ziege als Weichkäselieferanten, die auf der Alm natürliche Kost von Wiesenschwingel über Knaulgras bis Zaunwicke vorfinden. *St. Stefan 44, 9142 Globasnitz, (+43 664) 388 34 62, windischhof.com*

Bio-Bergbauernhof Hasentrattner | Quereinsteiger Andreas und Natascha Rimbrecht stellen in ihrer eignen Hofkäserei zehn verschiedene Sorten aus Kuh- und Ziegenmilch her. Auch gut: der Topfen-Schleck. *Nockweg 11, 9545 Radenthein, (+43 660) 4814219, hasentrattner.at*

Mallhof | Der hausgemachte Käse wandert nicht nur über die Theke, sondern auch in die Kärntner Kasnudeln und Kaspressknödel, die ab Hof verkauft werden. *Dorfstraße 29, 9546 Bad Kleinkirchheim, (+43 4240) 8332, mallhof.at*

Der Biokäse Hof Zankl | Im Gailtal auf 840 Metern Seehöhe ist Käsemacher Lukas Zankl zu Hause. Getreu dem Motto „Dreikäsehoch“ gibt's drei Käsesorten zur Auswahl. *Stollwitz 3, 9635 Dellach, (+43 660) 662 506, derbiokaesehof.at*

AlexanderAlm | Bio-Sennerei, die hoch über dem Millstätter See eine Institution ist. Beson-

derheit: Harber Kas aus Magermilch, eine regionale Spezialität mit Gorgonzolaschmack. *Schwaigerschaft 14, 9872 Millstatt, (+43 0664) 645 49 20, alexanderalm.at*

STEIERMARK

Walcherhof | Ein historischer Bauernhof mit eigener Almkäserei von Herbert Walcher, wo die Tradition an den Wänden hängt und am Jausenbrett gefeiert wird. *Schildlehen 10, 8972 Ramsau am Dachstein, (+43 3687) 812 43, walcherhof.at*

Hofkäserei Wölfl | Murtaler Steirerkas, Topfen und Rohmilchbutter zählen zu den Spezialitäten von Daniela und Ferdinand Wölfl. Verkauft wird im eigenen Buschenschank und am Biomarkt. *Mitterberg 68, 8820 Neumarkt, (+43 650) 943 31 55*

Milchmädchen-Ziegenkäse | Sonja Trummer ist eine Strahlefrau und gute Laune verbreiten

auch ihr Feta und Schnittkäse mit Holunderrinde. *Risola 4, 8354 St. Anna am Aigen, (+43 664) 401 86 01*

Bio-Hofkäserei Deutschmann | Eine sichere Bank für jede Jause: Gertrud und Franz Deutschmann sind im Schilcherland seit über 30 Jahren Käsemeister. *Oberbergglastraße 10, 8523 Frauental, (+43 3462) 4057, biohofkaeserei-deutschmann.at*

Handwerkskäserei Mago & Söhne | Vom würzigen „Schwarzer Prinz“ bis zum handzahmen Salatkäse eine gute Schafkäseadresse ab Hof sowie auf den Grazer Bauernmärkten. *Käsestraße 97, 8530 Holle-negg (+43 0660) 765 34 27, handwerkskaeserei-mago.at*

Fischer Käse | Regionaler Platzhirsch in der Südsteiermark mit solider Qualität und mildem Geschmack. *Neurath 19, 8442 Kitzeck, (+43 664) 545 13 65, fischer-kaese.at*

Milchhof Wurzinger | Sorten von Juhudler bis Muh-Zarella und eine Vielfalt an Joghurt offeriert das Vulkanland. Bei Familie Wurzinger kann man direkt seine eigene Kuh mieten. *Petzelsdorf 51, 8350 Fehring, (+43 664) 878 89 16, milchhof-wurzinger.at*

Biohofkäserei Thanei | Margot Thanais Ziegen werden alle zwölf Stunden gemolken. Danach wird die Milch sofort zu Frisch- und Schnittkäse verarbeitet. *Schönau 12, 8225 Pöllau, (+43 664) 28 17 214, biokaeserei-thanei.at*

Biohofkäserei Grogger | 300.000 Liter Milch jährlich werden zu Milchprodukten, Frischkäse und Grillkäse unverfälscht verarbeitet. Nachhaltig: Es wird mit Pfandsystem gearbeitet. *Karnerviertel 61, 8252 Mönichwald, (+43 3336) 4865, kaesemaus.at*

Milchhof Krenn | Familie Krenns Bestseller ist der Konixberger Aschengold, neun Wochen gereift. Eine hauchdünne Buchenholzaschen-

schicht teilt den kleinen Laib in zwei Hälften. *Raabau 44, 8330 Feldbach, (+43 676) 734 21 24, vulkanlandmilch.at*

Aichstern | Vinzenz Michael Stern hat gleich nach der bestandenen Meisterprüfung 2007 als jüngster Käsemeister Österreichs den Betrieb übernommen. Zurückhaltend gute Sorten. *Rohrbach 80, 8151 Rohrbach-Steinberg, (+43 0664) 130 47 16, aichstern.at*

Weizer Schafbauern | Mit über 300 Mitgliedsbetrieben legt die Vereinigung Wert auf die artgerechte Aufzucht und Haltung der Schafe im Oststeirischen Hügelland. Lieblinge: S'alte Schaf und Brimsen. *Obergreith 70, 8160 Weiz, (+43 3172) 303 70, weizerschafbauern.at*

BURGENLAND

Sennhof am Rosenberg | Binnen zwei Stunden lernt man von Jasmin Tschofen, mit frischer Milch Käse nach traditioneller Art herzustellen. Jause inkl. und Ziegentrekking auf Wunsch möglich. *Grieselstein-Rosenberg 23, 8380 Jennersdorf (+43 650) 686 846 60, sennschule.net*

Ziegenliebe | Monika Liehl ist Quereinsteigerin. Die ehemalige Finanzberaterin bietet neben Ziegen-Frischkäse auch Weich-, Schnitt- und Hartkäse aus Rohmilch an. *Friedhofstraße 10, 7111 Parndorf, (+43 699) 189 800 10, ziegenliebe.at*

Milch- und Käsestraße | Eine Reiseroute durch Österreich entlang 50 Hofmolkereien und Käsespezialitäten. Teilweise werden Führungen angeboten. *hofkaese.at*



Karina Neuhold von den Weizer Schafbauern arbeitet seit über 20 Jahren mit den Tieren



Was wäre ein Kasbrot ohne echte Bauernbutter aus der traditionellen Model

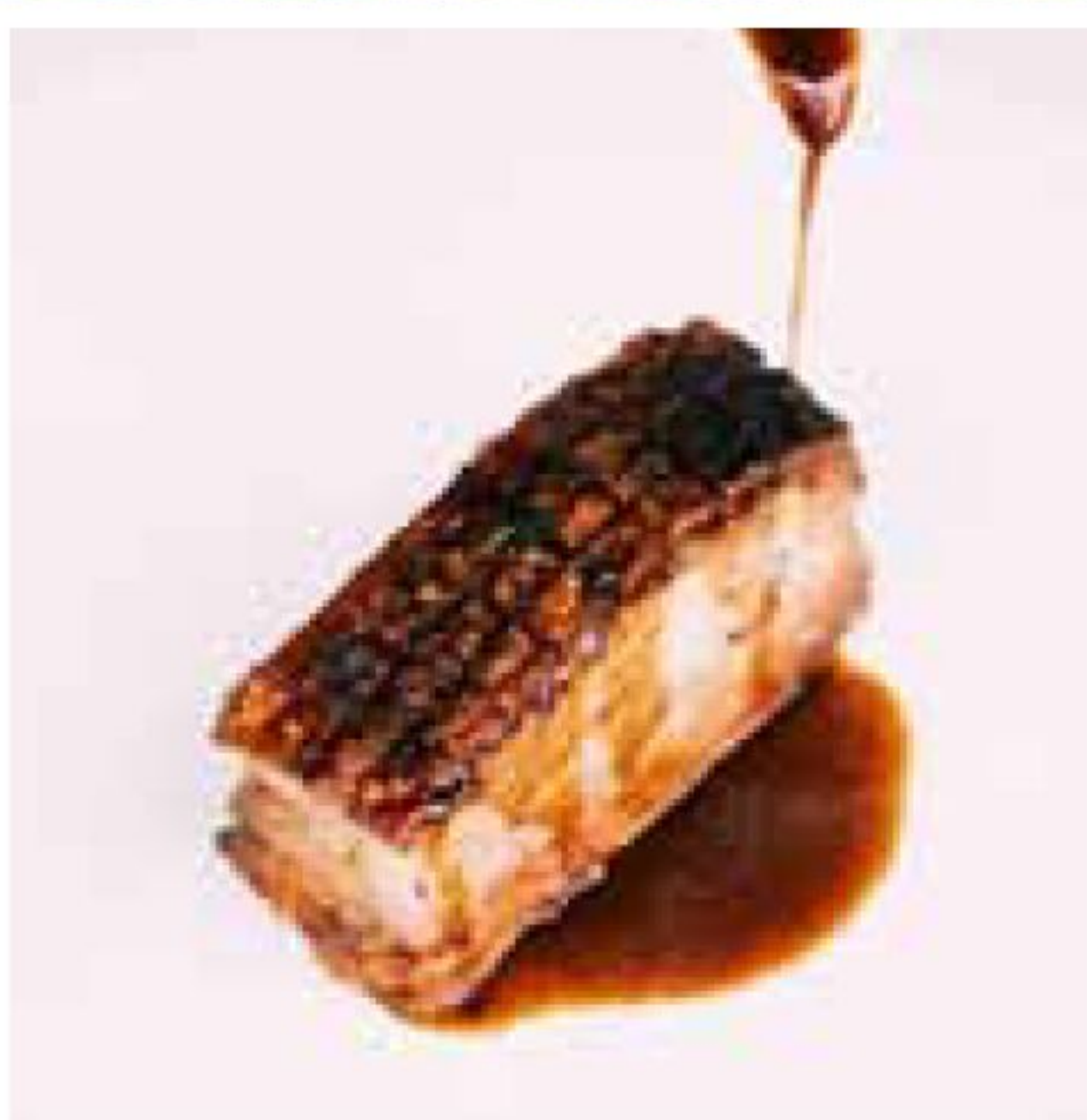


Nicht nur nach einer Bergwanderung ein Highlight: Ennstaler Roggenkrapfen mit Steirerkas

BUON APPETITO

Unsere kulinarische Alpe-Adria-Rundreise: Wir unternahmen eine hervorragende steirische Landpartie, entdeckten ein ausgezeichnetes Seafood-Restaurant in Novigrad und genossen Casual Dining am Längsee.

TESTGAUMEN MANUELA UND WERNER RINGHOFER



Steiermark

Raffiniert regional | Allein die Anreise zum Gasthaus Rainer ist schon ein Erlebnis. Schuld ist das Navi, das uns Hügel auf und ab über schmale Straßen führte. Gut so, überall nur grünes Idyll. Fast ein bisschen verwunschen. Schließlich landen wir an einem Ort, den man hier nicht vermuten würde. Wirtshaussterben? Mag sein. Im 200-Seelen-Dorf Geistthal in der Weststeiermark blüht die Wirtshauskultur aber üppig. Die Stimmung? Von der ersten Sekunde an wie bei Freunden. Die ganze Familie hilft zusammen: Eltern, Söhne und Schwiegertochter. Alle freundlich, engagiert – man merkt einfach, dass es jedem unheimlichen Spaß macht. Zum Aufwärmen kommt gleich einmal ein Cydre Elias von Maria und Sepp Muster, ein herrlich leichter und gleichzeitig tiefgehender Wein aus vier alten steirischen Apfelsorten. Dazu passt das Schwammerlsulz mit

Zuckererbsenschoten, Eierschwammerln, Pistazien und Pilzdressing. Echt gelungen, überhaupt nicht dick geliert, sondern leicht, die Pilze kommen fast schon fleischig zur Geltung. Danach eine Sellerieschaumsuppe mit Selleriecreme, Liebstöckelöl und Selleriestaub. Den Sellerie als Suppe und Creme zu kombinieren, ist schon einmal ein reizvoller Konsistenzenmix, die Haselnüsse sind die perfekte Abrundung. Gemüse funktioniert auch. Beispiel: Das Rote-Rübe-Risotto, geschmorte rote Rübe, Schafkäse, Ziegenkäse, Radieschen – die erdigsüße Rübe mit angenehmer Zartheit und die Käse mögen sich. Und dann der Reis, schön al dente. Eine Risottovariation mit Marille gibt es beim gebratenen, sehr saftigen Filet von der Forelle. Von Krenn 49 kam der Welschriesling vom Sand, auch wieder ein Naturwein von bester Qualität, der zu fast allen Speisen passen würde. Für das Brüstl vom Bioschwein mit Grammelknödel und lauwarmem Kräutersalat

braucht es aber etwas mehr Kraft, von Christian Tschida die Grande Cuvée Himmel auf Erden. Das Fleisch? Zum Niederknien: zart, mit Biss, knusprig – alles in einem. Zum Schluss hausgemachtes Eis: Vanille, Marille, Erdbeere, Himbeere. Ganz klassisch, ganz auf den Punkt gebracht. Herrlich!

Gasthaus Rainer – Trautentalwirt | Geistthal 15, 8153 Geistthal-Södingberg, (+43 3149) 2236, (+ 664) 155 63 57, trautentalwirt.at, Fr 11.30–19 Uhr (späteste Reservierungszeit), Sa 11.30–19 Uhr, So 11.30–17 Uhr, Mo 16–19 Uhr offen, VS 5–15 Euro, HS 18–32 Euro, NS 5–11 Euro

Essen: 9 **Wein: 8,5**
Ambiente: 7,5 **Service: 10**

Bewertung: 1 bis max. 10



Kvarner

Küche mit Herz | Diese Terrasse! Vor unseren Augen breitet sich die Kvarner Bucht mit tiefblauem Meer bis nach Rijeka aus. Schmetterlinge flattern herum, plötzlich kommen nur ein paar Meter entfernt ein Reh und sein Kitz aus dem Gebüsch, ganz gelassen marschieren sie weiter. Natur pur. Tanja und Damjan haben das Tu Tamo vor Kurzem übernommen, gut so, der Fortbestand der Institution ist gesichert. Tina erzählt, was der Fischer heute Früh gefangen hat – und es geht los. Wir sitzen unter der Laube, nippen an einem kühlen Rosé aus der Region. Und schon die Kaisergranate zum Start sind ein Traum – süß und zart. Weiter geht es mit einem wunderbaren Risotto mit Scampi. Angenehm sämig-tomatige Sauce, der Reis bringt genug Biss ein. Als Nächstes kommt ein Rochenflügel in Kapern-Weißwein-Sauce. Richtig saftig, würzig und voller Kraft. Der Oktopusarm wurde die ganze Nacht sacht gegart, bevor er zart in pikanter Tomatensauce und mit Polenta serviert wurde. Der Nuss-Apfel-Johannismehl-Kuchen ist die krönende Aufgabe. Die regionalen frischen Sommerweine waren gut ausgesucht, Tina ist eine perfekte Gastgeberin. Resümee? Immer wieder gerne.

Tu Tamo | Mošćenice 50, 51417, Mošćenička Draga, (+385 98) 918 50 88, konoba-tutamo.hr, Do–Sa 16–23, So 12–22 Uhr offen, VS 12–17 Euro, HS 16–29 Euro, NS 6–7 Euro

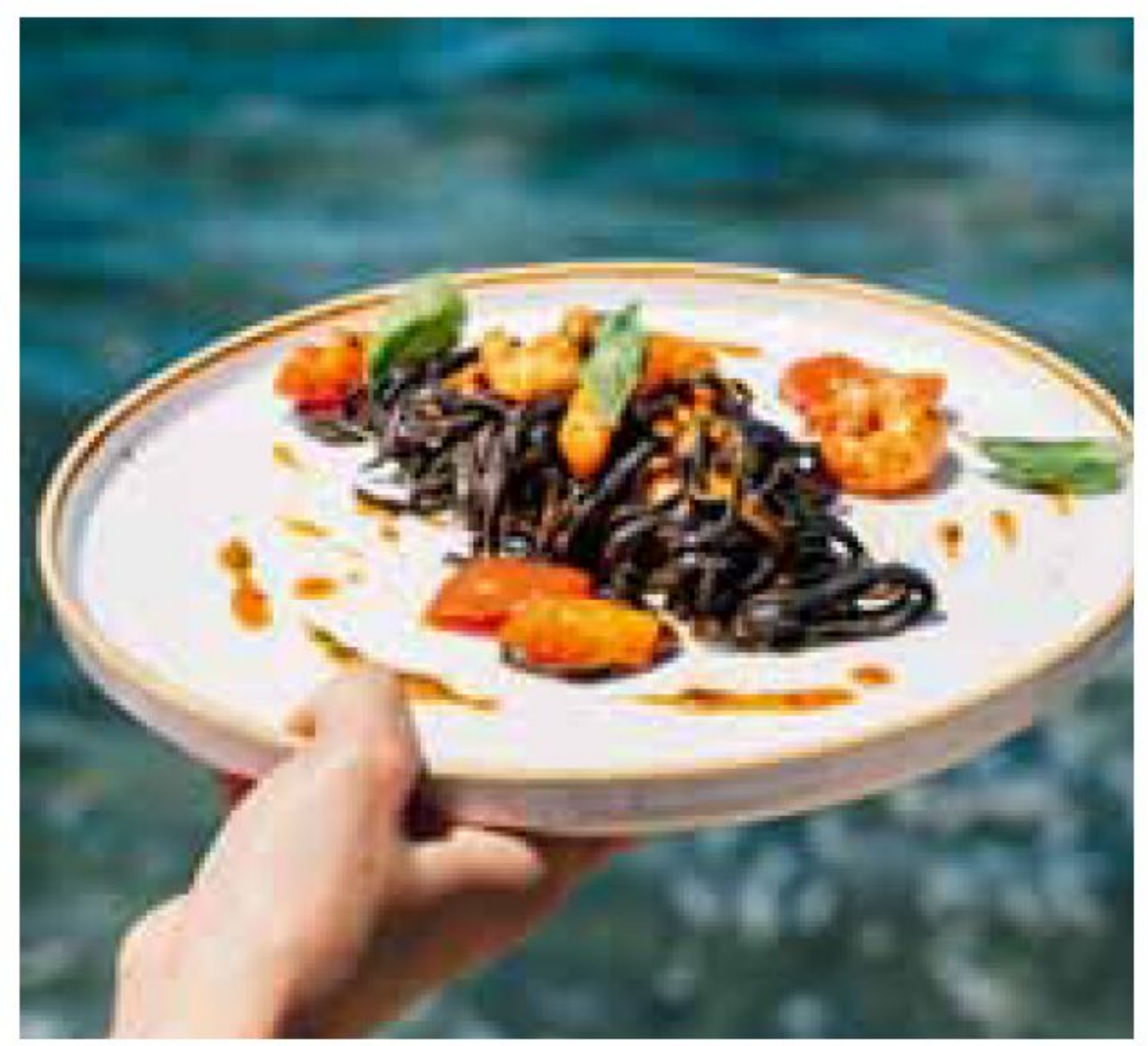
Essen: 9 **Wein: 7,5**
Ambiente: 9 **Service: 10**

Kärnten

Casual Fine Dining am Längsee | Andreas Katona ist in der Gastronomieszene kein Unbekannter, jahrelang war er Sommelier bei Hubert Wallner. Mit dem Restaurant am Naturweingut Georgium hat er sich seinen Traum erfüllt. Man übernachtet in behaglichen Winzerzimmern mit Lehmputz und Vollholzmöbeln. Von der Terrasse genießt man den Blick auf den Längsee und wird natürlich mit hauseigenen, aber auch anderen spannenden Weinen begleitet. Mit den beiden Kärntner Köchen Andreas Klammer und Souschef Martin Kruttner ist ein wahrer Glücksgriff gelungen, ihre Expertise und feine Klinge schmeckt man bei jedem Gericht. Wir starten mit einem köstlichen Dreierlei: Rehpraline mit Gewürzanas, gebeizter Lachs und Pilztalette, dazu gibt's Liebstockelbutter und Osso Collo. Im ersten Gang wartet eine marinierte Biolachsforelle auf Joghurterrine und einem Geltupfer aus schwarzer Nuss, der Bulgur als Beilage wurde in rotem Traubensaft gekocht. Ausgezeichnet auch der Gang mit vielschichtigen Aromen von roter Rübe in der Salzkruste mit Estragon-Mayo und Haselnüssen. Zart zeigte sich der Stör in Popcorn gewälzt, der Chorizoschaum gab die nötige Würze.

Zum Mundschenk | Längseestraße 9, 9313 St. Georgen am Längsee, (+43 664) 922 65 90, georgium.at/der-mundschenk, Do–Mo 17–24 Uhr offen, VS 17–18 Euro, HS 26–34 Euro, NS 9–14 Euro, Menü 4 Gänge 99 Euro, 5 Gänge 114 Euro

Essen: 9 **Wein: 8,5**
Ambiente: 8 **Service: 7,5**



Istrien

Überraschung in Novigrad | Auf nach Novigrad, denn im kleinen, schmucken Ort am Meer hat sich was getan – ein neues Hotel hat seine Pforten eröffnet, das Blu Mare. Bei 37 Grad ist die Kühle, die uns beim Eintritt erwartet, wie Balsam. Die Freundlichkeit des Personals und die mit viel Liebe zum Detail ausgestatteten Zimmer komplettieren das Bild. Am Abend besuchen wir das hoteleigene „Porporela“, sitzen auf der steinernen Terrasse direkt am Meer, romantischer Sonnenuntergang und Top-Service inklusive. Und wir werden mehr als überrascht von Kreativität und Geschmack der Gerichte. Das beginnt schon mit dem köstlichen hausgemachten Brot, wo man aufpassen muss, dass man sich nicht schon damit satt isst. Auch zu den in Gin marinierten rohen Garnelen mit Limette und Kapernfrüchten passt es gut. Trotz Hitze wählen wir die Karfiolcremesuppe und sind begeistert von Konsistenz und Geschmack – geröstete Haselnüsse, Pecorino und kross gebratener Schinken geben zusätzlichen Pfiff. Erfreulich anders auch das cremige Risotto mit Pistazien. Abkühlung verschafft dann die kalte Erdbeersuppe mit einem Traum aus weißer Schokolade und Minze. Die regionale Weinauswahl macht Spaß.

Porporela | Ulica Zidine, Via delle Mura 14, 52466 Novigrad, restoranporporela.hr, Mo–So 7–23 offen, VS 15–20 Euro, VS 16–23 Euro, HS 20–35 Euro, NS 9–10 Euro

Essen: 8 **Wein: 7**
Ambiente: 9 **Service: 8,5**

BUONA NOTTE

Unser Herbst-Hotelcheck: ein smartes, stylisches und doch rustikales Hotel in alpiner Idylle, für Wanderer und Bergliebhaber – der Wanderniki im Lesachtal.

TEST-ÜBERNACHTER OLIVER PICHLER



Berg trifft Ursprünglichkeit trifft Style |

„Die Oma hat gerade frisches Brot gebacken“, empfängt uns Niki Lanner, Bauer, Musiker und Hotelier auf der Panoramaterasse. Uns dürfte der Hunger nach der Prachtwanderung auf den südlich des Hotels gelegenen Edigon (2511 m) anzusehen sein. Wir ordern hausgemachten Heidelbeersaft – köstlich, serviert mit darin schwimmenden Beeren –, süchtig machenden, homemade Siebenkräutersaft und Marende. So nennen die Lesachtaler ihre Art der Brettljause. Selbst gemacht sind u. a. kräftig-feine Hirschsalami, rauchig-würziger Speck und mild-salziger Osso Collo. Dazu gibt es Bergkäse, Bauernbutter und frisches, hartrindiges, noch lauwarmes Lesachtaler Brot. Es ist ein Mischbrot nach Oma Rosas Geheimrezept. Die Lanners, Küchenchefin Elvira, Brot-Kory-

phäe Rosa, Kuchen- und Tortenspezialistin Caroline, die Tochter, Wander- und Mountainbikeguide Nikolaus junior und Chef Niki, blicken auf fast 70 Jahre Gastgebersein zurück. Heute ist ihr Hotel, gelegen auf 1200 m, DIE Anlaufstelle für wander- und bergbegeisterte Genießer und Mountainbiker, die ein schickes, doch bodenständiges Basislager mit Top-Preis-Leistungs-Verhältnis in alpiner Natur suchen. Die 18 Zimmer sind solide bis superschick, ganz besonders die Zirbensuiten (wir wollten gar nicht abreisen). Wellness: Panorama-Ruhebereich, Sauna, Dampfbad, Infrarot. Frühstück: viel Selbst-/Hausgemachtes, mehrere von Oma Rosas Broten. Abendessen: kräftig-wärmend der Gemüse-Eintopf, wunderbar die Schlipfkrappen (dünner, nicht zu dünner Teig, zum Niederknien gute Erdäpfelfülle), exzellente

Rindsroulade, flaumig-zart die süßen Topfenknödel.

Wanderniki – Alpenhotel | Familie Lanner, Obergail 3, 9653 Liesing im Lesachtal, Kärnten, (+43 4716) 294, www.wanderniki.at, geöffnet Mitte Mai – Anfang November, Winter auf Anfrage, DZ/HP ab 79 Euro p. P./Nacht

Lage:	7,5	Zimmer:	7
Kulinarik:	7,5	Wellness:	3
Service:	7,5	Preis/Leistung:	10
Bonus I			
(Lebensmittel-Eigenproduktion):			10
Bonus II			
(sympathische omnipräsente Familie):			10

Punktebewertung: 1 – max. 10



Komfortabler **REISEBEGLEITER**

Raum, Technik und Komfort – das sind die besten Attribute für ein gutes Reiseauto. Der Kia Sorento besitzt sie alle.

Seit mehr als 20 Jahren und vier Modellgenerationen ist der Kia Sorento als großzügig dimensioniertes SUV fixer Bestandteil des Modelangebotes von Kia. Mit einem äußerst geräumigen Innenraum, komfortabler Abstimmung und intelligentem Allradantrieb ist der Kia Sorento das Reiseauto von Kia schlechthin, egal ob auf der Autobahn oder am Feldweg.

Jetzt ist der Klassiker tiefgreifend überarbeitet worden. Neben dem bewährten Diesel, der mit 2,5 Tonnen Anhängelast speziell für Caravan- und Pferdefreunde attraktiv ist, gibt es auch einen umweltfreundlichen und sparsamen Plug-In-Hybrid.

Beim Kia Sorento Plug-In-Hybrid arbeitet ein 1,6 Liter großer Benziner mit einem 67 kW starken Elektromotor zusammen. Gemeinsam ergibt das eine Systemleistung von 253 PS bzw. ein bäriges Drehmoment von 367 Nm, das über einen echten Allradantrieb optimal auf die Straße oder das Gelände verteilt wird.

Die Batteriekapazität von 14 kWh ermöglicht eine rein elektrische Reichweite von gut 55 km. Damit kommt der Kia Sorento Plug-In-Hybrid emissionsfrei wie ein

EV durch die Stadt und zum See. Längeren Reisen nimmt der Benziner mit ordentlicher Reichweite den Schrecken.

Bei der jüngsten Überarbeitung wurde nicht nur das Design des Kia Sorento an die neuesten Modelle wie etwa EV9 angepasst. Speziell im Inneren des geräumigen SUV weht nun ein moderner Wind. Das Infotainment am neuesten Stand ermöglicht Apple Carplay™ oder Android Auto ohne Kabel, starten per Fingerabdruck ist ebenso neu, wie die Möglichkeit, das

Smartphone als Autoschlüssel zu nutzen.

Unverändert bleiben die bewährten Qualitäten des auf Wunsch auch als 7-Sitzer erhältlichen Sorento. Bequeme Sitze, vorne auch belüftet und für den Fahrer sogar mit Relax- und Massagefunktion, sowie ein Gepäckvolumen von bis zu zwei Kubikmetern bei umgeklappten Rücksitzen machen den Kia Sorento zum idealen Reisegefährten. Fünf Sterne bedeuten maximale Sicherheit im Crashfall, 7 Jahre Werksgarantie stehen für Sicherheit eines langen Autolebens.



„Emissionsfrei bis zu 55 km, komfortabel ans Reiseziel, zum Beispiel das Hotel Harrida am Weissensee in Kärnten“, der Kia Sorento Plug-In-Hybrid begeistert nicht nur Gilbert Haake, Pressesprecher von Kia Austria.

Auf in den OUTDOOR-HERBST!

Bis weit in den November hinein lädt die herbstlich-goldige Natur zum Draußensein ein. Gut ausgerüstet macht es noch mehr Spaß.

OLIVER PICHLER



Flexibel-Sonnenbrillen

Im Herbst (kürzere Tage, tiefer stehende Sonne) sind Sportsonnenbrillen mit Vario-Gläsern (sehr hell bis dunkel genug, für starke Sonneneinstrahlung = Tönungsstufe 1 bis 3) ideal. Drei Vario-Gläser von Evil Eye erfüllen diese Vorgaben bestens: Vario Purple Mirror (rötlich), Vario Blue Mirror (bläulich) und Vario (gräulich). Sie sind für alle Evil Eye Brillenmodelle verfügbar. Und für zahlreiche der Brillen, so auch für das neue Modell Pathline, gibt es die Gläser auch mit maßgeschneiderter (Optikeranpassung) Fehlsichtigkeitskorrektur. EVIL EYE – Pathline Pro ab 242 Euro, Wechselgläser ab 66 Euro, Gläser mit optischer Korrektur – individuell. www.evileye.com

Kluge Trinkflaschen

Leicht und isoliert (warm-/kalthaltend) sollten sie sein, unsere bevorzugten Trinkflaschen. Und sie sollten einen dichten, aufklappbaren Trinkschnabel haben, um ohne Deckelabnahme trinken zu können. HYDRO FLASK bietet all das: drei Modellreihen (Standard Mouth, Wide Mouth, Lightweight – zig Größen), alle mit absolut dichter „Flex Straw Cap“ verfügbar. Ebenso top sind die Rambler genannten Flaschen von YETI. Alle (viele Größen) sind mit „Trinkhalm-Deckeln“ (absolut dicht, Tragegriff) zu haben. HYDRO FLASK – etwa Standard Mouth with Flex Straw Cap (24 oz, 710 ml) 46,95 Euro www.hydroflask.com YETI – etwa Rambler Flasche mit Trinkhalm-Deckel (26 oz, 739 ml) 45 Euro www.yeti.com



Hosen für den Herbst

Kälte am Morgen, deutlich kühler, vor allem in Schattenschichten auch tagsüber, das erwartet uns im Herbst. Damit die Beine nicht auskühlen, sollten Outdoorhosen wärmer sein als ihre sommerlichen KollegInnen. Dennoch leicht, vor allem aber robust und wasserfest. Die Ascendor AS Softshell-Kletterhose (Damen- und Herrenmodell) von RAB ist geschaffen für kalte Sommertage und Herbststeinsätze aller Art. Sie ist stretchig-bequem, leicht, wasserabweisend, atmungsaktiv und enorm strapazierfähig. Und sie kann um Hosenträger ergänzt werden. RAB – Ascendor AS Softshell-Kletterhose 175 Euro | Hosenträger (optional) 40 Euro www.rab.equipment

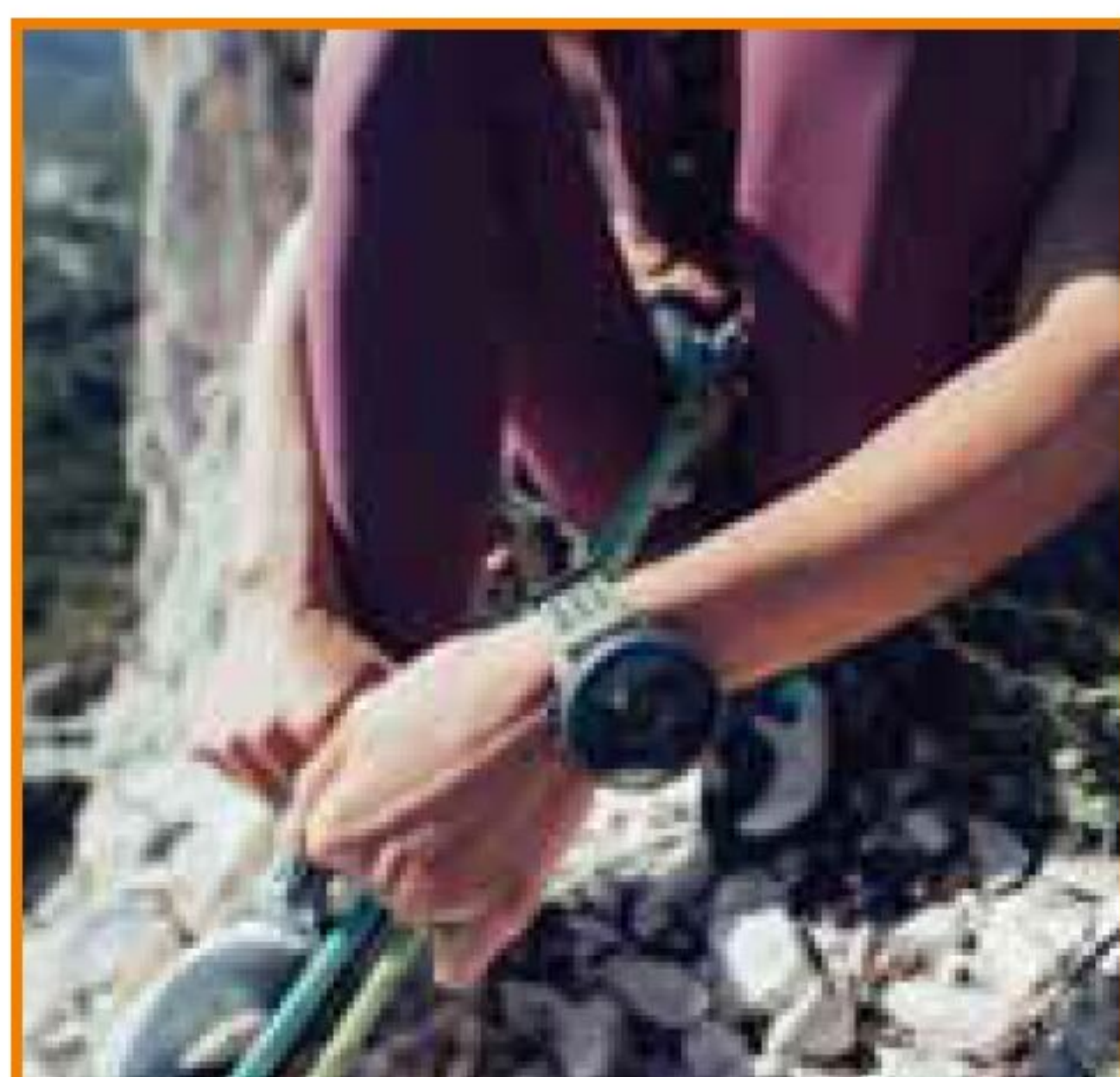


Für jede Temperatur gerüstet

Modulario nennt Skinfit sein Schichtensystem, das bei stark schwankenden Temperaturen wie im Herbst seine Stärken voll entfaltet. Klima heißt die Schicht direkt auf der Haut. Aero wird die darüber kommende zweite Schicht genannt, die auch als einzige getragen werden kann. Dann folgen Vento (Windschutz) und/oder Caldo (Isolation). Testerprobte Modulario-Kombinationsvorschläge: Skinfit – 2 Schichten Kurzarm: Calima Top 60 Euro (Klima) + Campello T-Shirt 80 Euro (Aero) | 2 Schichten Langarm: Pro T-Shirt 60 Euro (Klima) + Campello Shirt 100 Euro (Aero) | Bei Bedarf Westen: Sesvenna (dünner, Vento) 145 Euro, Valcanova (vorne isoliert, Caldo) 170 Euro www.skinfit.eu

Schuh-Familienzuwachs

Endlich wird sie größer, die bisher Bergsteigern vorbehaltene Aequilibrium-Schuhfamilie von La Sportiva. Ihre Modelle sind mit einer speziellen Fersenkonstruktion ausgeführt, die viel bequemeres Abrollen sicherstellt. Der aktuelle Zuwachs stellt eine Abrundung nach „unten“ dar und heißt Hike bzw. Trek. Beide punkten mit niedrigeren Preisen bei gleich gutem Geh-Feeling. Dafür sind sie nicht hochtouren-/kletter-/steigeisenfit. Der Hike ist leichter, weniger hoch, robust und wasserdicht. Der auch wasserdichte Trek ist gleich hoch geschnitten wie die großen Brüder und doch leichter. La Sportiva – Aequilibrium Hike Gtx 240 Euro bzw. Trek Gtx 270 Euro www.lasportiva.com



Navi auf der Uhr

Navigation samt Offline-Kartenmaterial zeichnet die Suunto Vertical Outdooruhr aus. Klar, ihr Display ist kleiner als das eines Smartphones. Das spielt in der Feinnavigation aber keine Rolle. Stattdessen muss nicht laufend das Smartphone aus der Hosentasche geholt werden, um zu wissen, ob man am richtigen Weg ist. Ein Sicherheitsvorteil in schwierigem Gelände, bei Nebel oder frischem Schnee, der Markierungen verdeckt. Da die Vertical mit den Suunto Apps harmoniert, kann man fürs Navigieren Uhr und Smartphone nutzen. Überdies bietet sie Solarladung und alle Standardfunktionen (Uhrzeit, Stoppen, Pulsmessen am Handgelenk u.v.m.). Suunto – Vertical ab 599 Euro www.suunto.com

Best 4 Rain

Regen ist kein Problem, wenn man gut ausgerüstet ist. Diese fünf Teile ermöglichen Outdoorspaß trotz Regen. Leicht, auch direkt auf der Haut angenehm zu tragen, klein packbar und überaus robust ist die Discover Shell Regenjacke von La Sportiva. Ratsam ist, eine Schildkappe (eher kleines Schild) – etwa das SKINFIT Antibes Cap – unter der Kapuze zu tragen. Sie liegt dann nicht direkt auf den Haaren auf und Regen rinnt nicht in Augen bzw. Gesicht. Neben dem auf die Beine fallenden Regen, rinnt Wasser die Jacke hinunter auf die Hose. Um beides zu verhindern, hat sich eine 3/4 Regenhose sehr bewährt, die Löffler 3/4 Bike Overpants WPM Pocket. Rucksack-Regenhüllen sind Standard. Doch sie machen den Zugriff auf Inhalte mühsam. Praktischer sind wasserdichte Rucksäcke wie die Downburst-Modelle (2 Größen für Damen bzw. Herren) von Osprey.

Trotz bester Ausrüstung ist es fein, bei Regen einen Schirm zur Hand zu haben. Klein packbar, leicht und so robust, dass er Wind standhält, soll er sein, wie etwa der Origin Outdoors Regenschirm Nano von Relags.

Jacke – La Sportiva Discover Shell Jkt 260 Euro www.lasportiva.com | Kappe – Skinfit Antibes Cap 30 Euro www.skinfit.eu | Hose – Löffler 3/4 Bike Overpants WPM Pocket 159,99 Euro | Rucksack – Osprey Downburst 26/24 bzw. 36/34 ab 300 Euro www.osprey.com | Schirm – Relags Origin Outdoors Regenschirm Nano 22,95 Euro www.relags.de



Auf den **SPUREN** der **GOLDGRÄBER**

Einst war Rauris Europas bedeutendstes Goldgräberzentrum. Wer heute auf den Spuren der Knappen wandert, bewegt sich im Nationalpark Hohe Tauern. Dort findet man statt großer Goldklumpen Naturschätze, die ihresgleichen suchen.

BETTINA GRUBER

Fotos: TVB Rauris (Florian Bachmeier)

Meine Wanderschuhe glitzern und funkeln, sodass selbst Cinderella vor Neid erblasst wäre. „Ist das Goldstaub auf meinen Schuhen?“, frage ich Ranger Hans Naglmayr, der uns heute in den Talschluss Kolm Saigurn führt. „Nein“, lacht er. „Das auf deinen Schuhen ist Pyrit, besser bekannt als Katzensgold.“ Obwohl, so abwegig ist meine Vermutung gar nicht. Denn hier, im Raurisertal, war einst das größte Goldgräberzentrum Europas. Um die 3000 Knappen haben im Talschluss Kolm Saigurn, das heute ein beliebtes Wanderziel ist, Gold abgebaut. Die Überreste des einstigen Bergbaus sind noch immer zu sehen. „Dort oben“, sagt Hans und zeigt mit dem Finger auf ein steinernes Gebäude hoch über dem Talboden, „das ist das Radhaus, die erste Standseilbahn der Welt. Sie wurde errichtet, um den Knappen den Transport des Erzes zu erleichtern.“

Obwohl hier einst rund zehn Prozent der weltweiten Goldproduktion stattfanden, denkt heute niemand mehr daran, das Edelmetall aus dem Berg zu holen. Vielmehr will man die Natur schützen, weshalb das einstige Goldgräberzentrum auch zum Gebiet des Nationalparks Hohe Tauern zählt. Denn Naturschätze gibt es hier genug zu entdecken. So wie den Rauriser Urwald. „Hier hat keine Bewirtschaftung stattgefunden, so konnte sich der Wald frei entwickeln“, erklärt Hans. Beim Durchqueren des Waldes kommen wir an einem kleinen Tümpel vorbei. Er ist eines von 80 Kleingewässern, die die Landschaft wie kleine Krater überzogen haben. An der Wasseroberfläche spiegelt sich der Hohe Sonnblick. Er ist einer von knapp 300 Berggipfeln im Nationalpark Hohe Tauern, die über 3000 Meter messen. 20 davon befinden sich im Raurisertal. „Ob das Wetter wohl hält?“, frage ich Hans mit Blick auf die Wolken, die hinter dem Hohen Sonnblick aufziehen. „Mit Sicherheit“, antwortet der Ranger. Woher er das weiß? „Weil Ameisen die besten Wetterboten sind. Wenn sich Re-



Hohe Berge und tosende Wasserfälle. Wo heute der Wanderweg durch das Seidlwinkltal führt, verlief einst die Handelsroute der Säumer, die zu Fuß Ware in den Süden transportierten

gen anbahnen würde, hätten sie schon längst die Löcher in ihrem Ameisenhaufen geschlossen. Also bleibt es trocken.“

Das Tal der tosenden Wasserfälle

Über die Jahre hinweg hat sich der Ranger ein unglaubliches Wissen über Flora und Fauna angeeignet, das er auf seinen geführten Touren weitergibt. Um die 40 verschiedenen Vogelstimmen weiß er zuzuordnen und nachzuahmen und kennt einen Großteil der Heilpflanzen. „Das hier ist Meisterwurz“, sagt Hans und hält uns eine Wurzel unter die Nase, die er gerade ausgegraben hat: „Ihr Geruch ist unverwechselbar.“ In kleine Scheiben geschnitten und unter die Zunge gelegt, regen ihre Bitterstoffe die Verdauung an, was wir natürlich gleich ausprobieren. Mittlerweile sind wir am Barabarafall angekommen, der vor uns tosend in die Tiefe stürzt. Er ist einer von unzähligen Wasserfällen, die über die steilen Berghänge hinabrauschen, nicht nur in Kolm Saigurn, sondern auch im Seidlwinkltal, das wir tags darauf mit Tourismuschefin Theresia Moser erkunden.

Unsere Wandertour startet am Tauernhaus, das 1491 als Pferdewechselstation errichtet wurde. Heute wird es von Theresa Wimberger und Manuel Eßl als

Jausenstation geführt. In der Gaststube sticht ein besonderer Tisch sofort ins Auge. Er ist über und über mit Initialen und Jahreszahlen versehen. Ich streiche mit dem Finger über das Holz und entdeckte die Jahreszahl 1886 und gleich daneben sogar 1608. Die Gravuren stammen von den sogenannten Säumern, die sich an diesem Tisch gestärkt haben, bevor sie zu Fuß und zu Pferd Gold, Salz und Schafwolle über die hohen Berge in den Süden transportiert haben. Zurück kamen sie mit Seide, Samt, Wein und Gewürzen.

Einen kleinen Teil der Strecke wollen auch wir heute zurücklegen. Begleitet vom Rauschen des Baches wandern wir durch das wasserreiche Tal, das als eines der schönsten im Nationalpark Hohe Tauern gilt. Theresia blickt um sich: „Ist es nicht herrlich?“, fragt sie. „Kaum jemand, der aus Rauris stammt, geht von hier weg. Vielmehr sind so manche, die hier nur kurz verweilen wollten, geblieben.“ Wenn ich mich so umschaue, auf die hohen Berge und die tosenden Wasserfälle blicke, die hier nahezu über jeden Felsen stürzen, kann ich es verstehen. Vor uns beginnt sich der Pfad den Berg hinaufzuschlängeln. „Von hier aus sind es noch rund zwei Stunden zu Fuß, bis der Weg in die Großglockner-Hochalpenstraße mündet“, sagt Theresia, „da-

nach dauert es noch einmal gut drei Stunden, bis man Heiligenblut erreicht.“

Uns genügt jedoch die heutige Etappe. Lieber wollen wir uns noch ein wenig entspannen, bevor wir an einer historischen Ortsführung in Rauris teilnehmen. Und wo könnte dies besser gelingen als im Hotel Alpina, in dem wir untergebracht sind? Neben dem Wellnessbereich mit Pools und Saunen besticht das Viersternehaus durch moderne Inneneinrichtung sowie mit seiner Lage. Zu Fuß sind es nicht mehr als zehn Minuten, bis wir den Treffpunkt der heutigen Ortsführung erreichen. Start ist am Marktplatz, der von alten Gewerkehäusern umrahmt wird. Eines davon ist das heutige Gemeindeamt. „Aus welchem Jahr es stammt, weiß man nicht genau. Die Errichtungszeit anderer historischer Gebäude lässt sich wiederum genau festmachen“, sagt Siegfried Kopp, der langjährige Leiter des Talmuseums. Langjährig ist auch seine Tätigkeit als Ortsführer. Ein Angebot, das nicht nur von Gästen, sondern auch von Einheimischen gerne angenommen wird. Er selbst ist einer von jenen, die der Charme des Ortes nicht mehr losgelassen hat. Im Tiroler Zillertal geboren, kam er vor 50 Jahren nach Rauris und ist „picken geblieben“, wie Theresia Moser sagen würde.

Vom Goldfieber gepackt

Wie sehr der Goldabbau Rauris zum wirtschaftlichen Aufschwung verholfen hat, erzählen Prachtbauten an jeder Ecke. So wie das Verweserhaus. Im 16. Jahrhundert errichtet, beherbergt es schon seit 1880 einen Krämer, der bis heute bäuerliche Feinkost, Mitbringsel und Artikel des täglichen Bedarfs anbietet. Auch die Schmiede, die bereits im Mittelalter betrieben wurde, ist heute noch aktiv. „Eine Seltenheit“, wie Siegfried betont. Vorbei am einstigen Landrichterhaus geht es weiter zum Talmuseum. Dort ist nicht nur die erste Gondel, das sogenannte Kisterl, auf den Hohen Sonnblick ausgestellt, sondern auch Kristalle und Waschgold aus der Region sind zu sehen.

Auch wir wollen unser Glück beim Goldwaschen versuchen. Am nächsten



Wer findet das meiste Gold? Familienchallenge am Rauriser Goldwaschplatz (l.).
Wanderwege führen hinauf zu den Überresten des Goldabbaus in Kolm Saigurn (r.)

Tag holt uns Theresia Moser schon frühmorgens im Hotel Alpina ab und bringt uns zum Goldwaschplatz. Hier erwartet uns bereits Goldwäscher Theo Huber, der uns eine kurze Unterweisung gibt. Mit Spaten und Stiefeln ausgestattet, begeben wir uns in das Bachbett des Goldwaschplatzes, der sich auf dem Weg nach Kolm Saigurn befindet. Theo hievt eine Ladung Kies und Schlamm in eine flache Plastik-

schüssel, taucht diese ins Wasser und lässt das Gemisch über grobe Rillen laufen, die sich bis zum Rand des Gefäßes reihen. Übrig bleiben nur noch feiner Sand und kleine Steine. „Jetzt braucht man Gefühl“, sagt Theo, der den Inhalt mit einer gekonnten Handbewegung schwenkt. „Gold ist schwer“, sagt er. „Daher setzt es sich von den anderen Steinen ab, wenn man erst einmal den Dreh raus hat.“

Wie schnell das klappt, zeigt sich, als ich es das erste Mal selbst versuche: Viele funkelnde Goldplättchen tauchen in meiner Schale auf, nicht größer als höchstens einen Millimeter im Durchmesser. Ich versuche sie mit der Fingerkuppe aufzunehmen und in eine kleine, mit Wasser gefüllte Phiole zu stecken, die ich mit nach Hause nehmen darf. Wie schnell einen das Goldfieber packt,



Hoch hinaus. In Rauris liegen rund 20 Berggipfel auf über 3000 Höhenmetern. Wer es gemütlicher mag, wandert durch grüne Seitentäler

erlebe ich nun selbst. Nur schwer kann ich mich von meiner neuen Leidenschaft losreißen, denn auf uns wartet schon das nächste Abenteuer: die Erkundung des Krumltals mit Ranger Armin Wanke.

Im Krumltal wurde 1986 ein ambitioniertes Projekt zur Wiederansiedlung von Bartgeiern gestartet. Ob es gelungen ist, will ich wissen? „Und ob. Heuer gibt es sogar wieder ein Junges“, verkündet Armin stolz. Obwohl das Kleine erst we-

nige Monate alt ist, ist es bereits ein richtiger Star.

Eine Gruppe Vogelkundler und mehrere Nationalpark-Ranger haben ihre Station aufgebaut, um den Horst mit dem Jungtier zu beobachten. Auch ich darf einmal durchsehen. „In Kürze wird es flügge werden“, sagt Armin. Dann wird man das Jungtier bei seinen ersten Ausflügen beobachten können. Weiter drinnen im Tal kreisen zwei Greifvögel. Armin blickt durch sein Fernglas. „Das sind die Eltern“, sagt er. Woran er das er-

kennt? „An den spitz zulaufenden Schwanzfedern und dem eleganten Flug“, zählt Armin die typischen Merkmale auf. Kurz vor der Bräualm entdecken wir auch Gänsegeier, die entlang der hohen Felswand patrouillieren. Ein Naturschauspiel, das seinesgleichen sucht. Für Ranger Armin ist es hier „wie im Kino“, sagt er. „Nur tausendmal spannender.“ Dem kann ich nur zustimmen. Auch mich hat das Raurisertal gepackt wie kaum ein anderer Ort. Ob auch ich hier „picken“ bleibe? Wer weiß? ■

INFOS

Geführte Touren

Hoher Sonnblick | Schwere, hochalpine Tour auf 3106 m. Buchungsanfrage und weitere Infos im Tourismusbüro Rauris: (+43 6544) 200 22 oder per E-mail an info@raurisertal.at.

Rauriser Urwald | Geführte Wanderung durch einen naturbelassenen Sturzwald, kostenlos mit der Rauriser Gästekarte. Von 8. Juli bis 2. Sept. jeden Montag um 9 Uhr. Treffpunkt: Parkplatz Lenzanger. Keine Anmeldung nötig.

Tal der Geier | Geführte Wanderung durch das Krumltal, wo seltene Greifvögel leben. Kostenlos mit der Rauriser Gästekarte. Vom 10. Juli bis 4. Sept. jeden Mittwoch um 8.45 Uhr. Treffpunkt: Parkplatz Krumltal. Keine Anmeldung nötig.

Almkräuterwanderung | Geführte Wanderung zur Gollehenalm, kostenlos mit der Rauriser Gästekarte. Von 5. Sept. bis 26. Sept. jeden Donnerstag um 9.15 Uhr. Treffpunkt: Parkplatz Fleckweide im Seidlwinkltal. Anmeldung im Tourismusbüro: (+43 6544) 200 22 oder per E-mail an info@raurisertal.at.

Wandertipps

Tauerngoldrundweg | Mittelschwere Bergtour auf 2566 m. Start beim Naturfreundehaus in Kolm Saigurn. Aufstieg über Barbarafall zum Schutzhaus Neubau. Abstieg über Familienwanderweg. Dauer rund 5,5 Stunden.

Seidlwinkltal | Mittelschwere Bergtour bis zum Hochtorn auf 2581 m. Start: Parkplatz Fleckweide. Dauer rund 7 Stunden. Hin- und Rückweg sind gleich. Kann jederzeit abgekürzt werden.

Mitterastental | Leichte Wanderung. Start: Bodenhaus. Ziel: Parkplatz Lenzanger in Kolm Saigurn. Dauer rund 3,5 Stunden.



Wie klingt der Wald? Am Lehrweg durch den Rauriser Urwald kann man die Stimmen der heimischen Tiere abrufen

Aktivitäten

Historische Ortsführung | Während der Sommermonate finden historische Ortsführungen durch Rauris auf Anfrage im Tourismusbüro statt. Im Zentrum des Rundgangs stehen die Gewerkehäuser aus der Goldgräberzeit und die jahrhundertlange Geschichte von Rauris. Wer den Ortskern lieber auf eigene Faust besichtigt, erhält einen historischen Ortsplan im Infobüro.

Goldwaschen | Goldwaschplatz neben dem Gasthof Bodenhaus. Gummistiefel, Spaten und Goldwaschpfanne stehen vor Ort zur Verfügung. Preise und Öffnungszeiten: www.raurisertal.at

Hochalmbahnen | Mit der Gondel geht es hinauf zur Heimalm (Mittelstation) oder zur Hochalm (Bergstation). Greifvogelschau an der Bergstation. Goldwaschen auf der Heimalm.



Wohlfühlen im Hotel Alpina: Rundherum nur Natur, Ruhe findet man in den fescen Zimmern oder im Wellnessbereich

Wasserspielplatz, Barfußweg auf der Hochalm.
Infos: www.raurisertal.at

Kulinarik

Landgasthaus Weixen | Gemütliches Landgasthaus mit selbst gebrautem Bier, Fische auf der Speisekarte aus eigener Zucht. Wer mag, fischt sich sein Essen selbst und lässt es sich im Restaurant zubereiten. *Seidlwinkelstraße 114, 5661 Rauris, (+43 6544) 64 37, www.weixen.at*

Gusto, Restaurant im Wörtherhof | Österreichische Küche, modern interpretiert, vielfältig und offen für Einflüsse aus anderen Ländern und Regionen. Die intensive Freundschaft und der Erfahrungsaustausch mit internationalen Köchen zeigt sich in regelmäßigen Gourmetwochen. *Dorfstraße 22, 5661 Rauris, (+43 6544) 64 04, www.restaurant-gusto.at*

Mayr's im Rauriserhof | À-la-carte-Restaurant, das sich auf saisonale und regionale Küche spezialisiert hat. Highlights: Wine & Dine sowie Wildwochen im Herbst. *Marktstraße 6, 5661 Rauris, (+43 6544) 62 13, www.rauriserhof.at*

Tauernhaus | 500 Jahre altes Berggasthaus an der einstigen Säumerstrecke im Seidlwinkltal. Unbedingt probieren: selbst gebackenes Brot und Krapfen. Schauräume, die das einstige Leben zeigen. Ausgangspunkt: Parkplatz Fleckweide. Gehzeit rund 2 Stunden. (+43 664) 888 673 38

Burgis Träumerei | Handwerk und Kaffeegegnuss: Hier stöbert man durch handgemachte Ware und kann sich anschließend bei einer netten Unterhaltung mit Chefin Burgi Gferer mit selbst gebackenem Kuchen stärken. *Marktstraße 56, 5661 Rauris, (+43 664) 547 74 29, www.facebook.com/traumfaengerundmehr*

Kathrins Laden | Selbst gebackenes Brot und Spezialitäten (Käse etc.) von heimischen Bauernhöfen. Dazu ein kleines Kaffeehaus mit hausgemachtem Kuchen auch zum Mitnehmen. *Hüttwinkelstraße 67, 5661 Rauris, (+43 664) 865 86 62, www.kathrins-laden.at*

Bräualm | Urige Almhütte, die liebevoll von Familie Rathgeb geführt wird. Hausgemachte Almbutter und Almkäse, dazu ein Glas Milch von der Almkuh. Auch die dampfende Kaspressknödelsuppe macht Freude. (+43 650) 450 10 40, *Alte Buchebenstraße 60, 5661 Bucheben, Krumltal, www.instagram.com/braeualm_krumltal/*

Wohnen

Hotel Alpina | Vier-Sterne-Haus in guter Lage. Zu Fuß nur rund 10 Minuten vom Ortskern entfernt. Zimmer verfügen über ein exzellentes Raumkonzept. Ruhe stiftend ist auch die puristische Einrichtung in höchster Qualität. Wellnessbereich, Innen- und Außenpool vorhanden. DZ mit HP ab 222 Euro. *Marktstraße 4, 5661 Rauris, (+43 6544) 65 62, www.hotel-alpina-rauris.at*

Gasthof Andrelwirt | Geschichtsträchtiges Gebäude aus dem 15. Jahrhundert mit wunderschöner Fassade. Zimmer teils mit bemalten Voglauer-Möbeln ausgestattet. Im Gasthaus wird nach alten Familienrezepten gekocht. Wahlweise Frühstück oder HP. DZ ab 130 Euro. *Dorfstraße 19, 5661 Rauris, (+43 6544) 64 11 oder (+43 6544) 71 84, www.hotel-rauris.com*

Naturfreundehaus | Direkt im Talschluss Kolm Saigurn gelegen. Ideale Lage für Touren auf den Hohen Sonnblick. Schlafen im DZ, Mehrbettzimmer oder Matratzenlager ab 32 Euro p. P. *Kolmstraße 22, 5661 Rauris, (+43 6544) 81 03, www.sonnblickbasis.at*

Langrieshof | Ruhe und Erholung auf 1100 m. Der Langrieshof bietet eine fantastische Aussicht auf Rauris. Zwei Apartments in unterschiedlichen Größen und hochwertiger Ausstattung, liebevoll eingerichtet. Apartment für 2 Personen, ab 110 Euro. *Hollerbrandweg 4, 5661 Rauris, (+43 664) 936 45 05, www.langrieshof.at*

Hotel Grimming | Urlaub im Hundehotel, direkt in Rauris. Persönlicher Futterservice, Hundewiesen, Hundebetten, Hundeduschen und Näpfe. Eigenes Dog-Center und Workshops mit Hund. Vierbeiner sind auch im Speisebereich erlaubt. DZ ab 230 Euro ab 3 Nächten, Hunde wohnen kostenlos. *Marktstraße 25, 5661 Rauris, (+43 6544) 62 68, www.hotel-grimming.com*

Die Jausen glänzen beim
Kolleritsch in Mureck
mit liebevoll arrangierten
Tellern



Steirisches (W)EINKEHREN

Brettljause? Ja, schon, aber nicht nur. In der Steiermark blüht eine Szene von besonderen Buschenschänken, die neben der Klassik auch überrascht: mit Vitello tonnato mit Forellen-Kernöl-Creme oder konfiertem Schweinebauch mit steirischem Coleslaw. Und dazu Naturweine aus den besten Lagen..

WERNER RINGHOFER

Endlich da, im Buschenschank Wölfl in Oberfahnenbach in einem ziemlich hinteren Winkel des südsteirischen Sausals. Als ob hier einer vor langer Zeit auf den Stoppschalter gedrückt hat. Das museumstaugliche Bauernhaus mit den winzigen Fenstern und den rot-weiß karierten Vorhängen ist rund 200 Jahre alt. Gekocht wird auf einem gesetzten Herd, der mit Holz befeuert wird. Die legendären Forellen in der Rein werden auf der gusseisernen Platte gebrutzelt. Langsam schmurgeln sie – und das ist das Besondere – in Schmalz, leise knistert es vor sich hin. Das Ergebnis ist einfach umwerfend. Die flaumigen Buchteln danach reserviert man am besten gleich beim Eintreten, sonst sind sie weg. Was die Magie hier ausmacht? Josef Schilcher hat sie schnell erklärt: „Bei uns is holt so, wia’s fria wor!“

Auch im Sausal, allerdings quasi im Zentrum der Region, in Kitzeck, findet man im Weingut Reiterer den ziemlich untypischsten Buschenschankwirt. Der gut gelaunte Reinmund Reiterer zeigt sich mit bunter Tätowierung und Trachtenhemd und liest Einsteigerliteratur über Quantenmechanik. „Leider habe ich sie noch immer nicht kapiert.“ Im Buschenschank serviert er mit seiner

Beate auf Vorreservierung eigene geräucherte Forellen mit Wasabi, Kürbis-Curry-Creme und Feigen, Bachkrebse in Avocado-Salsa und auch die Kernöleierspeise im uralten Eisenpfandl bleibt lange im Gedächtnis.

„Frecher Sterz“ und Gin

Die Reihe der besonderen Menschen unter den Buschenschankwirten und -wirtinnen lässt sich noch länger fortsetzen. Der Firmenich in Wöltsch in Ehrenhausen etwa ist eine klassische Institution, gleichzeitig aber richtig modern. Seniorchef Dieter ist Maler und wie seine Frau Ulli für praktisch alles zuständig. Das alte Presshaus haben sie zu einem Schmuckstück gemacht. Die Aussicht vom Gastgarten: imposant. Rundherum Weingärten, so fein geordnet, als ob sie ein Friseur gestriegelt hätte. Herrlich abseits vom Brettljausen-Mainstream sind Leberparfait mit Traminergelee, gebackene Zwiebeltascherln mit Speckkrautsalat oder der freche Sterz mit Sauerrahm und Grammeln. Klassiker wie das gebratene Schweinsbrüstl müssen auch sein. Dazu die hauseigenen kräftig-mineralischen Riedenweine vom Steinberg. Von Sohn Johannes kommt der „STIN – Styrian Gin“, die Brennerei ist vor dem Eingang zu bestaunen.

Ungefähr so alt wie das Firmenich-Haus ist auch die Buschenschankverordnung. 1784 legte Josef II. fest, dass jeder Weinbauer seinen eigens produzierten Wein und seine selbst gemachten kalten Speisen verkaufen durfte – die erste gesetzliche Grundlage, die sich bis heute praktisch nicht verändert hat. Das Urgericht ist die Brettljause. Da breitet sie sich also aus wie ein steirisches Himmelreich. Verhackertes und saftiges Bauernbrot gehören dazu, Schweinsbrüstl, zarter Rohschinken, von Kernöl schwarz glänzende Bohnen, cremige Aufstriche, dazu teuflisch scharfer Kren. Brettljause allein genügt der neuen Wirtsgeneration allerdings nicht mehr, sie präsentiert sich lässig geschmackvoll.

Traditionell unkonventionell mit Herz

Der Krenn 49 in Edelsbach bei Feldbach ist so einer, der herausragt aus dem Angebot. Ein etwas anderer Buschenschank, eher schon ein Heuriger. „Traditionell unkonventionell und mit ganz viel Herz“ steht als Motto auf der Speisekarte. Barbara und Josef Krenn sind eigentlich Winzer, sie sperren aber – mit Pausen dazwischen – regelmäßig den Buschen-



Barbara Krenn
serviert im
Krenn 49 origi-
nelle Teller und
Naturweine



Lang ersehntes Comeback für die Buschenschank
Polz am Grassnitzberg

schanke auf. Wir sitzen unter einer Laube,
rundherum die hauseigenen Weingärten.

Auf die Teller kommen Gänge wie
Carpaccio vom Schweinsbraten mit
Schnittlauchsauce. Und großartige
Brote, von der Mama frisch gebacken.
Darauf kommen knackiges Gemüse, Kä-
ferbohnenauflage und Kürbiskern-
pesto. Barbara kümmert sich um Desserts
und Focaccia. In einer Familie wie dieser
greifen eben alle Hände zusammen. Das



Großartige Buschenschankgerichte abseits des Mainstreams beim Trummer am Obegg.
Die Weine des jungen Winzers Jürgen Trummer sind handwerkliche, naturnahe Weine

muss nicht immer trendig sein, auch
nicht wahnsinnig aufwendig – aber ehr-
lich. Das ist es, was die Seele berührt.
Bestes Beispiel: der Zucchini-Zitro-
nen-Kuchen. Sowas von saftig – und ein-
fach mit einer guten Energie. So wie die
Weine. Naturbelassen, nur mit der Hand
gelesen, spontan vergoren, ungeschönt,
zum Großteil nicht filtriert, mit wenig
Schwefel. Das Ergebnis: trinkfreudige,
feine Weine, die einfach Spaß machen.

Ein Comeback feierte der Buschen-
schank am Weingut Polz nach monatelan-
gem Umbau. Das Haus am Grassnitzberg
wurde komplett entkernt. Kein Wunder,
dass Erich Polz jun. ein Foto postete, auf
dem er auf einem Trümmerhaufen sitzt.
Der scherzhafte Text dazu: Sollten Sie vor-
haben, einen Buschenschank umzubauen,
überlegen Sie es sich gut. Hat sich die Mü-
he gelohnt? Oh, ja. Modern und heimelig
zeigt sich der Buschenschank jetzt, mit
Kunstwerken an den Wänden, alles mit
Stil. Die Karte ist klein, aber mit besten
Produkten aus der Umgebung. Zum Tisch
wird Best of Pork mit Schinken, Speck, Sa-
lami und Würstel gebracht. Oder kon-
fierter Schweinebauch mit steirischem
Coleslaw. Abseits des Üblichen sind edle
französische Sardinen in Öl mit einer roten
Salsa. Und erst das Brot: sehr fein! Glaswei-
se werden Weine aus den besten Rieden wie
Theresienhöhe, Obegg, Grassnitzberg und
Hochgrassnitzberg ausgeschenkt.

Ein Qualitätsfanatiker wie Erich Polz
ist auch Christian Krampfl, schließlich
war er früher jahrelang Kellermeister im
Weingut Polz. Bis er auf dem Land seiner
Eltern, dem 1495 erstmals urkundlich
erwähnten Gut OberGuess in Leut-
schach, den Weinbau übernahm. Früher
gab es hier Vieh, Gemüse, Obst, sogar ei-
ne Schmiede. „Was das Schlimmste ist?
Mainstream“, sagte Krampfl schon vor 15
Jahren, „ich will emotionalisieren und
keine Preise gewinnen.“ Dazu steht er
auch heute noch. 2010 begann der Bio-
Winzer mit der vorbildlichen Renovi-
erung und dem Umbau des ehemaligen
Stall- und Wirtschaftsgebäudes zu einer
bildhübschen Buschenschank mit Kunst-
und Bildergalerie. Die zwei Rieden liegen
zwischen 550 und 600 Metern. Handlese
und schonende Traubenverarbeitung,
Spontangärung, viel Hefekontakt und
Lagerung im Holzfass sind seine Eckpfeiler
beim Weinausbau. Unbedingt probie-
ren sollte man den Sauvignon Blanc Ried
Schlossberg und vor allem den kraft-
vollen, straffen Sauvignon Ried Am
Walt. Dazu passen die Jausen, meist
klassische Teller mit allerbesten Pro-
dukten.

Rettet die Buschenschänken

Auch am Weingut Trummer am Obegg
arbeitet einer, der etwas weiterbringen
möchte. Jürgen Trummer hat schon mit 21

Jahren die Verantwortung für den Wein übernommen. Warum so früh? „Weil man gerade im Weinbau das Ungestüme der jungen Generation voll ausschöpfen muss. Die Natur zeigt ohnehin schnell einmal Grenzen auf“, sagt er. Umstellung auf bio, Spontanvergärung, keine chemischen Zusätze und möglichst nachhaltig arbeiten,

bilden sein Fundament. Seine Eltern führen jetzt den Buschenschank. Er ist damit in der glücklichen Lage, keine „Nachwuchsprobleme“ zu haben, immer mehr Betriebe kämpfen aber damit. Deshalb setzt er sich mit anderen Jungwinzern für den Erhalt der Buschenschank ein. Am Wochenende kommen herrlich dichte

Rindfleischsülz vom Tafelspitz oder gebeizter Saibling mit Rote-Rüben-Vinaigrette, Blattsalat und Topfencrème auf den Tisch. Am Schluss darf die Heidenmehltorte mit Traubenmarmelade und Schlag sein. Idealerweise sitzt man dabei auf der Terrasse mit Traumblick auf die umgebende Riede Obegg. Besser geht's nicht. ■

INFOS

Südsteiermark

Ehrenhausen

Firmenich | Feine Klassiker mit Pfiff: Leberparfait mit Traminergelee, Speckzwetschken mit Salzbuchterln, Zwiebeltascherln mit Speckkrautsalat. Ausgezeichnet ist der hauseigene „STIN – Styrian Gin“. *Wielitsch 62, 8461 Ehrenhausen, (+43 3453) 2435, firmenich.at, April–Oktober Fr–Mo offen*

Weingut Christian und Elena Zweytick | Waltraud Zweytick sorgt für die Veredelung von Schwein, Rind und Wild, Elena ist Kuchenbäckerin und Küchenchefin, die anderen Familienmitglieder sind für Wein und Service zuständig. Tipp: die Mehlspeisen-Etagere. *Unterlupitscheni 49, (+43 664) 441 40 44, zweytick.at, R April bis Dez Mo–Mi, Jä bis März Mo–Do*

Fresing

Wutte | Das Weingut zeigt sich markant mit Spitzdach, hoch wie ein Kirchturm. Sehr gut: Schweinsbrüstl, warme Selchwurst, Kardinalschnitte. Auf Vorbestellung werden Ripperln frisch gebraten. Tipp: der Schilcher-Frizzante. Sympathisches Wirtspaar. *8441 Fresing 34, (+43 664) 182 20 27, weingut-wutte.at, R Mo, Di*

Gleinstätten

Schneiderannerl | Mitten in den Weingärten, traumhafte Terrasse mit einem von Glyzinien umrankten Holzhaus, gemütliche Stuben mit offenem Kamin. Die Spezialitäten werden selbst gemacht: luftgetrocknetes Lendbrat und Osso Collo, rotweingereiftes Schweinsfischerl, saftiges Kübelfleisch (in Verhackert eingelegtes Fleisch). Tipp: das Kürbiskerntiramisu. *Sausal 27, 8443 Gleinstätten, (+43 3457) 2581, schneiderannerl.at, R Mo*

Großklein

Wölfl | Der Bauernhof mit der 200 Jahre alten Stube liegt abseits der Trampelpfade im letzten



Herzlich willkommen: Im Weingut Schneeberger im Sausal stimmt das

Winkel des Sausals. Markenzeichen sind Forellen, die auf dem holzbefeuerten Ofen in der Rein in Schmalz gebraten werden. Unglaublich gut. Unbedingt die Buchteln probieren. Vorbestellen! *Oberfahnenbach 49, 8452 Großklein, (+43 3456) 2629, schilcher-woelfl.at*

Heimschuh

Schneeberger | Selten bekommt man so liebevoll angerichtete Teller. Darauf findet man Margret Reinprechts Wacholderrohschinken, Pfefferkarree oder Kräuterkarreespeck von eigenen Freilandschweinen. Weitere Tipps: Schaffrischkäse mit Bärlauchpesto, Fischsülzerl mit Kernölpesto, marinierte Hendlbrust. Sehr gute Weine, vom leichtfüßigen Rosé-Sekt bis zu vielschichtigen Lagenweinen. *Pernitschstraße 31, 8451 Heimschuh, (+43 3452) 839 34, weingut-schneeberger.at, R Mo*

Kitzeck

Malli | Bernhard Malli bewirtschaftet den steilsten Weingarten Österreichs (49 Grad!). Die Jause kann mit dem Superlativ mithalten, die selbst produzierten Schinken (Karree, Kochschinken, pikante Hauswürstl, Bauchspeck) sind fein, genauso wie das saftige Bauernbrot. Schöne Vinothek im Keller, neue Schaubrennerei. *Einöd 38, (+43 3456) 3159, weingut-malli.at, R Mo, Di*

Reiterer | Die Tattooträger Reinmund und Beate Reiterer stellen Traditionen lustvoll auf den Kopf. Auf der Karte haben sie in Zweigelt marinierte Mangalitza-Salami oder Carpaccio mit leicht geräuchertem Sausaler Biorind, dazu Asmonte, Nusskrokant, Walnuss- und Kernöl. *Einöd 10, (+43 3456) 2537, kitzecker-reiterer.at, R Mi, Do*

Felberjörgl | Die Terrasse mit viel Grün und Blumen und die Buschenschankstube mit Kachelofen sind richtig gemütlich. Fischteller, mariniertes Frischkäse und Salate aus eigenem Gemüse, gebratenes Brüstl und „Wild trifft Schwein“ sind die Hits. Tipp: der Riesling aus der Riede Höchleit'n (650 m), Sauvignon Blanc aus der Riede Kreuzegg. *Höch 47, (+43 3456) 3189, felberjoergl.at, R Mi, Do*

Schauer | Üppig blühender Garten und behagliche Stuben mit viel Holz, alten Holztramen und Kachelofen. Schinken und Würste vom Wild, Schwein und Rind kommen aus der Gegend, Pasteten, Verhackerts und Aufstriche sind selbst gemacht. Die Weine zählen zu den besten im Sausal. *Greith 21, (+43 3456) 3521, weingut-schauer.com*

Leutschach

OberGuess | Wunderschön umgeben von Weingärten liegt das bereits 1495 erstmals

urkundlich erwähnte Gut OberGuess. 2010 begann Bio-Winzer Christian Krampfl mit der vorbildlichen Renovierung und dem Umbau zu einer bildhübschen Buschenschank mit Kunst- und Bildergalerie. Klassiker wie Rohschinkenteller, Wildteller oder saures Rindfleisch schmecken hervorragend, ein Highlight sind die Weine – Sauvignon Blanc Ried Schlossberg und Sauvignon Blanc Ried Am Walts. Tolle Sonnen Terrasse. *Schloßberg 9, (+43 664) 438 08 38, oberguess.com, R Mo, Di*

Weingut Paschek Kranermichl | Klassisch und gut: Käferbohnen, Geselchtes aus der eigenen Räucherammer, Schafskäse, geräucherte Forelle, Bucheln, Krapfen und Strudel. Romana Paschek backt Bauernbrot aus Sauerteig, kreiert aber auch Dinkel-Weckerl mit roten Rüben. Tipp: der Blanc de Blancs Große Reserve Brut (über 36 Monate auf der Hefe). *Eichberg-Trautenburg 57, (+43 3455) 290, weingut-paschek.at, R Di, Mi*

Ratsch a. d. Weinstraße

Kögl | Das 300 Jahre alte Haus wurde mit Lehmverputz und altem Holz revitalisiert. Klassische Jausen, auch rote Rüben mit Kürbiskern- und Walnussfüllung, mariniertes Schafkäse und Spagatkrapfen beglücken. Sehr gute biodynamische Weine von Tamara Kögl. Schöne Winterzimmer. *8461 Ratsch 59, (+43 34 53) 4314, weingut-koegl.com, R variieren, auf der Website nachschauen*

Spielfeld

Trummer am Obegg | Die Terrasse liegt traumhaft über den Weingärten. Auf die Teller kommen großartige Buschenschankgerichte abseits des Mainstreams, etwa eingerollter Schweinebauch, außen knusprig, innen saftig. Die Weine des jungen Winzers Jürgen Trummer sind handwerkliche naturnahe Weine, die aus fantastischen Lagen wie Obegg und Grassnitzberg kommen. Sympathischer Service mit Schmah. *Am Obegg 1, (+43 664) 411 67 14, trummerwein.at, R Mo-Do*

Straß

&Zeit: Die Buschenschank bei Polz | Wunderbar renoviert. Zdenka und Milan aus Brno sind jetzt die Gastgeber. Die Karte ist klein, traditionell, aber auch immer wieder überraschend. Umwerfendes Sauerteigbrot. Die Polz-Weine sind wie immer top – auch die besten Lagenweine werden glasweise ausgeschenkt. *Am Grassnitzberg 43, 8472 Straß, (+43 3453) 2730, weingutpolz.at, R So-Di*

Oststeiermark & Vulkanland

Straden

Wein Hof und Buschenschank Dunkl | Michael Dunkl ist Winzer und besonders freundlicher Gastgeber. Man sitzt im Weingarten oder in der Laube, viel Holz sorgt für Gemütlichkeit. Lässige Teller wie saure Eier mit Sauerrahmdressing, Schweinsbraten mit Forellen-Kren-Dressing



Der Buschenschank Wutte (o.) in Fresing: mutige Architektur und beste Stimmung. Ulli und Dieter Firmenich sind mit ihrem Buschenschank eine Institution (M.)



Das Gut OberGuess glänzt mit Sonnenuntergängen und Top-Weinen



Das Weingut Dunkl in Straden ist ein Hafen der guten Laune, die Jausen tragen zur Hochstimmung bei

oder Käse vom Brett mit verschiedensten Pestos und Chutneys. Top: das Käferbohnenchutney. *Nägelsdorf 24a, 8345 Straden, (+43 699) 181 075 63, dunkl-weine.com, R Mi, Do*

Edelsbach bei Feldbach

Krenn 49 | In die Tischmitte kommen kleine Gerichte zum Teilen in einer Freundesrunde. Hervorragendes hausgebackenes Brot, herrliche Gänge wie Carpaccio vom Schweinsbraten mit Schnittlauchsauce. Als Hauptgericht kommt Risotto mit Eierschwammerln, Rucola und Bergkäse. Sehr gute eigenständige Weine, darunter auch Orange-Weine. Supersympathische Betreiber. *Edelsbach 49, (+43 664) 914 64 01, krenn49.at*. Öffnungszeiten auf der Website.

Mureck

Kolleritsch | Paradiesischer mediterraner Innenhof. Die Jausen glänzen mit ausgezeichneten Produkten: Rohschinken von Urlmüllers Mangalitzaschwein aus Freilandhaltung, Oli-

venöl aus Istrien und steirischer Schaffrischkäse vom Masser. Alles sehr liebevoll auf dem Teller arrangiert. Toller Service. Schöne Ferienwohnungen. *Hauptplatz 4, (+43 3472) 2233, kolleritsch.eu, Februar–April: Do–Sa Mai–Oktober: Mi–Sa, November–Dezember: Do–Sa (jeweils ab 16 Uhr)*

Bad Gleichenberg

Gleichenberger Kellerstüberl | Die Schwestern Elisabeth Gindl und Roswitha Fauster verbindet ihre Leidenschaft für Produkte wie Kräutersalze, Suppenmischungen, Pestos und Chutneys oder Limonaden wie Wildes Cola und Wild Green mit Brennessel, Gundelrebe und Schafgarbe. Im Gleichenberger Kellerstüberl werden die Produkte zu köstlichen Jausen arrangiert. *Schulstraße 11, (+43 664) 411 62 21, kellerstueberl.com, R Fr–So*

St. Anna am Aigen

Gourmetheuriger Edelbauer | Ideenreiche

Heurigengerichte mit regionalen Produkten, wenn möglich aus dem eigenen Garten. Beispiel: die Maishendlbrust mit gebackener Holunderblüte. *Waltra 21, (+43 664) 393 36 38, edelbauer-gourmetheuriger.at, R Di, Mi*

Tieschen

Kobatl Grean&Lounge | Coole Lounge, gemütliche nette Gastgeber. Michael Gangl serviert seine PIWI-Weine und Fruchtsäfte zu Gourmandisen aus der Region. *Pichla bei Radkersburg 31, (+43 664) 144 93 51, www.kobatl.at*

Weststeiermark

St. Stefan ob Stainz

Buschenschank Weber | Ein Schmuckkästchen mit romantischer Holzfassade, gepflegtem Innenhof mit Blumenschmuck, einer Terrasse mit weitem Blick ins Land. Täglich frisches Brot, Kreatives wie Hendlsulz oder Vitello tonnato mit Forellen-Kernöl-Creme. *Lestein 73, (+43 664) 736 526 95, weingutweber.at*



Die „Wilden Schwestern“ Elisabeth Gindl und Roswitha Fauster verarbeiten ihre Produkte wie Kräutersalze, Pestos, Chutneys, Limonaden und vieles mehr zu feinen Jausen. Im Weingut Weber machen die Teller genauso viel Freude wie die Schilcherweine



Perbersdorf statt Havanna: Nomen est omen am Weinhof Rauch – Österreichs einzigem Produktionsbetrieb für Zigarren, made in Styria

RAUCHZEICHEN

Kein einziger Raucher befindet sich unter den Rauchs. Dennoch setzt die Familie am Winzerhof Rauch im Vulkanland als bislang einziger Betrieb in Österreich auf das Lebensgefühl Zigarre – vom Anbau bis zum Anschnitt.

TINA VEIT-FUCHS

Verzeihen Sie bitte die Häufung rauchiger Wortspiele eingangs. Johannes Rauch vom Winzerhof Rauch in St. Peter am Ottersbach (weinhof-rauch.at) begegnet diesen aber ohnedies mit Gelassenheit und mit einem milden Schmunzeln. Seit über 200 Jahren hat der Hof, auf dem der großbärtige Landwirt lebt und werkt, Bestand. Rauchs Großvater war hier erstmals 1950 zugegen und verschrieb sich damals neben dem Wein- auch dem Tabakanbau. Denn bis in die 90er-Jahre, noch vor dem EU-Beitritt, spielte Tabak in der südsteirischen Landwirtschaft (und auch im Burgenland) eine nicht unwesentliche Rolle. Ideales Klima und lukrative Erträge auf einer relativ geringen Anbaufläche reizten so manchen Bauern zu Recht. Heute erinnert das Ta-

bakmuseum in Fürstenfeld an diese steirische Blütezeit.

Moment. Stopp! Die Blütezeit von damals – sie könnte mit Johannes Rauch tatsächlich wieder begonnen haben. Als erster Betrieb hält er heute die Genehmigung in Händen, vom Tabakanbau über die Veredelung bis zur fertigen Zigarre alles nahe St. Peter am Ottersbach selbst machen zu dürfen. Anbau, Verarbeitung und Verkauf werden vom heimischen Zoll, Finanzamt und der Tabakmonopolverwaltung freilich streng kontrolliert. „Nach meinem Großvater stellte mein Vater die gemischte Landwirtschaft ein und setzte ausschließlich auf Wein. Die mittlerweile veränderten Klimabedingungen nährten 2010 den Gedanken in mir, mich mit der Fami-

lientradition des Tabakanbaus näher zu beschäftigen“, erklärt Johannes Rauch. Auf seinen Reisen nach Kuba wuchs das Verständnis für eine sehr natürliche Art der Produktion ohne wirklichem Technologieeinsatz. „Mit 20 Pflanzen habe ich begonnen, heute sind es 5000 jährlich, die ein benachbarter Gartenbaubetrieb aus unseren Samen der Sorte Corso und Havanna vorzieht.“

Ähnlich wie Paradeiser

Im April und Mai, je nach Frostgefahr, werden die einjährigen Jungpflanzen – zu diesem Zeitpunkt etwa so groß wie Salatpflänzchen – in den umliegenden Flächen unter Hagelnetzen ausgepflanzt. „Wir arbeiten bewusst nachhaltig, ohne Pflanzen-

schutz, ohne Maschinen“, unterstreicht der zweifache Familienvater. Dünger anhäufen, Unkraut zwischen den Pflanzen vernichten, ausgeizen – alles wird händisch gemacht. „Die Tabakpflanze ist ein Nachtschattengewächs und ähnelt dahingehend der Paradeiser.“ Mitte August bis in den September hinein wird geerntet. Dafür braucht es drei bis vier Erntedurchgänge. „Die unteren Blätter werden zuerst reif. Je höher die Blätter, desto kleiner, aber umso aromatischer und intensiver sind sie in ihren ätherischen Ölen.“ Auch die Trocknung und Lagerung der Blätter erfolgt wie zu Großvaters Zeiten. Von Dezember bis Mitte Januar fermentieren die Blätter schließlich. Unter der Fermentation von Tabak versteht man übrigens alle notwendigen Vorgänge, um den dachreifen (also keinesfalls zu trockenen) Tabak in Rohtabak für die Herstellung von Rauchtabak zu verwandeln. Die blatteigenen Eiweiße müssen fast vollständig abgebaut sein, um den fermentierten Rohtabak wohlriechend und elastisch zu machen.

Nach der Fermentation wird nach Qualitätskriterien sortiert.

Die schönsten Blätter werden zum sogenannten Deckblatt, „das ist das Mascherl der Zigarre“, auserkoren. Vor dem Rollen muss aber noch das Mittelgerippe des Blatts entfernt werden. Rauch rollt aus 5000 Pflanzen gemeinsam mit seiner Familie – eine Mitarbeiterin, Mama Rauch und zwei Tanten helfen aus – durchschnittlich rund 5000 Zigarren. Das bedeutet, dass das ganze Jahr über zweimal wöchentlich die sogenannten Longfiller-Edelzigarren sowie die dünnere Ostarrichi-Mini gerollt werden. „Beim Rollen muss das Blatt rauschen, aber gleichzeitig so geschmeidig wie Stoff sein“, erklärt der Landwirt. In der Presse verweilt die Zigarre dann noch rund eine Woche, um anschließend noch einige Wochen weiter nachzureifen. Das dient der Homogenisierung.

Auszeit und Feierabend-Feeling

Nicht unwesentlich – der Geschmack: Laut Produzent sei er mild, aromatisch wie Heublume und Lakritze. „Ich bin ja prinzipiell Nichtraucher. Tatsächlich raucht nie-

mand in unserer Familie. Die Zigarre sehe ich als reines Genussmittel. Wenn ich ab und an eine Zigarre rauche, dann hat das für mich persönlich nichts mit Rauchen zu tun. Es ist wie eine Auszeit für zwei Stunden, dazu ein gutes Glas Wein oder eine Spirituose. Ich mag diese besondere Mischung der Aromen und das Feierabend-Feeling dabei“, schwärmt der Winzer. Seit 2018 sind die Rauch-Rauchprodukte ausschließlich über Trafiken erhältlich. Ein Jahr, in dem auch Rauch senior auf den Geschmack gekommen ist und neben dem Weinverkauf das Schnapsbrennen für sich entdeckt hat. „Es lag wohl auf der Hand, dass wir zur Zigarre auch einen Zigarrenbrand anbieten“, lacht der Junior. Der bis zu 15 Jahre im Eichenfass gereifte Weinbrand ist als direktes Beiwagerl des Rauchwerks sogar in handlicher 5-cl-Größe erhältlich. Nun träumt Johannes Rauch noch „von einer echten Zigarrenmanufaktur“. Und der Mitbewerb, wo bleibt der? „Ich warte, ehrlich gesagt, jeden Tag darauf, dass jemand auf den Zug aufspringt. Bis dahin sind wir die Einzigen in Österreich, die das Kulturgut Tabak mit so viel Stolz weitertragen.“



Zigarren sind für Johannes Rauch mehr als dicke Dinger. Rechts: Auf 360m Seehöhe an der südoststeirischen Hügellandweinstraße wird angebaut, gerollt und genossen



ER-LESENESES

Unsere Lesetipps: alpe-adriatische Bücher für Reise, Genuss, Unterhaltung und Spannung.

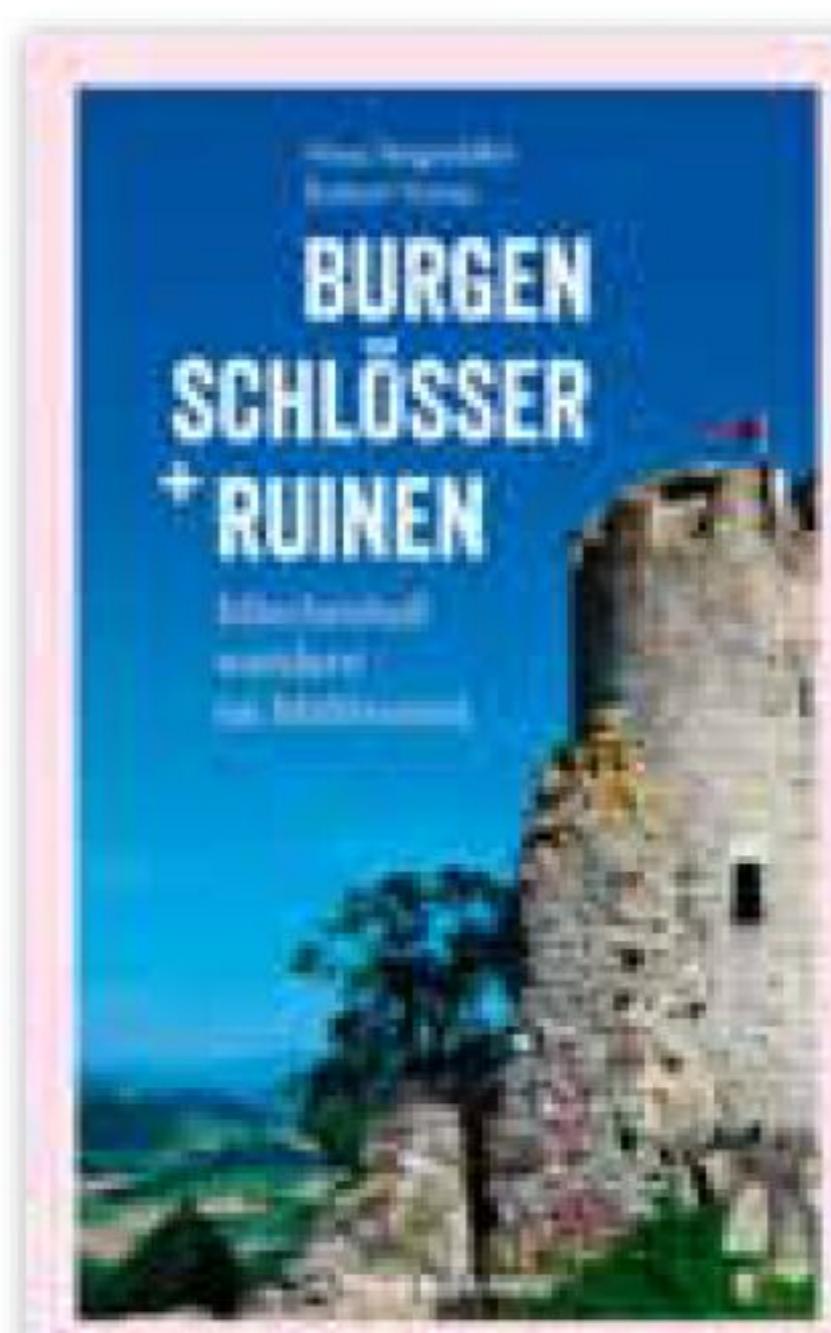
WERNER RINGHOFER, H. & M. GRÖTSCHNIG

Die Weißensee-Bibel | Wie schmeckt der Weißensee? Inhaber und Top-Küchenchef des Genießerhotels Die Forelle am Weißensee gibt die Antwort. Mit dabei Journalist Tobias Müller und Spitzenfotografin Inge Prader. Man darf sich jetzt aber kein klassisches Kochbuch erwarten. Menschen, Gerichte und grandiose Landschaften in der Region rund um den Weißensee werden vor den Vorhang geholt. Alles hängt miteinander zusammen und ergibt ein Genusspaket. Gezeigt werden Bauern, die mit ehrlichem Handwerk hochwertige Produkte kultivieren und mit ihrer Küche die regionale Tradition prägen. Die Köche wiederum nehmen die Tradition auf und entwickeln sie weiter. Jeder trägt seinen Teil bei, deshalb wurde nur ein Teil der Gerichte von Profiköchen gekocht, auch viele pensionierte Damen, ehemalige Küchenchefs und Hobbyköche sind am Werk. Fantastische Fotos. *Wie schmeckt der Weißensee? Porträt einer Region*, Hannes Müller, Inge Prader, Tobias Müller, Eigenverlag, 49 Euro



Köstliches Istrien | Ach ja, in diesen Rezepten kann man lustvoll schwelgen: Istrien, das Herz der Adria, entführt uns kulinarisch und in Geschichten auf die kroatische Halbinsel. Mit Muschel-Risotto, schwarzen Gnocchi mit Tintenfisch, Fleischrouladen, Feigen-Walnussbrot, Polentaschnitten mit Sardellenöl, gefüllten Artischocken, geschmorten Zucchini mit Zimt, Livias Ricotta-Kuchen – und vielem, vielem mehr. Paola Bacchia hat persönliche Geschichten und tolle Hausmannskostrezepte in diesem liebevoll gestalteten Buch vereint, von fleischlich bis vegetarisch – nichts (über-)kompliziert, alles Gusto machend. Auch ein perfektes Geschenk für Istrien-Fans. *Istrien – Das Herz der Adria, Rezepte und Geschichten*, ars vivendi 35,50 Euro

Sagenhaftes Mühlviertel | Das wunderbare Mühlviertel erkunden: Dabei hilft dieses „sagen- und märchenhafte“ Wanderbuch – 25 Wanderungen zu Burgen, Schlössern und Ruinen haben die Autoren mit alten Sagen und selbst erfundenen Märchen garniert, es gibt viele Fotos, hilfreiche Wanderkarten und Tipps für Einkehr und Sehenswürdigkeiten. Extratipp für wandernde Eltern: Die Märchen Nina Stögmüllers kann man natürlich auch vorlesen, die Autorin hat schon mehrere Märchenbücher geschrieben, Robert Versic ist Wanderer, Bergsteiger und begeisterter Fotograf. *Burgen, Schlösser + Ruinen, Märchenhaft wandern im Mühlviertel*, Nina Stögmüller, Robert Versic, Verlag Anton Pustet, 25 Euro



Ge(h)mütlich wandern | Zugegeben: Wer wandert schon gerne fünf, sechs oder mehr Stunden? Nicht alle, wie wir (alle) wissen. Da kommt die Buchidee Gemütliches bzw. Gehmütliches aus dem Pustet-Verlag gerade recht. Gemütliches Kärnten bietet 40 Wanderungen zu Orten der Entspannung, zu Naturschönheiten und Kraftplätzen, großteils mit Karten und mit (unterschiedlich guten) Einkehrtipps. In Gehmütliche (ja, mit h) Steiermark sind Vorschläge für 40 Genusswanderungen, schön über die grüne Mark verteilt. Wer's also gehmütlich haben will – das sind zwei tippreiche Bücher zu diesem Thema. *Gemütliches Kärnten und Gehmütliche Steiermark* von Anni & Alois Pötz und Johann Dormann, Verlag Anton Pustet, je 25 Euro

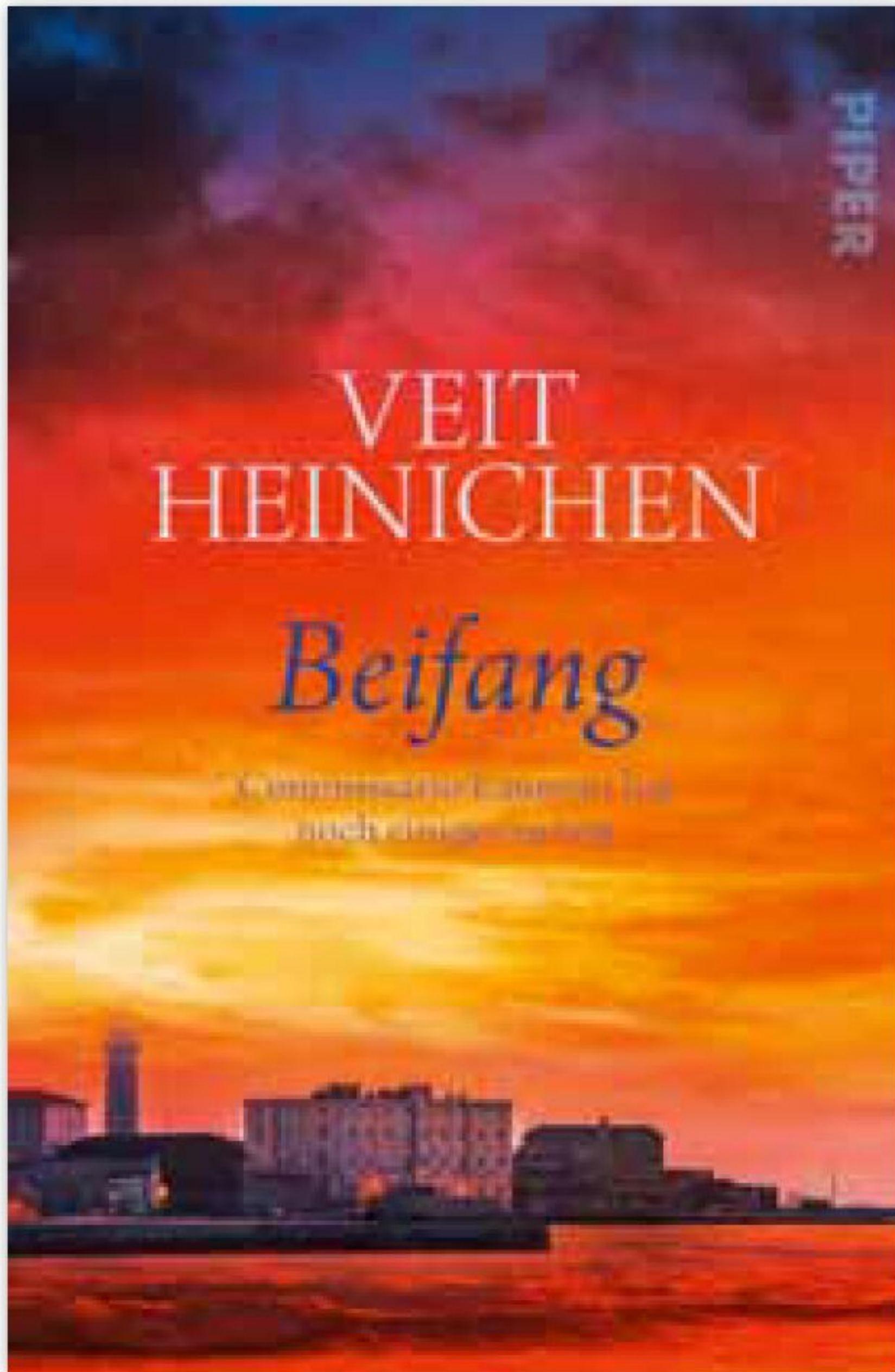
Perspektivenwechsel | Buchautor Wolfgang Salomon ist geradezu verrückt in Venedig und Triest. Immer wieder entdeckt er neue Seiten in beiden Städten. Auch in diesem Buch. „Mit dem Wind



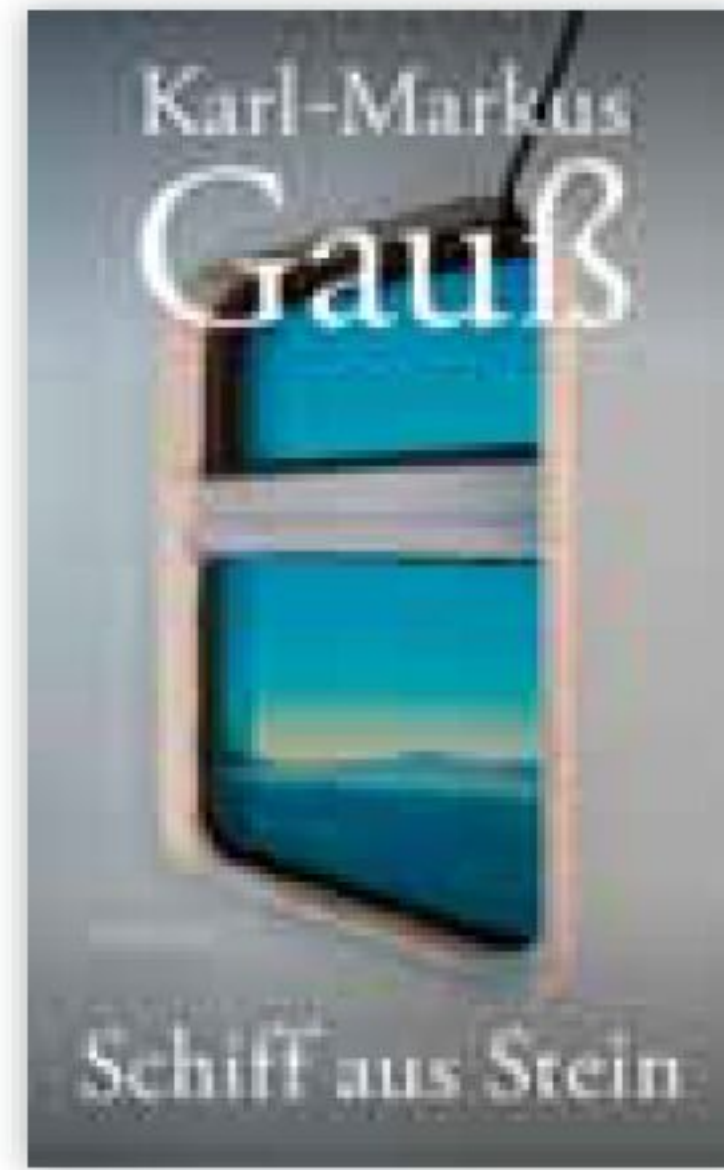
von Triest nach Venedig“ ist Programm. Denn diesmal sah er sich seine Lieblingsregion vom Wasser aus an. Von Muggia über Triest, Grado und Venedig bis Chioggia heuert er als Schiffskoch auf einem Segelboot an. Daraus entstand ein Mix aus frischen Gerichten und Geschichten aus der Gegend. Sogar die passende Diskografie von Wolfgang Salomons Lieblingsliedern wird geliefert – und natürlich gibt es wieder Lokalempfehlungen. Ein unterhaltsamer Mix. *Mit dem Wind von Triest nach Venedig – Eine kulinarische Segelreise durch die Lagunen der Oberen Adria*, Wolfgang Salomon, Styria Verlag, 30 Euro



Inselhüpfen | Der Oktober ist die ideale Reisezeit für Kroatien. Weniger Touristen und niedrigere Temperaturen sind die besten Argumente. Als Begleiter empfiehlt sich „Kroatische Inseln und Küstenstädte“ im Michael-Müller-Verlag, immer ein Qualitätsgarant. Lore Marr-Bieger hat eine Unmenge verlässlicher Tipps von der Kvarner Bucht bis nach Süddalmatien zusammengetragen. Viele Detailkarten erleichtern das Reiseleben. Praktisch sind die 21 Wanderungen und Touren. Jetzt in der aktualisierten 11. Auflage. *Kroatische Inseln und Küstenstädte*, Lore Marr-Bieger, Michael-Müller-Verlag, 30,70 Euro



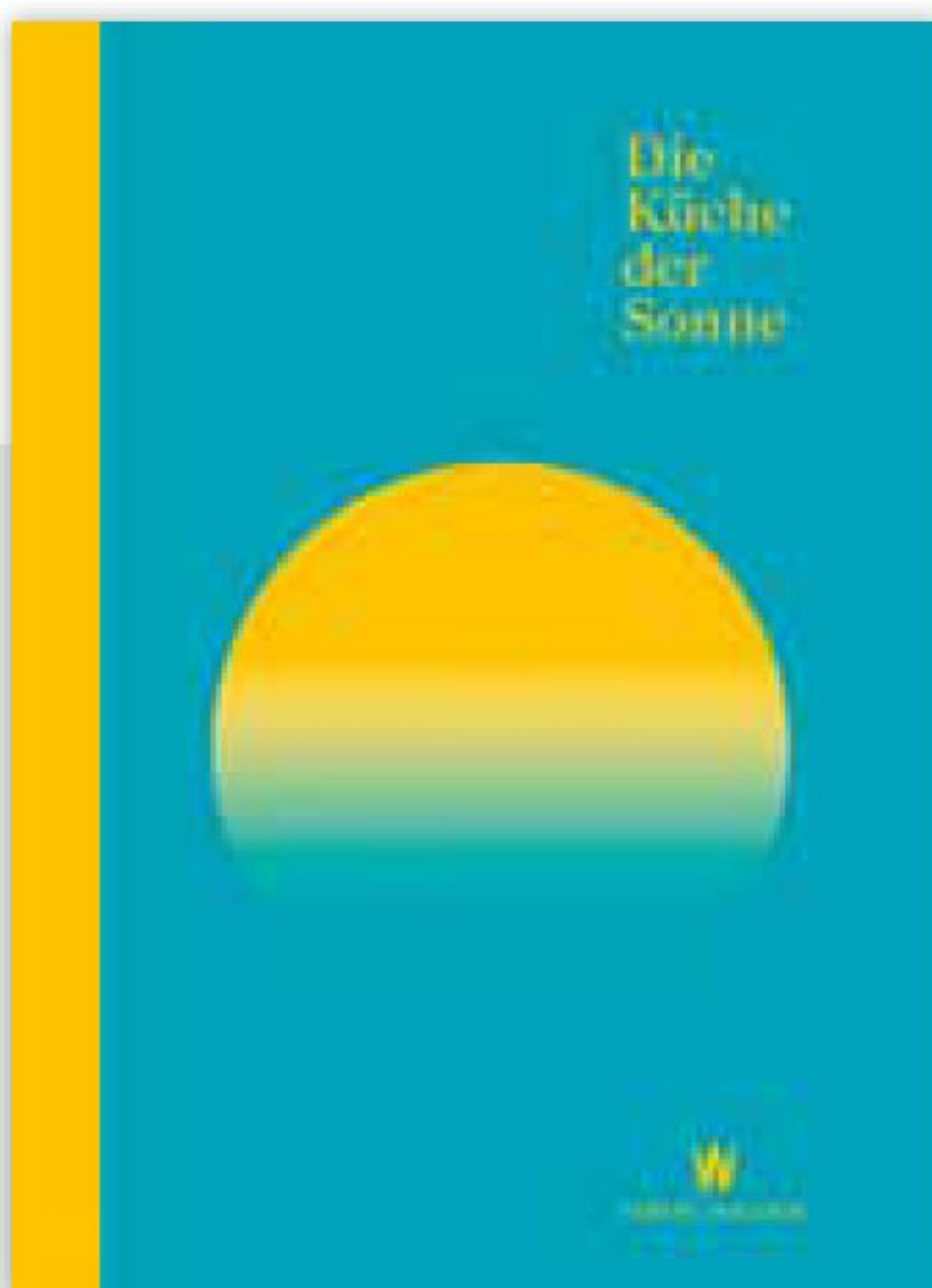
Triestiner Wasserleiche | Commissario Proteo Laurenti wird auch nicht jünger. Denn: Die Pension kündigt sich an. Vorher muss der Triestiner Verbrechenaufklärer zumindest einen Fall lösen, seiner Frau einen Hauskaufwunsch und der Geliebten, der kroatischen Staatsanwältin, ein Rendezvous ermöglichen. Zum Fall: Kein Geringerer als Laurenti himself zieht beim Morgenschwimmen eine weibliche Leiche aus der Adria, eine Skipperin, die – wie sich bald herausstellt – die Flucht eines Russen nach Kroatien ermöglicht hat. Der Drahtzieher dieser Causa ist ein alter Bekannter Laurentis, mit Wohnsitz Triest. Da ist also, bevor man eventuell an die Rente denken kann, einiges zu klären – was, wie immer bei Veit Heinichen, bestens mit politischen Fakten unterlegt, gelingt. Fazit: Wieder ein spannungsgeladener Krimi, den man per nächtlicher Sonderschicht alsbald erledigt. *Beifang*, Veit Heinichen, Piper, 23,20 Euro



Miniaturen von unterwegs | Karl-Markus Gauß, Schriftsteller und Reisender, hat sich zum 70er dieses feine Buch geschenkt: Miniaturen von unterwegs, Reisenotizen, Beobachtungen und aufgespürte Geheimnisse aus Istrien, Serbien, Deutschland, Frankreich, Wien, der Obersteiermark sowie Menschen- und Lebensbetrachtungen des Leipziger-Buchpreisträgers. Die Geschichten sind präzise und klar geschrieben, viele nicht mehr als ein bis zwei Seiten lang, also eine perfekte Lektüre für Zwischenzeiten, vor dem Einschlafen, als Denkanstoß mit Erlebnissen aus Gauß' weitläufiger Reise- und Gedankenwelt. *Schiff aus Stein*, Karl-Markus Gauß, Zsolnay, 24,50 Euro



Lauben und Trauben | Deutsch und Italienisch, mittelalterliche Laubengänge und moderne Architekturhighlights, Dolomiten und Weingärten – Bozen ist die Stadt der Vielschichtigkeit. Maria Kampp und Oswald Stimpfl leuchten diesen faszinierenden Mix von Südtirols Hauptstadt aus. Mit dem Wissen der Locals erzählen sie die Geschichte und Geschichten der Stadt. Mit ihren Augen schwebt man mit der Seilbahn über der Stadt, entdeckt versteckte Plätze und Palazzi, erfährt Abseitiges und Unterhaltsames. Spannender Lesestoff. Danach weiß man, dass alpiner Lifestyle und Dolce Vita zusammenpassen. *Oh! Bozen*, Cityguide, Maria Kampp, Oswald Stimpfl, Folio Verlag, 20 Euro



Urlaubsküche | 4-Hauben-Koch Hubert Wallner spiegelt in seinem neuen Kochbuch „Die Küche der Sonne“ das Lebensgefühl am Wörthersee, wo er kocht, perfekt wider. „Wir liegen dem Mittelmeer näher als Wien“, sagt er. Das beeinflusst natürlich seine Küche. Sein Werk passt sich den Außentemperaturen und den Jahreszeiten an. Im Fokus ist vor allem der Sommer. Viele mediterrane Gerichte finden sich daher im Buch. Insgesamt 70, eine ausgewogene Mischung aus machbaren und elaborierten Rezepten. Mit wenigen Zutaten wie Waldfrüchten, Tomaten, Wildkräutern und Blüten lässt sich viel machen. Natürlich spielen Fische eine Hauptrolle – aus den Seen, aber auch aus dem Mittelmeer. Wichtig ist Wallner die Balance aus Säure, Fruchtigkeit und Schärfe, das schafft Frische und Leichtigkeit. Wunderschöne Fotos von Jörg Lehmann. Das ist kein reines Kochbuch, das ist schon Kunst. *Die Küche der Sonne*, Hubert Wallner, Edition A la Carte by D+R-Verlag, 49 Euro

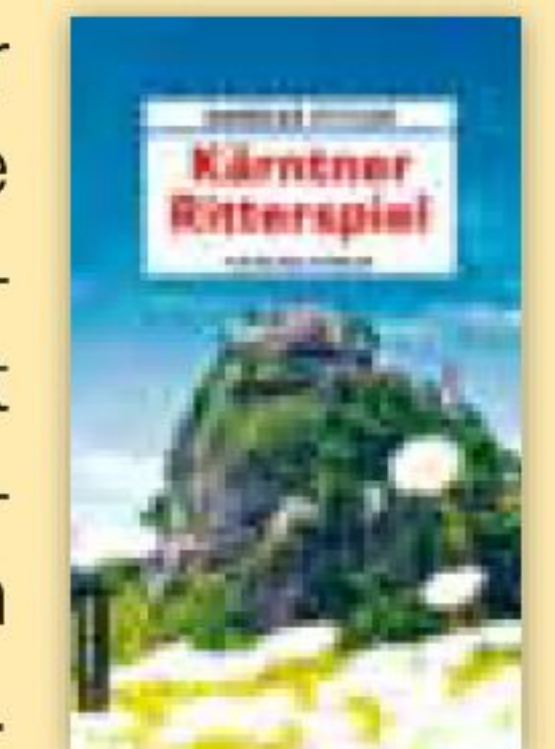
URLAUBS-LEKTÜRE

Bücher, die einem die Zeit auf Reisen (oder zu Hause) verkürzen.

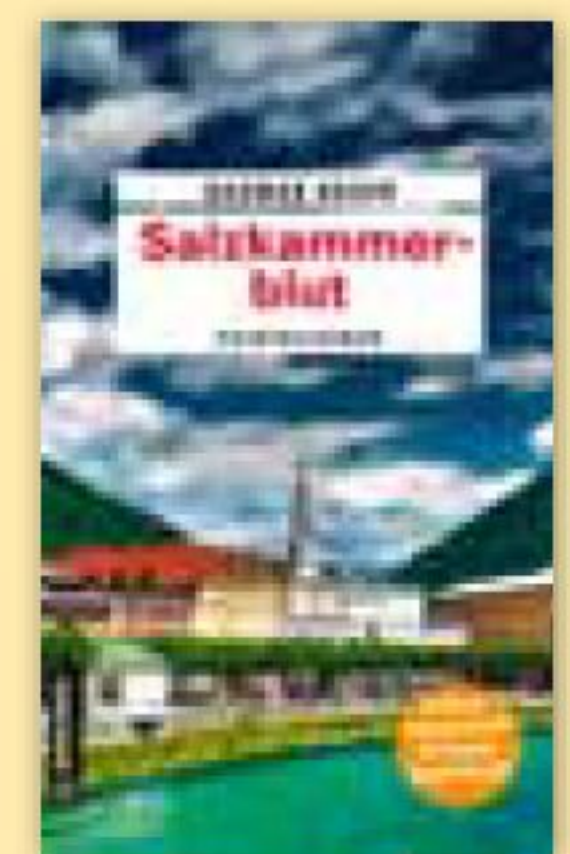
Toskana | Mord in den berühmten Carrara-Steinbrüchen. Commissario Luca sieht sich in seinem dritten Fall schnell mit Mafiasstrukturen und mit Umweltschützern konfrontiert – und muss nebenbei sein unrund werdendes Liebesleben ordnen. *Steinerne Schuld*, Paolo Riva, Hoffmann & Campe, 19 Euro



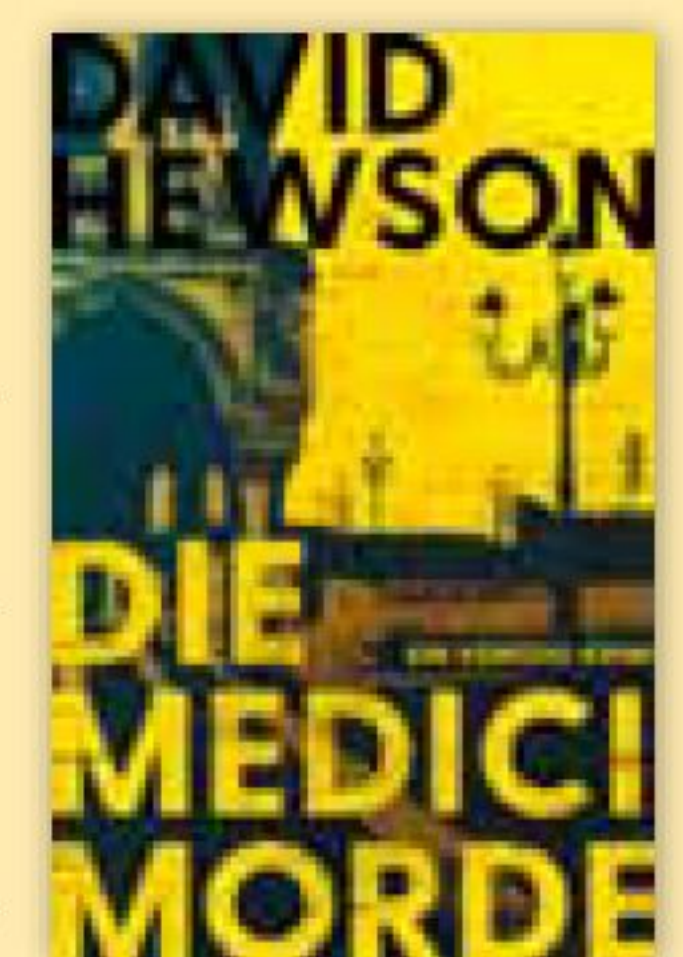
Kärnten | Mordserie bei der Burg Hochosterwitz – die Ferlacher Polizisten Obiltschnig und Popatnig dürfen mit ihrem Spürsinn die Klagenfurter Vorgesetzten zum zweiten Mal überraschen. Etwas unwahrscheinlich, aber spannend. Viel Lokalkolorit. *Kärntner Ritterspiel*, Andreas Pittler, Gmeiner, 17 Euro



Salzkammergut | Der Regionalkrimi zum Kulturhauptstadtjahr – LKA-Ermittler Ben Achleitner hat in Bad Ischl und Hallstatt zwei Todesfälle zu klären und Zores mit seiner alten Liebe. Spannende Verbrecherjagd im Salzkammergut, vielschichtiger Plot. *Salzkammerblut*, Dagmar Hager, Gmeiner, 17 Euro



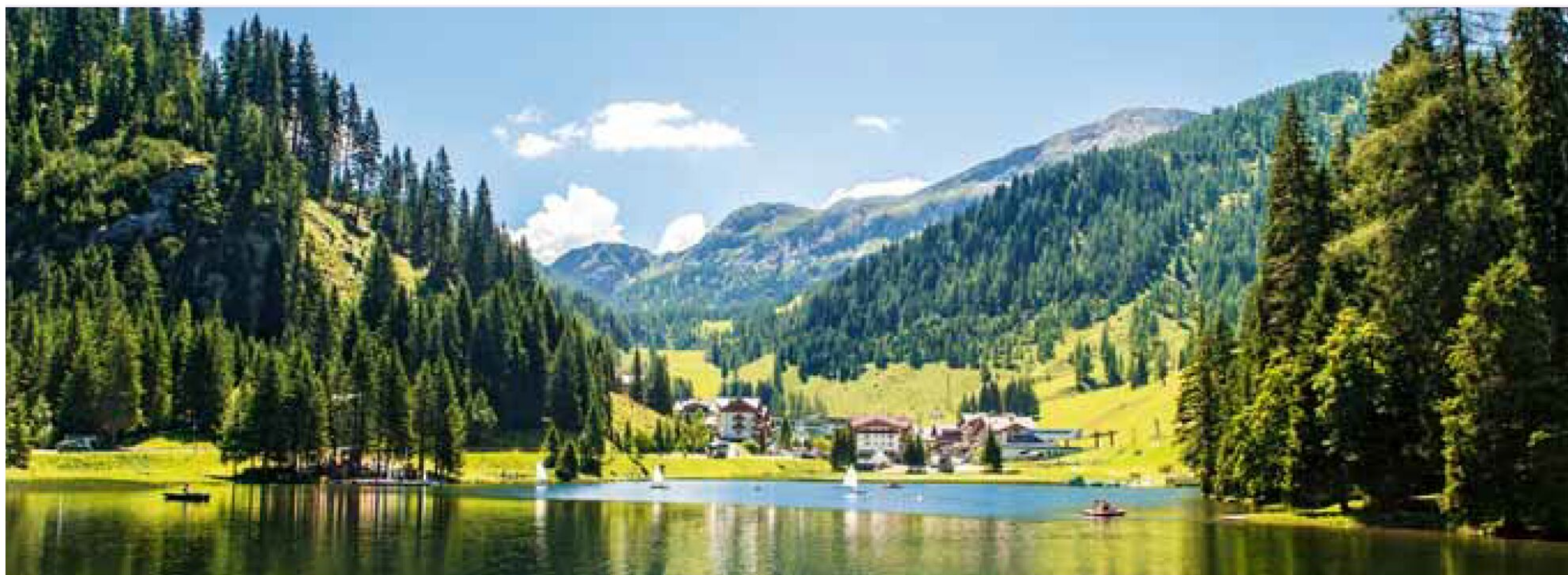
Venedig | Der britische TV-Historiker Godolphin will sensationelle Details zu Morden an Mitgliedern der Medicis im 16. Jahrhundert aufdecken – wird aber zuvor selbst ermordet. Commisaria Fabri und der Archivar Arnold Clover ermitteln – sehr detailreich, etwas langatmig. *Die Medici-Morde*, Dawid Hewson, Folio, 22 Euro



Buchpreise ohne Gewähr!

Feine Auszeit-Ideen

42 feine Ideen für (ent)spannende Auszeiten, die Körper und Seele neue Kräfte verleihen. Und: Es darf natürlich auch ein längerer (Kurz-)Urlaub sein! **CHRISTA GRÜNBERG, HEINZ GRÖTSCHNIG**

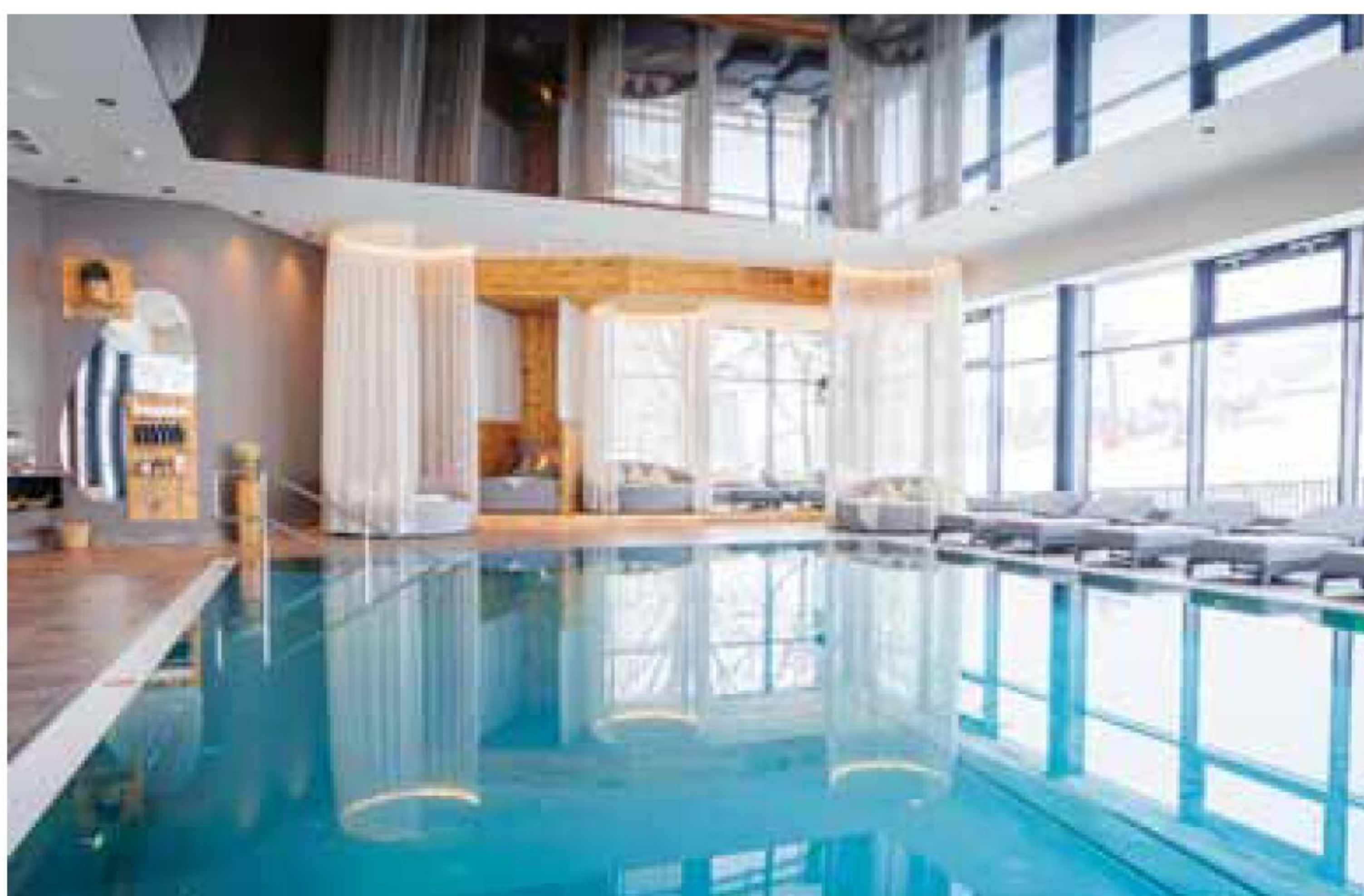


AKTIV-URLAUB FÜR DIE GANZE FAMILIE

Wie wäre es mit einem luxuriösen Familiendomizil samt Wellness-Landschaft in den Salzburger Bergen? Auf 1350 Metern Seehöhe öffnet der Salzburger Hof, Mitglied der Hotelvereinigung „family austria Hotels & Appartements“, seine Pforten. Davor breitet sich ein außergewöhnliches Paradies zwischen Bergen und dem Zauchensee aus, eine Spielwiese, die Erwachsene ebenso in ihren Bann zieht wie Kinder. Ob beim Herumtollen auf den Almwiesen, bei Wanderungen durch die märchenhafte Natur, beim Klettern, Mountainbiken oder mit dem Inklusivprogramm von „Magic Moun-

tains“, dem abwechslungsreichsten Sommerclub der Alpen – Bewegung macht hungrig. Umso besser, denn das Küchenteam des ****Superior-Hauses kocht, was Gaumen und Seele erfreut, mit genussvollen Höhepunkten wie Themenbuffets, Galadiners oder Show-Küche. Aktiv und relaxt – das Beste aus beiden Welten. Ab 110 Euro pro Person und Nacht inkl. ¾-Verwöhnspension (buchbar bis 15.9.2024).

Hotel SALZBURGER HOF**Superior, Zauchensee 22, 5541 Altenmarkt im Pongau, (+43 64 52) 40 15, www.salzburgerhof.net**



ERLEBNISHERBST FÜR GROSS UND KLEIN

Kunterbunte Familienauszeit in einem Hotel nebst Bauernhof! Die verbringt man gerne im Hotel Oberschwarzach in Saalbach-Hinterglemm. Im Herbst dreht sich hier fast alles um die Kleinen. Für lustige Spielmomente an der frischen Luft sorgen jede Menge Abenteuer und ein Outdoorspielplatz mit Sandbereich, Fahrzeugen, Trampolin u.v.m. Neben den kulinarischen Genüssen werden zudem Kinderbetreuung und zahlreiche In- und Outdooraktivitäten, wie z. B. Barfußwanderungen oder Schwimmzüge im

ganztjährig beheizten Pool mit Indoor- und Outdoorbereich plus Kinderbecken angeboten. Ansonsten steht Ponyreiten auf dem Programm. Das Ein- bis Drei-Nächte-Angebot „Familienkurzurlaub“ kostet ab 337 Euro für zwei Erwachsene und ein Kind (0-5 Jahre) inkl. ¾-Pension und 20 % Rabatt auf die Bike-Tageskarte (buchbar von 7.9. - 20.10.2024). **Hotel & Bauernhof Oberschwarzach, Schwarzacherweg 42, 5754 Saalbach-Hinterglemm, (+43 65 41) 65 27, www.oberschwarzach.at**



SELFNESS IM GOLDENEN HERBST

Urlaubstage genießen, die langfristig das Wohlbefinden ankurbeln? Dann auf zur Selfness im Freigold Impulshotel in Freistadt, umgeben von Natur und Grün zum Durchatmen. Die einen schnappen sich die E-Bikes des Hotels und radeln unbeschwert durch die Hügellandschaft des Mühlviertels. Die anderen erkunden mit einem Segway die Gegend, mountainbiken oder wandern, spielen eine Runde Golf auf einem der schönsten Golfplätze des Landes oder erleben unvergessliche Sonnenuntergänge im SKY-Spa mit Panoramapool auf 36 Metern Höhe. Dazu kommen viele belebende Sport- und Selfness-Aktivitäten. Drei Tage mit purer Entspannung, vorwiegend vegetarischer Kulinarik auf Food-Sharing-Plates und einer Paarmassage gönnen sich Gäste mit dem Angebot „Golden Spa Days“ (zwei Nächte). Ab 325 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis 17.12.2024, Sonntag bis Dienstag). **Hotel Freigold, Am Stieranger 4, 4240 Freistadt, (+43 79 42) 22 334, www.hotel-freigold.at**



ERHOLUNG MIT DER KRAFT DES WALDES

Wellness ist im Leoganger Naturhotel Forsthofgut ganz mit der Natur verbunden: Deshalb setzt das waldSPA auf die Kraft des Waldes, auf ausgesuchte Materialien und natürliche Inhaltsstoffe. Auf 5700 m² findet man hier Ruhe, Erholung und sportliche Abwechslung: Neben dem großzügigen Adults only-Bereich mit Altholzsauna, Dampfbädern, Sport- und Whirlpool locken das waldSPA Family & Kids inklusive 70-Meter-Rutsche sowie der große Garten mit SeeHAUS und Onsen Pool. Außerdem begeistern das umfangreiche Aktivprogramm und das durchgehend geöffnete waldSPA Fitness. Für kulinarische Genüsse sorgen die drei Küchenlinien – alpin-mediterran, vegan oder nach R50-Siegel konsequent regional – sowie drei exklusive À-la-carte-Restaurants. Das 3- bis 5-Nächte-Angebot „waldSPA Escape“ kostet ab 855 Euro pro Person inkl. ¾-Pension (buchbar bis 29.09. und von 03.11. bis 12.12.2024, Anreise immer außer Freitag und Samstag). **Naturhotel Forsthofgut, Hütten 2, 5771 Leogang, (+43 65 83) 85 61, www.forsthofgut.at**



HIMMLISCHE WELLNESS-OASE

Herbst ist die perfekte Jahreszeit für Wellness-Urlaub! Das Naturresort Puradies in der Region Saalfelden-Leogang eignet sich besonders gut dafür. Vor allem, seitdem der dortige Wellnessbereich in einen auf 1500 Quadratmeter erweiterten Heaven SPA verwandelt wurde. Ob Urlaub im Chalet mit Private SPA oder im 4-Sterne-Superior-Designhotel, himmlische Entspannung wartet auf jeden Gast: im Adults only-Saunahaus mit vier Saunen, in der Wasserwelt für alle mit Outdoor-Infinitypool, separatem Kinderpool und in Kaminlounge, Yogaatelier, Fitnessstudio und gemütlichen Ruhe- und Kuschelkojen. Überdies genießt man beim Angebot „Herbstauszeit im Puradies“ vier Übernachtungen zum Preis von drei. Ab 705 Euro pro Person inkl. ¾-Pension (buchbar in folgenden Zeiträumen: 8. bis 27.9. bzw. 29.9. bis 04.10. bzw. 6. bis 25.10. bzw. 3. bis 8.11.2024). **Naturresort PURADIES, Rain 9, 5771 Leogang, (+43 65 83) 82 75, www.puradies.com**



LUXUS IM STEIRISCHEN HIDEAWAYHOTEL

Im Golden Hill Country Chalets & Suites, einem vielfach prämierten Hideawayhotel in der malerischen Südsteiermark, residieren Gäste inmitten von Lavendel, Zypressen und Wein. Hier haben die Gastgeber Barbara und Andreas Reinisch ihr kleines, besonders feines, Paradies erschaffen: fünf exklusive Country-Chalets, ein Premium Chalet und ein atemberaubendes Panorama Loft. Jedes davon ist ein Kleinod mit außergewöhnlicher Architektur, extravaganter Interieur, Private Spa, Schwimmteich, Infinitypools und viel Platz, um die Seele baumeln zu lassen. Mit dem 3-Nächte-Angebot „Relax @ Golden Hill“ verwöhnt man zudem seinen Körper mit zwei wohltuenden Gesichtsmasken und einer Massage, entspannt im Lavendelschaumbad und lässt den Tag bei einem genussreichen Candle-Light-Dinner ausklingen. Ab 1405 Euro pro Person im Chalet inkl. Gourmet-Frühstück (buchbar ganzjährig). **Golden Hill Country Chalets & Suites, Steinfuchsweg 2 / Waldschach, A 8505 St. Nikolai im Sausal, (+43 650) 35 05 936, www.golden-hill.at**



LOGENPLATZ MIT LIFESTYLE

Urlaub am Altausseeer See ist was Besonderes, denn hier trifft Geschichte auf Lifestyle. In der einzigartigen Seevilla zwischen Bergen und See lässt sich Ihre Herbstauszeit perfekt genießen. Wenn die Natur ihre farbenprächtige Schönheit zeigt, nutzen Sie die unendlichen Erkundungsmöglichkeiten im idyllischen Ausseerland für herrliche Wander- oder Radtouren. Oder Sie verbringen wohlige Stunden im Spa Refugium mit Hallenbad, verschiedenen Saunen, den Ruheräumen oder bei revitalisierenden Beauty- und Massagebehandlungen. Auch fürs leibliche Wohl wird bestens gesorgt – mit prämierten, regionalen Spezialitäten, vereint mit moderner Kochkunst und internationalen Akzenten. Unser Romantik-Angebot bedeutet Zeit zu zweit mit einem romantischen Candle-Light-Dinner und je einer Romantik-Massage (ganzjährig buchbar) um 542 Euro. **Seevilla Altaussee, Fischerndorf 60, 8992 Altaussee, (+43 36 22) 71 302, www.seevilla.at**



TRAUM FÜR NATURLIEBHABER UND ERHOLUNGSSUCHENDE

Urlaub mit Luxus und Komfort in einer idyllischen Umgebung gefällig? Im Alpin Peaks Lifestyle Apart-Hotel taucht man ein in eine Welt des Genusses, der Entspannung und der Schönheit der Natur. Das Hotel liegt mitten in der unberührten Landschaft der Turracher Höhe, die zum Wandern, Mountainbiken oder einfach nur zum Spaziergehen an der frischen Bergluft einlädt. Danach wird Relaxen großgeschrieben: im Mothernature Sauna Erlebnis mit finnischer und Kräutersauna, Massagen und Private Spa. Letzteres genießt man mit Massagebad, Sekt und frischem Obst, und zwar ganze 50 Minuten lang – wenn man das 3-Nächte-Angebot „Romantic Getaway“ bucht. Ab 305 Euro pro Person im stillen Sweet Dreams Apartment inkl. Frühstücksbuffet und einem romantischen Abendessen mit 3-Gang-Menü im Restaurant (buchbar von 8. - 29.9.2024). **Alpin Peaks Lifestyle Aparthotel, Jägerwirtsiedlung 82, 8864 Turracher Höhe, (+43 664) 52 12 080, www.alpinpeaks.at**



URLAUB IM GOLDENEN TAL DER ALPEN

Abenteurer aufgepasst! Wer gerne Goldwäsche betreibt, der komme ins Raurisertal, früheres Zentrum des Goldbergbaus in Österreich. Noch heute kann man an zwei Waschplätzen im Bach nach Gold suchen, gerne auch unter Anleitung von erfahrenen Schatzsuchern. Auch wer Wasser liebt, wird in diesem Tal fündig. Mehr als 300 natürliche Quellen, imposante Wasserfälle und glasklare Gebirgsbäche haben ihre Heimat in diesem wunderschönen Teil des Nationalparks Hohe Tauern. Das ****Hotel Alpina Rauris ist der perfekte Ausgangspunkt für solche Ausflüge und bietet zudem alles, was das Herz nach einem Tag in der Natur begehrt: erholsame Stunden im Wellnessbereich mit Sauna, Innen- und Außenpool und Gaumenfreuden im Restaurant mit regionalen und internationalen Gerichten. Das 3-Nächte-Paket „Goldener Herbst“ gibt es ab 363 Euro pro Person inkl. HP (buchbar von 9.9. bis 13.10.2024). ****** Hotel Alpina Rauris, Marktstraße 4, 5661 Rauris, (+43 65 44) 65 62, www.hotel-alpina-rauris.at**



NATURGENUSS PUR

Eine Auszeit kann viele Seiten haben. Im Relax & Wanderhotel Hotel Poppengut beginnt sie mit der Ankunft im romantischen Hinterstoder, inmitten der vielfältigen Urlaubsregion Pyhrn-Priel und umgeben von der einzigartigen Natur- und Bergwelt des oberösterreichischen Stodertals. Spannende Tage verbringt man hier vor allem beim Wandern auf Spazierwegen an der glasklaren Steyr oder auf herausfordernden Steigen auf die umliegenden 2000er, durch ursprüngliche Wälder oder über sanft hügelige Almen – auf eigene Faust oder mit erfahrenen Guides. Kulinarisch verwöhnt die Hotelküche mit österreichischen und internationalen Köstlichkeiten, der Wellnessbereich wartet mit wohltuenden Anwendungen auf. Das 4-Nächte-Paket „Wanderkururlaub“ inkludiert mind. zwei geführte erlebnisreiche Wanderungen, eine Teilmassage und eine Behandlung zur Muskelentspannung im Ballancer. Ab 462 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis 3.11. 2024). **Relax & Wanderhotel Poppengut, Mitterstoder 20, 4573 Hinterstoder, (+ 43 75 64) 52 68, www.poppengut.at**



URLAUB MIT NOCH MEHR GENUSS

Eine Auszeit am bezaubernden Achensee ist immer unvergesslich. Vor allem dann, wenn die Reise ins traditionsreiche Rieser Achensee Resort geht. Nach einer Erweiterung und Restyling im Wohn-, Wellness- und Aktivbereich glänzt das Haus mit vier Superior-Sternen und bietet noch mehr Platz und Urlaubsgenuss. Vieles ist neu, vom exklusiven Sky-Loft, der ersten und einzigen Hotelsuite Tirols mit privatem Panorama-Pool, über die luxuriösen Bärenkopf-Suiten bis hin zum Adults only-SeeSpa, das sich mit dem weitläufigen „Sunseit“-Pool, der SeeSauna und dem im Badeteich integrierten Tauchbecken nahtlos in den bestehenden Wellnessbereich einfügt. Paare fühlen sich mit dem 2-Nächte-Paket „Romantische Auszeit ... für Genießer“ besonders wohl, denn es bietet ein Degustationsmenü und intime Zweisamkeit in der Private Spa-Suite. Ab 550 Euro pro Person inkl. ¾-Pension (buchbar ganzzählig). **Hotel Rieser, Karwendelstraße 40, 6213 Pertisau am Achensee, (+43 52 43) 52 51, www.hotel-rieser.com**



HERBSTAUSZEIT MIT WEITBLICK

Es wird Zeit für ganzheitliche Erholung, Aktivitäten in herbstlicher Natur und genussvolle Momente. Das Natur- und Designhotel DAS.GOLDBERG im Salzburger Land ist dafür die ideale Adresse. Hoch oben über dem Gasteinertal relaxen Gäste in einer traumhaften Kulisse ganz im Einklang mit der Natur. Dazu trägt besonders der weitläufige SPA-Bereich Nature's Nest mit beheiztem und auf 22 Meter erweiterten Infinity-pool bei. Darüber hinaus sorgen seit diesem Sommer ein Whirlpool im Außenbereich und ein zusätzliches Kaltwasserbecken mit Wasserfall sowie ein innovatives Schaum-Dampfbad im SPA-Bereich für noch mehr Entspannung. Wer aktiv sein will, begleitet Wanderführer Christian auf einer seiner Touren in die Gasteiner Bergwelt. Das Drei-Nächte-Angebot „Spa(ss)tage für Freunde“ bietet zudem eine Wellness- und eine Gesichtsbildung pro Person. Ab 768 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis 30.11.2024). **DAS.GOLDBERG, Haltestellenweg 23, 5630 Bad Hofgastein, (+43 64 32) 64 44, www.dasgoldberg.at**



STEIRISCHE WELLNESS EINZIGARTIG

Wie wäre es mit Biourlaub im Herzen der Oststeiermark? Im klimaneutralen RETTER Bio-Natur-Resort im Naturpark Pöllauer Tal entdeckt man seine Sinne neu. Der nachhaltigste Hotelbetrieb Österreichs bietet viel Platz und Weite zum Relaxen. Täglich wird frisches Brot und Gebäck für die Gäste im Retter BioGut gebacken. Wer aktiv sein will, kann bei Naturparkwanderungen und beim Nordic Walking die Gegend erkunden oder beim Aktiv-Fit Programm mit Yoga, Pilates & Qigong mitmachen. Entspannt wird im ersten BIO | ORGANIC | SPA mit den Wellnessreichen Wald.SEIN auf 2000 m² (Adults only) und Bewusst.SEIN auf 1200 m². Das Wohlfühlpaket „Wellness mit 100 % Bio-Genuss“ inkl. Slow Food Bio-Kulinarik (¾-Pension) kostet ab 378 Euro für zwei Personen und zwei Übernachtungen (buchbar bis 20.12.2024). **RETTER Bio-Natur-Resort, 8225 Pöllauertal 88, (+43 33 35) 26 90, www.retter.at**



WELLNESSGLÜCK FÜR LADIES

Auf der Suche nach einem Wohlfühlplatz, wo Körper und Seele Kraft gewinnen, wird man im Wellnesshotel Eggerwirt in St. Michael im Lungau fündig. Dank des ganzheitlichen Wellness-Konzeptes findet hier in drei SPA-Bereichen jeder seinen individuellen Kraftplatz, an dem er dem stressigen Alltag entkommen kann. Beispielsweise ist ein Teil des neuen Garten SPA – übrigens mit solarbeheiztem, 600m² großem Naturbadeteich – exklusiv den Frauen vorbehalten. Der Lady SPA ist sowohl Rückzugsort als auch Treffpunkt – für Mutter und Tochter, Schwestern, Freundinnen oder einfach für eine kleine Auszeit allein. Beim 2-Nächte-Paket „Freundinnen-Tage im Sommer“ genießt man zudem ein Peeling und eine Packung nach Wahl. Ab 505 Euro pro Person inkl. All-Inklusive ¾ Pension (buchbar bis 10.11.2024, von Montag bis Freitag). **Wellnesshotel Eggerwirt, Kaltbachstraße 5, 5582 St. Michael im Lungau, (+43 64 77) 82 24, www.eggerwirt.at**



AYURVEDA IM STEIRISCHEN THERMENLAND

Im Herbst ist die beste Zeit für eine Auszeit, die mehr ist als nur ein Aufenthalt in einem Hotel. Ein Holistic Ayurveda-Urlaub im Ayurveda Resort Mandira ist viel mehr: eine Erfahrung, die Körper, Geist und Seele in Balance bringt. Das Resort im steirischen Thermenland, inmitten von Weinärten und Obsthügeln, widmet sich ganz dieser traditionellen und ganzheitlichen Heilkunst. Dafür kombinieren die Gastgeber die regenerierende Kraft des Thermalwassers mit der harmonisierenden Wirkung von Yoga und stärken die Energie mit kulinarischen Köstlichkeiten. Der Kickstart in ein Leben in Balance gelingt mit dem Drei-Nächte-Angebot „Short Stay Holistic“ wahrscheinlich leichter. Ab 834 Euro pro Person inkl. drei energieausgleichenden Behandlungen, Gaumengenuss mit der steirisch-frischen Lebensfreude-Vollpension und Tiefenentspannung im Ayurveda Spa sowie der hauseigenen Thermal-Heilquelle (buchbar bis 23.12.2024). **Ayurveda Resort Mandira, Wagerberg 120, 8271 Bad Waltersdorf, (+43 33 33) 28 01, www.mandira-ayurveda.at**



POLE-POSITION FÜR DEN SONNENUNTERGANG

Sommerv Verlängerung im Herbst angenehm? Dann ist Kroatien genau die richtige Wahl, genauer gesagt, das Blu Mare Hotel in Traumlage an Istriens Adria. Mehr Pole-Position für den Sonnenuntergang geht nicht: Und das sogar vom Bett aus. Von jedem der 23 Mare-Zimmer und vier Suiten des neuen Boutiquehotels an der Südspitze der autofreien Altstadt-Halbinsel von Novigrad eröffnet sich der Blick direkt auf das nur wenige Meter entfernte Meer. Kulinarisches Aushängeschild ist das Restaurant Porporela, wo Küchenchef Stefano Cosattini mit origineller Regionalküche zu überzeugen weiß. Im Mittelpunkt steht der Produktreichtum der Adria-Halbinsel, sowohl aus dem Hinterland wie auch aus dem Meer. Zum Relaxen stehen Saunen, Dampfbad und Gym bereit. Ab 137 Euro pro Nacht inkl. Frühstück. **Blu Mare Hotel, Ulica Zidine 14, 52466 Novigrad, Kroatien (+385 52) 35 67 00, www.blumarehotel.com/de/**



ALTWEIBERSOMMER AM WEISSENSEE

Die Tage werden kürzer, die Blätter verfärben sich vom saftigen Grün ins Goldgelbe und Knallrote. Und doch kehrt der Sommer noch mal zurück. Im Familienhotel Kreuzwirt am Weissensee kann man die Schätze des Naturparks Weissensee im Altweibersommer erleben – türkisblauer See, weitläufige Almen, der Geschmack von frischen Äpfeln aus dem eigenen Obstgarten, der Duft von Kräutern und die reine Bergluft, kombiniert mit angenehm warmen Sonnenstrahlen. Entspannung finden Kinder und Erwachsene im wiesenSPA mit neuem großzügigen Wellnessbereich exklusiv für 45 Familien, mit Whirlpool, Kinderplanschbecken, beheiztem Außenpool, Badebiotop, Saunen, Sole-Dampfbad und Infrarotkabine. Für beste Kinderbetreuung ist auch gesorgt. Das 4-Nächte-Angebot „Altweibersommer“ für zwei Erwachsene und ein Kind kostet ab 1184 Euro inkl. Verwöhn-3/4-Pension (buchbar von 7.9. bis 13.10.2024). **Familienhotel Kreuzwirt, Kreuzberg 2, 9762 Weissensee, (+43 47 13) 22 06, www.hotelkruzwirt.at**



HERBSTSCHNÄPPCHEN MIT KULINARIK-BONUS

Herbstlicher Feriengenuss? Im Kärntnerhof kommt jeder sportlich auf seine Kosten: z. B. beim Wandern und Biken in den Nockbergen oder beim Match auf den hoteleigenen Tennisplätzen. Bei Schlechtwetter erleben die Kleinen Abenteuer in Oskars Kinderland, größere Kids chillen derweil im „Teenies Raum“. Vom Freizeitbereich für alle mit Hallenbad, Saunen, Dampfbad, Ruheoasen und Liegewiese ganz zu schweigen. Obendrein genießt man an den Wochenenden zwischen 21. September und 12. Oktober „Kulinarische Nächte in Bad Kleinkirchheim“ und samstags einen stimmungsvollen Markt-Nachmittag direkt am Hotel-Areal. Beim „Herbstlust-Angebot (4+3)“ ist zudem eine Nacht gratis. Ab 444 Euro pro Person inkl. Halbpension, 2 Std. Schnuppern in der Therme St. Kathrein, 50 Euro Wellnessgutschein und als Ferienzuckerl sind Kinder bis 12,99 Jahre frei (buchbar von 7.9. bis 3.11.2024). **Hotel Kärntnerhof Matthias Krenn, Maibrunnenweg 15, 9546 Bad Kleinkirchheim, (+43 42 40) 29 30, www.family-kaernten.com**



ROMANTIKURLAUB AM MILLSTÄTTER SEE

Im Urlaub jede Stunde zelebrieren und ZEIT zu zweit erleben? Die "Biwak unter den Sternen. Rifugio sotto le stelle" am Millstätter See sind besondere Orte, die solche Wünsche wahr werden lassen. Sechs edle Hütten aus Lärchen- oder Zirbenholz machen unvergessliche See- und Bergberührungen® erlebbar. Die exklusiven Rückzugsorte bieten Platz für Bett, Tisch samt Stühlen mit kuscheligem Lammfell plus Waschraum. Das Smaragdgrün des Sees, die sanfte Bergwelt und den funkelnden Sternenhimmel holt das große Panoramafenster nach drinnen. Besten Service genießt man obendrein, denn fast alle Biwaks stehen in der Nähe von Komfort-Hotels. Ab 209 Euro für eine Nacht und zwei Personen inkl. Frühstück plus Sekt und gut gefülltem Gourmetkorb, den man beim Picknick auf der Terrasse genießen kann – ein Erlebnis für alle Sinne (buchbar ganzjährig). **Millstätter See - Bad Kleinkirchheim – Nockberge Tourismusmanagement GmbH, Hauptstraße 4/2, 9545 Radenthein, +43 4246 37444, www.biwaks.millstaettersee.com**



SEEN-WELLNESS VOM FEINSTEN

Wellness-Tage mit einem Hauch von Luxus – die genießt man im KOLLERs Hotel. Idyllisch am Millstätter See gelegen, bietet das familiengeführte Vier-Sterne-Superior-Haus und mit drei Lilien ausgezeichnete Wellnesshotel dafür alles, was das Herz begehrt: 6000 m² direkt am See mit einem Privat-Badestrand nur für Hotelgäste, einen gepflegten Garten, ein vielseitiges Angebot im Beauty- und Wellnessbereich des SPA und zudem das stylische Relaxschiff MS KOLLERs Swan. Highlight ist das Baderlebnis im ganzjährig beheizten Schwimmbereich im See. Die täglichen kulinarischen Hochgenüsse von Küchenchef Martin Wieser verstehen sich von selbst. Für den kurzen Wellnessurlaub ist das 4-Nächte-Angebot „KOLLERs Seen Wellness“ ideal. Ab 560 Euro pro Person inkl. Gourmet-Halbpension und Beauty-/Massage-Behandlungen im Wert von 100 Euro pro Person (buchbar bis 3.11.2024). **KOLLERs Hotel, Seepromenade 2-4, 9871 Seeboden, (+43 47 62) 82 000, www.kollers.at**



GENUSSVOLLE ZWEISAMKEIT FÜR BIKEFANS

Zweisamkeit, Genuss, Wellness & sportliche Aktivierung im Grünen – das wäre doch das Motto für einen Kurzurlaub. Im Mühlviertel, eingebettet zwischen sagenumwobenem Böhmerwald und Donautrom, warten im Genießerhotel Bergergut auf Paare romantische Urlaubstage, ein exklusives Ambiente, eine dreifach prämierte Haubenküche und ein SPA mit beheiztem Außenpool, Whirlpool, Innenpool, Geysir, Infrarotkabine, privaten Saunen, Dampfbad und Aromagrotte. Radbegeisterte können zudem die vielfältigen Wald- und Wiesenwege, die direkt am Hotel vorbeiführen, sowie das nahe südböhmische Seengebiet für tolle Bike-Touren nutzen. Das 3-Nächte-Package „Genuss(E)Bike.Zeit“ bietet dazu individuelles Bike-Pro-Guiding für zwei und Paarmassagen an. Ab 743 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis Oktober 2024). **Bergergut, 4170 Oberafiesl 7, (+43 72 16) 44 51, www.romantik.at**



AUSZEIT DER BESONDEREN ART

Einmal im Urlaub von den Baumwipfeln in den Schlaf gewiegt werden und morgens mit Vogelgezwitscher erholt erwachen! Dieser Wunsch geht im Wander- und Wellnesshotel Gassner in Neukirchen am Großvenediger in Erfüllung, genauer gesagt in der dortigen Baumhaus Lodge. Auf 147 ganz persönlichen Quadratmetern inmitten der Baumkronen übernachten, auf der Holzterrasse kuscheln und in der freistehenden Badewanne, auf der wärmenden Infrarot-Liege oder im komfortablen Kingsize-Bett entspannen – all das genießt man beim „First.Date mit dem Baumhaus“, ein Angebot ab drei Nächten. Und nicht nur das. Wer im Baumhaus urlaubt, kommt in den Genuss aller Inklusivleistungen des nahen ****Superior-Hauses, sprich der köstlichen Kulinarik und des Crystal- und GartenSPAs mit Hallenbad, Natur-Außenpool und weitläufiger Saunalandschaft. Ab 875 Euro pro Person inkl. HP (buchbar von 8.9. bis 19.10.2024). **Hotel Gassner, Hadergasse 167, 5741 Neukirchen am Großvenediger, (+43 65 65) 62 32, www.hotel-gassner.at**



FANG DIR LEICHTIGKEIT IN ZELL AM SEE

Urlaub ist die Zeit abzuschalten und frische Energie zu tanken – und den glitzernden Zeller See vor der eindrucksvollen Kulisse des Kitzsteinhorns und der Schmittenhöhe zu erleben. Mittendrin im Seestädtchen Zell am See voll Charme und Geschichte steht das Hotel Fish'Inn Zell, ein Rückzugsort zum Wohlfühlen mit vielen Möglichkeiten zum Aktivsein und Entspannen: vom Wassersport am Zeller See übers Wandern und Biken in idyllischer Bergwelt oder einen Kulturausflug nach Salzburg bis hin zu erholsamen Stunden im kleinen, aber feinen Wellness Light mit Sauna, Infrarot und Massagen. Auch beim Essen kommt hier keine Langeweile auf. Gleich drei Restaurants warten auf hungrige Gäste: Im „Yor Ribs“ werden saftige Ripperl und viele neu interpretierte Köstlichkeiten sowie Cocktails kredenzt, nebenan griechische Tapas und im Wirtshaus zum Metzgerwirt heimische Schmankerln. Ab 64 Euro pro Person im Doppelzimmer inkl. Frühstück (buchbar ganzjährig). **Hotel Fish'Inn Zell, Seegasse 5, 5700 Zell am See, (+43 65 42) 781, www.fishinnzell.com**



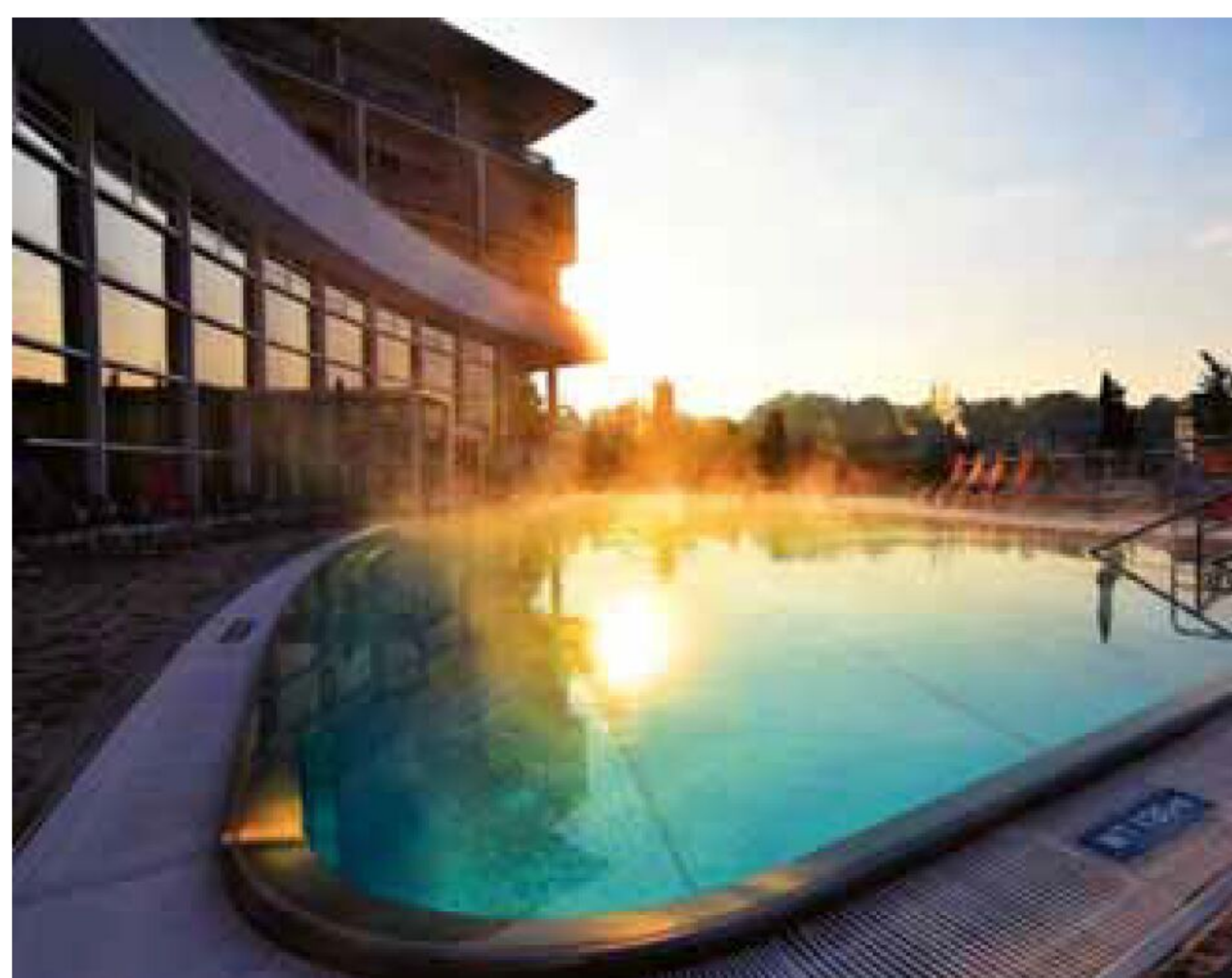
HOLISTIC SELF CARE – LONGEVITY

Im Fokus steht das ganzheitliche Gesunden, Ich-sein mit Glückseligkeit, hier nimmt man sich Zeit, um die innere Balance zu stärken. Mit dem Luxus der neuen „er-LEBENS-Räume“, exklusiven Spa-Suiten sowie dem höchsten Infinitypool des Arlbergs. Yoga-Einheiten an besonderen Kraftplätzen, authentisches Alpenbaden und Wanderungen am Seins-Pfad, energiemedizinische Anwendungen sowie großartige Teachings zu verschiedenen Themen – allesamt unvergessliche Erlebnisse mit erfahrenen Coaches und Trainern – Holistic Selfcare vom Feinsten. Dabei jedoch das Leben genießen, im Naturwohzimmer des Goldenen Bergs. Eine Longevity-Erfahrung, die keine Wünsche offenlässt. Das Angebot 4=3 setzt noch eins drauf und schenkt Gästen die vierte Nacht. Ab 703 Euro pro Person inkl. ¾-Pension (buchbar bis 28.11.2024, gültig bei Anreise am Sonntag oder Montag). **Hotel Goldener Berg, Oberlech 117, 6764 Oberlech am Arlberg, (+43 55 83) 22 050, www.goldenerberg.at**



AUSZEIT IN DEN BERGEN

Wie wäre es im Urlaub mit einem gelungenen Mix aus Abenteuer und Erholung? Das Sendlhofer's in Bad Hofgastein bietet zu jeder Jahreszeit das richtige Angebot, damit sich Groß und Klein wohlfühlen. Ob bei einem Beachvolleyball- und Tischtennis-Match, bei Wasserspaß im Indoor- und Outdoorpool oder beim Relaxen im Spa mit Saunalandschaft, für Aktivitäten ist gesorgt. Man kann aber auch die Gasteiner Bergwelt erkunden und es sich anschließend in LUKE'S Wohnzimmer bei einem Signature Drink und besten Schmankerln gemütlich machen. Beim Angebot „Quality Time is Family Time“ (ab einem Aufenthalt von 2 Nächten) übernachtet ein Kind gratis und Kinder bis 10 Jahre können kostenlos zu Abend essen. Und das Beste? Für die Eltern sind eine Jungbrunnenanwendung und ein Wellnessgutschein dabei. Ab 308 Euro pro Person inkl. Frühstück (buchbar ganzjährig). **Sendlhofer's, Pyrkerstraße 34, 5630 Bad Hofgastein, +43 64 32 38 380, www.sendlhofers.com**



GOLDENER HERBST IN BAD TATZMANNSDORF

Herbst ist wohl die beste Zeit, um Energie zu tanken, innezuhalten und Ausgleich für die Seele zu schaffen. Die heilenden Kräfte der Natur in Bad Tatzmannsdorf wirken positiv auf das Immunsystem und bieten in Verbindung mit kraftspendender Bewegung in den Weiten des Südburgenlandes wertvolle Urlaubstage. Die wohlige Wärme der Thermalbecken, entspannende Sauna- und Dampfbadwelten, unentdeckte Naturräume und dazu erlesene Kulinarik mit regionalen Produkten, all das lässt sich entdecken, zum Beispiel im REDUCE Hotel Vital****s. Erleben Sie pure Entspannung & Wellnessgenuss mit dem Angebot „Goldener Herbst“ (2 ÜN) inkl. Thermennutzung am An- und Abreisetag, REDUCE Aktivprogramm und „Grüne Hauben Kulinarik“ im Rahmen der REDUCE Halbpension „Plus“. Buchbar von 15.09. bis 13.11.2024, Anreise von Sonntag bis Mittwoch. **REDUCE Hotel Vital****Superior Bad Tatzmannsdorf, Elisabeth-Allee 2, 7431 Bad Tatzmannsdorf, (+43 33 53) 82 00 60, vital.reduce.at**



STADTURLAUB – HISTORISCH UND AM PULS DER ZEIT

Wie wäre es mit einer Herbstauszeit im Urlaubs-Hotspot einer europäischen Kulturhauptstadt 2024? Das Stadthotel Goldenes Schiff an der Traun steht im Mittelpunkt des Geschehens und lädt ein, in Bad Ischl und Umgebung auf Entdeckungsreise zu gehen. Die Stadt und das Salzkammergut empfangen die Gäste mit einem Mix aus Kultur und zahllosen Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Und im Hotel finden Wanderer, Radfahrer und Golfer eine zentrale Basis, um zu ihren Ausflügen aufzubrechen. Neben dem Traun SPA mit Sole- und Kräuterdampfbad bietet das Haus mit langer Geschichte noch andere Annehmlichkeiten eines modernen Stadthotels: z. B. eine Bio-Sauna, Ruhe- und Relaxzonen oder das neue „Trauntown“, ein Lokal mit Bar, das zum genussreichen After-work- und Chill-out-Treffpunkt geworden ist. Ab 73 Euro pro Person und Nacht inkl. Frühstück (buchbar ganzjährig). **Hotel Goldenes Schiff, Adalbert-Stifter-Kai 3, 4820 Bad Ischl, (+43 61 32) 24 241, www.goldenes-schiff.at**



PINZGAUER PARADIES FÜR BIKER

Wessen Herz für abwechslungsreiche Trails und spannende Lines schlägt, der ist im paradiesisch von den schroffen Felsen des Steinernen Meeres und den sanften Pinzgauer Grasbergen umrahmten Hotel Niederreiter direkt in Maria Alm genau richtig. Denn hier ist nicht nur die Landschaft mit ihren Bergen und Tälern sowie den wenig befahrenen Passstraßen, sondern auch das Drei-Sterne-Superior Haus perfekt auf Mountainbiker, E-Biker und Rennradler abgestimmt. Im Bike-Hotel am Fuße des Hochkönigs genießt man nämlich einen Top-Service – von der Vorbereitung und Planung über geführte Touren bis hin zur Belohnung im Wellnessbereich mit Saunen, Whirlpool, Dampfbad und Massagen danach. Das 3-Nächte-Paket „Bike-Tage“ ist ab 336 Euro pro Person inkl. Halbpension, Touren laut Wochenprogramm und einmal Kaffee und Kuchen in der hauseigenen Konditorei zu haben (buchbar bis 20.10. 2024). **Hotel Gasthof Niederreiter, Oberdorf 6, 5761 Maria Alm, (+ 43 65 84) 77 54, www.niederreiter.com**



Ihr Kärntner Fernsehen



Österreich.

BILDER, GESCHICHTEN, EMOTIONEN - DAFÜR S(T)EHEN WIR!



ÖSTERREICHWEIT IN DEN GRÖSSTEN KABELNETZEN
AUF SATELLIT UND ONLINE

WWW.KT1.AT

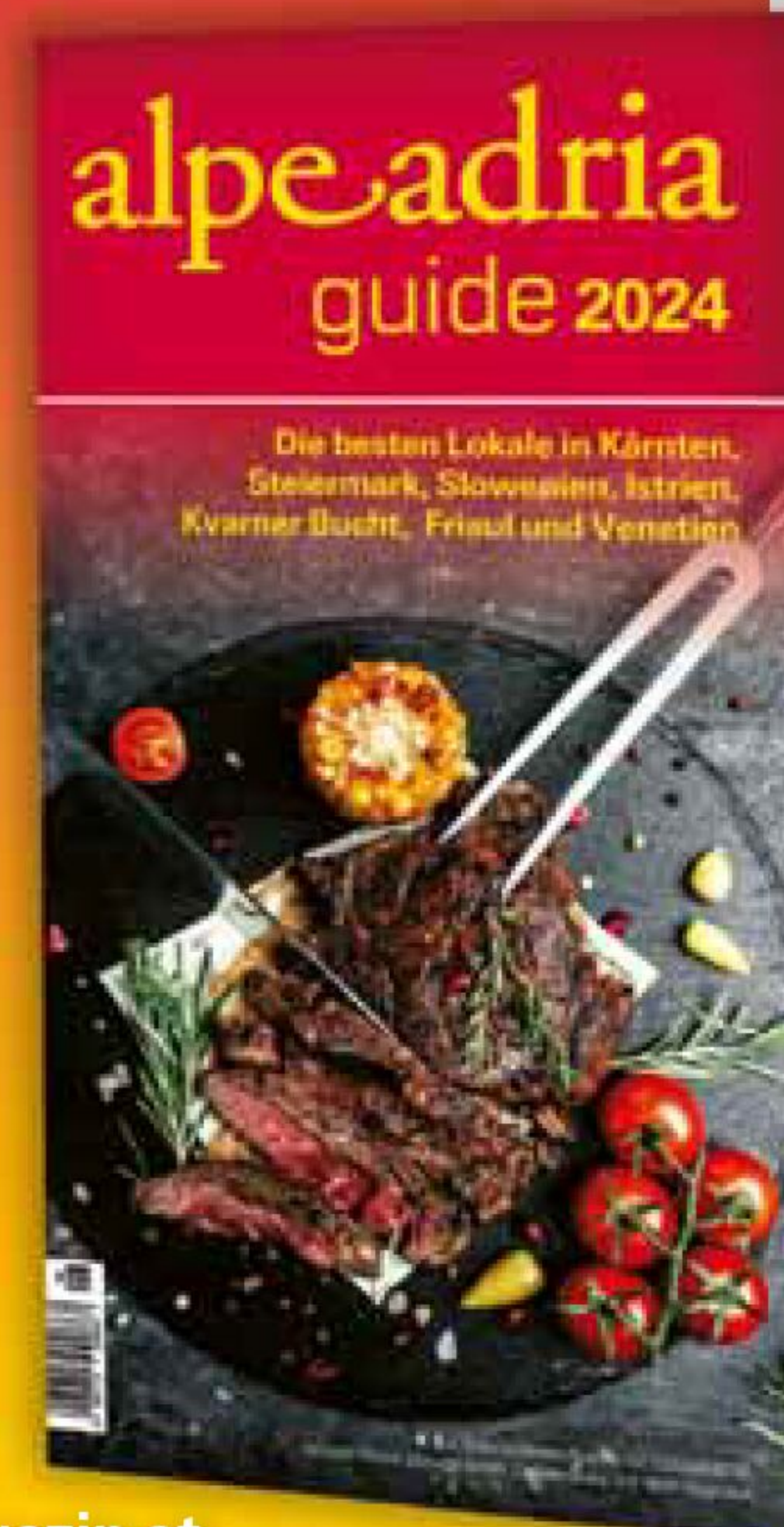
Ein Produkt des Kärntner MONAT Verlags

DIE SPANNENDSTEN KULINARIK- ADRESSEN DER ALPE-ADRIA REGION

Essen, Trinken
und Genießen:
Über 600 Adressen
aus dem
Alpe Adria Raum
im praktischen
Taschenformat!



JETZT BESTELLEN:
+43 (0) 463 47 858
office@alpe-adria-magazin.at
www.alpe-adria-magazin.at





TRAUMURLAUB FÜR VERWÖHNTE

Wer sich erholsame Tage in luxuriöser Umgebung gönnen möchte, der komme ins Lefay Resort & SPA Lago di Garda. Schon allein der Gardasee verzaubert, das 5-Sterne-Luxusresort in Gargnano im Herzen der berühmten „Riviera dei Limoni“ umso mehr: der 11-Hektar große Park samt Terrasse mit fabelhaftem Panoramablick über den See, die 96 Suiten mit Marmor und Olivenholz in sechs verschiedenen Kategorien und das Lefay SPA, ein Wohlfühltempel mit Schwimmbecken, Saunagrotten, kleinen Seen, Fitnesszentrum, Adults only-Bereich und Behandlungen nach spezieller Methode plus die Gourmetküche zweier Restaurants. Das Angebot „Gardasee entdecken und sich entspannen“ (ab vier Nächten) kombiniert eine geführte E-Bike-Tour mit einem Verwöhnprogramm im Lefay SPA. Ab 1520 Euro pro Person inkl. Frühstück (buchbar bis 30. September 2024). **Lefay Resort & SPA Lago di Garda, Via Angelo Feltrinelli 136, 25084 Gargnano (+39 03 65) 24 18 00, <https://lagodigarda.lefayresorts.com>**



BEZAUBERNDEN HIDEAWAY IM KARST

Wie wäre es mit Bio-Urlaub in Slowenien? St. Daniel ist aus einem alten Bauernhaus entstanden, das, von zwei Quereinsteigern in liebevoller Kleinstarbeit renoviert, zum ersten Biohotel in Slowenien avanciert ist. Und das Hotel im Karst, ausgestattet mit viel Naturmaterialien und recyceltem Holz, ist sogar eines der wenigen, das sich der Nachhaltigkeitszertifizierung der europaweiten Vereinigung „Bio Hotels“ unterzog. Zum zubuchbaren Abendessen schaffen es in die Küche daher nur regionale, zum Großteil von Kleinstbauern erzeugte, saisonale Zutaten, die zu traditionellen Gerichten aus teils alten Familienrezepten verarbeitet werden. Zur Entspannung warten nicht nur abwechslungsreiche Ausflugsziele, wie etwa die Grotte von Postojna, sondern auch ein Swimmingpool und gemütliche Zimmer, Suiten und Apartments ohne Fernseher. Ab 65,50 Euro pro Person und Nacht inkl. Frühstück (buchbar ganzjährig). **Hiša St. Daniel, Hruševica 1b, 6222 Štanjel, Slowenien (+43 386 5) 99 76 929, www.stdaniel.si**



4*S HOTELKOMFORT VEREINT MIT URLAUB AM BAUERNHOF ABENTEUER

Der Petschnighof im sonnenreichsten Ort Österreichs zählt offiziell zu den 10 besten Kinderhotels Europas. Auf 230.000 m² Hotelgelände werden unzählige Möglichkeiten für eine unvergessliche familienZEIT geboten. Eine eigene Reitschule, Erlebnisbauernhof, Badensee & Angelteich und zahlreiche Spielplätze sorgen in Kombination mit täglicher Kinderbetreuung für unvergessliche Erlebnisse. Zugleich sorgen die Wasserwelt mit Pools & Rutschen, der Panorama-Spa & die Indoorwaldspielarena für glückliche Familien bei jedem Wetter. 3-Nächte-Angebot kurze Auszeit ab 480 Euro pro Person inkl. All-inclusive-Vollpension und Early Check-in.

4*s Familien Resort Petschnighof, 9103 Diex 6, (+43 42 31) 81 68, www.petschnighof.at



STRAHLENDER SPÄTSOMMER IN DEN TIROLER BERGEN

Warum sich nicht mal eine Pause vom Alltag gönnen, am besten beim Kurztrip in die Kitzbüheler Alpen? Oberhalb von Fieberbrunn thront Grosslehen, in grandioser Alleinlage mit spektakulärem Rundum-Blick. Der einstige Bauernhof hat sich zum familiengeführten Vier-Sterne-Hotel mit sechs dazugehörigen Chalets inklusive idylischem Naturbade- teich gemausert. Aktive starten den Tag mit Wander- und Spazierwegen direkt vor der Tür oder powern sich auf diversen Bike-Trails aus, z. B. zum Jakobskreuz. Die Entspannung danach findet man im feinen Wellnessbereich mit Bio-Kräutersauna, finnischer Blocksauna, Dampfbad, Holz-Ruhelounge und Panorama-Liegewiese. Abends genießen Gourmets Gerichte der alpinen Wirtshausküche, bevorzugt mit Produkten aus eigener Landwirtschaft. Beim Paket „4=3 Grosslehen Herbst“ ist die vierte Nacht kostenfrei. Ab 345 Euro pro Person inkl. HP (buchbar bis 3. November). **Hotel & Chalets GROSSLEHEN****, Lehen 21, 6391 Fieberbrunn, (+43 53 54) 56 455, www.grosslehen.at**



LEICHTER ESSEN IM HOCHSCHOBER

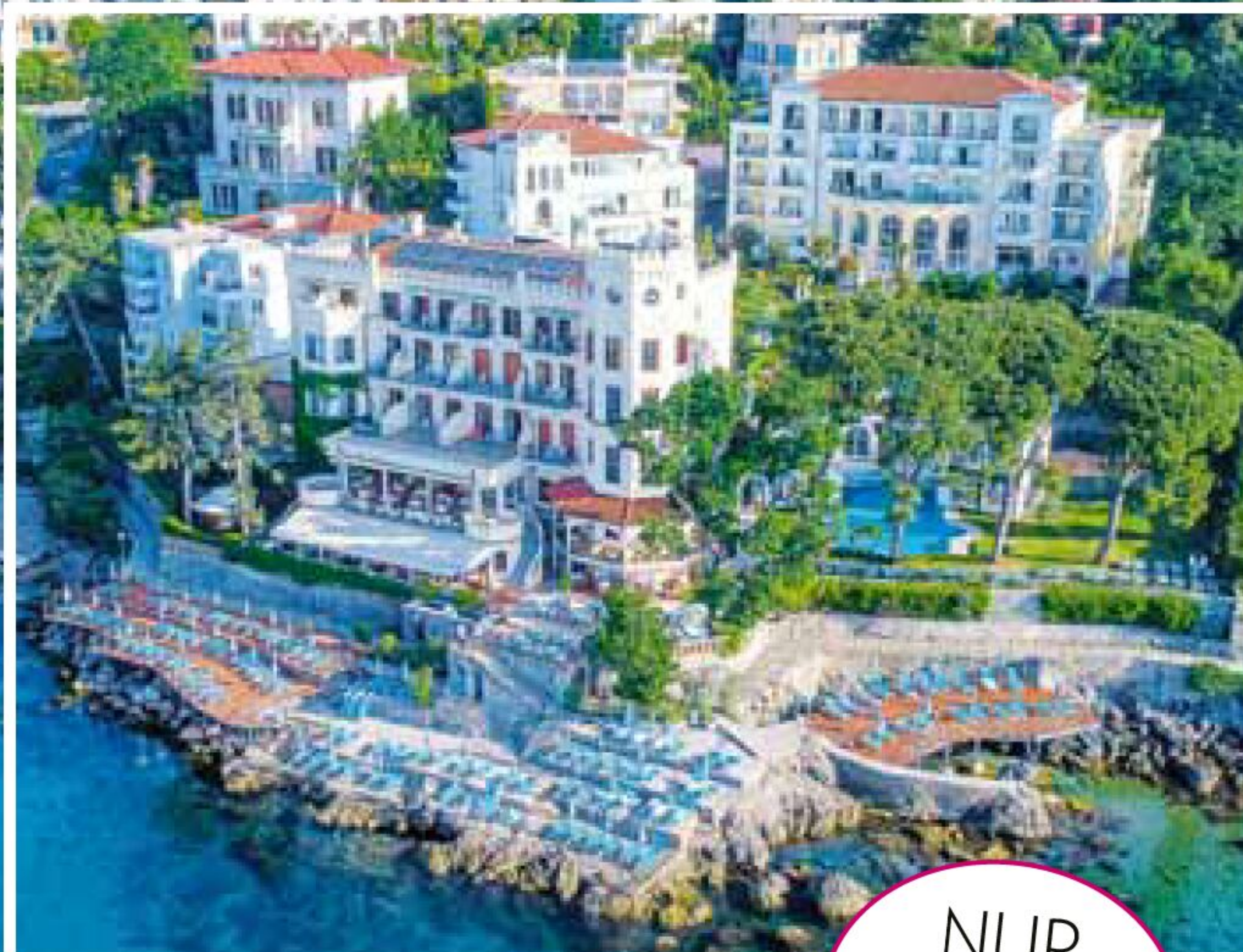
Ein Tipp für den kulinarisch leichteren (Kurz)Urlaub: Der Hochschober auf der Turrach an der kärntnerisch-steirischen Grenze ist eines der besten und mit seiner riesigen Bade- und Aktivwelt eines der vielseitigsten Hotels Österreichs. Auch kulinarisch lässt man sich hier stets Neues einfallen: Weil immer mehr Menschen abends nicht zu spät bzw. leichter essen wollen, wird das Abendessen unter dem Titel „Intervallgenießer“ bereits ab 16.30 Uhr (bis 21.00) serviert. Und das in vier Menüs, eines vegetarisch, eines vegan. Küchenchef Arnold Pucher – der früher am Nassfeld zwei Michelinsterne erkocht hat – hat die Küchenlinie „italianisiert“, das Vorspeisenbuffet besteht hauptsächlich aus italophilen Gemüseantipasti und Salaten. Das Leichtere kommt an: Etwa ein Drittel der Gäste genießt vegetarisch oder vegan. *Übernachtung pro Person im DZ ab 201 Euro.* **Hotel Hochschober, 9565 Turracher Höhe 5, T (+43 4275) 8213, www.hochschober.com**



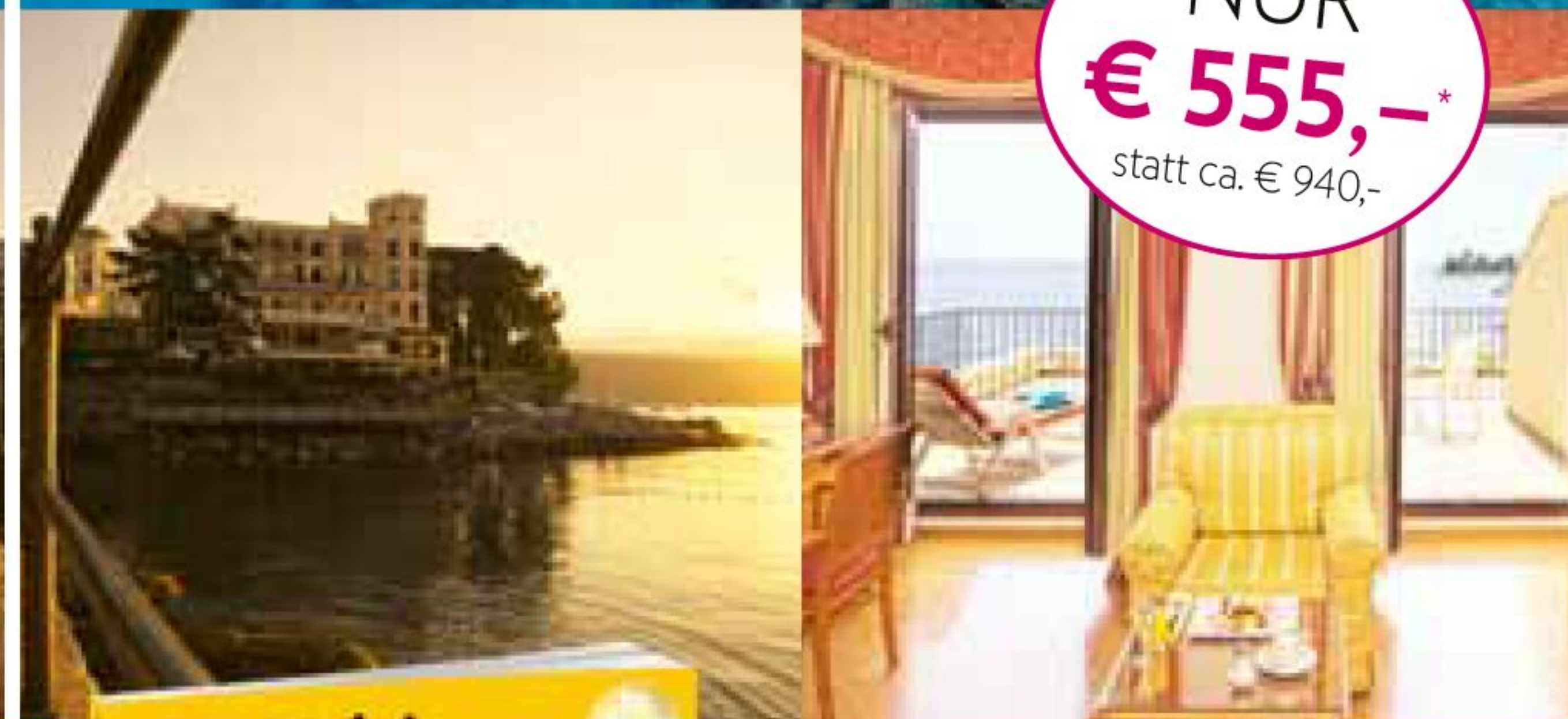
CHALET-URLAUB MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Urlaub im exklusiven Hideaway, das modernen Luxus mit unberührter Natur verschmelzen lässt! Im FourElements – Living by Berger zwischen den Nationalparks Gesäuse und Kalkalpen gelingt das perfekt. Jedes der vier stylischen und räumlich großzügigen Hideaways ist außergewöhnlich: Atemberaubend ist der gläserne Pool des Hauses Eisvogel, eine sinnliche Welt für sich der private Spa samt Hot-Tub hoch über dem Fluss Salza im Haus Wasser. Im Haus Feuer knistert der Kamin beim Glas Wein nach dem Relaxen in der Sauna-für-zwei und das Haus Luft scheint zwischen den Bäumen über der Landschaft zu schweben. Zudem sind die Hideaways mit vielen Annehmlichkeiten ausgestattet, vom Flat-Screen und Bose-Entertainmentsystem bis zum befüllten (!) Weinklimaschrank. Feines Frühstück wird ins Haus geliefert und auf Hobbyköche wartet eine top eingerichtete Küche. Ab 255 Euro pro Person und Nacht. **FourElements – Living by Berger, Großreifling 85, 8931 Landl, (+43 676) 89 85 09 100, www.fourelements-world.com**

Fotos: Petar Kürschner, Marko Šutanovac



NUR
€ 555,-*
statt ca. € 940,-



MIRAMAR Adria-Relax- Resort****S Opatija, Kroatien

Direkt am Meer gelegen, atmen Sie sich allerorts frei in heilsamer Seeluft! Den prachtvollen Altbestand an Pinien und Eichen aus der Gründerzeit der historischen Villa Neptun ergänzt der exotische Miramar-Park, um den die fünf Gästevillen angeordnet sind. Die SPA-Behandlungen, Saunen und (Meerwasser-) Pools begeistern, der Privatzugang auf den Strand überzeugt! **Inklusivleistungen zu jeder Buchung:** Tiefgaragen-Parkplatz mit E-Ladestation, Liegestühle und Sonnenschirm, geführte Stadtbesichtigungen, professionelles Sport- und Bewegungsprogramm, Abendunterhaltung und die von **Falstaff** ausgezeichnete Genießer-Halbpension mit Frühstück bis 11 Uhr und 6-gängigem Wahl-Diner (Themenabende: Meeresfrüchte/Sushi-Vorspeisenbuffet, Grill-Abend, kalt-warmes Dessertbuffet mit österreichischen und kroatischen Süßspeisen).

Genießen Sie 2 Nächte für 2 Personen im Deluxe-Doppelzimmer (40 m²) mit Balkon/ Loggia und Meerblick um € 555,- (statt € 940,-)

Gutschein gültig bis 5. September 2025. www.hotel-miramar.info

reisen mit genuss
alpe adria magazin

LESERANGEBOT

Bestellung unter 0043 (0) 463/47858-0

* Solange der Vorrat reicht.



GENUSSURLAUB AM SEE

Wer für die Auszeit ein Haus mit Blick auf das große Ganze sucht, wird im Hotel Neusacherhof fündig! Das Boutique Hotel mit feinem Wellnessbereich am Kärntner Weissensee bietet einen Platz voller Harmonie – durch das wohltuende Zusammenspiel von Farben und Materialien, wie Grün, Türkis und viel Holz. Der traumhafte Panorama-Seeblick vom charmanten Zimmer aus macht Lust auf Outdoor-Aktivitäten wie Radtouren, Wanderungen, Almbesuche, Bade- & Taucherlebnisse oder Schiffs- & Bootsfahrten. Im Wirtshaus bringt Pächter und Koch Stefan Glantschnig Köstlichkeiten aus dem Alpe Adria-Raum auf den Tisch. Die Welt des Fine Dinings können nun alle Genießer bis 35 Jahre entdecken, und zwar mit einer exklusiven Jung Gourmet-Pauschale. Das Drei-Nächte-Angebot „Jung Gourmet U35“ kostet ab 822 Euro für zwei Personen im Doppelzimmer inkl. Frühstück und 1x 3-Gänge Gourmetmenü plus ein Glas Wein (buchbar bis 30.9.2024). **Hotel Neusacherhof, Neusach 1, 9762 Weissensee, (+43 47 13) 20 155, www.neusacherhof.at**



BIKEN IM GRÜNEN PARADIES

Für eine Auszeit vom stressigen Arbeitsalltag ist ein Ort der Ruhe und Kraft wie das Stift St. Georgen genau richtig. Auch für „Rail & Bike“-Fans liegt das Stift perfekt, einerseits eingebettet in die idyllische Naturkulisse des Längsees, andererseits nahe einer ÖBB-Haltestelle. Die Kärnten-Seen-Schleife ist das Aushängeschild für alle Genuss-Radler – mit mehr als 400 Kilometer Radgenuss und 20 Seen in ganz Kärnten. In der Region Mittelkärnten wird dieses Angebot sogar mit einer Etappe schöner Ausflugsziele rund um Wein und Burgen ergänzt. Die Wörthersee Plus Card bietet zudem kostenlose Fahrten mit der S-Bahn der ÖBB und Ermäßigungen auf Sehenswürdigkeiten. Das Zwei-Nächte-Schnupperpackage „Rail & Bike“ kostet ab 229 Euro pro Person inkl. Slow Kitchen® Halbpension, gschmackiger Lunchpakete und Gebäck nach Wahl aus der Stiftsbäckerei im Wert von 15 Euro (buchbar von 8.9. bis 30.11.2024). **Stift St. Georgen, Schlossallee 6, 9313 St. Georgen am Längsee, (+43 42 13) 20 46, www.stift-stgeorgen.at**

Fotos: Hotel Neusacherhof, Stift St. Georgen, VAYA, Brennseehof

reisen mit genuss

alpe adria magazin

JETZT IHR ABO BESTELLEN!

3x im Jahr das
Alpe Adria Magazin
+ 1x Alpe Adria Guide

UM NUR
€ 28,-

IHRE ABO-VORTEILE:

- GRATIS Lieferung direkt nach Hause | Sie verpassen keine Ausgabe mehr
- Sie erhalten den Alpe Adria Guide mit hunderten Restaurant-Tipps
- zahlreiche Leservorteile wie zum Beispiel stark ermäßigte Hotelaufenthalte, Restaurant-Gutscheine und vieles mehr ...

Die aktuelle Ausgabe
ist im Handel erhältlich!

BESTELLEN SIE GLEICH UNTER:

www.alpe-adria-magazin.at
office@alpe-adria-magazin.at
oder +43/463/47 858



HERBSTFEELING IN TRAUTER ZWEISAMKEIT

Erholung und Entspannung mit Ausblick auf eine magische Bergwelt, das ist Urlaub in den VAYA Resorts, z. B. im neu eröffnetem VAYA Nauders. Urlaub am Reschenpass ist eine besonders feine Angelegenheit. Denn Dank der Lage im Dreiländereck von Italien, Österreich und der Schweiz kann man beim Wandern, Klettern, Mountainbiken oder im Winter beim Skifahren nicht nur über die körperlichen Grenzen gehen, sondern auch über geografische. Der Wellnessbereich des Hotels ist ein Ort der Erholung und des Wohlbefindens. Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und der beheizte Innenpool laden zum Entspannen ein. Auch die Kulinarik kommt nicht zu kurz: Morgens startet man mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, bei Halbpension verwöhnt abends das Küchenteam mit regionalen Spezialitäten. Das Drei-Nächte-Angebot „Zeit zu zweit“ beinhaltet zudem eine Flasche Sekt sowie eine süße Überraschung auf dem Zimmer. Ab 330 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis 30.11.2024). **VAYA Nauders, Nauders 162, 6543 Nauders, (+43 50) 12 56 37, www.vayaresorts.com**



AUSZEIT-SCHNÄPPCHEN

Herbst ist die richtige Urlaubszeit, um die langsam einkehrende Stille am See und das prächtige Farbenspiel der Natur zu genießen. Im Familien- & Sportresort Brennseehof in Feld am See in den Kärntner Nockbergen kann man ganz nach seinen Bedürfnissen urlaube: sei es in der weitläufigen Seewellness-Oase mit vielen unterschiedlichen Saunen, sechs Pools oder gar mit einem Sprung in den Brennsee. Bewegungsfreunde und Pedalritter erkunden die Wege und Trails im Umfeld. Eine wohltuende Massage, eine Beautybehandlung oder auch der Genuss regionaler Kulinarik – hier ist all das möglich. Beim Angebot „Herbst Auszeit 5 = 4“ wird einem zudem ein Urlaubstag geschenkt. Ab 492 Euro pro Person im Doppelzimmer inkl. Vollpension mit Alpe-Adria-Kulinarik (buchbar in folgenden Zeiträumen: von 22. bis 27.9., 29.9. bis 4.10. und 6. bis 11.10.2024). **Familien- & Sportresort Brennseehof, Seestraße 19, 9544 Feld am See, (+43 42 46) 24 95, www.brennseehof.com**



4**** Hotel Weiden - Schladming

NUR
€ 370,-*
statt € 550,-

Sommerfrische in Sicht! Ein neues Urlaubszuhause in Schladming – das neue Hotel Weiden. Ein charmantes Haus mit bester Lage oberhalb von Schladming auf 1.050 m Seehöhe mit Blick auf die Rohrmooser Weiden. Mitten im Wanderparadies wartet das kleine Refugium mit nur wenigen, aber umso großzügigeren Apartments und Suiten samt 4-Sterne-Hotel Service, beheiztem Pool und Wellnessbereich. Kulinarisch bleibt man ungebunden: egal ob beim Frühstücksbuffet mit TCM-Bereich im „Tante-Emma-Laden-Style“ oder bei der abendlichen Smart Kitchen – man entscheidet täglich aufs Neue, ob man die Kulinarik im Hotel genießen möchte oder doch lieber selber den Kochlöffel im eigenen Apartment schwingt oder zwischendurch im Tagescafé vorbeischaut. 2 Nächte für 2 Personen inkl. Frühstück in der Juniorsuite Weidblick um nur € 370,- statt ca. € 550,-

www.meinweiden.com

Gutschein gültig bis Ende 2025.

LESERANGEBOT

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at.

* Solange der Vorrat reicht. Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

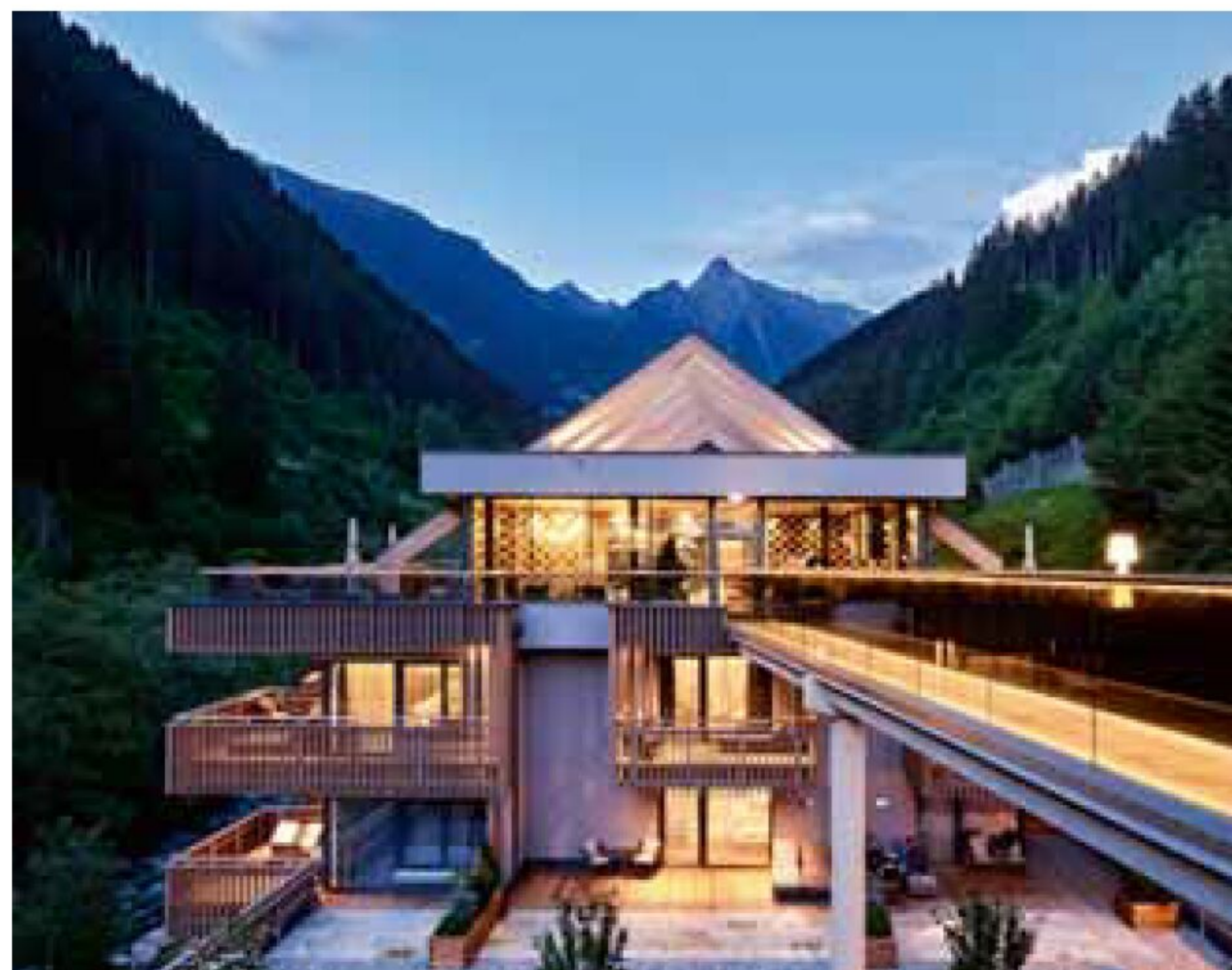
reisen mit genuss
alpe adria magazin





AUSZEIT IM LESACHTAL

So stellt man sich Urlaub am Land vor: Ein Holzblockhaus mit Patina, rundum viel wanderbare Natur – und dazu ein zeitgemäßes Angebot. Der Auszeithof Peintnerhof in Niedergail bei Liesing im Lesachtal war einer der ersten Urlaubsbauernhöfe in Kärnten, Gastgeberin Andrea Guggenberger bäckt selbst das bekannte Lesachtaler Sauerteigbrot und bewirbt nach der Slow-Food-Philosophie, Partner Dr. Georg Lexer ist Arzt und beschäftigt sich intensiv mit Prävention und prophylaktischer Medizin. Die Auszeit kann man hier in großzügigen Ferienwohnungen mit Bio-Frühstück oder mit Halbpension buchen, es gibt Fastenwochen und von 14. bis 21. September eine spezielle Auszeitwoche nach Green Care und Slow Food. Preisbeispiel: Herbstpauschale Kulinarik und Wandern, drei Nächte mit Biofrühstück 229,50 Euro pro Person, mit Halbpension 309 Euro. **Peintnerhof, 9563 Lesachtal, Niedergail 3, T (+43 47 16) 273, www.peintnerhof.at**



LUXUS TRIFFT AUF NATUR

Urlaub in den Tiroler Bergen ist immer etwas Besonderes. Ein absoluter Geheimtipp in der Gegend ist das ZillergrundRock Luxury Mountain Resort, idyllisch eingebettet in die Berge des Zillertals. Gäste erleben im Vier-Sterne-Resort unvergessliche Momente in einzigartiger Umgebung: Luxuriöse Zimmer, erstklassige Gastronomie und ein vielfältiges Wellnessangebot machen den Aufenthalt perfekt. Zwei großzügig angelegte Wellnessbereiche mit über 3500 m² sorgen für die ultimative Entspannung. Ein Highlight ist der Infinitypool auf zwei Ebenen, in Social Media bekannt unter „bestsky-pool-ever“, der unter offenem Himmel atemberaubende Blicke beschert. Zusätzliche Erholung bieten eine Bio-Zirbensauna, eine Infrarotgrotte und das Zillertaler-Kräuterdampfbad sowie der neue Badeteich. Feinschmecker kommen im 3-Hauben Lokal „Rocky7“ in den Genuss einer kulinarischen Reise durch Tirol. Ab 200 Euro pro Person im Doppelzimmer inklusive ¾-Gourmentpension plus. **ZillergrundRock Luxury Mountain Resort, Zillergrund 903, 6290 Mayrhofen, (+43 52 85) 62 377, www.zillergrund.at**



JEDEN TAG EIN STÜCK SONNTAG

Urlaub für Kulinarik- und Weinliebhaber, Aktiv-Suchende sowie Natur-Verliebte – und Menschen, die ohne „muss“ in den Tag hineinleben wollen. Der ideale Ort dafür ist DAS ZEITWERT in der Südweststeiermark. Das Boutiquehotel, gleich neben dem geschichtsträchtigen Schloss Hollenegg, umgeben von Weinbergen, ermutigt seine Gäste, bewusst aus täglichen Routinen auszubrechen. Hier nimmt man sich Zeit, genießt den beheizten Infinitypool, entspannt in der Panoramasauna oder nutzt die idyllischen Rad- und Wanderwege, die direkt am Hotel vorbeiführen. Auch in der Winterzeit gibt es ein vielseitiges Angebot in der unmittelbaren Umgebung (Skifahren, Langlaufen, Schneeschuhwanderungen, Eislaufen, etc.). Drei Nächte kosten ab 219 Euro pro Person inkl. Welcome Drink, reichhaltigem Frühstücksbrunch und einer Flasche Prosecco am Zimmer (buchbar bis 30.11.2024, 15% Rabatt mit dem Code AlpeAdria15). **Boutiquehotel DAS ZEITWERT, Hollenegg 10, 8530 Bad Schwanberg, (+43 34 62) 34 838, www.daszeitwert.com**



FAAKER SEE-SCHNUPPERN

Der südlichste Alpensee Österreichs weckt Sehnsüchte: türkisblaues Wasser, grüne Wälder und imposante Berggipfel – beste Kulisse für perfekte Urlaubstage. Passend dazu das Vier-Sterne-Superior-Seeresort Karnerhof, ein Erholungsrefugium auf 100.000 m² direkt am See. Auch die Karnerhof Seemotionen-Spalandchaft lässt keine Wünsche offen: lichtdurchflutete Wohlfühlbereiche mit Seeblick, Panorama-Saunawelt mit Finnischer Sauna, Biosauna, Dampfbad, Cool Walk, ein beheizter Außen-Infinitypool, ein Außen-Sprudelbecken mit Whirliegen, Innenpool und Innen-Whirlpool, Familiensauna, Tepidarium, Fitnessraum und romantische Seesauna mit dem See als Tauchbecken. Die Karnerhof-Schnuppertage (4 Nächte von So bis Do) inklusive Halbpension, Teilkörpermassage, Paraffin Handpackung und Solarium Jeton kosten ab 543 Euro pro Person (buchbar bis 6.1.2025). **Hotel Karnerhof, Karnerhofweg 10, 9580 Drobollach am Faaker See, (+43 42 54) 21 88, www.karnerhof.com**

Weiden

NIEDERL'S APART & SUITEN HOTEL

... bin im Moment
nicht erreichbar,
bin weiden ...

.....
#WILLKOMMEN UM ZU WEIDEN.
WEIDEN IST DIE NEUE ART
ZU URLAUBEN UND ENERGIE
ZU SCHÖPFEN; EINE SYMPATISCHE
ANSAGE FÜR SLOW DOWN.
UND GEGEN SCHNELLLEBIGEN
0815 URLAUB. EIN ORT FÜR 2, FAMILIEN,
FREUNDE & GLÜCKSMOMENTE.

.....
www.meinweiden.com



Insidertipps

ISTRIEN

VON SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER

Silvia Trippolt hat sich als Autorin, Journalistin und Gastronomin ganz dem guten Geschmack des Lebens verschrieben. Heute verrät sie uns, wo man sie auf der Halbinsel Istrien trifft.

Istrien für Anfänger. Was anschauen?

Die Altstadt von Rovinj, das berühmte Bergdorf Motovun, das Künstlerdorf Grožnjan, die Arena von Pula und die Euphrasius-Kathedrale in Poreč. Wenn möglich, außerhalb der Hauptsaison.

Istrien für Fortgeschrittene?

Die Steindünen bei Grožnjan und das mittelalterliche Završje im Norden Istriens. Ein Abstecher führt zur „Betrunkenen Eisenbahn“ in den Osten. Das ist eine aufgelassene Bahntrasse (Pijana Pruga). Für Kulturinteressierte empfehle ich die Fresken in der Rochus-Kirche im Dorf Draguč und die Glagoliza von Roč nach Hum. Viele fahren daran vorbei. Spektakulär: die Peter-Paul-Kirche zwischen Bale und Svetvinčenat. Die ragt aus einem Felsen heraus.

Wo übernachten?

Ein bezauberndes B&B mit Esel, Hunden, Hühnern, Swimmingpool, Olivenbäumen: „Casa di Matiki“ im Dorf Žminj (matiki.com). Sehr familiär in gehobener Atmosphäre und mit grandiosem Restaurant: Boutiquehotel Morgan in Brtonigla (morgan.hr). Luxusklasse: Grand Park Rovinj. Aufwachen am Meer, vor der Altstadt von Rovinj. Wow! (maistra.com)

Ihre Lieblings-Fischlokale?

Das „MaDaLu“ in Tar der Familie Bernobić, das „Giannino“ (restoran-giannino.com) in Rovinj und der legendäre „Čok“ in Novigrad.

Kulinarischer Geheimtipp?

Das „Vorichi“ von Tamara Lubić. Eine moderne Konoba im Grünen. Super-



Foto: Trippolt

Endlich Herbst! Durch die Gassen von Rovinj schlendern. Silvia Trippolt genießt das Küstenstädtchen außerhalb der Hauptsaison

sympathisch! Orihi bb, 52207 Barban. vorichi.com.

Tipps für eine gestandene Küche?

Die „Konoba“ Rino der Familie Prelac in Momjan, das „Malo Selo“ bei Buje und das „Vela Vrata“ in Beram. Fleisch kommt vom offenen Grill. Tolle Trüffeladressen!

Was kommt ins Glas?

Natürlich Malvasia! Sehr gerne die „Senjora“ von Prelac. Oder der „Xtriana“ von Veralda. Der hat Power. Von den Weingütern Kabola, Kozlović und Matosević gibt es ausschließlich Top-Weine.

Als kommoder Achterl in Rovinj trinken wir den Hauswein bei Grotta am Markt. Geheimtipp: das Weingut „In Sylvis“, bei Sveti Petar.

Welches Olivenöl nehmen Sie mit nach Hause?

„Leccino“ von Ipša, „Buža“ von Grubić, „Timbo Istriano“ von Mate Agrofina und „Ex Albis“ von Chiavalon. Bei Familie Buršić müssen wir ebenso vorbeifahren wie bei Familie Zubin vor Umag und den Beletićs in Rabac. Niemals vergessen wir den Stopp bei der Ölmühle Agro-Millo der Familie Smilović in Baredine bei Buje.

Typisch istrisch?

Istrien duftet im Herbst nach trockenen Piniennadeln, salziger Meeresluft, betörenden Trüffeln und frischen Feigen. Typisch ist für mich der Skuta zum Frühstück (eine Art Ricotta) mit Honig und Nüssen. Ich habe bestimmt bereits mein eigenes Gewicht, in Skuta gemessen, verputzt.

Sie haben zwei Teenagersöhne. Was unternehmen Sie als Familie?

Klippenspringen auf Kap Kamenjak und vom Paziner Wasserfall. Biken in aufgelassenen Steinbrüchen, Jet-Ski-Fahren, auf Kirchtürme kraxeln. Ich mache freiwillig die Fotos als Ausrede, damit ich nicht alles mitmachen muss.

Ihre Kroatisch-Kenntnisse?

Den Smalltalk verstehe ich. Meine Kroatischtrainerin hat mir einmal gesagt, dass ich die einzige Schülerin bin, die russisch klingt, wenn sie Kroatisch spricht.



UNSER DIGITAL-
MANIFEST

100% REGIONAL ALS
TEIL DER WELT
AUS ÜBERZEUGUNG

KLEINEZEITUNG.AT
- EINE PLATTFORM
FÜR ALLE
UNSERE
UNABHÄNGIGKEIT
IST UNANTASTBAR

UNSER
JOURNALISMUS
IST KONSTRUKTIV
UND OPTIMISTISCH
WIR SIND
REGIONAL
L D

KLEINEZEITUNG.AT
OBJEKTIVITÄT UND

Gewohnte Qualität
im neuen Auftritt:

**Kleine Zeitung
Web & App**

Guter Journalismus trägt gesellschaftliche Verantwortung und wächst mit den Anforderungen seiner Zeit – in jeder Form. Darum haben wir unsere digitalen Plattformen für alle, die Teil einer Veränderung sein wollen, neu gedacht.

Mehr dazu unter: kleinezeitung.at/abo

**KLEINE
ZEITUNG**



EIN IMMERWÄHRENDER RHYTHMUS

Dies ist unsere 2015 eingeführte Chronergy-Hemmung. Dieser Mechanismus überträgt Energie mit unerschütterlicher Präzision und reguliert so den Herzschlag der Uhr. Das Rad und der Anker wurden neu gestaltet, um die Effizienz des Systems zu optimieren. Das Prinzip ist einfach: Ein Anker mit zwei Paletten gibt die Drehung eines Zahnrades in einem minutiös getakteten Tanz frei. „Tick“, die erste Palette hält das Rad an. „Tack“, sie gibt es frei und überlässt

es der zweiten Palette, die Drehung zu stoppen. Und so weiter. Dies geschieht achtmal pro Sekunde, ohne dass auch nur ein einziger Schlag übersprungen wird. Das sind 28.800 Runden pro Stunde, also 14.400 „Ticks“ und ebenso viele „Tacks“. Ein immerwährender metronomischer Rhythmus, der jedes Rädchen in Bewegung versetzt. Und die Uhr zum Leben erweckt. Qualität im Einklang mit dem immerwährenden Rhythmus der Zeit.

#Perpetual



KLAGENFURT • KRAMERGASSE 12 • +43 463 555 560
GRAZ • KLAGENFURT
www.schullin.at

