

Mein SONNTAG

Ausgabe 3 / April 2014

Ein Produkt der KÄRNTNER REGIONALMEDIEN

Essen-Trinken-Reisen

Peter Lexe
unterwegs
Seite 38



© Gerhart Kampitsch
DER PHOTOGRAPH

Der Schinken
ist uns heilig

Alles über Eierkren,
Reinling und Zopf

Das erste Grün
Bärlauch und Bachkresse

Oster- Freuden



4MATIC

Der Allradantrieb von Mercedes-Benz.

Freiheit ist ansteckend.

Der neue GLA. Jetzt bei Dipl. Ing. Hans Teissl & Sohn.

Kraftstoffverbrauch (NEFZ) 4,3-6,6 l/100 km, CO₂-Emission 114-154 g/km. www.mercedes-benz.at/gla

Listenpreis ab	Im Leasing ab
Euro 32.140,-¹⁾	Euro 159,-²⁾

¹⁾ Preis GLA 200 inkl. NoVA und 20% MwSt. ²⁾ Kalkulationsbasis: Modell GLA 200 CDI, Listenpreis Euro 33.480,-; Nutzenleasingangebot von Mercedes-Benz Financial Services Austria GmbH, Laufzeit 36 Monate, Kilometerleistung 10.000 km/Jahr, Anzahlung 30%, Restwert garantiert, sämtliche Werte inkl. NoVA und 20% MwSt.; einmalige, gesetzliche Vertragsgebühr nicht enthalten, zzgl. einmaliger Bearbeitungsgebühr in Höhe von Euro 150,- inkl. MwSt.; inkl. 4-Jahres-Wertpaket. Angebot gültig bis 30.06.2014 bzw. bis auf Widerruf.



www.facebook.com/mercedes.teissl



Mercedes-Benz

Dipl. Ing. Hans Teissl & Sohn Autorisierter Mercedes-Benz Vertriebs- und Servicepartner, 9500 Villach, Ossiacherzeile/Ecke Heidenfeldstraße, Tel. 0 42 42/24 1 41-524, 9020 Klagenfurt, St. Veiter Str. 161, Tel. 0463/43 3 00-624, 9990 Nußdorf-Debant b. Lienz, Glocknerstraße 15, Tel. 0 48 52/62 5 57-0; www.teissl.at



Prof. Peter Lexe

Der Furz der Neuzeit

„Was rülpsen und furzen Sie nicht, hat es auch Sie nicht geschmeckt?“ – angeblich soll das Martin Luther (1483 – 1546) bei Tische gesprochen haben. Feine Tischkultur? Mitnichten! Das waren schon harte Zeiten. Der „Furz“ der Neuzeit heißt „Handy“ und kann einem die feine Tischkultur anständig vermiesen. Nun ist das Handy insgesamt eine tolle und oft auch segensreiche Einrichtung, aber im Wirtshaus ist das nervig.

Auch ich ertappe mich dabei, das Handy neben den Teller zu legen, um ja nicht einen Anruf zu versäumen. Kommt er dann, verlasse ich den Speisesaal und gebe mich dem zweifelhaften Telefonvergnügen hin. Es ist ganz einfach schlimm, wie sehr wir von zwei, drei Klingeltönen abhängig sind. Noch schlimmer ist es aber, wenn kreuz und quer im Lokal die Gäste nicht mit sich selbst, sondern mit ihren Telefonen beschäftigt sind. Da wird dann nicht leise gesprochen, nein, die Stimmen erhöhen sich, werden lauter und lauter und dann darf mitgehört werden. Hallo, liebe Leute: Das ist nicht die feine Tischkultur der heutigen Zeit, das ist ein übles Vergehen am Genuss und sollte mit dem Entzug

des Handys für zwei bis drei Tage bestraft werden. Ich appelliere: Handy im Restaurant ja, aber auf lautlos gestellt. Und sollte dann tatsächlich ein so wichtiger Anruf ankommen, der einem zur Unterbrechung eines tollen Essens zwingt, dann hinaus bei der Türe. Dort hin wo schon andere stehen und sich den Zigarettenrauch in die Lunge ziehen. Da kann dann auch über verflossene Liebschaften und nicht funktionierende Stuhlgänge gesprochen werden.



Zahl des Monats

2,400.000 Hektoliter Wein haben Österreicherinnen und Winzer aus den Trauben ihrer Weingärten produzieren können. Das liegt nur leicht unter dem fünfjährigen Durchschnitt, teilt die Österreichischen Weinmarketinggesellschaft mit. Bei der Hauptsorte Österreichs, dem Grünen Veltliner, gab es sogar durch ungünstige Witterungsbedingungen Verrieselungsschäden. Was die Quantität, nicht aber der Qualität beeinflusst hat. Doch alles in allem: Der Wein aus dem Jahrgang 2013 kann insgesamt als ausgezeichnet bewertet werden.

Bild des Monats



© Rio Paltucci Images/Fotolia.com

Kräutergärten liegen im Trend: Wer ein wenig Platz hat, der legt sich einen an. So wie Haubenkoch Florian Klinger vom Bio-Vitalhotel Weissenseerhof. Dort werden 3-Tages-Seminare zum Thema Heil- und Wildkräuter angeboten. Kräutergärten – im Blumentopf, auf dem Balko, im Gartenbeet – sind nicht nur nützlich für die perfekte Abstimmung von Speisen, sie können auch als Apotheke Gottes verwendet werden.

Kräuterkunde

Brennnessel, Kresse und Schafgarbe erkennen wir noch, beim Bärlauch könnte es schon zu Verwechslungen mit dem Maiglöckerl kommen. Was tun? Ich empfehle das Buch des Kärntners Erwin Aichinger, „Essbare Wildpflanzen“. Der Autor hat mit schönen Abbildungen jene Wildpflanzen beschrieben, die in der Küche verwendet werden. Das Buch (ISBN 978-3-9501826-1-3) ist um € 24,75 in gut sortierten Buchhandlung erhältlich.



© Cover/Verlags

Impressum

Herausgeber und Medieninhaber: Kärntner Regionalmedien GmbH, Völkermarkt Ring 25, 9020 Klagenfurt, **Geschäftsführer:** Mag. Christine Tamegger (christine.tamegger@kregionalmedien.at), **Prokurist:** Thomas Springer (thomas.springer@kregionalmedien.at), **Chefredakteur:** Prof. Peter Lexe (peter.lexe@kregionalmedien.at)

„Mein Sonntag“ Essen - Trinken - Reisen:
Projektleitung: Prok. Thomas Springer (thomas.springer@kregionalmedien.at), **Redaktionsleitung:** Prof. Peter Lexe (peter.lexe@kregionalmedien.at) **Redaktion:** Mag. Ingrid Herrenhof, Petra Lammer
Produktion, Satz, Layout: Kärntner Regional Medien GmbH, **Druck:** Druckerei Berger; **Herstellungsort:** Horn; **Vertrieb:** >redmail, **Auflage:** 110.000 Stück (Verlagsangabe).

Alle Angaben erheben trotz sorgfältiger Bearbeitung und Recherche keinen Anspruch auf Vollständigkeit, für allfällige Fehler kann keine Haftung übernommen werden. Mit „Anzeige“ gekennzeichnete Artikel sind bezahlt und müssen nicht die Meinung der Redaktion widerspiegeln! Die Information zur Offenlegung gemäß §25 MedienG können unter www.kregionalmedien.at/content/kontaktimp.html abgerufen werden. Ein Produkt der

REGIONALMEDIEN

Schinken

das köstliche Stück vom Schwein

Der Schinken für den Ostertisch ist in Kärnten geräuchert und kommt meist von den hinteren Teilen des Schweins. Begriffe, die man kennen sollte, zusammengestellt von MEIN SONNTAG.

Peter Lexa

Von der Keule, dem Schlegel oder aber auch von der Haxe (Bein) – unser Osterschinken stammt von den „hinteren Teilen“ eines Schweines. Es ist die besondere Veredelung, die den Schinken zu dem macht, was wir „köstlich“ bezeichnen.

Wichtig: Der Einkauf

Zumindest beim Osterschinken sollten wir keine Qualitätsabstriche unternehmen. Am besten einkauft beim Fleischhauer des Vertrauens, oder direkt beim Bauern (siehe „Gutes vom Bauernhof“ im Internet). Natürlich soll das Schwein in Kärnten geboren, aufgewachsen und geschlachtet sein, nur so unterstützen wir auch unsere heimische Bauernschaft.

Begriffe

Mit „Schinken“ bezeichnen wir auch ein schweres Buch, der Be-

griff hat sich aus dem 18. Jahrhundert bis heute erhalten. Damals wurden umfangreiche Bücher in Schweinsleder gebunden, daher „Schinken“.

Räucher- oder Kochschinken

Das Fleisch wird erst mit Salz eingerieben und kommt nach einer gewissen Zeit in eine Salzlake (gepökelt). Dort bleibt es einige Wochen (das sind die Betriebsgeheimnisse). Dann wird der Schinken gewaschen und geräuchert. Vor dem Verzehr wird er gekocht.

Luftgetrockneter Schinken

In Kärnten ist der Gurktaler berühmt. Langsames Trocknen in besonders guter Luft.

Geräucherter Schinken

Wie der Gailtaler Speck (Schinkenspeck). Er wird geräuchert und reift dann in guter Gailtaler Luft.

Nusschinken

Als „Nuss“ bezeichnet man den Fleischteil vor dem Knie.

Vorderschinken

Auch Teilsames genannt, wird aus der Schweinsschulter gemacht.

Lachsschinken

Kein traditioneller Schinken, wird aus dem ausgelösten Strang des Kotelettes hergestellt. Wird bei uns manchmal auch als „Schweinsfischerl“ bezeichnet.

Beinschinken

Er wird aus dem ganzen Schweinschlägel hergestellt. Kann auch Prager-Schinken genannt werden. Beinschinken nennt man bei uns aber auch geräucherte Schweinshaxe.

Kalorien?

Zu Ostern spricht man darüber nicht. Mahlzeit!



Gipfelhaus Magdalensberg Familie Skorianz
9064 Magdalensberg 16, Tel.: 04224 / 22490
E-Mail: info@magdalensberg.com
www.hotel-magdalensberg.at

Am Magdalensberg wird der Frühling zum besonderen Geschmackserlebnis! Lassen Sie sich mit Frühlings-salat, Bärlauchcremesuppe, Brennesselspinatherzen, Fastennudelteller wie auch Lammkoteletts verwöhnen!



Gasthof Joainig
Kochwirtplatz 4, 9210 Pörschach am Wörthersee
Tel.: 04272 / 2319, office@joainig.com
www.joainig.com

Mit der ganzen Familie Ostern feiern! Am Karsamstag, dem 19. März großes Osterfeuer und Osternest-Suche. Die Familien Eisler und Sager freuen sich auf Ihren Besuch! Reservierung unter: 04272/2319.



„Gailtaler MundArt“ liefert Genüsse aus Kärnten

*Verwöhnen Sie sich
und Ihre Lieben zu Ostern mit der*

Osterjause aus dem Gailtal

Die „Gailtaler MundArt“
bietet Osterpakete für
daheim oder für Freunde,
Verwandte und Bekannte.

Alles für die
Fleischweihe

€ 29,90



Bestellen Sie über den Onlineshop
www.genussauskaernten.at

bestehend aus:

- | | | |
|---------------------------|-------------|------------------------|
| - gekochtem Schinken | mind. 250 g | vom GailtälBauer |
| - Selchwürstel | 1 Paar | vom Lindenhof |
| - Ostereier, gefärbt | 4 Stück | Sternig |
| - Steirischer Kren g.g.A. | 60 g | Fruit Partners |
| - Reindling | 1 Stück | Bäckerei Janschitz |
| - Osterkerze | 1 Stück | Imkerei Segner |
| - Osterbier | 0,33 l | Biermanufaktur Loncium |

Kleine
Osterjause

€ 19,90



bestehend aus:

- | | | |
|----------------------|-------------|------------------------|
| - gekochtem Schinken | mind. 250 g | vom GailtälBauer |
| - Selchwürstel | 1 Paar | vom Lindenhof |
| - Ostereier, gefärbt | 2 Stück | Sternig |
| - Reindling | 1 Stück | Bäckerei Janschitz |
| - Osterbier | 0,33 l | Biermanufaktur Loncium |

Gailtaler Ostern
im Paket

€ 26,90



bestehend aus:

- | | | |
|--------------------------|-------------|------------------------|
| - gekochtem Schinken | mind. 250 g | vom GailtälBauer |
| - Kochwürstel | 1 Paar | vom GailtälBauer |
| - Gailtaler Almkäse g.U. | mind. 200 g | Genussregion |
| - Gailtaler Speck g.g.A. | mind. 200 g | Gailtaler Almkäse g.U. |
| - Osterbier | 0,33 l | vom GailtälBauer |
| | | Biermanufaktur Loncium |

Transportkosten: € 4,90 pauschal. Ab einem Einkaufswert von € 70,- Zustellung gratis. Annahmeschluss für Bestellungen ist der 13.04.2014, Lieferung erfolgt bis 18.04.2014.

Köstlichkeiten für Ostern

Für das Osterfest wartet **Kärntner Fleisch** mit vielen **delikatsten Osterspezialitäten** auf, wie **Osterschinken** und **Osterkraier** mit dem **Kärntner Fleisch Qualitätssiegel**. Garantierte Kärntner Herkunft, produziert nach alter bäuerlicher Tradition mit besten Gewürzen. Außerdem spezielle Kalb- und Lammfleischspezialitäten, nach individuellen Wünschen zubereitet. Für Selbsterbauer: bestes Frischfleisch, in allen Variationen erhältlich, von Groß- über Feinteile bis hin zu Därmen und Gewürze. Und frischer Osterbraten, der einzigartig schmeckt und mit speziellen Kräutern verfeinert wird (erhältlich in der Filiale Schlachthofstraße 5). Eine umfangreiche und freundliche Fachberatung runden Ihren Einkauf ab – so wird Ihr Osterfest zum geschmacklichen Hochgenuss!



Unsere Bestellhotlines:

Fleischmarkt Klagenfurt, Schlachthofstraße 5, Tel.: 0463/55915

Fleischmarkt Klagenfurt, Schlachthofstraße 7, Tel.: 0463/5547

Fleischmarkt St. Veit, Lastenstraße 28, Tel.: 04212/45558

Fleischmarkt Wolfsberg, Grazer Straße 16, Tel.: 04352/46091

Wichtig: Wir bitten Sie um rechtzeitige Vorbestellung, damit können Sie sicher sein, dass alle Köstlichkeiten vorrätig sind!



Karl Wagner, Bauer aus Krottendorf, hat heuer für seine Schinken etliche Medaillen erringen können



Schwerarbeit – der Wagen mit den Würsten und Schinken wird in die Selchkammer geschoben

Der Osterschinken ist uns „heilig“

Erst wenn er geweiht ist, wird der Schinken zum Wonnegenuss der Osterjause und jede Familie in Kärnten behauptet voll Stolz: Unser Schinken ist der beste.

Peter Lexa

Aus dem Schlögl eines Kärntner Schweines wird er geschnitten. Mit einer Mischung aus Salz und Kräutern wird er kräftig eingerieben, nach Tagen in eine Salzlake gegeben, damit das Fleisch einige Wochen durchzieht. Dann kommt das Fleisch in eine Räucherammer und wird bei 20 bis 25 Grad einige Tage oder nur Stunden geräuchert. Wie das genau gemacht wird, das ist das Geheimnis eines jeden bäuerlichen Betriebes oder das Geheimnis der Fleischhauerei. Der Osterschinken ist etwas Besonderes, also hat er auch eine besondere Pflege verdient.

Wo findet man den richtigen Osterschinken?

Beim Fleischhauer seines Vertrauens, am nächstliegenden Bauernmarkt, in den Kärntner Hofläden von „Gutes vom Bauernhof“ und natürlich über den Freund, der einen köstlichen Tipp parat hat, wo der ultimative Schinken zu ergattern ist.

Gutes vom Bauernhof

Der Kärntner Agrarverein, die Bäuerlichen Direktvermarkter und die Landwirtschaftskammer veranstalten jährlich einen Wettbewerb zum Thema „Rohpökelware“. Wir waren bei der

Siegerehrung dabei und haben uns den Betrieb von Karl Wagner in Krottendorf, Gemeinde St. Georgen am Längsee, ausgesucht: fünf Goldmedaillen, eine Silberne und drei Bronzene hat der tüchtige Bauer in diesem Jahr für verschiedene Speck- und Trockenwurstarten erhalten.

Hauseigene Schweine

Am Hof von Wagner werden nur hauseigene Schweine geschlachtet und zwar in einem hygienisch einwandfreien Schlachtraum direkt neben dem Stall. Kein Verladen der Tiere auf Transporter, kein weiter

Weg, wenig Streß – alles läuft ab, wie es das Leben am Bauernhof eben vorsieht. Nach der Schlachtung werden die Schweinehälften ausgekühlt und dann wenige Meter in den Zerlegeraum gebracht. Dort produzierte die Familie Schinken, Speck, Trockenwürste, Salamis, Sulzen und Leberstreichwürste. Der Osterschinken ist schon lange vorbereitet und reift nun seiner endgültigen Perfektion zu. Verkauft wird er im hauseigenen Laden. Dass Karl Wagner jedes Jahr Goldmedaillen „einheimst“ soll nicht unerwähnt bleiben. Fleiß und Qualität werden eben belohnt.

Die Osterjause

Das gehört zur Kärntner Osterjause:

geräucherte Schinken vom Schlegel eventuell auch Beinschinken, gekochte, kalte Selchwürste, Schweinszunge hauchdünn geschnitten, Käse (Drautaler oder Mölltaler von Kärntnermilch), Eierkren, hartgekochte Eier, geriebener Kren, Senfgurken, Reindling oder Wazan, Osterzopf, Schwarzbrot.

Zum Trinken: Bier, Most, Wein

Die Osterjause wird vor dem ersten Schmaus am Kar Samstag zur Fleischweihe gebracht, erst dann ist der Osterbrauch vollzogen.

OSTER-AKTION bis 26.04.2014

OSTERSCHINKEN wasserfertig	€ 11,99/kg
OSTERKRAIER gekocht	€ 10,49/kg
SCHWEINSZUNGE geselcht, zum Kochen	€ 8,49/kg
RINDSZUNGE wasserfertig	€ 15,99/kg
KALBSROLLBRATEN vom Hals oder von der Schulter	€ 14,99/kg
SCHWEINSSCHOPF ausgelöst, zum Braten	€ 5,49/kg
RINDSBEIRIED nieder	€ 16,99/kg

NEU IM SORTIMENT:



Wir bitten um Ihre Vorbestellung!
Herrliche Kalb- und Lammfleischspezialitäten
frisch – auf Vorbestellung erhältlich!

Wir würden uns freuen, Sie in unseren Fleischmärkten begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen ein frohes Osterfest.

Ihr Team der BVG Kärntner Fleisch



Den Teig rechteckig ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker und den Rosinen bestreuen, fest zusammenrollen und in die Form legen

Kärntner Reindling

Zutaten:

Teig:
½ kg Dinkelmehl weiß, 30 g Germ, 5 EL braunen Zucker, 3 Eidotter, 70 g Kärntnermilch Teebutter, ¼ l Kärntnermilch Vollmilch, ½ TL Salz, 1 Pkg. Vanillezucker, Zitrone

Fülle:
250 g Rosinen, 1 Stamperl Rum, 30 g Kärntnermilch Teebutter, 100 g Zucker, 1 EL Zimt

Zubereitung:

Aus Germ, 2 EL Zucker und 5 EL warmer Milch ein „Dampfl“ anrühren. Rund 10 Minuten aufgehen lassen, bis es bricht. Rosinen mit Rum und Wasser einweichen. Mehl in eine große Schüssel geben und mit dem Dampfl abschlagen. Dann Eidotter, restliche Milch und Zucker, Salz, Vanillezucker und Abrieb einer halben Zitrone dazugeben und fest schlagen. Nun auch die zerlassene Butter dazugeben und weiter kräftig schlagen. Den fertigen Teig mit Mehl bestäuben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Kurz durchschlagen und weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, ca. 1 Zentimeter dick. Mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zimt-zucker und abgeseihten Rosinen bestreuen. Reindlingform mit Butter einstreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Teig fest einrollen und in die Form legen. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Dann bei 160 Grad 50 bis 60 Minuten lang auf mittlerer Schiene backen. Reindling noch heiß stürzen. Gutes Gelingen!



Köstliche Ostertradition – der Kärntner Reindling

Kein Ostern ohne Reindling

Was wäre Ostern ohne Reindling? Und den essen wir Kärntner natürlich traditionell zum Schinken. Rezepte dafür gibt es viele, wir stellen Ihnen heute eines vor, das einfach ist und immer gelingt.

Ingrid Herrenhof

Unsere Variante des Kärntner Reindlings ist besonders saftig und hat einen schönen Zuckerguss, wie ein großes Zuckerreinkerl. Wer es weniger süß mag, kann diesen auch weglassen und die Form einfach nur mit Mehl austauben. Ich mache den Reindling immer aus weißem Dinkelmehl, weil das gesünder ist und besser schmeckt. Wer will kann auch zur Hälfte Dinkel-Vollkornmehl verwenden. Oder halt einfach nur griffiges Weizenmehl. Als Form verwendet man traditionell ein Reindl, aber für den festlichen Ostertisch ist eine Guglhupfform schöner.

Ein paar Tipps

Achten Sie darauf, dass alle Zutaten vor der Verarbeitung auf Zimmer-



temperatur gebracht werden. Man kann statt des Dampfls auch Trockengerme verwenden, das ist Geschmackssache. Wer eine Küchenmaschine hat, kann den Germteig natürlich auch darin machen. Nicht bei den Rosinen sparen, denn der Teig „frisst“ die Rosinen. Legen Sie die Teigrolle immer mit der „schönen“, geschlossenen Seite nach unten in die Form.

Der Eierkren

Schinken, Reindling und Eierkren – und da kennen Kärntens Haushalte verschiedene Herstellungsarten.

Peter Lexa

In Kärnten gibt es verschiedene Küchentraktionen, wie der Eierkren für Ostern zubereitet wird. Sehr häufig: frisch gerissener Kren, hartgekochte

Eier – auf eine Mischung wird verzichtet. Oft werden gehackte, hartgekochte Eier mit Kren und saurem Rahm vermischt und zum Schinken gereicht.



Oberkärntner Eiertunke:

Pro Person 2 hartgekochte Eier, geriebener Kren nach Belieben, Salz, Pfeffer, etwas Senf, Essig, Öl und wenig Wasser

Die hartgekochten, geschälten Eier klein hacken, in eine Schüssel geben und mit dem Kren und etwas Senf verrühren. Würzen, Öl nach Belieben eingießen, dann einen guten Schuss Essig dazugeben und mit Wasser zu einer Soße verdünnen.

Diese Eier- oder „Ostertunke“ wird in kleinen Schüsseln serviert. Darin taucht man Schinken und Würste ein und verschmaust sie so genussvoll.



Südkärntner Eierkren mit Äpfeln

6 Eier, 6 saure Äpfel, 1 große Krenwurze, 2 Zitronen, ein wenig Salz, Öl, Zucker

Eier kochen und fein hacken. Äpfel schälen, fein reiben und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Kren schälen und reiben und gleich mit den geriebenen Äpfeln vermischen. Mit Salz, Zucker und Öl abschmecken. Mindestens zwei Tage durchziehen lassen.

Feiner Genuss am Ostertisch

Die Delikatessen von ZIMMERMANN sind die perfekten Begleiter zur Osterjause – von frisch geriebenem Kren bis zum feinen Chili-Knoblauch gibt es Genuss pur für Gourmets.

Frisches Gemüse, erlesene Kräuter und Gewürze werden bei ZIMMERMANN in Handarbeit zu eingelegten Spezialitäten verarbeitet. Das Sortiment umfasst mehr als 150 Artikel, die im Groß- und Einzelhandel sowie in der Gastronomie erhältlich sind. Kärntner Rezepte und alte Tradition machen das Gemüse im feinsaueren Aufguss zum würzigen Geschmackserlebnis für jede Gelegenheit.

Kren für Genießer

Kren darf bei der traditionellen Osterjause nicht fehlen! ZIMMERMANN-Kren frisch gerieben im Glas schmeckt nicht



nur wie selbst gerieben, er ist auch so einsetzbar. Allerdings ist er schneller zur Hand, scharf und frisch auch noch nach 4 Monaten. Die neue

Kreation „Gourmet-kren mild“ ist besonders mild und cremig im Geschmack: Stilvoller Genuss für verwöhnte Feinschmecker.

Milder Chili-Knoblauch

Aromatisch und mild, statt hinterlistig scharf: ZIMMERMANN-Knoblauchzehen mariniert mit Honig und feinem Chiligewürz in Pflanzenöl sind eine Gaumenfreude für alle, die gerne mal etwas Anderes probieren!

Pikante Begleiter

Die ZIMMERMANN Gourmet-Knoblauchcreme bietet die gleichen Anwendungsmöglichkeiten wie frischer Knoblauch – würzt und verfeinert Speisen, Saucen und Aufstriche. Das ideale Geschmackserlebnis zur Osterjause runden die mildsauren Kärntner Gewürz-Senfurken ab.

Feines aus dem tiefen Berg

Die größte Herausforderung in der Fastenzeit sind die Vorfreude und die Vorbereitung auf Ostern – wie beim Besuch bei Florian Schupanz und seinem feinen Stollen- und Petzenland-Schinken.



Florian Schupanz und Carmen Doms im ausgebauten Stollen in Ebriach, hier reift der Stollenschinken



Florian Schupanz mit seinem „Petzenland Schinken“ – nicht nur zu Ostern ein Genuss

Petra Lammer

In Ebriach, wenige Kilometer von Bad Eisenkappel den Berg hinauf, produziert Land- und Gastwirt Florian Schupanz Köstlichkeiten vom Rind, Schwein, Wild und Pferd. Zwei Spezialitäten: der Stollen- und der „Petzenland“-Schinken. Der Bauernhof vlg. Piskernig ist mit Gasthof und Buschenschank „Zum Florian“ vereint. Florian Schupanz und Carmen Doms verarbeiten eigene Erzeugnisse und betreiben eine Wildsammelstelle.

Petzenland im Osterkorb

Florians Osterspezialität ist der (ganzjährig erzeugte) „Petzenland-

Schinken“. Ein saftiger Beinschinken, mit selbst gemahlene Gewürzen und Kräutern, frisch gekocht. Eine Besonderheit ist der „Stollenschinken“. „Beide Schinken-Arten werden gleich gewürzt und gesalzen, der Unterschied liegt in der Reifung. Der Stollenschinken ist luftgetrocknet“, erklärt Florian Schupanz. Und zwar im Stollen, in einem, das ganze Jahr über gleich bleibenden Klima. Drei Stollen liegen in der Umgebung: Obir-, Türkenschanz- und Copplastollen. Vor sechs Jahren hat Schupanz die Stollen ausgebaut.

Gekrönter Genuss

Seit 2002 wird am Karsamstag in Bleiburg im Brauhaus Breznik von einer Fachjury der „Schinkenkaiser“ gekürt. Sechs Mal reichte Florian Schupanz seinen „Petzenland-Schinken“ ein. Am Stockerl unter den besten drei stand er jedes Mal. 2009, 2010 und

Termin

Bleiburger Schinkenfest 2014
Sonntag, 6. April,
10-Oktober-Platz, ganztägig.
Ostermarkt mit regionalen Produzenten, Fleischprodukte, Reindling

2011 holte er sich die „Kaiser-Krone“. Am 19. April folgt Teilnahme Nummer sieben.

Ausflugsziel

Buschenschank und Gasthaus „Zum Florian“ sowie das im alten Stadl beheimatete Motorrad-Oldtimer- und Bauernkram-Museum von Bedi Böhm-Besim sind ein beliebtes Ausflugsziel. Ab Mai wird im „Coppla Smokehouse“ wieder freitags und samstags gegrillt, ein legendärer Treffpunkt im September ist das „Riesenspeckfest“ beim Florian.

Kontakt

Gasthof & Buschenschank „Zum Florian“
Florian Schupanz
Ebriach 82, 9135 Bad Eisenkappel
Tel.: 0664/1838666
office@zum-florian.at
www.zum-florian.at
Motorrad-Oldtimer- & Bauernkram-Museum



Osterzopf

Zutaten: 500 g Mehl (glatt und griffig), 200 ml Kärntnermilch Vollmilch, 100 g Zucker, 80 g Kärntnermilch Teebutter, ½ Würfel Germ 1 Ei, 1 Dotter, Hagelzucker

Mehl in eine Schüssel geben, Milch lauwarm erhitzen. Die Germ langsam hineinbröckeln, darauf achten, dass die Milch nicht zu heiß ist, dies tötet die Hefe ab! Nun unter Rühren die Germ auflösen. Milch mit Germ, Zucker und Ei zum Mehl geben und mit einem Rührgerät mit Knethaken oder mit der Hand verkneten. Butter in kleine Flöckchen schneiden und langsam während des Rührens hineingeben. Wenn alle Zutaten verknetet sind, den Teig an einem warmen Ort zugedeckt 40 Minuten gehen lassen. Den Teig nun in vier gleiche Teile schneiden, daraus Kugeln schleifen. Aus jeder Kugel einen Strang rollen. Die vier Teigstränge zu einem Kreuz zusammenlegen – in der Mitte des Kreuzes alle Teile etwas andrücken (1). Dann den Zopf flechten. (2) Diesen dann wieder 30 Minuten gehen lassen. In der Zeit ein Eigelb mit etwas Milch verquirlen. Anschließend den Zopf damit bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen. Im Rohr bei 180 – 200 Grad etwa 30 Minuten backen. (3)

Der Osterzopf

Ein Klassiker am Frühstückstisch in Österreich: Der Butterzopf. Vor allem zu Ostern gehört er ganz einfach auf den Tisch. Eine Anleitung von Konditormeister Martin Kerschner.

Peter Lexe

Er wird Butterzopf, Hefezopf, Milchzopf und zu Ostern natürlich Osterzopf genannt. Ein Weißbrot aus Hefeteig, ideal für den sonntäglichen Frühstückstisch. Aufgeschnitten, mit Butter und Marmelade bestrichen, ist der Zopf eine morgendliche Wohltat. Zu Ostern wird er gerne zu Schinken und Eierkren geschmaust.

So wird's gemacht

Wir haben Martin Kerschner, Konditormeister aus Villach-Völkendorf, um seine Anleitungen gebeten. Sein Butterzopf entsteht aus vier Strängen, die aus dem Germ- bzw. Hefeteig gerollt werden.

Wichtig: Geduld und Zeit muss man haben, denn der Germteig muss zumindest zweimal „aufgehen“, dazu benötigt der Teig Wärme und etwa eine Stunde Zeit. Erst wird der Teig geknetet, dann mit einem Tuch abgedeckt und nun darf er in der Schüssel „gehen“. Meist erhält er dabei das Doppelte seines Volumens. Dann wird der Teig zum Zopf gearbeitet und dann darf dieser noch einmal kräftig aufgehen. Erst jetzt ist der Osterzopf fertig für den Backofen. Hier gilt Vorsicht: 30 Minuten bei 180 bis 200 Grad (je nach Ofen). Es zahlt sich aus, während der Backzeit einmal einen Blick ins Rohr zu wagen.

Feiern Sie Ostern mit uns!

OSTERSCHINKEN
Die Festtagsspezialität, nach alter Tradition gesurt, über Buchenholz geräuchert und schonend gekocht.

OSTERAUFSCHNITT pro Person ca. 375 g nur **7,95**

Genießen Sie den fertigen köstlichen Osteraufschnitt, mit Osterschinken, Zunge, Osterkranem und Rauchschofp, festlich garniert mit Kren, Eiern und Gurkerl.

Weiters für Sie vorbereitet:

- Geschenkkörbe und Geschenkkartons
- Kärntner Reindling
- Frischer Würzelkren
- Gefärbte Eier
- Hausgemachter Eierkren
- Frisches Kitz vom Drautal
- Frische Lamm-Spezialitäten

Tipp: Hervorragend zum Osterzopf passen unsere Chutney's von Fink oder das Mohn Pesto von Grossauer.

Geme beraten und bedienen wir Sie: • FRIERSS FEINES HAUS, Gewerbezeile 2a, Tel. 04242/3040-44, www.feines-haus.at RUDOLF FRIERSS & SÖHNE, E-Mail: office@frierrs.at, www.frierrs.at



Die Gier nach dem ersten Grün

Bärlauch und Bachkresse (Brunnenkresse) bringen im Frühjahr unser Geschmackssystem auf Trab.

Bärlauch wächst in Auwäldern auf feuchten Böden

Peter Lexe

Wer sich nicht sicher ist, sollte die Hände davon lassen: Der Bärlauch kann leicht mit den Blättern des Maiglöckchens verwechselt werden. Ein todsicherer Fehlgriff, denn es vergeht kaum ein Jahr, in dem es in Österreich nicht deswegen einen Todesfall gibt. Die Blätter des Maiglöckchens sind nämlich giftig. Dabei ist der Unterschied kaum zu übersehen und schon gar nicht zu „überriechen“, denn die Blätter des Bärlauch verfügen über einen intensiven Knoblauchduft.

Bärlauch

Von März bis Mai wächst der wilde Knoblauch – so wird Bärlauch ge-

nannt – vornehmlich in Auwäldern. Entlang der Drau in Unterkärnten, im Aichholzgraben bei Villach, in den Auen bei Mureck in der Steiermark. Dort ist das Bärlauchvorkommen so üppig, dass man mit der Sense durch die Wälder gehen könnte.

Bachkresse

Auch Brunnenkresse genannt. Man findet sie im Frühjahr entlang ruhig fließender Bäche.

Speisen

Bärlauch und Brunnenkresse sind das erste, naturfrische Grün, nach dem unser Körper am Ende des Winters giert. In feine Streifen ge-

schnitten und auf ein Butterbrot gelegt, ist der Bärlauch eine kulinarische Wohltat. Auch im lauwarmen Erdäpfelsalat ist Bärlauch eine Wonnebombe. Die Bachkresse gibt Salaten eine besondere Note. Klassisch ist die Bärlauchsuppe: eine klare Rind- oder Gemüsesuppe mit Erdäpfelstücken aufgekocht. Bärlauchstreifen und süßen Rahm von Kärntnermilch dazugeben, mit dem Pürrierstab aufschlagen und schon ist der Genuss servierbereit. Auch aus der Bachkresse wird die Suppe mit den selben Grundzutaten zubereitet. Aus Bärlauch wird auch Pesto bereitet. Die Kresse kann getrocknet werden, sie gilt als magenstärkend und harntreibend.

Bärlauch-Spaghetti

Zutaten:

- 2 - 3 Bund Bärlauch, 200 ml Olivenöl,
- 2 EL Pinienkerne
- 500 g Spaghetti al dente gekocht,
- 4 EL Bärlauchpesto, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Fein geschnittenen Bärlauch und gehackte Pinienkerne in einen Mörser geben und zerstoßen. Langsam nach und nach das Olivenöl einfließen lassen. Den Vorgang könnte man auch im Mixer machen. Variante: manche Hausfrauen geben noch etwas geriebenen Parmesan dazu.

Bärlauchpesto in eine heiße Pfanne geben, zwei Esslöffel vom Spaghetti-Sud dazugeben, die gekochten Nudeln zum Pesto geben und gut durchschwenken, abschmecken, auf Teller geben und mit etwas Olivenöl begießen.



Weintipp:

Mit Bärlauch harmoniert ein Grüner Veltliner. In unserem Fall:

Grüner Veltliner
Alte Rebe 2012
Weingut Turm Wachau
Familie Rosenberger
Weißkirchen
www.turm-wachau.at

ENDE DER DURSTSTRECKE!

**JETZT
NEU IN DER
FLASCHE!**



Villacher
EIN BIER WIE WIR

Viele Gabeln hat das Land

Der „Falstaff-Restaurant-Guide“ ist der einzige Restaurantführer Österreichs, der die Gäste testen lässt. Die besten 30 Wirtshäuser Kärntens konnten sich gegenüber dem Vorjahr gut behaupten.



Stefan Lastin (im Foto links) hat Frieress Feines Haus in Villach gleich in den ersten Monaten des Bestehens in den Olymp gekocht



Sepp und Seppi Trippold, „Zum Bären“, sind ohne Zweifel unter ihrem Wert geschlagen worden

Peter Lexa

Das nennt man Pech: Das Restaurant Schlossstern in Velden wurde im gerade erschienenen „Falstaff-Restaurant-Guide-2014“ Kärntens beste Gourmetadresse, aber mit Mai zieht Küchenchef Paul Schrott von dannen. Das nennt man Pech: Eines der besten Kärntner Restaurants, „Zum Bären“ in Bad St. Leonhard, „dümpelt“ im Falstaff lediglich im Mittelfeld der 30 Besten. Warum, schütteln Feinschmecker fragend die Köpfe, die beiden „Bären“ Sepp und Seppi Trippold werden doch hier weit unter ihrem Wert geschlagen?

Publikum als Tester

Die Antwort liegt vermutlich im System: Der „Falstaff-Restaurant-Guide“ ist der einzige Restaurantführer in Österreich, an dem ein großes Wirtshauspublikum als Tester mitarbeitet. Die sind alle Mitglieder des Gourmetclubs. Falstaff-Herausgeber Wolfgang M. Rosam, selbst ein gebürtiger Kärntner: „Im Falstaff-Restaurant-Guide 2014 haben mehr als 17.000 Gourmetclub-Mitglieder rund 220.000 Bewertungen abgegeben.“ Wenn für ein Wirtshaus nur wenige Tests abgegeben werden, dann kann eine negative Stimme bereits die Gesamtwertung für das Wirtshaus senken. Für das Wirtshaus „Plachutta“ in Wien wurden beispielsweise 1.494 Wertungen abgegeben, das ist Österreichrekord. In der Hitliste der am meisten

bewerteten Wirtshäuser scheint aber kein einziges aus Kärnten auf. Die meisten Wertungen wurden für Restaurants in Wien und Umgebung abgegeben. Das lässt darauf schließen, dass viele Gourmetclub-Mitglieder vermutlich aus Wien stammen. Ein Indiz für diese These: In Kärnten konzentrieren sich die Tests auf Restaurants vor allem rund um den Wörthersee und weitere Seen. Sind das Wiener Tester, die ihren Kärntenurlaub damit spannender gestalten? So bleibt halt für das entlegene Bad St. Leonhard und seine „Bären“ nicht viel übrig. Auch das ist Demokratie – die Wahlbeteiligung ist immer ein ausschlaggebender Grund für Sieg und Niederlage.

Die besten Kärntner:

- Schlossstern**, 96 Pkt.
- Seerestaurant Saag**, 93 Pkt.
- Frieress Feines Eck**, Villach, 92 Pkt.
- La Torre**, St. Veit, 92 Pkt.
- Caramè**, Velden, 92 Pkt.
- La Terrasse** im Schloss Seefelds, Pörtschach, 92 Pkt.

- Forelle**, Weissensee 91 Pkt.
- Dolce Vita**, Klagenfurt, 90 Pkt.
- Lagana Holiday Inn**, Villach, 90 Pkt.
- Ronacher**, Bad Kleinkirchheim, 90 Pkt.
- Sonnleitner**, Kellerwand, Kötschach-Mauthen, 90 Pkt.
- Sicher**, Tainach, 90 Pkt.

- Dietrichsteinerhof**, Faak am See, 88 Pkt.
- Karnerhof**, Götzelstube, Egg am Faaker See 88 Pkt.
- Liegl**, St. Georgen am Längsee 88 Pkt.
- Moritz**, Grafenstein, 88 Pkt.



SOMMERFRISCHE

DIE NEUE FRÜHLING/SOMMER KOLLEKTION VON PLEAMLE

Pleamle
ALPINE FLOWER POWER



Mein SONNTAG
Essen-Trinken-Reisen
LESERVORTEIL

-20%

-20% Rabatt auf Alles für Mein Sonntag Leser einlösbar auf www.pleamle-shop.com Gültig bis 30. April 2014

So funktioniert's:

1. Benutzerkonto auf www.pleamle-shop.com anlegen.
2. Als angemeldeter Benutzer Artikel in den Warenkorb legen.
3. Im Warenkorb, Rabattcode **MEINSONNTAG** einlösen.



4. Zur Kasse gehen, bezahlen und aufs Paket freuen!

Die neue Frühling/Sommer 2014 Kollektion! Erhältlich im ausgesuchten Fachhandel, im Pleamle-Shop Villach, Gerbergasse 3-5 und online unter www.pleamle-shop.com

Wir suchen den Rezeptschatz Kärntens Schmankerln vom Rind

Mit Paprikalämmernes hat die Spittalerin Ulrike Smon ein Abendessen samt Übernachtung im Berghotel Hois in Heiligenblut gewonnen.

Peter Lexe

Einsenden und ein Abendessen für zwei Personen gewinnen, so wie es die Spittalerin Ulrike Smon gemacht hat: Wir haben für den „Rezeptschatz Kärntens“ Lammschmankerln gesucht und daraus hat Jürgen Bockenfeld vom Berghotel Hois in Heiligenblut das Rezept von Frau Smon als Sieger ausgesucht. Mit einer „Mein Sonntag“-Schürze von Pleamle und dem Berghotel Hois Gutscheine ausgestattet, freute sich die Spittalerin über die Gewinne.

der Kärntner Wirtshauskultur, wird den Juror spielen. Der Gewinner oder die Gewinnerin erhalten wieder eine Pleamle-Schürze sowie ein tolles Steakessen für zwei Personen im Kirchenwirt. Ludwig Graber ist ein Spezialist für köstliche Steaks.

Senden Sie Ihr Rindfleisch-Rezept an KÄRNTNER REGIONALMEDIEN, Mein Sonntag, Kennwort: Rezeptschatz, Völkermarkter Ring 25, 9020 Klagenfurt oder per E-Mail an office@kregionalmedien.at. Einsendeschluss ist der 18. April 2014.

Jetzt geht es um Rindfleisch-Schmankerln und Ludwig Graber, Kirchenwirt von Finkenstein und Obmann

Larissa Taschwer, Marketing Mein Sonntag, die Siegerin Ulrike Smon und Berghotel Hois Wirt Jürgen Bockenfeld



Das Siegerrezept

Paprikalämmernes

Zutaten:
80 dag Lammfleisch
6 dag Fett
15 dag Zwiebeln
1 Wurzelwerk
1 EL Mehl
Salz
1KL Paprika
1/4 l saurer Rahm von Kärntnermilch
Knochensuppe

Zubereitung:
Das Fleisch in große Stücke schneiden und im Fett anbraten lassen. Das kleingeschnittene Wurzelwerk und die Zwiebeln dazugeben, sehr gut durchrösten, danach mit Mehl stauben, salzen, den Paprika dazugeben und mit Suppe aufgießen. Zugedeckt weich dünsten und knapp vor dem Fertigwerden den Rahm dazurühren. Das Fleisch kann mit den geschnittenen Wurzeln angerichtet werden, oder man passiert den Saft vor dem Anrichten und lässt nochmals aufkochen. Mit Nockerln, Spätzle oder Tarhonya anrichten.



Kochen mit Begeisterung: Ali Mehmedalija, Martina Fleischhacker, Laura Tributsch und Tara Brauner mit ihrer Fachoberlehrerin Ursula Weißhaupt (v.l.)

So kocht Kärntens Jugend

Lieber Selbstgekochtes, statt Fast Food!
Die Schülerinnen und Schüler der Wi'Mo Klagenfurt zeigen, wie einfach es geht.

Ingrid Herrenhof

Es ist gar nicht so schwer, gesundes Essen auf den Tisch zu bringen, das auch noch sehr gut schmeckt und günstig ist. Als kleine Starthilfe haben die Schülerinnen und Schüler der Wi'Mo (Schule für Wirtschaft und Mode) ein Kochbüchlein herausgegeben, dass wir schon in der letzten Ausgabe ausführlich

beschrieben haben. Leider ist die Druckversion vergriffen, aber auf der Homepage der Wi'Mo kann es sich jeder kostenlos herunterladen: www.diewimo.at. Diesmal wollen wir Ihnen wieder ein köstliches Rezept aus dem Kochbüchlein vorstellen, das Lieblingsgericht von Ali Mehmedalija: Keltz'nnudel mit Mostschaum.

Keltz'nnudel mit Mostschaum

Zutaten: 1/2 kg Mehl griffig, 3 Eier, Salz, Wasser nach Bedarf, 250 g Kärntnermilch Bröseltopfen, 200 g Kletzen, 3 EL Honig, Zimt, Rum, Vanillezucker, Orangensaft, Zitronensaft, 1/4 l Most, 50 g Staubzucker, 4 Dotter, Zitronensaft



Zubereitung: Kletzen über Nacht einweichen und kochen, im Fleischwolf passieren, die restlichen Zutaten untermengen und gut abschmecken, kleine Kugeln formen. Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, zugedeckt 30 Minuten rasten lassen. Teig ausrollen und Fülle darauf setzen, Teig darüber schlagen und ausstechen oder ausradeln und im Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. **Mostschaum:** alle Zutaten vermengen und über Wasserbad dickschaumig schlagen.

Elegante **Gartengruppe** mit Aluminiumgestell silberfarben, pulverbeschichtet, best. aus: Klappsessel, Textilengewebe in Anthrazit, Rückenlehne mehrfach verstellbar, je statt 155,-* **99,90** Sesselaufgabe, hoch uni rot, 60% Baumwolle, 40% Polyester, je statt 66,90,-* **42,90** und Gartentisch mit Creatop-Tischplatte, ca. 150x90cm statt 619,-* **399,-**



Auf in die Gartenmöbel-Saison 2014

XXXLutz bietet Ihnen eine große Gartenausstellung. Bestücken auch Sie Ihren Garten mit eleganten XXXL-Marken-Möbeln.

Freuen Sie sich auf den Sommer, auf die Sonne, entspannte Nachmittage im Garten, Grillpartys mit Freunden oder romantische Abende zu zweit mit neuen Gartenmöbeln. Bei der Ge-

staltung Ihrer ganz persönlichen Wohlfühl-Oase sind Ihnen die XXXLutz-Einrichtungsberater gerne behilflich.

Qualität.

Ob Möbel, Zubehör, Kis-

sen, Sonnenschirme, Liegestühle oder Hängematten: Bei XXXLutz können Sie aus einer Vielzahl angebotener Artikel wählen. Großer Wert wird dabei auf Qualität und die Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen hinsichtlich Prüferzertifikaten, Umweltschutz und Nachhaltigkeit gelegt.

Materialien.

Geboten werden Gartenmöbel aus unterschiedlichen Materialien: Von unverwundlichen Kunststoffgeflechtem über pulverbeschichtete Aluminium-Varianten bis hin zu Edelstahl-, Eisen- oder klassischen Holz-Möbeln, ist in der XXXLutz-Gartenab-

teilung sicher auch für Sie etwas dabei!

Garten-Katalog.

Schmökern Sie auch im neuen Katalog XXXLutz-„Garten Trends 2014“, downloadbar auf der Homepage.



Romantische Hollywoodschaukel, Stahlrohrgestell EDP-beschichtet, mit Polyesterbezug in Beige, zur Liegefläche klappbar, mit Dach, inkl. Auflagen, 2 Zierkissen, 2 Armeilkissen in Beige und inkl. Moskitonetzen statt 999,-* 649,-

ANZEIGE

*Stattpreis bezieht sich auf vom Hersteller unverbindlich empfohlenen Preis.



www.xxxlutz.at



Nach der klassischen Batteria-Methode werden die Balsam-Essige ausgebaut

Gölles, der Obstveredler

Eine großartige Zutat in der gehobenen Küche: Aceto balsamico tradizionale aus Modena. Das Pendant aus Österreich: der Balsam Apfel Essig. Und da gibt es einen Namen: Gölles. Sein Balsam Apfel Essig ist heuer 30 Jahre alt.

Peter Lexe

Was „der Gölles“ alles tut, getan hat und auch in Zukunft noch vor hat, grenzt immer wieder an ein Wunder. Der Obstbauer Alois Gölles aus Riegersburg in der Südoststeiermark hat das Wunder „Vulkanland“ mitbegründet. Erst machte er sich für Qualität im Obstbau stark, dann hat er dem Schnaps zur Marke „Edelbrand“ verholfen (Ende der 70er-Jahre). Schließlich gab er der

Produktion von Obstessigen eine neue Dimension und 1984 schuf der Meister nach der Methode des „Aceto balsamico tradizionale di Modena“ den Balsam Apfel Essig. Der ist heuer 30 Jahre alt. Eine Kostbarkeit in der Küche. 2009 wurde Alois Gölles Hotelier mit der Eröffnung des Genusshotel Riegersburg. Und was kommt heuer? „2014 gibt es den Launch als neuen Edelbitter – gemacht aus schwarzen Nüssen, Kräutern und Wurzeln“, erklärt ein schmunzelnder Alois Gölles. Ein Leben mit dem edlen Obst.

Starke Familie

Alois Gölles steht mit Gattin Herta eine starke Partnerin zur Seite, die im Betrieb voll ihren „Mann“ steht und ihm den Rücken frei hält, für Forschungen, Tests, Reisen und Nachdenkpausen.



Alois Gölles, der Steirer, der dem Obst eine edle Note gibt

Starke Marke

Gölles ist Mitglied der „Quinta Essentia“, eine kleine, feine Gruppe Edelbrenner aus ganz Österreich – in Kärnten ist Valentin Latschen, „Pfau“, Mitglied der Vereinigung. Alle seine Marken sind im Lauf der Jahre „stark“ geworden. Edelbrände, Fruchtesrige, Balsam Apfel Essige und Essig Gelees.



Die Fruchtesrige werden in Holzfässern zur Reifung gelagert



Wirt Peter Dobner, seine Familie und seine Mannschaft feierten den 25. Geburtstag der weit über Villach hinaus bekannten „Pizzeria Dobner“

25 Jahre Pizza molto buono

Die Villacher Pizzeria Dobner hat 25 Jahre Gastronomie in höchster Qualität geschafft. Gefeierte wurde mit Kindern aus dem SOS-Kinderdorf Moosburg.

Wie macht das der Peter Dobner? 25 Jahre Wirt in Villach und kein einziges Mal einen Qualitäts- oder Beliebtheitsabsturz erlebt? Mit Pizza, Pasta, Salaten, Fisch und neuerlich hervorragenden Steaks konnte der Wirt am Rand von Maria Gail seine Gäste immer zufrieden stellen. Geholfen hat ihm ein kompetentes Mitarbeiterteam. Peter Dobner zu MEIN SONNTAG: „Wir sind ein Familienbetrieb, da gehören sozusagen auch die Mitarbeiter dazu. Ich habe Mitarbeiter, Frauen und Männer, die bereits 25, 20 und 15 Jahre in unserer Pizzeria arbeiten.“ Das sagt alles.

Soziale Tat

Gefeierte wurde nicht pompös, sondern mit einer sozialen Aktion. Die Pizzeria lud 50 Kinder des SOS-Kinderdorfes

in Moosburg zu Pizza, Nudeln, Getränken, Unterhaltung und Spielen ein. Peter Dobner: „Das war schön. Zum Abschluss gab es für jedes Kind noch ein Geschenk. Und für jene 50 Kinder des Dorfes, die nicht kommen konnten, weil wir ganz einfach keinen Platz hatten, haben wir auch Geschenkpakete mitgegeben. Es war für uns ein einzigartiges Erlebnis.“

Restaurant Pizzeria DOBNER

Dobrovastr 3, 9500 Villach
Tel.: 0424-232251
Fax 00434242322514
office@pizzeria-dobner.at
www.pizzeria-dobner.at
ÖZ: Mo., Mi., Do., Fr.: 17-23 Uhr,
Sa., So., feiertags: 11-23 Uhr
Dienstag Ruhetag



Auszeit auf der Insel

Das Parkhotel Pörschach bietet unseren Kärntnerinnen und Kärntnern im Mai und Juni ein besonderes Frühlings-Special.

trotdem dem Alltag für eine Insel-Auszeit entrinnen.

Die Vorteile: man muss dafür nicht weit fahren und kann

Parkhotel Pörschach
Tel.: 04272 / 2621-0
office@parkhotel-poertschach.at
www.parkhotel-poertschach.at

2 Nächte für 2 Personen € 369,- (anstatt € 518,-)

- Im Superior Doppelzimmer mit Balkon und Seeblick
- 1 Flasche Sekt am Zimmer zur Begrüßung
- Umfangreiches Frühstück und 4-gängiges Abendessen
- € 20,- Wellness-Gutschein, kuschelige Bademäntel und -tücher
- Saunen, Dampfbad, Tepidarium, Hallenbad, Fitnesscenter, Strandbad, Tennisplätze, Fahrräder und Parkplätze - kostenlos



ERHOLUNG für Körper & Geist

Softub Whirlpools

- » Ihre tägliche Auszeit vom Stress & Alltag
- » Extrem leise & energiesparend (Stromkosten < 150 € / Jahr)
- » Mobilster Whirlpool der Welt (< 30kg)



Freizeitmesse 2014 (11.-13. April) | Halle 1 | Stand B01
0664 / 22 333 77 | fritzpool@softub.at | www.fritzpool.at
Besuchen Sie unseren neuen Online-Shop!

Sämling, die Scheurebe

Schade, dass die aus Deutschland stammende Weißweinrebe „Sämling“ in Österreich immer mehr an Bedeutung verliert. Dabei trotz der Rebstock hoher Trockenheit.

Peter Lexe

Der „Sämling“, auch Scheurebe genannt, ist eine Rebsorte, die in Österreich lediglich im Burgenland und in der Steiermark angebaut wird. Allerdings mit rückläufiger Tendenz, denn der „Sämling“ ist nicht pflegeleicht, weil er erst dann seinen typischen muskatähnlichen Sämlingsgeschmack erlangt, wenn die Trauben durch und durch reif sind.

(oder einer noch unbekannteren Sorte) von Georg Scheu an der Landesanstalt für Rebenzüchtung in Alzey, gezüchtet. Der Züchter kennzeichnete die Jungpflanzen mit einer fortlaufenden Nummer. In diesem Fall war der Sämling Nr. 88 dem Zuchtziel entsprechend und behielt diese Nummer als Synonym. In der Steiermark wird er häufig „Sämling 88“ genannt.

Fruchtig

Ist die ideale Reife erreicht, dann handelt es sich beim Sämling um einen duftenden Weißwein, der allerdings häufig eine relativ hohe Restsüße erreicht.

Herkunft

Deutschland, Landesanstalt für Rebenzüchtung, Alzey. Wurde 1916 als Sämling aus Riesling



Eine Rarität: Sämling 1988 aus dem Neusiedlersee-Gebiet, damals mit Muskat verschnitten. Ein Sammlerstück aus alten Tagen

Unser Tipp:



Zum fruchtig-süßen Sämling mundet hervorragend der Kärntnermilch Rosentaler. Ein geräucherter Schnittkäse, der durch seine aromatische Würze und milde Schärfe besticht.



Ampelografische Merkmale:

Blätter: kreisförmig, tief gelappt

Traube: mittelgroß, dichtbeerig, grüngelbe Beeren, muskatähnlicher Geschmack

Reifezeit: mittel

Bodenansprüche: hohe Trockenheit- und

Kalktoleranz, benötigt allerdings gute Lagen

Wein: Sämlingston ist unangenehm, der bildet sich bei unreifem Traubenmaterial. Trauben müssen gute Reife erlangen, da sind dann auch Prädikatsweine möglich.

Große Sämlinge:

Salonsieger, Gault Millau-Sieger: Sämling 2010

Trockenbeerenauslese

Angerhof

Hans und Lisa Tschida

7142 Illmitz

www.angerhof-tschida.at

Preis: € 27,-

Finalist steirische Landesweinkost 2013: Sämling 2012 (ausverkauft) Weingut Frauwallner

Erhältlich:

Sämling 88 2013

Weingut Frauwallner

8345 Straden

Südoststeiermark

www.frauwallner.com

Preis: € 6,10

„Mein Sonntag“-Tipp:

Scheurebe 2013

Weingut Sigrid Platzer

8355 Tieschen

Südoststeiermark

www.platzer-steintal.at



Martina Lippitz in ihrem frühlingshaften Weingarten im Granitztal. Hier baut sie Grünen Veltliner, Muskat Ottonel und Sauvignon blanc für ihren Wein „uk.tinien Lippitz“ an



Stadtwinzer Horst Wild baut Zweigelt und Merlot auf der Seewiese oberhalb der Wörthersee-Ostbucht an

Im Granitztal und am Wörthersee

Jungwinzerin Martina Lippitz aus dem Lavanttal und der Obmann des Weinbauverbandes Kärnten, Horst Wild, geben Einblick in ihre Weingärten.

Petra Lammer

Jedes Jahr soll mein Wein anders schmecken – man soll den Jahrgang erkennen“, sagt Martina Lippitz. Dafür muss die Lese im richtigen Augenblick stattfinden. „Wenn ich weiß: Jetzt ist es so weit!“ Die Neochefin der Buschenschank Lippitz, vlg. Oberländer absolvierte die HBLA für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg und lebt ihre Leidenschaft für flüssige Obstveredelung (Most, Säfte, Liköre, Destillate und Wein) am Hof ihrer Familie. Seit 2006 baut sie auf 0,6 ha in südost-Lage in der Granitztaler Hügellandschaft Grünen Veltliner, Muskat Ottonel und Sauvignon blanc an. 2009 konnte auf die erste Ernte angestoßen werden. „Ich bin optimistisch, dass der Wein 2013 bis zu Ostern abgefüllt werden kann“, sagt Martina Lippitz. „Ich bin sehr zufrieden mit dem vergangenen Weinjahr,

die Ernte war sehr gut – von mir aus könnte jedes Jahr so sein!“

Aus dem Stadt-Weingarten

Der Krumpendorfer Horst Wild hegt und pflegt seine Leidenschaft für Wein als Obmann des Weinbauverbandes Kärnten und Hobby-Winzer im Stadt-Weingarten am Wörthersee bei Klagenfurt. 250 Zweigelt- und Merlot-Reben betreut Wild am Ried Seewiese. „Mein Schwiegervater war Kellermeister und ich war 25 Jahre lang in Weingärten in Niederösterreich, im Burgenland und Friaul unterwegs. Als der Stadtweingarten neu strukturiert wurde, habe ich mich eingeklinkt“, erzählt Wild. Seinen Wein baut er im Barriquefass aus, hier liegt der Wein ca. ein Jahr lang. Auf den Jahrgang 2013 darf man sich im Frühsommer 2015 freuen.

Horst Wild

Obmann Weinbauverband Kärnten
Am Föhrenwald 6, 201 Krumpendorf
Tel.: 0676/825 913 60
horst.wild@aon.at, www.weinauskaernten.at

Buschenschank Lippitz vlg. Oberländer

Kollnitzgreuth 1,
9470 Granitztal/St. Paul im Lavanttal
Tel.: 0664/110 710 6
uk.tinien@gmail.com, www.lippitz.biz

Ihr Karl Hans Winkler

Einladung zum Tag der offenen Tür

Samstag, 12. April 8 bis 18 Uhr
Sonntag, 13. April 9 bis 17 Uhr

Garten & Floristik
WINKLER

9871 Seeboden am Millstättersee, Seehofstr. 36 Tschu-Tschu-Bahn für Groß und Kleini! Mein Team und ich freuen uns auf Ihren Besuch!



Zur Mostbarkeitenmesse kommen Besucher aus ganz Kärnten – im Vorjahr war auch eine Gruppe des Pensionistenverbandes Ebenthal in das Lavanttal gekommen

Das Kärntner Mostwunder

Im Kompetenzzentrum Zogglhof in St. Paul im Lavanttal messen sich die besten Produzenten für Obstweine, Brände, Essige, Liköre und Säfte aus dem gesamten Alpen-Adria-Raum.

Peter Lexe

Saurer Most – so wurde früher einmal fast „abfällig“ der vergorene Saft aus gepressten Äpfeln und Birnen genannt. Ein gutes Getränk für eine deftige Jause im Sommer oder einen fetten Schweinsbraten in der kalten Jahreszeit. Alles was an Äpfel und Birn in den Streuobstgärten der bäuerlichen Kärntner Betriebe gesammelt wurde, ist gemeinsam gepresst und zu Most vergoren worden. Doch schon längst ist aus dem Most ein „Apfelwein“ geworden und schon längst sind Kärntner Apfelweine zu Kultgetränken geworden. Da hat der Verein der „Mostbarkeiten“ unter Obmann Hans Köstinger im unteren Lavanttal viel für das Mostwunder Kärntens geleistet. Die Qualitäten



Im Zogglhof stellen die Mitglieder der Mostbarkeiten ihre Produkte aus, Stände gibt es auch aus Italien und Deutschland

der Apfelweine ihrer Mitglieder sind rassig, fruchtig, mit schöner Säurestruktur und viel Harmonie zwischen Säure und Frucht aus-

gestattet. Sie werden in Bouteillen wie Weine abgefüllt und kosten wesentlich mehr als der Most aus dem Plastikkanister.

Jahresfest

Am ersten Maiwochenende findet traditioneller Weise im „Zogglhof“ von St. Paul im Lavanttal das Jahresfest der Mostbarkeiten statt. Es ist eine Messe der besten Produkte aus Apfel, Birn und anderen Obstarten und eine Standortbestimmung für Produzenten aus dem Alpen-Adria-Raum. Denn von überall werden in den Kategorien Obstweine, Säfte, Brände, Liköre, Essige etc. Proben einer Fachjury vorgelegt und jeweils die Alpen-Adria-Sieger auserkoren. Beginn jeweils um 9 Uhr, der Eintritt ist frei.

Ein edler Most-Drink

„Mostini“ ein Osterdrink, gezaubert von Haubenkoch Robert Letz für die Genuss Region Österreich und für „Mein Sonntag“.

Peter Lexe

„Mostini“ ist in Kärnten nicht unbekannt. Vor Jahren hat Franz Lauritsch, Obmann der Veldener Bauern, dieses Getränk entwickelt. Die Basis: ein Apfel-Holunderwein. Neben „Mostini“ wurde auch der „Mosecco“ geboren, ein Apfelwein auf Frizzante-Basis. Bei den Mostbarkeiten im Lavanttal wiederum gibt es den „Apfelfrizzante“, der einst von Dominikus Spendel das erste Mal ins „Leben“ gerufen wurde.

Zufall

Wirklich ein Zufall ist eine Namensgleichheit, die vom Haubenkoch Robert Letz vom Restaurant „Schlosspark Mauerbach“ für die „Genuss Region Österreich“ entwickelt wurde. Ein Drink namens „Mostini“. Hier ist das Rezept, einfach zum Nachmachen, köstlich zum Süffeln:

Mostini

Personen: 1 | Dauer: 2 Minuten

Zutaten

2cl Granatapfelsirup
1 TL Granatapfelkerne
1/8 l Apfelmost herb
1/8 l Sodawasser
2 Minzblätter

Zubereitung

1. Zuerst Apfelkerne aus der Schale lösen und ins Weinglas geben.
2. Dann den Most ins Glas gießen sowie Minze und den Sirup hinzufügen.
3. Abschließend mit Sodawasser spritzen.

Verfeinerungs-Tipp:

Wodka-Mostini

Für den perfekten Most-Long-Drink (und lange Partynächte) kann man den Mostini durch Zugabe von 2 cl Wodka aufpeppen.



**TÄGLICH
GEÖFFNET ...**



**Eine der schönsten
Terrassen Villachs
lädt ein!**

Chillen Sie allein, zu zweit oder mit Freunden nach einem Stadtbummel oder einem Arbeitstag bei Cocktails, Prosecco, Kaffee uvm.

Während Ihr Blick auf die Drau und die Stadt fällt, verwöhnen wir Sie mit Wein-, Rum- und Zigarrensorten aus der ganzen Welt.

DIVINO
WEIN & COCKTAILS



Holiday Inn

E-Mail: info@hi-villach.at
T: +43 (0) 42 42 22 522
Europaplatz 1 - 2, 9500 Villach
www.holidayinn-villach.com

Von Palmeseln und Riesenbuschen

In Kärnten gibt es viele schöne Osterbräuche, deren Besuch man mit einem netten Ausflug verbinden kann. Am Palmsonntag reitet man in Pölling mit dem Esel ein und in Rennweg ist man stolz auf die höchsten Palmbuschen des Landes.

Ingrid Herrenhof und Sabrina Steiner

In Pölling, einem Almdorf in St. Andrä im Lavanttal, wird der Palmsonntag auf besondere Weise zelebriert: Wie Jesus einst, reitet man mit dem Esel ein. Initiator war vor 14 Jahren Pfarrer Johann Nepomuk Wornik: „Für mich ist es wichtig, dass Kinder Bibelspielen um spielerisch zu begreifen, was damals geschah.“ In Ulrike Knabl von Edenbauer's Esel Paradies fand er sofort eine Mitwirkende: „Von Beginn an zieht unsere Eselin Susi mit den Kindern bei der Palmweihe ein.“ Sie schmückt den Esel mit einer selbstgebundenen Buchsgirlande, die mit Palmkätzchen verziert wird. „Weil die Pöllinger diese Tradition sofort annahmen und weil beim Einzug soviel Atmosphäre und Emotion mitschwingt, kommen sogar Leute, die vor Jahren weggezogen sind, jedes Jahr wieder zur Palmweihe her“, vermittelt Knabl die tiefe Verankerung des Brauches.

Bunte Prozession

Die Zeremonie wird mit den Erstkommunikationskindern der Volksschule Pölling gestaltet. Ein Kind darf auf dem Esel reiten, die anderen führen ihn. Das Reitende Kind trägt einen roten Mantel und

symbolisiert Jesus, der damals auf dem Esel in Jerusalem einzog. Die Landjugend Pölling führt den Umzug vom Dorfkreuz zur Kirche mit einem über zehn Meter hohen Palmbuschen an. Die Kinder mit dem Esel, der Pfarrer mit den Ministranten und die Leute folgen. Auf dem roten Teppich vor der Kirche wird gejubelt und gesungen und in der Kirche geht es mit dem Bibelspielen weiter. Heuer findet dieser besondere Einzug in Pölling am 13. April um 10 Uhr statt.

Hoch hinaus

Eine besondere Tradition pflegen die Bewohner von Rennweg am Katschberg: Sie binden ihre Palmbuschen auf hohe Stangen und führen damit die Palmprozession an. Stolz fünfzehn Meter lang ist die höchste Palmstange, die von der Landjugend gebastelt wird. Sie ist so hoch, dass sie umgebogen werden muss, damit sie in die



Die Erstkommunikationskinder ziehen mit Hilfe von Ulrike Knabl (r.) mit dem Esel ein

Kirche passt. Für Kinder veranstaltet die Landjugend einen Tag vor der Palmprozession, heuer am 12. April um 13 Uhr beim Feuerwehrhaus, ein Palmstangenbinden, damit auch die Jüngsten diese Tradition weitertragen. Die Palmprozession findet dann am Palmsonntag um 8.15 Uhr bei der Kirche St. Georgen in Rennweg statt. Im Anschluss gibt es immer einen wunderschönen Osterbasar.



In Rennweg am Katschberg werden die höchsten Palmbuschen des Landes getragen



Jetzt CO₂-neutraler Druck bei Berger!
ClimatePartner
wir drucken klimaneutral

Ausdruck von **Harmonie.**

„Ab sofort darf sich die Druckerei Berger als CO₂-neutral zertifizierten Betrieb bezeichnen. Ein weiterer großer Meilenstein von Berger, um unseren Kunden vorzügliche Druckergebnisse zu verschaffen und gleichzeitig auf die Harmonie mit der Umwelt zu achten.“

Ferdinand Berger & Söhne GmbH | Wiener Straße 80 | A-3580 Horn | T 02982-4161-0
Verkauf | Kurt Pabst | E pabst.kurt@berger.at | T 0664 - 516 68 86



www.berger.at

Pre-Press | Digitaldruck | Bogenoffsetdruck | Rollenoffsetdruck | Industrielle Buchbinderei



BADEVERGNÜGEN
in höchster Qualität

- » Überlaufpools (mit PVC-, Naturstein- oder Edelstahlrinne) freie Formgestaltung
- » Skimmerpools mit Kristallbeschichtung
- » Poolüberdachungen in verschiedensten Ausführungen
NEU: mit einseitiger bzw. ohne Laufschiene (opt. elektrisch)



Freizeitmesse 2014 (11.-13. April) | Halle 1 | Stand B01
0664 / 22 333 77 | info@fritzpool.at | www.fritzpool.at



Beliebt bei Groß und Klein: der Fischbacher Osterhasenkirchtag am Palmsonntag



Am Ostermontag ist die Kirche St. Wolfgang bei Seeboden Schauplatz heiteren Brauchtums



Hunderte pilgern zu Ostern zum Kirchlein auf den Freudenberg bei Moosburg



Die Ausflugssaison startet!

Laden Sie Ihre Kärnten Card jetzt auf und genießen Sie den Frühling bei entspannten Ausflügen.

Mit dem Saisonpaket der Kärnten Card für Einheimische können Sie von 13. April bis 26. Oktober über 100 Ausflugsziele in ganz Kärnten gratis besuchen, und das so oft Sie es gerne möchten. Zusätzlich gibt es über 60 Bonuspartner, die allen Kärnten-Card-Kunden spezielle Rabatte bieten. Sie haben noch keine Kärnten Card für Einheimische? Dann

erhalten Sie diese sofort in den Servicestellen, welche unten in der Infobox angeführt sind. Aufladen können Sie Ihre Kärnten Card für Einheimische am schnellsten online über den Webshop unter www.kaerntencard.at/ einheimische, in allen unten angeführten Stellen sowie in weiteren 50 Verkaufsstellen (siehe www.kaerntencard.at/).

Interessengemeinschaft
Kärnten Card Betriebe
Trattengasse 32 | 9500 Villach
Tel.: 04242/90 525 | Fax: 04242/90 526
office@kaerntencard.at | www.kaerntencard.at



KÄRNTEN-CARD-APP
Kostenlos im App-Store und im Android-Market erhältlich. Aktuelle Version bereits zum Downloaden.

Ausflug zum Osterhasen

Ob Osterhasenkirchtag oder Wallfahrt – zu Ostern geht's mit der ganzen Familie raus ins Grüne.

Ingrid Herrenhof

Nach der Palmweihe und dem Festgottesdienst findet am Dorfplatz von Fischbach in der Steiermark ab 11 Uhr der große „Osterhasenkirchtag“ statt. Dort kann man riesige Ostereier und Osterhasen bewundern und ein „echter“ Osterhase verteilt kleine Überraschungen an die kleinen Besucher, die auch in der Osterhasenmalwerkstatt und im Osterhasenexpress ihren Spaß haben. Kulinarisch wird man an den Ständen mit

regionalen Spezialitäten, wie dem original Fischbacher Osterkipfl oder Osterfleisch, verwöhnt. Schönes Osterhandwerk gibt's auch zu kaufen.

Ostermontag am Wolfsberg

Am Wolfsberg bei Seeboden geht's am Ostermontag lustig zu: Hier stehen traditionell das Eierpeck'n und die Schweinshaxn-Versteigerung am Programm. Vorher wird in der alten Kirche von St. Wolfgang der Festgottesdienst mit der Trachtenkapelle und dem MGV Seeboden zelebriert (Beginn um 9 Uhr). Anschließend wird ein Korb voll Schweinshaxn und Schinken, der vorher in der Kirche geweiht wurde, vom Pfarrer amerikanisch versteigert. Der Erlös kommt der Erhaltung der Kirche zugute. Auch die Kinder „verdienen“ an diesem Tag. Sie organisieren das Eierpeck'n: Gefärbte Eier werden auf die Wiese gelegt und die Er-

wachsenen versuchen, Geldstücke hineinzupeck'n. Für jeden Wurf verlangen die Kinder einen kleinen Beitrag. Anschließend gibt's Musik und Unterhaltung.

Wallfahrt auf den Freudenberg

Am Ostermontag pilgern seit Jahrzehnten hunderte Menschen auf den Freudenberg bei Moosburg. Auf markierten Wanderwegen marschiert man in zwei, drei Stunden von Moosburg, Ponfeld oder Wölfnitz auf den Berg. Ab Witsch wird der Weg von den vierzehn Stationen eines Kreuzweges gesäumt. Die Wallfahrtskirche Maria Sieben Schmerzen ist die fünfzehnte Station und Endpunkt. Hier wird um 10 und 11 Uhr die Messe abgehalten, musikalisch umrahmt von der Singgemeinschaft Ponfeld. Für die Stärkung der Pilger sorgt die FF Tigring.

Essen und Trinken

Forellen Kulmer
Haslau 63, 8190 Birkfeld
Tel.: 03174/4463, www.kulmer-fisch.at

Gallbrunner
Waisenegg 78, 8190 Birkfeld
Tel.: 03174/4410,
www.wirtshaus-gallbrunner.at

Fischbach
Zum Forsthaus, 8654 Fischbach 2
Tel.: 03170/201, www.forsthaus.co.at

AUFLADE- UND SERVICESTELLEN			
SPITAL	Tourismusbüro Spittal	9800	Spittal +43(0)4762/5650-106
	Kleine Zeitung, Büro	9800	Spittal +43(0)4762/5556
	Hypo Alpe-Adria-Bank	9800	Spittal +43(0)50202/6150
	Museum für Volkskultur	9800	Spittal +43(01)4762/2890
HERMAGOR	Kleine Zeitung, Büro	9900	Lienz +43(0)4852/65117
	ADEG Winkler Hermagor	9620	Hermagor +43(0)4282/42228
	Kärntnermilch Frischemarkt Hermagor	9620	Hermagor +43(0)4282/2852
VILLACH	Hypo Alpe-Adria-Bank	9620	Hermagor +43(0)50202/6200
	McDonald's Villach Hauptplatz	9500	Villach +43(0)4242/22555
	McDonald's Villach Maria Gailer Strasse	9500	Villach +43(0)4242/22555-50
FELDKIRCHEN	ATRIO Kundeninformation	9500	Villach +43(0)4242/35256
	Feldkirchen in Kärnten Tourismus	9560	Feldkirchen +43(0)4276/2176
	Kärntnermilch Frischemarkt Feldkirchen	9560	Feldkirchen +43(0)4276/2141
	Hypo Alpe-Adria-Bank	9560	Feldkirchen +43(0)50202/6730
KLAGENFURT	Tourismusinformation Ossiach	9570	Ossiach +43(0)4243/8420
	Minimundus (Büro bis 11.4., Kassa ab 12.4.)	9020	Klagenfurt/Wörthersee +43(0)463/21194
	Kleine Zeitung, Büro	9020	Klagenfurt/Wörthersee +43(0)463/5800-100
	Hypo Alpe-Adria-Bank, Filiale Domgasse	9020	Klagenfurt/Wörthersee +43(0)50202/2587
	Hypo Alpe-Adria-Bank, Filiale Baumbachplatz	9020	Klagenfurt/Wörthersee +43(0)50202/6100
	Hypo Alpe-Adria-Bank, Filiale Nord	9020	Klagenfurt/Wörthersee +43(0)50202/6800
ST. VEIT	Hypo Alpe-Adria-Bank, Servicestelle Klinikum	9020	Klagenfurt/Wörthersee +43(0)50202/6850
	Trafik / Post.Partner Puschunder	9065	Ebenthal i. K. +43(0)463/340072
	Museum St. Veit	9300	St. Veit/Glan +43(0)4212/5555-64
WOLFSBERG / VÖLKERMARKT	Kleine Zeitung, Büro	9300	St. Veit/Glan +43(0)4212/30883
	Hypo Alpe-Adria-Bank	9300	St. Veit/Glan +43(0)50202/6750
	Marktgemeinde Brückl	9371	Brückl +43(0)4214/2237
	Stadtgemeinde Völkermarkt Tourismusbüro	9100	Völkermarkt +43(0)4232/2571-47
	Hypo Alpe-Adria-Bank	9100	Völkermarkt +43(0)50202/6250
	Kleine Zeitung, Büro	9400	Wolfsberg +43(0)4352/3814
WEITERE AUFLADE- UND VERKAUFSSTELLEN	Hypo Alpe-Adria-Bank	9400	Wolfsberg +43(0)50202/6400
	Hypo Alpe-Adria-Bank, Filiale Reding	9400	Wolfsberg +43(0)50202/5150
	Hypo Alpe-Adria-Bank	9413	St. Gertraud +43(0)50202/6500
	Hypo Alpe-Adria-Bank	9470	St. Paul +43(0)50202/6450
	Hypo Alpe-Adria-Bank	1010	Wien +43(0)50202/6905

Preise

Preise für das Saisonpaket, gültig von 13. 4. bis 26. 10. 2014

Erwachsene: € 59,-

Senioren: € 49,-
(Jahrgang 1953 und davor)

Kinder: € 29,-
(1999 – 2007)

Kinder ab dem Jahrgang 2007 und jünger können die Ausflugsziele in Begleitung der Eltern oder Großeltern mit einer aufgeladenen Karte kostenlos benützen.



In der wunderschönen Buschenschank „Sierling 1“ klingt der Tag mit Backhendlschmaus, Jause, Schilcher und Musik aus



Die Öhlmühle in Herbersdorf wird besucht

Ausflug ins Schilcherparadies

Hallo Nachbar: Am 3. Mai mit Ebner Reisen und „Mein Sonntag“ einen Tag lang das weststeirische Schilcherland erleben.

Ingrid Herrenhof

Gemeinsam mit unserem Kulinarikprofessor und Buchautor, Prof. Peter Lexe, führt unsere nächste Leserreise zu unseren Nachbarn in die Steiermark. Und zwar in das weststeirische Schilcherland.

Kernöl, Schilcher und Lippizaner
Die Kulinarik steht natürlich im Vordergrund, doch auch das Lippizanergestüt Piber wird besucht



In der wunderschönen Buschenschank „Sierling 1“ klingt der Tag mit Backhendlschmaus, Jause, Schilcher und Musik aus

und selbstverständlich werden wir in Stainz einen Halt machen. Die Reise führt uns von Villach und Klagenfurt über die Packautobahn bis in die Weststeiermark, wo wir in der Nähe von Preding einen ersten kulinarischen Halt machen. Wir besuchen die Kernölmühle in Herbersdorf, wo uns der Besitzer die Herstellung seines preisgekrönten Kernöls zeigen wird. Dann geht es in einen uralten Gewölbekeller, wo eine zünftige Kernöleierspeis zu Schilcher serviert wird. Anschließend steht Piber auf den Programm – die herrlichen Lippizaner werden bewundert. Über die Weinstraße fahren wir nach Stainz und nach einem kleinen Stadtbummel geht es nach Sierling in die berühmte Buschenschänke „Sierling 1“. Erst werden steirische Backhendln mit Erdäpfelsalat serviert. Dann wird Musik aufgespielt und im Rahmen des gemütlichen Beisammenseins

Termin und Buchung:

Sonntag, 3. Mai 2014
€ 130,- pro Person

Ebner Reisen, Tel.: 04244/23910,
office@ebner-reisen.at
www.ebner.ag

wird noch eine zünftige Buschenschankjause serviert. Um etwa 18.30 Uhr geht die Fahrt zurück nach Kärnten.

Preis und Leistung

Buchungen ausschließlich bei Ebner Reisen in Villach. Der Preis beträgt € 130,- pro Person. Darin enthalten sind Busfahrt, Reiseleitung, Kernölfrühstück, Führung und Besichtigung des Gestüts in Piber, Backhendl und Jause in „Sierling 1“. Lediglich für die Getränke in der Buschenschank muss jeder selbst aufkommen.



Die Pflegeprodukte von L'OCCITANE sind Ausdruck einer dem Wohlbefinden gewidmeten Lebensart



Ein Highlight wird das eigens kreierte Galadinner im Restaurant „Loy-Stub'n“ sein, eine Sinnesreise auf den Spuren von L'OCCITANE



In Kooperation mit L'OCCITANE verlost „Mein Sonntag“ ein Wohlfühlpackage „GENUSS MIT L'OCCITANE“ für zwei Personen in einer Juniorsuite der Thermenwelt Hotel Pulverer*****

Eine Sinnesreise für Körper und Seele

Genießen Sie besondere Momente mit L'OCCITANE in der Thermenwelt Hotel Pulverer*****, das alle ihre Erwartungen übertrifft. Qualität und bodenständiger Luxus verschmelzen hier zu einem besonderen Flair.

Qualität, Authentizität und Respekt gegenüber Mensch und Natur sind die Grundprinzipien der Kosmetikmarke L'OCCITANE. Natürliche Inhaltsstoffe, wahre Geschichten und authentische Produkte sind die Säulen, die die Marke stützen. „Ständige Verbesserung, Innovation und Nachhaltigkeit – Prinzipien, die das Zusammenspiel von Tradition, Natur und Forschung ermöglichen. Das ist es, was unserer Marke ihre Lebenskraft und Bedeutung gibt“, so Elisabeth Hajek, Geschäftsführerin L'OCCITANE GmbH Österreich.

Genuss auf höchstem Niveau

Die Küche im Hotel Pulverer in Bad Kleinkirchheim ist legen-

där: Hier wird das kulinarische Erbe Kärntens hochgehalten und mit einer Prise Lebenslust und Kreativität verfeinert. Es gibt das Beste aus der Alpen-Adria-Kulinarik und internationale Speisen. Was die Natur zu bieten hat, wird zu delikaten, alpinen Köstlichkeiten verarbeitet. Bekannt für ihre einzigartige Atmosphäre ist die original eingerichtete Bauernstube „Loy-Stub'n“ im Hotel Pulverer. Die „Loy-Stub'n“ wurde Landessieger als bester Kärntner Genusswirt 2014 und ist im Gault-Millau auch mit einer Haube ausgezeichnet.

Luxuspflege für Körper und Sinne

Seit dem Jahre 1976 wer-

den die Kreationen von L'OCCITANE von mediterranen Traditionen und der Pflanzenvielfalt der Natur inspiriert, so steckt in jedem Flakon oder Fläschchen ein Stück Provence in Form von unvergleichbaren Aromen. So

drückt sich die Genialität der Düfte in ihrer prägenden Authentizität aus. Ein Schlüsselement ist immer die Reinheit und Klarheit der Nuancen, die Kompositionen ergeben, die durch ihre Simplität überzeugen.

„Mein Sonntag“ verlost ein Wohlfühl-Package „GENUSS MIT L'OCCITANE“ für 2 Personen in einer Juniorsuite der Thermenwelt Hotel Pulverer***** in Bad Kleinkirchheim

- Galadinner „So schmeckt die Provence – eine Sinnesreise mit L'OCCITANE“ in Pulverers Loy-Stub'n
- Eine Übernachtung in einer 42 m²-Juniorsuite inklusive Vitalfrühstück
- Besuch des Thermenwelt Hotel Pulverer ***** Day Spas inklusive einer Pflegeanwendung mit Produkten von L'OCCITANE
- Eine L'OCCITANE Wohlfühlbox für Körper und Sinne

* Anreise individuell; Termin 13. – 14. Juni 2014. Details bei Gewinnbenachrichtigung

Schicken Sie eine Postkarte, E-Mail oder SMS mit dem Kennwort „L'Occitane“ an die KÄRNTNER REGIONALMEDIEN, „Mein Sonntag“, Völkermärker Ring 25, 9020 Klagenfurt oder gewinnspiel@kregionalmedien.at oder SMS (keine Mehrwertnummer) an 0676/850 11 22. Einsendeschluss: 25. April 2014.



In dem kleinen Ort Erto im Nordosten Friauls werden seit hunderten Jahren Passionsspiele aufgeführt



Das „Gioco del Truc“ wird zu Ostern von den Kindern in Cividale und Umgebung gespielt



Palmanova beeindruckt durch seine sternförmige Festungsanlage



Informationen

Mehr Informationen zu den Festen und Orten finden Sie auf www.turismogfvg.it



Essen & Trinken

Ristorante Al Monastero

Via Ristori 9, Cividale
Tel.: +39/0432/700808

Ristorante „Sale e Pepe“

Via Capoluogo 19, Stregna/Cividale
Tel.: +39/0432/724118

Antica Trattoria

„Ai Quattro Venti“

Via Aquileia, 68
Corno di Rosazzo/Cividale
Tel.: +39/0432/753220

Ristorante „Al Cervo Bianco“

Via Val de la Bruasa 26, Erto
Tel.: +39/0427/879077

Trattoria „Julia“

Via IX Ottobre 32, Erto
Tel.: +39/0427/879080

La Vecia Osteria del Moro,

Via Castello, Pordenone,
Tel.: +39/0434/28 658
www.laveciaoosteriadelmoro.it

Österlicher Ausflug ins Friaul

In den Städtchen und Dörfern des nördlichen Friaul scheint die Zeit etwas stehen geblieben zu sein. Hier findet man faszinierende Osterbräuche und urige Osterien und Trattorien, die typische Spezialitäten kredenzen.

Ingrid Herrenhof

Schon seit über 400 Jahren wird in Erto am Karfreitag ein Passionsspiel aufgeführt. Über 80 Laiendarsteller zwischen 10 und 75 Jahren stellen den Leidensweg Christi in historischen Kostümen nach. Sie lassen sich dafür sogar die Haare und Bärte wachsen. Der Kreuzweg beginnt um 20.30 Uhr (Eintritt frei) im historischen Zentrum und führt durch die schmalen Gassen bis zu einer Talmulde im Osten des Dorfes. „Das ist unser natürliches ‚Amphitheater‘, wo auch die Kreuzigung stattfindet“, erzählt Pietro Bartolo, seit 50 Jahren Präsident des Vereines „Pro Venerdì santo di Erto“. Seit 55 Jahren ist er auch

aktiv dabei, in der Rolle des Pontius Pilatus. Die Passionsspiele werden jedes Jahr aufgeführt, nur einmal nicht: 1964. Denn 1963 wurden Erto und viele Nachbargemeinden bei dem großen Staudamm-Unglück von den Fluten fortgerissen, dabei verloren hunderte Menschen ihr Leben.

Gioco del Truc

Von Ostersonntag bis Ostermontag (19. bis 21. April) kann man in verschiedenen Ortschaften von Cividale del Friuli ein besonderes Schauspiel erleben: das „Gioco del Truc“. Eine Art Eierrollen, das schon in der Antike erwähnt und von der Unesco zum

Weltkulturerbe erklärt wurde. Wer nach Cividale kommt, muss auch unbedingt die „Gubana“, eine Art Reindling, kosten, für die der Ort berühmt ist.

Tir des Cidulos

Am Abend des Ostersonntags (heuer am 20. April) findet in Forni Avoltri ein uralter keltischer Brauch statt. Am Berg Colle Tops wird von Jugendlichen ein großer Schei-

terhaufen angezündet, an dem sie Holzscheiben anzünden, die „Cidulos“. Diese werden dann in die Luft geworfen und rollen den Hügel hinunter, begleitet von Glückwünschen und lustigen Sprüchen, meist über verliebte Paare des Ortes. Anschließend gibt's Glühwein, Süßes und Tanz.

Ostern in Palmanova

Die sternförmig angelegte Befes-

tigungsanlage von Palmanova ist ein Meisterwerk venezianischer Militärarchitektur und immer einen Besuch wert. Am Ostermontag finden hier unter dem Motto „Una Pasquetta sui Bastioni“ ein bunter Veranstaltungsreigen statt: von geführten Besichtigungen der Befestigungsanlage bis hin zu Wanderungen, einem bunten Kinderprogramm und einem kulinarischen Markt am Hauptplatz.

Carnia: Top für Radler und Gourmets

Hotel Carnia bei Venzone ist eine ideale Raststätte für Radfahrer, Biker und Feinschmecker. Top-Angebote für Gruppen, Radservice im Haus, Garage für Räder und Bikes.



Die Radsaison steht vor der Tür und eine der interessantesten Radstrecken ist wohl der „Alpe Adria Radweg“ durch das Kanaltal. Bis Resiutta führt der Radweg, dann geht es einige Kilometer entlang der Pontebbana bis zum Hotel Carnia – eine Top-

Adresse für Radler, Biker und Gourmets.

Vorteile

Der Komfort des Hotels ist eine kleine Werkstatt mit fachlicher Betreuung zur Reparatur von Rädern. Top-Restaurant mit Fischküche und regionaler,

saisonaler Küche. Das Restaurant gehört zu den Betrieben „Friuli, Via dei Saporì“ (eine Kooperationsgruppe von 20 der besten Restaurants in Friaul-Julisch Venetien) an. Ein ideales Wirtshaus auch für Familienfeiern und Firmenfeste.

Ausflüge

Vom Hotel Carnia sind es wenige Minuten nach Venzone, in die Schmetterlingsgemeinde



Bordano oder in das bezaubernde Städtchen Tolmezzo.

Angebote

Für Radgruppen haben wir tolle Angebote: Übernachtung mit großem Abendessen, Frühstücksbuffet ist bei uns obligat.

„Mein Sonntag“-Leservorteile
 Übernachtung mit Frühstücksbuffet im DZ für 2 Personen **nur € 70,-**
 Gültig nur gegen Vorlage dieses Artikels bis 30. September 2014
10 Prozent Nachlass auf Mittag- oder Abendessen
 Gültig nur gegen Vorlage dieses Artikels bis 30. September 2014

RISTORANTE - HOTEL CARNIA
 www.hotelcarnia.it - tel. +39 0432 978013 info@hotelcarnia.it 5Km

Vielfalt und Schönheit der Küstenregion Sloweniens



Die Hafenstadt Piran erinnert mit ihren engen Gassen und alten Palazzos an Venedig. In der angrenzenden Bucht liegt ein Naturstrand, Treffpunkt der Badenixen, Sonnenanbeter und Faulenzer



© Slovenia Tourism (2)

Meer, Wind, Salz, mediterrane Düfte, Palmen, Pinien und Rosen – das ist es, woran man denkt, wenn von der Adriaküste Sloweniens die Rede ist.

Die noch heute bewirtschafteten Salinen von Sečovlje wurden wegen ihrer kulturellen und ökologischen Bedeutung 1989 zum Landschaftspark erklärt. Die Salzfelder, Kanäle und Wälle sind ein idealer Lebensraum für Tiere und Pflanzen. Über 270 Vogelarten sind hier ansässig und können während eines Spazierganges oder einer Radtour beobachtet werden. Inmitten dieser Grünoase liegt direkt am Meer das Thalasso-Zentrum Strunjan, eines der

besten natur-klimatischen Thermalbäder Europas.

Badefreuden

Die slowenische Adriaküste ist knapp 50 km lang und bietet dennoch sehr viel Abwechslung. Ob Kies- und Naturstrand, Sandstrand, Wiese in Meernähe, Schwimmbad am Meer oder Uferpromenaden mit Leitern und Stegen – Badenixen und Sonnenanbeter kommen voll auf ihre Rechnung. Die Cafés und Restaurants sind überall gut besucht, in den Jachthäfen schaukeln stolze Segelschiffe und Motorjachten.

Kulinarische Genüsse

Viele Restaurants und Tavernen an der slowe-

Salzgewinnung in Sečovlje: Noch heute wird das weiße Gold auf die gleiche Art gewonnen wie vor Hunderten Jahren. Meeresschlamm, Salz und Olivenöl dienen als Basis für Wellness-Anwendungen

nischen Adria überraschen durch eine nicht alltägliche Fischküche: neben gut bestückten Antipasti-Tellern mit Oktopus-Salat, mariniertem Kabeljau, eingelegten Sardellen und Scampi findet man auch „Brodet“, einen kräftigen mit viel Gemüse zubereiteten Fischeintopf. Der Branzino (Wolfsbarsch) wird an der Küste traditionell gemeinsam mit Kartoffeln und Gemüse im Rohr geschmort, und dazu gibt es den Malvasija Istriana, einen trockenen, frischen Weißwein, oder den Refošk, den süffigen, dunkelvioletten Roten. Wein, Olivenöl und Trüffel sind neben

dem Salz die wichtigsten Schätze der Region und werden ab Hof zu günstigen Preisen angeboten.

Ausflüge

Die Küstenregion lockt nicht nur mit Kulinarik und Badespaß, sondern im Hinterland auch mit Kunstschatzen in abgelegenen Bergdörfern. Orte wie Izola, Piran, Portorož und Koper wirken mit ihren engen Gassen, die zu Plätzen mit majestätischen Palästen führen, märchenhaft. Von den umliegenden Hügeln eröffnen sich beeindruckende Ausblicke, bei klarem Wetter sind sogar die Alpen zu sehen.

ANZEIGE

Weinparadies im Görzer Hügelland



Die Goriška Brda zählt zu den schönsten Weingegenden Mitteleuropas. Tourismus läuft hier in „sanften Bahnen“ ab.

Peter Lexe

Šmartno (San Martino) überragt alle Dörfer – das Festungsdorf liegt mitten im Görzer Hügelland auch Goriška Brda genannt. Vor mehr als zehn Jahren lag es im Dornröschenschlaf, lediglich die Stadt Klagenfurt hatte dort ein Haus aktiviert, das an Künstler vergeben wird. Denn die Brda ist malerisch schön. In Šmartno ist längst der Tourismus eingekehrt.

Gottseidank die sanfte Art

Die Familie von Zlatko und Mery Mavrič hatte eine Bruchbude ge-

kauft und daraus einen wunderschönen Betrieb namens „Marica“ gestaltet: Ferienwohnungen, eine Osteria, in der der hauseigene Wein gesüffelt wird und wo auch hauseigener Karsterschinken sowie Salami serviert werden. Dem Wirtshaus angeschlossen ist ein kleiner Ab-Hof-Verkauf: Weine, Marmeladen, Kirschlikör, Honig. Schinken gibt es nur im Wirtshaus, „zu wenig für einen Verkauf“, gesteht Zlatko. Dabei herrscht gerade um seinen Schinken ein besonderes „Griss“. Unweit davon liegt Dobrovo mit dem Renais-



Im Festungsdorf Šmartno ist das Haus „Marica“ eine besondere Herberge: Osteria, Ab-Hof-Verkauf und Ferienwohnungen

sanceschloss, der Gebietsvinothek und der Großkellerei. Von hier sind es zwei Kilometer nach Medana, dem wichtigsten Weinort der Brda. Dort sind alle Weingrößen daheim.



Das Görzer Hügelland ist eine der schönsten Weinlandschaften Mitteleuropas

I FEEL SLOVENIA

BIKE PARADIES

KÄRNTENS GÜNSTIGSTER FACHHANDEL

TREFFEN-VILLACH HERMAGOR

www.bikeparadies.at

KTM MACINA ACTION 29ER

SCHEIBENBREMSE, BOSCH 2014

€ 2.490,-

KTM ULTRA 1964 LIMITED

LIMITIERTE SONDEREDITION
XT/ROCK SHOX REBA/11,8 KG

Statt € 1.299,- nur € 999,-

BULLS PULSAR

20 24 26

Statt € 399,- € 299,-

KTM BULLS FOCUS HERCULES KALKHOFF NAKITA
INKL. MONTAGE, GRATIS-ERSTSERVICE, GARANTIE MO-FR 9-18 UHR SA 9-13 UHR

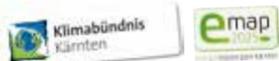


Entspannung und die Vorfreude genießen auch der Leiter der UPC-Niederlassung Klagenfurt Bernhard Dolcic und autofrei-Freunde Jaquiline, Elias und Alexander

Wörthersee autofrei

Der 18. UPC Radler- und Skater Erlebnisstag ist ein Aushängeschild für das Radland Kärnten. Der Verzicht auf motorisierte Vehikel an den autofreien Tagen hat Signalwirkung. Es ist so schön, wenn kein Verkehrslärm zu hören ist. Zur Ruhe kommen und

die Langsamkeit genießen und noch dazu die Umwelt schonen. Nachhaltig ökologisch ist heuer auch ein Thema. In Kooperation mit dem Klimabündnis Kärnten haben Pedalritter die Möglichkeit bei der „Green Rallye“ alles über den Energiemasterplan des Landes Kärnten zu erfahren. An fünf Stationen um den See gibt es Infos zu Passivhäusern, Solarenergie, Photovoltaik, E-Mobilität und dem Natura 2000 Europaschutzgebiet in Klagenfurt. Viele Preise motivieren, sich mit den Umweltthemen zu beschäftigen.



Wörthersee autofrei:
27. April 2014, Start 10 Uhr
www.kaernten-radelt.at

SOMMERFLUGPLAN 2014

WIEN . KÖLN HAMBURG . BERLIN

Umsteigeverbindungen
nach u.a. Amsterdam, London,
Paris via Wien oder Köln

KOS ANTALYA

Informationen & Buchungen:
www.kaernten-airport.at Tel.: 0463 / 41500 0

Auf Austern und Chablis ins KaDeWe

Berlin ist immer einen köstlichen Trip wert – von Klagenfurt mit dem Flugzeug rasch für ein paar Tage erreichbar. Tipps über die Stadt an der Spree.

Peter Lexe

Berlin, Kaufhaus des Westens (KaDeWe): um 11 Uhr Austern geschlürft, am feinen Glaserl „Chablis“ genipelt. Dann auf Weißwurst mit Weißbier – nur zwei Stände weiter. Am Abend beim Spanier und dazwischen Currywurst. Einen Kärntner besucht und chinesisches (fast original) gevöllert. Viel Kultur, Shopping und Berlin bei Tag und Nacht. Alles in wenigen Tagen erlebt, An- und Abreise inklusive. Dekadent? Ja! Aber schön war's trotzdem und weitere Berlin-Ausflüge werden folgen. Nur Frau Merkel habe ich nicht gesehen, gehört habe ich von ihr auch nichts.

Aber das war nicht mein Ziel. Das KaDeWe ist noch immer ein außergewöhnliches Haus, wobei uns das feine Parfum, das uns ein „Hallöchen“ säuselnder Jüngling im Eingangsbereich dieses mehrstöckigen Boutiquenpalastes andrehen wollte, nicht interessierte. Ab in die Gourmetetage, wo man Tage verbringen könnte, so exklusiv und international ist das köstliche Angebot.

Kurztrip

Klagenfurt-Berlin und retour ist auf direktem Weg in nur vier Tagen zu schaffen. Beispiel: Donnerstag Mittag Abflug, Sonntag Mittag

..... Tipps

Übernachten:

Energiehotel, Wielandstraße 7, 10625 Berlin, Tel.: +49 30 319 98 417
Moderne Zimmer, nette Bar, Frühstücksbuffet okay, tolle Ausgangslage, Preis: EZ von € 65,- aufwärts

Essen:

Spanisch: El Borriquito, Wielandstraße, direkt neben dem Energiehotel, angesagte Adresse nach Art „spanischer Flamenco trifft Berliner Schnauze“. Achtung: Versumpfungsgefahr akut

Chinesisch: Good Friends, Kantstraße 30, Kanton-Küche sehr original, viele Chinesen essen dort, was für die Qualität spricht

Österreichisch: Kasnudel, Wienerschnitzel & Co gibt es im „Alt Österreich“ in Berlin Schöneberg, Goltzstraße 51, Tel.: +49 30 67948 762



Im obersten Stockwerk gibt es mehrere Restaurants und Bars

Rückflug. Oder Sonntag Hinflug, Donnerstag Rückflug. Schöner ist das Angebot für ein verlängertes Wochenende, weil die Rückkehr in die Heimat zu christlicher Zeit (16.15 Uhr) stattfindet und man dann Montag fit für die Arbeit ist. Geflogen wird mit germanwings und wer rechtzeitig plant, kann den Flug schon um 50 Euro ergattern.



Ohne Currywurst läuft in Berlin gar nichts

Tipps

Ich empfehle das „Energiehotel“ in der Wielandstraße im charmanten Stadtteil Charlottenburg. Es liegt quasi an der Ecke zur Kantstraße

und rundherum ist ein Kretzl voll mit Bars, Beisln und Restaurants. Zum Ku'damm sind es fünf Gehminuten, zur Bismarckstraße etwa zehn. Meist kommt man gar nicht so weit und landet in einem der vielen Restaurants.

KaDeWe, Kaufhaus des Westens – Tauentzienstraße 21 – 24, nahe U-Bahnstation Wittenbergplatz, geöffnet 10-20 Uhr, Freitag bis 21 Uhr, Sonntag zu. Achtung auf das Geldbörsel, Kreditkarte verstecken!!

Berlinerisch: Alt Berliner Biersalon, am KuDamm 225-226, Berliner Kindl perfekt gezapft, typisch regionale Küche, rustikaler Stil, touristisch angehaucht.

Geheimtipp: Schnitzerei, Röntgenstraße 7, Charlottenburg, nahe der Spree, U-Bahn Richard Wagner Platz, 7 Minuten Gehzeit über Iburgstraße, „unverstaubte Gemütlichkeit“, „deutsche“ Tapas, auch vegetarische Schnitzel.... Hingehen!!! Geöffnet: 16-24, Sa und So 12-24 Uhr, Tel.: +49 30 347 02 777.

Willkommen im Club der Vorteile

KTM-Markenfahrrad inklusive Versicherungsschutz, vergünstigte Radausflüge und Reisen u.v.m. bietet der Hypo-Bike-Club. Für nur € 11,90* pro Monat.



Genießen Sie unvergessliche Momente mit dem Hypo-Bike-Club

Über 1.000 Mitglieder nutzen bereits das breitgefächerte Angebot des Clubs – von Tagestouren für die ganze Familie über Mehrtagestouren im In- und Ausland bis hin zu sportlich anspruchsvollen Ausfahrten für ambitionierte Mountainbiker und Rennradler mit unserem Top-Coach Dr. Werner Leitner.

Neues KTM-Bike inklusive.

Sobald Sie Mitglied sind, erhalten Sie Ihren persönlichen Bike-Gutschein, der drei Jahre gültig ist. Damit gehen Sie zum nächsten Club-Partnerhändler und holen sich eines von vier KTM-Markenfahrrädern. Nach fünf Jahren Mitgliedschaft im Club werden Sie ganz automatisch zum Eigentümer Ihres Hypo-Bikes. Also nichts wie rauf aufs Fahrrad und rein in die Natur. Radler bleiben fit und erleben einfach mehr – seit über 20 Jahren mit dem Hypo-Bike-Club.

Einfach Mitglied werden.

Sie kommen in die nächste Filiale der Hypo Alpe-Adria-Bank AG – die übrigens in Kürze in „Austrian Anadi Bank“ umbenannt wird – wenden sich an einen Kundenbetreuer und lassen sich in den Hypo-Bike-Club aufnehmen. Der monatliche Mitgliedsbeitrag wird von Ihrem Bankkonto abgebucht. Sie müssen dazu nicht Kunde der Hypo sein, ein Konto bei der Hypo ist also nicht erforderlich.

*Zuzüglich eines einmaligen Montage- und Versicherungsbeitrags von € 39,- bei Einlösung des Gutscheins für ein neues Bike-Club-Fahrrad bei einem unserer Partnerhändler. Die Mindestmitgliedschaftsdauer beträgt fünf Jahre.

Details und Programm.

Weitere Details und das Veranstaltungsprogramm finden Sie unter www.hypo-bike-club.at.

Hypo-Bike-Club
Mag. Christopher Gsaller

Domgasse 5,
9020 Klagenfurt
Tel.: 05 02 02 – 20 53
christopher.gsaller@hypo-alpe-adria.com
www.hypo-bike-club.at



Die Mitarbeiter vom „Dänischen Bettenlager“ freuen sich über die neue Heizung, die Johann Beurer von Haus-Infrartheizung.at installiert hat

Eine effiziente Lösung

Johann Beurer von Haus-Infrartheizung.at erhielt einen Anruf vom „Dänischen Bettenlager“ in der Völkermarkter Straße in Klagenfurt. Die Mitarbeiter froren im Keller – eine rasche, energieeffiziente und kostengünstige Lösung musste her. Innerhalb von zwei Tagen wurden dann im Februar 23 Infrarotpaneele installiert. Jetzt freuen sich die Mitarbeiter über wohlige Infrarot-Wärme. Von der Kellerdecke strahlt jetzt Infrarotwärme auf die Mitarbeiter. Im Kellerbüro,

wo früher ein Heizlüfter gegen die Kälte der Kellermauern kämpfte, ist es jetzt endlich warm. Der Auftraggeber hatte auch in Erwägung gezogen, die bestehende Ölheizung zu erweitern. Das Dänische Bettenlager entschied sich aber für Haus-Infrartheizung.at Johann Beurer.

haus-infrartheizung.at
 9020 Klagenfurt, St. Veiter Straße 5
 Tel.: 0676 / 845 420 420
 office@haus-infrartheizung.at

Interessante Veranstaltungen in unserer Region

6. April

„Bleiburger Schinkenfest“, 11 Uhr: Fastenbieranstich & Schinkenanschnitt

9. April

„Pasquetta sui Bastioni“, Kultur- und Gastro-Veranstaltungen in Palmanova (Friaul), ab 10.30 Uhr

10. April

„Risveglio di Primavera/ Frühlingserwachen“ Warmbaderhof Villach - Panoramarestaurant, 18.30 Uhr, Küchenchef Jürgen Perlinger kocht mit Gastkoch Ilja Pejic aus Tarvis - Menümix aus Friaul und Kärnten von Bärlauch über Fisch, Risotto, Morcheln, Kalbswangerl 7-Gänge-Menü € 58,- exklusive Getränke

12. und 13. April

„Tulpenfest“ in Edelsbach/ Stmk., Beginn am Samstag um 10 Uhr

„3. Schokoladenfestival“ in Radovljica (Slowenien)

„Festival goldener Olivenzweig“ in Izola (Slowenien)

„Sagra delle rane“-Froschkirchtag in Usago di Treviso (Friaul)

13. April

„Osterhasenkirchtag“ in Fischbach/Stmk., 11 Uhr

18. April

„Passionsspiel“ von Erto (Friaul), eine 400-jährige Tradition

19. April

Osterfeuer / Schleppe Alm, Freigelände mit Feuerzone: ab 16 Uhr Kinder-

und Familienprogramm. Ponyreiten, Hupfburg, Rutsche uvm. 19.30 Uhr Entzündung des Osterfeuers. Open-Air-Bühne: ab 17.00 Uhr Live Musik, ab 19.00 Uhr – Partytime mit dem „KÄRNTNER SHOW EXPRESS“

19., 20. und 21. April

„Sagra delle rane“-Froschkirchtag in Usago di Treviso (Friaul)

25. April

„Festival der orangefarbenen Weine“ in Izola (Slowenien)

26. und 27. April

„Brda und Wein“, Weinfestival mit Kulinarik in Šmartno

„St. Georgsmarkt“ in Gorje (Slowenien)

„Markusmarkt“ in Žirovnica (Slowenien)

„Salinenfest“ in Piran, Eröffnung am Samstag um 12 Uhr am Tartini-Platz



26. April bis 2. Mai

„Slowenische Spitzenklöppelertage“ in Žiri (Slowenien)

27. April

„Georgifest“ am Danielsberg, Reiterprozession ab 8.30 Uhr, Pfarrkirche Penk „Georgisonntag“ in St. Georgen im Lavanttal, ab 9.30 Uhr

„Apfelblütenfest“ in Puch/ Stmk., ab 10.30 Uhr

„Salamifest“, Markttag und Wanderung durch Zale (Slowenien)

30. April

„Hexenfest“ auf der Burg Oberkapfenberg/Stmk., Beginn um 16 Uhr,

1. Mai

Traditionelle „1. Mai Wanderung“ von Bled (Slowenien)



www.ebner.ag

Ebners Genussreisen

19. – 22. April 2014 (Ostern):

Weinfest in Istrien

Busfahrt, 3 x HP im 4* Hotel „Kristal“ in Opatija, Osterfrühstück, 2 Ausflüge mit RL, Weinverkostung in mind. 10 Konobas beim Weinfest € 290,00

23. – 27. April 2014:

Frühling auf der Insel Rab

Busfahrt, Fährüberfahrt auf die Insel und retour, 4 x HP im 3* Hotel „International“, Stadtführung, Panorama-Schiffahrt € 299,00

27. April – 1. Mai 2014 (Staatsfeiertag):

Kroatische Inselwelt

Busfahrt, 4 x HP im 4* Hotel „Aurora“ auf Mali Losinj, Schifffahrt Insel Ilovik, Ausflug Insel Cres, Reiseleitung bei allen Ausflügen € 420,00

16. – 18. Mai 2014:

Bierfestival in Prag

Busfahrt, 2 x Ü/F in einem 4* Hotel, Stadtbesichtigung mit RL, Konsumationsgutschein beim Festival, Besichtigung der Budweiser Brauerei € 275,00

22. – 25. Mai 2014:

Fischerfest auf der Insel Krk

Busfahrt, 3 x HP in der Hotelanlage „Drazica“, Inselrundfahrt mit RL, Glasbodenboot-Panoramafahrt, Weinprobe, Konsumationsgutschein € 335,00

Aktuellen Frühling-Sommer-Katalog bitte gleich **gratis** anfordern!

Ebner

9500 Villach-Heiligengeist
 ☎ 04244/23910, Fax: 04244/2992
 Mail: ebner-reisen@buspartner.at



Servus, Srečno, Ciao

Im April stehen wieder viele interessante Beiträge aus dem Alpen-Adria-Raum auf dem Programm von ORF Kärnten.

Ingrid Herrenhof

Begleiten Sie Iris Hofmeister und Arnulf Prasch bei ihren spannenden Ausflügen.

lernt einen Inselbewohner kennen, der von dort aus nicht nur die Fischerei betreibt, sondern auch seine Gäste kulinarisch verwöhnen will. Zu sehen am 12. April

Strassoldo und Grado

Unter dem Motto „Im Frühling - Blumen, Wasser und Schlösser“ findet im April eine Ausstellung in den geschichtsträchtigen Wasserschlossern von Strassoldo in der Provinz Udine statt. Gezeigt werden Werke und Antiquitäten von Handwerkern, Künstlern, Händlern und Dekorateurs. Mit der Autorin Evelyn Rupperti besucht das Team Gradeser Fischer und

Kraftquellen und Energie

In seinem Buch „Kraftquellen zwischen Alpen und Adria“ beschreibt Mathias Kapeller 100 Orte des Christentums in Kärnten, Friaul und Slowenien. Fotos von Martin Assam machen Lust auf einen Besuch dieser besonderen Plätze, wobei ehemalige Stifte und Klöster, Marienkirchen sowie moderne sakrale Bau-



Die Autorin Evelyn Rupperti und das Team von SSC bei den Fischern und Lagunenbesitzern in Grado

ten im Mittelpunkt stehen. MOVE ist ein grenzüberschreitendes Projekt im Energiebereich, das Bewegung garantiert. Gemeinsam mit Slowenien verfolgt Kärnten drei Zielsetzungen: Energieeffizienz zu nützen und den Ausbau von Alternative-energie rasch voranzutreiben. Ausstrahlung am 19. April.

Neue Projekte und junge Künstlerin

Bei der Sendung am 26. April

wird das EU-geförderte Projekt „Come“ vorgestellt. Arnulf Prasch berichtet über Energievorbild-Gemeinden in Friaul und Kärnten und ihre nachhaltigen Energieprojekte. Alina Zeichen ist Kärntnerin mit slowenischen Wurzeln, eine junge Kulturarbeiterin am zweisprachigen Theater und ein kosmopolitischer Mensch. Das Team von SSC begleitet sie bei einem Ausflug nach Metelkova in Laibach.

NEWS Brigitte Freundin FÜR SIE

PM MAGAZIN 82 GEO Servus

Alle wollen Zeitschriften lesen!

BUNTE

Mieten statt kaufen!

Testen auch Sie **unverbindlich und kostenlos!**

Der Rundblick LESEZIRKEL

Der Rundblick Lesezirkel GmbH
 Tel.: 04229 - 23 33
 www.rundblick-lesezirkel.at

Peter Lexe unterwegs

Serie: Peter Lexe ist für Sie unterwegs



© Gerhard Kampitsch / DER PHOTOGRAPH



Landeswappenverleihung: Dieter und Barbara Craigher, LH Peter Kaiser, die Juniorchefs Hanna und Dominikus Craigher

Begeisterung in ihrem Wirtshaus. Danke, dass es euch noch gibt, kann ich da nur sagen.

100 Jahre Schokolade

Die Konditorei Craigher in Friesach ist nicht nur weit über Kärntens Grenzen hinaus bekannt, jetzt ist der Familie durch Landeshauptmann Peter Kaiser auch das Recht zur Führung des Landeswappens erteilt worden. Wirtschaftskammer-Präsident Franz Pacher überreichte die Ehrennadel der Kammer. Der äußerliche Grund: Seit 100 Jahren wird bei Craigher Schokolade gemacht. Dieter Craigher und Sohn Dominikus haben die „Kärnten Schokolade“ kreiert, die durch Mama Barbara und Tochter Hanna professionell vermarktet wird. Es sind zwei Schokos: dunkel und hell. Milkschokolade und zartbitter. Gefüllt mit echten Kärntner Zutaten: Apfel, Honig, Haselnuss, Preiselbeeren und Weinbeeren. Dazu gesellen sich Zimt, Marzipan und Rum. Ach ja, nichts geht ohne Kakao – die Kakaobohnen stammen aus nachhaltigem Anbau und sind von höchster Qualität.



Peter Lexe und Daniela als Sous Chef in der Miele-Schauküche anlässlich der Messe „Wohnen & Interieur“ in Wien

Fünf Jahre Messeküche

Österreichs größte Wohnungsmesse ist die „Wohnen & Interieur“ in Wien. Seit fünf Jahren habe ich das Vergnügen, dort täglich ein Schaukochen zu veranstalten. Die machen das recht geschickt, die Organisatoren der Messe: Gleich im Foyer der Halle A wird ein Marktplatz errichtet. Wiener Weine, burgenländische Käse und Fleischwaren, Wiener Lebensmittel mit Pferdeleberkäse und eine Schauküche von Miele, in der ich Produkte aus österreichischen Genuss Regionen vorstelle und koche. Heuer waren wieder Saiblinge von Kärnten Fisch am Speiseplan, genauso wie Fleisch vom Kärntner Almochs, Had'n aus dem Jauntal, Gailtaler Speck und Käseprodukte von Kärntnermilch. Marianne und Daniela – zwei Studentinnen – unterstützten mich, denn mittags musste für 100 Gäste gekocht werden. Eine spannende Sache, denn Hausmannskost mit guten Grundprodukten ist gefragter denn je.



Gesellige Wirtshausrunde: Wirtshausleute Erwin und Brigitte Frantar, Peter Lexe, Bauer Walter Kogler, Wirt Erwin Frantar jun., Köchin Anna Temmel

Schnelle Hilfe – Schutz vor Kosten



EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER
€ 40,90 FÜR 2014



GLEICH BESTELLEN: 0800 120 120
oder unter www.oamtc.at/schutzbrief
oder bei jedem ÖAMTC Stützpunkt

- ▶ Für die ganze Familie
- ▶ Für alle Ihre Fahrzeuge
- ▶ Für das ganze Jahr



Ein gutes Gefühl, beim Club zu sein.

Durstlöscher®

... der löscht den Durst!

Die neue Generation



ohne Cholesterin
mit Kohlensäure

Die natürliche Zusammensetzung macht ihn zum wahren Kraftpaket. Ganz egal ob Sport oder Alltag – der Molke-Drink ist Erfrischung pur und sorgt für den richtigen Energie-Kick zwischendurch.



Unübertroffen natürlich!
echte Früchte
weniger Zucker
Ohne Fett

