reisen mit genuss

alpeadria magazin

Das Insider-Magazin
720 Geheimtipps in dieser Ausgabe

Österreichische Post AG, PZ 18Z041526 P, Kärntner Monat Zeitungs-GmbH, Eiskellerstraße 3/2, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Nr. 49, Mai 2024, Foto: Shutterstock.com/xbrchx

€ 7,90

BEST OF ISTRIEN

**Schöne Strände. Herrliche Trüffeln.
Köstliche Konobas. Lokale am Meer.
Lässiges Streetfood. Heimelige Hotels.**

Wörthersee

Der See mit dem coolsten Lifestyle in Österreich: von Sushi bis Strandclub

Obere Adria

Sommer, Meer und Genuss: die besten Fischrestaurants von Triest bis Jesolo

Rosenheim-Cop

Schauspieler Max Müller zeigt uns sein München – und verrät seine Lieblingsplätze

49
4 190769 507905

CRAFTED IN JAPAN



KRAFTVOLLE ELEGANZ

DER MAZDA CX-60 MIT 2.500 KILOGRAMM ANHÄNGELAST

Der Mazda CX-60 beeindruckt mit japanischer Ästhetik in perfekter Harmonie. Umfangreiche Serienausstattung, praktische Assistenzsysteme und ein großzügiger Innenraum, der zum Wohlfühlen einlädt, machen den Mazda CX-60 zum idealen Zugfahrzeug mit bis zu 2.500 Kilogramm Anhängelast. Erhältlich als leistungsstarker, hocheffizienter Reihensechszylinder-Diesel oder moderner Plug-In Hybrid, wahlweise mit Allradantrieb – es bleiben keine Wünsche offen. Jetzt mit 6 Jahren Mazda Garantie.

6 JAHRE MAZDA GARANTIE

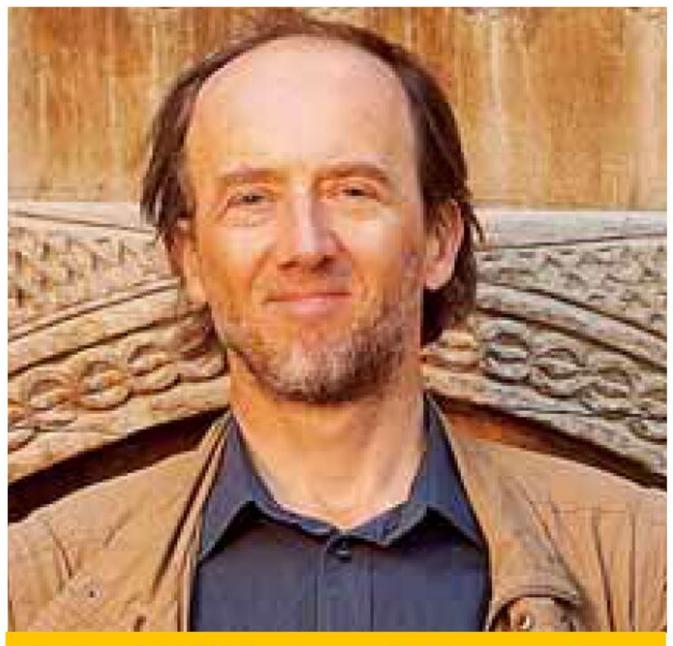
Mazda CX-60 PHEV Verbrauchswerte kombiniert lt. WLTP: 23 kWh + 1,5 l/100 km, CO_2-Emissionen: 33 g/km. Rein elektrische Reichweite (WLTP) kombiniert: 63 km; Mazda CX-60 Diesel Verbrauchswerte kombiniert lt. WLTP: 5,0–5,3 l/100 km, CO_2-Emissionen: 128–139 g/km. Symbolfoto. Stand 01.03.2024.

MOMENTO!

1. Im Sommer Ihr persönlicher Lieblingsort im Alpe-Adria-Raum?
2. Ein Nahreiseziel, das schon lange auf Ihrer Liste steht?
3. Genießen mit Blick aufs Wasser: Ihr Geheimtipp?
4. Kulturgenuss im Alpe-Adria-Raum: DIE EINE Empfehlung Ihrerseits?

Un momento, per favore! Bitte um Ihre sommerlichen Inspirationen für den Nahreiseraum, liebe Alpe-Adria-Routiniers.

JOHANNA WOHLFAHRT



Walter M. Weiss, *Journalist /Autor 111 Orte ... im Ausseerland & Salzkammergut, Emons, 18 Euro*

1. Altaussee, wo wilde Prachtnatur und eine geballte Ladung Geistesgeschichte Hochzeit feiern.
2. Als Venedig-Kenner noch nie in Chioggia gewesen zu sein: eine groteske Unterlassung.
3. Zarter Saibling oder hausgemachter Strudel auf der Holzveranda im Jagdhaus Seewiese am Altausseer See. Dazu das 180°-Panorama auf Dachstein und Trisselwand.
4. Das Peter-Handke-Museum im Kärntner Stift Griffen, ein Pilgerort für Sprachenthusiasten.



Josef Wallner, *Autor Hinter Triest ein Zauberland, Verlag Berger, 39 Euro*

1. Bei Hitze in die Wochein: Wanderung auf den Črna prst. Botanisch hochinteressant, kaum Mitwanderer.
2. Auf Lošinj den Monte Ossero (Osorš ica) erklimmen – was eh mehr ein Spaziergang ist.
3. Kein Geheimtipp, mehr geliebter Klassiker: Septembersonnenuntergänge im Caffe Teater in Piran genießen.
4. Im Laibacher Schloss Tivoli das grafische Museum besuchen. Eine kleine, feine Ausstellung in historisch interessantem Ambiente.



Stefanie Bisping, *Autorin Lese-Reise Obere Adria, Picus, 16 Euro*

1. Am Tag der Strand von Lignano Riviera, abends das Restaurant Al Cason am Tagliamento.
2. Kärnten. Das kenne ich nur vom Durchfahren, sieht aber wunderschön aus. Vor allem die Seen.
3. Die Osteria di Mare Zero Miglia der Fischereikooperative in Grado. Frische Meeresfrüchte oder Fisch mit Blick auf den Hafenkanal.
4. Kein Geheimtipp, aber immer fantastisch: Opern in der Arena di Verona. Verdi zum Sonnenuntergang ist unvergesslich.



Heide Geiss, *Autorin Glücksorte an der Adria, Droste-Verlag, 16,50 Euro*

1. Chioggia. Kanäle und historische Palazzi garantieren Venedig-Feeling, nur mit wesentlich weniger Touristen.
2. Padua. 23 km Arkadengänge, der größte Platz Italiens und der Mercato Sotto il Salone, den es seit dem Mittelalter gibt.
3. Der Blick vom Hafen des hübschen Badeortes Senigallia.
4. Das charmante historische Teatro Communale Carlo Goldoni in Corinaldo verzaubert mit spannenden Aufführungen und hochkarätigen Künstlern.



Janko Ferk, *Autor Die istrische Riviera, ed. Kleine Zeitung, 23,50 Euro*

1. Am Keutschacher See. Oder in Izola. Oder im Neptun in Piran, im besten Fischrestaurant Istriens.
2. Triest ist und bleibt auf der Liste. Un caffè im Caffè degli Specchi und man hat eine andere Perspektive auf das Leben.
3. Meine Frau hält mich immer davon ab, Geheimtipps zu verraten ...
4. Das Freilichtmuseum Forma Viva bei Portorož. Der Blick aufs Meer ist ein besonderer. Eigentlich ist das immer noch ein Geheimtipp.



Walter Wratschko, *Obmann des alpe-adriatischen Kulturvereins „Club Tre Popoli"*

1. Im Sommer gerne der Wörthersee. Allerdings: In Fažana beginnt der Sommer im April und bleibt bis Oktober.
2. Eine Küstenstraßen-Runde um den Stiefel, von Rimini bis La Spezia.
3. Die Buschenschank zur Jungfrau (Azienda agricola Verginella) in Prosecco. Dean erfüllt auch Spezialwünsche, wenn man vorher anruft.
4. Für die Augen: Mostra Illegio. Für die Ohren: Das Mittelfest in Cividale. Geht auch als „Fest der Sinne" an einem Tag.

Fotos: Klemens Horvath, privat





Italien ist wieder BELLA

Endlich, wir können uns bald über die eine oder andere laue Sommernacht freuen, in einem Gastgarten oder unter einer Laube sitzen, ein kühles Glas Wein, feinen Fisch und das Meeresrauschen genießen. Ich mag diese Jahreszeit. Auch wegen ihrer Dramatik, allein die schnulzigen Sonnenuntergänge stehen auf der Will-haben-Liste ganz oben.

Die ideale Bühne für solche Szenerien ist zweifelsohne Istrien. Deshalb haben wir für Sie ein „Best of Istrien" mit einer Fülle von Tipps zusammengestellt: schicke Restaurants, versteckte Konobas, mondäne Hotels, persönliche kleine Hotels, Postkartendörfer, Ausflüge, Strände, Olivenöladressen u.v.m. Insgesamt 200 Empfehlungen für die Halbinsel Istrien und den Kvarner – wir haben die touristische Definition von Istrien als Grundlage genommen.



Noch eine gute Nachricht: Auch Norditalien hat sich wieder zu einer Sehnsuchtsdestination entwickelt. Im Gegensatz zu den rasant gestiegenen Raten in österreichischen und kroatischen Restaurants und Hotels sind die moderaten Preise in bella Italia ein Segen. Klar, am Markusplatz in Venedig oder in der Altstadt von Verona muss man auch ordentlich tief in die Tasche greifen, aber sonst: 20, maximal 25 Euro werden im Schnitt für einen Hauptgang verlangt. Bei uns ist man schon 30 bis 40 Euro gewohnt. Als ob das nicht schon genug wäre, wurden auch noch Timeslots eingeführt. Zwei Stunden, länger darf man nicht sitzen. Drei Gänge gingen sich da in einem bekannten Grazer Wirtshaus nicht aus – weil die Küche nicht die allerschnellste war. Liebe Wirte, viel zahlen und dann auch noch beim letzten Gang zur Eile ermahnt zu werden – das ist kein guter Service am Gast. Aber: In vielen guten Gasthäusern kann man noch immer gemütlich und in aller Ruhe seine kulinarische Auszeit genießen.

Vor Kurzem machte eine traurige Nachricht die Runde. Der oststeirische Biohof Labonca ging pleite. Ein vielfach ausgezeichneter Vorzeigebetrieb in puncto artgerechter Schweinehaltung. Gründe gab es mehrere: hohe Energie- und Futterkosten, ein ausgefallener Investor und weniger Kunden, die den naturgemäß höheren Preis für die Topware zahlen wollten. Ein Versagen der Gesellschaft.

Aber jetzt wieder zu den lauschigen Seiten des Lebens. Diesmal bietet das Alpe Adria Magazin 180 Seiten, so viel wie noch nie. Gefüllt mit 720 Tipps, ganz viel Sonne, Meer, Genuss und Dolce Vita.

Bis hierher war Alltag – ab jetzt ist Urlaub.

Herzlichst,
Werner Ringhofer,
Chefredakteur

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:** Mag. Norbert Sternad **GESCHÄFTSFÜHRUNG:** Alexander Suppantschitsch **CHEFREDAKTION:** Werner Ringhofer **REDAKTION DIESER AUSGABE:** Beate Giacovelli, Christa Grünberg, Heinz Grötschnig, Mira Grötschnig-Einspieler, Karin Hauenstein-Schnurrer, Tanja Kovačič, Stefan Maiwald, Oliver Pichler, Eric Sebach, Georg Weindl, Tina Veit-Fuchs, Silvia Trippolt-Maderbacher, 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 Suppantschitsch, Telefon: +43 (0)463/47 8 58-18. **ANZEIGEN:** Oliver Pucher, Claudia Markowitz, Madona Ekladious **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)







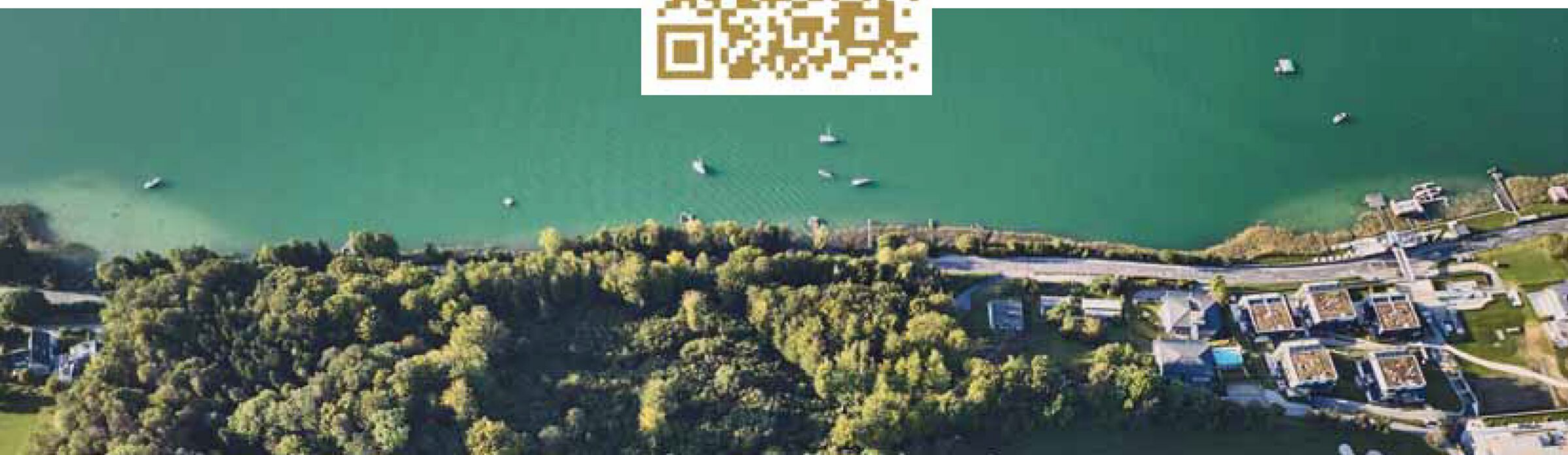


MEHR ALS URLAUB.
DU HAST ES DIR VERDIENT.

HERMITAGE
VITAL RESORT

Frühlingsangebot **4 = 3**
Bleibe 4 Nächte und
bezahle 3.
Gültig bis zum 26.5.2024

Golfstrasse 14 - 16
A-9082 Maria Wörth
TEI.: +43 4273 20144
kontakt@hermitage.at
www.hermitage.at



INHALT Mai 2024



8 Molto buono
Köstliche und praktische Produkte aus dem Alpe-Adria-Raum.

14 Wörthersee
Der See mit dem vielseitigen Lifestyle: Sushi, Schnitzel, Gourmetküche.

26 Slow Radeln
Top-Kombination: Slow Food auf dem Gailtal- und Drauradweg.

34 Wildwuchs
Wildkräuter: Wo man sie findet, welche Restaurants damit kochen.

42 Cover: Best of Istrien
200 Genusstipps: die besten Strände, Restaurants, Konobas, Winzer u.v.m.

60 Inselhüpfen in Kroatien
Reif für die Inseln Dalmatiens: Mljet, Korčula und Hvar.

72 Bibione
Die zwei Gesichter des Badeorts: Strand und die wildromantische Lagune.

78 Genua
Prächtige Straßen und Paläste, kleine Gässchen und Kurioses.

88 Grado
Nichts fühlt sich freier an als Kitesurfen im Bademekka.

94 Venedig
Bestsellerautor Stefan Maiwald auf der Suche nach dem größten Genuss.

100 Triests Küstenstraße
Die Traumroute der Adria: ehrliche Küche, malerische Dörfer und Strände.

106 Köstliche Küste
40 Tipps für Fischlokale an der Oberen Adria: von Triest bis Jesolo.

112 Gardasee
Reisebuchautorin Beate Giacovelli gibt Geheimtipps für den Lago di Garda.

116 Sloweniens Schlösser
In purem Luxus übernachten und Geschichte als Abenteuer erleben.

124 Rosenheim-Cop
Schauspieler Max Müller zeigte uns sein persönliches München.

130 Buon Appetito
Unterwegs: vier Restaurants im genauen Test.

136 Atemberaubende Ausblicke
Die spektakulärsten Seilbahnfahrten im Alpe-Adria-Raum.

146 Fotos phänomenal
Philipp Jakesch fängt die Steiermark in traumhaften Bildern ein.




94


88


124


112

152 Salzburgerland
Almrausch und Alpakas findet man auf dem Almenwanderweg.

158 Olivenöl
Neuer Trend: Heimische Bauern füllen das grüne Gold aus eigenen Oliven.

166 Kurzurlaube
Reisen zum Runterkommen über das Wochenende.

178 Insider
Autor Reinhard M. Czar verrät seine Lieblingsplätze in Friaul.


14

MOLTOBUONO

Unsere Produktdetektive waren wieder aktiv und haben Köstliches und Praktisches entdeckt: Speck in Pulverform, ein Fernglas mit KI und 50-jährigen Balsamico.

MIRA GRÖTSCHNIG-EINSPIELER, OLIVER PICHLER, EDUARD GOSSNER, WERNER RINGHOFER

Mehr vom Meer | Christian Pirker entführt ans Meer. In Bruck an der Mur eröffnete er in der Roseggerstraße 4 ein auf Ölsardinen spezialisiertes Geschäft. In seinem charmanten Genussladen bietet er bereits rund 350 verschiedene Ölsardinendosen an. Hübsch anzusehen sind sie mit ihren bunten, kreativen Designs. Genauso hochwertig ist der Inhalt. Manche Sorten werden mit Kapern gepimpt, andere mit Madagaskar-Pfeffer oder Algen. Wie beim Wein gibt es auch Jahrgangssardinen. Alles eine Sache des Preises: Von 1,90 bis 14,90 Euro reicht der Bogen. Wie man Ölsardinen richtig isst? Schön angerichtet auf einem Teller mit Oliven, vielleicht Kräutern und gutem Brot. „Aus der Dose essen geht gar nicht!“
https://sardineum.at





Das etwas andere Pesto | Es muss nicht immer Pesto Genovese sein: Pistazienpesto von der Wiener „Gusto con Amore OG“ ist eine feine Alternative, hergestellt aus Pistazien, Olivenöl, Salz und Pfeffer. Gesehen um 13 € im kleinen, feinen Feinkostmarktladen La Salvia in Wien am Yppenmarkt, einer der besten Alpe-Adria-Adressen Österreichs, mit einem tollen Angebot an Kaffee, Weinen, Ölen und Feinkost, das meiste aus Friaul und Istrien selbst importiert. Einiges kann man auch im Laden verkosten. *www.lasalvia.at*



Das Olivenöl des Weltchefs | Lisjak ist einer der besten Olivenölproduzenten Sloweniens, neben klassischen Ölen auch bekannt für die mit Orangen, Zitronen, Chili, Kräutern, Zwiebel, Trüffel oder Knoblauch aromatisierten. Neuerdings gibt es bei Lisjak auch ein Öl namens Poison. Aber keine Angst: Es handelt sich nicht um giftiges Öl, sondern um eine spezielle, mit Thomas Gugler, Chef der World Chefs der Köche, entwickelte Cuvée. Ein intensives Öl für Steaks, rohes Fleisch – in einer besonderen Flasche. Gesehen bei Lisjak in Šalara nahe Koper, auf *www.lisjak.com* (0,5 l für 25 €) und im Zakladi Slovenje, dem Shop für slowenische Produkte im Zentrum von Ljubljana (30 €).



Himbeeren, gefriergetrocknet | Macht man das Glas mit den Früchten auf, steigt ein unglaublich intensiv fruchtiger Duft in die Nase. f&s Frucht und Sinne aus Oberösterreich konserviert Früchte perfekt. Ohne Zusatzstoffe, nur mithilfe der Gefriertrocknung, die als die schonendste Methode der Trocknung gilt. Wir haben die Himbeeren probiert: großartig! Die Früchte behielten Form und Farbe, den Geschmack sowieso. Zum Knabbern, ins Müsli oder in einem Glas Sekt. 60-g-Glas, 18,10 €. *www.fruchtundsinne.at/shop-naturfruechte.tml*



Salzzitronen: so gut | Andrea Possanner machte ihre Liebe zu Früchten, Blüten, Kräutern, Samen, Pilzen und Gemüse zu ihrem Beruf und gründete Jamsession. Nun produziert die Grazerin kleine Köstlichkeiten aus Obst und Gemüse im Glas: Fruchtaufstriche, Marmeladen, Gelées, Sirupsorten, Chutneys und vieles mehr. Einer unserer Lieblinge sind die Salzzitronen. Nach dem Motto Italien trifft Salzkammergut vereinigen sich aromatische Zitronen aus Süditalien mit der Meistersalzsole aus Bad Aussee und einem Lorbeerblatt aus einem Grazer Garten in einem Glas. Das hat Pep, zaubert eine angenehme Säure auf die Zunge und ist einfach himmlisch. Passt zum Beispiel optimal zu Fisch, Backhendl oder Wiener Schnitzel. 130 g, 5,90 €. Erhältlich im Jamsession-Flagship-Store in der Neutorgasse 28, 8010 Graz, bei vielen Partnerbetrieben und im Onlineshop *https://jamsession.co.at/shop/Salzzitronen.html.*



Faltbare Alternative | Falträder machen Reisende und Pendler besonders mobil. Gefaltet fahren die Räder in Kofferraum, Bahn, Bus unkompliziert mit, vor Ort steht das kompakte Paket blitzschnell als Fahrrad da. Gute Falter sind fahrtechnisch nah am „Normalrad". Und: Mit E-Antrieb sind Brompton, Tern, Dahon (bekannte gute Marken) noch mobiler, wenn es hügelig, bergig oder gegenwindig wird. Extrastark ist das Vektron S10 von Tern, mit kräftigem Bosch-Performance-Antrieb mit 500-Watt-Akku, der unterstützt bis zu 120 km Reichweite. Das Vektron ist eine tolle Alternative zum Großrad – gesehen z. B. bei *tyl4sports.at* in Villach und auf *www.ternbicycles.com.*

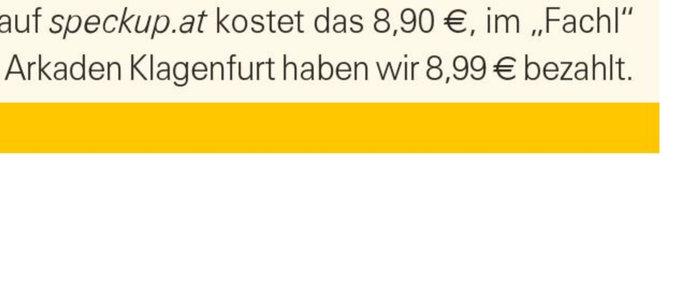


Tomaten, vollreif | Woran denken wir bei Passata? An vollreife, passierte Tomaten, an köstliche Pastasughi (ragù alla Bolognese), an Pizzabasis. Aber: Welche Passata ist die beste? Der strenge „Konsument" hat 19 Passatas getestet, aufs Stockerl schafften es die Dennree Tomaten Passata Classica (Denns Biomarkt) vor der von Alnatura (u. a. bei Billa, dm) und der Cucina Nobile (Hofer). In einem Dosen-Tomaten-Test der Süddeutschen war die im Internet erhältliche, teure San Marzano No. 2 die Beste, gefolgt von der günstigen von Mondo Italiano (Netto-Märkte).



Alkoholfreisiegerbier | Kann alkoholfreies Bier so gut wie alkoholisches schmecken? Klar, sagen die von Pfefferlechner, Südtirols erster Hausbrauerei in Lana, und kredenzen ihr Freedl Classic alkoholfrei. Und, ja: Das ist ein außergewöhnlich echtbierähnliches Nullkommanull, würzig, zartbitter, spannend, es hat einige Verkostungen gewonnen. Wichtig: gut gekühlt trinken. Die Brauerei versendet auch Pale Ale, helles oder schwarzes Bier, diese aber unter dem Label Pfeffer. Preise: 2,50 bis 3,50 € für die 0,33 l-Flasche, *www.pfefferlechner.it* € 39,90, *www.kesselbrueder-shop.com*

Sprachen (gratis) lernen | Sprachen lernen. Ja, wie oft haben wir uns schon vorgenommen, die Kenntnisse in Italienisch, Slowenisch, Englisch usw. zu verbessern. Sprachlernapps versprechen da Abhilfe – wenn, ja wenn man konsequent übt. Und wenn man die richtige App erwischt. Laut eines Expertentests der Süddeutschen Zeitung ist „Go talk" mit 130 Sprachen die umfangreichste der Apps mit Gratis-Angeboten, gefolgt von „Babbel" (14 Sprachen) und von „Speeko", mit sechs Sprachen die kleinste. Und: Alle Apps lassen sich gegen Bezahlung upgraden und bieten dann mehr Lernnutzen, Babbel etwa bietet oft lebenslange Angebote zu Sonderkonditionen.





Pulverisierter Speck | Für diesen Speck braucht keiner ein Messer. Nein, er ist nicht vorgeschnitten, sondern pulverisiert. Man verwendet ihn also schön dosiert zum Würzen von Butter- oder Käsebroten, Kartoffel- oder Nudelgerichten, Spiegeleiern usw. So gibt's vollen, herzhaften Speckgeschmack bei weniger Fleischkonsum. Speckup besteht zu 100 Prozent aus geräuchertem Bio-Rinderspeck, wird von Robert Weißengruber im Mühlviertel produziert und in 50-Gramm-Streuer abgefüllt, auf *speckup.at* kostet das 8,90 €, im „Fachl" in den City Arkaden Klagenfurt haben wir 8,99 € bezahlt.

SPRINGER
reisen erleben

Luftsprünge

Feiertags-flüge ab/bis Graz



Berlin
03.10 – 06.10. / 10.10. – 13.10.
17.10. – 20.10.2024 (Do – So)
Direktflug ab/bis Graz, 23 kg Freigepäck, 3 x Nächtigung/Frühstück im Holiday Inn Express Berlin City Centre ****
Pro Person im Doppelzimmer 599,–

Hamburg
03.10 – 06.10. / 10.10. – 13.10.
17.10. – 20.10.2024 (Do – So)
Direktflug ab/bis Graz, 23 kg Freigepäck, 3 x Nächtigung/Frühstück im Motel One Hamburg, Citytaxe
Pro Person im Doppelzimmer ab 639,–

Paris
18.10. – 20.10.2024 (Fr – So)
24.10. – 27.10.2024 Nationalfeiertag
31.10. – 03.11.2024 Allerheiligen
Flug ab/bis Graz, 8 kg Handgepäck, 2 x bzw. 3 x Nächtigung/Frühstück im gewählten Hotel, Citytaxe
Pro Person im Doppelzimmer ab 699,–

Rom
24.10. – 27.10.2024 Nationalfeiertag
30.10. – 02.11.2024 Allerheiligen
Flug ab/bis Graz, 8 kg Handgepäck, 3 x Nächtigung/Frühstück im Hotel Nord Nuova Roma ***
Pro Person im Doppelzimmer 799,–

Bordeaux
24.10. – 27.10.2024 Nationalfeiertag
Flug ab/bis Graz, 23 kg Freigepäck, 3 x Nächtigung/Frühstück im Mercure Bordeaux Centre ****, Citytaxe
Pro Person im Doppelzimmer 899,–

Änderungen vorbehalten, limitiertes Kontingent.

FLUGHAFEN GRAZ
www.flughafen-graz.at

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

Bequem-Kopfhörer | Neben und nicht im Ohr sorgen die unscheinbaren Shokz Openrun Superleicht-Kopfhörer für Hörgenuss und Freisprech-Telefonierkomfort bei gleichzeitigem Wahrnehmen der Umgebungsgeräusche. Das ist immer dann wichtig, wenn man sich nicht nur dem Gehörten hingeben kann, sondern mitbekommen muss, was rund um einen – etwa auf der Straße – passiert. Die „Knochenschall-Kopfhörer" genannten, 26 Gramm leichten Akku-Bluetooth-Wunderdinger sind wasserfest, funktionieren acht Stunden lang und sind binnen 1,5 Stunden wieder geladen. SHOKZ Openrun Kopfhörer: 139,95 €.
www.shokz.com

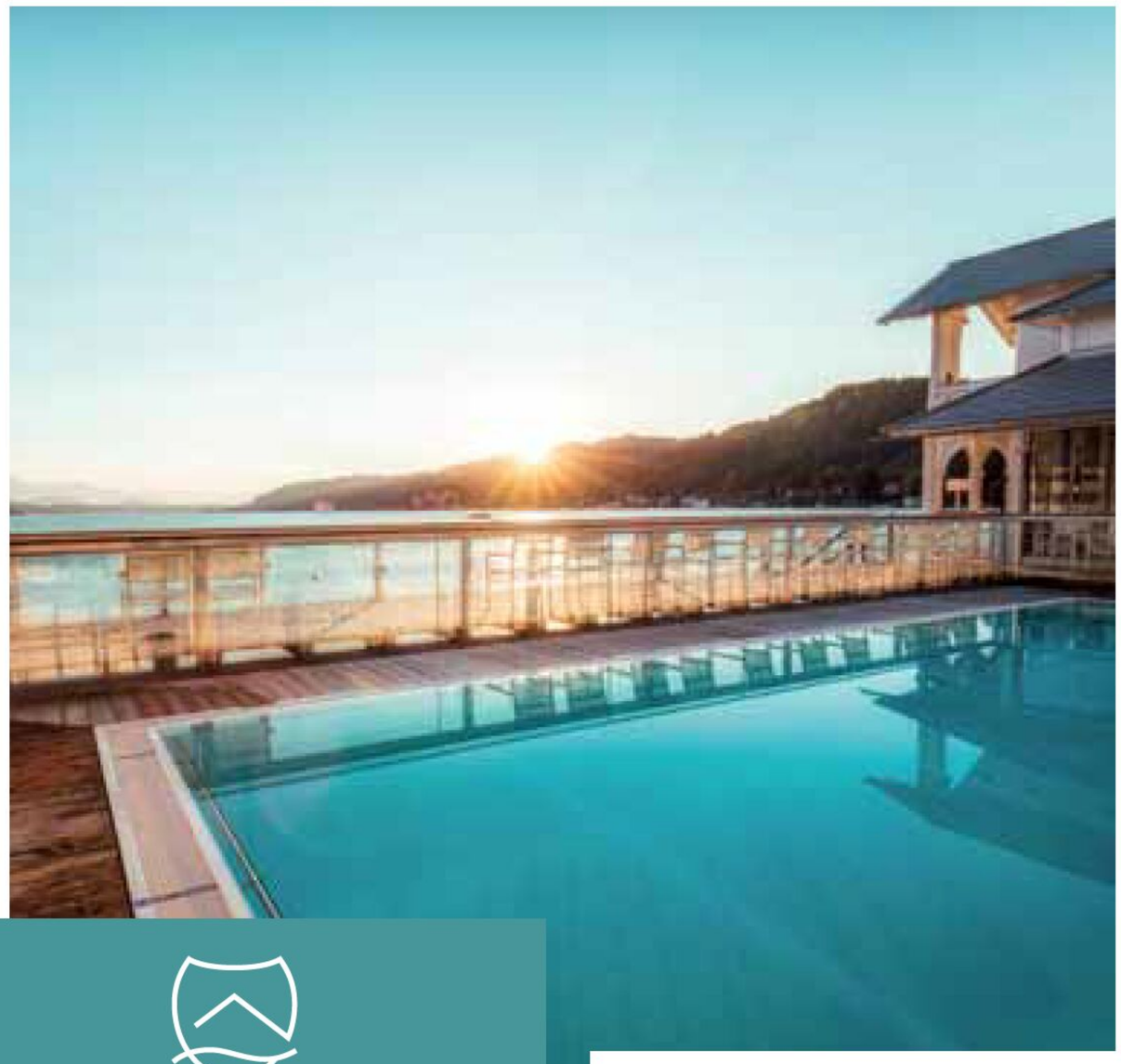


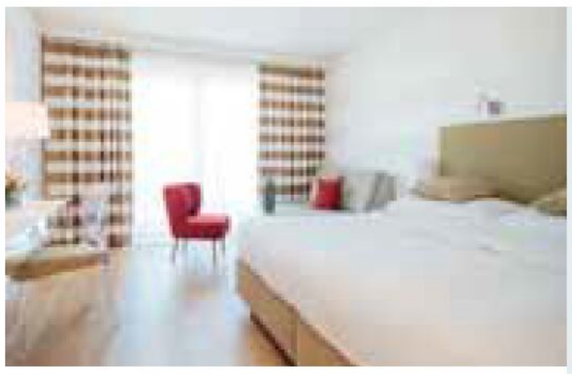
Meeresrauschen zu Hause | Ein warmer Sommerabend, ein Glas Wein und ein Platz auf der Strandterrasse am Meer. Besser geht's nicht. Aber: Diesmal wollen die Kinder lieber in die Berge fahren. Oder vielleicht ist heuer Sparen angesagt. Wie auch immer, eine kleine geniale Erfindung tröstet ein bisschen darüber hinweg: die Oceanbox. Einfach in einem Zimmer aufstellen und jedes Mal, wenn man vorbeigeht, wird die Box per Bewegungsmelder aktiviert. 100 Sekunden angenehmes Meeresrauschen erfüllen dann den Raum. Der Akku hat Energie für bis zu 4000 Strandspaziergänge. Es gibt übrigens auch Boxen mit Vogelgezwitscher. Pro Box 49 €. *www.relaxound.com/shop*



Universaltalent Montasio | Montasio kennen wir, ein exzellenter aromatischer und würziger Käse, mit fortgeschrittener Reifung schmeckt er kräftiger. Was viele wohl nicht wissen: Zur Herstellung werden dem Montasio DOP bestimmte Bakterien zugegeben, die die Laktose eliminieren und in Milchsäure umwandeln. Dies gilt auch für Montasio, der nach zwei Monaten Reifezeit auf natürliche Art laktosefrei ist und sich daher auch für Intolerante auf diese Zuckerart eignet. Und noch etwas ist interessant: Montasio enthält Tryptophan, eine Aminosäure, die als Vorläufer von Serotonin wirkt, einem Neurotransmitter, der zusammen mit Melatonin eine beruhigende Wirkung hat und hilft, den Schlafrhythmus zu regulieren. Zu kaufen gibt es Montasio in vielen Fachgeschäften oder online bei *www.kaeseglocke.at*











Erste Reihe fußfrei am Wörthersee, umgeben von Kärntens sonnigen Bergen, liegt der ideale Ort für Erholungssuchende und Bewegungsfreudige. Im WERZERS genießt man erstklassige Küche, wohltuende Wellness, vielfältige Sportaktivitäten und eine unvergleichbare Lage. Ein Ort, wo aus Urlaubsträumen Traumurlaube werden.

Es erwarten Sie attraktive Urlaubsangebote wie z.B. die

Exklusive Seenauszeit
bereits ab 252 p.P

für 2 Übernachtungen mit Frühstück und vielen tollen Inklusivleistungen.

WERZERS
HOTEL RESORT PÖRTSCHACH

Werzerpromenade 8
9210 Pörtschach
04272 / 2231
resort@werzers.at
www.resort.werzers.at

Erleben Sie Auszeit-Träume am
türkisblauen Wörthersee

ZUM ANGEBOT:



Rübensalat, würzig-frisch | Wer einen Garten hat und dann auch noch fleißig seine Gemüsebeete bebaut, kommt bestens über den Sommer. Urbane Genießer tun sich da schon schwerer. Auf gutes Gemüse müssen sie aber nicht verzichten. Der Bio-Bauernhof Lutz in Wieselburg in Niederösterreich legt Gemüse ein, so gut, dass es eine Freude ist, zu den Gläsern hinzugreifen. Gemüse, Gewürze und Essig aus kontrolliert biologischem Anbau werden per Hand verarbeitet, sind frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsmitteln. Der Bio-Rote-Rüben-Salat überzeugt besonders. Würzig frisch, zart, mit Biss – und so gut, dass man gerne mehr davon isst. 580 ml, 4,49 €. *www.bio-lutz.at, Shop: https://myproduct.at/content-bio-rote-rueben-salat-580ml-bio-lutz*

Kühler Kopf | Entspannende Abkühlung an heißen Tagen ebenso wie wohltuende Linderung bei Kopfschmerz verspricht dieses weiche Stirnband mit Kühleffekt. Im Kühlschrank oder der Minibar gekühlt ist das „HeadEaz kühlendes Stirnband" gerade auf Reisen ideal. Es wird über den Kopf und die Augen gezogen. So kühlt es nicht nur, sondern minimiert auch den Lichteinfluss. Schon 15 Minuten wirken im Test Wunder, um zu entspannen, Müdigkeit loszuwerden oder einfach nur die Hitze weniger stark zu empfinden. Indem man das Stirnband vor Verwendung, sofern unterwegs möglich, ins Gefrierfach legt, lässt sich der Kühl-Effekt verstärken. Und ungekühlt ist es eine perfekte licht- und lärmminimierende Schlafmaske. HeadEaz – Kühlendes Stirnband 39,95 €. *www.simplyfit.at, www.swedishposture.com*





Balsamico aus dem Friaul | Wer sagt, Balsamico muss aus Modena stammen? In bester Qualität bekommt man ihn auch in der Acetaia Midolini in Manzano. Seit 60 Jahren veredelt man im Familienbetrieb Refosco- und Friulano-Trauben in Edelhölzern wie Maulbeere, Esche, Robinie, Kirsche, Eiche, Kastanie und Wacholder. Daraus entsteht Asperum, ein Balsamico höchster Raffinesse. Mit dem fünf Jahre gereiften steigt man ein, perfekt für Salatdressings. Der Asperum IV ist mindestens 15 Jahre gereift, sehr edel. Die Krönung ist der Asperum mit 50 Jahren Reife, kostet allerdings 550 Euro. Asperum 5 Jahre, 250 ml, 24 €, 10 Jahre 40 €. *www.midolini.com/de/shop*

KÄRNTEN
Wörthersee
Rosental

Türkis gibt es auch in
PINK

#pinklakewoerthersee

#visitwoerthersee
woerthersee.com



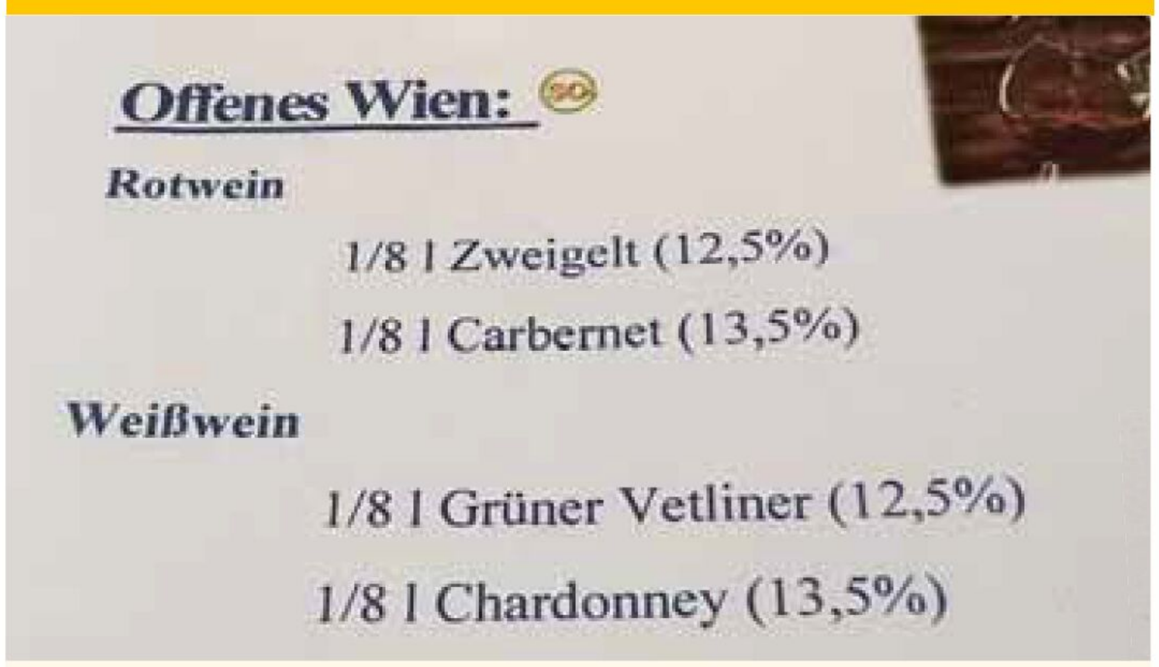
Fernglas mit Hirn | Ein Fernglas als Alleswisser. Es informiert auf Knopfdruck in Echtzeit, welchen Vogel oder welches andere Tier man gerade sieht. Naturbeobachtung mit Expertenwissen, das man, weil ins Fernglas integriert, immer parat hat, verspricht das neue AX Visio-Fernglas von Swarovski. Leistungsstarke, analoge Optik, kombiniert mit digitaler, künstlicher Intelligenz, macht es möglich. Überdies kann man mit dem Fernglas auch genial gezoomt fotografieren und Videos erstellen. Und es gibt eine eigene App, um auch am Handybildschirm mitschauen zu können, Aufnahmen zu speichern u.v.m. So viel Innovation hat ihren Preis. Das Swarovski AX Visio kostet stolze 4600 €.
www.swarovskioptik.com



Sonne lädt Handy | Kein Akku. Kein Problem. Vorausgesetzt die Sonne scheint und man hat ein Mini-Solar-Ladepanel dabei. Handlich, weil kleiner als ein A4-Blatt, 335 Gramm leicht und klappbar ist das Basic Nature Solar-Ladegerät. Aufklappen, zur Sonne ausrichten und das Smartphone anstecken, schon wird geladen. Zwei mitgelieferte Karabiner ermöglichen die Montage etwa an der Zelt-Außenseite oder am Rucksack bzw. der Rad-Satteltasche – so kann man laden, während man sich bewegt. Anstatt direkt via Panel das Handy zu laden, kann man alternativ auch eine Powerbank, etwa die Origin Outdoors Powerbank Kompakt (24,95 €) speisen, deren Strom später flexibel genützt werden kann. BASIC NATURE Solar-Ladegerät 89,95 €, ORIGIN OUTDOORS Powerbank Kompakt 24,95 €. *www.relags.de*



Himmelsstürmer | Heute kann jeder „Pilot“ werden: Dank der Mini-Modellreihe des Drohnenmarktführers DJI. Die neueste Version ist die DJI Mini 4 Pro. Sie wiegt weniger als 250 g und kann daher ohne Drohnenführerschein geflogen werden. Die Steuerung ist leicht und schnell erlernt. Man lässt den kleinen Himmelsstürmer einfach senkrecht einen Meter aufsteigen, wartet dann einige Sekunden, bis „Homepoint updated“ aus dem Steuergerät ertönt, und kann dann seinen Rundflug beginnen. Rückkehr und Landung erfolgen einfach per Knopfdruck. Eine 360°-Hindernisvermeidung bietet besten Kollisionsschutz. Funktionen wie Active-Track erlauben vielfältige automatisierte Flugmanöver für tolle Filmaufnahmen. Die Qualität der Fotos und Videos ist hervorragend. Der 1/1,3-Zoll-CMOS-Sensor liefert eine Bildauflösung von maximal 48 Megapixel und 4K-Videos mit bis zu 100 fps. Mit Fly More Kit (zusätzliche Batterien etc.) ca. 1100 €.



Auf gut Däutsch ...
... ist der „Offene Wien“ wohl die Hauptstadtvariante einer beliebten Alkoholie. Allerdings müsste es dann darunter auch Rotwien (was eh passen würde) oder Weißwien (könnte sich auf die Politikerwesten beziehen) heißen. Dass der Getränkekartenautor dem Cabernet ein zusätzliches r spendiert und beim Chardonnay aus dem zweiten a ein e werden lässt, ist okay. Solang er beim Zweigelt das t in Ruhe lässt und nicht Zweigeld daraus macht (dann könnte man unken: Zweigeld ist besser als Keingeld).



Oliven, extramild | Wenn Oliven, dann Taggiasche. Die stammen aus Ligurien und sind wahrscheinlich die mildesten Oliven, die man kaufen kann. Bei Eataly in Triest haben wir dieses Großglas entdeckt: Es stammt von Roi, ist mit 900 Gramm entkernten Oliven und Extra-Vergine-Öl gefüllt und somit für viele Jausen, Pizzen, Pastagerichte usw. gut. Das Glas kostet 29,90 € – kühl und dunkel lagern, dann halten sich diese köstlichen Oliven extralange.


HOTEL
HOCHSCHOBER
Es gibt viele Hotels,
aber nur einen
Hochschober.
Erleben Sie einen kultivierten Sommer am Turracher See in Kärnten.
Mit der rituellen Teezeremonie und Yoga-Stunden im Chinaturm.
Mit einem beheizten See-Bad und einem original türkischen Hamam.
Und mit einer Gastfreundschaft und Wärme, die dieses Hotel
so einzigartig und unverwechselbar macht.
www.hochschober.com
Hier finden Sie
aktuelle Angebote.

Foto: WRTG, Hannes Krainz, Stabentheiner



Ab in den SÜDEN!

Multitalent Wörthersee: Österreichs See mit dem lässigsten Sommerlifestyle. Das Wasser ist nirgends so karibisch blau – und die Köche ziehen alle Register. Hier kann man genießen, was das Herz begehrt, von Sushi über feines Wiener Schnitzel bis zur innovativen Gourmetküche.

GABRIELE KÖCHL

Klagenfurt

Frühstückslust

Restaurant Laguna im Seeparkhotel | Zum Seeparkhotel mit trendiger weißer Fassade gehört auch ein Restaurant, das nicht nur für Hotelgäste geöffnet ist. Tipp: Hier lässt sich ein tolles, sehr umfangreiches Buffetfrühstück genießen, das keine Wünsche offenlässt: Warme und kalte Speisen, cremige Aufstriche, knuspriges Gebäck, jede Menge Obst, Joghurts, Käse und pikante Wurstplatten, hier findet jeder die passende Auswahl um 27 (hotelexterne Gäste). Schöne Lage in der „Lagune" der Klagenfurter Bucht. *Universitätsstraße 104, www.dasseepark.at*

Fischmenü direkt am See

Restaurant Maria Loretto | Der schönste Balkon am See und manche munkeln, auch der schönste Sonnenuntergang des ganzen Wörthersees in der Klagenfurter Bucht. Von Klagenfurt aus bin ich sehr schnell an diesem schönen Platz, hier kann man es auch ohne Essen sehr gut aushalten, mit einem kühlen Drink auf der Mauer oder den paar Sesseln im Garten (hier ist Selbstbedienung an der Theke im ersten Stock angesagt). Klassisch wird hier Fisch gegessen und klassisch wird hier auch gekocht. Fleischesser und Vegetarier kommen ebenso auf ihre Kosten, das Essen ist gutbürgerlich und geschmackvoll. Auch der Gastgarten oben mit Ausblick über den See ist schattig und gemütlich gestaltet. *Lorettoweg 54, www.restaurant-maria-loretto.at*

Krumpendorf

Familiäres Kleinod

Kropfitschbad Seerestaurant | Wie mitten in einer großen Familie fühlt man sich auf der Terrasse, die mit großen Pflanzkübeln voll weißer Hortensienkugeln liebevoll gestaltet ist. Das öffentliche Bad beherbergt ein Restaurant, hier kann man unter Dach mit einem offenen Kamin ebenso speisen wie direkt am Steg an einem romantischen Zweiertischchen. Im Mai eröffnet das Küchenteam rund um Hausherrin Klara Wieser die Speise-



Sonnenuntergang de luxe. Das Restaurant Maria Loretto auf der Halbinsel



Familiär am Steg. Gemütlich und familiär zwischen offenem Kamin und einem Platz in der ersten Reihe direkt am Wasser wird im Restaurant des Kropfitschbades in Krumpendorf gespeist



Foodtruck an der Promenade. Auf hochwertige Produkte wird bei Burgern, Bowls und Tagesgerichten geachtet. Atmosphäre: cool, entspannt, unkompliziert

karte mit diversen Spargelgerichten, aber auch Roastbeef, Käsnudeln und natürlich ein gutbürgerliches Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln sind hier immer die richtige Wahl. Mit viel Glück gibt es noch einen warmen Marillenkuchen direkt aus dem Rohr obendrauf. *Strandweg 93, www.kropfitschbad.at*

Treffpunkt im Segelhafen

see.gast.haus | Der Slow Food-Gedanke dominiert hier die Speisekarte, ob Trüffelnudeln, Fisch aus dem See oder nahegelegenen Fischzuchten, Gemüse aus Kärnten oder Schnecken vom Wörthersee, alles wird so regional wie möglich eingekauft. Das Ambiente direkt im kleinen Segelhafen ist maritim – hier speist man unkompliziert. Auch Radfahrer und Spaziergänger sind herzlich willkommen, nur Achtung: Ohne Schuhe direkt vom Boot bekommt man auch auf der Terrasse nichts zu trinken, nicht für sommerliche Kapitäne geeignet. *Berthastraße 49, www.seegasthaus.com*

Exotisch gewürzt

Thalerium – thailändisches Restaurant | Mitten in Krumpendorf wird recht authentische thailändische Küche serviert. Eine willkommene Abwechslung direkt in der Pamperlallee neben dem Parkbad Krumpendorf. Mit frischen Zutaten, kreativen Gerichten und einem gemütlichen Ambiente bietet dieses Lokal mit ausladendem Garten ein feines gastronomisches Erlebnis abseits der Wörthersee-Upperclass. Zuvorkommend und freundlich der Service vom Hausherrn persönlich, dessen Partnerin – natürlich – aus Thailand kommt. Pad Pak, Tom-Kha-Gai-Suppe und vor allem das Fischcurry schmecken ausgezeichnet und sind frisch und gut gewürzt. *Pamperlallee 3, www.thalerium.at*

Foodtruck am Wasser

Seetruck by Jammer & Raudaschl & Secky | Ein Foodtruck direkt am See? Gibt es, hinter den Namen verbergen sich Samuel, Julian und Elena – und sie betreiben in Krumpendorf direkt an der Seepromenade einen Foodtruck. Welch ein Glück, dass Julians Vater der Biobäcker Nadrag in Krumpendorf ist und so der Truck schon einmal täglich mit köstlichen Bio-Brioche-Kamutbuns für die Burger beliefert wird. In chilliger Atmosphäre gibt es klassisches Streetfood mit sehr regionalen Produkten, wechselnde Tagesgerichte, sizilianisch-kärntnerische Arancini, Summerbowls und dazu Bio-Limonade oder ein gekühltes Bier. Keine Reservierung, first come, first serve – Foodtruckstyle eben! *Seepromende Krumpendorf, (+43 699) 197 175 02*

Zmittag, Znacht, Fischmarkt

Fisch Süd | Man bringe den Wein und den Wörtherseefrischfang – das ist das Motto von Fisch Süd in Krumpendorf an der Hauptstraße gegenüber dem Billa gelegen. Lichterketten in den Bäumen, Holzmöbel und Strohballen – ein Fischheuriger, wie er im Buche steht. Gemütlichkeit und Fischkreationen, von der Fischerei und der Leidenschaft für viele Kulturen inspiriert, gibt es hier. Fisch in frischen Varianten mit reichlich Gemüse, Burger, Steckerlfisch, Fischsalat mit Käferbohnen, Wörthersee-Fish-and-Chips, Fischsuppe, auch Take-away und Frischfisch wie Wörthersee-Reinanke zu kaufen – beliefert wird Fisch Süd übrigens von der Fischerei Huainigg in Krumpendorf. *www.fischsued.net*

Idyll am Waldrand

Restaurant Soleo | Wie die Adresse schon bezeichnend angibt, liegt dieses kleine verträumte Lokal der Familie Frank am Waldrand von Krumpendorf, inmitten von viel Grün, und besticht mit einer schattigen Terrasse. Raffiniert und fein die Gerichte, der Jahreszeit entsprechend, und sehr regional. Trüffelnudeln und Reinankenspezialitäten von frischen Fischen aus dem See, fein interpretiert, werden mit größtenteils biologischen und frischen Produkten, Wildpilzen aus Kärnten und ausgefallenen Kräutern kombiniert. *Am Föhrenwald 17, www.soleo.at*

Pörtschach

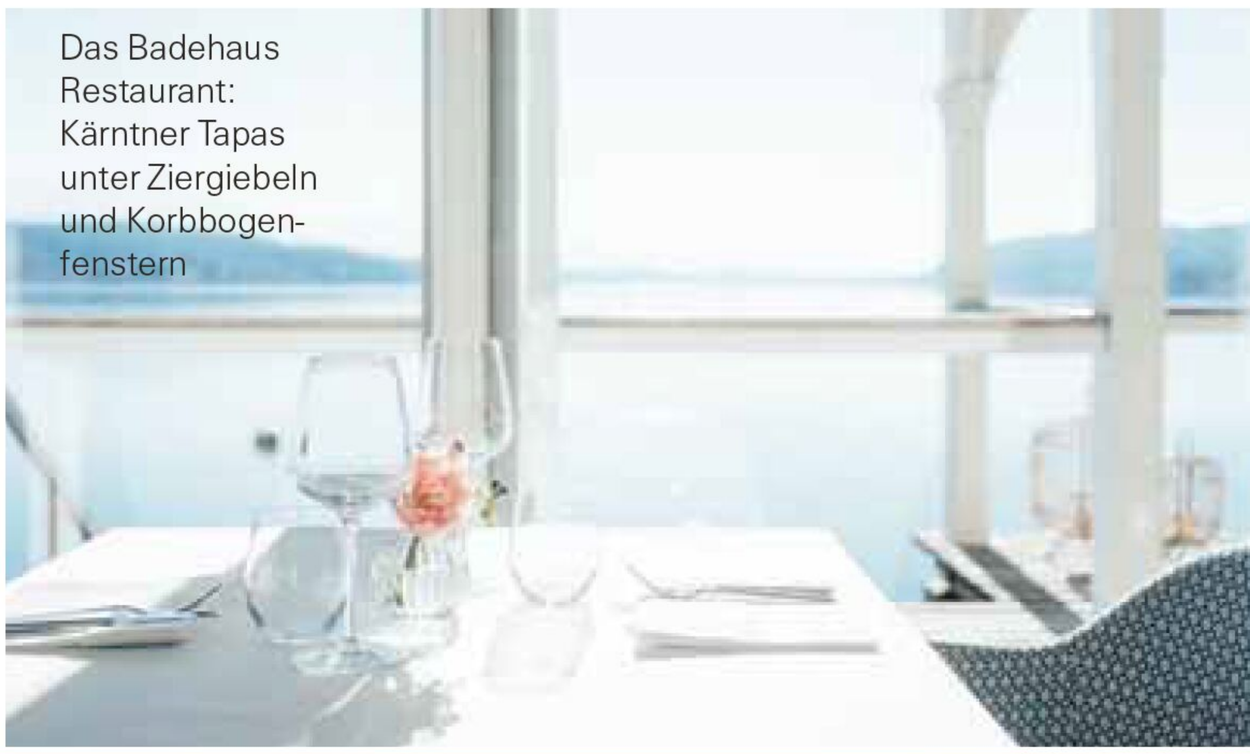
Prominente Lage

Jilly Beach | Direkt an der wunderschönen, rosenumrankten Promenade von Pörtschach liegt der Beachclub des Hotels Dr. Jilly. Hier wird man gesehen und hat auch selbst jede Menge zu sehen. Ein Ambiente, das wie auf einer Insel mitten im Trubel zur Ruhe kommen lässt, aber auch sofort an eine große feiernde Gesellschaft denken lässt. Kein Wunder, ist das Jilly Beach international als Hochzeitslocation bekannt und beliebt. Hier trinke ich gerne ausgefallene Cocktails oder einfach nur ein Glas Champagner, dazu gibt es leichte, sommerliche Gerichte wie Salat mit Ziegenkäse, roter Rübe und Kren, Risotto mit Bonitoflocken oder Pasta mit Garnelen. *Blumenpromenade 2, www.jilly.at*

Fotos: Helge Bauer, Petra Nestelbacher, Heldentheater, Soleo, Samuel Jammer, Kropfitschbad



Mutter-Tochter-Gespann. Ines und Maria Frank sind leidenschaftliche Gastgeberinnen im Soleo in Krumpendorf



Das Badehaus Restaurant: Kärntner Tapas unter Ziergiebeln und Korbbogenfenstern



Viel zu sehen im Jilly Beach. Ein lauer Sommerabend, ein guter Cocktail und die Flaniermeile von Pörtschach direkt am See - hier trifft man sich gerne zum Feiern



Ende August ist im Hotel Balance das Rosen-Menü der Hit

K&K Flair

Das Badehaus-Restaurant Werzers | Zum Hotel Werzers gehört das Werzers Badehaus, in einem restaurierten originalen Badehaus aus dem 18. Jahrhundert mit Sauna direkt am See untergebracht, auch im Winter ist dieses geöffnet. Hier kann man tagsüber kleine Kärntner Tapas oder am Nachmittag ein feines Tellergericht genießen, am Abend gibt es Fine Dining. Weißes Holz und filigrane Möbel dominieren das Seehaus, das Wörtherseefeeling pur verheißt. *Werzer Promenade 8, www.badehaus.werzers.at*

Rosen á „la balance“

Hotel Balance | In der Küche des Hotels Balance der Familie Grossmann in Pörtschach geht es nicht nur geschmacklich, sondern auch farbtechnisch hoch her. Die besten Zutaten verwendet Haubenköchin Andrea Grossmann sehr saisonal, regional und nachhaltig nach der 4-Elemente-Lehre – auch das Auge isst bei ihr unbedingt mit. Highlight des Sommers ist im La Balance Ende August das Rosenfest mit über 4000 regionalen Bioschnittrosen und dazu passendem Rosen-Menü auf der Terrasse mit wunderbarer Wörtherseekulisse.
www.balancehotel.at

Rustikal gutes Essen

Zocklwirt | Ein paar Kurven von der Hauptstraße in Pörtschach nach oben braucht es schon, um zum Zocklwirt zu gelangen.





Die erste Adresse für Fine Dining: das Gourmet Restaurant Hubert Wallner an der Wörthersee-Süduferstraße



Fürstlich. Das Schlosshotel Seefels beherbergt gleich zwei Restaurants – Seeblick genießt man überall



Sonne, gutes Essen und coole Drinks: der Lake's Beach Club in Pörtschach

Unprätentiös sitzt man hier in der Gaststube oder dem gemütlichen Gastgarten, trifft grundsätzlich Pörtschacher bei ihrem Feierabendbier und kann von gebackener Hühnerleber über eine geschmackvolle Frittatensuppe bis hin zum Sonntagsbraten so richtig aus dem Vollen schlemmen. Etwas abseits vom See gelegen ist es hier am Rande der Ortschaft sehr ruhig und trotzdem gesellig, hinter dem Haus gibt es ein Ziegengehege mit meckernden Insassinnen und ganz viel Grün. *Gaisrückenstraße 77, www.zocklwirt.at*

Verstecktes Kleinod

Die Labsalerie | Diesen Platz muss man gesehen haben – fast wie im Paradies komme ich mir hier vor. Die Marillen, Trauben, reifen Pfirsiche und Kirschen hängen einem hier fast in den Mund in dem kleinen Hof mit der sommerlichen Atmosphäre eines Ferienhauses. Vom Brunch bis zur Jause wird hier vieles serviert, was im großen Garten wächst. Solche Tomaten, Gurken, Zucchini muss man gesehen und vor allem verkostet haben. Eine vegane Jause ist auch die Besonderheit der Labsalerie, denn Elena Allesch und ihr Lebensgefährte Raffi erfinden ihre nachhaltige Philosophie neu, natürlich sind auch Fleisch, Käse und Fisch zu haben. Achtung: nur Barzahlung! *Kreggaber Weg 7, www.dielabsalerie.at*

Opulentes Share-Konzept

Okto Dining Pop-up am See | Wer das Okto Dining von Abi Shenouda am St. Veiter Ring in Klagenfurt kennt, wird sich freuen, denn im Sommer gibt es für zwei Monate ein Pop-up am Wörthersee, und zwar in der Villa Miralago. Das Konzept ist angelehnt an das Restaurant in der Stadt, soll aber noch mehr das Sharing-Konzept des Orients bedienen: Pro Tisch werden mehrere Gerichte bestellt und dann gemeinsam geteilt. Die Fusionsküche vereint asiatische Einflüsse mit Produkten aus Kärnten, Sashimi, Sushi wie schon bekannt, Rib-eye, Lamm, Fisch – die Karte wird sich nach den Produkten richten, die täglich frisch da sind. Die orientalischen und asiatischen Gewürze werden dabei keinesfalls fehlen. *In der Villa Miralago, Hauptstraße 129 www.okto-dining.com*

Steak in Vollendung

Magnolia Steak- und Wirtshaus | Mein absoluter Geheimtipp in diesem Steakhaus in der Pörtschacher Bucht: die Vorspeisenplatte für zwei. Da ist alles drauf, was das Herz begehrt, Carpaccio mit dick Trüffel, feines Rindertatar mit geriebener, eiskalter Butter, Thunfisch Tataki auf cremigen Gurken, frisch gegrillte Riesengarnelen mit Wasabi, Burrata mit Datterini und Basilikumpesto. Eigentlich wäre damit schon satt, gäbe es da nicht noch Steaks in allen Variationen, einen perfekten Zwiebelrostbraten und nicht zuletzt ein feines Wiener Schnitzel vom Kalb. *Kochwirtplatz 4, www.magnolia-restaurant.at*

Schlosshotel Seefels

Seerestaurant Porto Bello & Lounge, Restaurant La Terrasse | Wiener Schnitzel, Käsnudeln und Salate, auch ein Flammkuchen in Varianten kann geordert werden, Küchenchef Richard Hessl ist auch für das Restaurant La Terrasse im ersten Stock des Hotels verantwortlich. Hier trifft sich die Schickeria, meist älteren Semesters, man möchte sich erholen und in Ruhe im wunderbaren Ambiente speisen, genug Platz für Motorboote gibt es. *Techelsberg, Töschling 1, www.seefels.at*

Velden

Elektrisierend gut

Electric Garden | Zwischen Pörtschach und Velden liegt der Electric Garden mit fabelhafter Aussicht auf den See. Der Name? Kommt vom Kelag-Schaukraftwerk in unmittelbarer Nähe und beschreibt auch die Küche sehr gut, elektrisierend gut: knusprige frittierte Calamari, feine gemüsige Vorspeisen, Beef Tatar, Bao Buns, tolle Steaks mit geschmackssicher gewürzten Dips, Grillspezialitäten vom Ofyr-Gusseisenholzgrill. Dazu gibt es jederzeit Eisstanitzel mit fruchtigen Kugeln für die Kinder und einen perfekten Platz für einen Aperol Spritz mit Blick über den Wörthersee. *Saag 15, 9220 Techelsberg, www.electricgarden.at*

Mondänes Schloss am See

Seespitz-Restaurant | Das Schloss am Wörthersee, wer kennt es nicht? Und dazu gehört der Seespitz, fein verglast, auch im Winter geöffnet und im Sommer Hotspot für Pedrazzini- und Boesch-Motorbootbesitzer, ein paar der wunderschönen Holzboote schaukeln vor dem Steg eigentlich immer. Die Küche von Thomas Gruber zeigt sich sehr frisch und asiatisch angehaucht. Sushivariationen, aber auch Knochenmark mit Bittersalaten, Tomahawksteak vom Schwein oder ein leichtes sommerliches Pastagericht: Hier ist Fine Dining im





Oben: Seespitz. Fusionsküche mit asiatischem Einschlag vor dem Schlosshotel Wörthersee in Velden
Unten: Fischspezialitäten. Ob aus See oder Meer, Familie Wrann begeistert im Portofino mit Fisch in allen Varianten

Highendbereich angesagt – nicht ganz billig, aber hey, es ist das Schloss am Wörthersee! *Schlossweg 1, www.falkensteiner.com*

Alles Fleisch

Goritschniggs | Mitten in Velden direkt neben dem Schlosshotel kann hier mit Fleischeslust geschlemmt werden: Steak-Dinner mit großem Salatbuffet, Burger und Bone- und dry-aged-Cuts, Roastbeef und Koteletts von Schwein, Rind, Kalb und Lamm, in verschiedenen Größen und Gargraden, dafür ist das Steakhouse bekannt. Hier kann aber auch für die heimische Grillerei im Garten direkt eingekauft werden, ist doch die Fleischerei hauseigen. *Seecorso 6, https://steakhaus.goritschnigg.com*

Glücksspielaussicht

Die Yacht – das Restaurant im Casino Velden | Ein Restaurant mitten im Casino und trotzdem direkt am See mit einer einladenden Terrasse – Marcel Vanic macht es möglich. In der Yacht in Velden wird spitzenmäßig aufgekocht, das Restaurant hat jeden Tag ab 18.00 Uhr geöffnet und bietet traumhafte Sicht auf den Wörthersee. Das Team arbeitet bevorzugt mit Gemüse, Pilzen und Fleisch aus der Region, der Caesar Salad Carinthian Style kommt mit Bauernbrotchips, Bergkäseflocken und natürlich heimischem Speck daher, die Fischsuppe mit heimischem Fisch besticht durch feinen Geschmack, aber auch Hummer, Jakobsmuscheln und Lachs gibt es in internationaler Bandbreite auszuwählen. *Am Corso 17, www.casinos.at*

Fisch de luxe

Seerestaurant Portofino | Fisch, Fisch, Fisch ist das Thema im eleganten Portofino, dem Seerestaurant des Hotels Wrann. Familie Wrann rund um Chefin Renate, die auch gerne noch immer in der Küche steht, serviert heimischen Fisch genauso wie Meeresfrüchte, frittierte Calamari, Branzino im Ganzen aus dem Ofen oder im Salzmantel, Tatar und vieles andere mehr. Hier sitze ich sehr gerne schon im Frühsommer, die Bedienung ist sehr freundlich und es ist wirklich gemütlich eingerichtet. *Wrannpark 1/3, www.portofino-velden.at*

Fotos: Simoni Atisani (2), Electric Garden, Falkensteiner, Schloss Seefels, Gunter Standl



DIE BESTE LAGE AM WÖRTHERSEE

Entdecken Sie das Parkhotel Pörtschach – das Design-Hotel der 60er Jahre, auf der Pörtschacher Halbinsel.
Egal ob Sie nach entspannter Erholung, aktiven Abenteuern oder einen Kultururlaub in der Alpen-Adria Region suchen – im Parkhotel Pörtschach finden Sie passende Angebote für jeden Geschmack. Das 40 000 m² große Hotelresort ist der perfekte Ausgangsort für Erkundungstouren in der Region. Am exklusiven Privatstrand mit eigenem Restaurant ist Badespaß garantiert. Während der Ferienzeiten gibt es ein umfassendes Urlaubsprogramm für die ganze Familie.

Sommerzeit ist Familienzeit, erleben Sie schöne Urlaubsmomente.

- Spa-Bereich mit Hallenbad
- Gästecocktails
- Kinderbetreuung
- Streichelzoo
- Zauberschule
- Bootsverleih
- Ponyreiten uvm.

PARKHOTEL PÖRTSCHACH
Hans Pruscha Weg 5, 9210 Pörtschach am Wörthersee, Tel +43/4272/26 21 0,
office@parkhotel-poertschach.at, **www.parkhotel-poertschach.at**



Exklusiv
für Alpe-Adria Magazin-Leser:

-15% Preisbonus

auf die aktuelle Tagesrate

Buchungscode: alpe-adria magazin
gültig bis 17.11.2024 (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 Pörtschach am Wörthersee
Tel.: +43 4272 2479 | office@balancehotel.at | www.balancehotel.at



Dolce Vita gibt es im Seerestaurant Rosé in Velden



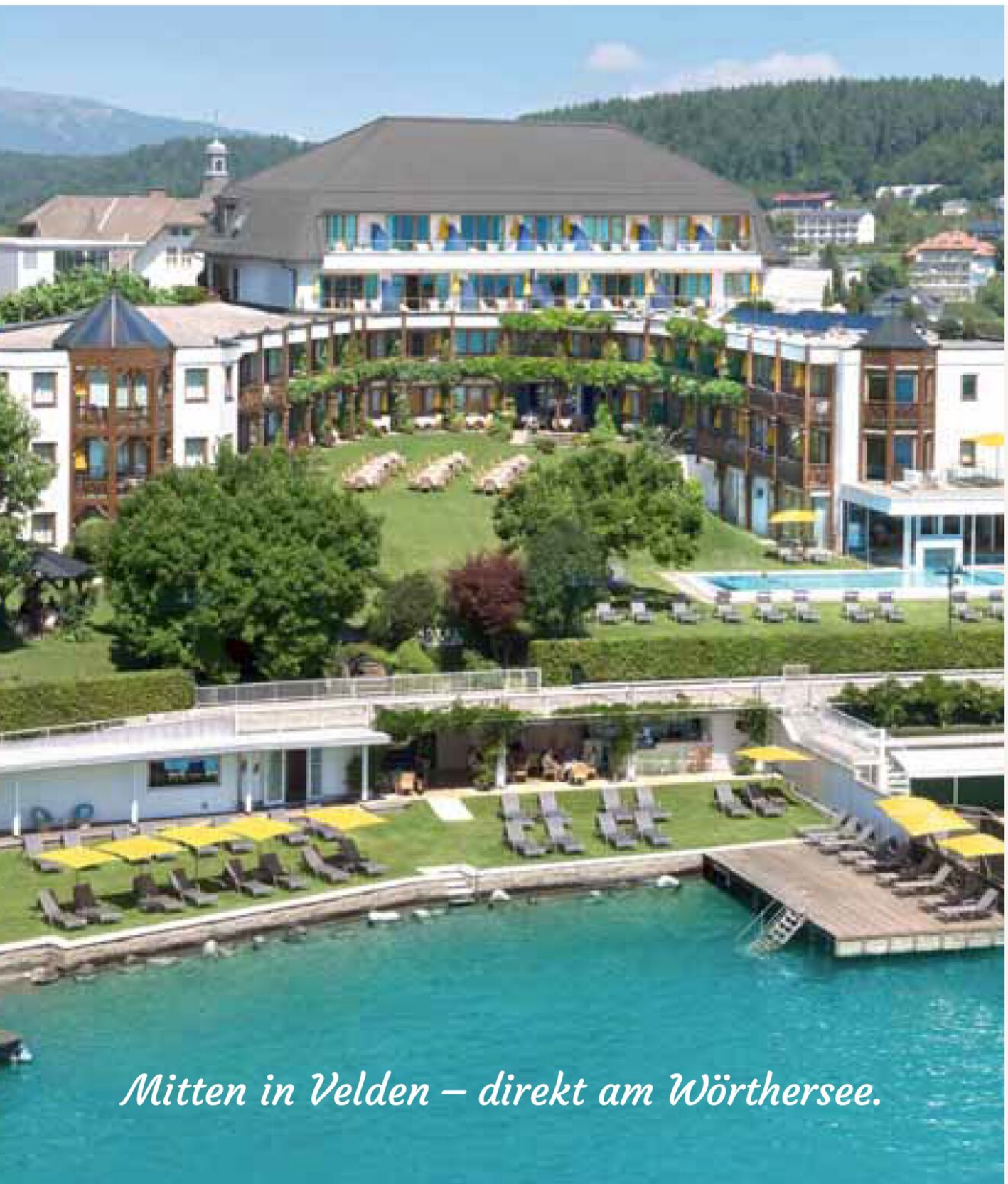
Chillig durch den Nachmittag. SOL BEACH in Velden

Seensuchtsort

Seerestaurant Rosé | Sehen und gesehen werden, dabei noch gut speisen und trinken – was ein guter Beachclub ist, kann man am Rosé in Velden sehen. Hier funktioniert alles wie am Schnürchen, Cocktails werden gemixt, Speisen sind fancy und werden reich dekoriert serviert. Dazu wird geschäkert und manchmal auch geshakt. Die Küche ist international und hip, die Einrichtung so chic wie das Publikum, hier trifft man bestimmt immer bekannte Gesichter und natürlich startet hier das große Ausgehen am Wochenende. Florian Böker und Marina Janschitz führen den Club mit sehr viel Herzblut – auch das Tapaskonzept in Form des „Salon Bökermann" in der Villa Bulfon wird es wieder geben. Und: Das Seerestaurant hat bis November geöffnet. *Am Corso 9–11, www.villabulfon.at*

Beachclubfeeling

SOL BEACH Velden | Der Beachclub im Hotel Parks in Velden lädt zum Verweilen ein, der gemütlich gestaltete Loungebereich hat einen direkten Zugang zum See, hier ist Chilling und Daydrinking angesagt und es gibt eine kleine



GOLF- UND SEEHOTEL
Engstler
DIREKT AM SEE

GOLF ZWISCHEN ALPEN UND ADRIA

UNSER ANGEBOT:

– 7 Nächte im Doppelzimmer mit Seeblick und Genießer-Halbpension
– ab 4 Greenfees mit freier Wahl aus 20 Plätzen in Kärnten, Friaul und Slowenien
– kostenloses Training mit Golf-Pro und TrackMan
– Verleih von hochwertigen Golf-Schlägern
– Golf-Begrüßungsgeschenk

(Preis in Euro, pro Person, inkl. aller Abgaben) ab 830,–

BUCHUNG
+43 4274 2644-0 · info@engstler.com · www.engstler.com
Golf- und Seehotel Engstler GmbH
Am Corso 21 · A-9220 Velden am Wörthersee

Karte. Am Abend Fine Dining: Makirollvariationen, auch vegetarisch, Sushi, Tataki, Garnelen, Hummer, aber auch Steaks und Käsnudel – vieles ist möglich, auch feiern bis zum Morgengrauen. *Seecorso 68, www.solbeachclub.at*

Schiefling

Ungeheuerlich

Restaurant Ungeheuer | Hier gäbe es monströs gutes Essen und erschreckend süffige Drinks, das behaupten Armin und Eva-Maria von ihrem Ungeheuer – und ich muss ihnen recht geben. Das kleine Restaurant mit französischem Touch am See ist im Sommer ständig ausgebucht, also dringend reservieren. Ungeheuerlich finde ich immer wieder den Sonnenuntergang und den Platz am Steg, nicht zu vergessen den köstlichen Fisch, die Pasta, das indische Curry, das modern interpretierte Backhendl und die feinen Tropfen, die kredenzt werden. Mit dem Boot kann an der Boje angelegt werden, der Hausshuttle ist zuverlässig unterwegs. *Süduferstraße 95, www.ungeheuer-velden.at*

Vier Hauben

Gourmetrestaurant Hubert Wallner | Kärntens Hotspot für Freunde gehobener Küche liegt direkt am See in Dellach, inklusive Aussicht über das flirrende Blau des Sees. Hubert Wallner ist ein





Hubert Wallner. Drei Adressen direkt am Wasser garantieren feine Küche aus seiner Hand

Fotos: Gourmetrestaurant Hubert Wallner, Restaurant Ugeheuer, Solbeach

In einzigartiger Lage auf der Halbinsel Maria Wörth befindet sich das 4* Hotel Linde mit seinen beiden à la carte Restaurants, direkt am Wörthersee mit Blick in den Sonnenuntergang.

linde

LINDE SEEBAR
Eigene Marina | Sushi & mediterrane Gerichte | direkt am Wasser

LINDE RESTAURANT
Große Terrasse | fangfrischer Wörtherseefisch, österreichische & internationale Küche



Eine Adresse, zwei à la carte Restaurants





Hotel Linde | Lindenplatz 3 | A-9082 Maria Wörth
Tel.: +43 (0)4273 22 78 | info@h-linde.at | **www.hotellinde.at**





Linde Seebar. Am Wörthersee ist jeden Tag alles möglich: Fine Dining im eleganten Rahmen, ein romantischer Cocktail mit der Liebsten oder Feiern mit einer Freundesrunde

Meister seines Fachs und einmal in der Saison kann man sich ein exquisites Mehrgangmenü leisten – es ist wirklich ein Erlebnis. *Wörthersee-Süduferstraße 258, www.hubertwallner.at*

Maria Wörth

Hotel am Wasser

Linde Seebar | Elegant speisen direkt am See, für Hotelgäste wie auch Tagesbesucher von Maria Wörth. Kleine, feine Sushikarte, offene Sushibar – mein persönlicher Favorit: die Rainbowroll, aber auch Fisch, Pasta und Steak werden serviert. *Lindenplatz 3, www.hotellinde.at/seebar*

Schiffsanlegestelle olé

Flaschenpost | Herwig „Fuzzi" Mischkulnig und Christina Stotter wollen direkt am See ihre Gäste unkompliziert bewirten. Gefüllte Fladenbrote, offenes Eis für die Kinder, am Wochenende Brunch und zwischendurch eine Grillerei, hier fühlt man sich richtig wohl. *Schiffsplatz 3, www.flaschenpost.cc*

Reifnitz

Stylisher Place to be

Lakeside | Diese Seebar ist immer voll – hier steppt der Bär, gekocht wird gut, noch besser wird getrunken, am Tag wie am Abend. Reinanke aus dem See steht ebenso auf der Karte wie ein Thuna Tataki auf grüner Papaya oder Pasta mit heimischen Eierschwammerln.



The place to be. Am Lakeside in Reifnitz kommt man nicht vorbei – DER Laufsteg am See, auch für die frischen Wörtherseereinanken



Verwunschener Garten. Nicht direkt am See, aber eine wunderbare Abwechslung ist der Gastgarten des „151", wie das Lokal kurz genannt wird – auch vegan ein Hit!

Hier treffen sich Polterrunden, Familien und It – Girls gleichermaßen zum Stelldichein. Eingeparkt wird mit dem eigenen Boot, versteht sich. *Wörthersee-Süduferstraße 104c, www.lakesidelounge.at*

Restaurant im Aenea

Seensucht | Das Restaurant im Aenea wird diesen Sommer von Hubert Wallner und Klaus Doleschall wiederbelebt, es wird leistbare, gute Bistroküche angeboten. *www.seen-sucht.com*

Zurück in Klagenfurt

Verwunschener Garten

Restaurant & Bar 151 | Ein Klassiker, zwar nicht direkt am See, aber ob seines verwunschenen Gartens und der tollen Dekoration und Beleuchtung allemal einen Besuch wert. Hier gibt es neben Bistroklassikern auch vegane Menüs, das gehört zur Selbstverständlichkeit in der heutigen Zeit, meint Hausherr Armin Krautzer. *Höhenweg 151, www.151.at*

Fotos: Helge Bauer, Maria Wawrzyniak, Restaurant & Bar 151



Lockeres ROLLEN durch blühende LANDSCHAFTEN

Radurlaub im frühlingshaften Kärnten: Eine feine Mischung aus wunderbaren Aussichten, abwechslungsreichen Radtouren und viel gesunder Bewegung an frischer Luft. Und in den Kärntner Regionen stehen in den nächsten Wochen viele attraktive Radveranstaltungen zur Auswahl.

Egal, ob für Mountainbiker, Trekkingradler oder Gravelspezialisten, in Kärnten findet jeder sein ideales Betätigungsfeld.

Mountainbike

An drei aufeinanderfolgenden Wochenenden im Mai bietet die Region Villach die volle MTB-Action. Egal ob passionierter Enduro-Racer oder Mountainbike-Anfänger – die **„SeeDuroWeeks“** (1. bis 19. Mai) bedeuten Herausforderungen und Spaß für alle Niveaus und die ganze Familie. Auf den neuen Falkenberg Trails im Norden von Klagenfurt findet zum ersten Mal der **„SloEnduro Day“** (11. Mai) statt, bei dem es nicht um Zeitmessung, sondern um das pure Fahrvergnügen geht – ein Tag voller Adrenalin und Spaß für Anfänger und Profis, Jung und Alt.

Gravelbike

Auch die neue Trend-Radsportart Gravelbike lässt sich in Kärnten hervorragend ausführen: zahlreiche Gravelbike Touren, vor allem im Raum Wörthersee laden dazu ein, die Region zu erkunden. Von 6. bis 9. Juni findet in der Region zudem das Gravelbike Camp Wörthersee statt. Bereits im April fand mit dem Wörthersee Gravel Race der Lauf zur „Trek Enduro World Series“ statt – das erste europäische Großereignis am Gravelsektor.

Trekkingrad

Bei der **„RadKultTour“** (10. bis 16. Juni) erlebt man mit geschulten Guides die Rad-Highlights der Kärntner Kunst und Kultur in Südkärnten und dem Lavanttal. Ein spezielles Programm für Familien bieten die **„Family Bike Break Days“** am Turnersee von 30. bis 31. Mai.

Auf historischen oder klassischen Fahrrädern geht es auf die erstmals ausgetragene **Genussreise „Vintage Style“** (18. bis 23. Mai) am Drauradweg. Dieser führt in Tagesetappen von den Hohen Tauern entlang der Drau bis ins Rosental. Auf der Tour lernt man Kärntens Kulinarik kennen und taucht in kulturelle Darbietungen ebenso ein wie in das traditionelle Brauchtum der Region.

Wer das Radfahren in der Stadt und entlang des Sees liebt, ist bei **„Bike in die City“** (4. bis 12. Mai) in Klagenfurt richtig. Täglich geführte Radtouren mit dem Trekkingrad oder Mountainbike führen die Gäste an die schönsten Plätze in und rund um Klagenfurt.

Kein Rad im Urlaubsgepäck? Kein Problem. Da helfen das kärntenweite Radverleihsystem „Kärnten rent e-Bike“ mit rund 50 Verleihstationen und eine gut ausgebaute Infrastruktur mit Shuttles, Bahn und Schiffstransfer.

Hier finden Sie Termine und Infos zu allen Events und Angeboten im Kärntner Radfrühling: www.kaernten.at/rad/veranstaltungen/radfruehling/



Entgeltliche Einschaltung, © Kärnten Werbung GmbH, Fotos: Goran Razic, Edward Gröger



KAFFEEPAUSE mit 800 VOLT

Ob Urlaub oder Geschäftsreise – mit den Elektroautos von Kia ist die Langstrecke kein Schreckgespenst.

Elektroautos sind nur für die Stadt? Ganz falsch. Es kommt – wie oft im Leben – nur auf die Technik an. Bei der Entwicklung des Kia EV6 hat der Hersteller zwei wichtige Entscheidungen getroffen. Erstens wurde eine exklusiv elektrische Plattform entwickelt, die mit den flach im Boden integrierten Akkuzellen nicht nur optimale Raumausnutzung, sondern auch großzügige Akkukapazitäten. Diese ermöglichen mit 77,4 kWh Kapazität Reichweiten von bis zu 528 km.

Zum anderen ist der Kia EV6 eines der wenigen EVs am Markt mit einem 800V-Bordnetz. Diese Technologie eröffnet einige Vorteile. Höhere Spannung ermöglicht geringere Kabelquerschnitte, was Gewicht spart, der geringere Widerstand senkt den Verbrauch, und die Ladezeiten können verkürzt werden. Die entsprechend komplex ausgeführte Steuerungselektronik sorgt dafür, dass auch beim ultraschnellen Laden jede Batteriezelle genauso viel Strom erhält, wie sie braucht. Das wirkt sich auch positiv auf eine Lange Lebensdauer der Batterie aus. Die für Kia typischen 7 Jahre Werksgarantie bzw. 150.000 km spiegeln diesen Umstand wider.

All diese Vorteile wirken sich vor allem auf Reisen aus. So kann an den ultraschnellen Ladesäulen – zum Beispiel Ionity – der Akku des Kia EV6 in 18 Minuten von 10 auf 80 Prozent geladen werden, bzw. 100 km Reichweite in viereinhalb Minuten. Diese Schnelligkeit in Verbindung mit der hohen Reichweite machen Ladestopps zu wirklichen Coffee-Stopps und nehmen auch weiten Fahrstrecken den Schrecken.

Die Anstrengungen des Herstellers blieben nicht unbelohnt. Den elektrischen Crossover begleitet nicht nur ein großer Markterfolg, er wurde auch 2022 zum europäischen Auto des Jahres gekürt. Ideal für Business und Familie bietet der fünftürige Crossover wahlweise Heck- oder Allradantrieb, beim GT sogar mit 585 PS und Sportwagen-Fahrleistungen. Zudem hat das knapp 4,70 Meter lange Modell Designpreise sowohl von Red Dot als auch iF eingeheimst.

Auf Reisen erfreut der Kia EV6 durch großzügige Innenmaße für alle fünf Passagiere. Es steht ein Gepäckraumvolumen von 480 bis 1.300 Litern zur Verfügung. Das Ladekabel kann dabei im vorderen Gepäckraum (Neudeutsch Frunk) geschickt verstaut werden.

Das umfassende Infotainment ermöglicht nicht nur die Koppelung vom Smartphone via Apple Carplay oder Android Auto. Das Navigationssystem berücksichtigt auch die Reichweite, schlägt Ladestopps vor und heizt die Batterie gegebenenfalls vor, sodass der Ladevorgang mit optimaler Geschwindigkeit erfolgen kann.



Entgeltliche Einschaltung, © Kia Austria GmbH, Foto: Kia Austria GmbH

mBAUCONSULTING

Bahnhofstraße 5
9020 Klagenfurt
office@mm-bauconsulting.at







Und hier geht es zu Ihrer See-Immobilie.

Nur mit der **RUHE**

In Kärnten schmeckt man in der weltweit ersten Slow-Food-Travel-Destination die Lebensfreude. Was liegt also näher, als die Slow- Food-Genüsse mit einer Tour auf dem Gailtal- und Drauradweg zu kombinieren?

GEORG WEINDL

Weitgehend flach und familienfreundlich ist der Radweg durch das Gailtal



Wer am Weissensee entlangradelt, sollte ein erfrischendes Bad nicht versäumen

Der Lerchenhof am Nordrand von Hermagor ist ein Haus mit besonderen Qualitäten. Auf der Sonnenseite ist es das Schlosshotel im Biedermeierstil mit großzügiger Terrasse samt Blick auf Park und auf die Wiesen an den Nordhängen des Gailtals. Ein perfekter Platz fürs gediegene Nichtstun. Hinter dem Haus bei der Biolandwirtschaft grunzen die Schweinderln im Gehege und es duftet aus den Katakomben nach würzigem Speck und herzhaften Würsten.

Hier zeigt Hausherr Hans Steinwender den Gästen, wie das Einsuren und Räuchern des hausgemachten Specks funktioniert. Den Ausflug in die hohe Kunst des Gailtaler Specks gibt es beim Lerchenhof auch als offizielles Seminar. Jeder Teilnehmer erhält dann nach sechs Monaten ein Stück echten Gailtaler Specks per Post samt persönlichem Zertifikat. Das ist keineswegs übertrieben. Wir sind ja hier schließlich in einem Slow-Food-Betrieb. Und da wird der Genuss zelebriert und der Speck nicht ungeduldig verschlungen.

Auch da hilft der Hans mit seinem Fachwissen. „Zuerst nimmt man das Blatt mit den Fingern, um die Haptik zu spüren, zieht ihn an der Nase vorbei, um den Duft zu erleben. Dann wird ausgiebig gekaut, rechts und links, damit der Geschmack inklusive der Zutaten wie Kräuter, Pfeffer, Lorbeer oder Paprika besser rauskommt.“ Das hat dann schon etwas von einem Zeremoniell. Aber es heißt ja auch Slow Food.

Das Besondere an den Slow-Food-Travel-Betrieben im Lesach-, Gail- und Gitschtal sowie am Weissensee ist, dass man dort den Speck- und Schinkenproduzenten, den Imkern, Bäckern und Bergbäuerinnen nicht nur über die Schulter schauen, sondern auch selbst aktiv als ambitionierte Hilfskraft mitwirken kann. Wer sich mit den Spezialitäten der Karnischen Region näher anfreunden will, erkundet sie am besten mit dem Rad, idealerweise mit dem E-Bike, weil es einige Berge gibt und man da und dort etwas ausführlicher verkostet. Und ein voller Magen radelt deutlich lieber mit dem E-Bike.

Ideal zum Kennenlernen ist eine Runde von Hermagor aus auf dem Gailtalradweg nach Kötschach-Mauthen und von dort hinüber ins Drautal am Drauradweg ostwärts bis Greifenburg, dann hinauf zum Weissensee inklusive einer Schifffahrt und schließlich über die Win-



Das Schlosshotel Lerchenhof bei Hermagor bietet sich als Startort an, E-Bikeverleih inklusive

Foto: Martin Steinthaler, Georg Weindl, Austrian Media House (Peter AMaier)



Das Gasthaus Ronacherfels ist nicht nur zum Einkehren gut, sondern auch Anlegestation der Schiffe

discher Höhe zurück nach Hermagor. Praktisch ist auch, dass man bis Hermagor mit der Bahn anreisen und dort gleich neben dem Bahnhof aufs E-Bike umsteigen kann. Als Startort bietet sich auch das Schloss Lerchenhof an, wo man ebenfalls E-Bikes leihen kann.

Im köstlichsten Eck Kärntens

Die erste Etappe bringt uns von Hermagor auf dem Radweg R3 durch das breite und sonnenreiche Gailtal sanft bergauf und immer auf der Südseite der Bundesstraße nach Kötschach-Mauthen. Gute 34 Kilometer und 170 Höhenmeter erwarten uns. Genug also, um sich auf die nächste Verkostung vorzubereiten. Gemütliche zwei Stunden radelt man bis zum ersten Etappenziel, teils auf Asphalt und Schotter. Kötschach-Mauthen ist gut gesegnet mit Slow-Food-Adressen. Da wäre auf der linken Seite in Mauthen die Craftbeer-Brauerei Loncium, eine mittlerweile sehr gefragte Adresse mit einem gediegen ausstaffierten Bierhotel samt Restaurant. Der Name Loncium kommt übrigens aus dem Keltischen und ist die alte Bezeichnung für Mauthen. Nicht entgehen lassen sollte man sich eine Brauereiführung, wobei man sich bei der Verkostung ja zurückhalten kann. Außerdem gibt beim Loncium auch etliche alkoholfreie Kreationen. „Wir haben insgesamt zwölf Biersorten, dabei neben klassischen Produkten wie Lager, Helles, Weizenbier und alkoholfrei auch ein Royal Dark Milk Stout, India Pale Ale, ein Juicy Neipa mit Weizen und Haferflocken abgerundet und auch ein alkoholfreies Pale Ale“, erzählt Biersommelière Sabrina Zankl. Da wäre es auch nicht verkehrt, die Verkostung mit einer Nacht im Bierhotel zu verknüpfen. Aber es ist noch früh am Tag. Andererseits wartet drüben noch Edelgreißler Herwig Ertl in Kötschach, im köstlichsten Eck Kärntens, wie Herwig immer sagt. In seinem bestens bestückten Feinkosttempel wird die Kundschaft mit einer grenzüberschreitenden Jause samt italienischen Spezialitäten versorgt. Mit Speck, Prosciutto, Salami und Rohmilchkäse von hiesigen Produzenten, Bergspargel und dem seltenen Radic di Mont, dem seltenen Bergradicchio aus dem Kanaltal, und eingelegtem Löwenzahn ist man exzellent für weitere Radetappen gerüstet.

Nach Kötschach-Mauthen wartet die erste Bergetappe mit etlichen Serpentinen über Laas hinauf zur Gailberghöhe auf rund 1000 Metern Höhe. Wir radeln auf der Straße leicht bergauf aus Kötschach hinaus mit ersten leichten Anstiegen. Weiter geht es am Waldrand entlang, der Weg begleitet den Laaser Bach bis zur Laaser Höhe. Eine Pause wäre nun nicht verkehrt, weil bis Oberdrauburg nicht viele Raststationen kommen. Das Gasthaus samt Hotel und Campingplatz ist auch ein beliebtes Ausflugsziel. Für uns Radler ist es ein Wendepunkt. Denn dann geht es bald bergab



Unterwegs auf dem gemütlichen Gailtal-Radweg bei Kötschach-Mauthen

TOURISMUSINFO

Region Nassfeld-Pressegger See, Lesachtal, Weissensee | www.nlw.at

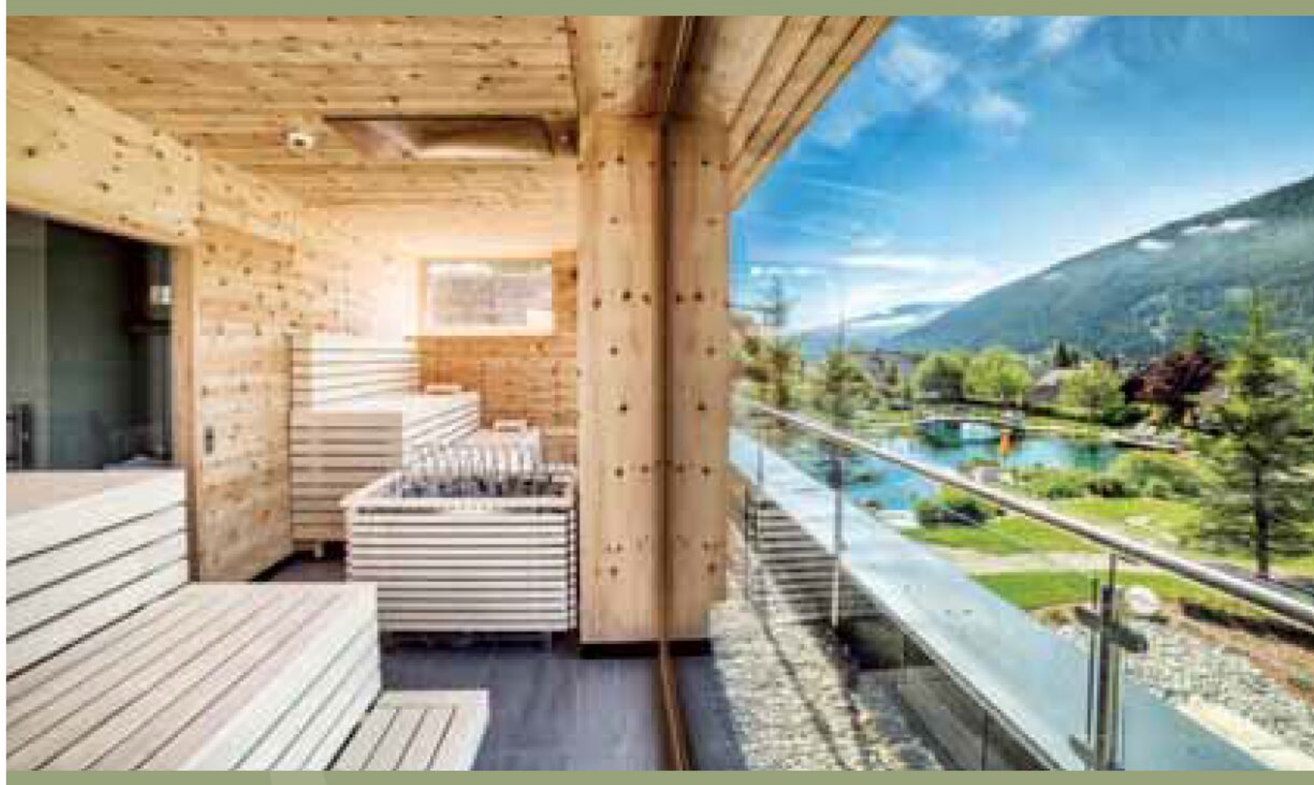
Fotos: Martin Hofmann, Austrian Media House (Peter Maier)

auf gut sieben Kilometern mit vielen Serpentinen, bis sich dann der Blick auf das Drautal öffnet. Rechts wären es nur ein paar Meter bis zum Erlebnisbad Oberdrauburg. Ein klassisches Schwimmbad mit schöner Aussicht und Einkehrmöglichkeit. Man kann auch mit dem Radbus hinüber nach Oberdrauburg fahren, der dreimal täglich fährt, und spart sich so gute 14 Kilometer mit knapp 300 Höhenmetern. Dort empfängt einen am Nordufer der Drauradweg, der ein kurzes Stück der Bundesstraße folgt, dann am Ufer entlangführt. Gemütliche 20 Kilometer sind es auf dem beliebten Radweg, der sich meist am rechten Waldrand des Drautals schlängelt. Nach Dellach taucht der Radweg in den Wald bis kurz vor Feistritz ein, Dahinrollen steht bis kurz vor Greifenburg auf dem Programm. Dort folgen wir der Straße hinauf zum Weissensee. Dazwischen liegt eine neun Kilometer lange Bundesstraße mit vielen Kurven und gut 400 Höhenmetern. Die kann man aber umgehen, indem man den Radbus zum Weissensee nimmt oder auf einer ruhigen Alternative über Pobersach und Tröblsberg bergauf radelt. Wer selbst fährt, kann sich auf das Erfolgserlebnis freuen, die letzten Meter zum See entspannt auszurollen und den Blick auf den Weissensee zu genießen, der sich recht fotogen vor einem ausbreitet.

Über Oberdorf, Gatschach und Techendorf geht es zur Brücke über den See, wo auch die Schiffsanlegestelle ist. Spektakulär wäre dann eine Einkehr bei der Forelle. Dort gibt es im Vier-Hauben-Restaurant von Hannes Müller exzellente Slow-Food-Küche. Allerdings ist das Restaurant erst ab 18 Uhr geöffnet, am besten bucht man gleich eines der wunderbaren Zimmer am Wasser dazu, was nach knapp 80 Kilometern schon verlockend wäre. Andererseits gibt es auch genügend nette Lokale am Seeufer für ganz normale Budgets. Und das Chillen am See mit den Füßen im Wasser ist die perfekte Erholung nach den Höhenmetern.

Schlemmen mit den Füßen im See

Am nächsten Tag könnte man mit Martin Müller, dem einzigen Berufsfischer am Weissensee, hinausfahren und danach Saibling verkosten. Weiter geht die Reise mit dem Schiff Richtung Ostufer, gleitet man vorbei an Anglerbooten, erlebt dazu, wie ab dem Ronacherfels die Uferlandschaft immer ursprünglicher wird. Der Radtransport wird bei den größeren Schiffen angeboten. Eine gute Stunde dauert es bis zum Dolomitenblick am Ostufer. Danach wird wieder geradelt. Auf der wenig befahrenen Stockenboier Landesstraße geht es knapp zwei Kilometer ostwärts, dann rechts ab vorbei am Gasthof Weißenbacher, weiter sanft bergauf und bergab zum Farchensee und nach Kreuzen. Dort führt der Weg rechts Richtung Süden und nimmt Kurs auf die Windischer Höhe, die nach gut 20 Kilometern und rund 350 Höhenmetern erreicht wird. Nun ist Erholung angesagt, die Straße verläuft bis St. Stefan und weiter bis zum Gailtalradweg nur noch bergab. Die letzten Kilometer zurück nach Hermagor lassen sich noch verschönern: mit einem Abstecher zu den Strandbädern am Nordufer des Pressegger Sees. Bei der Seestube vom Alois gibt es die passenden Fischspezialitäten. Verführerisch wäre aber auch die Haubenküche beim Bärenwirt in Hermagor. Slow Radeln und Slow Food, eine wirklich gescheite Kombination.



Der Kraftplatz
FÜR KÖRPER & SEELE
EGGER
WIRT
STAY FIT - FEEL WELL
Wellnesshotel Eggerwirt****S
Familie Moser
Kaltbachstraße 5 | 5582 St. Michael im Lungau
Salzburg - Österreich |M office@eggerwirt.at
www.eggerwirt.at

INFOS

Die Tour

Start und Ziel | Hermagor

Länge | 124 km (ohne Schifffahrt)

Höhenunterschied | 1420 m

Verlauf | Die Tour startet von Hermagor aus auf dem Gailtalradweg Richtung Westen bis Kötschach-Mauthen. Dort geht es bergauf über die Gailberghöhe nordwärts nach Oberdraustein, wo die Reise nach Osten auf dem Drauradweg weiterverläuft. Sanft bergab radelt man bis Greifenburg, wo rechts die Straße hinauf zum Weissensee abzweigt. Gut neun Kilometer und 400 Höhenmeter sind es bis zum See. Vom Weissensee aus nimmt man das Schiff bis zum Ostufer beim Dolomitenblick. Dort radelt man weiter gute 20 Kilometer teils bergauf bis zur Windischen Höhe. Der letzte Abschnitt zurück nach Hermagor verläuft überwiegend bergab. Auf den langen Steigungen von Kötschach Richtung Drautal oder von Greifenburg hinauf zum Weissensee steht jeweils auch ein Radlerbus zur Wahl.

Schlafen

Hotel Schloss Lerchenhof | Ein gediegenes Schlosshotel im Grünen mit den Qualitäten einer Slow Food-Biolandwirtschaft. Spezialität des Hauses ist der Speck. Schöner großer Gastgarten vor dem Haus. Eigene Bike-Ladestation und Bikeverleih. DZ ab 118 €. *Untermöschach 8, 9620 Untermöschach, (+43 42 82) 21 00, www.lerchenhof.at*

Bierhotel Loncium | Das Hotel gehört zur Craftbeer-Brauerei Loncium. Komfortable Zimmer und feine regionale Küche samt exzellentem Biersortiment. Es werden auch Bierführungen angeboten. DZ ab 170 €. *Mauthen 60, 9640 Kötschach-Mauthen, (+43 47 15) 284, www.bierhotel-loncium.at*

Die Forelle | Stilvoll übernachten direkt am See und fein speisen auf Vier-Hauben-Niveau. Dafür ist das Genießerhotel am Weissensee die allererste Adresse. Etwas verwinkelte Zufahrt. Unbedingt reservieren. DZ inkl. Halbpension ab 308 €. *Techendorf 80, 9762 Techendorf, (+43 47 13) 23 56, www.forellemueller.at*

Chalet & Glamping Nassfeld | Eine Campinganlage der etwas spezielleren und anspruchsvolleren Art. Direkt neben dem Aquarena in Kötschach kann man hier in Chalets, Luxuszelten oder Baumhäusern logieren. Für Logisgäste ist der Eintritt in die Aquarena inklusive. Übernachtung im Baumhaus ab 58 € pro Person für Selbstversorger (zwei Nächte Minimum). *Kötschach 690, 9640 Kötschach-Mauthen, (+43 47 15) 220 20, www.alp-resorts.com*

Essen

Bärenwirt | Klassisches Gasthaus, in dem der ehemalige Steirereck-Koch Manuel Ressi feinste regionale Küche auftischt. Zentrale Lage mitten in Hermagor. Mit Bike-Ladestation. Gegenüber im kleinen Bären kann man fein frühstücken. *Hauptstraße 17, 9620 Hermagor, (+43 42 82) 20 52, www.baerenwirt-hermagor.at*

Tröpolacherhof | In der Slow Food-Travel-Region darf es auch gerne ein klassischer Slow Food-Travel-Gasthof sein. So wie der Tröpolacherhof mit seinem schönen Innenhof mitten in Tröpolach. Spezialität des Hauses sind handgekrendelte Kärntner Nudeln, also mit hübsch verziertem Rand. *Tröpolach 52, 9631 Tröpolach, (+43 42 85) 254, www.troepolacherhof.at*



FALKENSTEINER
HOTEL SONNENALPE

Gemeinsam. Zeit.
Erleben.

Heute Familien-Rafting, morgen Sommerrodelbahn – übermorgen etwas ganz anderes? Das Kärntner Nassfeld ist der ideale Naturspielplatz für Tage voller Abenteuer. Das Falkensteiner Hotel Sonnenalpe bietet ein abwechslungsreiches Aktivprogramm, Acquapura SPA, Indoor- und Outdoorpool, Kinderbetreuung, Erholung für Eltern, unzählige Ausflugsziele und vieles mehr.

* Limitiertes Angebot nach Verfügbarkeit.

MEHR INFOS UNTER
falkensteiner.com/sonnenalpe

Falkensteiner Hotel Sonnenalpe GmbH · Nassfeld 9 · 9620 Hermagor
Till Schäfer / Markus Röder · FN 136298p · LG Klagenfurt

Fischzucht Zerza | Ein beliebtes Fischlokal mit eigener Zucht und Veredelung zwischen Hermagor und Dellach auf der Südseite des Tals bei Anraun. Viele klassische Fischgerichte. Direkt am Radweg R3 und deshalb auch sehr beliebt bei den vorbeikommenden Radlern. Unbedingt reservieren. *Anraut 2, 9631 Jenig, (+43 664) 426 95 55, www.fischlokal-zerza.at*

Gasthof Grünwald | Traditionsgasthaus mit kreativer regionaler Küche. Spezialität sind die typisch Kärntnerischen Nudelgerichte mit über 30 verschiedenen Füllungen. *St. Daniel 17, 9635 Dellach im Gailtal, (+43 47 18) 677, www.gruenwald.dellach.at*

Edelgreißler Herwig Ertl | Der Gastgeber ist ein leidenschaftlicher wie kreativer Feinspitz, der die besten Spezialitäten der Alpe-Adria-Küche im Sortiment hat. Zum Einkaufen und auch zum Verkosten. Mitten im Zentrum von Kötschach. *Kötschach 19, 9640 Kötschach-Mauthen, (+43 47 15) 246, www.herwig-ertl.at*

Zur Säge | Ehemalige Werkskantine mit guter und preiswerter regionaler Slow Food-Küche. Liegt etwas abseits der Hauptstraße. Geöffnet 6.30 bis 15 Uhr. *Kötschach 249, 9640 Kötschach-Mauthen, (+43 47 15) 812 648, www.zursaege.at*

Gasthof Gailberghöhe | Am höchsten Punkt auf der Straße über den Gailberg steht dieses Ausflugslokal. Eine kleinen Ferienwelt im Grünen mit Kinderspielplatz und Wohnmobilpark. Klassisch ländliches Angebot. *Gailberg 3, 9640 Kötschach-Mauthen, (+43 47 15) 368, www.gailberg.at*

Tschatscheleria | Der Name mag ein Zungenbrecher sein, das Angebot ist recht bodenständig. Eine Mischung aus kleinem Gasthaus und Imbiss direkt am Ufer des Weissensees bei der Promenade. Dabei kann man es sich in Liegestühlen bequem machen. *Techendorf 4, 9762 Weissensee, (+43 650) 305 03 61*

Moni's Eck | Direkt bei der Brücke über den Weissensee steht der beliebte und wegen der guten Qualität auch fleißig besuchte Würstlstand. Neben Klassikern wie Bossa, Würsten und Hotdog gibt es auch vegetarische und vegane Angebote. *Techendorf 78, 9762 Weissensee, (+43 664) 161 56 01*

Strandcafé vom Strandhotel Weissensee | Ein herrlicher Platz direkt am Wasser. Ausschließlich vegetarische Angebote in gehobener Qualität, die aber auch Fleischessern schmecken. *Strandhotel am Weissensee, Neusach 18, 9762 Weissensee, (+43 47 13) 22 19, www.strandhotel-weissensee.at*

Alois Seestube | Eigentlich liegt der Pressegger See ja etwas abseits bei Hermagor. Aber zum Ende der Tour wäre der Abstecher zum Lokal am idyllischen Badesee wirklich angebracht. Es geht ja auch nicht mehr bergauf. Ein feines Bad im See und dazu österreichische und italienische Küche mit einigen Fischspezialiäten. Bei der Seestube gibt es auch Bikeabstellplätze inkl. Lademöglichkeit. *Presseggen 44, 9615 Görtschach, (+43 660) 764 57 52, www.seestube.at*

Anschauen

Aquarena Kötschach-Mauthen | Das Freibad in Kötschach etwas westlich der Bundesstraße bietet sich gerade im Sommer für eine erfrischende Pause an. Neben dem Freibad gibt es auch ein Hallenbad und eine Saunalandschaft. Eigener Kinderbereich. Geöffnet von 16. Mai bis 8. September 2024. *Kötschach 3670, 9670 Kötschach-Mauthen, (+43 47 15) 567, www.aquarena.info*

Kle:sch | Direkt beim Radweg R3 bei St. Daniel steht diese sehr moderne Kletter- und Schießhalle. Gut geeignet für einen Zwischenstopp, bei dem man den Kletterern zuschauen und sich beim Imbiss etwas stärken kann. 100 Kletter- und Boulderrouten. *Sankt Daniel 100, 9635 Dellach, (+43 47 18) 211 22, www.kle-sch.at*

VON STADT AUF LAND
IN 10 MINUTEN
ERLEBNISREGION GRAZ

Die Erlebnisregion Graz verbindet Stadtfeeling und südliches Flair in der einzigen GenussHauptstadt Österreichs mit Natur, Kultur und vielen Top-Ausflugszielen.

www.regiongraz.at

Steiermark
REGION GRAZ

Kulturhauptstadt Graz © pixelmaker



Immer magisch: Sonnenuntergang auf der Saualpe

MITTELKÄRNTEN: AUF DEN SPUREN DES GUTEN GESCHMACKS

Sanfte Hügel, große Ambitionen: In Mittelkärnten lassen sich Sehenswürdigkeiten, kulinarische Highlights und historische Kraftplätze perfekt erwandern und erradeln.

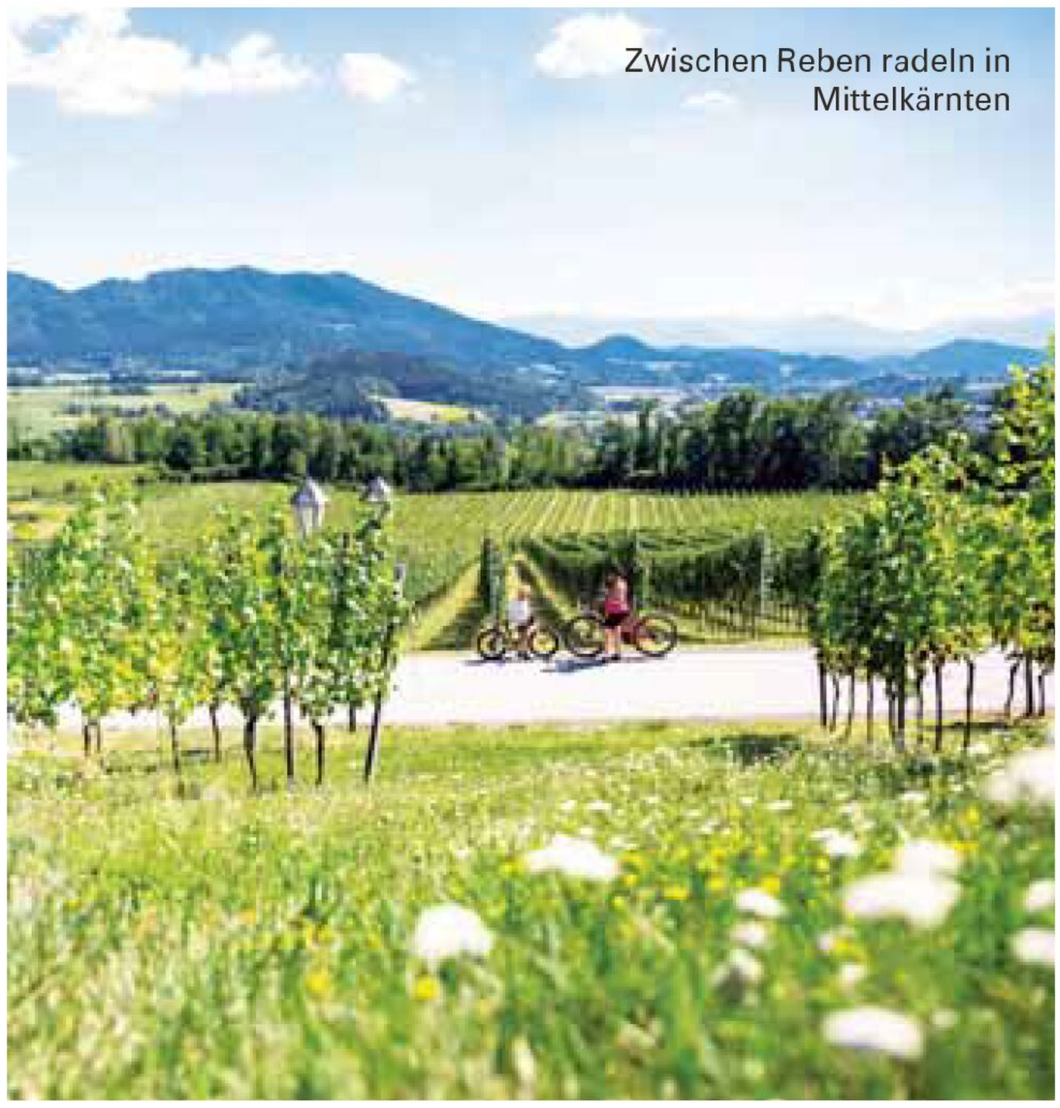
Sanfte Hügel, malerische Städte und Ortschaften, geschichtsträchtige Kunst- und Sakralbauten – und das alles gepaart mit Kulinarik auf Topniveau: Mittelkärnten ist wahrlich ein guter Boden für Genießer und Feingeister. Von den Gurktaler Alpen im Nordwesten bis zu den sanft-hügeligen Ausläufern der Saualpe im Osten finden sowohl Genusswanderer als auch sportlich ambitionierte Familien alles was das Herz begehrt.

Geschichte und Genuss erwandern

Wanderkompetenz wird in Mittelkärnten großgeschrieben. Leidenschaftliche Guides kennen die Region wie ihre Westentasche und führen zu ihren Lieblingsplatzerln. Wussten Sie beispielsweise, dass in Guttaring die „Steinernen Linsen", Einzeller aus dem Urmeer, ganz unkompliziert und einfach neben der Straße anzutreffen sind? Oder dass Hüttenberg im oberen Görtschitztal seinerzeit die pulsierende Erzader des florierenden Kärntner Bergbaus war? Zahlreiche „Steinerne Zeugen" stehen heute noch exemplarisch für diese Zeit. Nicht zu vergessen sind die vier heiligen Berge, Magdalensberg, Ulrichsberg, Veitsberg und Lorenziberg, die jedes Jahr Schauplatz des legendären Vierbergelaufs sind und nahezu ganzjährig ein tolles Ziel für Weitwanderer darstellen. Alpin wird es auf der Flattnitz, der Grebenzen oder der Saualpe. Besonders letztere bildet durch ihre für Kärnten seltene Nord-Süd-Ausrichtung den idealen Schauplatz für aussichtsreiche Sonnenauf- oder Untergänge. All das lässt sich im historischen Herzen Kärntens erleben – allein oder mit charmanter Begleitung.



Lustwandeln zwischen den Reben in Mittelkärnten



Zwischen Reben radeln in Mittelkärnten



Idyllischer Opal mitten im Grünen: Der Flattnitzer See

Wanderkompetenz auf dem höchsten Niveau

Die Mittelkärntner wandern nicht nur gerne allein, sondern lassen jeden gerne an den Vorzügen der Region teilhaben. Zwölf schlaue Köpfe, alle ihres Zeichens geprüfte Bergwanderführer, haben sich für heuer so einige Erlebnisse in und mit der Natur ausgedacht. So lernen Interessierte im Rahmen von „Architektur & Erz“ vieles über die revolutionäre Architektur des gebürtigen Kärntner Querkopfs und Architekten Günther Domenig, der die Hochöfen in der Heft als „seine Kathedrale“ bezeichnet hat. Weitere Querdenker sind die hochrangigen Görtschitztaler Künstler Werner Hofmeister und Erwin C. Klinzer, von deren Werken man sich im Rahmen einer inspirierenden Tour am Künstlerweg in Klein St. Paul beeindrucken lassen kann.

Vinophiles Radeln

Im Herzen Kärntens, rund um die Herzogstadt St. Veit an der Glan, hat sich in den letzten Jahren eine der spannendsten Weinregionen Österreichs formiert. In den sanften Hügeln zwischen dem Glantal und dem Längsee lässt sich ebendiese auch historisch bedeutende Gegend wunderbar erradeln. Michael Jaritz, Austrian Guide und Bergwanderführer, ist Ihr Begleiter durch 2.000 Jahre Geschichte in Mittelkärnten. Entlang des „schrägen Durchgangs“ und auf alten römischen Wegen erkunden Sie mit ihm auch die Geschichte des Weines. Neben allerhand Geschichte und vielen G’schichteln aus Vergangenheit und Gegenwart verkosten Sie die edlen Tropfen und werfen einen Blick auf die vielen kulturellen Highlights. Mehrere Termine im Jahr werden angeboten, im Jahr 2024 findet das Weinradeln am 25. Mai und 15. Juni statt.

Mehr Inspiration und alle Infos zum Wandern und Radfahren in Mittelkärnten gibt es stets aktuell unter www.mittelkaernten.at

KÄRNTEN Mittelkärnten

ZENTRUM DES GUTEN GESCHMACKS

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



Günter Domenigs „Kathedrale“: Das Freilichtmuseum in der Heft

Entgeltliche Einschaltung, © Kärnten Werbung GmbH, Fotos: Julian Castro, Michael Stabentheiner (2), Marvin Walder

Wild WUCHS

Foto: shutterstock.com (xbrchx)



Wenn es draußen nach Frühling zu riechen beginnt, werde ich leicht nervös und gehe nur mehr suchend durch Wald und Flur in Kärnten. Erste grüne Spitzen lassen mein Herz höherschlagen und diese Sucht nach wildem Grünen zieht sich durchs ganze Jahr.

GABRIELE KÖCHL

Fast wie ein Trüffelhund komme ich mir manchmal vor, mit den Augen immer am Boden, am Wegesrand. Alle Begleiter auf meinen Spaziergängen müssen fast lachen, wenn mir Jubelschreie auskommen, weil ich zwei Zentimeter hohe eingerollte Bärlauchspitzen entdecke, auf die ich schon seit Tagen warte. Tatsächlich suche ich wilde Kräuter seit meiner Kindheit, meine Mutter hat schon immer die ersten Brennnesseln und den in Kärnten „Röhrlsalat“ genannten Löwenzahnsalat verkocht. Als kleines Mädchen habe ich von ihr gelernt, welche grünen Blättchen ich direkt aus unserer unbehandelten Wiese sammeln kann, bevor die ersten kultivierten Kräuter wie Schnittlauch und Liebstöckel sich überhaupt ans Licht trauen.

Das allererste Gericht war immer ein Topfenaufstrich mit Veilchenblättern, Schafgarbenblättern, Löwenzahn, Bärlauch, Spitzwegerich, Taubnesseln und ein paar Gänseblümchen – und Veilchenblüten. Auf ein selbst gebackenes Bauernbrot gestrichen – der Geschmack meiner Kindheit.

Geliebte Brennnessel

Cremespinat gab es, wenn die Brennnesseln ca. zehn Zentimeter groß waren und etwas Substanz hatten, fielen sie doch nach dem Blanchieren, wie es auch Spinat so an sich hat, zu einem kleinen Häufchen zusammen. Aber dieses hatte es dann geschmacklich wie inhaltlich faustdick hinter den grünen Ohren. Auch heute mit meinen Kindern sammle ich Brennnesseln für Cremespinat, allerdings sind sie so vielseitig verwendbar, ich gebe sie in Risotti, zu Pastagerichten, als Pesto zu einem Steak, in Palatschinkenteig und frittiere sie als knuspriges Topping. „Kann ich die Brennnesseln auch roh essen?“, fragt mich fast ein bisschen lustig die Tochter einer Bekannten beim Sammeln auf der Wiese. Das ist tatsächlich möglich, denn die Brennhaare können auch durch Kneten oder Walken mit einem Nudelholz unschädlich gemacht werden – in einen Smoothie gemixt können sie auch nicht mehr wirklich brennen. Die Brennnessel ist ein Einsteigerkraut, kann man sie doch aufgrund ihrer Brennhaare nicht wirklich verwechseln. Denn beim Wildkräutersammeln gilt dieselbe unbedingte Regel wie beim Pilzesammeln: nur nehmen, was man wirklich zu hundert Prozent kennt und bestimmen kann. Beratungen, Bestimmungen, Kochkurse und Seminare mit Wildkräutern gibt es fast in jeder Gemeinde. Selbst zu experimentieren und etwas zu essen, nur weil es nach einem essbaren Wildkraut „aussieht“ kann sehr ins Auge gehen. Nicht umsonst gibt es jedes Jahr schwere Vergiftungen mit Salomonsegel, Herbstzeitlosen und sogar Narzissenzwiebeln.

Achtung, giftig!

Es gibt viele Möglichkeiten, Wildkräuter bei heimischen Spezialisten kennenzulernen. Zum einen kann man mit mir und

Fotos: solofriedl, tinephoto

meiner „Köchelei“ persönlich in Wald und Wiese Kräuter erforschen, gemeinsam bestimmen und sie dann gemeinsam in der Köchelei in Viktring zu einem schmackhaften wilden Menü verkochen. Dieses biete ich jeden Frühling bis Ende Mai für geschlossene und offene Gruppen an. „Wie kann ich Bärlauch sicher bestimmen?“, fragt Kursteilnehmerin Tina – und sie ist nicht allein mit dieser Frage. Die Verwechslung mit dem Maiglöckchenblättern schwingt als Angst immer mit. Bärlauch mit Maiglöckchen zu verwechseln ist aus einem ganz einfachen Grund fast nicht möglich: Maiglöckchen wachsen im Mai und Bärlauch im März, die Blätter des Maiglöckchen sind viel sperriger und härter und sie riechen vor allem auch nicht nach Knoblauch. Eine Verwechslung mit dem Aronstab ist da schon eher möglich, denn die jungen Blätter sind genauso eingerollt und weich. Sie haben auch denselben Standort und dieselbe Wachstumsperiode wie der Bärlauch.

Auf Bestellung besuche ich auch einen privaten oder öffentlichen Garten, um gemeinsam alles kennenzulernen, was dort wächst. „Was wächst eigentlich in meinem Rasen und rund um mein Haus?“, fragt mich Magdalena. Jeder Boden ist anders, es gedeihen unterschiedlichste Pflanzen an unterschiedlichen Standorten. In meinen Kursen und Seminaren kann man erfahren, warum das so ist. Oder wie man Giersch von den Blättern der doch sehr ähnlichen, giftigen Buschwindröschen unterscheidet. Um Magdalenas Haus ist es sehr feucht, ein Bachlauf führt durch, idealer Standort für Bärlauch und Waldmeister, aber auch für Taubnesseln und Giersch. Dass in ihrem Gemüsebeet das Behaarte Schaumkraut in wunderschönen Rosetten wächst und leicht scharf wie Kresse schmeckt,



Grün genudelt. Wildkräuter wie Bärlauch lassen sich sehr gut pürieren und in den Pastateig verarbeiten – mit Maibockragout und Spargel ein perfektes Frühlingsgericht



Einsteigerkraut. Die Brennnessel ist ein tolles Wildkraut, um als Anfänger Rezepte auszuprobieren. Ihr brennender Vorteil: Man kann sie nicht verwechseln, denn ihre Brennhaare machen sich bestimmt bemerkbar

hat sie noch gar nicht registriert und ist sehr überrascht, als ich es ihr zeige.

Dreiheiligkeit

Christine Spazier ist der „Kräuterspatz" in Landskron bei Villach. Sie bietet Workshops zu verschiedensten Themen rund um Wildkräuter an. Zum einen geht es um Auszüge, Tees, kulinarische Verwendung, aber auch um medizinische Anwendungen, Salben und Tinkturen. Da werden in Seminaren, die auf ihrer Website einsehbar sind, Wipfelhonig und Maitee produziert. Dabei erfährt der Kräuterinteressierte dann auch, warum nur wenige Wipfel pro Baum und vor allem von welchem Baum gesammelt werden sollen. „Grundsätzlich gibt es bei mir keine Unterteilung in Küche, Heilkraut und Hautpflege, auch das möchte ich unbedingt so weitergeben. Wenn ich Vogelmiere sammle, kann ich diese natürlich wunderbar in der Küche nutzen, gleichzeitig aber auch als Hautpflege und Heilmittel. So gesehen sind wir flächendeckend versorgt", so die Fachfrau, die den Alpengarten im Naturpark Dobratsch betreut und im Sommer sehr viel mit ihren Gruppen auf den Bergen unterwegs ist. Sie ist sich sicher: „Die Teilnehmer müssen nachhaltig und intensiv die Kräuter, Wurzeln und Knospen selbst sammeln, zubereiten, verarbeiten, riechen, schmecken und fühlen. Nur dann können sie dieses Wissen später auch sicher wieder abrufen, das ist mir wirklich wichtig!"

Im gesamten Alpe-Adria-Raum werden in den Küchen sehr viele wilde Kräuter selbstverständlich verwendet. Angefangen vom wilden Spargel in Istrien, dem wilden Fenchel, dem Meerfenchel, der im gesamten Mittelmeerraum sauer eingelegt wird, bis hin zu wildwachsenden Lorbeerwäldern, Rosmarinhecken und wildem Oregano, der in Slowenien, Kroatien und Italien gedeiht, wächst hier sogar vieles wild, was hierzulande kultiviert werden muss. Sehr spannend finde ich die wilde Küche im Friaul. Hier wird im Frühling der Sclopit, hier Taubenkropfleimkraut genannt, zu köstlichen grünen Nockerln, Knödeln, gefüllten Nudeln, Nudelsoße und in Risotti verarbeitet. Auch der wilde Hopfen, im Friaul Lupollo genannt, wird als eine Art wilder Spargel zubereitet, entweder in einer Frittata, einfach in Olivenöl oder Butter gebraten oder als geschmackvolles Topping des Risottos. Von Gisela Hopfmüller und Franz Hlavac gibt es dazu immer wieder spannende Bücher aus Friaul-Julisch Venetien. Die beiden früheren ORF-Journalisten leben in der Region und kennen und erleben die kulinarischen Genüsse, die sie gerne mit ihrer Leserschaft teilen.

Alles zu seiner Zeit

„Wann ist denn nun die beste Zeit, um Kräuter in der Natur zu sammeln?", fragt mich Wolfgang, ein Kursteilnehmer im März. Pflanzen haben unterschiedliche Vegetationsphasen, frische Kräuter werden am besten zwischen Anfang März und Mitte Mai gesammelt. Und genau zu dieser Zeit bieten wir Experten auch unsere Kurse an. Kurzfristig sind Bestimmungskurse in der Köchelei in Viktring zu bu-

WILDE BRENNNESSELCREME MIT GEBACKENEN EIERN UND FRÜHLINGSZWIEBELKARTOFFELN

Zutaten | 3 große Hände junge Brennnesseln, 4 Eier, wachsweich gekocht, ¼ l Schlagobers, ½ kg Erdäpfel, gekocht, ½ Bund Frühlingszwiebeln, 2 EL Buchweizenmehl, 1 rohes Ei, 100 g Brösel mit Parmesan gemischt, ½ l Pflanzenöl, 2 Zehen Knoblauch, Muskatnuss, Blüten zum Dekorieren

Zubereitung | Die Brennnesseln kurz in heißem Wasser blanchieren, abschrecken, in der Hand fest auspressen und grob hacken. Gekochte Eier vorsichtig schälen, in Mehl, Eiern und Bröseln wenden und kühl stellen. Öl erhitzen, Eier einlegen und goldgelb backen. 1 EL Buchweizenmehl in Butter anrösten, mit dem Schlagobers aufgießen, die beiden Knoblauchzehen hineinpressen, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen, aufkochen, bis die Flüssigkeit dick wird. Die gekochten Kartoffeln feinblättrig schneiden und mit den in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln in einer Pfanne in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Schluss die Brennnesseln in die Creme geben, mit dem Stabmixer schaumig rühren. Die Brennnesselcreme auf tiefe Teller geben, die Kartoffeln darauf anrichten und die gebackenen Eier daraufsetzen. Mit Blüten dekorieren und servieren.

Tipp: Brennnesseln schmecken einfach fantastisch, am besten natürlich im Frühling, wenn sie gerade 15 cm hoch sind. Dann sind sich sehr saftig und wohlschmeckend. Einfach nur in Butter anbraten oder blanchieren und dann mit Olivenöl marinieren, das gibt es bei mir im Frühling ganz oft.



von Gabriele Köchl, **KÖCHELEI**

Fotos: tinephoto, shutterstock.com (Alicja Neumiler)

chen – weiß ich doch nie, wann genau die grünen Erstlinge starten. Aber wenn es dann losgeht und ich endlich die saftigen Spitzen vom Bärlauch, die ersten Rosetten von Löwenzahn und Bachkresse, das knackige Scharbockskraut und die federleichten Spitzen der Schafgarbe entdecken kann, fühle ich mich wie im grünen Himmel. Und was mir gleich alles einfällt, was ich damit zaubern werde – die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Eines ist sicher – das Sammeln von wilden Pflanzen bringt uns mehr in Kontakt mit der Region, in der wir leben. Wenn ich Wildkräuter ernten möchte, habe ich immer ein Auge auf den Stand der Vegetation. So gehe ich grundsätzlich aufmerksam durch die Gegend und schaue, was eigentlich alles rundherum wächst, wo es wächst und wann es Saison hat. Jedes Jahr lerne ich neue Pflanzen kennen, die ich bislang übersehen habe – das kann sehr faszinierend sein.

Da ich überall Essen sehe, bewege ich mich vorsichtig und zertrete nicht irgendwelche Pflanzen am Wegesrand, so leistet das Sammeln von Wildkräutern ganz nebenbei einen kleinen Beitrag zum Naturschutz. Und einfach nach draußen in die Natur zu gehen, entschleunigt unseren Alltag ungemein. Hektik und Stress fallen automatisch Schritt für Schritt von uns ab, außerdem steigt unsere Stimmung, wenn wir all die feinen Gaumengenüsse um uns sehen. Eine wilde Entschleunigung. ■



Wildes Tomahawk-Steak. Hochwertiges Fleisch mit der würzigen Gundelrebe anstatt mit Rosmarin zu belegen ist eine willkommene wilde Abwechslung – die ätherischen Öle aromatisieren das Fleisch köstlich

INFOS

Wildkräuter kaufen

Kärnten & Slowenien | Auf Kärntner Märkten (Benediktinermarkt, Wochenmarkt in Waidmannsdorf Mittwoch und Samstag, Villacher Wochenmarkt am Samstag, Wochenmarkt in Wolfsberg und Völkermarkt, St. Veit und Ferlach) und in Slowenien (Ljubljana) gibt es kleine Stände, wo selbst gesammelte Kräuter, auch eingelegt und getrocknet, verkauft werden.

Italien | Die Märkte in Cervignano, Codroipo, Udine-Stadt, Fiumicello, Gemona, Pontebba erfreuen mit wildem Knoblauch, bündelweise Sclopit (Taubenkropf-Leimkraut) und wilden Hopfensprossen, Bärlauch, Wildkräutern und wildem Radicchio, der nach der Schneeschmelze in den Bergen wächst.

Istrien | Hier wird man auf den Wochenmärkten in Poreč, Pazin, Buzet, Motovun, Vodnjan, Pula und Rovinj fündig. Wilder Spargel und auch Hopfensprossen werden direkt an der Straße nach Poreč verkauft, eingelegten wilden Knoblauch und Meerfenchel gibt es in Spezialitätengeschäften.

Wildkräuterbestimmungskurse

Filz und Kraut Workshop | Wir erlernen gemeinsam das Bestimmen der wichtigsten Wildkräuter. *Karin Müllner, Wurzelgasse 91 9020 Klagenfurt, (+43 67 64) 102 893, www.filzundkraut.at*

Biogarten Wildhaber, Christina Wildhaber, Wildkräuterpädagogin | Umfangreiches Wissen über alte, wilde Gemüse- und Obstsorten sowie wilde Wurzeln, Knollen und essbare Blüten. *Kurse individuell buchbar, auch über Slow Food Kärnten. (+43 660) 494 80 81, Schmieddorf 1, 9371 Brückl in Kärnten*

Kräuterspatz | Christine Spazier bietet Workshops zu verschiedenen kulinarischen Kräuterthemen, Wildkräuterbestimmungen, Knospen, Wurzeln, Rinden auch zu Heilzwecken an. *Waldheimstraße 59, 9523 Villach, (+43 664) 129 16 30, www.kraeuterspatz.at*

KÖCHELEI | Spaziergänge zur Wildkräuter- und Pilzbestimmung sowie Wildkräuterkochkurse mit Pilzen, heimischem Fisch und Wildfleisch. *Kindergartenstraße 5, 9073 Viktring, (+43 67 67) 711 410, www.köchelei.at*

Wildkräuter essen

Kärnten

Schlosshotel Seefels | Im La Terrasse des wundervollen Schlosshotels am Wörthersee kocht Richard Hessl sehr fein auf Drei-Hauben-Niveau – wilde Kräuter, Blüten und Sirupe dürfen auf keinen Fall rund um das Jahr auf seinen Tellern fehlen. *Techelsberg am Wörthersee, Töschling 1, 9212 Pörtschach, (+43 42 72) 23 77, www.seefels.at*

Auf der Leitn | Leo und Bruno Suppan verwenden in ihrer Küche gerne spezielle, ausgefallene Gemüse und Obstraritäten, auch wilde Blätter, Wurzeln und Blüten. Geliefert werden sie von der Spezialistin Christina Wildhaber aus Brückl. *Leiten 6, 9063 Klagenfurt, (+43 676) 350 42 20, www.leitn.eu*

Gipfelhaus Magdalensberg | Schon immer gibt es Brennnesselspinat, Gierschsuppe, Löwenzahnsalat und Holunderblüten auf der Speisekarte. Spezialität: Kärntner Nudeln, gefüllt mit Wildkräutern. *Magdalensberg 16, 9064 Magdalensberg, (+43 42 24) 224 90, www.hotel-magdalensberg.at*

Bärenwirt Hermagor | Manuel Ressi kocht auf höchstem Niveau und trotzdem sehr bodenständig – wilde Kräuter und Blüten dürfen da nicht fehlen und werden gerade im Frühling als Bärlauchschaum oder Pesto serviert. *Hauptstraße 17, 9620 Hermagor, (+43 42 82) 20 52, www.baerenwirt-hermagor.at*

Restaurant Bar 151 | Die Chefin sammelt selbst Bärlauch und Holunderblüten, die dann in der Restaurantküche zum Einsatz kommen. *Höhenweg 151, 9073 Klagenfurt-Viktring, (+43 676) 615 11 51, www.151.at*

Slowenien/Istrien

Humska Konoba | Die einzige Konoba in der „Kleinsten Stadt der Welt", im April gibt es ein Wildspargelmenü mit Eierspeise, Cremesuppe, breiten Nudeln, Schmorgerichten, alles mit Wildspargel zubereitet. *Hum 2, 52425 Hum, Istrien, (+38 591) 600 34 56*

Casa Dante | Tom Rieder, ehemals im Pfarrhof im südsteirischen St. Andrä, liebt es, in seinem neuen Pfarrhof in Istrien den wilden

Fotos: tinefoto.com, Johannes Kernmayer, beigestellt





Im Borgo Poscolle werden die feinste Kräuter selbst gezogen



Wilden Touch kann man auch im Restaurant Bar 151 in Klagenfurt genießen. Eva-Maria Neuschitzer bringt Bärlauch und Holunderblüten persönlich gepflückt in die Küche

Lorbeer und Fenchel in seine Gerichte einzubauen. Er kann dabei rund um sein Steinhaus so richtig aus dem Vollen schöpfen. *Sv. Martin 10, 52462 Momjan, Istrien, (+43 660) 400 87 34, momjan.com*

Gostilna Krištof | Chefkoch Uroš Gorjanc verwendet alles, was rund ums Haus wild wächst, in seinen kreativen Gerichten auf Haubenniveau. Im Frühling strahlt die Wiese hinter dem Lokal rosa vor blühendem Schaumkraut. *Predoslje 22, 4000 Kranj, Slowenien, (+386 4) 234 10 30, gostilnakristof.si*

Friaul

Antica Trattoria Stella D'Oro | Hier wird nur nach der Saison gekocht – kommen im Frühling wilder Knoblauch aus den Bergen, Lupollo und Sclopit in Nockerln und gefüllten Cjarsons zum Einsatz, so ist es im Winter der wilde Radicchio. *Via Tolmezzo 6, 33020 Villa, (+39 433) 26 99*

Al Granaio Bio | Im Hinterland von Grado traditionelle, neu interpretierte Gerichte mit den neuesten Kochtechniken, umgeben von Grün, saisonale Speisekarte mit Bio-Obst und Gemüse aus eigener Produktion und vielen wilden Genüssen, wie z. B. Lupollorisotto mit Oktopus. *Via Tiel, 24, 33050 Fiumicello Villa Vicentina, (+39 339) 725 88 94, www.algranaiobio.net*

Borgo Poscolle | Im ehemaligen Pferdestall werden wunderbar ausbalancierte Gerichte mit regionaler wilder Begleitung serviert. In der kleinen Osteria von Familie Pillinini lebt man intensiv mit der Natur, allein vier Gärten, Lieferanten für Kürbis, Gemüse und Kräuter, werden von den Besitzern bepflanzt. Auch bei den Rezepten ist man stets auf der Suche nach neuen Inspirationen. *Via Poscolle 21/a, Einfahrt über die SR512, 33020 Cavazzo Carnico, (+39 366) 491 58 54*

Wildkräuterbücher

Gefundenes Fressen | Wilde Zutaten erkennen, sammeln, zubereiten. *Jan Hrdlicka, Fabio Haebel, Olaf Deharde, Verlag Brandstätter*

Enzyklopädie Essbare Wildpflanzen | Unverzichtbarer Führer in Wald und Flur zur Bestimmung von essbaren Wildpflanzen. *Steffen Guido Fleischhauer, Jürgen Guthmann, Roland Spiegelberger, AT Verlag*

Wilde Köchelei | Einfache, aber kreative Rezepte mit wilden Zutaten aus Wald und Flur. *Gabriele Köchl, Verlag Regionalia Apart*



Tom Riederer bringt es bestechend geschmackvoll auf den Punkt – in seiner Casa Dante in Momjan wachsen ihm Rosmarin, Oregano, wilder Spargel, Hopfensprossen fast in die Küche

SEEHAUS IN KÄRNTEN

Wir begleiten Sie zu Ihrer privaten Oase am See.

OSSIACHER SEE, WÖRTHERSEE, FAAKER SEE, MILLSTÄTTER SEE

Miete / Kauf

OSSIACHER SEE

HWB 27

Kaufpreise ab
€ 295.000,-

SEERESIDENZEN

2-4 Zi. in direkter See- & Seeblicklage mit eigenem Seezugang + Bootsplatz.

MILLSTÄTTER SEE

SEELOGENPLÄTZE

mit Seezugang: 180 m².Wfl., 96 m² Wfl. oder 85 m² Wfl. ab €470.000,-

WÖRTHERSEE
Hermitage

ATV IMMOBILIEN
Seit 1971

Luxus zum Leben. Fürs Leben.

Mag. Alexander Tischler
Tel. 04248 3002
office@atv-immobilien.at
atv-immobilien.at, @seelage

SEEWOHNUNGEN
2 Zimmer-Wohnung mit Seeterrasse € 697.000,-

FAAKER SEE

seelage.at

SEEWOHNUNGEN
Residenzen von 45 bis 180 m² Wfl.

KP ab € 795.000,-

OSSIACHER SEE

IMMOBILIE DES MONATS

ROMANTISCHE SEEWOHNUNG
Sofortbezug, 110m² Wfl., 3 Zi., Terrasse. HWB 38

KP € 2,25 Mio

Fotos: Fshutterstock.com (SanderMeertinsPhotography, Gaspar Janos, Wirestock Creators)

Best of ISTRIEN

Istrien ist das Land, das Sehnsüchte weckt – und erfüllt. Trüffeln, Wein, Olivenöl, Strände, idyllische Bergdörfer, heimelige Hideaways, köstliche Küche: Alles ist hier vom Feinsten. Rund 200 Tipps für die so vielfältige Region.

WERNER RINGHOFER, SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER, KARIN HAUENSTEIN



In Grožnjan wird man immer fündig, an allen Ecken und Enden kann man in Ateliers und Galerien stöbern



Hum nahe Buzet gilt als kleinste Stadt der Welt. Rund 30 Einwohner zählt die offizielle Statistik



Rovinj ist die Perle der Adria. Man betrachtet dieses Bild vom Meer gesehen immer wieder mit größtem Vergnügen



An Fažana entzückt der Stadtkern, aber auch der Blick auf die Brijuni-Inseln, leicht mit der Fähre erreichbar



Vrsar ist ein Inbegriff des Urlaubsmotivs. Der kleine Hafen und der Ort am Hang könnten nicht romantischer sein

Die schönsten **ORTE**

Rovinj | Kein Geheimtipp, aber diese Stadt muss auf eine Liste der schönsten Orte. Zauberhaft sind die Gassen, die konzentrisch um einen Hügel herumlaufen, bis man oben die Kirche Sv. Eufemija erreicht.

Grožnjan | Ins Künstlerstädtchen mit dem malerischen Gassengewirr und den unzähligen Ateliers und Galerien kommt man immer wieder gerne. Fantastische Lage auf einem Bergrücken über dem Mirna-Tal.

Hum | Zwei Gassen, drei Häuserreihen, 30 Einwohner – das mittelalterliche Örtchen gilt als kleinste Stadt der Welt, 14 km südöstlich von Buzet. Es gibt sogar ein uriges Gasthaus: die Humska Konoba.

Vrsar | Der Ort hat sich noch den Charakter eines mediterranen Fischerdorfes bewahrt. Romantisch sind die Altstadt, die palmengesäumte Uferpromenade und der Hafen. Kein Wunder, dass Vrsar Casanova als Liebesnest diente.

Fažana | Bunte kleine Häuser mit venezianisch-mediterranem Flair. An der langen Uferpromenade spaziert man gerne unter den schattigen Bäumen. Am Abend leuchtet Fažana in seinen schönsten Farben, besonders schön, wenn man auf der Mole steht. Gleich in der Nähe liegen die Brijuni-Inseln.

Rabac | Aus dem idyllischen Küstendörfchen ist ein beliebter Ferienort geworden. Aber die Häuser, die sich in den Berghang schmiegen, leuchten noch immer in den schönsten Farben: blau, gelb, rot, Terrakotta. Und dann noch das Wasser: glasklar und türkis.

Padna | Eine Dorfschönheit. Padna hat sich den verträumten Charme der Zeit vor Hunderten Jahren bewahrt: Sattgrüne Olivenbäume, hübsche Steinhäuschen und ein hoher Glockenturm sind die Zutaten.

Mošćenice | Vom Badeort Mošćenička Draga führen 753 Stufen hinauf in das Bergdorf. Die Schufterei lohnt sich: Verschlungene Gässchen und romantische Innenhöfe ergeben eine stimmungsvolle Melange.

Pazin | Adrenalinsüchtige lieben den Ort wegen der Schlucht, die sie an einem Drahtseil schwebend überqueren können. Die Altstadt von Pazin hat durchaus nette Ecken mit schönen alten Gebäuden in malerischen Gassen.

Labin | Die Stadt liegt hoch oben über der Bucht des Badeortes Rabac, der weite Blick über die Kvarner Bucht ist den Weg hierher wert. Der Ort ist geprägt durch malerische, teils steile Gassen und altertümliche Gebäude.



Labin war früher eine Bergarbeiterstadt. Heute bewundert man die steilen Gassen



Schon von weitem gesehen ist Padna eine besondere Dorfschönheit



Rabac: bunte Blumen, eine verträumte Bucht und ein sympathischer Ort



Pazin ist berühmt für seine extreme Lage direkt an einer tiefen Schlucht



Mošćenice muss man sich erarbeiten: 753 Stufen führen hinauf in das Bergdorf





Exklusive Genüsse garantieren das Agli Amici (l.) und das Cap Aureo (r.) in Rovinj

Die **TOP-RESTAURANTS**

Sterne und Hauben regnete es für die Besten.

Agli Amici Rovinj | Der Blick auf den Jachthafen und die Katharineninsel ist großartig. Emanuele Scarello begeistert mit aufwendigen Gängen. 1 Michelin-Stern. *Šetalište Vije a Europe 1-2, 52210 Rovinj, www.maistra.com/grand-park-hotel-rovinj*

Cap Aureo | Einfallsreiche, präzise zubereitete Teller. Das Degustationsmenü kann bis zu 20 Gänge umfassen. Drei Hauben.
Antonia Smareglie 1a, 52210 Rovinj, www.maistra.com/grand-park-hotel-rovinj

Monte | Die kreative Küche berührt alle Sinne. Auch die Weinauswahl mit einigen Geheimtipps ist eine Klasse für sich. 1 Michelin-Stern.
Montalbano 75, 52210 Rovinj, www.monte.hr

Damir e Ornella | Fisch und Meeresfrüchte werden roh vor dem Gast filetiert. Die edlen Stücke brauchen nichts anderes als Olivenöl, Salz und Zitrone. Gute Orangeweine. *Zidine 5, 52466 Novigrad, https://damir-ornela.com*

Nebo | Deni Srdoč ist einer der Aufsteiger Kroatiens. Aufwendige, sehr stimmige Gänge. Traumblick über das Meer. 1 Michelin-Stern, vier Hauben. *https://neborijeka.com*

Zijavica | War bereits Newcomer des Jahres im Gault Millau, 3 Hauben. Traumlage am Strand. Sympathisch. *Šetalište 25. Travnja 2, 51417 Mošćenička Draga, www.konoba-zijavica.com*

Alfred Keller | Klassisch französisch mit besten regionalen Zutaten der Insel Mali Lošinj – die Kombination brachte dem Österreicher Michael Gollenz einen Stern. *Čikat 16, 51550 Mali Lošinj, www.losinj-hotels.com*

Luciano | Gourmetrestaurant im Fünf-Sterne-Resort San Canzian. Zeitgemäße, kreative Adriaküche, 600 Weine. *Mužolini Donji 7, 52460 Buje, www.san-canzian.hr*

San Rocco | Überraschend, auf welchem Niveau im hübschen Boutiquehotel gezaubert wird. Großartiges Handwerk, istrische Top-Produkte, kreative Umsetzung. *Srednja Ulica 2, 52474 Brtonigla, www.san-rocco.hr*

Draga di Lovrana | Hoch oben mit Traumblick in die Kvarner Bucht. Der junge Luka Goreš bringt frischen Wind, gekonnte Fleisch- und Fischgerichte. Sehr stimmig. *Lovranska Draga 1, 51415 Lovran, www.dragadilovrana.hr*



Das Damir e Ornella in Novigrad steht für edelste Fische und Meeresfrüchte in Sashimi-Qualität



Der Weg hinauf zum Draga di Lovrana ist weit, aber die feinen Fisch- und Fleischgerichte lohnen den Aufwand



Die Lage des Zijavica am Strand von Mošćenička Draga ist ein Traum, die Teller erst recht









Das Nebo in Rijeka samt Top-Bar (.) und das Monte in Rovinj mit Danijel Đekic´ und Tjitske Đekic´-Brusse (r.) werden mit 1 Michelin-Stern belohnt

Fotos: Johannes Kernmayer, Frank Heuer/laif, Markus Haslinger, Jaka Ivancic, shutterstock.com (Ilija Ascic, Jan Meneghello, SSKH-Pictures, Cedant), Gunter Standl, Fran Karabaic, Ringhofer, Anbieter

Am **WASSER** essen

Die ideale Kombination: frische Fischküche direkt am Wasser.



Das Hotel Navis in Opatija überwältigt mit seiner Lage an einer Felswand, auch das Restaurant am Meer begeistert



Das Puntulina in Rovinj ist der Traum aller Selfie-Jäger, auf drei Steinstufen mit Meerblick wird gespeist





Das Plavi Podrum ist eine Institution im Hafen von Volosko (u.), das Spinnaker in Poreč (o.) kocht mediterran-kreativ

Plavi Podrum | Institution im kleinen Bilderbuchhafen von Volosko. Mediterrane Meeresküche von klassisch bis kreativ zaubert ein Lächeln ins Gesicht. *Obala Frana Supila 12, 51410 Opatija, www.plavipodrum.com*

Navis | Designhotel wie ein futuristisches Schwalbennest in einer Felswand. Scampi, Spargel, Steinpilze, Austern und roher Fisch werden zu klaren Kreativgerichten verarbeitet. *Ivana Mateti a Ronjgova 10, 51410 Opatija, www.hotel-navis.hr*

Veranda | Man schaut erst einmal nur gebannt auf den hübschen Fischerort und die Bucht. Fisch ist im Fokus, raffiniert, nuanciert, kreativ. *Andrije Mohorovi ča 40, 51410 Opatija, www.ostariaveranda.hr*

Villa Ariston | Die mondäne Villa wurde blitzblank renoviert, am Herd steht ein neuer Chef – und die Gourmetküche passt auch noch immer. Tolle Terrasse über dem Lungomare. *Ulica Maršala Tita 179, 51410 Opatija, (+385 51) 27 13 79*

Hrast | Stimmungsvolle Meeresterrasse. Die charmante Gastgeberin zeigt viel Gefühl bei der Melange von Tradition und zeitgemäßer Leichtigkeit. *Nikole Tesle 13, 52440 Poreč, www.restoranhrast.eu*

Spinnaker | Mediterran-zeitgemäß mit viel Kreativität wird hier gekocht. Hohes Niveau. Am besten genossen auf der gepflegten Meeresterrasse. *Obala Maršala Tita 15, 52440 Poreč, www.valamar.com*

Sveti Nikola | Terrasse an der Promenade mit sensationellem Blick auf die blaue Bucht und die noblen Jachten. Geboten wird gehobene Fisch- und Meeresfrüchteküche. *Obala Maršala Tita 23, 52440 Poreč, www.svnikola.com*

Puntulina | Selfie-Hotspot, auf drei aus dem Stein gehauenen Terrassen am Meer kann man genießen und den Sonnenuntergang bestaunen. Die Küche macht Fans leichter mediterraner Gerichte glücklich. *Sv. Križa 38, 52210 Rovinj, www.puntulina.eu*

Rio Snack Bar | Der Name ist nicht Programm: Hier wird trendig-mediterran gekocht. Liegt an der Promenade, Top-Meerblick. *Obala Alda Rismonda 13, 52210 Rovinj, (+385 52) 81 35 64*

Sapore di Mare | Klassiker wie rohe Scampi crudo oder Branzino in der Salzkruste sind ein Gedicht. Traumhaft auch die Lage an der Promenade zum Meer. *Trg Sveti Kuzme i Damjana 2, 52212 Fažana, (+385 52) 52 17 85*



Die Aussicht vom Grand Park Hotel in Rovinj ist legendär

Die besten **HOTELS**

Traumhafte Hideaways zwischen Olivenhainen und mit Blick aufs Meer.

Grand Hotel Kvarner Palace | Im Stil der Belle Epoque 1895 erbaut und nach umfangreicher Renovierung 2014 neu eröffnet. Sehr mondän. Wunderbare Terrasse. *Ul. Brace Dr. Sobol 1, 51260 Crikvenica, www.kvarnerpalace.info*

San Canzian Village & Hotel | Romantisches Minidörfchen, traditionelle Architektur trifft auf Design und Luxus, Gourmetrestaurant und kreative Cocktailbar inbegriffen. *Mužolini donji 7, 52460 Buje, san-canzian.hr*

Roxanich Wine & Heritage Hotel | Luxusresort im Hinterland. Architektonisch spektakulär, toller Ausblick ins Mirnatal, Infinitypool. Gutes Restaurant, beste eigene Naturweine. *Kanal 30, 52424 Motovun, www.roxanich.hr*

Grand Park Hotel | Großartig gestaltetes Luxushotel, umgeben von einem weitläufigen mediterranen Garten, in einem Pinienwald direkt am Meer mit grandiosem Ausblick auf Rovinj. *Smareglijeva ulica 1A, 52210 Rovinj, www.maistra.com/grand-park-hotel-rovinj*

Navis | Das aufregend gestaltete Designhotel wurde in eine Klippe hineingebaut. Tino Sinoži kocht immer besser, mit feiner Hand orchestrierte, klare Gerichte. Gute Weinbegleitung. Drei Hauben. *Ivana Mateti a Ronjgova 10, 51410 Opatija, www.hotel-navis.hr*

Hotel Monte Mulini | Zeitlose Klassik und Luxus. Poollandschaft auf mehreren Etagen, großartiger Meerblick. A. *Smareglia 3, 52210 Rovinj, www.maistra.com/de/unterkunft/hotel-monte-mulini*

Isabella Island Resort | Nur fünf Bootsminuten braucht man von der Altstadt von Poreč auf die zauberhafte Insel Sveti Nikola. Spa, Infinitypool. *Otok Sv. Nikola, 52440, Poreč, valamar.com*

Fotos: SGFd.o.o, Frank Heuer/laif, Gunter Standl, Anbieter



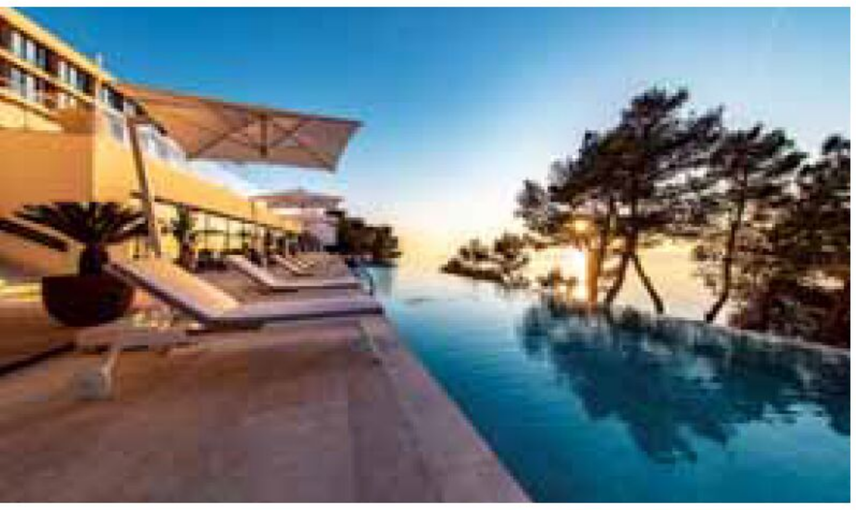
Die Poollandschaft im Hotel Monte Mulini in Rovinj ist mit seinem Meerblick einzigartig



Das Minidörfchen San Canzian in Buje zieht alle Luxusregister



Sehr edel, das Grand Hotel Kvarner Palace (o.) in Crikvenica, recht neu ist das Grand Hotel Brioni (u.)



Stancija Barancija | Fünf Hektar großes edles Anwesen, umgeben von Weinbergen und Olivenhainen. Modernes Design, Swimmingpool, Essbereich im Freien und Butlerservice. *Baracija 97, Krasica, 52460 Buje, baracija.hr*

Grand Hotel Brioni | Restaurierte Bausubstanz trifft innovatives Design. Inifinitypool, 1001 Quadratmeter Spa, Wasserparadies und Salzwand. Sehr edel. *Verudela 16, 52100 Pula, grandhotelbrioni.com*

Lone | Lässiges Designhotel (5 Sterne) mit sehr stylishem Wellnessbereich, futuristischer Look mitten im Wald. *Luje Adamovi a 31, 52210 Rovinj, www.maistra.com/de/hotel-lone-rovinj*

MUSEEN

Unterhaltsames für Regentage.

Bergmannshaus Arsia | Im Örtchen Raša bei Labin lässt sich ein 1,5 km langes Teilstück des Karlota-Stollens besichtigen. Kroatiens einziges öffentlich zugängliches Kohlebergwerk, ebenso ein kleines Museum. *www.tz-rasa.hr/de/mine-rasa-kova-experience*

Aura Museum | Das Museum in Hum stellt in elf thematisch gestalteten Räumen regionales Brauchtum, Handwerk und Traditionen zur Schau und ist auch für Kinder spannend gemacht. *www.aura.hr/de/museum-und-bar*

Haus der Batana | Viel Information auf kleinem Raum bietet die interaktive Dauerausstellung rund um die Rovinjer Fischereihistorie mit einem Schwerpunkt auf dem traditionellen Fischerboot Batana. *www.batana.org*

K.-u.-k.-Marinemuseum Gallerion | 2023 übersiedelte die zweitgrößte K.-u.-k.-Marine-Sammlung der Welt von Novigrad ins Kaštel/Aquarium von Pula. Mehr als 350 Modelle von Segel- und Schlachtschiffen, U-Booten und Wasserflugzeugen. *www.aquarium.hr/hr/gallerion*

Haus Maraston | Spielerisch und interaktiv präsentiert sich die Geschichte von Vižinada, die auch Clint Eastwood, Donald Sutherland, die weltberühmte Ballerina Carlotta Grisi und Istriens süßes Naschwerk beinhaltet. *www.tz-vizinada.hr/en/cultural-monuments/house-maraston*

Museen auf Brijuni | Auf der einstigen Tito-Insel hüten drei Museen unendlich viele Geheimnisse und Schätze. Neu und sehr interessant für Naturliebhaber: das Nationalparkmuseum im Bootshaus. *www.np-brijuni.hr*

Museen im Kastell von Pazin | Istriens größte und besterhaltene Mittelalterfestung birgt zwei Museen mit wechselndem Programm: 1. März – 30. September 2024: Fotoausstellung „Was wir (Istrier) machen, wenn wir nichts machen" („Ča delamo kad niš ne delamo"). *emi@emi.hr*

Olivenölmuseum | Sehr unterhaltsam lassen sich hier Kultur und Geschichte des „grünen Goldes" erfahren (Audioguides auch in Deutsch). Professionelle Olivenölverkostungen; Shop mit regionalen Spitzenölen. *www.oleumhistriae.com*

Papago-Vogelpark | Ein Freilichtmuseum. Kaum berührte Natur und mehr als 200 Vogelarten aus aller Welt. 1,3 km behindertengerechte Gehwege, Café und Bildungszentrum. *www.papago-park.com*

Salinenmuseum | Das Museum in den Salinen von Sečovlje eröffnet auf drei Etagen interessante Einblicke in die Salzgewinnung und das Leben der Salinieri. *https://www.feel-taste.info/de/anbieter/8248-*



Bis vor 60 Jahren einer der weltweit gefährlichsten Arbeitsplätze: das Kohlebergwerk von Rasa



Das kleine Batana-Museum in Rovinj ist Teil eines zur Aufnahme in die UNESCO-Liste nominierten Projektes



Im Haus Maraston finden Besucher auch die Rezepte zu den neun beliebtesten süßen Spezialitäten der Region



Das Kaštel von Pazin thront über einer Schlucht, die durch den Zusammenbruch einer Karsthöhle entstand



Trka na Prstenac: „Das Rennen um den Ring“nennt sich das alljährliche Ritterspiel im Örtchen Barban

Mittelalterliche AUSFLUGSZIELE

Die Vergangenheit wird lebendig.

Fünfeckiger Turm | In seinen Mauern aus dem 14. Jh. birgt der Turm Peterokutna Kula in Poreč ein Restaurant samt Dachterrassenbar. Schön: Als Symbol für den Frieden zur Bauzeit hält das Löwenrelief am Turm ein offenes Buch in der Pfote. *www.kula-porec.com.hr*

Berühmte Fresken | Aus einer Zeit, in der man Leseunkundigen mit Wandmalereien Geschichten erzählte, stammen die alle Wände bedeckenden Fresken im Inneren der kleinen Wallfahrtskirche Hl. Maria vom Felsen bei Beram. *www.istra.hr/de/erlebnisse/kultur/*

Geisterstadt Dvigrad | 1714 verließen die letzten Familien die alte Stadt (Kulturerbe seit 1997), deren Ruinen heute üppiges Grün schmückt. Auf Lost-Places-Fans warten unzählige Entdeckungen. *www.istra.hr/de/reiseziele/kanfanar*

Grimani Castle | Das Ambiente ist authentisch historisch, das Erlebnis am Puls der Zeit: In der Burg Morosini-Grimani von Svetvinčenat übersetzen virtuelles Bogenschießen und ein Escape-Castle-Spiel das Mittelalter in die Neuzeit. *www.grimanicastle.com*

Kotli | Die Nachbarorte sind Istrienfreunden sicher bekannt: Hum, die kleinste Stadt der Welt, und Roč, einst Zentrum des glagolitischen Buchdrucks. Das weitgehend verlassene Mühlen-Dorf Kotli bezaubert mit Stille und den sanften Wasserfällen der Mirna. *www.istra-kotli.com*

Labin Old Town Nightseeing Tour | Unterhaltsame nächtliche Führung durch die verwinkelten Altstadtgassen von Labin, gespickt mit spannenden Geschichten. Besuch einer Kohlemine im Barockschloss. 18. Juni bis 10. September 2024 jeden Dienstag, Beginn 21.30 Uhr am Info-Point in der Altstadt. *www.istra.hr/de/events/23049*

Motovun | Hoch über dem grünen Mirnatal erhebt sich die mittelalterliche Stadt Motovun und bietet von ihrer begehbaren Stadtmauer eine traumhafte Aussicht. Cafés, Konobas und viele Sehenswürdigkeiten. *www.istra.hr/de/reiseziele/865*

Mittelalterpark Sanc. Michael | Im 400 m² großen Holzfort machen mittelalterlich gekleidete Schausteller, ein handbetriebenes Karussell, ein Irrgarten und Bogenschießen Kinder froh, während sich die Großen Bier aus dem Steinkrug schmecken lassen. *www.tz-svetvincenat.hr*

Ringstechen | Jährlich im August findet in Barban ein traditioneller Wettkampf statt, bei dem kostümierte Reiter im vollen Galopp mit Lanzen um einem Ring rittern. Von Juni bis September. Geöffnet: Multimedia-Besucherzentrum im Ort. *www.tz-barban.hr*

Socerb mit Burg Strmec | Neben den charakteristischen Karsthäusern des mittelalterlichen Dorfes und seiner Burg lässt sich ganz in der Nähe auch eine Höhle samt unterirdischer Kirche bestaunen. *www.visitkoper.si/de/sehenswürdigkeiten/*



Geschützt von zwei Stadtmauern liegt Motovun auf einem Hügel im Mirnatal 277 m über dem Meeresspiegel



Die Burg Strmec (Socerb) im slowenischen Istrien eröffnet eine tolle Aussicht auf den Golf von Koper und Triest

Die besten WINZER

Der großartige Malvazija brachte Weltruf.

Benvenuti | Diese Winzerfamilie hat es sich zur Aufgabe gemacht, die traditionellen Rebsorten sowie die Weinkultur von Istrien und der Region um Motovun zu erhalten. Brandneuer Wein- und Präsentationskeller. *www.benvenutivina.com*

Coronica | Moreno Coronica, der erdverbundene Spitzenwinzer und Pionier des istrischen Weinfrühlings, setzt auf rote Erde, weißen Kalkstein und das nahe Meer als Top-Terroir für Malvazija und Teran in zwei Ausbaulinien: fruchtig-frisch und gereift. *www.coronica.eu*

Ghira | Damir Mihelić ist tiefgründig und offen, typisch Winzer, und anders. So auch seine mazerierten Naturweine: charakterstark und trinkanimierend zugleich. Highlight: der Malvazija Madura, auf der Maische mazeriert und in italienischen Terrakotta-Amphoren gereift. *www.vinarinovigrad.com/en/services/madura-ghira-2/*

Ipša | Als Bio-Olivenölproduzenten (mit eigener Ölmühle) haben sich die Eltern bereits einen Namen gemacht, Sohn Ivan knüpft mühelos mit seinen maischevergorenen Naturweinen an. *www.ipsa-maslinovaulja.com*

Kabola | Eines der eindrucksvollsten Weingüter im klassischen istrischen Baustil. Malvazija Istarska, Muškat Momjanski, Teran, Cabernet Sauvignon und Merlot, mazeriert, in großem Holz oder in Amphoren gereift. Bio-Zertifikat. *www.kabola.hr*

Korenika & Moškon | Ein Musterbeispiel für biologisch und biodynamisch (Demeter) zertifizierten



Bio: Ausnahmewinzer Damir Mihelić vom Weingut Ghira kultiviert 3,5 ha Weingarten

Weinbau (25 ha). Es gibt auch Top-Olivenöl und Destillate von wildem Fenchel, Ruta und Lavendel. *www.korenikamoskon.si*

Kozlović | Spektakulär ist die Architektur, eindrucksvoll das Sortiment des nahe Momjan gelegenen Weingutes. Für Verkostungen besonders beliebt ist die über dem Weingarten schwebende Terrasse. *www.kozlovic.hr*

Monte Moro | Bojan und Tilen Praprotnik haben von ihren Eltern sortenreich bepflanzte Weingärten übernommen: Refosco, Malvazija, Muskateller, Cabernet Sauvignon und Weißburgunder. Tipp: die rote Cuvée Epulon. *www.montemoro.eu*

Radovan | Sehr herzliche Familie, die in vierter Generation Weinbau betreibt. In den vergangenen Jahren wurde eine schöne vinophile Oase im Örtchen Radovani geschaffen. *www.vinaradovan.com*

Tomaz | Das neu erbaute Weingut von Familie Tomaz unterstreicht die Weinqualität des Familienbetriebs nun auch architektonisch. *www.vina-tomaz.hr*

Veralda | Im Top-Terroir zwischen Buje und Brtonigla liegen die biologisch bewirtschafteten Weingärten von Familie Višintin. Unter der Marke Veralda streben die Winzer nach Innovationen von und mit heimischen Rebsorten. *www.veralda.hr*



Das Weingut Kabola bietet auf seiner Website drei Tasting-Programme mit Jause, Führung etc. zum Vorab-Buchen an



Energie und Komplexität prägen die Bio-Weine von Korenika & Moskon auf einem Hügel bei den Salinen von Sečovlje



Die Spitzenwinzer Albert und Nikola Benvenuti erwarten ihre Gäste bald in neuen Räumlichkeiten

Fotos: beigestellt



Spitzenjazzer aus Kroatien, Slowenien, Österreich, Serbien und Italien treten in Bale auf



FESTE zum Mitfeiern

In Istrien werden Salz, Sardellen und Jazz bejubelt.

Ex tempore Grožnjan | In der letzten Septemberwoche werden die Altstadtgassen zu einem großen Freiluftatelier, in dem sich Künstler aus aller Welt über die Schulter schauen lassen. *www.extempore.hr*

GinIstra Festival | Die Besucherzahlen der ersten beiden Veranstaltungen zeigten: Gin ist in. Heuer wird die alte Tabakfabrik in Rovinj auch von internationalen Produzenten bespielt. Dazu gibt's Musik und mehr. *www.ginistra.hr*

Jazzfestival Bale | Zum 18. Mal verwandelt das Last Minute Open Jazz Festival rund um die kultige Jazzkneipe Kamene priče die Altstadt von Bale in eine Klangwolke mit zahlreichen Highlights. Wann? Vom 1. bis zum 4. August 2024. *www.bale-valle.com/*

Park Food Fest | Von Mai bis August eröffnen jeden letzten Donnerstag im Monat fünf wechselnde Orte einen kulinarischen Marktplatz mit Musik und lokalen Spezialitäten. *www.visitkoper.si*

Salinenfest | Jedes Jahr im April (vormerken für nächstes Jahr!) feiert Piran drei Tage lang seine über 700-jährige Salzanbautradition mit Musik, Folklore, Kulinarik und Wein sowie Aufführungen, die das Leben der Salzarbeiter hautnah erlebbar machen. *www.portoroz.si*



Lokale Fischer laden in Fažana zum „Netze weben", „Seemannsknoten knüpfen" oder „Sardinen salzen" ein



In Labin an Istriens Ostküste bürgen die Wine & Music Nights für gute Stimmung mitten im Grünen

Sardellenfest | Im August steht der Fischerort Fažana ganz im Zeichen seiner einstigen Haupteinnahmequelle (eigentlich die Sardine, istrisch „srdela") mit Unterhaltung und Omega-3-reichem Angebot. *www.infofazana.hr*

Trüffeltage | Istriens berühmte Gourmetknolle wird im Spätherbst an verschiedenen Orten gefeiert, die „Zigante Truffle Days" in Livade mit Spitzenköchen und -sommeliers gelten als Highlight. Jeden Samstag und Sonntag vom 5. Oktober bis 3. November 2024. *www.trufflefair.com*

Volksfest Bartulja | Ende August hat in Žminj Istriens größtes Volksfest Tradition. Drei Tage mit Wettbewerben, Folkloreshows, Livemusik, kulinarischen Köstlichkeiten und einem großen Markt mit lokalen Produkten. *www.tzzminj.hr*

Wine & Walk | Unter dieser Bezeichnung finden das ganze Jahr über ungezwungene vinophil-kulinarische Spaziergänge von Winzer zu Winzer statt. Immer durch Weingärten, mal am Meer, mal im Landesinneren. *www.istra.hr/de/events*

Wein & Musik im Park | Gute Musik, coole Drinks und eine lässige Atmosphäre versprechen die Wine & Music Nights im Labiner Park Hrvatskih Branitelja. Termine: 14. Juni, 12. Juli und 23. August 2024, *www.rabac-labin.com*

Kulinarische **SOUVENIRS**

Craftbier, Pršut und Fuži zum Mitnehmen.

Aura Shops | Die Familiendestillerie AURA bietet in ihren Shops eine große Auswahl an kroatischen Produkten, hauseigene Destillate, Wein, Olivenöl, Essig, Limonade, Konfitüre, Käse, Schokolade, Kekse, Wurstwaren, Naturkosmetik ... *www.auradeli.com*

Bio-Honig | Istriens intakte und vielfältige Naturlandschaft deckt den Tisch für Bienen auf ideale Weise. Und auch der Mensch freut sich – über Blüten-, Akazien-, Wald- und Kastanienhonig, Propolis. *www.istra.hr/de/gourmet/honig*



Familie Rossi produziert in Bajkini bei Vižinada Spirituosen von hoher Qualität



Honig kauft man am besten direkt beim Imker. Stände am Straßenrand meiden



Die Schinken von Luka (Foto) und Bruder Paolo Jelenić wurden mehrfach prämiert

Boškarin | Am besten auf der Heimreise einsäckeln für eine kulinarische Nachlese (mit Freunden). Die Fleischerei (kroatisch „mesnica") Pausin in Savudrija offeriert hochwertiges Fleisch vom autochthonen Istrischen Rind. *www.facebook.com/p/Mesnica-Pausin-100065120494119/*

Craftbier | Großartige Mitbringsel für daheimgebliebene Bierliebhaber. Drei ausgezeichnete handwerkliche Brauereien mit Shop: Bujska pivovara/Brauhaus San Servolo, *https://sanservolo.beer;* Bura Brauhaus Poreč, *www.burabrew.hr;* Kampanjola Eco Bira, *www.kampanjola.hr*

Destillate | Familie Rossi kreiert in ihrer Winery & Distillery hochwertig Hochprozentiges, etwa den ausgezeichneten Pelinkovac Epulon oder den weltweit ersten crafted Gin aus Malvazija (spannend!). Am Gut gibt's super Jausen und fantastische Cocktails. *www.vinarossi.com*

Fuži, die Regionalnudel | Die traditionelle Pastasorte Fuži fängt Saucen perfekt ein, bevorzugt getrüffelte. Es gibt sie von Klara Marić im Supermarkt, aus der Produktion der Trüffelmanufaktur Zigante und im Hofladen von Lina Veznaver, der Meisterin hand- und hausgemachter Teigwaren: *www.facebook.com/tjestenina.lina.*

Glutenarmes Urmehl | Die Getreidemühle von Roč (Mlin Roč) ist so sauber wie eine Apotheke und füllt „ab Mühle" hervorragende Mehle in Fünf-kg-Säcken ab, auch eine alte, glutenarme Weizenmehlsorte. *www.mlin-roc.business.site*

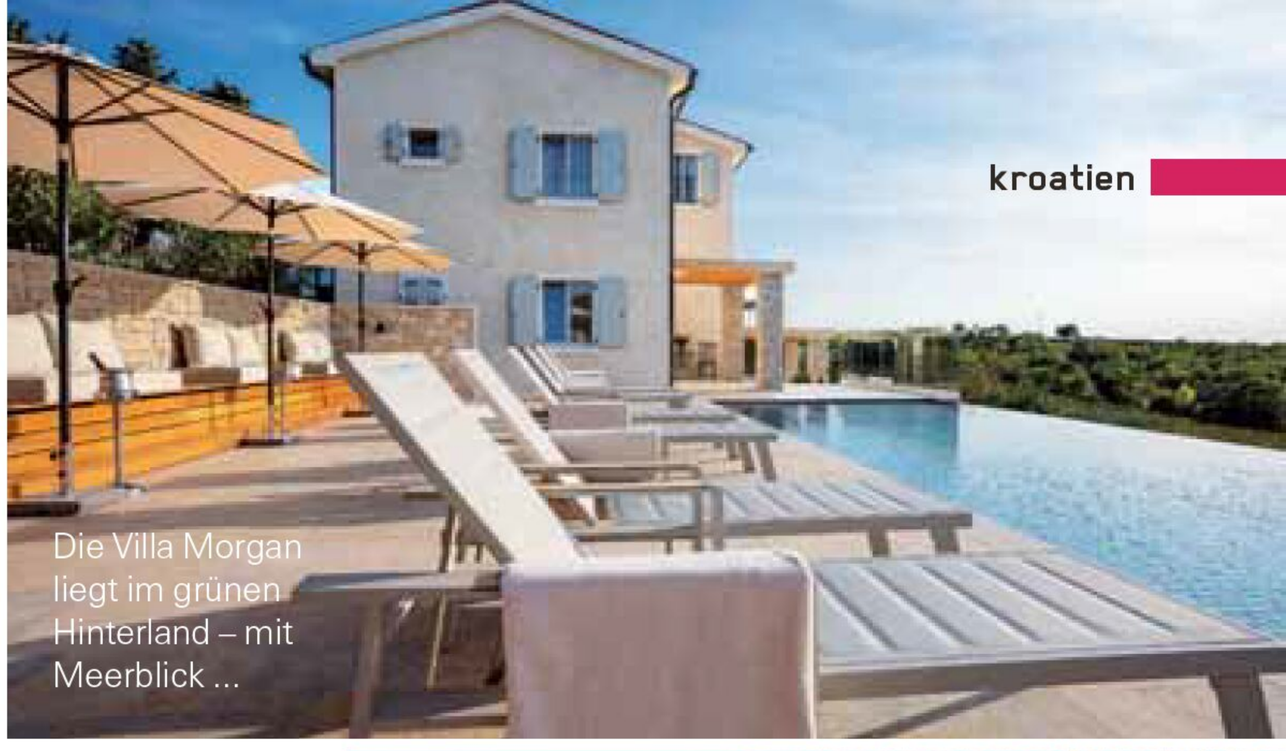
Pršut – unaussprechlich gut | Der traditionelle istrische Rohschinken, mariniert, gepresst und ohne Schwarte am Knochen luftgetrocknet, schmeckt am besten vom Bauern. Drei Top-Anbieter: Pršutana Jelenić, *www.istarskiprsut.hr;* Pršutana Pisinium, *www.pisinium.hr;* Stancija Buršić, *www.istarskiprsut.com*

Tonic made in Istria | Handwerklich, biologisch und ohne Zusatzstoffe erzeugt Marko Bratović unter der Marke Count's Drinks Kroatiens erstes Crafttonic, ein Craft-Ginger-Beer und den traditionellen istrischen Softdrink Gineta. *www.countsdrinks.com*

Ziegenkäse | Im Hofladen der Bio-Käserei Kumparička lassen sich Roh- und Frischkäse, Molke, Joghurt, Ricotta, Feta und unterschiedlich lang gereifte Schnittkäse von 300 glücklichen Ziegen kosten und kaufen. *www.kumparicka.com*



Wenn das mal kein erhabener Ausblick ist! Dachterrasse im Memento B&B



Die Villa Morgan liegt im grünen Hinterland – mit Meerblick ...

Kleine

PRIVATHOTELS

Edle Hideaways mit persönlichem Touch.

Casa Dante | Die Gäste von Katarina und Tom Riederer logieren in großzügigen Suiten, verteilt auf zwei historische Gebäude im Weinort Momjan. Persönliche Führungen zu Top-Produzenten, feine Menüs und Bewirtung vom bekannten steirischen Chef.
www.momjan.com

Boutiquehotel DeGrassi | Im Herzen von Izola beheimatet das charmante kleine Hotel Garni nur 1 km vom Strand entfernt zehn feine individuelle Zimmer (auch für Familien). Schöne Terrasse. *www.degrassihotel.si*

La Grisa | Einzigartiges Heritage-Hotel, verteilt auf mehrere Gebäude der mittelalterlichen Altstadt von Bale. Hübsche, individuelle Zimmer, hervorragendes Restaurant. *www.la-grisa.com*

Villa Stefanija | Idyllisches Hideaway im ruhigen grünen Hinterland nahe Barban, mit Restaurant, Poolterrasse und Traumblick auf die Raša-Bucht. Herzliche Gastgeberin.
www.stefanija.com

Villa Morgan | Kleines Refugium in schönster Naturlandschaft am Ortsrand von Brtonigla. Alle Zimmer mit Blick aufs 6 km entfernte Meer. 5 DZ, ein großzügiges Appartement, Infinitypool und Top-Restaurant. *www.morgan.com*

Hotel Peteani | Familiär betriebenes Hotel mit gutem Fischrestaurant. Modernes, von der Tradition inspiriertes Ambiente. Wenige Gehminuten zur Labiner Altstadt. Nur 3 km sind es zu den bildhübschen Stränden von Rabac.
www.hotel-peteani.hr

Memento B&B | Liebenswerter Familienbetrieb mit schönen Zimmern und Dachgarten. Weil mit Großvater Marjan einst ein Fotograf das Haus bewohnte, sind einige historische Kameras ausgestellt. *www.mementopiran.com*

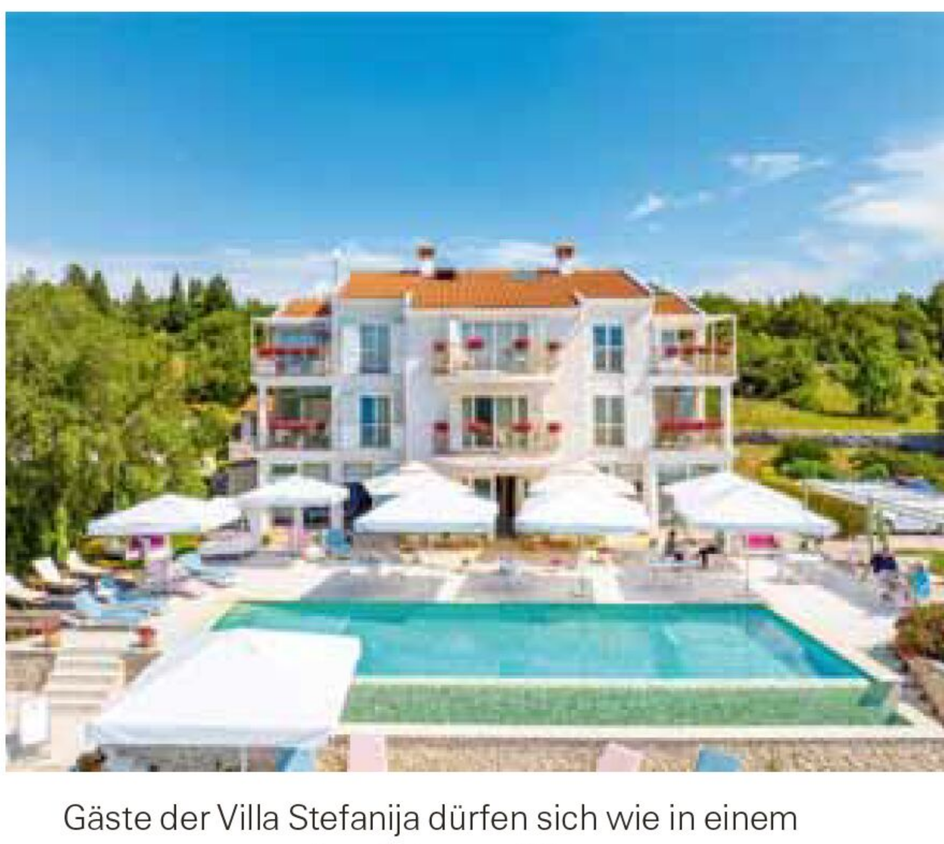
Palazzo Rainis Hotel & Spa | Nahe der Marina von Novigrad lassen sich die generalsanierte klassizistische Villa und der benachbarte Neubau stilvoll bewohnen. Zimmer mit Balkon und Meerblick. *www.palazzorainis.com*

B & B Artegnana 1798 | Mit Komfort und toller Aussicht punktet dieses Bed-and-Breakfast-Hotel der malerischen Altstadt des Künstlerstädtchens Grožnjan. Gutes Bistro. *www.artegnana.istria-hotel.com*

Hotel Kastell | Einladendes historisches Gebäude im Altstadtzentrum von Motovun. Innenpool, À-la-carte-Restaurant, interessantes hauseigenes Museum. *www.hotel-kastel-motovun.hr*



Das Hotel Peteani liegt an der Straße zur Altstadt von Labin



Gäste der Villa Stefanija dürfen sich wie in einem zweiten Zuhause fühlen



Genial im Duo: Spitzenkoch Tom Riederer und seine Frau und Inneneinrichterin Katharina



Der Innenhof des Hotels La Grisa in Bale birgt ein hervorragendes Restaurant, fein und regional

Fotos: beigestellt

SPORT und OUTDOOR

Weil wir es lieben, draußen zu sein.

Parenzana | Die bekannteste Radstrecke Istriens auf einer stillgelegten Bahnstrecke. Vom italienischen Triest geht es entlang der slowenischen Riviera nach Kroatien durch die Trüffelregion. Endstation Poreč. *www.parenzana.net*

E-Bikes | In fast jeder größeren Stadt oder in den Tourismusorten kann man E-Bikes ausborgen und Kilometer machen. Eine Liste der Ladestationen findet man unter *www.istria-bike.com*

Wandern | Naturfreunde wandern auf unzähligen Pfaden und Wegen. Jeder Schwierigkeitsgrad. Gute Beschilderung. *www.istria-outdoor.com*

Spiel, Satz und Sieg | Allein über 80 Tennisplätze gibt es rund um Umag im Nordwesten Istriens. Ein Paradies für alle, die den Ballsport lieben. *www.coloursofistria.com*

Glavani Park | Einer von acht Adrenalinparks Istriens. Sechs Kilometer südwestlich von Barban. Kletterwand, Riesenschaukel, Zipline usw. *www.glavanipark.com*

Kajak | Perfekte Paddelmöglichkeiten an der Südspitze Istriens, Kap Kamenjak und Medulin. Höhlen, Felsen. Geführte Touren. *www.istria-outdoor.com*

Tauchen| Wracks (Baron Gautsch) und Riffe entdecken. Tauchkurse für Anfänger und Fortgeschrittene. *www.istra.hr*

Klettern | Traumhafte Kletterbedingungen in Istrien. Für jedes Level. Im Landesinneren und am Meer. *www.istria-climbing.com*

Golfen | Seit dem Jahr 1922 wird auf Brijuni Golf gespielt. Mitten im Nationalpark. Für Amateure bis Profis. Überfahrt von Fažana. *www.np-brijuni.hr*

Paragliden | Tandemfliegen oder selbstständig abheben. Startstellen gibt es in Motovun, Kastelir, Veli Mlun, Zavoj, Raspadalica und am Učka. *www.istraparagliding.com*



Mit dem Kajak die bizarre Felsenwelt Istriens erkunden



Outdoor-Abenteuer auf der Parenzana oder beim Tauchgang





Machen Trüffel-Träume wahr: Daniela und Marko Puh von Pietro & Pietro in Buzet



Kulinarische DIAMANTEN

Trüffeln kaufen, verkosten, essen und finden.

Karlić Tartufi | Trüffelfarm, 13 Kilometer von Buzet entfernt. Großes Trüffelsortiment, sympathische Familie. *Paladini 14, 52420 Buzet, www.karlictartufi.hr*

Malo selo | Gestandenes, beliebtes Wirtshaus mit authentischer, istrischer Hausmannskost. Tolle Trüffeladresse. *Fratrija 1, 52460 Buje, (+385 52) 77 73 32*

Mondo | Bekanntes Trüffelrestaurant in der Altstadt von Motovun. Der Trüffelhobel ist hier im Dauereinsatz. *Barbacan 1, 52424 Motovun, www.konoba-mondo.com*

Pietro & Pietro | Topmoderne Trüffelmanufaktur von Danijela und Marko Puh. Unzählige Trüffelprodukte und frische Trüffel nach Saison. Auch Trüffelsuche. *Srnegla 21, 52420 Buzet, www.naturatartufi.com*

Pod Voltom | Ausgezeichnete Trüffelgerichte. Rustikal drinnen, einzigartige Aussicht von der Terrasse. *Trg Josef Ressel 6, 52424 Motovun, (+385 52) 68 19 23*

Prodan Tartufi | Südöstlich von Buzet. Frische Trüffel kommen über Pasta, Eierspeise & Co. Trüffelprodukte und geführte Trüffeltouren. *Praščari 43 Sveti Ivan, 52420 Buzet, www.prodantartufi.hr*

Stara Oštarija | Von außen sehr unscheinbar. Wirtshausküche mit Trüffelspezialitäten. Oben in der Altstadt von Buzet. *Petra Flega 5, 52420 Buzet, (+385 52) 69 40 03*

Tikel | Landwirtschaftlicher Betrieb, drei Kilometer von Vižinada. Trüffelsuche, Konoba, Apartments. Preis-Leistungs-Sieger. Dazu eigene Weine. *Špinovci bb, 52423 Karojba, www.agroturizam-tikel.hr*

Tončić | Gediegene Konoba der Trüffelsucherfamilie Tončić, oberhalb von Livade. Selbst gemachter Rohschinken, Käse, Würstel und frische Trüffel. *Čabarnica 42, 52428 Zrenj/Oprtalj. www.agroturizam-toncic.com*

Zigante | Weltbekanntes Trüffelimperium, 16 Kilometer südwestlich von Buzet. Gourmetküche und internationales Publikum. *Livade 7, 52427 Livade, www.restaurantzigante.com*

Fotos: Istrien-Tourismus, Art-Redaktionsteam, Pietro&Pietro, Trippolt, Istriago, Istrien Tourismus, Anbieter

Grünes GOLD

Olivenöl: Tropfen für Tropfen ein Genuss.

Agro Millo | Familie Smilović ist ein Garant für Spitzenqualität. Bei der Produktion trifft Tradition auf modernste Technik. *Baredine 16, 52460 Buje, www.agro-millo.hr*

Buršić | Familie Buršić produziert vorzügliche Olivenöle, die weit über die Grenzen Beachtung finden. *Nova Vas 102, 52474 Brtonigla, www.bursic.net*

Chiavalon | Die Brüder Sandi und Tedi setzen auf die autochthonen Sorten Buža, Istarska bjelica, Moražola, Crnica und Rožinjola. Moderner Verkostungs- und Verkaufsraum. *Salvela 50, 52215 Vodnjan, www.chiavalon.hr*

Dujc | Vanja Dujc ist der Doyen der slowenischen Olivenölszene. Für seine Cuvée erntet er jedes Jahr unzählige Auszeichnungen.
Dolga reber 4, 6000 Koper, (+386 40) 23 45 37

Grubić | Den Familienbetrieb mit einer topmodernen Mühle, einem Museum und einem kleinen Laden findet man im Osten von Bale. Neben der Hauptstraße. Ein Lieblingsolivenöl! *A. Negri 7, 52211 Bale. www.grubic.hr*

Ipša | Superfescher Verkostungsraum und Laden. Lecchino, Frantoio, Istarska bjelica, Selekcija gehören zur Weltspitze. Spannende Orangeweine. *Ipši 10, 52427 Livade, www.ipsa-maslinovaulja.com*

Jenko | Höchste Bewertung in der Ölbibel Flos Olei. Das Portfolio: istrische Belica, Leccino, eine feinaromatische Cuveé, Zitronen- und Orangenöl sowie das Olivenöl Smoke mit Rauchnoten. Bio-Qualität. *Pobeška cesta 11, 6000 Koper, www.oiljenko.si*

Mate Agrofin | Höchstbewertung! Besitzerin Aleksandra Vekić bewirtschaftet 25.000 Bäume. Alles passt: Inhalt, Design, Marketing und Verkauf. In Zambratija. *Romanija 60, 52475 Savudrija, www.mateoliveoil.com*

Olea B. B | Internationales Spitzenöl. Im edlen Kreise der drei renommiertesten Olivenölproduzenten Istriens strahlt Familie Belić als Fixstern. *Creska 34, 52221 Rabac, www.oleabb.hr*

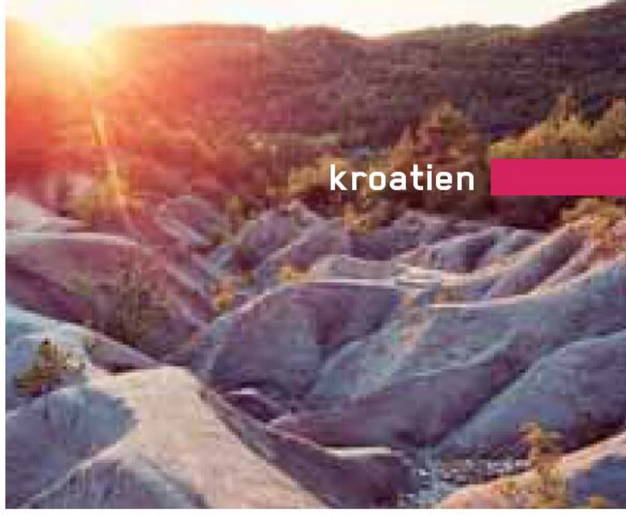
Ronkaldo | Exzellentes Öl aus Slowenien. Das Ronkaldo-Öl ist ungefiltert, bio, von mittlerer Intensität, herrlich frisch, fruchtig und komplex. Die perfekte Harmonie von bitter und pikant. *Baredi 5G, 6310 Izola, www.roncaldo.si*











Gänsehautfeeling: die Mumien von Vodnjan. Magisch: die Dünen von Sterna



Im kleinen Dorf Kringa trieb ein Vampir sein Unwesen

Geheimtipps am LAND

Außergewöhnliches und Einzigartiges.

Dünen | Einzigartig: Weiß-graue Dünen aus Mergel. Unweit von Šterna bei Grožnjan. Die Straße bis zur Kirche St. Mihovila. Dann zu Fuß über eine kleine Brücke den Pfad entlang. *www.istriago.net*

Mühlendorf | Ein erfrischender Abstecher führt in das ehemalige Mühlendorf Kotli mit schönen Wasserfällen. Zwischen Hum und Roč. Einfach der Abzweigung folgen. *www.tz-buzet.hr*

Draguc | Das Hollywood Istriens. In diesem historischen Dorf in sehr exponierter Lage wurden einige Filme gedreht. Zwischen Pazin und Buzet. *www.cerovlje.hr*

Lavendelfeld | Tausende lila Lavendelsträucher, wie in Frankreich. Großes Lavendelfest im Juli. Zwischen Svetvinčenat und Vodnjan. *Bauernhof Pekica. Pekici 1, 52342 Svetvinčenat, www.tz-svetvincenat.hr*

Mumien von Vodnjan | Gänsehautfeeling bereiten die 370 Reliquien und die Mumien in Kristallsarkophagen. In der Kirche des Heiligen Blasius. *www.vodnjandignano.com*

Kringa | Vergessen Sie Transsylvanien! Kringa in der Gemeinde Tinjan ist die wahre Heimat der Vampire. Denn Dracula heißt in Wirklichkeit Jure Grando und trieb sein Unwesen. Vampir-Café, Vampir-Museum.

Sveti Petar u Šumi | Benediktinerkloster aus dem Jahr 1174. Imposanter Kreuzgang. Kaum Touristen. *52423 Sveti Petar u Šumi 1, www.central-istria.com*

Wasserfall bei Pazin | Ein verstecktes Juwel. Vier Kilometer nordöstlich von Pazin. Gut beschildert. Mehrere kostenpflichtige Parkplätze. Mutige springen die knapp acht Meter von den Klippen ins Wasser. *www.central-istria.com*

Završje | Geisterstadt mit Ruinen, wuchernden Kletterpflanzen und knapp 50 Einwohnern. Fünf Kilometer östlich der Künstlerstadt Grožnjan. *www.visitgroznjan.croatia.hr*

Žminj | Kleinod im Grünen. Mit der Casa di Matiki, einem liebevoll geführten Landgut. Ein Ort zum Glücklichsein.
Matiki 14, 52341 Žminj, www.matiki.com, www.tzzminj.hr





Platz nehmen im Alla Beccaccia in Fažana



Barba Danilo bei Rovinj, Stari Podrum in Momjan





Hüterin des Feuers: Alma Kernjus in der Konoba „Astarea“

KONOBAS

Traditionelle, bodenständige Wirtshauskultur.

Alla Beccaccia | Eine Konoba par excellence, zwei Kilometer südlich von Fažana. Kalbsstelzen, Wildschwein, Schnepfen usw. aus der Peka. *Pineta 25, 52212 Fažana-Valbandon, (+385 52) 52 07 53, www.beccaccia.hr*

Astarea | Sehr bekannte Konoba mit bodenständiger, geschmackvoller Küche. Fisch und Fleisch in allen Varianten. *Ronkova 9, 52474 Brtonigla, (+385 52) 77 43 84*

Barba Danilo | Kleine, feine Konoba am Campingplatz Ulika. Exzellente Meeresküche und traditionelle Gerichte. *Polari 5, 52210 Rovinj, (+385 52) 83 00 02, www.barbadanilo.com*

Bare | In dieser schmucken Konoba ist der gute Geschmack zu Hause. Fantastischer Fritto Misto, tolle Pasta, Peka-Gerichte (Kalb, Lamm, Oktopus), spannende Desserts. *Kamenarija 4, 52452 Funtana, (+385 52) 44 51 93*

Batelina | Ambiente einer traditionellen Konoba, auf den Tisch kommt eine faszinierend kreative-mediterrane Fischküche von Starkoch David Skoko. *Čimulje 25, (+385 52) 57 37 67, 52100 Pula/Banjole*

Buščina | Edle Hauben-Konoba, außerhalb von Umag im kleinen Dorf Buščina. Sehr gastfreundlich, tolle Weinkarte, gemütliches Ambiente. *Buščina 18, 52470 Umag, www.konoba-buscina.hr*

Casa Parenzana | Bezauberndes kleines Landhotel mit fescher Konoba. Istrische Küche mit modernem Twist.
Volpia 3, 52460 Buje, www.laparenzana.com

Due Fratelli | An der Ostküste zwischen Rabac und Labin. Die offene Feuerstelle bildet das Herzstück des Betriebes. Hier brutzelt immer etwas auf dem Grill. *Montozi 6, 52220 Labin, www.restaurantduefratelli.com*

Giannino | Edelkonoba mit Restaurantküche. Ein Lieblingslokal in Rovinj in einer Seitengasse. Wunderbare Meeresküche, klassisch.
Augusta Ferrija 38, 52210 Rovinj, www.restoran-giannino.com

MaDaLu | Unkompliziert und grundsympathisch. Familie Bernobić serviert eine fabelhafte Meeresküche. Besuchen wir jedes Jahr ein paar Mal. *Ulica Istarska 58, 52465 Tar/Vabriga, (+385 95) 85 46 708*

Petra | Französischer Koch, steirische Gastgeberin. Der Chef kocht französisch-mediterran-istrisch. Sehr geschmackvoll. *Kapetanova Stancija 3, 52450 Vrsar, (+385 52) 44 23 66*

Rino | Konoba der sympathischen Winzerfamilie Prelac. Steaks, Trüffel, Pasta, grandiose Weine. Schöne Terrasse. *Dolinja Vas 23, 52462 Momjan, (+385 52) 77 91 70, www.prelac.hr*

Stari Podrum | Familie Zrnić pflegt beste regionale Küche. Hier schmeckt alles. *Most 52, 52462 Momjan, (+385 52) 77 91 52, www.staripodrum.info*

Vela Vrata | Hausmannskost in ihrer besten klassisch-istrischen Tradition. Mit offenem Kamin, überdachter Terrasse und schönem Blick ins Grüne. *Beram 41, 52000 Pazin, (+385 52) 62 28 01*

Vorichi | Pssst, Geheimtipp! Eine moderne Konoba abseits jeglicher Menschenmassen im Landesinneren. Außergewöhnlich gute Regionalküche, wunderbar verfeinert. *Orihi bb, 52207 Barban, (+385 99) 29 94 300, www.vorichi.com*

Fotos: : Trippolt, Standl, Blaha, Frank Heuer/laif

Die schönsten **STRÄNDE**

Türkises, glasklares Wasser und traumhafte Buchten.

Rabac, Sveti Andrea | Zählt für viele zu den schönsten Badestränden an der Ostküste Istriens. Ein Mix aus Kieselbuchten und Steinstränden. Wunderschöne Meeresfarben und Felsformationen. *rabac-labin.com*

Klančac/Brseč | Eine romantische Minibucht in der Nähe des Bergdorfs Brseč. Glasklares, türkis-grünes Wasser und beeindruckende Klippen – was will man mehr? 10 km von Mošćenička Draga. *www.tz-moscenicka.hr*

Premantura/Kap Kamenjak | Die Anreise zur Südspitze Istriens ist zwar staubig, die 30 magischen Buchten belohnen dafür. Spektakulär ist die Bucht Mala Kombarica, das Ziel für Klippenspringer. Top: die Safari Bar. *www.tzom.hr*

Baluota Monte | Der Baluota-Monte an der westlichen Altstadt Rovinjs – beginnend beim Restaurant Puntulina – fasziniert: bizarre Felsen, Traumsonnenuntergänge. Auch wunderbar: das goldene Kap, 3 km vom Stadtzentrum Rovinjs im Waldpark Zlatni rt. *www.rovinj-tourism.com*

Lubenice/Insel Cres. Lubenice ist ein malerisches Dorf auf einem hohen Felsen mit 40 Einwohnern. Steile Serpentinenpfade führen hinunter zu den verträumten Buchten Luka und Zanja mit der Blauen Grotte. *www.visitcres.hr*

Sveti Ivan Beach/Cres | Der Strand auf der Insel Cres ist von felsigen Klippen umgeben und bietet eine ruhige und idyllische Atmosphäre.

Suha Punta/Insel Rab. Einer der schönsten Strände der Insel. Hübscher Mix aus kleinen Badebuchten, Kiesel-, Stein- und Betonstränden. *www.rab-visit.com*

Valbandon/Fažana | Ein langer Kieselstrand mit einer schneeweißen Sandbank, wo man stets genügend Platz zum Sonnenbaden findet. Auf der schönen Küstenpromenade findet man Cafés und Restaurants. *www.infofazana.hr*

Cyclon's Strand/Pula | Geheimtipp im Westen von Pula. Atemberaubende Felsen, von grünen Pinien umgeben. Ein Traum ist auch der karibikartige Hawaii-Strand in der Ferienanlage Verudela. *www.istra.hr/de/reiseziele/pula*

Baška Beach/Krk | Der lange Sandstrand auf der Insel Krk ist ideal für Familien und bietet zahlreiche Aktivitäten wie Wasserski und Parasailing. *https://visitkrk.hr*







Rabac (o.) vereint alles, was man sich von einem Badestrand wünscht, das Kap Kamenjak (beide u.) ist ideal für Klippenspringer





Kroatisches Design: Startas sind Kult.
Forto Hot Sauce: Chilisaucen aus dem Süden Istriens



FEINES SHOPPING

Das nehmen wir mit nach Hause.

Nothing to sea | Ein entzückender Shop in Rovinj beim Grünmarkt. Man findet Leinentaschen, Notizbücher, Keramik. Alles von Hand gemacht. Souvenirs ohne Kitsch. *https://nothingtosea.art*

Barba Sol | Davor Podbevšek hat das Meeressalz neu erfunden und fusioniert es mit Aromen. Über 40 Sorten. Entzückender Laden in der Altstadt von Koper. *Čevljarska ulica 76000 Koper, www.facebook.com/barbaokusi*

Fonda | Bekannte Fischzucht (Bio-Wolfsbarsch) in der Bucht von Piran. Erlebnistouren, Workshops, Fischkochkurse. Jedes Mal ein Erlebnis für sich. *www.fonda.si*

Forto Hot Sauce | Im Nirgendwo, 14 Kilometer südlich von Labin, produziert Familie Petrović feine Chilisaucen. *Viškovići 43c, 52222 Koromačno, www.fortohotsauce.com*

Keramik | „Marinski Heartmades" steht für verträumte Unikate aus Ton. Handgemacht von Marina Marinski bei Opatija. Zu kaufen in Motovun, Poreč, Rovinj und Pula sowie online. *www.marinski.me*

Klara Marić | Familie Marić stellt die bekanntesten Nudeln Istriens her. Unzählige Sorten Fuži & Co. *Jurja Dobrile 2A, 52352 Kanfanar, www.klaramaric.hr*

Markthalle Pula | Täglich ab 7 Uhr geöffnet. Imposante Jugendstilkonstruktion aus Glas und Stahl mit über 60 Läden. *Narodni trg 9, 52100 Pula, www.trznica-pula.hr*

Pršutana Jelenić | Original istrischer Rohschinken. Zu kaufen im eigenen Laden, am Markt von Pula sowie in den Latus-Käsegeschäften. *Slavčići 177, 52404 Sveti Petar u Šumi, www.istarskiprsut.hr*

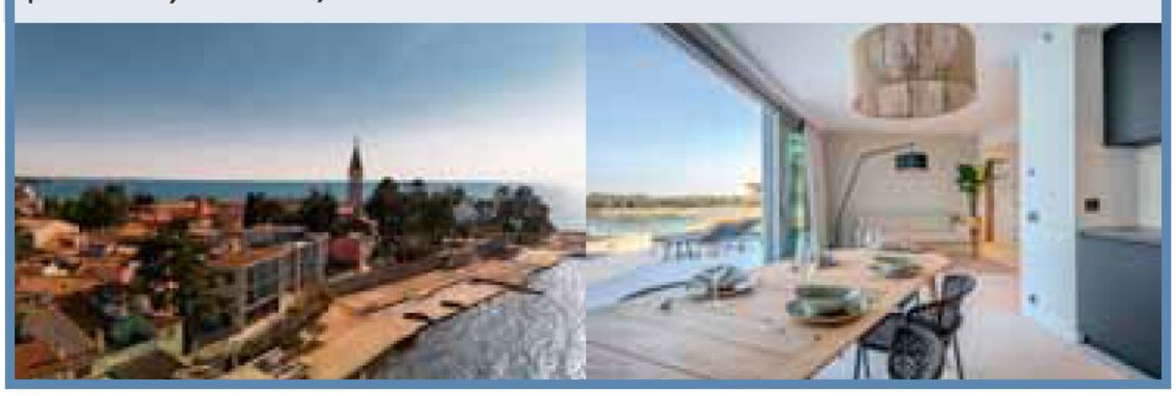
7.nit. Kleines Modegeschäft, das ausschließlich Stücke von kroatischen Designern anbietet. Auch handgemachter Schmuck. In der bekannten Einkaufsstraße von Rovinj, *Carrera 59.*

Startas | Bunte und originelle Kult-Sneakers aus Segelstoff der kroatischen Marke „Borovo". Shops in Labin, Pazin, Rovinj, Opatija, Poreč, Pula, Umag usw. *www.borovo.hr*



ADRIA-FEELING IN NOVIGRAD

Wie wäre es mit ein paar Tagen Auszeit in einem charmanten Küstenstädtchen Istriens, und zwar in einem neuen 4-Sterne-Hotel direkt am Meer? Seit April 2024 verwöhnt das Blue Mare Hotel in Novigrad mit komfortablen, eleganten Zimmern und Suiten, von deren Balkon oder Terrasse man einen atemberaubendem Meerblick genießt. Auch Wellnessfreunde und Fans der lokalen Kulinarik kommen hier auf ihre Kosten: zum einen bei Massagen, in Saunen und beim Sonnenaufgangsyoga, zum anderen im Hotel-Restaurant Porporela, wo Küchenchef Stefano Cosattini istrianisch-italienische Köstlichkeiten auf den Teller zaubert. Ausflugsmöglichkeiten gibt es zuhauf, denn das malerische Hinterland, Novigrad, Poreč oder Rovinj laden zu Erkundungstouren ein. Das Doppelzimmer kostet ab 137 Euro pro Nacht inkl. Frühstück (20% Preisrabatt gültig bis 30.5.2024, buchbar ganzjährig). ***Blu Mare Hotel, Ulica Zidine – Via delle Mura 14, 52466 Novigrad, Kroatien (+385 52) 35 67 00, www.blumarehotel.com***





Istrisches **STREETFOOD**

Lifestyle auf dem Teller.

Tunaholic Fish Bar | In der Altstadt von Rovinj und Poreč. Thunfisch-, Schwertfisch- oder Haiburger, Fritto Misto, Fish & Chips, gebackene Rotbarben und Calamari. Im Sommer ziemlich busy. *www.tunaholicfishbar.com*

Fish House Rovinj | Street-Seafood östlich der Altstadt: Bao Buns mit Sardinen, Thunfisch-Burger, gebackene Sardinen, Garnelen-Bowls, Muscheln, Fisch-Hotdog.
www.fishhouserovinj.com

Chili Fusion Streetfood | Asia trifft Adria. Publikumshit im Herzen von Poreč. Mit exotischen Frühlingsrollen, bunten Bowls, Wraps und Sushi.
www.instagram.com/chili_fusion

Hook and Cook | An der Hauptflaniermeile in der Altstadt von Pula gelegen. Dicke Fisch-Burger, Tacos mit Garnelen, Wraps mit Sardellen, frittierte Sardinen und Calamari. *www.hookandcook.eu*

Kumparička Merkat | Slow Food in Form von Curry, Pasta, Salaten, Joghurt mit Früchten, Ziegenkäse usw. Stammt vom Bio-Bauernhof der Familie Winkler. *www.kumparicka.com*

Arboretum Pub | Jung, urban, trendig. Lässige Burger, Sandwiches, Panzarotti und jede Menge Craftbier. In einer Seitengasse in Fažana. *Galižanska cesta 8, 52212 Fažana, (+385 52) 52 01 93*

Fritolin pri Cantini | Fisch-Fast Food. Das Essen bestellt man am Fenster in der Altstadt. Unkomplizierte, sehr populäre Adresse.
Prvomajski trg 6, 6330 Piran, (+3846 41) 87 38 72

Folpo | Fisch-Foodtruck zwischen Hafen und Meer im slowenischen Koper. Tuna Taco mit rohem Thunfisch, Fritto Misto, Sardinen, Calamari, Fischburger etc. *www.folpo.eu*

Agrippina | Publikumsliebling in Pula unweit der Arena. Burger, Ripperl, Caesar Salat, Wedges, Sandwiches, Tuna Tatar. Man sitzt ausschließlich draußen. Auch vegane Gerichte.
Ul. Sergijevaca 5, 52100 Pula

Burgerija | Direkt am Meer. Zwischen dem großen Parkplatz und der Kathedrale. Burger und Craftbier. Freundliche Crew. *Nikole Tesle 8, Poreč*





Streetfood am Markt von Pula. Zu empfehlen: der Stand von Kumparička (oben). Sea-Streetfood in Rovinj: Fish House (unten)

Fotos: Anbieter, Istrien Tourismus



reisen mit genuss
alpe adria magazin
JETZT IHR ABO BESTELLEN!

3x im Jahr das Alpe Adria Magazin + 1x Alpe Adria Guide
UM NUR € 28,-

Die aktuelle Ausgabe ist im Handel erhältlich!

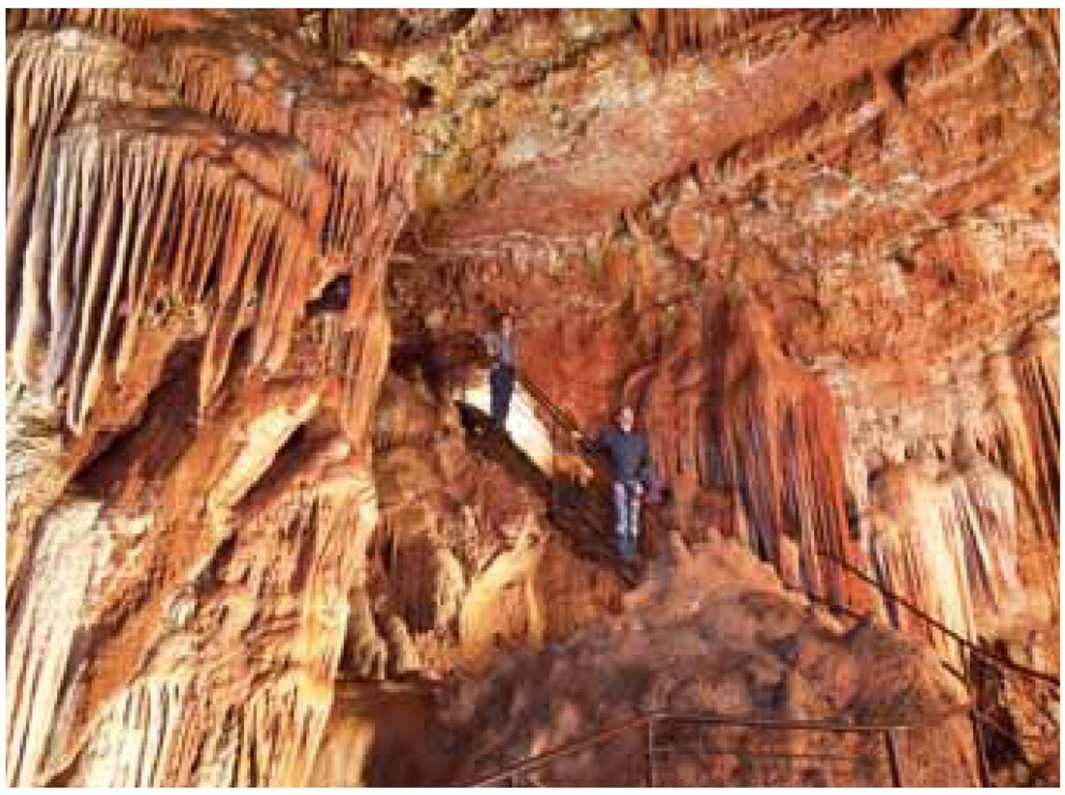
IHRE ABO-VORTEILE:

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 ...

BESTELLEN SIE GLEICH UNTER:
www.alpe-adria-magazin.at
office@alpe-adria-magazin.at
oder +43/463/47 858











Von links oben nach rechts unten: Baredine, Aquapark Verudela, Batana Bootstour, Glavani Adrenalinpark, Zipline bei Pazin

FAMILIENAUSFLUGSZIELE

Fun und Adrenalin für alle.

Aquapark Verudela | Spaß und Herausforderung bietet der Meeresparcours aus aufgeblasenen Modulen (Treppen, Pools, Hindernisse) ca. 30 m vom Strand Verudela Beach (Pula) entfernt. Fachpersonal, Rettungswesten.
www.aquapark-pula.com

Aquarium Pula | Eine 130-jährige Festung beheimatet das Aquarium von Pula mit Mittelmeerfischen, Seepferdchen, lebenden Fossilien, Reptilien, einem großen Haifischbecken und einer Rettungsstation für verletzte, vom Aussterben bedrohte Meeresschildkröten.
www.aquarium.hr

Batana Bootstour | Bei Sonnenuntergang startet dieses romantische Erlebnis mit einem regionaltypischen Boot beim kleinen Pier vor dem Batana-Museum und führt rund um die Altstadt-Halbinsel. *www.todoinistria.com/product/batana-boat-tour/*

Delfin-Tour mit Boot | Mit einem Getränk in der Hand vom Holzschiff aus den Panoramablick auf Poreč genießen, die Sonne im Meer versinken lassen und mit großer Wahrscheinlichkeit Delfine beobachten (zwei Stunden).
www.kristoforboatexcursions.com

Green Garden Kartodrom | Am Stadtrand von Pula befindet sich ein kleiner Freizeitpark mit Quad-Verleih, Paintballareal und einer der besten Kartbahnen Kroatiens mit einer Länge von 1004 und einer Breite von rund sieben Metern (europäische Wettbewerbszulassung).
www.karting.hr

Grotte Baredine mit Museum | 132 m tiefe Tropfsteinhöhle mit beeindruckenden Stalagmiten, Stalaktiten und einem unterirdischen See, in dem ein mysteriöses endemisches Wesen haust: der Grottenolm. Bei der Teilnahme an einer Führung Jacke mitnehmen (14 °C). Ausstellung von ca. 50 Oldtimertraktoren. Spielplatz. *https://baredine.com*

Glavani Adrenalin Park | Toller Hochseilgarten nahe Barban. Hängebrücken in eineinhalb, sieben oder elf Metern Höhe, längste Drahtseilrutsche Europas. Top-Service und Betreuung.
www.glavanipark.com

Muschelfriedhof von Ankaran | Der Strand von Sveti Katarina beheimatet „Schalen und Häuser" von mehr als 230 Muscheln und Meeresschnecken – zutage gefördert durch Bauarbeiten im Hafen von Koper im Jahr 1990.
www.visitankaran.si/de/sehenswuerdigkeiten/muschelfriedhof

Wasserparks | Zwei große Wasserparks bieten erfrischende Attraktionen für die ganze Familie: Istralandia zwischen Novigrad und Buje sowie Aquacolours bei Poreč.
www.istralandia.hr; www.aquacolors.eu

Zipline | Vier spektakuläre Zip-Line-Strecken (2 x 80 m; 220 m + 280 m) führen gut gesichert über die beeindruckende Paziner Schlucht. Start beim Hotel Lovrac. Top-Guides.
www.facebook.com/zipline.pazin

Fotos: beigestellt

Besonderer Urlaub in Istrien: Zwei romantische Hoteltipps

Sie wollen Istrien ganz besonders erleben? Dann empfehlen wir die „Villa Tuttorotto“ in Rovinj und die „Villetta Phasiana“ in Fažana.













Villa Tuttorotto, Rovinj

Rovinj, schönste Stadt Istriens, auch „Saint Tropez der Adria“ genannt. Mitten in der verkehrsfreien Altstadt steht die zauberhafte „Villa Tuttorotto“, ein romantisches Boutiquehotel. Diese historische Villa hat nur sieben Zimmer – alle individuell eingerichtet, klimatisiert, kom-fortabel und mit Blick auf den malerischen Hafen, die Pinienwälder und die nahe Katharineninsel. Frühstück oder Aperitif nimmt man im Salon oder am Balkon und es gibt auch einen kleinen Fitnessraum. Jedes Zimmer hat natürlich Sat-TV, W-Lan, Minibar und Safe. Die Villa Tuttorotto ist unser Tipp für ein romantisches Wochenende oder einen ruhigen Urlaub.

Villa Tuttorotto

52210 Rovinj, Dvor Masatto 4
T 00385 52 815 181, www.villatuttorotto.com
info@villatuttorotto.com

Villetta Phasiana, Fažana

Fažana ist das letzte Fischerdorf Istriens, berühmt für herr-liche Badestrände, ideal zum Strandwandern und für Aus-flüge nach Pula. Die „Villetta Phasiana“ liegt 20 Meter von der Strandpromenade in der Altstadt. Die Villa aus dem 16. Jahrhundert hat 21 klimatisierte Zimmer, sie wurde 2007 renoviert und hat einen Well-ness-bereich mit Jacuzzi, Sauna und Massagen, den man in privater Atmosphäre für zwei buchen kann. Die Boots-anlegestelle zu den Brioni-Inseln (National-park!) liegt vor der Haustüre, in Pula kann man das histo-rische Amphitheater besichtigen. Die Gegend um Fazana ist berühmt für Kroatiens beste Olivenöle. Die Villetta Phasiana ist ein Tipp für einen romantischen Urlaub oder Kurzurlaub in einem kroatischen Fischerdorf.

Villetta Phasiana

52212 Fažana, Trg Sv. Kuzme i Damjana 1
T 00385 52 520 558, www.villetta-phasiana.hr
info@villetta-phasiana.hr

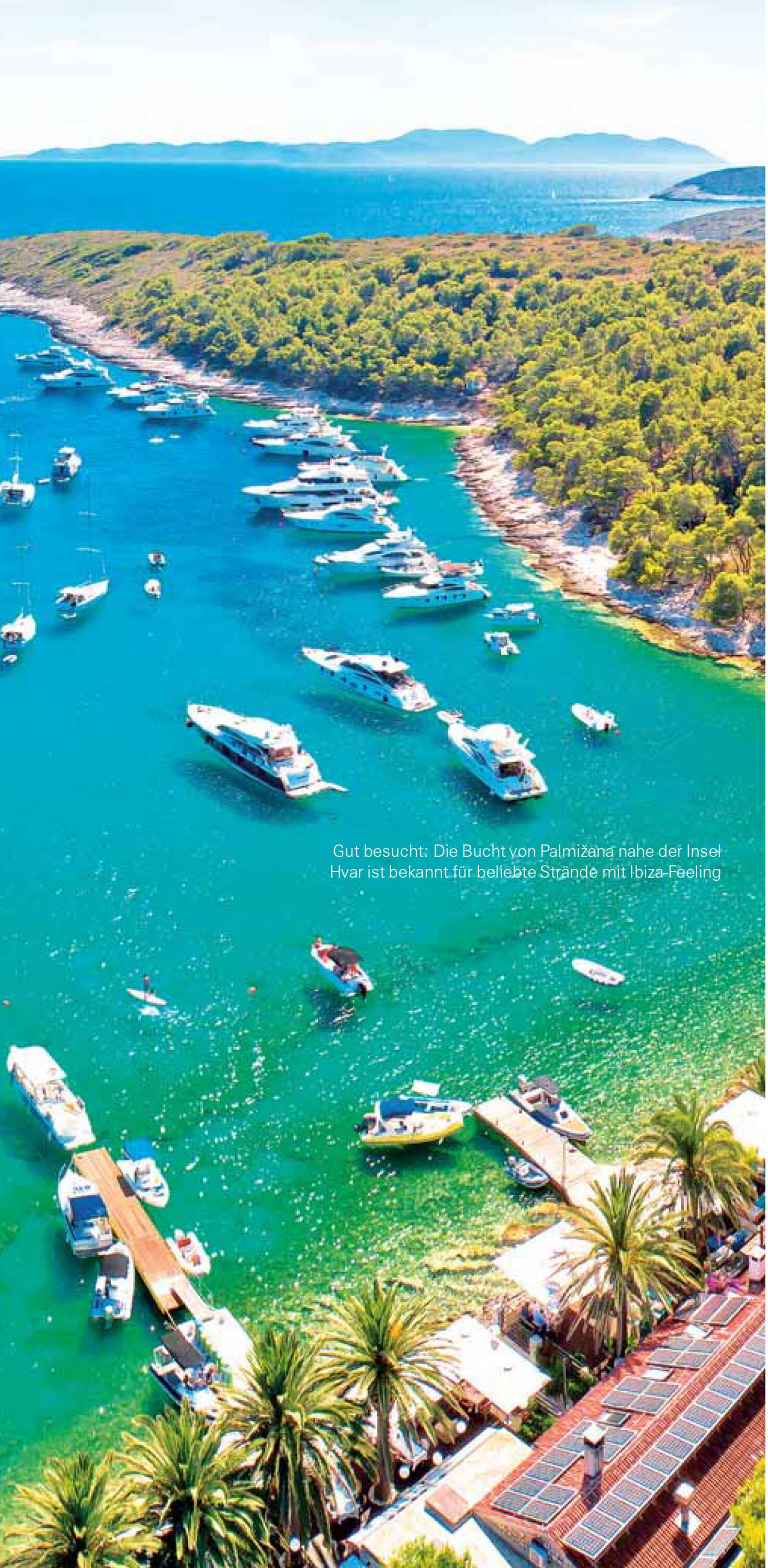
ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

Foto: shutterstock.com (xbrchx)

Reif für die INSELN

Reif für die Insel? Nein, besser: für die Inseln! Dann auf nach Kroatien – wir haben die Tradition des Inselhüpfens auf Mljet, Korčula und Hvar erlebt.

HEINZ GRÖTSCHNIG



Gut besucht: Die Bucht von Palmižana nahe der Insel Hvar ist bekannt für beliebte Strände mit Ibiza-Feeling

Inselhüpfen. Das ist so ein altes Sehnsuchtsreisen, das für mich den Ursprung im Hafen von Piräus hat, wo wir dereinst auf gut Glück per Fähre zu einer nach dem Zufallsprinzip ausgesuchten Insel tuckerten. Und dann zur nächsten – und so weiter. Mit nur einem Plan: ohne Plan den mitteleuropäischen Stressmühlen zu entfliehen. Der Plan ging, auch dank der Herzlichkeit der Griechen, auf (allerdings nur kurzfristig, Stressmühlen mahlen unbeirrt weiter).

Seither sind Jahrzehnte vergangen. Inselhüpfen ist mittlerweile auch bei Google wohlbekannt – einer der ersten Einträge lautet „Islandhopping Kroatien". Richtig: Jedes „verinselte" Land eignet sich dafür, und der Reiz ist eh derselbe: während einer Reise möglichst viele Orte kennenzulernen. Die mutige Spontaneität, planlos und unvorgebucht loszufahren, ist aber perdu. Denn: Ein gewisser Wohnstandard sollte es schon sein, ausgebuchte Fähren sind weniger lustig und kulinarisch sollte die Reise was bieten.

Gut, es geht also los, Richtung Mljet, Korčula und Hvar. Diese drei sehr unterschiedlichen Inseln haben wir als Hüpfziele auserkoren. Das Auto – ein Kia Sportage mit viel Platz fürs Reisegepäck – ist da bevorzugtes Verkehrsmittel, weil es das flexibelste ist. Erstes Inselziel ist also Mljet, die grüne Insel nahe Dubrovnik. Nun könnte man dank des guten kroatischen Autobahnnetzes von Österreich aus in einem Tag zumindest bis zur Mljet-Fähre in Prapratno am Pelješac brettern – aber ist nicht auch der Weg das Ziel? Genau. Deshalb wird schon in Senj, etwas südlich von Rijeka, der erste Stopp eingeplant. Senj liegt an der Küstenstraße, die landschaftlich reizvoll, verkehrstechnisch aber herausfordernd ist. Sperrlinien ohne Ende, ein Tempolimit jagt das nächste und mit kroatischen Polizisten ist nicht zu spaßen. Deshalb: nichts riskieren. Senj hat unter den Habsburgern bessere Zeiten erlebt, ist aber noch immer ein quirliges Adriastädtchen mit sehenswerter Uskokenburg, die wir – nach dem Genuss eines schwarzen Risottos – besichtigen. Unser günstiges Appartement liegt direkt an der Küstenstraße,





Aussichtsreicher Kandidat für Beschaulichkeitsolympiaden: die Nationalpark-Insel Mljet

gottlob bläst Bora, die vertreibt jedweden Fahrzeuglärm und etwaige Gelsenschwärme.

Filmreife Kulissen

Anderntags Etappe zwei zum spektakulär gelegenen Städtchen Omiš. Unterwegs passieren wir Biograd (macht hier die Zurück-zum-Ursprung-Crew Urlaub?) und alsbald die sagenhafte und sportive Cetina-Schlucht, an deren Ende Omiš liegt. Unser Hotel thront filmreif auf einem Felsen, es vermittelt noch etwas Jugo-Charme. Im touristischen, enggassigen Ort gibt's unzählige Geschäfte mit einer Menge Kitsch und feines Essen im vom Gault Millau Kroatien empfohlenen Restaurant Arsana. Omiš wäre durchaus ein Ort zum Bleiben, die Umgebung ist wie für Aktivurlauber geschaffen.

Am Weg zur Fähre nach Mljet stehen an der Mündung des geschichtsträchtigen Flusses Neretva zig Obst- und Gemüsestände Spalier, dann geht es erst mal über die architektonisch spannende Brücke, die die zeitaufwendige Durchfahrt von Bosnien-Herzegowina elegant umfährt. Vor der Fährfahrt nach Mljet ist ein Halt in Mali Ston fast ein Muss – der Ort ist berühmt für seine Austern. Im Restaurant Ficović warten sie im rohen Dutzend, außerdem werden zarter Oktopussalat und cremiges Tintenfisch-Risotto aufgetragen und ein Pošip-Wein vom Feinsten.

Nun aber Mljet. Von Prapratno sind es 45 Schiffsminuten auf die Insel, auf der wir sogleich halsbrecherische Manöver zweier Insulaner erleben, die überholen, als gäbe es hier keinen Gegenverkehr. Mljet ist eine durchwegs buschige, grüne Insel, der touristisch bekannteste Ort Pomena liegt am westlichen Ende. Ort ist übertrieben, es ist ein Örtchen, am Rande eines Nationalparks. Was auffällt: Es stehen unzählige Fahrräder zum Verleih, viele mit E-Antrieb. Unser perfekt ausgestattetes Appartement liegt im obersten Stock eines Hauses, von der Terrasse genießen wir herrlichen Meer- und Hafenblick, da herrscht reges Schiffe-Kommen-und-Gehen. Pomena hat trotz seiner Kleinheit gefühlt für jeden Gast einen eigenen Bankomaten, aber nur einen Minisupermarkt und einige meist direkt am Wasser gelegene Lokale, deren Angebote sich nicht großartig unterscheiden. Viel Fisch, einiges aus der Peka, dem Schmortopf, der gut befüllt in die glühende Asche geschoben wird.

Reise zum Runterkommen

Mljet könnte sich als Kandidat für die Austragung einer Beschaulichkeits-WM profilieren. Hier sind hauptsächlich Langsamkeit, Radeln und Wandern angesagt, es gibt keine Hotspots, dafür umso mehr Schmetterlinge und Mungos, die seinerzeit importiert wurden, um der Schlangen Herr zu werden. Geschafft: Mljet ist absolut giftschlangenfrei, allerdings werden jetzt die Mungos als Plage empfunden. Davon merkt man als Tourist nichts, wenn man auf gut beschilderten Wegen durch Nationalparkgefilde streift oder in einem der zwei Salzwasserseen ein bacherlwarmes Bad nimmt. Die Lokale sind preislich touristifiziert, das ist fast überall in Kroatien so, billig war gestern. Dafür ist unser Appartement bei



Ein Gulet vor dem Pelješac: Mit solchen Schiffen „hüpfen" Radreisende und Wanderer von Insel zu Insel

Josip, einem Schiffsoffizier, echt preiswert. Internetmäßig ist Pomena gut vernetzt – davon abgesehen aber ein perfekter Ort zum Runterkommen.

So verbringen wir fünf relaxende Wander-, Bade- und Ausflugs-Tage. Im Nachbarort Polače, wo Mljets letzter Fischer seine Ware verkauft, liegen mehrere Touristensegler vor den Lokalterrassen vor Anker. Noch beschaulicher wird es im Örtchen Kozarica: Steilküste, glasklares Meer und Ruhe im Überfluss, auf jeden Gast kommen etwa zwanzig bis dreißig Seeigel (die machen keinen Lärm, nur die Badenden, wenn sie draufsteigen).

Langsam wird es Zeit für einen Inselwechsel. Von Mljet nehmen wir die Fähre retour auf den mit Weingütern bestens bestückten Pelješac und fahren auf diesem westwärts nach Orebić, zur regelmäßig verkehrenden Fähre auf die Insel Korčula. Wir haben in Korčula Stadt ein Appartement gebucht – und merken gleich, dass die Musik hier in einer anderen Tonart spielt als auf Mljet. Es gibt: teure Kurzparkzonen, eine wahre Flut an Lokalen und ein buntes, dichtes Treiben im reizvollen Städtchen, das nicht zufällig so beliebt ist. Es ist einfach im Überfluss sympathisch. Das ist unsere Bleibe auch: Das individuell möblierte Kolenda-Appartement hat Stil, eine diskrete Klimaanlage und seine ruhige Lage in der Altstadt macht Lust auf einige Tage.

Wo soll man hier essen? Von der einfachen Konoba bis zu schicken Drei-Haubern reicht die Palette, die berühmte Lokalmeile über dem Meer spielt abends ihr ganzes Romantikpotenzial aus. Und: Alle Restaurants sind voll! Wir probieren Gof, zu Deutsch Bernsteinmakrele, in der Konoba Adio Mare, deren zwei Hauben wohl mit einer österreichischen Haube vergleichbar wären – anscheinend, das schmecken wir immer wieder, sind die kroatischen Gault-Millau-Tester milder gestimmt. Das mag an der entspannten, mediterranen Atmosphäre liegen.

Sympathisches Inselstädtchen-Flair

Korčula ist der Prototyp des charmanten Urlauberstädtchens, man lässt sich durchs Gassenwinkelwerk treiben, schaut Inselkatzen beim Relaxtraining zu, erlebt abends in einem Innenhof den traditionellen Schwerttanz, verkostet im gut sortierten Winecorner am Hafen unaussprechlichen, aber gehaltvollen weißen Grk-Wein, spaziert zu aussichtsreichen Badeplätzen am Ortsrand und sieht bunten Ausflugsbooten beim Vorbeischippern zu. Aber Korčula ist nicht nur Stadt, sondern eine ebenfalls grüne, buschige Insel mit mehreren Ausflugszielen. Erst einmal wollen wir nach Vela Luka ganz im Westen, dort ist seit 2018 Oliver Dragojević, der wohl bekannteste kroatische Sänger, begraben – und sein Grab ist ein Magnet für zahllose Fans. Im Ort Vela Luka sollte man die Kurzparkautomaten nicht negieren, denn Strafmandate aus Kroatien werden in Österreich ziemlich gnadenlos und überteuert eingetrieben. Nicht überteuert ist die Konoba Albert im Süden der Insel, wo heimischer Tintenfisch, Oktopussalat und Muscheln aus Ston authentisch schmecken und der gigantische Terrassenblick zur Insel Lastovo Hellas-Erinnerungen aufkommen

BUCHTIPP

Kroatische Inseln und Küstenstädte | Der fast 800 Seiten starke Reiseführer aus dem Michael Müller Verlag (Autorin Lore Marr-Bieger) ist der ideale Inselhüpfbegleiter. Jede Menge Infos und Tipps, viele Karten, ca. 28 €.

Gault Millau Kroatien | Die kroatische Ausgabe des Gault Millau führt zu den 370 besten Konobas und Restaurants und zu Topwinzern, Haubenvergabe vielleicht etwas milder als im österreichischen Guide. Nicht leicht zu finden, gibt es nur in Tisak-Plus-Bookshops, etwa am Hauptplatz der Stadt Hvar. Aber alle Infos gratis auf *hr.gaultmillau.com*

Fotos: shutterstock.com (novak.elcic, Tupungato)



Die Personenfähren der Jadrolinja und anderer Linien verkehren mehrmals täglich zwischen vielen Inseln


Romantisch: Altstadtgässchen auf Korčula – so menschenleer ist es hier aber nicht alle Tage

lässt. Zum Fisch trinkt man hier Pošip bester Qualität, das (gut eingeschenkte) Glas um fünf Euro.

Das sympathischste Essen genießen wir in der slowfoodigen Konoba Mate in Pupnat. Selbst gebackenes Brot mit Fenchelsamen, köstliche Frittata mit wildem Spargel, zünftige Pastičada (geschmortes Rind) und ein sensationell aromatisches Verbene-Sorbet. Die Jungwirtin spricht perfekt Deutsch – sprachlich kommt man auf den Inseln mit Deutsch oder Englisch bestens durch, Speisekarten übersetzt auch die Handy-App problemlos.

Die Tage auf Korčula vergehen wie im Flug. Wer Heurigenatmosphäre auskosten will, fährt nach Lumbarda, wo bei Winzern Grk- und Plavac-Weine sowie Schinken-Käse-Jausen im Grünen aufgetischt werden. Nahe Lumbarda gibt's auch einen ordentlichen Sandstrand, das ist auf den kroatischen Inseln eher selten.

Apropos Inseln: Unsere nächste nennt sich Hvar – von Korčula geht es erst retour auf den Pelješac, denn Autofähren zwischen den Inseln gibt es nicht, da sind nur jede Menge Ausflugsschiffe unterwegs. An der Makarska Riviera im Badeort Drvenik startet unser Schiff Richtung Hvar. Karten kann man im Internet vorab kaufen, der Platz fürs Auto am Schiff lässt sich allerdings nicht reservieren. In der Hauptsaison sollte man also früh genug vor Ort sein. Die Fähre landet ganz im Osten in Sućuraj an, von dort kurven wir auf der engen Straße über die ganze Insel in den Westen, das sind knapp 70 Kilometer bzw. eineinhalb Stunden.

Dalmatiens Ibiza

Und dann: die Stadt Hvar. Sie hat ebenfalls etwa 4000 Einwohner, wirkt aber aufs Erste größer und noch mehr busy als die Stadt Korčula. Eines wird im Hafen schnell klar: Das ist das hippste, jüngste Ziel dieser Inselhüpfreise. Hvar wird gerne mit Ibiza oder Saint Tropez verglichen und braucht diesen Vergleich kaum zu scheuen. Da steppt – auch preislich – der Bär, mit toll designten Lokalen in der Altstadt, mit mondänen Hotels und kreativ bestückten Boutiquen. Da kann ein kleines Bier in einer Hafenkneipe auch mal sieben Euro kosten und die normale Pizza 15, für das Gariful, laut Gault Millau führendes Fischrestaurant der Stadt, gibt der Guide 150 Euro pro Person als Preisklasse an.

Aber, keine Angst, es geht auch normaler. Von unserem „Vale Appartement" wandern wir zum Robins Beach. Das sind entlang der Küste zwar 35 Minuten Fußmarsch, aber dann: Eine nur spärlich besuchte Idylle mit Badebucht, Schattenbäumen und kleiner Konoba. Die Gregada, ein typischer Fischtopf mit Branzino, ist zwar nicht extrabillig, aber authentisch, dazu gibt's gut gekühlte Inselweine und hernach gratis Liegestühle. Ein Ort zum Verlieben, der übrigens auch per Boots-Shuttle angesteuert wird. Von der Stadt Hvar tuckern viele dieser Boote zu allen möglichen Badeplätzen, etwa nach Sveti Klement oder Palmižana, wo dann auch zahlreiche Yachten ankern und ihre Umgebung mit Pop und Rock beschallen.

Die Insel Hvar hat aber auch ruhigere und preiswertere Seiten: Das nur wenige Kilometer von der Stadt Hvar entfernte Dorf Brusje ist das Lavendelzentrum,



Fotos: shutterstock.com (trabantos, Dreamer4787)

rundum blüht es violett und duftet zur Erntezeit so lavendelig, dass wohl alle Motten blitzartig verduften. Hier treffen wir in den Meerblickhügeln auf Wanderer und Mountainbiker, die die Korčula-Tage aktiv gestalten. In Stari Grad, der früheren Hauptstadt der Insel, gefällt die unverkitschte, bausündenfreie Altstadt und das doch zivilere Preisgefüge. Weiter östlich ist Jelsa ein beliebter Touristenort mit schönen Stränden, hier findet man die Pizza abseits der hippen Szeneorte schon um 8 und das kleine Bier um 2,80 Euro. Merke: Je weiter weg vom Trubel, desto günstiger, fast schon billig, wird es im untouristischen Hinterland.

Die Tage auf Hvar sind abwechslungsreich: Vom fast schon einsamen Robins Beach bis zum überbordenden Nightlife in der Stadt spannt sich ein fröhlicher Bogen. Was da an jungen Leuten unterwegs ist! Tagsüber landen permanent Schiffe an, spucken Menschen mit Rollkoffern aus. Und mit etwas Umsicht findet man auch passable Preis-Leistungs-Verhältnisse, etwa im zweihaubigen Restaurant Giaxa, das zwar wunderbar in Altstadtarchitektur eingebettet, aber für uns doch um eine Haube überbewertet ist.

Irgendwann kommt aber jeder Reise Ende. Für die Fähre nach Split ergattern wir mit Glück noch einen Platz (Tipp: rechtzeitig buchen!), dann geht's von Stari Grad an den Inseln Brač und Šolta vorbei nach Split. Brač und Šolta wären übrigens ebenfalls Kandidaten fürs Inselhüpfen. Vielleicht nächstes Mal, jetzt aber auf Richtung Austria. Von Split aus bequem über die Autobahn, allerdings wieder mit Zwischenstopp. Da bietet sich der Abstecher zu den Plitvicer Seen an – ein großartiges (und gar nicht so teures) Abschlusserlebnis dieser Reise. Aber Plitvice ist wohl eine eigene Geschichte.



Hotspot Stadt Hvar: tolle Yachten, vielseitige (Hauben-)Kulinarik und intensives Nightlife unter der Fortica oder Festung Spanjola genannten Burg

INFOS

Inselhüpfen

Abwechslungsreich, man besucht in einem Urlaub mehrere Inseln. Dafür eignen sich in Europa Kroatien und Griechenland am besten. Man „hüpft" entweder in der Kombination eigenes Auto plus Fährschiffe oder reist mit Flugzeug/Bahn/Bus an, dann geht es mit Schiffen von Insel zu Insel. Für Kroatien gibt es auch spezielle Pauschal-Angebote. Kleinere Schiffe, auf denen man auch nächtigt, bringen Urlauber von Insel zu Insel.

Kroatien

Das Land hat 1244 Inseln, davon sind 47 bewohnt, 40 werden mit Linienschiffen angesteuert, die größeren mit Auto-, die kleineren mit Personenfähren (Katamarane). Die zehn größten sind Cres, Krk, Brač, Hvar, Pag, Korčula, Dugi otok, Mljet, Vis und Rab. Inselhüpfen mit eigenem Auto ist z. B. ab Split, Zadar, Rijeka möglich, und ab mehreren kleineren Fährhäfen entlang der Küste.





Malerisch: die Insel Sv. Marija auf einem der beiden Salzwasserseen von Mljet. Sie gehört zum Nationalpark und wird nur mit E-Booten angesteuert

Anreise

Mit dem Auto sind es von Wien nach Split 760 km, von Klagenfurt 540 km, nach Prapratno am Pelješac von Wien 905 km, von Klagenfurt 680 km. Ist dank guter Autobahnen alles in einem Tag machbar. Ein Tipp: Unterwegs Zwischenstopp einplanen, z. B. am Naturschauspiel Plitvicer Seen. Und/oder: Einen Teil der Reise entlang der Küstenstraße planen, wir haben Stopps in Senj und in Omiš eingelegt. Mit dem Flugzeug ist Split die erste Wahl *(www.checkfelix.com)*, auch Anreise mit Bahn (Euronight von Wien) oder Bus (Flixbus von Wien 11 Std., ab ca. 40 €) möglich.

Fähren

Fährschiffe für Autos gehören in Kroatien zur Jadrolinja, Personenschiffe auch zu anderen Anbietern. Tickets gibt es vor Ort im Hafen oder im Internet, Platzreservierungen für Autos sind auf den meisten national verkehrenden Fähren nicht möglich. Deshalb: früh genug vor Ort sein. *Infos: www.ferrycroatia.com, www.kroati.de*

Preisbeispiele | Die Fähre von Split nach Hvar kostet (einfach) für einen Pkw in der Nebensaison ca. 35, Hauptsaison (HS) 46 €, pro Person 5,70 € (HS 8,10 €). Personenfähren: je nach Entfernung meist 20 € von Insel zu Insel.

Organisiertes Hüpfen

Mehrere Anbieter bieten Reisen auf Minikreuzern (sogenannte Gulets) für ca. 30 Personen, Dauer meist eine Woche. Schlafen am Schiff, täglich eine neue Insel entdecken. Ab ca. 800 € pro Woche gibt es diese Themenkreuzfahrten für Wanderer, Radfahrer (Leihräder an Bord), Partypeople, für Senioren, Schwule usw. ***Tipp:*** Bewertungen der Reisen lesen, es gibt Qualitätsunterschiede bei den Schiffen. Anbieterbeispiele: *kroatien-idriva.de, yachtcharter-kroatien.online; magreisen.at; inselhuepfen.com, rad-schiff.com.* Exklusiver sind Fahrten mit gecharterten Segelbooten oder Motoryachten von Insel zu Insel – Anbieter in fast allen Yachthäfen entlang der Küste, z. B. *skippercity.com, bluetrips-sailing.com*

Do-it-yourself-Hüpfen

Da bietet sich Split (Flughafen!) als Startort für eine „Hüpfwoche" ohne Auto an, von dort geht es auf Personenschiffen z. B. nach Milna auf Brač, weiter nach Vis, dann kommen Hvar und tags darauf die Insel Mljet, sodann Korčula, von dort retour via Bol (Brač) nach Split. Zwischen den Inseln bezahlt man laut *www.ferrycroatia.com* meist 20 € pro Person und Fahrt. Man kann sich die Route natürlich nach eigenem Gusto zusammenstellen, Quartiere müssen selbst *(booking.com etc.)* gebucht werden.

Unsere Reise

Wir waren mit eigenem Auto unterwegs, haben die Inseln Mljet, Korčula und Hvar erkundet. In der Vorsaison waren Plätze auf den Fähren kein Problem, nur von Hvar nach Split hatten wir Glück. Hier nun Tipps für die Inseln:

Mljet

Die Insel | Liegt in Süddalmatien, etwa 30 km nordwestlich von Dubrovnik, hat nur ca. 1100 Einwohner. Mljet ist 48 km lang und nur 3 km breit, mit üppigen Kiefern- und Steineichenwäldern und zwei Salzwasserseen im Inneren, auf dem größeren befindet sich die kleine Insel Sv. Marija (Restaurant). Ein Drittel der Insel Mljet, auf der Odysseus sieben Jahre bei der Nymphe Calypso verbracht haben soll, ist Nationalpark. Die Tierwelt ist eher bescheiden, importierte Mungos haben nicht nur alle Giftschlangen, sondern auch die meisten Vögel ausgerottet. Neben Baden, Paddeln, Tauchen stehen hier Wandern und Mountainbiken auf der To-do-Liste der meisten Urlauber, die hauptsächlich in Privatzimmern oder Appartements *(booking.com etc.)* wohnen. Außerhalb der Hauptsaison besonders ruhig und erholsam.

Anreise | Mit dem Auto von Prapratno am Pelješac mehrmals täglich nach Sobra (Pkw bis 5 Meter je nach Saison 17,80–23,80 €, Personen 3,60–5,60 €) Katamarane für Personen von Split, Dubrovnik, Korčula.

Tourismus | Es gibt nur kleinere Orte mit wenig touristischer Infrastruktur, die beste hat das Ortchen Pomena im Nordwesten, von wo ein weitverzweigtes Wanderwegenetz durch den Nationalpark (25 € Eintritt, inkl. Bootsfahrt nach Sv. Marija) führt. In Pomena gibt es etliche Lokale, einen Minisupermarkt, einige Kioske, viele Bankautomaten und mehrere Fahrradverleihstationen, eine Tauchbasis. Sehr guter Mobilfunkempfang.

Anschauen, aktiv | Nationalpark, Salzwasserseen mit Klosterinsel Sv. Marija, Movrica- und Ostaševićе-Höhle sowie Odisejeva Špilja (Odysseus-Grotte) bei Babino Polje. Wandern (im Nationalpark und 43 km langer Wanderweg von Sobra nach Pomena), Biken, Wassersport.

Fotos: shutterstock.com (Dreamer4787, fogcatcher, OPIS Zagreb)

Übernachten | Das ***Hotel Odisej in Pomena ist das einzige Hotel der Insel, mit top gelegener Bar (abends Musik) am Wasser und Restaurant, Wellness. DZ ab ca. 100 €, *hotelodisej.com*

Appartements Slavica | Komfortable, nett und zeitgemäß eingerichtete Ferienwohnungen direkt am Hafen, Klimaanlage, voll ausgestattete Küche, hilfsbereite Gastgeber. Ab ca. 90 € pro Nacht und Wohnung für zwei. *Pomena 10 B, T +385 99 246 8008, slavicamljet.wixsite.com*

Pension Matana | Beliebte Pension direkt am Nationalpark, Meerblick, Garten mit Terrasse. Zimmer ab ca. 60 € für zwei, für Hausgäste wird auch gekocht. *www.guest-house-matana-pomena.com*

Restaurant-Pension Pomena | Gute Fisch- und Fleischküche, acht Zimmer, vier Appartements. *www.mljetpomena.com*

Gut essen | Gourmetküche sucht man auf Mljet vergebens, aber es gibt in Pomena (und auch in Polače) mehrere Fischrestaurants in bester Lage direkt am Wasser mit ähnlichen Angeboten, meist solide bis gute Küche, auch Spezialitäten aus der Peka, dem Schmortopf, der in die Glut geschoben wird. Empfehlenswert in Pomena: ***Konoba Galija***, ***Konoba Herc***, Restaurant ***Barba Ive*** (mit Langustenbecken, Oktopusgulasch!). Ländliche kroatische Küche und eigenen Wein gibt's im ***Agroturizam Dalmatino*** oberhalb der Hafenstraße von Pomena.

Das ***Restaurant Dalmatinac*** an der Bucht Tatinica (östlich des Ortes Polače) wird vom Reiseführer aus dem Michael-Müller-Verlag extra empfohlen, für gute Fisch- und Fleischküche, auf Vorbestellung Gerichte (Lamm!) aus der Peka. *Tatinica 1, T +385 95 9099 352.* Im Örtchen Kozarica empfiehlt der MM-Führer die ***Villa Radulj*** mit guter Küche für Hausgäste.

Korčula

Die Insel | Etwa 17.000 Menschen leben auf der 47 km langen, bis zu 8 km breiten Adriainsel. Der mittelalterliche Hauptort Korčula Stadt gilt als schönstes Inselstädtchen Kroatiens, ist auch Ziel großer Kreuzfahrtschiffe. Die Insel ist vor allem im Westen waldreich und fruchtbar, mit Acker- und Weinbau (Gošip, Grk!), höchste Erhebung ist der 568 m hohe Klupca. Korčula ist die Heimat des Weltreisenden Marco Polo, die Insel wurde u. a. auch von Venedig und Österreich (zuletzt bis 1918) regiert.

Anreise | Mit eigenem Auto per Fährschiff aus Split (knapp 3 Stunden, Pkw bis 5 Meter 51 – 67 €, Person 7,20 – 9,80 €) oder via Halbinsel Pelješac von Orebić nach Dominče bei Korčula Stadt (ca. 20 min, Pkw 9,40 – 14,70 €, Personen 2,30 – 4 €). Autofähre auch zur Insel Lastovo. Personenfähren (Katamarane) u. a. von und nach Split, Lastovo, Brač, Hvar, Makarska, Dubrovnik.

Tourismus | Großes Hotel- und Appartements-Angebot, man kommt zum Baden, Segeln, Surfen, Tauchen, Paddeln, Wandern und Biken. Ausflugsboote zu versteckten Badebuchten. Touristisches Zentrum ist die sehenswerte, reizend verwinkelte Stadt Korčula mit reichem kulinarischen Angebot, von einfach bis Gourmet. Großes Einkaufszentrum, Supermärkte, viele Geschäfte. Weltbekannt ist der Säbeltanz Moreška, den man regelmäßig live erleben kann. In Lumbarda gibt es einige Winzer, die heurigenartige Lokale betreiben.

Touristeninformation TZG | *Korčula, Trg 19, Travnja 1921, Nr. 40, T +385 20 715 701, www.visitkorcula.eu*

Übernachten | Breites Angebot jeder Preisklasse, vom einfachen Privatzimmer über Appartements bis zu Luxushotels.

Anschauen, aktiv | Korčula Altstadt mit Wehrtürmen, Kathedrale Sv. Marko, Bischofspalast mit Schatzkammer, Geburtshaus von Marco Polo, Säbeltanz Moreška, Weinbau um Lumbarda, Baden (auch auf vorgelagerten Inselchen, Wassertaxis), Wassersport, Wandern und Radfahren.

LD Palace | Der Lešić Dimitri Palace ist die erste Adresse der Stadt, viel Luxus und eigenes Sternerestaurant LD. DZ ab ca. 500 €. *www.idpalace.com*

Hotel Korsal | Familiengeführtes ****Hotel am Yachthafen, gemütliche Zimmer, ab ca. 200 €. *www.hotel-korsal.com*

Hotel Korčula De La Ville | Hübscher Marmorbau am Stadthafen, schöne Terrasse, Restaurant, komfortabel, DZ ab ca. 180 €. *www.hotelkorcula.com*

Kolenda Appartement | Stilvolle Wohnung über zwei Etagen, beste Altstadtlage, ruhig,



Die Heimat Marco Polos: Blick auf Korčula und seine Altstadt, die fotogene Lavendelkulisse hat unser Kia Sportage in Brusje auf Hvar entdeckt







Keine Chance den Motten: Im Dorf Brusje auf Hvar werden Lavendelprodukte zu nützlichen Souvenirs

qualitätsvoll, ab ca 110 € (für zwei). Zu buchen via *booking.com* oder *Airbnb*.

Appartements Ela & Roko | Gut ausgestattet, Garten mit Grill, ca. 100 m westlich der Altstadt. *www.korcula-roko.com*

Agenturen | Hotels, Appartements oder Privatzimmer bucht man via *booking.com* oder *Airbnb*, diverse Agenturen vermitteln Quartiere, z. B. *www.korcula-hotels.com, www.korkyra.ino*

Gut essen | Feinschmecker können sich auf Korčula an den kroatischen Gault Millau halten (siehe Buchtipps). In Korčula Stadt ist das ***LD Restaurant*** an der Promenade mit drei Hauben und einem Stern die Topadresse, Degustationsmenüs ab 150 €, *ldrestaurant.com.* Auch very stylish das vom Guide Michelin empfohlene, ebenfalls an der Promenade gelegene ***Restaurant Filippi***, kreative, gehobene Küche. Zwei Hauben trägt der Koch der ***Konoba Adio Mare***, ein gepflegtes, bodenständigeres Fischrestaurant im Altstadtzentrum, ab ca. € 40,– pro Person. Der Michael Müller Reiseführer empfiehlt für nicht überteuerte, frische Saisonküche die ***Konoba Mareta***, *Svetog Roka 3.* Die ***Konoba Kapetan Vjeko*** steht für preiswerte Pizzen und Fisch und Fleisch vom Holzkohlengrill, schöner Meerblick, *Šet. Frana Kršinića 101.* Einen Ausflug wert: Die ***Konoba Mate*** im Ort Pupnat – authentisches Slow Food, hier soll es die beste Pašticada (geschmorter Rindstopf) der Insel geben. Nettes, gemütliches Ambiente. Im Ort Čara (Südwestküste) überzeugt die ***Konoba Albert*** (eine Haube) mit fairen Preisen, großartiger Meerblickterrasse und engagierter Fischküche (eine Haube), dazu werden heimische Tropfen serviert.

Hvar

Die Insel | Kroatiens hippste Adriainsel ist 68 km lang und bis zu 10,5 km breit, etwa 11.500 Menschen leben hier im milden Mittelmeerklima. Touristisches Zentrum ist die Stadt Hvar (ca. 4000 Einwohner), hier steppt im Sommer der sogenannte Bär, das Nightlife-Publikum ist vorwiegend jung. Die Insel hat aber auch landschaftsmäßig viel zu bieten. Von den im Juni blühenden Lavendelfeldern um Brusje bis zu den berühmten roten Felsen, es gibt viele angesagte, aber auch einsamere Badebuchten. Auch Hvar gehörte dereinst zum Kaisertum Österreich.

Anreise | Mit eigenem Auto per Fährschiff entweder von Split (Pkw bis 5 Meter 34,30 – 45,80 €, Personen 5,71 – 8,10 €) oder von

Fotos: grömedia



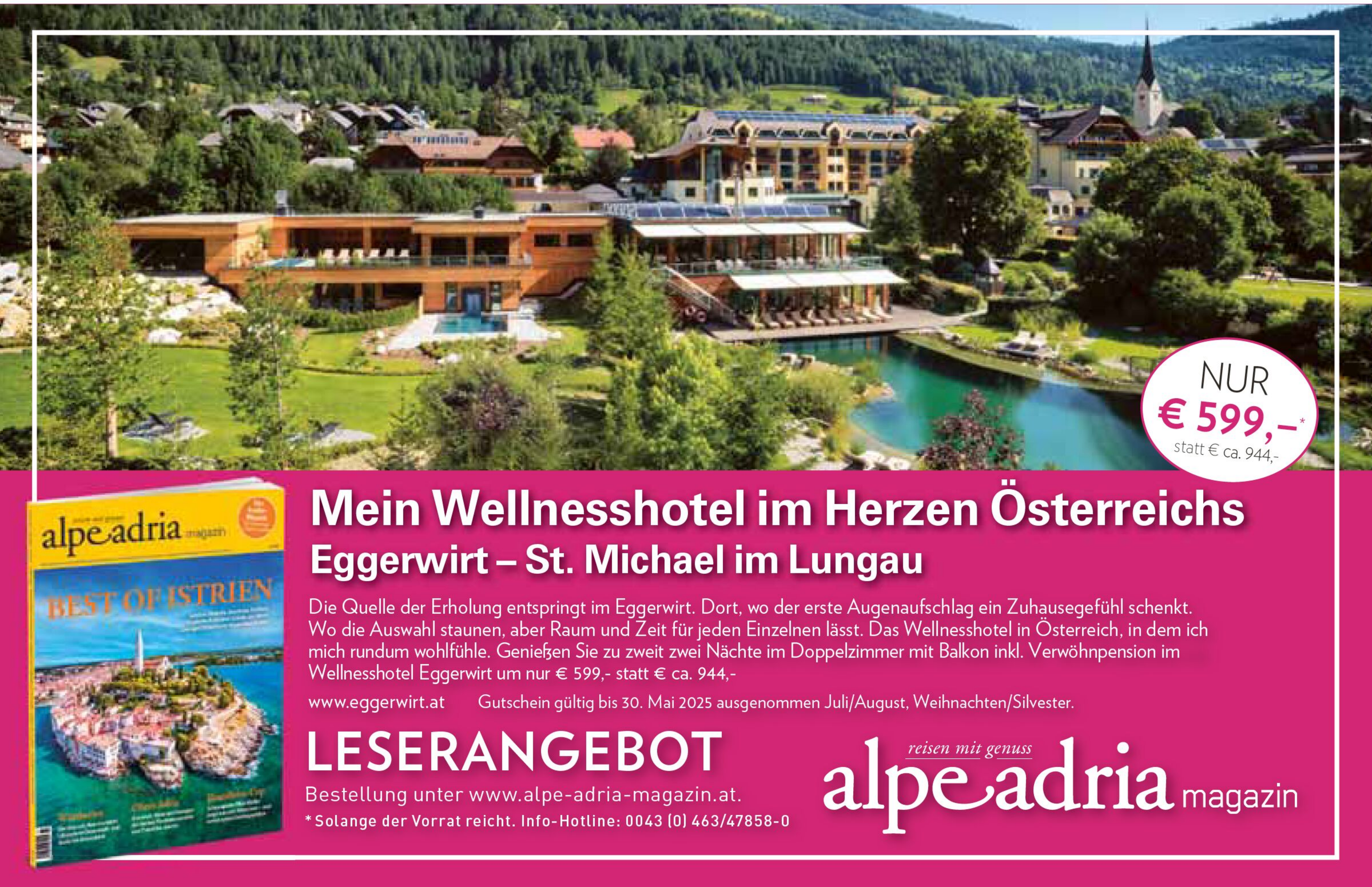




Relax-Idyll Robins Beach auf Hvar: Per Boots-Shuttle oder per pedes erreichbar und auch gastronomisch erschlossen (links). Die gepflegte Altstadt von Stari Grad hat viele Bummel-Gässchen und zwei Haubenlokale

Drvenik an der Makarska Riviera nach Su uraj (Pkw bis 5 Meter 13 – 19 €, Personen 2,30 – 4 €), im Sommer verkehren auch Autofähren von und nach Ancona. Personenfähren (Katamarane) u. a. nach Split, Korčula, Mljet, Dubrovnik.

Tourismus | Besonders breites Angebot an Top-Hotels, aber auch an Privatzimmern und Appartements. Hvar ist besonders bei jun-





Fotos: shutterstock.com (DaLiu), grömedia

Der weitläufige Hauptplatz der Stadt Hvar, hier fliegen die Möwen besonders fotogene Formationen





Stimmungsvoll und mit zwei Hauben ausgezeichnet: Im Giaxa in der Stadt Hvar hat das Tatar vom Thunfisch vorzüglich gemundet

gen Leuten beliebt, man kommt zum Baden und Wassersport, viele Taxiboote verkehren zu Badeplätzen, die bekanntesten wie Sv. Klement und Palmizana auf den vorgelagerten Pakleni Otoci. Auf Hvar kann man auch sehr gut wandern und biken. Das Nightlife wird gern mit Ibiza und Saint Tropez verglichen, das wirkt sich vor allem in Stadt Hvar aufs Preisgefüge aus. Stari Grad, die alte Hauptstadt, geht es etwas ruhiger an, ein weiteres Touristenzentrum ist Jelsa, östlich von Stari Grad.

Touristeninformation | *Hvar, Trg Svetog Stjepana 42, T +385 21 742 977, www.visithvar.hr*

Anschauen, aktiv | Stadt Hvar mit sehenswerter Altstadt, wuchtiger Festung und riesigem Hauptplatz mit Kathedrale Sv. Stjepan, Benediktinnerinnenabtei (UNESCO-Welterbe), vorgelagerte Pakleni-Inseln mit Badebuchten und Restaurants, Lavendeldorf Brusje, Ex-Hauptstadt Stari Grad mit Gässchen-Labyrinth. Baden, Wassersport, Wandern und Radfahren.

Übernachten | Privatzimmer ab ca. 60, Appartements ab ca. 80 € (für zwei), Infos und Adressen dazu auf *www.visithvar.hr* und bei diversen Agenturen, z. B. auf *www.happy-hvar.com* oder *www.pelegrini-hvar.hr.*

Heritage Hotel Park | Stilvolles Altstadtgemäuer über der Bucht, Topblick auf den Hafen, Restaurant. Suiten ab ca. 250 €, *www.hotelparkhvar.com*

Heritage Hotel Palace Elisabeth | Die Topadresse von Hvar, edles, historisches Gemäuer an der Uferpromenade, Spa. DZ ab ca. 500 €. *www.suncanihvar.com*

Hotel Croatia | Vorbildlich renovierter Prachtbau in ruhiger Parklage, Restaurant, Tauchclub, DZ ab ca. € 200, *www.hotelcroatia.net*

Pension Meneghello | Tipp des Michael Müller Guide, schöne Studios und Appartements im Föhrenwald von Palmižana, DZ ab ca. 130 €, *www.palmizana.hr*

Appartmani Vale | Gepflegte, neue Ferienwohnungen, ca. zehn Minuten zu Fuß von der Altstadt Hvar und zu Stränden, Parkplatz, Balkone mit Meerblick. Wohnung (für zwei) ab ca. 200 € pro Tag, *booking.com*

Love Hvar Appartements | Moderne, gut ausgestattete Ferienwohnungen in Altstadtnähe, toller Meerblick vom Balkon. Ab ca. 170 € pro Wohnung, *via booking.com* oder *Airbnb*

Gut essen | Hvar ist im Gault Millau Kroatien stark vertreten, Topadresse der Insel ist das dreifach „behaubte" ***Laganini*** in Palmižana auf den Pakleni Inseln vor der Stadt Hvar – Gourmetküche, Menüs ab € 90,–, *loungebarlaganini.com.* In der Stadt ist das teure Restaurant ***Gariful*** an der Promenade mit zwei Hauben die beste Fischadresse, *www.hvar-gariful.hr.* Ebenfalls zweihaubig das ***Giaxa***, stimmungsvoll in der Altstadt und deutlich günstiger, *www.giaxa.com.* Gault Millau empfiehlt in Hvar auch das ***Maestro*** und das ***Kod Kapetana***, auf Palmižana das besonders lauschig gelegene ***Meneghello*** (alle je eine Haube). Angesagte Pop-up-Treffs sind das ***Kavana Pjaca*** und das ***Kogo***. Michael Müllers Reiseführer rät zur ***Konoba Luviji*** – heimische Fisch- und Saisonküche in der *Ul. Jurja Novaka 5*. In Stari Grad ist das ***Maslina Resort*** mit drei Hauben der beste Ort für Gourmets mit kreativem Anspruch, *www.maslinaresort.com.* Mit je einer Haube sind das ***Antika*** und das ***Kod Barba Luka*** die preiswerteren der engagierten Empfehlungen in Stari Grad.



DANESH

seit 1968

Teppiche fürs Leben.

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

Das MEHR am MEER

Sand und Sonne, Pizza und Pasta: So lieben wir den Sommer in Bibione. Der Badeort hat aber viel mehr zu bieten: nämlich Strand – und Hinterland. Eine atemberaubende, fast vergessene Naturschönheit.

GEORG WEINDL

Dass Italiener passionierte Radfahrer sind, das hat viele gute Gründe. Das hat nicht nur mit den Helden des Giro d'Italia zu tun, sondern auch ganz pragmatische Motive. In den engen Gassen der Altstädte oder auf den langen Strandpromenaden an der Adriaküste kommt man flotter und bequemer ans Ziel, ist es auch in den meisten Fußgängerzonen nicht verboten, mit dem Rad unterwegs zu sein. Bibione ist ein gutes Beispiel dafür, wie das Rad die bessere Alternative zum Auto ist. Und auch die gesündere, denn ein wenig Bewegung ist eine gescheite Ergänzung zur herzhaften Küche an den norditalienischen Stränden. Aktuell gewinnt das Rad auch immer mehr Liebhaber unter den Urlaubsgästen, die längst nicht mehr nur morgens vom Frühstück zum Strand und abends wieder zurück schlendern wollen. Sie schwingen sich aufs Rad und entdecken, dass es hinter den Häuserkolonnen mit Hotels und Ferienwohnungen noch eine andere interessante Welt gibt – per Rad bequem zu erreichen. Und dass die Kombination aus Bade-, Aktiv- und Natururlaub ein echter Gewinn ist.

Bibione ist ja die jüngste der großen Urlaubsdestinationen an der Küste zwischen Triest und Venedig. Bis in die 60er-Jahre gab es Bibione nicht, gehörte die Strandgegend zur Ortschaft San Michele al Tagliamento. Wertloses Sumpfgebiet, das mit dem Wiederaufbau des im Krieg zerstörten



Typisch für Bibione und die gesamte Küste:
endlose Sandstrände mit akkurater Organisation

San Michele kultiviert wurde. Erste Hotels entstanden in direkter Nachbarschaft zur Tagliamento-Mündung und zum Nachbar Lignano auf der anderen Uferseite. 1960 taufte man den aufkeimenden Ort Bibione. Treue österreichische und deutsche Urlaubsgäste haben viel dazu beigetragen, dass der Ort rasch aufblühte und heute mit fünf Millionen Nächtigungen eine der ganz großen Urlaubsmetropolen ist. Gut zehn Kilometer und rund 400 Meter breit ist der geradlinig verlaufende Sandstrand mit einer mittlerweile hoch entwickelten Infrastruktur, die jeden Sommer besser und vielseitiger wird.

Luxusstrand für Hunde

Die Liegen und Sonnenschirme stehen Reihe für Reihe Spalier. Buchen kann man sie heutzutage natürlich online. Bibione Beach, Shany Beach, Pinedo Beach, Kokeshy Beach und Seven Beach heißen die Strandabschnitte, es gibt ein Dutzend Serviceinseln mit Erste-Hilfe-Stationen, unzählige Bars, Beachvolleyball, Tennis, Fußball, Segel- und Surfschulen, Spielclubs und zwölf Wickelstationen für Kinder. Natürlich gehört WiFi zum Standardangebot. Man will ja schließlich auch am Strand im Netz surfen und Bilder posten können. Speziell für Vierbeiner wurde der Strand Pluto eingerichtet, inklusive Sonnenschirmen, Leinenhaltern, speziellen Hundeliegen und Duschen, Wassernäpfchen, Verkaufsstation für Hundeprodukte, Agility-Parcours und Schönheitswettbewerben. Für die Hunde, nicht für die Besitzer.

Foto: shutterstock.com / Sebastiano Calanzone, beigestellt



Im Restaurant Ai Casoni passen Pesce und idyllische Lage

Nach der Schicht am Strand wartet die Flaniermeile am Corso Europa. In den Badeorten an der nördlichen Adriaküste gibt es diese fast gesetzmäßig gleiche Struktur, mit dem breiten Lungomare direkt am Strand für Fußgänger und Radfahrer und einer breiten Fußgängerzone parallel und etwas weiter landeinwärts, die die hauptsächliche Einkaufsstraße und Ausgehmeile ist. So fällt es auch in Bibione nicht schwer, sich rasch zurechtzufinden.

Neuerdings ist aber Bewegung in den Ort gekommen. Nicht nur, dass die Gäste immer mehr das Hinterland entdecken. Die Gastgeber besinnen sich immer häufiger auf ihre eigene Kultur und Tradition. Dazu gehört auch eine neue Attraktion, die sehr viel mit der Geschichte zu tun hat. Auf dem Besitz einer Adelsfamilie wird seit Jahren an der Aufbereitung von römischen Villen gearbeitet. Mutteron dei Frati in der Via Baseleghe 2 in Valgrande ist ein Projekt, das allerhand über die Geschichte dieses Landstreifens an der Adriaküste erzählt. „Vor 2000 Jahren war hier viel Verkehr, dank der Nähe zu der damaligen Metropole Aquileia“, erklärt Maria Stella Busana, Professorin an der Universität Padua. Bereits vor 90 Jahren wurde damit begonnen, alte römische Villen auszugraben.

Wirklich effizient betrieben wurde das Projekt erst ab 1990, als die Grundbesitzer auch finanzielle Mittel zur Verfügung stellten und als vor fünf Jahren eine Kooperation mit der Universität im bayerischen Regensburg startete. Man wohnte hier nah am Meer und im Schatten hoher Steineichen und Pinien. Es gab eine Straßenverbindung entlang der Küste bis nach Aquileia. Heute erinnern daran die Überreste von Mauern und Mosaikböden, Relikte wie alte Öllampen oder Jagdwaffen und Feuersteine. Seit letztem Sommer können auch Führungen durch das Gelände angeboten werden, die vor allem von Studenten durchgeführt werden, in Italienisch und Deutsch.

In dieser Naturoase im Valgrande, abseits des Ferientrubels, finden wir den Agriturismo Valgrande, der sich hinter dichtem Buschwerk und verzweigten Wasserläufen versteckt. Der Gutshof strahlt Historie aus. Er war einst im Besitz der Dogen von Venedig, wechselte dann zu anderen Adelsfamilien, wenn Nachkommen fehlten. Heute gehört das Gut den Grafen Ferri in Padua. Man fühlt sich rasch in alte Zeiten versetzt. Dicke graue Mauern mit klobigen Ziegeln, massive Torbögen und eine steile Holztreppe, die zu einem Aussichtsbalkon führt. Außen mag es noch recht archaisch und nüchtern wirken. Ganz anders ist das Interieur der fünf Suiten.

Man taucht in eine andere Epoche ein, in den Räumen mit den Holzböden, den holzgetäfelten Wänden und dem schweren, oft dunkelbraunen Mobiliar. An den Wänden hängen historische Bilder. Bunt bezogene Polstermöbel und farbenfrohe Himmelbetten setzen deutliche Kontraste. Sämtliche Suiten sind nach Vögeln benannt. Gäste sind vor allem Familien aus Österreich und Deutschland. Leute, die gerne in der Natur unterwegs sind, die den Trubel am Strand meiden, die gerne wandern oder mit dem Rad unterwegs sind. Und zum Strand sind es ja auch nur wenige Minuten mit dem Auto oder Fahrrad.

Onfredo ist der Verwalter des Gutshofs. Mit mittlerweile 79 Jahren ist er immer noch aktiv, und er scheint es zu lieben. Jeden Tag, sagt er, und wenn er noch so früh raus muss, fährt er mit dem Boot die Fischernetze ab. Von Juli bis Jänner beginnt die Arbeit um ein Uhr nachts, wenn er zusammen mit seinem Gehilfen mit dem Boot durch die Kanäle zum Fischen rausfährt. Wenn er im Morgengrauen zurückkommt, wird der Fisch verarbeitet und für den Verkauf zubereitet. Dann irgend-



Der Radweg entlang der Strände zum Leuchtturm ist auch bei Familien ein beliebter Ausflug

TOURISMUSINFO

Bibioneonline | *Corso del Sole 6, 35028 Bibione, (+39 0431) 437 15, ww.bibione.com*

Fotos: shutterstock.com (Pierluigi Palazzi), MORENO01, Andrew Mayovskyy

wann gibt es ein Frühstück. Am frühen Nachmittag. Trotz der harten Arbeit – unglücklich wirkt der hagere, großgewachsene Onfredo nicht. Wenn man sieht, wie er schwungvoll aus seinem schwarzen Range Rover steigt, festigt sich der Eindruck, dass es hier einer schon zu etwas gebracht hat und sich dabei gut fühlt.

Der unbekannte Tagliamento

Eine andere Seite des wenig bekannten und ursprünglichen Bibione ist der Giratagliamento. So heißt der Weg, der geradewegs nach Osten zum antiken Leuchtturm direkt von der Mündung des Tagliamento führt. Ein beliebtes Ausflugsziel mit einer interessanten Ausstellung zur Geschichte des Leuchtturms und der Menschen, die hier lebten. 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 Leuchtturmwächter seinen Dienst. Seit 2015 ist der Turm unter der Obhut der Gemeinde Bibione und wird als Ausstellungsort für Events und Hochzeiten genutzt.

Viele Radler zieht es weiter links um die Kurve nach Norden entlang des Tagliamento-Ufers. Bald erreicht man die Stelle, wo seit wenigen Jahren eine Fähre die Passagiere mit und ohne Rad zwischen Lignano und Bibione transportiert. Vor der Mündung absolviert der Tagliamento noch zwei, drei enge Kurven. Dort breitet sich ein Terrain aus, für das sich nur wenige Touristen interessieren, das aber interessante Geschichten erzählen kann. Auf den flachen Feldern hinter dem Damm, auf dem der Radweg verläuft, gedeiht der Spargel von Bibione, der ab dem späten Frühjahr in so ziemlich allen klassischen Lokalen in Bibione angeboten wird. Einige wenige 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 sind die Spargelfelder, als Kroaten aus Istrien auf der Flucht vor dem Tito-Regime in Bibione landeten, dort etwas Land bekamen und anfingen, ihre Profession auf italienischem Boden weiterzuführen. Heute ist der Spargel eine anerkannte regionale Spezialität und ein weiteres Beispiel für die junge und dabei erstaunlich vielseitige Geschichte von Bibione.



Auch bei der Mündung des Tagliamento östlich von Bibione wirkt die Gegend oft sehr archaisch

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 Agriturismobetriebe.

Anreise

Bibione liegt nur zwei bis drei Kilometer Luftlinie von Lignano entfernt. Allerdings sind es auf der Straße über die Tagliamentobrücke bei Bevazzana insgesamt zehn Kilometer. Die Distanz zum Autobahndreieck bei Palmanova beträgt rund 50 km.

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 kleine Nebenstraßen, meist entlang der Kanäle, abzweigen. In Bibione bieten viele Hotels eigene Parkplätze an, außerdem gibt es zentrale Parkplätze direkt am Strand in der



Foto: beigestellt

Exkursionen in die unberührte Naturlandschaft sind nur wenige Minuten vom Strand und vom Urlaubsalltag entfernt

Piazzale Zenith oder bei der Piazza del Mercatone neben dem Luna Park.

Anschauen

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 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.

Concordia Sagittaria | Das Archäologische Museum in Concordia Sagittaria, das etwa 28 Kilometer nordwestlich von Bibione bei Portogruaro liegt, eröffnet einen umfassenden Einblick in die Geschichte der römischen und romanischen Zeit. Bemerkenswert ist auch die Kathedrale Santo Stefano Protomartire.

Portogruaro | Der Ort ist bekannt für das Nationalmuseum im Sant'Agnese-Turm im historischen Zentrum in der Via Seminario 26. Das nahe gelegene Museum „Michele Gortani" in der Via Seminario 5 behandelt die Vorgeschichte vom Altpaläolithikum bis zu der Zeit, in der der Homo Sapiens auftauchte.

Bike&Wine | Eine geführte Radtour von Bibione durch das Valgrande, inklusive Weindegustation und Imbiss in einem Bauernhaus. Die rund zwölf 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 €. *Via Taigete 20, 33028 Bibione, (+39 0431) 447 22 09, www.hotelbibionepalace.it*

Hotel Renania | Ein familiäres Mittelklassehotel nahe am Strand. Eigener Parkplatz und Strandbereich für die Gäste. Gemütliche, recht bunte Zimmer. Spezielle Angebote für Radfahrer. DZ ab 230 €. *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 Räumlichkeiten. Radverleih. Übernachtungspreise auf Anfrage. *Via Baseleghe 4, 33028 Bibione, (+39 349) 244 85 44, www.valgrandebibione.com*

Casanovaresort | Nettes Quartier im Hinterland von Bibione am Canale del Lovi mit einem kleinen Hafen nebenan. Charmante Unterkünfte in historisch nachempfundenen Chalets auf Viersterneniveau. Ideal für Familien und Naturliebhaber. DZ ab 130 €. *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 €. *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 | Fisch ist das Spezialgebiet des Restaurants in ruhiger Lage ziemlich weit im Osten von Bibione. Große Auswahl. *Via Marte, 29, 33028 Bibione, (+39 324) 802 84 37, www.bluemarinobibione.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

Ai Casoni | Logenplatz an der Lagune. Große Auswahl an Meeresfrüchten und Fischen. Traumhafte Sonnenuntergänge für romantische Abende. Der Keller ist gut gefüllt mit regionalen Weinen.
Via della Laguna 14, 30020 Bibione Pineda (+39 0431) 438 556, www.ristoranteaicasoni.

URLAUB VON MEISTERHAND



bibione.com

BIBIONE®

more than
a holiday

Veneto
The Land of Venice
Italy
www.veneto.eu

Gemeinde
San Michele
al Tagliamento

bibione live:)
CONSORZIO DI PROMOZIONE TURISTICA

QR-Code erfassen und
Bibione entdecken

STADT der vielen GESICHTER

Der neue Kurztrip ans Meer: Mit dem Nachtzug der ÖBB rückt uns Genua ganz nahe. Und es gibt viel zu entdecken: den zum Freizeithotspot avancierten Alten Hafen, eine Altstadt mit prächtigen Straßen, Palästen und kleinen Gässchen, sehenswerte Kirchen und Museen, typische Kulinarik – und Kurioses.

CHRISTA GRÜNBERG

Foto: shutterstock.com / Florin Gnejevici



Genua stand, ich gebe es zu, lange nicht auf meiner To-do-Liste. Meine Erinnerungen an die 1970er-Jahre hatten sich zu fest eingeprägt. Vor allem das, was ich aus dem Autofenster erblickte, als ich damals mit meinen Eltern auf dem Weg von der französischen an die italienische Riviera über die Genueser Stadtautobahn fuhr: hässliche Hochhäuser, Fabrikschlote und riesige Hafenkräne. Was mein Interesse an der Hafenmetropole wieder geweckt hat? Nun, so makaber es klingen mag: eine Krimiserie, und zwar „Mord in Genua – Ein Fall für Petra Delicato“. Wie es sich für einen Krimifan gehört, habe ich jede Folge verschlungen, und was ich sah, gefiel mir: die engen und hohen Fluchten der manchmal steilen Gassen, die Inspektorin Delicato zum nächsten Tatort führten, die schönen Palazzi mit ihren Gärten und Parks und der Hafen mit seinen Bars, in denen Petra und ihr Kollege sich allabendlich noch einen letzten Absacker gönnten.

Zwischen Berg und Meer

Ein weiterer Grund für meinen Entschluss, der Stadt zwischen den beiden Rivieren Levante und Ponente einen Besuch abzustatten, war die neue direkte Zugverbindung der ÖBB: Der Nightjet nach La Spezia macht seit Dezember 2022 auch in Genua Piazza Principe Halt. Da bin ich nun. Frisch und gut gelaunt, dem tiefen Schlaf und ausgiebigen Frühstück in der angenehmen Privatsphäre des Schlafwagens sei Dank, steige ich aus dem Zug. Wie schön, Italien! Endlich wieder die warme Sonne spüren und den salzigen Geruch des Meeres einatmen, und das im März! Noch berauscht von so viel Frühlingsgefühl, trete ich aus dem größten Bahnhof Genuas – und befinde mich mitten im Geschehen. Starker Verkehr rauscht vorbei. Vor mir zieht sich die Stadt die Hügel hinauf, ein buntes Häusermeer. Tja, Genua muss sich nach der Decke strecken. Eingezwängt zwischen den Bergen des Apennins und dem Mittelmeer ist im Talkessel für die sechstgrößte Stadt Italiens mit rund 800.000



Einwohnern inklusive Peripherie nun mal nicht viel Platz. „Vom Flugzeug aus muss die Stadt wie eine Schlange erscheinen, die ein Kaninchen verschlungen hat, ohne es verdauen zu können, hat der Dichter und Exil-Genuese Eugenio Montale mit liebevollem Scharfsinn einmal gesagt“, erzählt mir später Laura, eine meiner Stadtführerinnen. „Bis zum 19. Jahrhundert spielte sich das städtische Leben innerhalb dieses unverdauten Kaninchens ab, in einem, wenn auch beengten, so dennoch harmonischen Stadtgefüge, dessen Entwicklung sich auf die Neustrukturierung der Plätze und die Aufstockung der Häuser beschränkte, mit der einzigen Ausnahme der Prachtstraßen des 15. Jahrhunderts, die im Norden auf halber Höhe angelegt wurden.“

Reize der Altstadt

Was Laura mit Prachtstraßen meint, sind die Strade Nuove bzw. Neue Straßen, wie sie damals genannt wurden. Einige der vielen dortigen Adelspaläste mit ihren wunderschönen Fassaden, Portalen, Loggien, Innenhöfen, Gärten und immensen Kunstschätzen kann man besichtigen und bekommt dabei so viel Geschichte und Geschichten der reichen Bankiersfamilien des 16. und 17. Jahrhunderts mit, dass einem der Kopf raucht. An einem dieser lichtdurchfluteten und breiteren Straßenzüge, der Via Garibaldi, wo ein Palazzo neben dem anderen steht und die Dorias, Grimaldis und Brignole Sales zu rauschenden Festen einluden, da hatte ich zum ersten Mal denselben Eindruck wie einst der Dichter Francesco Petrarca. „La Superba“, die Stolze, so hat er im 14. Jahrhundert die Hafenstadt beschrieben. Gemeint hat er damals allerdings die stolze „Königin der Meere“, bezogen auf die Seemacht, die Genua einmal war. Egal. Ich finde, die Genuesen können stolz sein auf diese Prachtstraßen und ihren UNESCO-Weltkulturerbe-Rang.

Interessant ist ihr starker Kontrast zum übrigen Teil der Altstadt mit den schmalen Gässchen, in die bisweilen kaum Licht dringt, im Dialekt werden sie „caruggi“ genannt. Doch auch sie haben ihren Reiz, vor allem, wenn man dort mit Antonio Figari unterwegs ist. „Mein Rat ist, sich zu verirren. In jeder Gasse erzählen sprechende Steine von einer glorreichen Vergangenheit.“ Antonio ist Kenner der Altstadtgassen, betreibt er doch den Kulturblog „I Segreti dei Veicoli di Genova“ (die Geheimnisse der Gassen von Genua), in dem er Lesern von versteckten Orten abseits der üblichen Touristenrouten erzählt. Mir hat Antonio zwei Stunden voller Geheimnisse geschenkt, von denen mir eines besonders im Gedächtnis geblieben ist: Blue Jeans stammen ursprünglich aus Genua. Dazu hat mich Antonio ins Museo Diocesano gleich hinter der Kathedrale San Lorenzo geführt. In einer dunklen Kammer im Zwischengeschoss wird der kostbarste Schatz des Hauses aufbewahrt: die „teli della passione“, 14 mit Indigo gefärbte große Fastentücher aus Leinen, auf die mit weißer Farbe Szenen aus dem Leben Christi gemalt wurden. Die ältesten dieser blauen Leinentücher stammen aus dem Jahr 1538. Was das mit Blue Jeans zu tun hat? Mit „blu di Genova“ bezeichnete man im 16. Jahrhundert den blau gefärbten Baumwollflanell, den die Genuesen produzierten, unter anderem, um Arbeitskleider herzustellen. Das blaue Tuchgewebe wurde bis nach England exportiert, wo es nach seinem Herkunftsort Genua – französisch Gênes – in englischer Aussprache zu Blue Jeans wurde. Auch wenn andere Orte den Anspruch auf die Wiege der Blue Jeans erheben, sicher ist, dass erstmals in Genua aus dem Stoff Kleider geschneidert wurden – lange bevor Levi Strauss und der Schneider Jacob Davis 1873 im entfernten Kalifornien die vernietete Arbeitshose patentieren ließen.

Alter Hafen in neuem Glanz

Während Antonio mir von seinen ziellosen Spaziergängen durch die Altstadt berichtet, führen uns die caruggi immer weiter abwärts zum alten Hafen, zum Porto Antico. Kurz davor landen wir in den langen Arkadengängen der mittelalterlichen Sottoripa. Der früher 900 Meter lange Laubengang entstand im 12. Jahrhundert, in dem die dort wohnenden Genueser von der Stadt aufgefordert wurden, vor ihren Häusern Arkaden in einem bestimmten Ausmaß und mit vorgegebenen Materialien zu errichten. Sie durften den so neu gewonnenen Platz über dem Laubengang zur Vergrößerung ihrer Wohnung nutzen. Der überdachte Raum unter den Lauben sollte dagegen der Öffentlichkeit dienen. Eine typische



Genueser Vorgehensweise, wie man mir vergewisserte.

Die Laubengänge waren jedenfalls fortan der Umschlagplatz für die im Hafen ankommende Handelsware, denn das Meer lag nur fünf Meter entfernt. Auch heute herrscht hier geschäftiges Treiben. Viele von den Werkstätten und Läden, die früher die Handwerker betrieben, sind verschwunden. Andere sind dazugekommen, wie z. B. die Friggitorie für den kleinen Hunger zwischendurch. Für Friggitorie gibt es leider keine Übersetzung, die diesen „Imbissläden" gerecht wird. Aber die frittierten Fischvariationen, die man zum Beispiel in der Antica Friggitoria Carega in Papier eingewickelt verschmausen kann, sind köstlich und Kult bei den Genuesen.



Besuchermagnet: Die Cattedrale di San Lorenzo mit ihrer schwarz-weißen Streifenfassade ist die größte Kirche Genuas. Rundherum laden kleine Läden zum Shoppen ein

Mit dem Papierstanitzel in der Hand geht es also weiter zur „Piazza am Mittelmeer". Nach so viel dunklem Gassengewirr tut die Weite des Porto Antico und der Anblick des Meeres richtig gut. Der Genueser Stararchitekt Renzo Piano hat hier ganze Arbeit geleistet. Der Baumeister des Pariser Centre Pompidou, des New Yorker Whitney-Museums und vieler anderer weltbekannter Gebäude hat dabei mitgeholfen, den Genuesen wieder das Meer zurückzugeben. Sagen die Stadtväter. Denn die Stadt war davor bei der mittelalterlichen Sottoripa buchstäblich zu Ende, der Zugang zum Meer durch Zäune versperrt. Anlässlich der Vorbereitungen zu den 1992 stattfindenden Feierlichkeiten des 500. Jubiläums der „Entdeckung" Amerikas durch den Genueser Christoph Kolumbus wurde dann radikal umgestaltet. Die von Piano zu Locations für Bars, Restaurants und Kulturevents umgebauten alten Lagerhallen laden heute zum Verweilen, die großzügige, palmenbesetzte Promenade mit den zum Meer gewandten Bänken zum Flanieren und Entspannen ein. Und

Fotos: shutterstock.com / saiko3p, Sergey Dzyuba



Faszinierend: Das Acquario di Genova auf einer Mole im alten Hafen bietet einen großartigen Einblick in die Unterwasserwelt

die Einladung wird gerne angenommen, sowohl von den Genuesen als auch von den Touristen.

Doch der Porto Antico präsentiert auch echte Attraktionen, wie etwa das Acquario di Genova. Gäste und Schulgruppen drängen sich in Schlangen vor dessen Toren und warten darauf, sich in diesem Ozeaneum der Superlative zu verlieren. Und das tut die Menge auf dem mehr als 10.000 Quadratmeter großen Terrain dann auch. Trotzdem sind es vom Clownfisch zum Sägehai nur wenige Schritte. Während Quallen tanzen, Delfine Luftsprünge vorführen und Meeresrochen sich streicheln lassen, beobachte ich staunend und gleichzeitig mitleidig Tiere aus der ganzen Welt in ihren rund siebzig künstlichen Lebensräumen.

Genießen auf Genuesisch

Danach sehne ich mich nach frischer Meeresluft und beschließe, längs des Aquariums ganz nach vorne zu gehen, um die Ruhe und Aussicht zu genießen. Erst später habe ich erfahren, dass der Weg Via al Mare Fabrizio de André heißt, benannt nach einem der größten Liedermacher Italiens, dem man hier in seiner Heimatstadt auf Schritt und Tritt begegnet, zum Beispiel auch auf der Via del Campo. Fans wie ich erinnern sich sofort an Fabrizio de Andrés gleichnamiges Lied, mit dem er die früher hier „stationierten" Prostituierten besingt. Heute wird dem vor über 20 Jahren verstorbenen Künstler im Museum „viadel-Campo29rosso" mit Erinnerungsstücken und Schallplatten gehuldigt.

Inzwischen habe ich mich am Panorama sattgesehen und verspüre Appetit auf eine Focaccia. Das luftige Hefebrot, entweder nur mit Meersalz bestreut oder mit Oliven, Zwiebeln, Rosmarin und anderen Zutaten belegt, kann man hier an jeder Ecke kaufen. Jeder Genueser hat seine eigene Lieblings-Focacceria, die er natürlich nicht verrät, auch mir nicht. Also versuche ich es mit einem Tipp aus dem Reiseführer, der etwas weiter entfernten Focacceria di Via Lomellini, die nebenbei auch die berühmten Farinate im Angebot hat. Für die in Ligurien typischen Fladen aus Kichererbsenmehl sollte man sich allerdings besser in die sogenannten Sciamadde begeben. In diesen Lokalen mit Holzofen werden Farinate und Gemüsetorten gebacken und die Leute kaufen ihr Mittagessen ein, um es im Stehen oder auf einer Bank zu verspeisen. Typisch ligurische Küche eben: einfach und gut.

Spricht man von typisch genuesisch, darf Pesto Genovese keinesfalls fehlen. Dazu passt eine Geschichte, die mir Laura verraten hat, als wir im Nationalmuseum der italienischen Auswanderung unsere Runden drehen. Dieses Museum passt übrigens gut in eine Stadt, von der aus Millionen von Italienern nach Amerika, Afrika, Asien und Australien emigrierten. „Natürlich waren auch Italiener darunter, deren Kinder später berühmt wurden, wie z. B. die Sinatras. Mamma Sinatra stammte aus dem Genueser Hinterland und wusste natürlich, wie man Pesto Genovese machte. Allerdings wanderte sie nach New Jersey aus, woher sollte sie da die Zutaten für das Originalrezept nehmen? Gottseidank lernte Frankie Boy den Inhaber des Genueser Restaurants Zeffirino bei einem Boxkampf in Las Vegas kennen und sie wurden Freunde. Weil der Entertainer so verliebt in Zeffirinos Pesto war, ließ er von da an



Die Genueser Küche ist einfach, aber gut. Focaccia und Pesto Genovese sind zwei typische Köstlichkeiten, um die man in der Stadt nicht herumkommt

jede Woche Pestovorräte in die USA einfliegen." Seit ich in Genua unter Anleitung einheimischer Experten selbst Hand anlegen und kosten durfte, kann ich Frank Sinatra verstehen. Wer einmal in Genua ein Pesto Genovese probiert hat, aus besten Zutaten – sprich, mit frischem Basilikum, z. B. aus dem Vorort Prà – von Hand im Mörser zubereitet, der weiß, dass der Geschmack nur schwer zu übertreffen ist.

Wie es sich gehört, lasse ich den Abend daher bei hervorragenden Trofie al Pesto im Restaurant Il Genovese ausklingen. In Gedanken bereue ich längst, dass ich Genua so lange links liegen gelassen habe und fasse einen Entschluss: Die vielen Gesichter dieser Stadt genießt man nicht im Ganzen, sondern scheibchenweise: Jedes Jahr, ein anderes Gesicht.

INFOS

Allgemein

Genua (lateinisch genu = Knie), Hauptstadt der Küstenregion Ligurien und der Metropolitanstadt (früher Provinz) Genua, mit knapp 560.000 Einwohnern sechstgrößte Stadt Italiens, bedeutende Hafenstadt und wichtiger Fährhafen, erstreckt sich über 35 km am Ufer des Golfs von Genua bzw. am Südhang des Apennins. Im 4./5. Jh. n. Chr. vermutlich bereits griechische Handelsniederlassung, im 13. Jh. Aufstieg zur See- und Kolonialmacht im westlichen Mittelmeerraum, im 16. und 17. Jh. unter Führung Andrea Dorias Blütezeit mit aufstrebendem Bankwesen, 1552 unabhängige Republik, die 1797 unter Druck Napoleons aufgelöst wird, von 1815 bis zur Einigung Italiens 1861 Teil des Königreichs Sardinien-Piemont.

Tourismus

In den 1990er-Jahren wurde Genua im Zuge der Vorbereitungen zu den Kolumbus-Feierlichkeiten wiederbelebt, 2004 Ernennung zur Kulturhauptstadt Europas, 2006 nimmt die UNESCO Teile der Altstadt ins Weltkulturerbe auf, 2018 Einsturz des Polcevera-Viadukts (Morandi-Brücke), 2020 Eröffnung der neuen Autobahnbrücke Genova San Giorgio.

Anreise

Flug | Aeroporto Cristoforo Colombo, *www.airport.genova.it*

Bahn | Täglicher ÖBB Nightjet von Wien über Klagenfurt und von München über Salzburg direkt nach Genua Piazza Principe, *www.nightjet.com*

Auto | Ab Wien via Graz, Klagenfurt, Venedig, Verona, Brescia, Piacenza (969 km, ab Klagenfurt 674 km). Ab München via Brenner, Rovereto, Brescia, Piacenza (685 km), zum Parken am besten Parkhaus benutzen, z. B. Parcheggio Piccapietra nahe *Via XX Settembre im Zentrum (www.parcheggiopiccapietra.it)*

Stadtführungen

Guides für geführte Touren auf Deutsch unter *www.guideturistichеliguria.eu*, zu empfehlen z. B. Fausta Libra oder Laura Gregis. Der Genua City Pass im Kreditkartenformat gewährt freien Eintritt zu vielen Museen und Sehenswürdigkeiten sowie zu allen öffentlichen Verkehrsmitteln im Gültigkeitszeitraum, für 24, 48 und 72 Stunden möglich *(www.genovacitypass.it)*

Anschauen

Rund um den alten Hafen

Porto Antico *(www.portoantico.it)* | Östlicher Hafenteil, in den 1990er-Jahren umgestaltet, beliebte Flaniermeile der Genueser, sehenswert: Acquario di Genova (zweitgrößtes Aquarium Europas), La Biosfera (Regenwald-Feeling mit Piranhas und Papageien), Bigo (Aussichtsfahrstuhl im Stil eines Schiffskrans), Schifffahrtsmuseum Galata Museo del Mare.

Palazzo San Giorgio | 1260 errichtet, schöne Malereien an der Fassade, später Gefängnis, in dem Marco Polo seinen berühmten Reisebericht diktierte, dann Gründung von Banco di San Giorgio, erste moderne Zentralbank, heute Sitz der Hafenbehörde, kann nur zu besonderen Anlässen besichtigt werden.

Palazzo del Principe | Westlich des Porto Antico mit schönem Garten, früher Palast des Andrea Doria, heute noch von Prinzessin Doria-Pamphilj bewohnt, sehenswerte Palasträume mit wertvollen Gemälden und Wandteppichen.

Commenda e Chiesa di San Giovanni di Prè | Bedeutender architektonischer und historischer Komplex aus zwei romanischen Kirchen und einer Kommende (Spital und Pilgerunterkünfte), 1180 vom Johanniterorden (späterer Malteserorden) für Pilger und Kreuzzügler auf dem Weg von und ins Heilige Land errichtet.

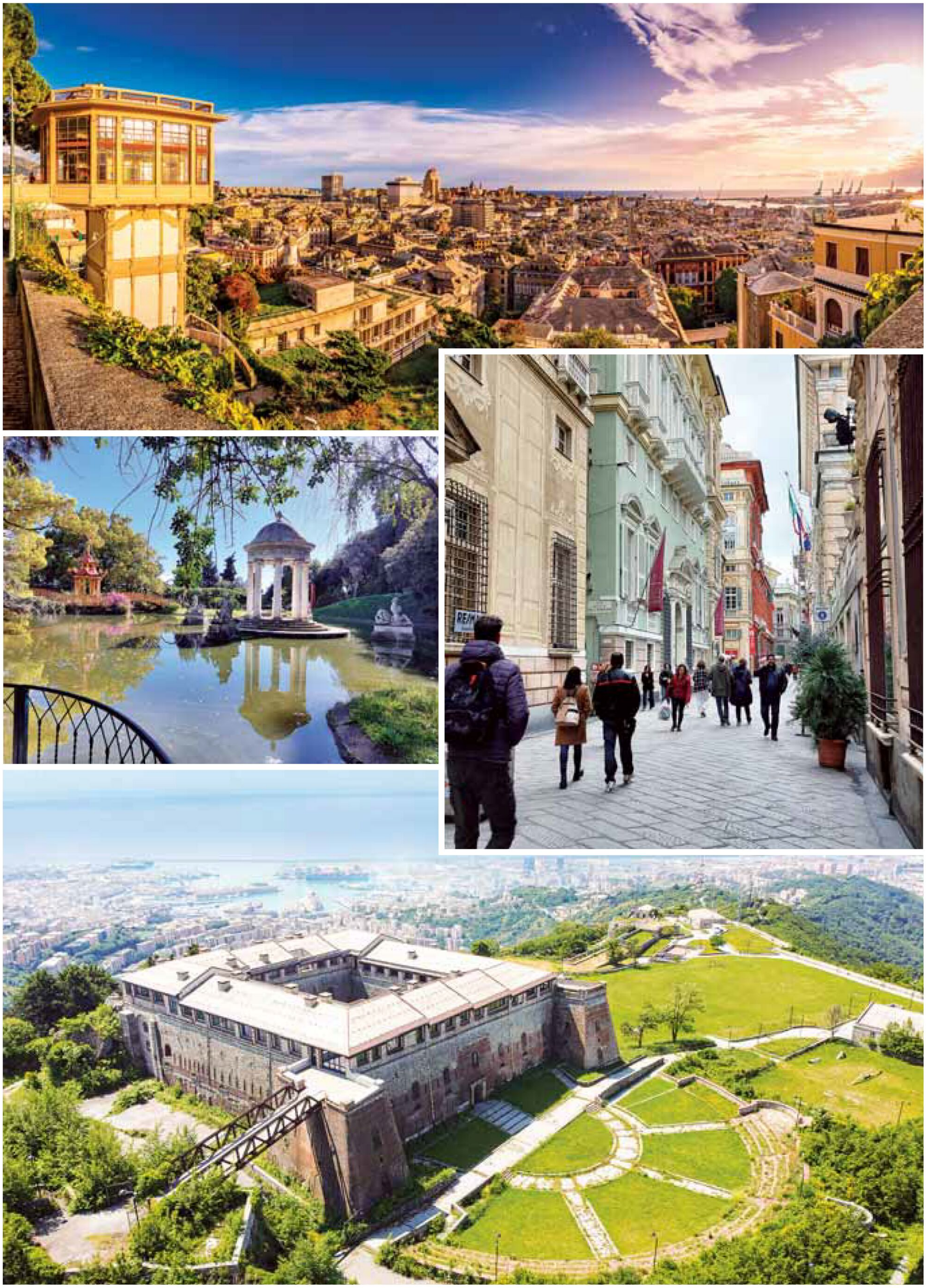
TOURISMUSINFO

IAT Garibaldi | *Via Garibaldi 12r*, oder

IAT Porto Antico | *Ponte Spinola*, beide *(+ 39 010) 557 29 03, www.visitgenoa.it*



Fotos: shutterstock.com / Vladimir Wrangel, Antonio Gravante, Matteo Carassale



Fotos: beigestellt, Orobie, shutterstock.com / maramade

Torre della Lanterna | 76 Meter hoher Leuchtturm, ältestes Wahrzeichen, über beschilderten Weg mit Infos zur Hafengeschichte – die Passeggiata di Lanterna – vom Hafen aus erreichbar, schöner Blick von Aussichtsplattform.

In der Altstadt

(Fußgängerzone im historischen Kern)

Paläste | Über 150 historische Stadtpaläste, empfehlenswert z. B. Palazzi dei Rolli: die 42 schönsten Palazzi entlang Via Garibaldi, Via Cairoli und Via Balbi (Strade Nuove) wurden 2006 zum UNESCO Weltkulturerbe ernannt, ehemals Residenz genuesischer Adelsfamilien, wie Doria, Spinola und Grimaldi, heute Museen, Banken, Geschäfte oder noch Wohnhäuser der adeligen Nachfahren.

Plätze und Kirchen | Piazza Banchi (Platz der Banken), belebter Platz mit Chiesa di San Pietro in Banchi, erhöht gebaut, Geldwechsler im Erdgeschoss konnten so zur Finanzierung der Kirche beitragen. Cattedrale San Lorenzo, bedeutendste Kirche Genuas mit charakteristischer schwarz-weißer Fassade. Piazza San Matteo, Keimzelle des Doria-Clans, Grabmal Andrea Dorias in der Krypta der Chiesa San Matteo. Chiesa del Gesù an der großzügigen Piazza Giacomo Matteotti mit barockem Inneren und zwei Rubens-Gemälden. Moderne Piazza Raffaele de Ferrari, benannt nach dem genuesischen Politiker und Philanthropen, mit Teatro Carlo Felice (die Oper der Stadt), Palazzo della Borsa (früher die Börse, heute repräsentativer Veranstaltungsort) und Palazzo della Regione Liguria, Sitz der Regionalverwaltung.

Museen (www.museidigenova.it) | Rund 28 der vielen Museen inkl. öffentliche Verkehrsmittel sind mit Genova Museum Card (für 24 h gültig) pauschal für 15 Euro zu besichtigen. Fast Pflicht sind Freilichtmuseum Musei di Strada Nuova (Palazzo Doria Tursi, Palazzo Rosso und Palazzo Bianco), Galleria Nazionale di Palazzo Spinola und Palazzo Reale (im 17. Jh. Adelssitz der Balbis, Durazzos und Savoyen), alle mit wertvoller Gemäldesammlung, sehenswert z. B. das MEI - Museo Nazionale dell'Emigrazione Italiana (Nationalmuseum der Italienischen Auswanderung) in der Commenda di Prè, Geschichten der italienischen Auswanderer anhand von Tagebüchern, Briefen, Fotos, multimedial und interaktiv, Tipp: Museo Diocesano, Sammlung aus archäologischen und kirchlichen Objekten, interessant sind indigoblaue Teli della Passione (Vorgänger des Jeansstoffs).

Genua von oben | Aussichtspunkte der vertikalen Stadt, 200 Meter hochgelegener Stadtteil Castelletto verfügt gleich über zwei: Nr. 1 der Stadt ist die Aussichtsterrasse Spianata di Castelletto, bequem mit Aufzug zu erreichen, einmaliger Rundumblick auf Altstadt und Hafen, Tipp: Foto mit Sonnenuntergang. Nr. 2 Ausblick vom Castello d'Albertis. Von Türmen der Porta Soprana, Torri di Sant'Andrea, schöner Blick auf „caruggi" und Hafen. Vom Festungsweg (mit Standseilbahn erreichbar) spektakuläre Aussicht auf Stadt, Meer und umliegende Täler.

◀◀ Reizvolles in und um Genua: Tolle Aussichten von der Plattform Spianata di Castelletto, die reichen Palazzi dei Rolli in der Via Garibaldi, der herrliche Park der Villa Durazzo in Pegli und das majestätische Fort Begato am Genueser Festungsweg

Wohnen

In der Altstadt

Grand Hotel Savoia | *****Grandhotel aus Belle Époque, modernisiert und nahe Bahnhof, Terrasse mit Blick auf Hafen, antike Zimmer, Restaurant, Trattoria und Spa. DZ/ÜF ab 163,80 €€ *Via Arsenale di Terra 5, (+ 39 010) 27 721, www.grandhotelsavoiagenova.it*

Hotel Bristol Palace | 1905 errichtetes *****Traditionshaus mit filmreifer Treppe, an belebter Geschäftsstraße, stilvolle Zimmer, gutes Restaurant. DZ/ÜF ab 179 €€ *Via XX Settembre 35, (+ 39 010) 59 25 41, www.hotelbristolpalace.it*

Hotel Palazzo Grillo | ****Hotel im Rolli-Palast auf kleiner Piazza, individuelle, moderne Zimmer, Frühstücksterrasse über den Dächern Genuas. DZ/ÜF ab 155 €. *Piazza delle Vigne 4, (+ 39 010) 247 73 56, www.hotelpalazzogrillo.*it

Best Western Plus City Hotel | ****Hotel auf ruhigem Platz, nahe Piazza de Ferrari, schlichte Zimmer, kleiner Wellnessbereich, Restaurant. DZ/ÜF ab 121 €. *Via S. Sebastiano 6, (00 39 010) 58 47 07, www.hotelcitygenova.it*

Hotel Bologna | Kleines **Hotel in bester Lage mit eigenem Parkplatz, designte Zimmer, Frühstück entweder im Palazzo oder in der Pasticceria zubuchbar. DZ/ÜN ab 80 €. *Piazza Superiore del Roso 3, (+ 39 010) 24 65 447, www.hotelbologna.genova.it*

Am Porto Antico

Hotel de Ville | ****Hotel in historischem Palazzo, Toplage nahe Aquarium, modernes Interieur, appetitliches Frühstückbuffet. DZ/ÜF ab 106 €. *Via di Sottoripa 5, (+ 39 010) 796 06 86, www.hoteldeville.it*

Essen & Trinken

In der Altstadt

Trattoria Dell'Acciughetta | Traditionsreiches Fischlokal, bekannt für Gerichte mit Sardellen (= acciughe), Menü ab 25 €. *Piazza Sant'Elena, (+ 39 010) 86 93 918, www.acciughetta.com*



In der Trattoria Sà Pesta genießt man im Holzofen gebackene Gemüsetorten und die legendäre Farinata, eine Art Fladenbrot aus Kichererbsen

Il Genovese | Kleines, bodenständiges Restaurant, klassische ligurische Gerichte nach alten Rezepten, wie z. B. Trofie di Castagne al Pesto, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, Menü ab € 30. *Via Galata 35 R, (+ 39 010) 869 29 37, www.ilgenovese.com*

Sà Pesta. Mit Holztischen und traditionellem Ofen, perfekt für herzhafte Farinata (eine Art Fladenbrot aus Kichererbsenmehl), Menü ab 15 €. *Via dei Giustiniani 16 R, (+ 39 010) 246 83 36, www.anticasapesta.com*

The Cook | In einem prächtigen Palazzo, kreative, optisch wunderbare Küche. Ein Michelin-Stern. *Vico Falamonica 9 r, (+ 39 375) 500 47 73, thecookrestaurant.com*

Am Porto Antico

I tre Merli | Restaurant mit Terrasse im Schatten des Bigo, für Liebhaber von Gerichten mit Meeresfrüchten, Fisch und Gemüse, Menü ab 35 €. *Calata Cattaneo 17, (+ 39 010) 92 03 23, www.itremerli.it*

Il Marin | Raffinierte Küche mit Michelin-Stern, traditionelle Gerichte modern interpretiert, schöne Aussicht auf den Porto Antico, Menü ab 70 €. *Porto Antico, Calata Cattaneo 15, (+ 39 010) 869 87 22, www.ilmarin.it*

Rosmarino | Hochwertige klassische Genueser Fisch- und Fleischküche mit hervorragenden Zutaten. *Salita del Fondaco 30, (+39 010) 251 04 75, www.trattoriarosmarino.it*

Osteria della Foce | Gepflegtes Lokal mit Fokus auf einfacher, authentischer Küche. Hohe Qualität, günstig (Hauptgänge 20 € bis 24 €). 3 km östlich des Porto Antico. *Via Eugenio Ruspoli 72r, www.osteriadellafocegenova.it*

Für zwischendurch

Antica Friggitoria Carega | Traditionslokal seit 1942 nahe Aquarium, hier gibt's vor allem Fische, Garnelen, Calamari, alles frittiert und im Papier auf die Hand serviert. *Via di Sottoripa 113 R, (+ 39 010) 24 70 617, www.anticafriggitoriagcarega.it*

Caffè/Eis

Pasticceria Liquoreria Marescotti | Historische Konditorei, traditionelle ligurische Mehlspeisen, *Via di Fossatello 35 R, (+ 39 010) 20 91 226*

Gelateria Profumo | Hausgemachtes Eis in historischem Ambiente, *Vico Superiore del Ferro 14, (+ 39 010) 25 14 159, www.villa1827.it*

Einkaufen

Typische Genueser bzw. ligurische Spezialitäten

Pesto Genovese | Berühmteste regionale Pastasauce, Siegel nur für Produkte mit ligurischem Basilikum, Zutaten Basilikum, Knoblauch, Olivenöl der Riviera Ligure DOP, Pinienkerne, Salz und Käse (Parmigiano Reggiano und Pecorino Sardo) werden im Mörser zerstoßen, kaufen kann man frisches Pesto z. B. bei Pestobene Genova. Auch im Kühlpaket erhältlich. *Via S. Pietro della Porta 1R, (+ 39 339) 645 71 68, www.pestobenegenova.com*

Focaccia | Vom genuesischen „Fugassa" = „über dem Feuer gebacken", Fladen aus Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz, Zucker und Hefe, gibt es in Genua an jeder Ecke, z. B. bei Focacceria di via Lomellini. *Palazzo di Stefano Lomellini, Via Lomellini 57/59 R, (+ 39 010) 84 42 453*

In den Botteghe Storiche | Geschäfte und Handwerker, die seit mindestens 70, oft seit 200 Jahren bestehen, *www.botteghestorichegenova.it*, z. B. Pietro Romanengo fu Stefano. Seit 1728, Pralinen und andere süße Sünden, *Piazza Soziglia 74-76 R, (+ 39 010) 24 74 574, www.romanengo.it*

Im Mercato Orientale di Genova MOG | Markthalle östlich der Altstadt, Verkauf von frischen Lebensmitteln aller Art, Foodcourt und Kochkurse, *Via XX Settembre 75 R, (+ 39 010) 89 73 000, www.moggenova.it*

Shopping für Modefans | Günstige und hochwertige Marken in den Geschäften in und um di *Via XX Settembre*.

Ausflüge

Östlich an der Küste z. B. zu Fuß über Corso Italia ins idyllische Fischerdorf Boccadasse oder per Regionalzug nach Nervi mit großem Landschaftspark, kleiner Badebucht, Villen und Museen. Westlich an der Küste z. B. per Schiff nach Pegli, sehenswert die Villa Durazzo-Pallavicini mit botanischem Garten im Stil eines englischen Landschaftsparks, *www.villadurazzopallavicini.it*

Events 2024

Europäische Sporthauptstadt 2024 | Sportveranstaltungen im Großraum Genua, z. B. ist Genua erstmals Ziel der zweiten Etappe der Mille Miglia (11. bis 15. Juni), spektakulärstes Oldtimerrennen der Welt, *www.genovasport2024.it*

SUQ Festival | Jährlich im Juni. Porto Antico steht im Zeichen der Einwanderer, u. a. mit Shows, Workshops, Kochkursen, Tanzveranstaltungen und einem Mittelmeermarkt, *www.suqgenova.it*

64. Salone Nautico | 19. bis 24. September 2024. Berühmte internationale Bootsmesse, *Fiera di Genova (Porto Antico), Piazzale J.F. Kennedy 1, www.salonenautico.com*

GenovaJeans | Oktober 2024. In der Wiege der Jeans werden seit 2021 jährlich die Geschichte und das Erbe der Jeans gefeiert, multikulturelles Ereignis in allen Stadtteilen, *www.genovajeans.it*

Ianua – Genova nel Medioevo 2024 | Genua im Mittelalter mit Führungen, Ausstellungen, Straßentheatern u.v.m. *www.visitgenoa.it/de/node/21511*

BUCHTIPP

Reise Know-How CityTrip Genua | Idealer Begleiter, um alle Seiten Genuas selbstständig zu entdecken. 2. aktual. Auflage 2023. Reise Know-How, Markus Bingel. 16,40 €

Ligurien Italienische Riviera, Genua, Cinque Terre | Mehr Genua-Tipps als andere Ligurien-Reiseführer. 6. aktual. Auflage 2022. Verlag Michael Müller, Sven Talaron, Sabine Becht. 20,90 €

Genua – La Superba: Streifzüge durch die Kulturstadt | Lese- und Reisebuch führt in sechs thematischen Rundgängen durch die Stadt. 1. Auflage 2023. Verlag Hier und Jetzt, Prisca Roth, 40,10 €



Seit 1780 wird in dieser Confetteria im Herzen Genuas exzellentes Konfekt mit einzigartigem, heute fast vergessenem Geschmack hergestellt

Foto: Liguria Digitale

PRECHTLGUT

WAGRAIN

STAY@CHALET

Urlaub wie damals, mit dem Luxus von heute.







+43 676 73 01 911
rezeption@prechtlgut.at

#stayatchalet
www.prechtlgut.at

Leichtig-KITE

Nichts fühlt sich freier an, als durch den Zug des eigenen Drachens über das Wasser zu schweben. Kitesurfer aus Österreich, Slowenien und Italien treffen sich Woche für Woche dort, wo gerade Wind ist. Dabei kommt das genussvolle Leben nicht zu kurz.

CORINNA GUTJAHR

Foto: shutterstock.com (Wallenrock), Paolo Manca, Francesco Marongiu

„Un caffè per favore!“ Ein Kite-Tag in Grado fängt fast immer gleich an. Mit dem berühmten Espresso an der Bar und dem Blick aufs Meer gerichtet. Lage checken, Wind schauen – und schon bald die ersten Gespräche unter Gleichgesinnten. „Warst du heute schon am Wasser?“ „Mit welcher Schirmgröße warst du draußen?“ „War der Wind böig?“ Bei einem schnellen Croissant als Frühstück wird dann besprochen, was am meisten Sinn macht. Abwarten, bis der Wind stärker wird – oder schnell aufs Wasser, bevor er abflaut. Wenn die Natur dein einziger Antrieb ist, musst du sie gut verstehen. Bläst der Wind zu wenig, hast du entweder keinen Spaß oder kommst nicht mehr zurück an Land. Wütet er zu stark, wird es schnell gefährlich. Es gilt, die optimalen Bedingungen abzuwarten. Wenn es dann endlich so weit ist, geht es Schlag auf Schlag: Kaffee austrinken, Kite aufpumpen, Leinen anknoten und ab in die Luft damit. Zu diesem Zeitpunkt liegen oft schon stundenlange Autofahrten hinter den Kitesurfern an der Adria. Belohnt werden sie mit dem Moment, wenn sie sich zum ersten Mal aus dem Wasser erheben.

Ein pures Glücksgefühl, wenn du die Elemente so im Griff hast, dass sie dich

Einfach mal abhängen! Was entspannt aussieht, erfordert höchste Konzentration und sportliche Anstrengung. Wer alles richtig macht, darf genießen

übers Meer flitzen lassen. Ganz ohne Motor oder elektrischen Antrieb. Nur du hast es geschafft, weil du deinen Schirm zur richtigen Zeit an die richtige Stelle gelenkt hast. Der Wind gibt dir Kraft und das Wasser gibt dir Widerstand, du drückst deine Knie durch und lenkst dein Brett in die gewünschte Richtung. In diesem Moment kann dir nichts und niemand mehr etwas anhaben. Vor dir liegen unendliche Weiten, salzige Wellen schlagen dir ins Gesicht und Stopp ist erst, wenn der Wind weg ist. Oder wenn es dunkel wird. Diese Naturverbundenheit ist nur einer der Gründe, weshalb Kitesurfen so süchtig macht.

„Ich habe schon als Kind gerne den Drachen steigen lassen und das hat





Oben: Hoch hinaus! Hier kann man sich Lignano von oben ansehen. Rechts: Am Campingplatz in Premantura ist die Idylle perfekt

sich bis heute nicht geändert“, erzählt Giovanni Andrea Baldassi. Er hat den Verein „A.S.D. Kite Life Grado e Marina Julia“ gegründet, der über 600 aktive Mitglieder hat und ständig am Wachsen ist. Für Giovanni ist das Kiten die „optimale Sommerlösung“. Er ist Skifahrer und hat auch im Sommer nach einer Möglichkeit gesucht, über das Wasser zu gleiten. Deshalb hat er 2008 mit dem Kitesurfen begonnen, seit 2014 darf er sein Wissen an seine Schüler und Schülerinnen weitergeben. Dabei vergleicht er den Sport gerne mit dem Radfahren. „Das ist zwar ein banales Beispiel, aber ich verwende es gerne. Auch fürs Radfahren brauchst du keine große Kraftanstrengung, musst aber erst einmal lernen, wie man in die Pedale tritt. Sobald du das geschafft hast, kannst du kilometerweit fahren“, bringt er es auf den Punkt.

Bei guten Windbedingungen dauert es laut Giovanni drei bis fünf Stunden, bis man den Schirm unter Kontrolle hat. Das erste Kennenlernen mit der neuen Sportart findet also noch im Trockenen statt, erst danach geht es langsam ins Wasser. Als nächster Schritt folgt das „Bodydraggen“. Dabei lässt man seinen ganzen Körper im Wasser vom Schirm hin- und herziehen – und zwar auf dem Bauch liegend. Es geht darum, ein Gefühl für den Schirm zu bekommen und zu sehen, wie er dich von A nach B ziehen kann. Erst wenn das geschafft ist, kommt nach ca. sechs bis acht Schulungsstunden das Brett dazu. Wer es schafft, die Steuerung des Kites in der Luft und die Steuerung des Bretts im Wasser zu kombinieren, kann seine ersten Meter am Meer zurücklegen.

Gefeiert werden diese ersten Erfolgsmomente natürlich – wie könnte es in Italien anders sein – an der Bar. Das wohlverdiente Bier danach darf man sich gerne schmecken lassen. Und das in guter Gesellschaft: Während Anfänger sich hier über die ersten Schritte in einem neuen Hobby freuen, strahlen andere über ihre meterhohen Sprünge oder teilen die Erlebnisse der letzten Sonnenuntergangssession. Wieder andere müssen womöglich aufgeheitert werden, weil sie unterwegs das Brett verloren haben oder bei zu wenig Wind zu Fuß zum Ausgangspunkt zurückmarschieren mussten. Auch das gehört eben dazu – wichtig ist, dass die Community zusammen ist. Und die ist gerade im Kitesport sehr stark, bestätigt auch Giovanni. „Kiten ist ein Einzelsport, der es trotzdem schafft, enge Verbindungen zwischen den Sportlern herzustellen. Immerhin brauchst du als Kiter viel Ruhe und Zeit – und oft heißt es einfach warten.“ Und gerade dieses Warten auf den Wind macht so manchen Kiteausflug zu einem zusammenschweißenden Erlebnis. Hin und wieder kommen die Sportler auch alleine an den Spot. Der eine aus Österreich, die andere aus Slowenien. Vor Ort bleibt genug Zeit, um sich kennenzulernen und man wird auch immer wärmstens in der Gemeinschaft empfangen.

Gewissermaßen ist die Community auch ein kleiner Wanderzirkus. Denn wenn für Italien kein Wind angesagt ist, dann fährt man auch gerne einmal nach Kroatien – und trifft hier auf dieselben Leute wie am Wochenende zuvor. Erste Anlaufstelle für alle Kiter ist Premantura, der südlichste Zipfel Istriens. Hier darf direkt in einem Naturschutzgebiet gekitet werden: auf Kap Kamenjak. Schon ohne Brett unter den Füßen ist dieses Stück Erde einen Besuch wert. Glasklares

Fotos: Francesco Marongiu, Darko Privat



Wasser wartet, das türkisblau glitzert, dunkle Höhlen, die tauchend erkundet werden können und naturbelassene Klippen, die jeden Fünf-Meter-Turm liebend gern ersetzen. Manche Buchten können mit dem Auto besucht werden. Um die Natur zu schonen, sind manch andere nur zu Fuß oder mit dem Rad erreichbar, hier heißt es „draußen parken".

Und wo kann losgekitet werden? Diese Frage ist schnell beantwortet. „Es gibt einen Einstieg am Ostufer des Kaps. Noch leichter ist es, vom Campingplatz Stupice aus zu starten, hier haben wir unsere Surf-Station", sagt uns Andrea von „Jistra Adventures". Sein Team bietet geführte Kajak- oder E-Bike-Touren an, verleiht Kinder- und Erwachsenenfahrräder, Boote – und eben auch Kiteequipment. Jedes Jahr zu Ostern sperrt „Camping Stupice" auf, seit Ende März ist heuer also schon geöffnet. Dass sich die Surfstation auf einem Campingplatz befindet, ist auch kein Zufall, viele Kiter sind schon naturgemäß Camper. Die Gründe liegen auf der Hand: Zum einen kündigt sich der Wind meist spontan an. Wer Freitagabend nach einem Arbeitstag spontan noch anreist, steigt oft lieber im eigenen Van ab, als auf die Schnelle noch ein Hotel zu buchen. Zum anderen muss nach der erfolgreichen Kitesession auch noch das Material getrocknet werden. Und wo lässt sich das romantischer machen als direkt am Meeresufer, mit Blick auf den Horizont gerichtet und dem Duft des eigenen Neoprenanzugs in der Nase? Oftmals auch schon mit dem wohlverdienten Feierabendgetränk in der Hand und dem Knistern des Lagerfeuers im Hintergrund.

Das Besondere am Kiten in Premantura? Die Naturbelassenheit. Und das Rückbesinnen auf das Wesentliche: Auf Wind und Wetter. Auf Spaß und Freude. Auf die Elemente, die unser Leben ausmachen.

INFOS

Die Sportart

Beim Kitesurfen bzw. Kiten gleitet man mit einem surfbrettähnlichen Board über das Wasser. Gezogen und gesteuert wird alles über einen riesigen Lenkdrachen, den Kite, umgangssprachlich auch einfach Schirm genannt. Das Kitesurfen ist verwandt mit dem Windsurfen, allerdings herrscht zwischen den Surfern der beiden Sportarten oft eine gewisse Rivalität, ähnlich wie zwischen Skifahrern und Snowboardern. In manchen Gebieten gibt es sogar eigene Abschnitte für Kite- und Windsurfer, damit sie sich am Wasser nicht in die Quere kommen.

Die Kitesaison

Hartgesottene Kiter sieht man das ganze Jahr über auf dem Wasser, an der Adria eignen sich die Vor- und Nachsaison am besten für einen Kiteurlaub. Hier ist der Wind meist stärker als im Hochsommer und die Strände sind noch nicht so voll.

Voraussetzungen

Kitesurfen ist eine Sportart, die unbedingt in einer Schule oder mit lizenziertem Trainer gelernt werden sollte. Früher wurde sie als Extremsportart eingestuft, dank neuer und sicherer Materialen fällt sie heutzutage in die Rubrik Funsportart. Dennoch muss einiges an Theorie gelernt werden, bevor es das erste Mal aufs Wasser geht. Wer einen offiziellen Kurs macht, bekommt am Ende eine VDWS-Lizenz, eine Art Kiteführerschein. Diese ist auch Voraussetzung, um im Urlaub Equipment auszuborgen. Kitesurfen kann von allen Altersgruppen erlernt werden, die sich sportlich fit fühlen. Auch für Kinder werden eigene Kurse angeboten.

Die besten Adressen an der Adria

A.S.D. Kite Life Grado & Marina Julia | Die Kurse finden am Strand von Grado und am Strand „Marina Julia" in Monfalcone statt. Ab einem Alter von zehn Jahren kann am Kurs teilgenommen werden. Infos gibt es direkt bei Giovanni unter *+39 347 4896077, kitelifegrado@gmail.com, Piazzale Azzurri d'Italia, Grado, www.kitelifefvg.it*

Banana Bread A.S.D. Lignano | Kiteschule in Lignano, speziell für Anfänger geeignet, der VDWS-Führerschein kann hier erworben werden. Die Schule bietet auch SUP-Kurse an windfreien Tagen an, für Kinder wird an derselben Station Schwimmunterricht angeboten. Info: *(+39 342) 664 84 75, Lungomare Triest, Ufficio Spiaggia 13 & 19, Lignano, bananabread.guen@gmail.com, www.bananabread.it*

Adriatico Wind Club Ravenna | Auf 15.000 m² Strand gibt es einen abgesperrten Kitebereich, außerdem ein Restaurant und eine Bar, es werden Kurse angeboten. Infos über das Angebot können im Sekretariat unter *+39 544 448233* eingeholt werden. *Via Teseo Guerra 25, Porto Corsini, Ravenna, info@adriaticowindclub.com,www.adriaticowindclub.com*

Marevento Surf School Rimini | Kitekurse für Kinder und Erwachsene. *Infos bei Steve unter (+39 335) 564 47 83, P.le Kennedy Rimini / Bagno Nettuno – Belvedere, Rimini, www.marevento-surf-shool-rimini.business.site*

Jistra Adventures Premantura | Surfstation am Campingplatz Stupice. Einstiegsstelle fürs Kiten im Naturschutzgebiet Kap Kamenjak. Breites Angebot. Neben dem Verleih von Kiteequipment tolles Angebot für windfreie Tage, wie beispielsweise Kanutouren, Radverleih oder Höhlentouren. Andrea beantwortet alle Fragen unter *(+385 99) 418 92 45. Selo 250, Premantura, info@jistra.com, www.jistra.com*

Kiteboarding Croatia Nin | Einmalig in Kroatien: Kiten an einem Sandstrand. An der Kite-Schule gibt es neben Kursen für alle

Könnerstufen auch die Möglichkeit, Material auszuborgen. Infos haben *Lovre unter (+385 95) 883 86 91 oder Daniel unter (+385 91) 588 89 12. Put Ždrijaca, Nin, www.kiteboarding-croatia.com*

Übernachten an den Surf-Spots

Die meisten Kitestrände liegen etwas außerhalb des Trubels, damit der Sport ohne Hindernisse ausgeübt werden kann. Hier eine Auswahl von Übernachtungsmöglichkeiten – vom luxuriösen Spa-Hotel in der Nähe bis zum bequemen Campingplatz direkt am Spot.

Grado

Hotel Savoy*** |** Wellnesshotel, ca. 5 Autominuten vom Kitestrand entfernt, es warten Innen- und Außenpools, ein Whirlpool und eine Sauna, Zimmer mit Blick auf die Lagune, kostenlose Parkplätze beim Hotel. DZ ab € 291, Frühstück inbegriffen. *Riva Slataper 12, 34073 Grado, www.hotelsavoy-grado.it*

Camping al Bosco | Der Campingplatz befindet sich direkt am Kite-Strand. Zeltplatz ab 30 €, Stellplatz für Van ab 31 €, Stellplatz für Wohnmobil ab 32 €, Bungalow ab 44 €, Mobile Home ab 57 €. *Strada della Rotta 4, 34073 Grado, www.campingalbosco.it*

Lignano

Hotel Lampara** |** Geräumige, moderne Zimmer, von der Sauna im Spa hat man Blick aufs Meer, außerdem gibt es einen Innenpool und eine Sonnenterrasse, direkt am Meer gelegen und ca. 5 Autominuten vom Kitestrand entfernt. DZ/F ab 154 €. *Viale Gorizia 1B, 33054 Lignano Sabbiadoro, www.hotellampara.com*

Camping Sabbiadoro | Großer Poolpark direkt am Campingplatzgelände: mehrere Außenpools, zwei Rutschen, außerdem ein Kinderbecken, das bei schlechtem Wetter beheizt und überdacht werden kann, auch ein Outdoor-Fitness-Studio ist dabei. Der Campingplatz befindet sich auf der gegenüberliegenden Straßenseite des Kitestrands. Stellplatz für Van oder Wohnmobil ab 40 €, Mobile Home ab 80 €. *Via Sabbiadoro 8, 33054 Lignano Sabbiadoro, www.campingsabbiadoro.it*

Ravenna

Hotel La Tavernetta* |** Hotel mit Außenpool zwischen den Pinienwäldern, 5 Autominuten vom Kitestrand entfernt, ins Zentrum von Ravenna sind es 17 km. DZ/F ab 65 €. *Viale Dei Lecci 11, 48123 Marina Romea, www.hotellatavernetta.it*

Sole Family Camping Village | Feriendorf in den Pinienwäldern, 4 Autominuten vom Kitestrand entfernt, ausgelegt auf Familien und Sportgruppen. *Viale Italia, 59, 48123 Marina Romea, www.clubdelsole.com*

Rimini

Hotel Continental** |** Elegantes Hotel mit großem Frühstücksbuffet, zum Kitestrand sind es 3 Minuten zu Fuß, das Hotel liegt direkt am Meer, die historische Altstadt von Rimini liegt 1 km entfernt. DZ/F ab 108 €. *Viale Vespucci 40, Marina Centro, 47900 Rimini, www.hotelcontinentalrimini.it*

Rimini Family Camping Village | Moderner Campingplatz mit Wasserpark, 8 Autominuten vom Kitestrand. Neben klassischen Zelt- und Stellplätzen gibt es Suiten, Lodges und ein Glamour Camping Angebot. 3 Nächte: Junior Suite ab 432 €, Lodge ab 287 €. *Viale Paolo Toscanelli 112, 47922 Viserba, www.clubdelsole.com*



Kein Wind? Kein Problem! Kap Kamenjak kann auch ohne Kite erkundet werden



Hang Loose in Grado: Dieses Handzeichen steht in der Surferwelt für absolute Lockerheit



Kitekurse für die „bambini“: In Monfalcone lernen schon die Kleinsten, wie sie mit Schirm und Brett umgehen. Schutzausrüstung inklusive

Premantura

Premantura Resort** |** Stylishes Hotel in naturbelassener Umgebung, 5 Autominuten zur Kite-Einstiegsstelle am Campingplatz Stupice, großes Frühstücksbuffet, am Gelände gib es kostenlosen Schnorchelunterricht, außerdem Wellnessbereich mit Sauna, türkischem Dampfbad und Jacuzzi. DZ ab 140 €. *Runke 43, 52100 Premantura, www.premantura-resort.hr/de*

Arena Stupice Campsite | Man kann direkt am Meer parken bzw. schlafen, die Surfstation von Jistra Adventures befindet sich am Gelände, man kann hier direkt loskiten. Stellplatz für Van oder Wohnmobil ab 27 €, Mobile Home ab 62 €. *Selo 250, 52100 Premantura, www.arenacampsites.com*

Zaton

Zaton Holiday Resort** |** Am Gelände gibt es sowohl ein Hotel als auch einen Campingplatz, beides liegt 9 Autominuten vom Kitestrand entfernt und befindet sich direkt am Meer. Stellplatz für Van oder Wohnmobil ab 26 €, Appartements ab 62 €, Glamour Camping in stylishen Lodges ab 65 €, Mobile Homes ab 85 €. *Dražnikova ul. 78, 23232, Zaton www.zaton.hr/de*

Equipment

Da man fürs Kitesurfen viel Equipment benötigt, empfiehlt es sich, zu Beginn das Material von einer Surfschule auszuleihen. Beim Kauf gilt zu beachten, dass ein Schirm meistens nicht ausreicht, je nach Windstärke braucht man unterschiedliche Schirmgrößen. Ab ca. 1500 € sollte es möglich sein, gebrauchtes Material zu kaufen, um loszulegen – darunter zwei Schirme, ein Brett, ein Trapez, mit dem man sich am Kite festschnallt. Je nach Jahreszeit ist auch ein Neoprenanzug von Vorteil, bei steinigem Untergrund empfehlen sich Neoprenschuhe.

Apps

Kitesurfer haben meist nicht nur eine, sondern mehrere Windapps am Handy. Tagelang vor dem geplanten Ausflug wird bereits der Wind gecheckt, je näher der Tag rückt, desto öfter. Angezeigt werden sowohl Windrichtung als auch Windstärke, diese wird unter Kitesurfern meist in Knoten angegeben. 1 Knoten entspricht 1,8 km/h.

Windfinder: Wind, Wetter, Tide | Kostenlose App für Wind-, Wetter-, Wellen- und Gezeitenvorhersagen. Eine animierte Wetterkarte hilft bei der Einschätzung der Großwetterlage, mehr als 16.000 Orte weltweit sind dabei. Favoriten in der Nähe können abgespeichert und schnell aufgesucht werden. Weltweite Webcams und Satellitenkarten.

Windfinder Pro: Wind & Wetter | Pro-Version der vorherig genannten App, kostet 14,99 €. Zusätzlich zu den Standardfunktionen bietet die App einen Windalarm an. Die Lieblingswindbedingungen an den favorisierten Plätzen können eingestellt werden. Sobald sich Wind anbahnt, wird man über eine Pushnachricht sofort informiert. Vorhersagen sind noch genauer, weil Parameter wie Böen, Temperatur und Niederschlag einberechnet werden.

Windy.app – Wetter & Radar | Kostenlose App. Sagt den Wind, die Gezeiten und die Wellen voraus, ebenso Bewölkung, Temperatur und Niederschlag. 40.000 Spots befinden sich in der Windy-Datenbank, eine interaktive Windkarte ermöglicht eine einfache Darstellung. Beliebt ist auch der Spot-Chat: Hier kann mit Einheimischen über die Windbedingungen, Tipps & Tricks gechattet werden.

Fotos: Domagoj Sever, Paolo Manca, Monfalcone Kite





Die SPAGHETTI-VONGOLE-TAGEBÜCHER

Von den Vorspeisen der Lagune bis zum perfekten Kaffee in Triest: Unser Autor reist die Adria entlang, auf der Suche nach den besten kulinarischen Tipps.

STEFAN MAIWALD

» Teil 1 unserer dreiteiligen Serie: Venedigs Häppchen. «

Nach vielen Jahren in Italien verstehe ich ein bisschen was vom Essen und vom Trinken. Nicht so viel, dass ich allen damit auf die Nerven gehe, aber ich würde mich als guter Durchschnitt am Herd bezeichnen. Ich bin kein Massimo Bottura, aber ich weiß, dass die Pasta zur Sauce muss, nicht umgekehrt.

Bloß glaubt mir keiner, dass ich ganz vernünftig kochen kann. Denn Italiener hängen an ihren Klischees. Wir Deutschen sind nun einmal für unsere Pünktlichkeit, unseren Ordnungssinn und unsere vermeintlich barbarischen Küchenkenntnisse bekannt. Und all das gilt auf der Insel Grado genauso für Österreicher. (Das Wort tedeschi meinte nämlich einst uns alle: Deutsche, Österreicher, Ungarn, Polen, Tschechen.)

Also beschloss ich, für meine italienische Familie groß aufzukochen, um sie endlich von meinen Qualitäten zu überzeugen. Und vorher alles zu lernen, was ich für mein Festmahl brauche. Dafür reiste ich von Venedig nach Triest, den oberen Adriabogen entlang, das Wasser immer im Blick. Denn meine italienische Familie stammt aus Venetien und lebt im Friaul; also wollte ich beide Küchen miteinander verbinden.

Die Reise führte mich von Venedig über Jesolo, Lignano und Marano bis nach Grado und Triest. Ich holte mir Tipps für Cicchetti und Sarde in saor aus Venedig, für die perfekte Pizza aus Jesolo und für die Pasta al ragù aus Lignano, ich traf eine Winzerin, die in Marano ihren Wein im Salzwasser der Lagune wachsen lässt, natürlich erfuhr ich in Grado alles über die Spaghetti vongole und das berühmte Boreto alla Graisana, und in Triest lernte ich, wie man auch daheim ohne teure Siebträgermaschine köstlichen Kaffee kreiert. Am tiefsten beeindruckt haben mich aber Alessandras Cicchetti. Reisen wir los.

Alessandras perfekte Bissen

Die Cantine del Vino già Schiavi in Dorsoduro, seit drei Generationen im Besitz einer venezianischen Familie, ist ein länglicher Schlauch mit zwei Theken und voller Weinregale. Und doch gibt es



Alessandra de Respinis und ihr ganzer Stolz – eine kleine Auswahl der mehr als hundert Cicchetti-Rezepte





Die besten Cicchetti der Stadt werden in der Cantine del Vino già Schiavi rigoros im Stehen genossen – natürlich mit einem Glas Wein

nirgends einen Stuhl. Keinen einzigen. Cicchetti, die typischen venezianischen Häppchen (ausgesprochen tschi-ketti), werden nämlich im Stehen genossen, am Tresen, bei einem Glas Wein. Ich bin bei Alessandra De Respinis, um die Zubereitung der besten Häppchen zu lernen – Häppchen, die ganz entscheidend für den Erfolg meines Festes sein können. Denn wenn eine weiß, wie das geht, dann sie. 77 Jahre alt, seit 64 Jahren am Cicchetti-Machen. Sie ist die Beste.

Alessandra und ihr Mann Lino haben die Enoteca 1960 von Linos Eltern übernommen, und damals waren Cicchetti ein schlichtes, rustikales Gericht, belegte Brote mit Mortadella oder Salami oder Käse. Alessandra begann zu experimentieren.

Inzwischen hat sie mehr als hundert Rezepte entwickelt, mindestens dreißig davon liegen täglich in den Vitrinen, jeden Morgen frisch gemacht von Alessandra, die bis 13 Uhr im hinteren Raum bleibt und schmiert und schmiert. Sie produziert täglich etwa 500 bis 800 Cicchetti, rechnen wir also mal kurz durch: 365 Tage minus 52 Sonntage (da ist Ruhetag) minus 18 Urlaubstage im August ergeben 295 Arbeitstage. Rechnen wir eher am unteren Ende mit 600 Cicchetti pro Tag, multipliziert mit 295 Tagen und 64 Arbeitsjahren, und wir sind bei beeindruckenden 11,3 Millionen Stück in ihrem bisherigen Leben.

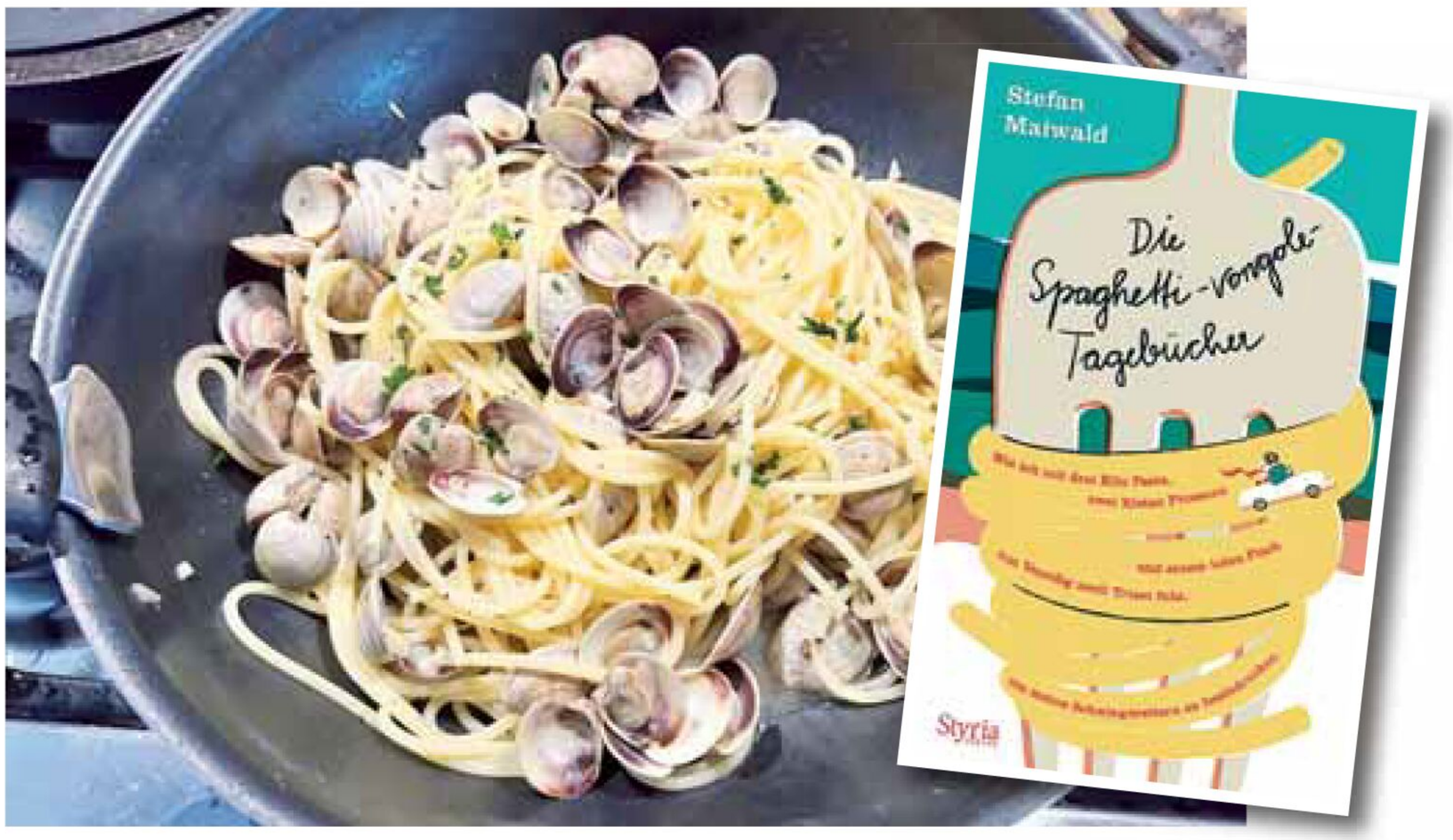
„Das Geheimnis ist frisches, knuspriges Brot“, erklärt sie. Ihre Konkurrenten tauen Tiefkühlware auf, weil das einen Arbeitsschritt spart, doch zu ihr kommt jeden Morgen der Bäcker und bringt die Laibe, fast immer lange Baguette-Stangen. Und Alessandra beginnt, die Brote zu zerschneiden, in etwas mehr als fingerdicke Scheiben. Nicht alle Cicchetti werden auf einer Brotscheibe gereicht, es gibt beispielsweise auch gefüllte Oliven und Zucchiniblüten oder gewickelten Speck mit Gorgonzola. Auch die einfachste Zubereitung, die es dort seit mindestens 1945 täglich gibt, kommt ohne Brot aus: eine in Öl eingelegte Sardelle wird per Zahnstocher auf einem in Essig eingelegten Perlzwiebelchen fixiert. Fertig.

Welche Cicchetti hat Alessandra kreiert? Jeweils auf einer Scheibe Brot: Brie, Tomaten und Sardellen. Tintenfisch-Carpaccio und Sellerie. Meerrettich mit Granatapfelkernen. Artischocken, Kochschinken und Oliven. Feigen, Robiola-Käse und Pistazien. Scampi und grüner Spargel. Gorgonzola und Walnüsse. Gorgonzola, Apfel und Balsamessig. Melonenmousse, Schinken und Pistazien. Walnusscreme, Ricotta und Johannisbeeren. Parmesankäse, Orangenmarmelade und Feigen. Geräucherter Schwertfisch und Zucchini. Entenbrust und Orangenmarmelade. Robiolakäse, Rucola und Paté von schwarzen Oliven. Lachs und Mascarpone. Geräucherter Scamorza-Käse, Radicchio und Mandeln. Thunfischtatar und Kakaopulver. Und damit sind natürlich noch nicht die vollständigen Rezepte verraten. Hier gehört etwas Petersilie hinzu, da Schnittlauch, dort eine ordentliche Prise Pfeffer. Oder gar Brandy. Brandy?

Ja, reden wir über das Rezept, das Alessandra berühmt gemacht hat. „Es war die erste echte Neuheit. Und die Leute lieben es bis heute!“ Sie nahm in Olivenöl eingelegten Thunfisch, mischte etwas Mayonnaise dazu – „und hier kommt noch ein Geheimnis: Brandy“. Diese Mixtur schmierte sie aufs Brot und garnierte es mit Lauchringen. Tipp: den Lauch schon am Vortag schneiden, dann schmeckt er etwas milder. Eine Variante: die Lauchringe durch frisch geraspelten Meerrettich ersetzen, dazu etwas Aceto Balsamico geben. So, und jetzt glaubt hoffentlich niemand mehr, Cicchetti seien einfach nur belegte Brote. Noch etwas erfahre ich: „Ich liebe Käse als Zugabe. Fast alle meine Cicchetti enthalten etwas Käse. Er hat so viele Varianten im Geschmack, von der Süße des Ricotta bis zur Schärfe des Gorgonzola. Aber Käse hat auch so viele Varianten in der Konsistenz, vom weichen Robiola bis zum knackigen Parmesan.“

Sie gibt mir ein ganz besonderes Rezept für mein Festmahl mit: Für die Cicchetti mit grünem Spargel und Scampi erklärt mir Alessandra zunächst, wie man den Spargel und die Scampi vorbereitet: Spargelspitzen in Salzwasser etwa zehn Minuten, Scampi in Salzwasser etwa zwei Minuten kochen. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und ein paar Spritzern Zitrone verfeinern. Dann sind wir bereit für die composizione, wie es Alessandra nennt: etwas Mayonnaise aufs Brot streichen, zwei, drei Spargelspitzen und Scampi nach Gusto hinzu, und alles mit einem Tropfen Ketchup garnieren. Ja, richtig gelesen.

Wie gesagt, die Cicchetti sind kein Gericht zum Verweilen. Für mich ist die Enoteca aber wie das Bälleparadies bei Ikea für ein Kleinkind: Gebt mich am Morgen dorthin und holt mich am Abend wieder ab, mit einem seligen Lächeln auf den Lippen.



Ob mit Venusmuscheln oder Tomaten – Spaghetti machen gute Laune



Fotos: : Stefan Maiwald, Laura Puggina, Federica Repetto



Mit dem Motorsegler Edipo Re über den Bacino di San Marco: Vom Boot aus ist Venedig sogar noch beeindruckender

INFOS

Eintritt

Die Eintrittsgebühr für Tagestouristen ist nun in Kraft getreten, in diesem Jahr vorläufig an 29 Tagen. Sie kostet fünf Euro, Kinder unter 14 Jahren müssen nichts zahlen (aber sie müssen ihr Alter mit einem Dokument nachweisen, „wenn das Alter nicht offensichtlich ist", wie die zuständige Behörde schreibt). Registrierung und Bezahlung funktionieren ausschließlich online unter cda.ve.it (Italienisch und Englisch). Dafür gibt es einen QR-Code aufs Handy, der bei Kontrollen vorzuzeigen ist. Wer den nicht hat, muss mit Bußgeldern von 50 bis 300 Euro rechnen. Achtung: Auch Übernachtungsgäste müssen sich den QR-Code holen, den sie, wenn sie auf der Webseite Name und Ort ihrer Unterkunft nennen, gratis bekommen. Im Zweifel hilft das Hotel. Die Tage, an denen der QR-Code erforderlich ist: durchgehend vom 25. April bis 5. Mai sowie jeweils Samstag und Sonntag vom 11. Mai bis 14. Juli, ausgenommen das Wochenende des Festa della Repubblica am 1. und 2. Juni. Ab 2025 soll die Gebühr für Tagestouristen das ganze Jahr über gelten.

Hotels

Cipriani | Dieses Hotel gehört wegen Walter Bolzonella zu meiner Reise. Walter ist der Barmann in der Hotelbar „Gabbiano" und ein freundlicher Herr mit zurückhaltender Stimme und wachen Augen hinter einer großen Brille. Er lernte noch vom alten Giuseppe Cipriani höchstpersönlich den berühmten Bellini. Vordergründig ist der großartig erfrischende Bellini, 1948 von Giuseppe erfunden, eine simple Angelegenheit: Prosecco mit Pfirsichsaft. Doch er hat seine Tücken. Das Wichtigste: Die Pfirsiche, schön reif müssen sie sein, werden eben nicht püriert, sondern von Hand sanft zerdrückt und dann abgeseiht. Denn pürierte Pfirsiche ergäben eine viel zu klebrige, dicke Masse, die mit dem feinperligen Prosecco doch ganz und gar nicht zurechtkäme. Und dann gibt es noch den Trick mit den Schalen: Sie werden zur Seite gelegt und am Ende noch mal extra ausgequetscht – oder in Walters Händen eher sanft massiert, um die Farbstoffe zu extrahieren, die sich vor allem in der Schale sammeln und dem Bellini die wunderbare Farbe geben. DZ ab 400 €. *Giudecca 10, (+39 041) 24 08 01, www.belmond.com*

Palazzina Grassi | Ultramodernes Hotel mit viel Atmosphäre: Stardesigner Philippe Starck hat mit satten Farben im Lobby-, Lounge- und Restaurant-Bar-Bereich sowie 26 ganz in Weiß gehaltenen Zimmern neue Standards gesetzt. DZ ab 335 €. *Ramo Grassi 3247, (+39 041) 528 46 44, www.palazzinagrassi.com*

Molino Stucky Hilton | Das Hotel bietet die schönste Bar Venedigs, treffend Skyline genannt. Ganz Venedig liegt dem Gast beim Cocktail zu Füßen. DZ ab 190 €. *Giudecca 810, (+39 041) 27 23 311, www.molinostuckyhilton.it*

Locanda del Ghetto | Charmantes Hotel im Herzen des jüdischen Ghettos: Es wimmelt nicht von Touristen, die Atmosphäre in dem 600 Jahre alten Gebäude der Locanda del Ghetto ist persönlich – kein Wunder bei nur sechs Zimmern –, es gibt koscheres Frühstück. Die zwei Juniorsuiten haben tolle Terrassen mit Blick auf den schönen Platz. DZ ab 110 €. *Campo del Ghetto Novo 2892, (+39 351) 1 68 63 78, www.locandadelghetto.net*

Domus Ciliota | Früher Klosterherberge, heute privates Gästehaus. Die Einrichtung in den 50 Zimmern ist zwar immer noch spartanisch, aber hell und sauber. Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und die Lage beim Campo Santo Stefano macht viele Vaporettofahrten überflüssig. DZ ab 70 €. *Calle delle Muneghe 2976, (+39 041) 520 48 88, www.ciliota.it*

Ponte Chiodo | Preiswert und authentisch: In diesem Bed & Breakfast wohnt man bei Gastgeber Mattia zentral im Palazzo in Cannaregio, nicht weit von der Rialtobrücke. Bei gutem Wetter wird das Frühstück im winzigen Garten serviert. DZ ab 80 €. *3749 Ponte Chiodo, (+39 041) 241 39 35, www.pontechiodo.it*

Venissa | Das Hotel auf dem Inselchen Mazzorbo verfügt praktischerweise auch noch über ein ausgezeichnetes Biorestaurant. Das Gemüse stammt aus eigener Produktion, der Wein größtenteils auch und nach dem Schlemmen schläft es sich wunderbar in den sechs Zimmern im Landhausstil. DZ ab 140 €. *Fondamenta Santa Cateri 3, (+39 041) 527 22 81, www.venissa.it*

Villa Casanova | Die Zimmer in der Lido-Villa sind nach Feng-Shui eingerichtet, zum Frühstück gibt es nur Bioprodukte. DZ ab 75 €. *Lido, Via Orso Partecipazio 9, (+39 041) 52 62 857, www.casanovavenice.com*

Essen

Cantine del Vino già Schiavi | Weinbar mit den besten Cicchetti der Stadt, seit sechs Jahrzehnten von Alessandra De Respinis zubereitet. Keine Sitzplätze, Wein und Häppchen

werden im Stehen genossen. *Dorsoduro 992, Fondamenta Nani, 30123 Venedig, (+39 041) 523 00 34, www.cantinaschiavi.com, Sonntag geschlossen*

Edipo Re | Auf dem Motorsegler, der vor Venedig kreuzt, kreieren Sibylle Righetti und Enrico Vianello unter anderem Sarde in saor, die Enrico folgendermaßen zubereitet: Es sollten etwa fünfzig Prozent mehr Zwiebeln als Sardinen sein. Dann braucht es zwei große Töpfe. In den ersten Topf kommen die zu Ringen geschnittenen Zwiebeln, die Enrico in Olivenöl auf kleiner Flamme anbrät, aber sie dürfen auf keinen Fall braun werden. Dann gibt Enrico Salz dazu, dann den Weißwein – die ganze Flasche. Wenn der Alkohol verdunstet ist, kommt Weißweinessig hinzu – wiederum die ganze Flasche. Pinienkerne und Sultaninen sind optional. Dazu kommen einige Pfefferkörner im Ganzen sowie zwei oder drei Lorbeerblätter. Die ausgenommenen Sardinen werden im zweiten Topf in Olivenöl angebraten; moderne Rezepte verlangen meist das vorherige Panieren, aber wir beschreiten den klassischen Weg. Dann müssen beide Töpfe abkühlen. In eine flache Schüssel kommt eine Schicht Zwiebeln, darüber eine Schicht Sardinen, dann wieder Zwiebeln und so weiter. Zugedeckt sollte das Gericht im Kühlschrank zwei bis drei Tage durchziehen. Alle Infos und Tarife unter *www.edipore.it*

Antico Martini | Das Restaurant ist sogar älter als das Fenice-Theater. Venedigs Klassiker wie Sarde in saor oder Baccalà mantecato werden frisch und elegant interpretiert; die Seezungenfilets kommen als turbantini (Röllchen) mit gedünsteten Zucchini daher. Genial schmeckt auch die Fegato alla veneziana (venezianische Leber). *San Marco, Campo Teatro Fenice 2007, Tel. (+39 041) 52 24 121, www.anticomartini.com*

Al Bacareto | Gegründet 1902 von Einwanderern aus Brindisi, ist die Osteria von Einheimischen dominiert. Mit 70 Tischen in vier Sälen eines der größeren Restaurants. Dezidiert venezianische Küche, Spezialität: Seppie nere con polenta. Wenn Saison ist, gibt es auch ausgezeichnete moeche (Krebse). *San Marco 3447, (+39 041) 52 89 336, www.osteriaalbacareto.it*

Bancogiro | Sehr trubelige Bar direkt am Fischmarkt, fast nur Einheimische, viele köstliche Cicchetti. *Campo San Giacometto 122, osteriabancogiro.it, Montag geschlossen*

Quadri | Das Quadri, seit Jahrhunderten der große Konkurrent des Caffè Florian, gehört seit ein paar Jahren Italiens Spitzenkoch Massimiliano Alajmo. Im ersten Stock dieses Traditionshauses direkt am Markusplatz serviert er seine fantasievollen Kreationen, aber im Erdgeschoss lebt die typische venezianische Aperitivo-Kultur mit exzellenten Cocktails von klassisch bis kreativ. *Piazza San Marco 120, (+39 041) 52 22 105, www.caffequadri.it*

Do Mori | Das vermutlich älteste Baccaro Venedigs bewirtet seit 500 Jahren Gäste. Sehr gute Weinauswahl (mehr als 100 Etiketten!) und Snacks, sehr gut sind die Tramezzini. *Calle dei Do Mori 429*

Al Mercà | Stärkung im Freien nahe der Rialtobrücke: gute und originelle Cicchetti, z. B. mit Karfiol, Stock- oder Thunfisch. *Campo Bella Vienna 213, So geschlossen*

Da Rioba | Die beste hausgemachte Pasta der Stadt und Fisch in allen Variationen. Kreationen wie Lasagne aus Seezungenfilets mit Pinienkernen und Aceto balsamico oder Bigoli mit Meeresfrüchten. Vieles kommt direkt von Venedigs Gemüseinsel Sant'Erasmo. Obendrauf Traumlage am Misericordia-Kanal. *Cannaregio, Fondamenta della Misericordia 2553, (+39 041) 52 44 379, www.darioba.com, Mo geschlossen*

Gam-Gam | Das beliebteste Restaurant im Ghetto und eines der bekanntesten koscheren Restaurants der Welt, betrieben von einer Familie, die schon seit dem 15. Jahrhundert in Venedig lebt. Besonders gelungen sind die israelischen Vorspeisen mit Falafel oder der Couscous mit marktfrischem Gemüse. *Cannaregio, Fondamenta di Cannaregio 1122, (+39 041) 27 59 256, www.gamgamkosher.com*

Local | Spannende Neueröffnung: Salvatore Sodano gilt als einer der besten Köche Süditaliens, nun zeigt er in Venedig sein Können. Köstlich sind die violetten Artischocken von Sant'Erasmo. Offene Küche. *Salizzada dei Greci 3303, (+39 041) 241 11 28, www.ristorantelocal.com*

Anice Stellato | Ein schickes Lokal, bei Einheimischen beliebt. Trotzdem herrscht eine lockere Atmosphäre und für die Fisch- und Meeresfrüchtegerichte gab es schon eine Auszeichnung des Gourmetführers Gambero Rosso. *Fondamenta della Sensa 3272, (+39 342) 084 28 37, www.osteriaanicestellata.com, So, Mo geschlossen*

Trattoria Altanella | Gehobenes Fischrestaurant, das seit vier Generationen von der Familie Stradella geführt wird, etwas versteckt an einem Seitenkanal in Giudecca gelegen. Robert de Niro ist Stammgast, wann immer er in Italien ist, und auch Gabriele D'Annunzio aß schon hier. Die Klassiker sind Gnocchi mit Tintenfisch und gegrillter Seeteufel mit Kirschtomaten und Oliven. *Calle delle Erbe 268, (+39 041) 52 27 780.*

Teil 2 der Genussreise von Jesolo über Lignano bis Grado erscheint im kommenden Alpe Adria Magazin (Nr. 50).

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





Mehr artista als barista: Walter Bolzonella vom Cipriani

Fotos: : Stefan Maiwald, Laura Puggina, Federica Repetto

Die Straße der VERZAUBERUNG

Elf faszinierende Kilometer schlängelt sich die Strada Costiera hoch über dem Meer bis nach Triest, die Traumstraße der Adria. Wenn man sich Zeit nimmt, entdeckt man malerische Dörfer, versteckte Strandschönheiten und ehrliche Küche.

WOLFGANG SALOMON

Die UNESCO-Weltkultur-geschützte Strada Costiera. Archaisch, romantisch und vor allem die stilvollste Annäherung auf dem Weg zur Stadt der Winde

Foto: shutterstock.com (Pecold)



Die „scontrosa grazia“ (spröde Anmut), wie sie der Triestiner Poet Umberto Saba treffend beschrieben hat, beginnt bereits vor den Toren Triests, wenn man sich über die zum UNESCO-Weltkulturerbe zählende Strada Costiera der Stadt der Winde annähert. Unter dem Motto „Der Weg ist das Ziel“ finden sich entlang der malerischen Küste einige interessante Orte und kulinarische Highlights, die es sich zu entdecken lohnt. Es wurde von Reisenden berichtet, die von diesem Küstenstreifen so verzaubert waren, dass sie ihr Ziel, die Stadt Triest, erst Tage später erreichten.

Monfalcone

Der eigenwillige Charme Monfalcones erschließt sich meist auf den zweiten und nicht selten sogar erst auf den dritten Blick. Auf jeden Fall sollte man dem bei der Fincantieri-Werft befindlichen MuCa, dem Museo della Cantieristica (Werft- und Schifffahrtsmuseum), einen Besuch abstatten, in dem der lokale Schiffbau in all seinen Ausprägungen vom U-Boot bis zum Luxuskreuzfahrtschiff detailliert erklärt wird. Wer lieber Abkühlung im Meer sucht, der kann im südlichen Teil Monfalcones auf der nur mit einer Brücke mit dem Festland verbundenen Badeinsel Panzano Bagni, wo sich die Spiaggia von Monfalcone erstreckt, schwimmen gehen. Der Ausblick auf Duino und das ferne Triest am Horizont lässt Vorfreude aufkommen.

Bocche del Timavo

Gleich nach dem Ortsende von Monfalcone, auf der Höhe der Strada Regionale 55, die zur Linken via San Giovanni al Timavo nach Gorizia weist, führt auf der rechten Seite ein Fußweg zu den Bocche del Timavo. Der in Slowenien als Reka bekannte oberirdisch fließende Fluss tritt hier, nach einem 35 km langen unterirdischen Verlauf, wieder an die Oberfläche und mündet in den Golf von Panzano. Um diesen mystischen Ort ranken sich die verschiedensten Sagen und Geschichten. Jason und seine Argonauten sollen an dieser Mündung gestrandet sein. Andere Quellen



Der Blick aus der Vogelperspektive hinunter auf die Bucht von Triest ist einfach immer ein Höhepunkt

behaupten, dass sich an dieser Stelle der Eingang zum Hades befunden haben soll. Heute lädt der versteckte Ort Wanderer zum Verweilen, Kneippen und zu einem kontemplativen Spaziergang bis zur nahen Chiesa di San Giovanni in Tuba ein.

Villaggio del Pescatore

Das über die Strada Provinciale 33 erreichbare Villaggio del Pescatore wurde erst in den 1950er-Jahren erbaut. Ursprünglich bot die Ansiedlung zehn dalmatinischen Fischerfamilien, vier Bauernfamilien und einem geistigen Seelsorger Exil. Und irgendwie hat sich in diesem ehemaligen Fischerdorf der Spirit Dalmatiens gehalten. Neben dem Gemeindemuseum ist die sieben Tage in der Woche geöffnete Pescheria mit täglich wechselndem, vom Tagesfang abhängigen Angebot eine Empfehlung. Die ausgezeichnete Qualität der angebotenen Fische und Krustentiere ist weit über die Dorfgrenzen hinaus bekannt. Von Monfalcone bis Triest kommen die treuen Stammkunden, um sich mit Scorfano (Drachenkopf), Mormora (Marmorbrasse) und Rombo (Steinbutt) für die heimische Tafel einzudecken.

Grotta del Mitreo

An der Kreuzung der SS14 und der Via Duino weist ein unscheinbarer Wegweiser mit der Inschrift Grotta del Mitreo auf eine der interessantesten historischen Kultstätten des Triestiner Karsts hin. Von der Via Duino führt ein Fußweg unterhalb der Autobahn A4 hindurch und nach circa 20 Minuten mit Blick auf den ehemaligen Lacus Timavi, den alten römischen Hafen bei den Timavo-Mündungen, erreicht man eine magische Kultstätte, die der Anbetung einer ursprünglich aus Persien stammenden Sonnengottheit diente.

Sistiana

Bis zum Ende des Ersten Weltkrieges zählte Sistiana neben Grado und Abbazia (heute Opatija) zur Heiligen Dreifaltigkeit der österreichischen Riviera. Der südöstliche Teil Borgo San Mauro wurde in den 1950er-Jahren für istrische Flüchtlinge mit italienischen Wurzeln geplant, und wenn auch heute nicht mehr viel an einen einst mondänen Badeort erinnert, so zählt der Parco Caravella im westlichen Teil der Baia di Sistiana mit seiner familienfreundlichen Infrastruktur und eigenem Hundestrand zu den am meisten frequentierten Badestränden rund um Triest. Ein besonders imposanter Ausblick über die Bucht eröffnet sich vom Eingang des Sentiero Rilke.

Grignano

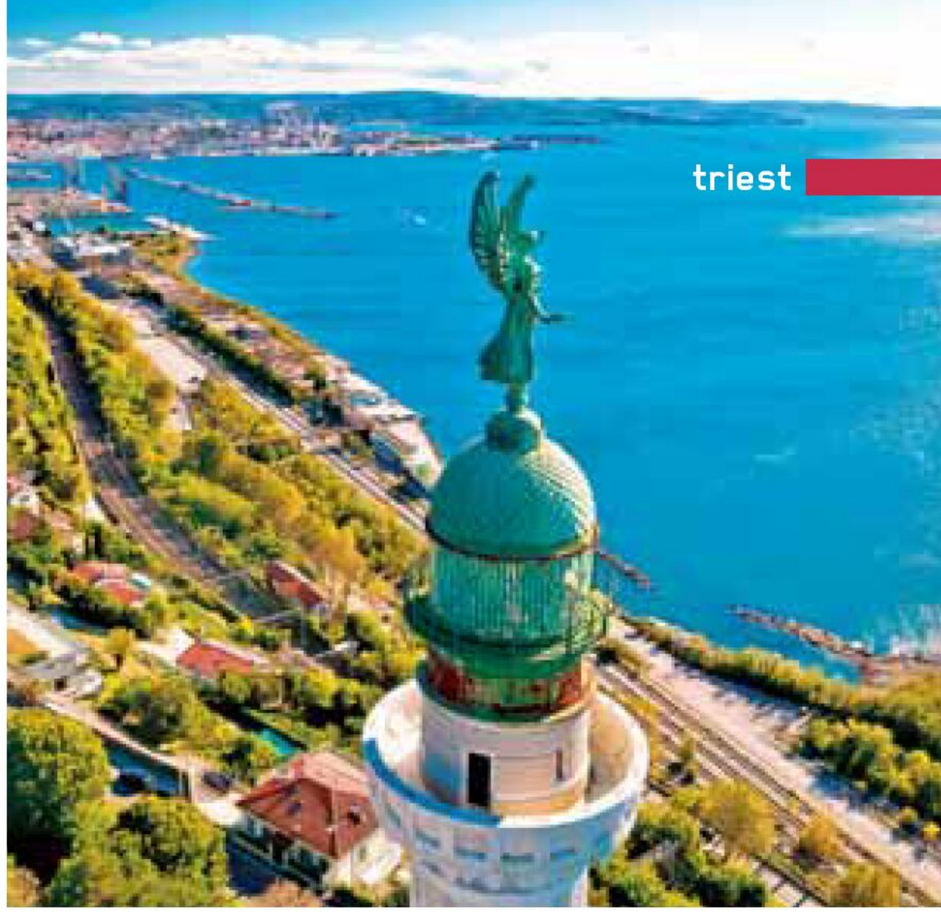
Nach dem mondänen Hotel Riviera & Maximilian's mit seinem markanten Aufzug zum hoteleigenen Privatstrand führt die serpentinenreiche Via Grignano in das gleichnamige Örtchen. Der massive Bau der Chiesa delle Sante Eufemia e Tecla dominiert die kleine Bucht. Der Eingang zum Park des Märchenschlosses Miramare befindet sich hinter der Marina an der Riva Massimiliano e Carlotta. Das am anderen Ende der Bucht liegende Freibad Stabilimento Balneare Sirena e Riviera ist für italophile Musikfans heiliger Boden, da in ebendieser Badeanstalt der bekannte Cantautore Lucio Battisti seinen Hit „Acqua Azzurra, Acqua Chiara" 1969 für das italienische Fernsehen aufnahm.

Barcola

Der handtuchschmale Badestrand Barcola, der sich von Miramare bis zur Höhe des Leuchtturms Faro della Vittoria erstreckt, ist im Sommer die am meisten in Anspruch genommene Abkühlungsmöglichkeit der hitzegeplagten Einheimischen. Viele nutzen ihre Mittagspause für einen Sprung ins erfrischende Nass. Das Zentrum des bunten Treibens liegt rund um die Pineta di Barcola mit dem La-Sirenetta-Springbrunnen. Der Triestiner Literat Claudio Magris hat hier schon als Kind gebadet. In den Wintermonaten bietet sich die Promenade zwischen der Viale Miramare und dem Meer bestens für kontemplative Spaziergänge an. Über diesen liebenswerten Mikrokosmos mit seinen Kiosken, Geschäften, Lokalen und vor allem noch intakten sozialen Strukturen, wo jeder jeden kennt, lernt man Triest ganz unverfälscht kennen. ■

Fotos: shutterstock.com (Andrew Mayovskyy), beigestellt+

Neben familienfreundlicher Infrastruktur am Badestrand und den im Wind singenden Masten der hier vor Anker liegenden Boote kann man von Sistiana aus auch den berühmten Rilkeweg beschreiten.



Begehbares Museum mit Rundumausblick über den Triestiner Golf. Der Faro della Vittoria vor den Toren Triests.



Auf der Barcola, dem Hausstrand der Triestiner, trifft sich Jung und Alt für ein erfrischendes Meerbad

INFOS

Monfalcone

MuCa – Il Museo della Cantieristica | 15 Säle, in denen im Rahmen einer multimedialen Ausstellung die Geschichte des lokalen Schiffbaus ausführlich erklärt wird. Führungen finden auch außerhalb des Museums durch das Panzano-Viertel sowie durch die Werft statt, wo man den Bau eines Kreuzfahrtschiffes aus nächster Nähe in Echtzeit begutachten kann. *Via del Mercato 3, mucamonfalcone.it*

Vi.Va.Braceria | Ein Mekka für Fleischtiger ist dieser von außen unscheinbare Grilltempel an der Peripherie von Monfalcone. Vom Beef Tatar bis zum Dry-Aged-T-Bone-Cut findet sich auf der Karte alles, was das Herz der Steakliebhaber begehrt. Dazu gibt es glasweise knackigen Barbera aus Slowenien (!) oder süffiges belgisches Super 8 Bier. *Via Triest 90, 34074 Monfalcone, (+39 0481) 72 30 93*

Lo Spuntino. Gemütliches, verstecktes Juwel mit Gastgarten und kleiner, aber umso feineren Speisekarte. Traditionelle Fleisch- und Fischküche mit gehörigem Pep, wie zum Beispiel Carne Salada (mit Salz gebeizte, dünn aufgeschnittene Fleischspezialität) mit schwarzen Trüffeln, cremige Burrata, hausgemachte Gnocchi mit Salsiccia, gegrillte Oktopusarme mit Ofenkartoffeln. *Via Roma 36, (+39 0481) 441 38*

Pasticceria Chantilly | Nette Adresse für Caffè-Pausen in Begleitung samtiger Macarons alla Vaniglia, Brioche-Variationen und einer feinen Auswahl an Fingerfood-Dolci. *Via Giosuè Carducci 32, mychantilly.it*

Gelateria 2000 | Gelateria und gern frequentierte Erfrischungsstätte für Durchreisende, mit über dreißig verschiedenen Eissorten, Brioche con Gelato, Tramezzini & Panini. *Via Arrigo Boito 37*

Gasthaus Stube | Unprätentiöse klassische Birreria mit deftiger Kost. Rippchen oder Grillhähnchen mit Bratkartoffeln, Pulled-Pork-Burger, Würstelmix aus fünf verschiedenen Wurstarten mit Kraut und Rösti und dazu ein gut eingeschenktes Bürgerbräu vom Fass. *Via E. Valentinis 65, (+39 340) 628 02 06, gasthaus-stube.business.site*

Villaggio del Pescatore

Sito Paleontologico Villaggio del Pescatore | Anekdotenreiche Spaziergänge zur Dino-Grabungsstätte sowie zu der nahen, ebenfalls nur per pedes erreichbaren Grotta Fioravante (Theresienhöhle). *Località Villaggio del Pescatore, Führungen: +39 334 746 3432*

Ristorante Al Pescaturismo | Zufällig kommt man nicht ins Al Pescaturismo, da sich das Ristorante am Ende einer Sackgasse befindet. Und trotzdem ist das Lokal, vor allem am Abend, stets bis auf den letzten Platz voll. Am schönsten lässt es sich auf der Terrasse mit Blick auf den Golf von Triest speisen. Malerischer Sundowner inklusive. *Zona Cava, 34011 Villagio del Pescatore, (+39 040) 20 98 46*

Pescheria Deste di Falcomer Alberto | Die direkt am Jachthafen liegende Fischhandlung ist weit über die Ortsgrenzen des Villaggio del Pescatore bekannt, dementsprechend reicht die Schlange der Kunden bis vor die Eingangstür. *Località Villaggio del Pescatore 47, (+39 040) 20 88 09*

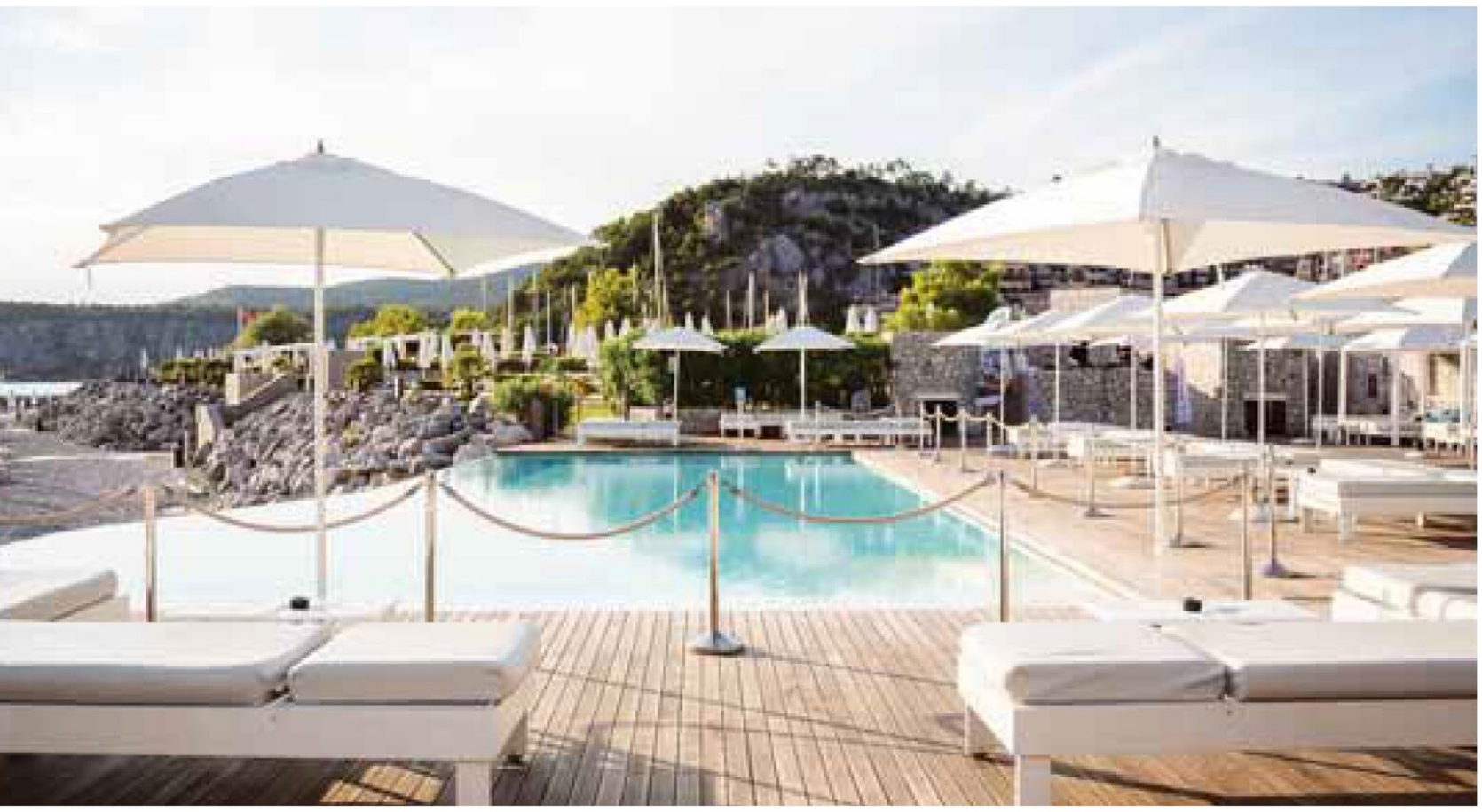
Il Rilketto | Hamburgeria & Steakhouse, die von ausgehungerten Absolventen des Rilke-Wanderwegs gerne als krönender Genussabschluss frequentiert wird. *Località Duino 81/D, 34011 Duino, (+39 351) 850 01 25, rilketto.eatbu.com*

Sistiana

Parcheggio Belvedere | Hat man Portopiccolo passiert, gibt es die Möglichkeit, von der SS14 in den Parcheggio Belvedere abzuzweigen, wo man sein Gefährt parken und mit Liegebett und Handtuch zum Spiaggia Costa dei Barbari hinunterklettern kann. Als Alternative empfiehlt sich ein kurzes Innehalten auf einer der Steinbänke entlang des Parkplatzes, von wo die Aussicht auf das unendliche adriatische Blau schier atemberaubend ist.

Le Ginestre | Puritanisches, aber bei den Triestinern sehr beliebtes Strandbad mit Schirmverleih. Die Abzweigung zu Le Ginestre ist leicht zu übersehen. Die wenigen Parkplätze kann man vorab reservieren. Ansonsten wird der fahrbare Untersatz direkt an der SS14 abgestellt und der Weg in Richtung Stabilimento zu Fuß absolviert. *Strada Costiera 153, 34151 Triest, +39 040 20 03 64, ginestre.ts.it*

Bar inter | Die Bar ist von 6 bis 21 Uhr geöffnet und dient als erste Anlaufstelle für frühe Vögel. In der Maschine zischt der röstfrische



Wer den steinigen Weg in die glasklare Adria scheut, hat im Hotel Tivoli Portopiccolo die Möglichkeit, im Pool seine Runden zu drehen



Von Kaiserin Sisi bis Johann Strauss reicht die illustre Gästeliste des Castello di Duino

Primo-Aromakaffee aus dem benachbarten Sgonico und im Schatten der alten Bäume lässt es sich im Gastgarten bei einer Kaffeepause und einem kleinen Snack aufs Vorzüglichste verweilen. *Località Sistiana 47, 34011 Sistiana*

Fish House | Einladende Seafood- und Muschelhochburg mit hellem, geradlinigem Interieur. Marinierter Branzino mit Limette, Kiwi, Minze und rosa Pfeffer und der nur auf Vorbestellung offerierte La Pentolaccia (Muschel- und Krustentiertopf) schmecken fantastisch. *Località Sistiana 43, 34011 Sistiana, +39 040 290 72 03*

Gran Osteria Tre Noci | Schnörkellose Fisch- und Karstküche mit 0-Kilometer-Philosophie und einem reichhaltigen Weinkeller. Im angeschlossenen Hotel Möglichkeit zur Übernachtung. *Località Sistiana 33, 34011 Duino Aurisina, (+39 040) 29 92 22, trenoci.it*

Liburnia Beach | Östlich des Strandbads Le Ginestre, ist über dieselben Wege zu erreichen, verfügt aber bis auf den Canovella-degli-Zoppoli-Strandkiosk über keine weitere Infrastruktur. Hier ist wildes Baden angesagt. Unter der Woche herrscht an diesem Strand eine paradiesische Ruhe. *Strada Costiera 153, 34141 Triest*

Trattoria Bellariva | Geheimtipp mit Meerblick und ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis. Im Ofen gebackener Steinbutt, klassisches Fritto misto, prickelnder Bollicine aus dem Karst und süffiger Malvasia, gepaart mit der Option zum schönsten Sonnenuntergang entlang der Strada Costiera. *Via Auguste Piccard 44, 34151 Triest, (+39 353) 416 22 63*

Sorrentino Trattoria di Mare Tenda Rossa | Oberhalb des Jachthafens Porticciolo di Santa Croce. Egal ob zum Mittagstisch oder für das romantische Sonnenuntergangsdinner, im sorrentinisch angehauchten Tenda Rossa ist der Wohlfühlfaktor bei Austern und Scampi besonders hoch. *Strada Costiera 172, 34100 Triest, (+39 040) 22 42 14, sorrentino-trattoria.it*

Hotel Tivoli Portopiccolo | Das Wellness-Resort & Spa liegt romantisch in einem luxuriösen Komplex im malerischen Dorf Portopiccolo. Die Zimmer und Suiten sind in elegant designt, mit atemberaubendem Blick auf die Marina und das Meer. Entspannen kann man sich im Infinitypool und 3600 m² großen Spa. *Località Sistiana 231/M, Portopiccolo, (+39 040) 997 4900, www.tivolihotels.com/de/tivoli-portopiccolo-sistiana*

Grignano

Tavernetta al Molo | Die gemütlichste Ecke in Grignano ist zweifelsfrei diese von Matteo und Bruno liebevoll geführte Tavernetta mit Meerblickterrasse. Familiäres Ambiente, viele Stammgäste, traditionelle Bigoli in Cassopipa und ein auf den Punkt gegarter Branzino, der förmlich am Gaumen schmilzt. Der anschließende Spaziergang entlang des Wellenbrechers ist obligatorisch. *Riva Massimiliano e Carlotta 11, 34151 Grignano, (+39 040) 22 42 75*

Barcola

Faro della Vittoria | Der zwischen 1923 und 1927 vom Architekten Arduino Berlam erbaute Siegesleuchtturm wacht mit seinem steten Signal oberhalb der Barcola über den Schiffsverkehr rund um Triest und kann auch von innen besichtigt werden. Am Sockel des Leuchtturms ruht der Anker des Zerstörers Audace, nach dem die Molo Audace, in Erinnerung an den ersten Einzug eines italienischen Schiffs in Triest, benannt wurde. *Strada del Friuli 141, 34136 Triest, farodellavittoria.it*

Trattoria al Sub | Gnocchi mit Safran-Mohn-Branzino, istrische Fuži-Pasta mit Bottarga oder Orata in Kartoffel-Zucchini-Mäntelchen zeigen gekonnt, wo der Schwerpunkt der Küche liegt. *Viale Miramare 201, 34136 Triest, (+39 040) 203 96 73, trattoriaalsub.com*

L'Alimentazione di Diego Poropat | Klassisches, familiengeführtes Alimentari mit üppiger Fleisch-, Salami- und Käsetheke. Der typische Alimentari-Geruch ruft schon beim Eintreten Kindheitserinnerungen wach. Auch sonntags gibt es frische Brötchen. *Viale Miramare 117, 34136 Triest*

Pipolo Barcola | Eine weitere Institution. Man hat die Qual der Wahl, im breit gefächerten Gelato-Sortiment fündig zu werden. Tipp: Mousse Nutella. Aber auch die Tramezzini-Spritz-Fraktion kommt hier auf ihre Kosten. *Viale Miramare 127, 34136 Triest*

Bar Ristorante sul Mare Cral Das umtriebige Cral-Team bespielt seit Kurzem im altehrwürdigen Bagno Ferroviario (dem Eisenbahnerbad Triests) den Gastrobereich mit Spitzenküche und verschiedenen Themenabenden. Carpaccio vom fangfrischen Hummer mit Guacamole und Passionsfruchtperlen oder Moschuskrakensalat mit Fisolen, Kartoffeln und kross gebratenen Guancialewürfeln machen Lust auf einen weiteren Besuch. *Viale Miramare 30, 34136 Triest, +39 040 18 42 798*

Fotos: Hotel Tivoli, beigestellt

ERLEBEN SIE EINE ZAUBERHAFTE AUSZEIT IM

TIVOLI PORTOPICCOLO

LA DOLCE VITA PAR EXCELLENCE

Romantisch gelegen in einer kleinen Bucht an der nördlichen Adria hat das neue Tivoli Portopiccolo Sistiana Wellness Resort & Spa alles, um das süße Leben an der italienischen Riviera zu genießen.
Mit Blick auf die luxuriöse Marina von Portopiccolo, eingebettet in die Schönheit seiner Umgebung, liegt das Resort idyllisch in einer privaten Bucht am Golf von Triest. Das Tivoli Portopiccolo ist der ideale Ort für eine genussvolle Auszeit vom Alltag zwischen malerischen Stränden, kristallklarem Wasser und atemberaubenden Sonnenuntergängen.
Ein Gourmetrestaurant, ein traumhafter Strandclub und eines der größten Spas Italiens vervollkommnen das Angebot und lassen keine Wünsche offen. Entspannung garantiert.



TIVOLI
PORTOPICCOLO
SISTIANA RESORT

tivolihotels.com

Köstliche KÜSTE

Sommer, Sonne, Strandterrasse. Urlaub an der italienischen Oberen Adria und spannende Erlebnisse der „Ess-Klasse“ lassen sich perfekt verbinden. Wir verraten köstliche Fischlokale, die man besucht haben sollte: 40 Tipps von Triest bis Jesolo, von einfach (und) gut bis exquisit.

WERNER RINGHOFER

Foto: shutterstock.com/Andrew Mayovskyy



Einen Logenplatz am Meer garantiert das PIER in Triest



Meeresfrüchte vom Feinsten im Agosti in Lignano



Im Al Cavalluccio (o.) in Duino genießt man klassisch gute Fischküche und sanftes Meeresrauschen. Das Pic Nic (u.) gehört zu den Besten in Caorle



Triest

Osteria Ferluga | Man wird wohl der einzige Nichteinheimische sein. Auf der kleinen Speisekarte findet man fischige Klassiker wie gebackene Sardinen, Fritto Misto, Branzino und Pesce Spada, der süffige Wein kommt aus dem Krug. Wunderbare abendliche Aussicht auf die beleuchtete Stadt. *Via della Bellavista 12, (+39 347) 139 616 33*

Al Bacaro | Nur der Tagesfang wird aufgetischt. Herrliche rohe Vorspeisen, panierte Sardinen, Sarde in Saor, Wildfanggarnelen (Mazzancolle), Scampi, Tintenfisch, Heuschreckenkrebse (Canocchie). Reservieren ist schwierig, da kaum jemand erreichbar ist. Nur abends geöffnet. *Riva Nazario Sauro 22a, (+39 040) 965 00 45, www.facebook.com/albacarotrieste*

PIER | Einzigartige Lage am Hafen, im Sommer lockt die Dachterrasse. Die Küchenlinie ist kreativ. Rohe Scampi und Thunfischtatar, Fischlasagne, Tagliatelle busara: zurücklehnen und genießen. *Molo Venezia 1, www.pierts.it*

Trattoria Bellariva | Erste Reihe fußfrei am Meer genießt man einfache, aber ausgezeichnete Küche. In die Pfanne kommt, was der letzte Fischer aus Santa Croce von seinen Nachtfahrten bringt. *Via Auguste Piccard, 44, (+39 353) 416 22 63*

Al Nuovo Antico Pavone | Klassisches gepflegtes Fischlokal im Retrostil – was das Ambiente als auch den Stil der Gerichte betrifft. Sehr freundlich. *Riva Grumula 2, www.nuovoanticopavone.it*

Antica Trattoria Menarosti | Gepflegte Fischtrattoria. Rohes Fangfrisches ist die Spezialität. *Via del Toro 12, (+39 040) 661 077*

Osteria Salvagente | Frischer lokaler Fisch. Hervorragende panierte Sardellen, Markenzeichen ist auch das Baccalà, feine Antipasti. Alles einfach, aber exzellent. Kleine, gute Auswahl von Naturweinen. 1a-Preis-Leistung. *Via dei Burlo 1c, www.facebook.com/OsteriaSalvagente/*

Osteria Istriano | Einfach gut. Klassische Fischküche zum Reinbeißen, die Fische kommen täglich frisch in die Küche. *Riva Grumula 6, www.osteriaistriano.com*

Antica Ghiacceretta | Gute Produktqualität, moderne Fischküche, elegant am Teller inszeniert. *Via dei Fornelli 2, https://anticaghiacceretta.com*

Antico Spazzacamino | Wirt Edi Supp hat kein normales Leben geführt. Er war Musiker, Hippie, lebte in Peru – jetzt führt er dieses Lokal. Zwischen Schallplatten, Büchern und Instrumenten genießt man sehr gute Fischküche. *Via delle Settefontane 66, www.facebook.com/antico.spazzacamino*

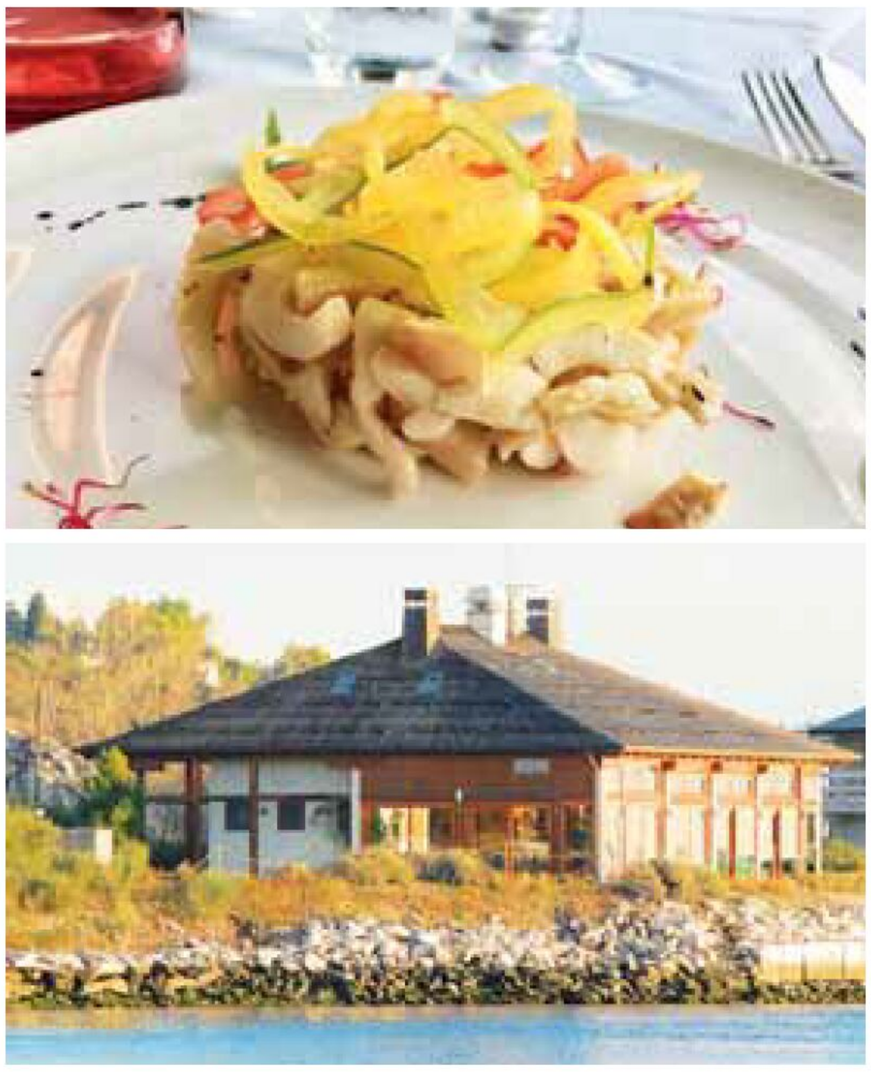
Ai Fiori | Im alteingesessenen Restaurant wird die lokaltypische Meeresküche kreativ abgewandelt. Feines Handwerk. Karst-Weine, auch einige Orange-Weine sind im Programm. *Piazza Hortis 7, www.aifiori.com*

Chimera di Bacco | Kein reines Fischlokal, aber Luca Morgan hat in seinem bezaubernden Ristorante hinter der Piazza Unità einen Schwerpunkt auf Meeresküche. Spannende



Da Guido in Jesolo bietet seit Jahrzehnten Qualität der Spitzenklasse

Fotos: Miss Claire, Köchl, Agosti, Al Cavalluccio, Da Guido, Trippolt, Al Pescaturismo, Fish House,





Das Zero Miglia (o.) in Grado wird von der lokalen Fischerkooperative beliefert, Top-Qualität ist also garantiert. Jung, trendig und urban geht es im Fish House (r.) in Sistiana zu. Ein Publikumsliebling ist das Al Pescaturismo (l.) in Duino

Gerichte, etwa knuspriger Tintenfisch mit marinierten Kartoffeln und Gazpacho. *Via del Pane 2, www.chimeradibacco.com*

La Bottega di Trimalcione | Walter Zacchini ist es wichtig, nur die allerbesten und fangfrischesten Zutaten zu servieren. Die rohen Fischvorspeisen bekommen nur einen Hauch Pfeffer, Olivenöl und Zitrone. Herrlich sind Miesmuscheln in Tomatensud oder breite Bandnudeln mit Garnelen. *Via del Lazzaretto Vecchio 3, www.ristorantetrimalcione.it*

Grignano

Tavernetta Al Molo | Im entzückenden Hafen von Grignano, außerhalb der Stadt Triest. Matteo Martinolli tischt neben crudità und Fischgerichten auch eine Triestiner Spezialität auf: fein gerührte Polenta mit Tintenfisch- oder Stockfischsugo.
Riva Massimiliano e Carlotta 11, 34151 Grignano, (+39 040) 22 42 75

Sistiana

Fish House | Jung, trendig, urban. Ein modernes Bistro, in maritimen Farben eingerichtet. Der Bogen spannt sich von Miesmuscheln in Weißweinsud über krosses Fritto Misto bis zu zart gebratenen Tintenfischen und den Fang des Tages. Sympathisch. *34011 Sistiana 43, (+39 040) 290 72 03, www.facebook.com/fishhouse.sistiana*

Duino

Alla Dama Bianca | Die Lage am Hafen von Duino ist wirklich magisch, an den Wochenenden und im Sommer ist deshalb sehr viel los. Klassische Meeresküche. Reservieren! *Duino Porto, 34011 Duino, www.alladamabianca.com*

Al Cavalluccio | Einfach und ehrlich ist die Küche, den Traditionen bleibt man treu. Sanftes Meeresrauschen begleitet Köstlichkeiten wie rohe Fischvorspeisen, hauchzarte Gnocchi, Pasta mit Miesmuscheln in Weißwein oder gegrillte Calamari. Spektakuläre Sonnenuntergänge. *Duino 61d, 34011 Duino Aurisina, www.ristorantealcavalluccio.it*

Al Pescaturismo | Charmante Lage am Wasser. Meeresfrüchtefans sind hier bestens aufgehoben. Außergewöhnlich ist die vielfältige Zubereitung von Miesmuscheln, gleich zehn Varianten gibt es davon. Fantastische Sonnenuntergänge. *Villaggio del Pescatore 83, Zona Cava, 34013 Duino Aurisina, (+39 339) 639 04 73*

Grado

Tavernetta all'Androna | Das Juwel in den verwinkelten Gassen der Altstadt bietet im Sommer einen lauschigen Innenhofgastgarten. Im Fokus steht Gradeser Fischküche, fantasievoll und ungewöhnlich umgesetzt. *Via Calle Porta Piccola 6, 34073 Grado, www.androna.it*

Al Pontil de' Tripoli | Das Lokal wurde auf der Isola della Schiusa auf Pfählen über dem Meer erbaut. Michela Zorzini steht für modern interpretierte Fischküche. Sympathisch. April bis September abends geöffnet. *Riva Giuseppe Garibaldi 17, Isola della Schiusa, (+39 0431) 802 85*

De Toni | Das traditionsreiche Lokal in der Altstadt ist charmant wie eh und je. Die Küche setzt bei der Fischlinie auf Tradition mit Anspruch. Thunfisch-Tatar, Seezunge oder Steinbutt haben viel Geschmack, ebenso die Fischsuppe. Dazu serviert man regionale Weinklassiker. *Piazza duca d'Aosta 37, www.trattoriadetoni.it*

Zero Miglia | Ein Lokal, das von der Fischerkooperative betrieben wird, hat natürlich immer den besten Fisch. Die Karte ist klein, aber fein. Wir starten mit panierten Sardinen und Pasta mit Venusmuscheln. Das Fischgulasch darf so lange köcheln, bis es perfekt ist. Auch das Fritto misto ist gelungen. *Riva Dandolo 22, www.zeromiglia.it*



De Toni in Grado ist charmant wie eh und je

Ai Ciodi | Die Isola d'Anfora ist per Taxiboot erreichbar, Info dazu auf der Website. 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, https://portobusoaiciodi.it/de/trattoria-ai-ciodi/*

Al Timon | Sympathisches Lokal mitten in der Altstadt mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Cosetta ist eine hervorragende Fischköchin, Tochter Sarah sorgt für gute Stimmung im Service. Alternativ bietet Papa Enrico seine Pizza an. *Largo S. Grisogono 6, (+39 04 31) 090 215*

Lignano

Agosti | Von der Terrasse hat man die Flaniermeile von Lignano bestens im Blick, Gastgeber Mauro ist charmant wie eh und je. Er kennt sich auch beim Wein aus, dazu serviert er gehobene Fischküche ohne Schnickschnack, der pure Eigengeschmack bleibt erhalten. *Via Tolmezzo 42, www.ristoranteagosti.it*

The Taste & Al Bancut | Das Al Bancut im Hafen wurde geschlossen, dafür gingen Petra und Arnaldo eine Kooperation mit dem Monaco Suites Hotel ein. Das dortige Restaurant The Taste ist für straighte, innovative Gerichte mit lokalen Produkten bekannt. Nun verschmilzt The Taste mit dem Al Bancut. *Via Gorizia 24, (+39 04 31) 719 26, https://thetastealbancut.it*

Al Cason | Sicherlich der schönste Platz am Tagliamento, um gepflegt zu speisen und den Sonnenuntergang zu genießen. Sehr guter Weinkeller. *Corso dei Continenti 167, www.ristorantealcason.it*

Ristorante Alle Bocce | Eines der Lieblingslokale von Ex-Fußballstar Walter Schachner. Tipp: Risotto und Meeresfrüchte, wird von sehr vielen Einheimischen frequentiert. Gute Qualität zu erschwinglichen Preisen. *Viale dei Platani, (+39 0431) 700 00*

Marano

Barcaneta | Entzückende kleine Trattoria im venezianischen Stil. Typische Meeresküche, ohne viel Chichi perfekt umgesetzt. Sehr nette Atmosphäre. *Piazza Marii 7, www.trattoria-barcaneta.com*

Ai Tre Canai | Rustikale gemütliche Atmosphäre mit Fischernetzen an den Wänden. Klassische gute Fischküche zu vernünftigen Preisen. Sehr sympathisch. *Via Udine 36, www.ristoranteaitrecanai.com*

Caorle

Ai Bragozzi | Das rustikal-schicke Ambiente passt zur zeitgemäßen, gehobenen Küche. In immer wieder neuen, kreativen Varianten genießt man rohe und marinierte Fischvorspeisen, Liebhaber von Austern und Hummer kommen auch auf ihre Kosten. *Riva dei Bragozzi 7, (+39 04 21) 212 455, www.facebook.com/AiBragozzi*

All'Anguilla | Die rohen Vorspeisen und das Fritto Misto sind fein, auch die Pasta mit Venusmuscheln ist beliebt. Gute Weinkarte. *Calle Falconera 5, www.ristoranteanguillacaorle.com*

Pic Nic | Drei Geschwister führen das gehobene Lokal am Kanal schon seit vielen Jahren mit Herz und Leidenschaft. Beste Grundzutaten, teils kreative Kombinationen. Ein Klassiker. *Via Timavo 6, www.ristorantepicnic.it*

Jesolo

Da Guido | Seit Jahrzehnten ist das elegante Lokal mit einer großzügigen Gartenanlage

Fotos: Ringhofer



eine Institution. Der Fokus der Küche liegt auf gehobenen Gerichten auf Basis von Fisch und Meeresfrüchten, wunderbar leicht und farbenfroh sind die Kreationen. Auch die Weine, viele davon Orange, begeistern. *Via Roma Sinistra 25, www.ristorantedaguido.com*

Da Omar | Kleines, bistroartiges Lokal. Sehr gute Küche, teils recht kreativ. Diese Klasse hat natürlich ihren Preis. Ebenso gelungen ist die Weinauswahl. *Via Dante Alighieri 21, www.ristorantedaomar.com*

Al Torcio | Das Lokal ist praktisch immer voll, trotzdem geht es entspannt zu. 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, www.ristorantepizzeriaaltorcio.it*

Entree | Sehr elegantes Restaurant, sehr höflicher Service. Die Fischküche bewegt sich auf hohem Niveau, mit feiner Hand in Szene gesetzt. Jeder Teller ein Augenschmaus. Spektakuläre Desserts. *Via delle Sirene 16, www.facebook.com/entreejesolo*

Bucintoro | Der sympathische Familienbetrieb sticht aus der Masse der vielen Restaurants der Flaniermeile deutlich heraus. Herrlich ist die Pasta Busara mit geräucherter Burrata. Fisch gibt es gegrillt mit Topinambur-Chips und Artischocken. *Via Silvio Trentin 91, (+39 04 21) 971 539*

Da Luigi | Zu 99,9 Prozent findet man hier Einheimische. Kein Wunder, das Markenzeichen sind die rohen Vorspeisen und die Pasta mit Meeresfrüchten und Tomatensugo. Zum Niederknien. *Via D. Alighieri 25 30020 Eraclea, www.daluigiristorante.it*

Ai do Campanili | Etwas abseits von Jesolo Richtung Lagune. Ausgezeichnete Menüs im Gourmetstil mit erstklassigen Zutaten. Jeder Teller ist ein Gedicht – was die raffinierte Umsetzung und die Optik betrifft. Äußerst umsichtiger und sympathischer Service. Ein Highlight. *Piazza Santissima Trinità, 5, 30013 Treporti, https://aidocampanili.it*





Im Da Luigi (o.) in der Nähe von Jesolo wird noch so richtig wie zu Hause bei Großmutter gekocht

Das Ai do Campanili in Treporti bei Jesolo passt mit seinen hochwertigen Menüs perfekt für einen romantischen Abend

Erlebnis Malta Hochalmstraße - Kölnbreinsperre.

Die Malta Hochalmstraße zählt zu den schönsten Alpenstraßen Kärntens und führt Sie hoch hinauf zu einem der beeindruckendsten Bauwerken unseres Landes, der auf 1902m Seehöhe gelegenen Kölnbreinsperre. Österreichs höchste Staumauer mit dem wunderschönen Speichersee gehört zu einem der beliebtesten Ausflugsziele Kärntens.

Wagen Sie einen Blick von der Aussichtsplattform „Airwalk" 200m in die Tiefe, erfahren Sie Wissenswertes über den Einklang von Natur und Technik bei einer geführten Tour durch die Staumauer oder Genießen Sie die Ruhe im Nationalpark Hohe Tauern bei einer gemütlichen Wanderung.



verbund.com/tourismus

Verbund

WARMBAD VILLACH
Gesundheits- und Thermenresort



JETZT SCHENKEN!
WARMBAD CARD
IHR FLEXIBLER GUTSCHEIN MIT MEHRWERT

Einlösbar für sämtliche Leistungen in den Betrieben:
KärntenTherme, Kurzentrum Thermal-Heilbad,
Thermenhotel Karawankenhof, Hotel Warmbaderhof

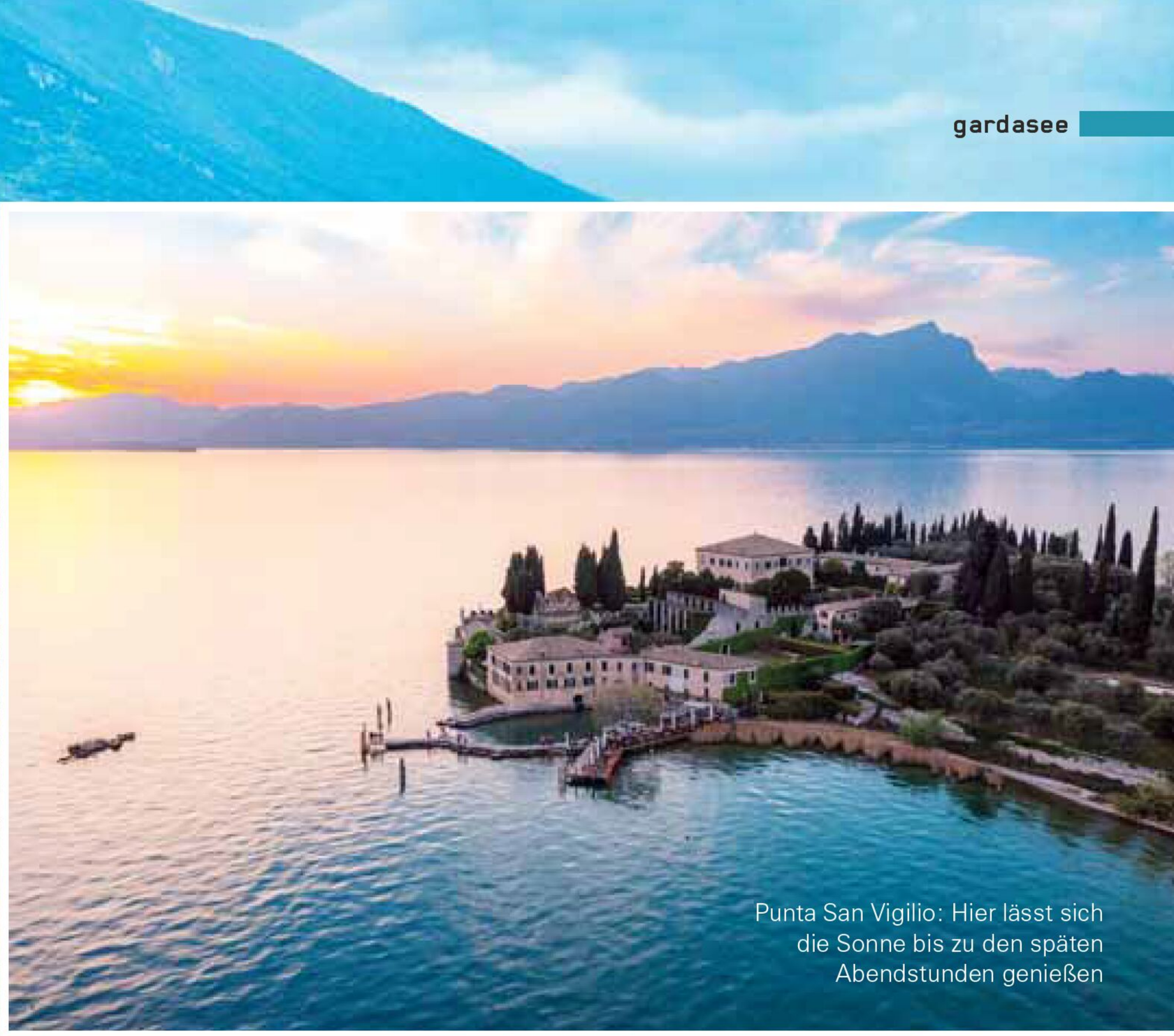
gutschein.warmbad.com

Es gibt Orte, die sind so schön, dass sie einem den Atem rauben: Malcesine am Ostufer ist so ein Platz

48 STUNDEN am GARDASEE

Traumhafte Orte umgeben den Gardasee, voller Geschichte, Flair und Kultur. Autorin Beate Giacovelli lebt seit vielen Jahren in der Lombardei. Den Gardasee als Ausflugsziel direkt vor der Haustür, hat sie ihre Lieblingsorte an der Ostküste des Lago zusammengetragen. **BEATE GIACOVELLI**





Punta San Vigilio: Hier lässt sich die Sonne bis zu den späten Abendstunden genießen



Die kleine Hafenschönheit Torri del Benaco zeigt sich selbst im Hochsommer von der verträumten Seite

MALCESINE

Es ist ein einzigartiger Blick: Auf einem Hügel thront das Castello Scaligero, von dem das Auge weit über den See, die Altstadt mit Treppengässchen, mittelalterlichen Häusern und den verträumten Porto Vecchio gleitet. Alleine dafür kommen Touristen aus aller Welt hierher. Dennoch hat sich Malcesine, das zu den „Borghi più belli d'Italia" *(www.borghipiubelliditalia.it)*, den schönsten Dörfern Italiens, zählt – seinen Charme bewahrt. **Wandern und Biken:** Am Ortsrand surrt eine sich drehende Gondel auf den Monte Baldo, der rund 2000 Meter in den Himmel ragt. Oben angekommen, finden sich Wander- und Radwege, blühende Almwiesen und urige Hütten, wie etwa die La Capannina mit ausladender Sonnenterrasse *(www.lacapanninamontebaldo.com)*. **Über den See kreuzen:** Vom neuen Hafen fährt eine Autofähre nach Limone, einem der beliebtesten Orte am Westufer. **Genießen:** Im Ristorante Vecchia Malcesine oberhalb der Altstadt, geadelt mit einem Michelin-Stern, kommen vor allem fangfri-

Foto: shutterstock.com/VeronikaH, iacomino FRiMAGES, saiko3p

BUCHTIPP

Spontan mit Plan – Gardasee | Erprobte Tipps und persönliche Empfehlungen von Insiderin Beate Giacovelli. STYRIABOOKS, 208 Seiten, 18 €.



Bunte Fischerboote schaukeln im Hafen von Peschiera del Garda



Die langgezogene Piazza Matteotti in Bardolino: il salotto, „das Wohnzimmer" der Einheimischen

sche Süßwasserfische auf den Tisch *(www.vecchiamalcesine.com)*. **Übernachten:** ***Hotel Erika mit hübschem Garten im Ortszentrum, DZ ab 190 € *(www.erikahotel.net)*. Das ****Castello Lake Front Hotel am Lungolago bietet Ruhe, direkten Seezugang und Liegewiese, DZ ab 216 € *(www.h-c.it)*.

NOCH MEHR URLAUBSERLEBNISSE

www.visitgarda.com
www.lagodigardaveneto.com

TORRI DEL BENACO

Durch die engen Gassen mit vielen Eisdielen und Geschäften zu schlendern, vorbei am von Platanen gesäumten Hafen, wo rund ein Dutzend bunter Fischerboote munter schaukelt, und zwischen Kirche und Skaligerburg hin und her, ist ein Vergnügen. Glück hat, wer in einem der Cafés am Porto Vecchio, etwa in der Bar Al Porto direkt am Wasser, ein lauschiges Plätzchen ergattert – mit Blick auf Toscolano Maderno am gegenüberliegenden Westufer, zu dem ab Torri eine Autofähre übersetzt *(www.torridelbenaco.live)*. **Radfahren:** Ein rund zehn Kilometer langer Rad- und Fußgängerweg führt direkt am Wasser nach Malcesine – vorbei an Picknickplätzen und Stränden. **Genießen:** Auf der über dem See aufgebauten Plattform des Ristorante del Porto zu sitzen, fühlt sich an, als schwebe man über dem Lago. **Spezialität:** Forellen, Felchen, Sardinen & Co *(www.ristorantedelportotorridelbenaco.it)*. **Übernachten:** *****Cape of Senses Hotel (Adults only) mit Infinitypool in herrlicher Lage über dem See, Suite ab € 423,– *(www.capeofsenses.com)*. ***S-Albergo Ristorante Gardesana *), historisches Gebäude mit Blick auf Burg und Hafen – mit Restaurant, DZ ab 170 € *(www.gardesana.eu)*. *) S steht für Superiore.

GARDA

Das Städtchen ist Namensgeberin des Sees und hat alles, was das unnachahmliche Gardasee-Feeling ausmacht: Ein bezauberndes centro storico mit stimmungsvollen Bögen, funzeligen Laternen, eine kilometerlange Strandpromenade und einen Hafen, von dem abends noch bunte Fischerboote auslaufen. Segeln: Im Porto liegt das historische Segelboot „Siora Bian-

Foto: shutterstock.com/leoks; Ilia Baksheev

ca“ vor Anker. Hier kann man unter anderem Sunset- oder Aperitivo-Touren buchen *(www.siorabianca.com)*. **Punta San Vigilio:** An der Spitze eines Halbinselchens (bei Niedrigwasser zu Fuß zu erreichen) versteckt sich ein winziger Hafen mit weinumrankter Taverne, wo man bei einem aperitivo einen traumhaft schönen Sonnenuntergang genießen – und die Welt vergessen kann (*www.locanda-sanvigilio.it*). **Baden:** Nur wenige Schritte entfernt erstreckt sich der (gebührenpflichtige) Strand Baia delle Sirene mit Liegewiese und Olivenbäumchen. **Genießen:** In der urigen Osteria Caffè Amaro gibt‘s authentische regionale Gerichte. Am besten reservieren, die Osteria ist immer voll *(www.osteriacaffeamaro.it)*. **Übernachten:** ****Boutique Hotel la Vittoria direkt am Hafen mit Restaurant und Tischen direkt am Wasser, DZ ab 240 € *(www.hotellavittoria.it)*.

BARDOLINO

In dem von Touristen umschwärmten Städtchen, das dem rubinroten Bardolino-Wein seinen Namen gibt, sollte man, beginnend an der langgezogenen Piazza Matteotti, die eher einer Fußgängerzone gleicht, einen Spaziergang starten, sich in der legendären Gelateria Cristallo (*www.gelateriacristallo.it*) ein hausgemachtes Eis gönnen und auf der blumengeschmückten Seepromenade flanieren. **Wein verkosten:** Bardolino ist ein idealer Ausgangspunkt, um einen Abstecher auf die Strada del Vino Bardolino zu machen und in einer der vielen Kellereien Wein zu verkosten und kaufen *(www.bardolino-stradadelvino.it)*. **Sehenswert:** Die Kellerei Zeni (1870) mit liebevoll gestaltetem Weinmuseum, großer Wein- und Grappa-Auswahl und schönem Verkaufsraum *(www.zeni.it)*. **Tanzen unterm Sternenhimmel:** Im Hollywood Dance Club, einem Kult-Nachtlokal am See mit Restaurant, beleuchtetem Pool (mit Seeblick) und durchgestylten jungen Menschen – sogar Mailänder reisen zur Freiluftparty an *(www.hollywood.it)*. **Übernachten:** Aqualux Hotel Spa Suite & Terme, ein neuer Komplex mit riesigen Thermalpools (auch outdoor), großem Spa, Sauna und exquisitem Restaurant, DZ ab 304 € *(www.aqualuxhotel.com)*.

PESCHIERA DEL GARDA

Die Altstadt ist umschlossen von einer mächtigen Festung, die mit ihren baumbewachsenen Bastionen und Mauern seit 2017 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt und völlig vom Wasser umspült ist. Auf und entlang der Festungsmauern kann man spazieren und dann durch die Stadttore in die hübsche, recht kleine und von malerischen Kanälen durchzogene Altstadt bummeln. **Gondelfahren wie in Venedig:** Gondoliere Marco rudert Besucher in einer echten venezianischen Gondel einmal rund um die Stadt. Abfahrt: *Stadttor Porta Brescia, Piazzale Betteloni 3, 37019 Peschiera del Garda, (+39 340) 09 88 768, www.gondolaservice.it.* **Genießen:** Caffè Centrale – der Name ist irreführend, denn das Caffè ist ein echtes Restaurant – mit schwimmender Plattform auf einem Kanal. *Via Dante 21, 37019 Peschiera del Garda, (+39 045) 75 50 327.* **Übernachten:** *** Hotel Bell‘Arrivo, ein restauriertes historisches Hotel im Zentrum, am Kanalhafen, ab 155 € *(www.hotelbellarrivo.it)*.



Eingebettet zwischen dem Wörthersee und der sonnigen Stadt Klagenfurt sind wir der ideale Ort für eine Auszeit aus dem Alltag.

UNSERE *Highlights*

- 1.600 m² Move & Relax Bereich für Fitness und Entspannung
- Indoor und Outdoor Pool
- 3.000 m² Parkanlage mit Sonnenliegen
- Verleih von SUP Boards
- Fahrrad und E-Bike Verleih
- 11 Tennisplätze nur 3 Minuten Fußmarsch entfernt
- Restaurant Laguna mit Sonnenterrasse
- Moderne Zimmer und Suiten
- Kostenfreie Parkplätze

MOVE & RELAX







ANFRAGEN UNTER:
T +43 463 204499-731
E reservierung@seeparkhotel.at

#enjoyseepark

SEEPARK WÖRTHERSEE RESORT
Universitätsstraße 104
9020 Klagenfurt a.W.
facebook.com/dasseepark
instagram.com/das_seepark
DASSEEPARK.AT

DAS SEEPARK
WÖRTHERSEE RESORT

Foto: Terme Krk

Sloweniens Schlösser und Burgen
laden zur faszinierenden Zeitreise
in geheimnisumwitterte Epochen

Hinter mächtigen MAUERN

Sie sind stille, jahrhundertealte Zeugen von Kriegen, heimlichen Liebschaften des Adels, von Tragödien und historischen Wendepunkten: In Sloweniens Schlössern und Burgen kann man heute in purem Luxus übernachten oder Geschichte als Abenteuer erleben.

TANJA KOVAČIČ



Schloss Otočec: früher eine Festung gegen feindliche Angriffe, heute bergen die Mauern ein Fünfsternehotel samt Gourmetrestaurant

Imposant erheben sich die vor Geschichte strotzenden stolzen Gemäuer des Schlosses Otočec jenseits der smaragdgrünen Strömungen des Flusses Krka. Es ist nicht irgendein Schloss, sondern das einzige Wasserschloss Sloweniens auf einer Flussinsel, umrahmt von einer naturbelassenen Parklandschaft, erreichbar lediglich über zwei schmale Holzbrücken.

Wie es dazu kam, dass Slowenien sich überhaupt mit einem so prachtvollen Wasserschloss rühmen kann, darüber gibt es in der Gegend zwei Theorien. Was man sicher weiß: Das Schloss wurde 1252 erstmals urkundlich erwähnt und gehörte damals den Grafen von Višnja gora. Wobei: In dieser Zeit lag es noch am rechten Flussufer der Krka, nicht auf einer Insel. Historiker vermuten, dass man in den dunklen mittelalterlichen Kriegszeiten ein zweites, künstliches Flussbett auf der anderen Seite des Schlosses aushob, um sich vor den Angriffen der Türken zu schützen. Die fantasiereichere Legende um die Entstehung der Insel erzählt hingegen, dass der damals herrschende Graf wenig begeistert darüber war, dass seine junge Gräfin zu nächtlicher Stunde immer lieber zu anderen Verehrern außerhalb des Schlosses verschwand. Er ließ also seine Diener einen Kanal graben, sodass es kein Auskommen mehr gab. Der Graf hatte seine weibliche Gesellschaft zurück und das Land hat heute ein faszinierendes Monument, das im Laufe der Geschichte vielen Adelsgeschlechtern gehörte.



Die Wellen des Flusses Krka umsäumen Otočec, das einzige Wasserschloss Sloweniens

In der Gegenwart untermalt eine Schar Schwäne im Flusswasser die Kulisse der Festung. Hat man die hölzerne Brücke überquert und steht vor den Schlossmauern mit den kleinen Holzfenstern und der abbröckelnden Fassade, könnte man für einen Moment beinahe glauben, dass gleich eine Schar Ritter durch das alte Tor stürmen wird. Doch weit gefehlt. Schreitet man durch den Innenhof ins Herz des Schlosses, wartet eine andere Welt, die nicht mal im Ansatz etwas mit kargem Mittelalter zu tun hat. Es ist die

Exklusivität des heutigen Fünfsternehotels Grad Otočec, das in den späten 50er-Jahren zu selbigem umfunktioniert und 2007 auf das heutige Luxusniveau umgebaut wurde.

Architektonisch stimmig präsentieren sich die 16 Zimmer und Suiten mit solidem Walnussholz, Glas und schmiedeeisernen Elementen. Die Badezimmer hätte sich wohl auch einst der hier ansässige Hochadel gewünscht: glänzender Steinfußboden, Marmorelemente, ein Whirlpool. „Man hat sich bei der Renovierung an der Gotik und Renaissance orientiert, sodass ein Gesamtkunstwerk entstanden ist“, erzählt Mitarbeiterin Marinka Povše bei unserem Schlossrundgang. Sie zeigt uns auch das Ritterzimmer, wo in der Neuzeit weniger die Ritter ihre Zusammenkünfte abhalten, sondern vielmehr Staatspräsidenten zu Besprechungen zusammentreffen. Dem österreichischen Bundespräsidenten Alexander Van der Bellen habe es hier im Schloss sogar so gefallen, dass er privat wiedergekehrt sei.

Marinka Povše deutet auch auf die „Celebrity-Wand“ – denn Diskretion hin oder her, man ist stolz auf die illustren Namen, die im Schloss Otočec eingekehrt sind. Auf den zahlreichen Fotos fallen zunächst etwa die beiden James Bonds Pierce Brosnan und Roger Moore ins Auge. Ob sie ihren Martini geschüttelt, nicht gerührt, bestellt haben, ist allerdings nicht überliefert. Auch Fürst Albert II. von Monaco, Schauspiellegende Richard Burton, die Kelly Family, NHL-Legende und Kapitän der Los Angeles Kings Anže Kopitar, das norwegische Königspaar Harald V. und Sonja, der einstige französische Präsident François Mitterrand, der ehemalige Ministerpräsident der Sowjetunion Nikita Chruschtschow oder der kürzlich verstorbene TV-Serienstar aus „Friends“ Matthew Perry kehrten hier ein.

Ist das Schloss Mitglied der prestigeträchtigen Hotelvereinigung Relais & Châteaux, steht auch das Schlossrestaurant, wärmstens empfohlen vom Guide Michelin, als Mitglied der renommierten Gourmet-Vereinigung Chaîne des Rôtisseurs in nichts nach. Das standesgemäß präsentierte Degustationsmenü wechselt zwischen Aromen vom Lardo vom Krškopolje-Schwein über geräucherten Rhabarber bis zum Kapaun im Heu. Vieles kommt hier aus dem eigenen biologisch bewirtschafteten Schlossgarten und von nachhaltig arbeitenden Bio-Bauernhöfen aus der Gegend.

Ganz ehrlich, ein zwingendes Gefühl, dieses wohlig-exklusive Ambiente zu verlassen, hat man nicht, aber dann lohnt es sich doch. Denn: Man residiert hier in



Unaufdringliche Eleganz und edles Interieur: Mit kargem Mittelalter hat das Schlosshotel heute nichts mehr gemein



Elemente der Renaissance und Gotik wurden auch in den Suiten eingeflochten. Hier drückt sich internationale Prominenz die Klinke in die Hand

Fotos: sTerme Krka, Riccardo Lavezzo,, Andrej Tarfila

der Region Dolenjska, an der historischen Quelle des Cvičeks – jenes Sonderlings unter Europas Weinen, der aus roten und weißen Traubensorten hergestellt wird. Er ist neben dem toskanischen Chianti der weltweit einzige Wein mit gesetzlich geschützter Zusammensetzung. Die Einkehr in einem der Weinberghäuschen oder Weinkeller, eingesäumt von jahrhundertealten Reben, ist ein lohnendes Erlebnis.

Abseits der edlen Tropfen lockt der Fluss Krka mit Wasserabenteuern vom Kajak bis zum SUP. Baden geht in einem der umliegenden Thermal- und Erlebnisbäder wie den Šmarješke oder Dolenjske Toplice. Ein Spezialtipp ist das Natur-Spa Klevevž, ein natürlich entstandenes Becken mit einer hypothermischen Quelle, die ganzjährig eine Temperatur von 21 bis 25 °C aufweist. Der hauseigene 18-Loch-Golfplatz des Schlosses Otočec rühmt sich als einer der schönsten Sloweniens.

Wer sich einfach nur die Füße vertreten möchte, erkundet das bewaldete sagenumwobene Hügelland der Gorjanci mit dem höchsten Gipfel Trdinov vrh (1178 m), umgeben von einem 23 Hektar großen Urwald. Nur wenige Minuten entfernt liegt auch Novo mesto mit der pittoresken Altstadt, die vom Flussbogen der Krka umsäumt wird.

Königlich nächtigen

Das Schloss Otočec ist nur ein Beispiel für eine große Vielfalt an Schlössern und Burgen, in denen man quer durch Slowenien übernachten und wo man innerhalb der Gemäuer, die über Jahrhunderte so vieles erlebt haben, deren Geschichte förmlich fühlen kann. In allen Häusern geht das allerdings mit wesentlich mehr Komfort einher als ihn die einstigen Burgherren dort genießen konnten.

In 40 Minuten erreicht man etwa von Villach aus das vornehme Lambergh Château & Hotel, das in der Literatur schon im elften Jahrhundert seine Erwähnung fand. Die Noblesse des Schlosses ist allgegenwärtig. Hier nächtigt man etwa in der Josephinen-Suite oder in Iwans Gemach – in Anlehnung an herausragende Persönlichkeiten, die einst im Schloss lebten und dieses mit ihrer Lebensgeschichte geprägt haben. Der Jacuzzi zählt in den Luxussuiten des 2011 runderneuerten Schlosshotels zur Standardausstattung. Das Schlossinnere sorgt mit seinen meisterlich restaurierten Steinmetzarbeiten, den Glasvitrinen, den antiken Möbeln und der originalen Holzdecke sowie der Steintreppe aus dem 16. Jahrhundert für ein nostalgisches Flair der Vergangenheit.

Auf dem Felsen eines erloschenen Vulkans thront am nordöstlichsten Zipfel des Landes das Schloss mit dem eigentümlichen Namen „Grad“, im Slowenischen also „grad Grad“ inmitten des Naturparks Goričko, wo vier Zimmer zur Nächtigung angeboten werden. Eines der am besten erhaltenen Schlösser Sloweniens ist Grad Strmol, malerisch über einem See in der Region Gorenjska gelegen, das Nächtigungen auf Viersterneniveau bietet. Das Schloss kann man übrigens auch als Ganzes anmieten oder seine kulturellen Schätze besichtigen.

Schlösser von Weltruhm

Slowenien ist aber auch reich an Burgen und Schlössern, die man aufgrund ihrer Besonderheit einmal gesehen haben sollte. Was ihnen fast allen gemeinsam ist: ein atemberaubender Ausblick auf die umliegende Landschaft. Damit kann sich beispielsweise die mächtige Burg von Bled rühmen, die oben auf einem hohen Felsen thront und zauberhafte Panoramen auf das Seental bietet. Die romanischen Burgmauern mit dem Eingangsturm sind über 1000 Jahre alt, während die Burggebäude aus der Renaissance und dem Barock stammen. Das historische Flair wird in der Schmiede, der Druckerei, dem Rittersaal und der Burgkapelle erlebbar gemacht. Wer schon da ist, sollte auch dem Burgrestaurant mit seinen lokalen Spezialitäten und



Immer wieder einen Besuch wert: die Burg Ljubljana, von der man ein Drittel Sloweniens überblickt

ausgezeichneten Weinen einen Besuch abstatten.

Einen unvergesslichen Ausblick auf Ljubljana und die ferne Umgebung bietet die berühmte Burg von Ljubljana. Bei schönem Wetter kann man vom Aussichtsturm, der sich 400 Meter über den Meeresspiegel erhebt, ein Drittel von Slowenien sehen. Auch wenn man schon mal da war und glaubt, alles gesehen zu haben, ist die Festung doch immer wieder einen Abstecher wert, denn durch Renovierungsarbeiten werden immer wieder verborgene Räume in und unterhalb der Burg entdeckt. Tipp: Wem gewöhnliche Führungen zu langatmig sind, betritt die burgeigene Zeitmaschine und lässt sich mittels historisch akkurat gekleideter Guides durch die Jahrhunderte geleiten.



Weltberühmt: Die Höhlenburg Predjama steht als größte ihrer Art im Guinness-Buch der Rekorde

Wenn man über Slowenien und seine Festungen spricht, führt an einem Objekt in der Nähe von Postojna kein Weg vorbei: Die Höhlenburg Predjama ist seit 2015 als größte Höhlenburg der Welt im Guinness-Buch der Rekorde eingetragen. Sie ist in eine 123 Meter hohe Steilfelswand förmlich eingemeißelt. Die Burg in schwindelerregender Lage entstand vor fast 800 Jahren. Zu den bekanntesten Bewohnern zählte der rebellische Ritter Erasmus Lueger, der die geheimnisvollen unterirdischen Gänge in der Karsthöhle hinter der mächtigen Burg kannte. Diese führen zur Oberfläche, sie ermöglichten die Beschaffung von Nahrungsmitteln während der historischen Belagerung. Dem tapferen Kämpfer zu Ehren kann man im August dem Erasmus-Rittertur-nier mit einem Mittelalterfest beiwohnen.

Angesichts ihrer spektakulären Charakteristik wurde die Burg auch schon als Filmkulisse genutzt. Besonders schmerzhaft endete dies für Filmlegende Jackie Chan. Er drehte 1986 den Film „Armour of God“ in der slowenischen Höhlenburg. In der berühmtesten der schwindelerregenden Szenen im Film springt Chan von einem Felsüberhang auf einen Ballon. Tatsächlich hat sich der Schauspieler beim Klettern auf die Felswand unter der Burg schwer verletzt, kehrte jedoch bald nach der Operation an den Schauplatz zurück und schloss die Dreharbeiten ab.

Das ist nur eine von abertausenden Geschichten, die sich über viele Jahrhunderte hinter den Mauern der Burgen und Schlösser abgespielt haben. Wer die Geschichte und Geschichten alle erkunden möchte, hat quer durch Slowenien angesichts der Fülle an historischen Prunkbauten viel zu tun. ■

INFOS

Geschichte

Slowenien wird auch das Land der tausend Burgen und Schlösser genannt, deren Ursprünge meist ins Mittelalter sowie in die Zeit der Renaissance oder des Barocks zurückreichen. Einige Belege für Burganlagen gibt es sogar schon aus der Antike. Viele der einst mächtigen Festungen fielen im Laufe der Jahrhunderte Kriegen oder Bränden zum Opfer, wurden verlassen oder dem Verfall preisgegeben.

Jene Bauten der Macht, die alle Widerstände der Geschichte überdauert haben, sind heute Orte, die man gesehen haben sollte – von der größten und wohl imposantesten Höhlenburg der Welt bis zum einzigen Wasserschloss des Landes, in dem man in den uralten Mauern heute in einem Luxus verweilt, den die einstigen Burgherren wohl nie gekannt haben.

Übernachten

Schloss Otočec | Außen geschichtsträchtig, innen Fünfsterne-Hoteltempel mit 16 Zimmern. Das einzige Wasserschloss Sloweniens auf einer Insel des Flusses Krka, die Wellness-Annehmlichkeiten genießt man im benachbarten Hotel Šport. Klare Empfehlung des Guide Michelin für das Schlossrestaurant. Ab 395 € /Zi./N. mit Frühstück. *Grajska cesta 2, 8222 Otočec ob Krki, (+386 8) 20 50 300, www.grad-otocec.com*

Lambergh Château & Hotel | Der Komplex unweit von Bled bietet luxuriöse Gemächer und Suiten im 2011 renovierten Renaissance-

Fotos: shutterstock.com



In Bilderbuchlage über dem malerischen See: die Burg Strmol in der Region Gorenjska

schloss sowie modern ausgestattete Zimmer und Suiten im angeschlossenen Boutique-Hotel. Das hoteleigene Wellnesszentrum verwöhnt mit Pool, Saunen und Treatments. *Dvorska vas 37 a, 4275 Begunje na Gorenjskem, (+386 8) 200 50 00, https://lambergh.com/*

Kendov dvorec | Das bei Idrija gelegene Fünfsterne-Schlosshotel ist Mitglied des prestigeträchtigen internationalen Verbands Relais & Châteaux. Antike Möbel sorgen für das historische Flair. Küchenchef Klavdij Pirih und sein Team bereiten im Schlossrestaurant altehrwürdige Speisen aus der kulinarischen Schatzkammer von Idrija zu, die Weine sind erlesen. Der Guide Michelin zeigt sich Jahr für Jahr begeistert. Ab 220 €/Zi./N. mit Frühstück. *Na Griču 2, 5281 Spodnja Idrija, (+386 5) 372 51 00*

Hotel Golf Grad Mokrice | Nomen est omen: Umgeben von einem 18-Loch-Golfplatz, bietet das Mokrice Castle Estate neben stilvollen Gemächern und Suiten ein ausgezeichnetes À-la-carte-Restaurant. Tipp: der Schlossweinkeller. *Rajec 4, 8261 Jesenice na Dolenjskem, (+386 7) 457 42 40, www.terme-catez.si/de/mokrice*

Burg Strmol | Die Burg in der Region Gorenjska ist mit der originalen Einrichtung ausgestattet. Märchenhaft die Location über dem See. Apartments ab 130 € pro Nacht. Oder man mietet das ganze Schloss für bis zu maximal zwölf Personen: ab 1500 €. *Dvorje 3, 4207 Cerklje na Gorenjskem, (+386 4) 202 59 00, https://brdo.si/en/objekti/strmol-castle-2/*

Schloss Gredič | Ein Fall für Romantiker in der Region Brda. Zu den Eigentümern des 400 Jahre alten Objekts zählte Anton Freiherr Codelli von Codellisberg, jener vielseitige Erfinder, der als erster überhaupt in der slowenischen Hauptstadt Ljubljana mit einem Automobil vorfuhr. Schloss Gredič ist heute ein romantisches Hotel mit Spitzenrestaurant und eigener Vinothek. Ab 140 €/Zi./N. mit Frühstück. *Ceglo 9, 5212 Dobrovo v Brdih, (+386 5) 828 01 20, www.gredic.si*

Burg Grad | Der größte Schlosskomplex in Slowenien, sodass der Gutsherr einst die Möglichkeit hatte, jede Nacht des Jahres in einem anderen Raum auf der Burg zu schlafen. Ein Teil dieser Räumlichkeiten steht heute für Hotelgäste zur Verfügung. Ausgangspunkt zum Erkunden des Goričko Naturparks. Ab 7 €/Zi./N. *Grad 191, 9264 Grad, (+386 2) 551 88 60, www.park-goricko.org*

Schloss Podsreda | Früher Zufluchtsort für Krieger, heute eine romantische Location für einen Schlossurlaub im Regionalpark Kozjansko. Ab 124 €/Zi./N. *3257 Podsreda 103, (+386 41) 419 996, https://castlepodsreda.com/*

Schloss Rakičan | In der Nähe von Murska Sobota erlebt man den Charme des Schlafens zwischen Burgmauern mit allem modernen Komfort im Schloss aus dem 15. Jahrhundert. Tipp für Familien samt Workshops und Reitzentrum. *Lendavska ulica 28, Rakičan, 9000 Murska Sobota, (+386 2) 535 18 91, www.ris-dr.si/go/629/PRENOCISCA*

Besichtigen

Burg von Bled | Erstmals im Jahre 1011 erwähnt, ist sie die älteste Burg Sloweniens. Im früheren Gebäude für die Dienerschaft kann man heute die Burgdruckerei und den Burgweinkeller besichtigen. Außerdem: eine Galerie mit monatlichen Ausstellungen, das Gedenkzimmer des Arnold Rikli, ein Museum über die Geschichte mit archäologischen Artefakten. Eintritt: 17 €/Erw., 7 €/Kinder. *Grajska cesta 61, 4260 Bled, www.blejski-grad.si*

Burg von Ljubljana | Markant thront sie über der slowenischen Hauptstadt. Der Aussichtsturm erhebt sich 400 m über den Meeresspiegel und lässt einen an schönen Tagen ein Drittel Sloweniens überblicken. In den Burgräumen kann man inmitten mittelalterlicher Architekturkunst eine Museumsausstellung zur slowenischen Geschichte, das Puppentheatermuseum sowie mehrere historische Räume und weitere Ausstellungen besichtigen. Der Burgkerker flüstert seine dunklen Geheimnisse. Auch der Burghügel ist entdeckenswert, samt vom weltberühmten Architekten Jože Plečnik umgestalteter Wehranlage, antiken Brunnen, Denkmälern, Weingärten und Rosskastanienallee. Hinauf kommt man auch mit der Standseilbahn. Eintritt: 12 €/Erw., 8,40 €/Jgd. *Grajska planota 1, 1000 Ljubljana, www.ljubljanskigrad.si*

Alte Burg von Celje | Die Stadt Celje ist stark von den Grafen von Cilli, einer der mächtigsten Adelsfamilien Europas, geprägt. Ihren Sitz hatten sie in der Alten Burg von Celje. Die Erinnerungen an die Vergangenheit der Festung aus dem 12. Jh. beleben spannende Legenden, Ausstellungen und interaktive Erlebnisse. Obwohl man in der Burg die Schritte und das Klirren der Sporen der Herrscher von Cilli nicht mehr hören kann, werden diese von Geschichtsfans und kulturhistorischen Vereinen, die die Besucher zu Führungen eingekleidet als Ritter und Hofdamen begrüßen, wieder zum Leben erweckt. Eintritt: 7 €/Erw., 3 €/Kinder. *Cesta na Grad 78, 3000 Celje, www.visitcelje.eu*

Höhlenburg Predjama | Faszinierend: der außergewöhnlich gut erhaltene Zustand der Burg und ihre ungewöhnliche Lage. Die Burg in schwindelerregender Position – in eine steile Felshöhle gebaut – entstand vor fast 800 Jahren und ist als größte Höhlenburg der Welt im Guinness-Buch der Rekorde eingetragen. Unter der Burg formte die Karstwelt die zweitlängste Höhle Sloweniens. Einige Teile der Höhle kann man im Rahmen der regulären Burgbesichtigung ansehen, die restlichen Teile lediglich im Rahmen abenteuerlicher Höhlentouren. Das Mittelalter erspüren kann man beim Rundgang durch Waffenkammer, Kapelle, Küche und Folterkammer. Eintritt: 19 €/Erw., 11,50 €/Jgd. *6230 Predjama 1, www.postojnska-jama.eu*

Burgen und Schlösser in Posavje/Gradovi Posavja | Am östlichsten Zipfel Sloweniens ist die Region Posavje zwischen den Flüssen Mirna, Sava, Krka und Sotla für zahlreiche geschichtsträchtige Burgen und Schlösser bekannt. Heute sind die meisten von ihnen Museen, in einigen kann man auch übernachten. Das Schloss von Rajhenburg, das auf einem felsigen Panoramapier über der Mündung des Brestanica-Flusses in die Save errichtet wurde, ist mit mehreren ständigen Ausstellungen und zwei Kapellen eines der wichtigsten Denkmäler der mittelalterlichen Kultur in Slowenien. Etwas jünger ist das Schloss Mokrice, das zum Hotel umgestaltet wurde. Es begeistert durch sein edles Schlossambiente vor der Kulisse des 200 Jahre alten englischen Parks und eines der schönsten 18-Loch-Golfplätze Sloweniens. Auch im Schloss Podsreda kann man fürst-

lich unterkommen oder einfach nur eine Besichtigungstour machen (7 €/Erw., 4 €/Jgd.). Führungen bietet ebenso das Schloss Sevnica mit fürstlichen Gemächern und dem spannenden Schlosskerker sowie Weingärten und dem Schlosspark.
https://schloesservonposavje.com/

Burg Negova | Wer auf Geistergeschichten steht, sollte die Burg Negova, nur 15 Kilometer vom steirischen Bad Radkersburg entfernt, besuchen. Hier wohnt angeblich die freundliche Hexe Apollonia, in einer Wand lebt auch der Geist des Türken, der von den wütenden Bewohnern der Burg lebendig eingemauert wurde. Die mächtige Burganlage ist voller Geschichten – auch über König Mathias bzw. Mathias Corvinus, dessen Angriffsgeschoss das Eingangsportal schmückt. Die Burganlage, die sich auf eindrucksvollen 4839,35 m² erstreckt, ist für Besichtigungen geöffnet. *Negova 13, 9245 Spodnji Ivanjci, www.kultprotur.si/de/grad-negova*

Schloss Snežnik | Beeindruckend in diesem Schloss im Süden des Landes ist das Original-Interieur aus dem 19. Jh. Spannend auch das ägyptische Zimmer aus dem frühen 20. Jh. Die Lage bezaubert mit der natürlichen Kulisse mit Bäumen und Ententeich. Eintritt: 8 €/Erw., 4 €/Jgd. *Kozarišče 67, 1386 Stari trg pri Ložu, www.nms.si/en/plan-your-visit/locations/sneznik-castle*

Burg Bogenšperk | Die Burg in der Nähe von Litija wurde Anfang des 16. Jh. als Nachfolgerin einer mittelalterlichen Festung erbaut. Die Eigentümer der Burg wechselten oft, doch die Blütezeit erlebte sie zu Zeiten von Johann Weichard Valvasor, dem bekannten slowenischen Polyhistor und Mitglied der englischen Royal Society. Sein außergewöhnliches Werk, das etwa die Erforschung des Sickersees von Cerknica und die Geschichte eines Großteils des heutigen Sloweniens umfasst, kann in der Burg erforscht werden. Eintritt: 7 € Erw., 4,50 €/Jgd. *Staretov trg 12, 1275 Šmartno pri Litiji, www.bogensperk.si*

Schloss Brdo | In diesem wichtigsten Protokollobjekt Sloweniens weilen für gewöhnlich Staatspräsidenten, Vertreter von Königshäusern, Diplomaten und andere internationale Persönlichkeiten. Die Besichtigung des Schlosses ist nur während der Woche des europäischen Kulturerbes möglich. Ein Erlebnis ist auch die Besichtigung des Anwesens, das Golfspielen und der Aufenthalt im nahegelegenen Hotel Brdo. *Predoslje 38, 4000 Kranj, https://brdo.si/en/objekti/brdo-castle/*

Schloss Ptuj | Das Schloss steht auf Überresten eines römischen Tempels. Im 17. Jh. erhielt es die edlen Gemächer mit reichen Stuckaturen, in denen heute die Museumssammlung ausgestellt ist. Draußen genießt man den strategischen Ausblick, den auch schon die Vorfahren vor mehr als tausend Jahren hatten. Eintritt: 10 €/Erw., 5 €/Jgd. *Na gradu 1, 2250 Ptuj, https://pmpo.si/ptujski-grad/*

Burg von Škofja Loka | Oberhalb der Altstadt von Škofja Loka, die mit ihrem mittelalterlichen Charme begeistert, wacht die Burg. Zu besichtigen gibt es verschiedene Museumssammlungen, interessant ist aber auch ihre Architektur aus verschiedenen Epochen. Eintritt: 5 € plus Gebühr für die Führung. *Grajska pot 13, 4220 Škofja Loka, www.loski-muzej.si*

Stadtschloss Maribor | Vom Verwaltungsgebäude zum mächtigen Schloss im Stadtzentrum von Maribor. Die Entdeckungstour beinhaltet ein Museum, interessant sind auch die unterschiedlichen Gebäudeteile, das Rokoko-Treppenhaus, die mit feinem Stuck verzierten Wände, der barocke Rittersaal mit der Darstellung der Jahreszeiten, von Reiterschlachten und der Geschichte von Odysseus. Eintritt: € 8,–/Erw., € 5,50/Jgd. *Grajska ulica 2, 2000 Maribor, https://museum-mb.si/*





Auf SPURENSUCHE mit MICHI MOHR

Bei einem Lokalaugenschein in München kommt Schauspieler Max Müller richtig ins Schwärmen. Über seine Rosenheim-Cops, das Hotelleben, wahre Originale und den guten, alten bayerischen Dialekt.

ERIC SEBACH

Die Rosenheim-Cops mag man eben. Und wenn einem Polizeihauptmeister Michi Mohr – in echt Schauspieler, Bariton und Moderator Max Müller – die Ehre zu einem Rundgang im kultigen Bezirk Lehel gibt, sind Schnürlregen und Wind an einem ungemütlichen Frühlingstag schnell vergessen. „Wenn Sie bitte mitkommen möchten", pflegt Inspektor Mohr beim Verhaften in der charmanten bayerischen Serie stets zu sagen. Aber ja, gerne! „Schauen Sie sich das herzige Biedermeier-Haus an", zeigt Max Müller gleich einmal nach links. „Wie bei Meister Eder und sein Pumuckl." Stimmt. Allein das verwitterte Holzportal vermittelt Geborgenheit. Max Müller liebt Details, fühlt sich offenbar heimelig in seiner „dritten Heimat" München. Kein Wunder: Seit 25 Jahren ist der gebürtige Kärntner, der sich selbst „einen g'schickten Bayern"

Fotos: beigestellt, shutterstock.com (Framalicious)



Die Frauenkirche gilt als Münchens Wahrzeichen, die Kathedrale beeindruckt nicht nur durch ihre 99 Meter hohen Türme



Seit 25 Jahren begeistert Max Müller als charmanter Michi Mohr die TV-Fans, hier mit Kommissar Anton Stadler (Dieter Fischer) bzw. inmitten des Ermittlungsteams der Rosenheim-Cops





Privat gönnt sich der Schauspieler und Sänger auch mal ein Bier im Hofbräukeller

nennt, Serienurgestein. Residiert im schmucken Hotel Splendid, wo er mit allen Angestellten das „Du" pflegt und sein Zimmer mit Badewanne und Balkon besonders schätzt, seit er erfahren hat, dass auch ein Erich Kästner dort längere Zeit zu Gast war.

„Ich stehe meist um sechs auf, frühstücke gerne im Bett", verrät Müller, der an Drehtagen zeitig von einem Fahrer der Produktionsfirma in die Münchner Bavaria-Studios gebracht wird. Erste Leseproben gegen neun liebt er nicht unbedingt. „Vor elf am Vormittag bin ich eine einzige Behauptung", grinst er spitzbübisch. Und weiter geht unser feiner Spaziergang: auf einen Blick in die neuromanische St. Anna-Kirche. Durch den Englischen Garten, der größer ist als New Yorks Central Park und einen zauberhaften Blick auf den Tempel Monopteros gestattet. Wir erleben die tollkühnen Surfer auf einer stehenden Welle des Eisbachs. Bei zapfigen Temperaturen – Brrr! Eigentlich wird's einem an diesem Nachmittag schon beim Zuschauen kalt, doch der Faszination tut es keinen Abbruch.

Mit einem Fernsehstar unterwegs in München …

Nicht nur die Rosenheim-Cops und „MM" mag man. Auch München. „Diese Stadt ist die ideale Mischung aus starker Tradition und mutiger Veränderung, aus erstaunlich viel Natur mit genügend Großstadt. Und aus viel Sauberkeit mit grad genügend Dreck." Apropos Dreck. Max Müller und ich wieseln klimaneutral per pedes durch die Gegend, rund um uns donnert ständig Straßenverkehr. Erstaunlich rasant und fließend, obwohl die bayerische Metropole ja als Stauhochburg schlechthin gilt.

Dass ich mit einem Fernsehstar unterwegs bin, bleibt klarerweise kaum einem verborgen. Fast jeder, egal ob an der Ampel, am Radl oder gar per Segway, reckt den Hals. „Hmmh, den kenn' ich doch", denkt man sich offenbar am laufenden Band. Und wir sind auch recht flott unterwegs. Für einen 59-Jährigen hat dieser Herr Müller nämlich eine Batzenkondition. Kompliment! Sport? „Mach' ich so gut wie keinen", lacht MM. „Außer ein paar Liegestütze täglich." Na gut. Wir kommen am Prinzregententheater vorbei, an der Stuckvilla, bestaunen den Friedensengel und ein Denkmal von König Maximilian II. Die Lukaskirche. Die Praterinsel.

Höchste Zeit für eine „Brotzeit". MM und ich entscheiden uns im Hofbräukeller am Wiener Platz für ganz und gar nix Deftiges – „zweimal Spargelsalat bitte, und ein Bier". Beim Rausgehen tippt Herrn Müller noch ein netter Herr auf die Schulter. „Mein Gott, können wir schnell ein Selfie machen?" Kein Problem. „Das passiert immer wieder", schmunzelt der Rosenheim-Cop, „und gerade so oft, dass es mir Freude macht." Nach langen Drehtagen in den Bavaria-Studios und mancher Außenaufnahme in Rosenheim gönnt sich Max Müller übrigens gerne was Feines im Bistro



Zu München gehört freilich das Oktoberfest mit Dirndln und Brez'n



Max Müller vor seinem Münchner Domizil: Seit gut zwei Jahrzehnten wohnt er im Hotel Splendid und genießt bayerische G'mütlichkeit

Sir Tobi in der Sternstraße oder im Wirtshaus Deutsche Eiche nahe dem Viktualienmarkt. Ein gepflegtes Bier – „Ich bin ein absoluter Augustiner" – genießt MM am liebsten am Hauptbahnhof, wenn er „wieder einmal auf einen Zug warten muss". Die Deutsche Bahn habe ja öfter Verspätung, meint er. Und das zünftige Oktoberfest lässt er natürlich auch selten aus. „Am liebsten sitze ich da am Vormittag um elf bei Hendl und Bier. Danach geht's auf die Oide Wiesn. Den Schichtl darf man auch nicht vergessen, die Krinoline und den Flohzirkus." Ganz im Gegensatz zu den Münchner Kaffeehäusern. „Die besuchen wir ein anderes Mal", zwinkert der „gelernte Wiener". Ah, ich hab' verstanden.

Warum in München kein Bauwerk in den Himmel ragt

Die Münchner Architektur findet Max Müller nachahmenswert. „Nach dem Zweiten Weltkrieg hat Bürgermeister Thomas Wimmer offenbar sehr darauf geachtet, ein großteils zerstörtes München wiederherzustellen", erfahre ich. Heutzutage sei es sogar per Gesetz geregelt, dass kein modernes Bauwerk höher sein dürfe als die 99 Meter hohen Türme der Frauenkirche. „Wo sonst findet man diese Vorgaben?", nickt MM sichtlich begeistert. „Man erkennt kaum Bausünden, hier steckt ein durchdachtes Konzept dahinter." Ja, und die Münchner Kulturszene mag Max Müller sowieso. Er trägt sie mit, als Publikumsliebling, Sänger, Conferencier. Seit Jahren singt er bei umjubelten Neujahrskonzerten mit den Münchner Symphonikern, hält Lesungen. Er liebt Karl Valentin und Gerhard Polt. Therese Giehse und Uschi Glas.

Und Max Müller wird nicht müde zu betonen, dass „die Rolle des Michi Mohr das größte berufliche Geschenk meines Lebens ist". Die Rosenheim-Cops seien nie ein Sprungbrett für „etwas Besseres" gewesen, versichert er. „Im Gegenteil. Sie haben mir Türen geöffnet, von denen ich nicht einmal gewusst hab, dass sie existieren." Michi Mohr, pardon Max Müller, erzählt zu Recht stolz, dass er vom bayerischen Innenminister den „Stern der Sicherheit" überreicht bekam. Dass er sich „bayerischer und hessischer Ehrenkommissar" nennen darf. Mit viel Freude auch einen eigenen Zyklus im Wiener Musikverein bespielt. Tja, langweilig kann es MM beim besten Willen nicht werden. Allein 24 neue Folgen der „Cops" werden 2024 gedreht, dazu steht Max Müller für

die ORF-Produktion Der Sagen-Jäger heuer für insgesamt zehn Episoden vor der Kamera.

Aber eins interessiert den Verfasser dieser Zeilen schon noch: Wie typisch bayerisch sind die Bayern denn eigentlich noch? Max Müller überlegt. „Ich glaub', dass das Ur-Bayerische in München ein wenig verloren gegangen ist. Dass es fast verpönt ist, Dialekt zu sprechen. Wirklich schade!" In Rosenheim sei das zum Glück anders, betont er. Nicht nur vor laufender Kamera. „Und das genieße ich, Dialekt schafft Identität." Eine Identität, die durchaus jedermann zum Schmunzeln anregt. Max Müller gibt herzerfrischende Kostproben zum Besten: Aus „wahrscheinlich" wird „wahrscheints". Statt „Schluss mit lustig" sagt der Bayer „Jetzt hot der Spaß a Loch". Bei „Jetzt wird es schräg" sagt man „Jetzt wird's hint höher wie vorn". Und für „Jetzt ist Schluss" wird's gar besonders erfinderisch. „Aus. Äpfel. Amen."



Der Viktualienmarkt gilt als „Bauch" der Stadt, dort gibt es auch richtig gute „Weißwürscht"







MM mal drei: In der verspielten Bibliothek seines Stammhotels, vor einem herzigen Biedermeierhaus im Lehel-Viertel und im Englischen Garten mit dem Monopteros-Tempel im Hintergrund

INFOS

Wohnen

Louis Hotel | Süßes Boutiquehotel im Stadtteil Lehel mit hellen Zimmern, sehr zentral gelegen. Ideal für einen allerersten München-Besuch oder jene mit wenig Zeit für Sightseeing. EZ ab 229 € pro Person. *Viktualienmarkt 6, 80331 München, (+49 89) 411 19 08-0, www.louis-hotel.com*

AdvaStay by KING's | Sehr gemütlich in der Nähe des Bahnhofs und auch relativ günstig. In der Maxvorstadt, ideal für Kunst- und Kulturfans sowie Museenliebhaber. DZ ab 154 € pro Person. *Dachauer Straße 13, 80335 München, (+49 89) 551 870, www.kingshotels.de*

Schwabinger Wahrheit by Geisel | Ein guter Tipp für Fußballfans, die in Schwabing nahe der Allianz-Arena absteigen wollen. Ruhig, gemütlich, schicke Zimmer mit kleinem Spa-Bereich zum Entspannen. DZ ab 126 € pro Person. *Hohenzollernstraße 5, 80801 München, (+49 89) 383 810, www.schwabinger-wahrheit.de*

25hours Hotel The Royal Bavarian | Rau, urban und wild im Zentrum Münchens, Zimmer von small bis extralarge, Schwanen- und Pfauensuiten, Restaurant NENI, Boilerman-Bar im 1. Stock. DZ ab 285 € pro Person. *Bahnhofplatz 1, 80335 München, (+49 89) 904 00 10, www.25hours-hotels.com*

Boutique Hotel Germania | Direkt am Deutschen Theater gelegen, die Shoppingmeile Kaufingerstraße ist nur einen Steinwurf entfernt, das Hotel ist auch bei Geschäftsreisenden sehr beliebt. DZ ab 163 € pro Person. *Schwanthalerstraße 28, 80336 München, (+49 89) 590 460, www.hotel-germania.net*

Hotel Splendid-Dollmann | Klein, charmant, elegant, gemütlicher Garten, verspielte Bibliothek. In wenigen Minuten erreicht man zu Fuß den legendären Englischen Garten, mit 417 Hektar eine der größten Grünanlagen Deutschlands. DZ ab 180 € pro Person. *Thierschstraße 49, 80538 München, (+49 89) 238 080, www.splendid-dollmann.de*

DO & CO Hotel München | Luxuriöses Boutiquehotel mit internationalem Flair samt zwei Restaurants, dazu bietet man einen offiziellen Flagship-Store des FC Bayern. DZ ab 297 € pro Person. *Filserbräugasse 1, 80333 München, (+4989) 69313780, www.docohotel.com*

Hotel Bayerischer Hof | Exquisites 5-Sterne-Haus im Herzen der Altstadt, großzügiger Blue-Spa-Bereich über den Dächern Münchens, auch in der Dachgarten-Lounge mit Livecooking lässt es sich herrlich ausspannen. DZ ab 374 € pro Person. *Promenadeplatz 2-6, 80333 München, (+49 89) 212 00, www.bayerischerhof.de*

DKM/Design- & Kunsthotel München | In bester Innenstadtlage nächtigt man quasi mit Galeriefeeling, umgeben von Werken des Expressionismus. Nicht weit entfernt sind der Alte Botanische Garten, der Marienplatz oder das Sendlinger Tor. DZ ab 143 € pro Person. *Bayerstraße 2, 80335 München, (+49 89) 413 256 80, www.dkm-muenchen.de*

Hotel Concorde München | Privat geführt, gilt das Haus als familiär und charmant, die Lobby ist im Stil der 1960er-Jahre gehalten, der Frühstücksraum avantgardistisch. Nahe an den Hotspots Viktualienmarkt, Hofbräuhaus und Englischer Garten. DZ ab 164 € pro Person. *Herrnstraße 38-40, 80539 München, (+49 89) 224 515, www.concorde-muenchen.de*

Gaststätten und Restaurants

Schumann's von Bar-Legende Charles Schumann | Legendäres Roastbeef, viel Prominenz, *Odeonsplatz 6-7, 80539 München, (+49 89) 229 060, www.schumanns.de*

Werneckhof Sigi Schelling | Gourmetrestaurant, französische und weltoffene Küche, eines der besten Häuser Münchens. *Werneckstraße 11, 80802 München, (+49 89) 244 189 190, www.werneckhof-schelling.de*

Fotos: beigestellt, shutterstock.com (r.classen)



Immer einen Abstecher wert: die Surfer auf der stehenden Welle des Eisbachs



Max Müller vor dem berühmten Friedensengel, der im Zweiten Weltkrieg wie durch ein Wunder vom Bombenhagel verschont blieb

Fotos: beigestellt, shutterstock.com (trabantos)

Restaurant JAN-Jan Hartwig | Steht für ein zeitgemäßes Restauranterlebnis, das in Erinnerung bleibt. *Luisenstraße 27, 80333 München, (+49 89) 237 086 58, www.jan-hartwig.com*

Il Borgo München | Italienisches Restaurant, schickes Gourmetlokal. Antipasti, Pasta, Fleisch und Fisch, auch Vegetarier kommen auf ihre Rechnung. *Georgenstraße 144, 80797 München, (+49 89) 129 21 19, www.il-borgo.de*

Acquarello | Italienisches Gourmetrestaurant mit Wandmalereien, der angeblich beste Italiener Deutschlands. Feinste Nudelgerichte. *Mühlbaurstraße 36, 81677 München, (+49 89) 470 48 48, www.acquarello.com*

Der Pschorr | Gepflegtes Traditionswirtshaus, Rindfleischspezialitäten. *Viktualienmarkt 15, 80331 München, (+49 89) 442 383 940, www.der-pschorr.de*

Hofbräuhaus München | Brauhaus aus dem 16. Jahrhundert auf drei Ebenen, mit bayerischen Schmankerln, Livemusik. *Platzl 9, 80331 München, (+49 89) 290 136 100, www.hofbraeuhaus.de*

Bratwurstherzl am Viktualienmarkt | Bayerisch-fränkisches Lokal aus dem 17. Jahrhundert, alles typisch Bayerische, für alle, die Deftiges lieben. *Dreifaltigkeitsplatz 1, 80331 München, (+49 89) 295 113, www.bratwurstherzl.de*

Der Spöckmeier – Wirtshaus am Marienplatz | Jeder Kulinarikliebhaber sollte auf seine Rechnung kommen. Traditionell, klassisch, rustikal-modernes Ambiente, auch mit vegetarisch-veganer Küche. *Rosenstraße 9, 80331 München, (+49 89) 588 082 800, www.der-spoeckmeier.de*

Spatenhaus an der Oper | Rustikales Restaurant mit bayerischer Gemütlichkeit und selbstgebrautem Bier. Auch typisch österreichische Gerichte. *Residenzstraße 12, 80333 München, (+49 89) 290 70 60, www.kuffler.de*

Biergärten mit Livemusik

Chinesischer Turm | Mathias Achatz und Kapelle (bekannt aus der Ochsenbraterei) spielen viermal pro Woche traditionelle Volksmusik. *Englischer Garten 3, 80538 München, (+49 89) 383 873 27, www.chinaturm.de*

Die Fasanerie | Idyllisch gelegen nahe dem Botanischen Garten, auch gute Pizza aus dem Steinofen, am Wochenende Liveacts. *Hartmannshofer Straße 20, 80997 München, (+49 89) 922 846 00, www.fasanerie.de*

Hirschau im Englischen Garten | Livemusik ist fester Bestandteil, dazu gibt es spezielle Nächte wie die lateinamerikanische, italienische oder griechische. *Gyßlingstraße 15, 80805 München, (+49 89) 360 904 90, www.hirschau-muenchen.de*

Hopfengarten | Hinter dem Audi-Dome gibt es an Sonn- und Feiertagen alle Musikstile, von Country bis Rock, von Fifties-Sound bis 90er-Jahre. Es darf auch fleißig getanzt werden. *Siegenburger Straße 43, 81373 München, (+49 89) 760 88 46, www.hopfen-garten.de*

Hirschgarten | Im Königlichen Hirschgarten gibt es an Sonn- und Feiertagen Früh- und Dämmerschoppen. Mit traditioneller Blasmusik, von 11 bis 22 Uhr ist Sitzfleisch gefragt. *Hirschgarten 1, 80639 München, (+49 89) 179 991 19, www.hirschgarten.de*

Waldwirtschaft Großhesselohe | Die „Wawi" ist Anlaufpunkt für Biergarten- und Musikfans mit Vorliebe Jazz. Die Musiker sitzen unterm hölzernen Pavillon, die Maß Bier und bayerische Schmankerl genießt man unter uralten Kastanienbäumen. *Georg-Kalb-Straße 3, 82049 Pullach im Isartal, (+49 89) 749 940 30, www.waldwirtschaft.de*

Allacher Schießstätte | Das Team der bekannten Schwabinger Livekneipe Podium beschallt im Zwei-Wochen-Rhythmus den ganzen Sommer über diesen legendären Biergarten. Der Eintritt ist frei, bei Speis und Trank wird ein (Musik-)Euro Aufpreis verrechnet. *Servetstraße 1, 80999 München, (+49 89) 399 482, www.allacher-schiessstaette.de*

TIPPS von MAX MÜLLER

Essen und Trinken | Nach Drehtagen für die Rosenheim-Cops gehe ich gern zu Sir Tobi in die Sternstraße (*www.sir-tobi-muenchen.de*). Öfter gegessen habe ich früher auch im Klösterl im Lehel, aber nach dessen Schließung nach 101 (!) Jahren bin ich nun auch öfter im Restaurant Deutsche Eiche (*www.deutsche-eiche.de*) in der Nähe des Viktualienmarktes. Meine Halbe Augustiner trinke ich übrigens am liebsten am Münchner Hauptbahnhof. Da lässt es sich gemütlich sitzen und „Leute schauen".

Ausflüge | Vor allem im Sommer sehr zu empfehlen ist ein Besuch am wunderschönen Tegernsee. Gut besucht, im Vergleich zu österreichischen Badeseen aber freilich saukalt. Hübsch und beeindruckend ist auch der Chiemsee. Mein Geheimfavorit allerdings ist der traumhafte Ammersee. Nicht überlaufen, ein feiner Platz, nährt und füttert einen dieser See regelrecht. Zur Sommerfrische lohnt es sich ebenso auf den Samerberg zu fahren, ein märchenhaftes Hochplateau zwischen Rosenheim und Chiemsee. Empfehlenswert ist auch ein Besuch im Gasthof Alpenrose am Samerberg (*www.alpenrose-samerberg.de*).

BESUCHEN SIE



UNSERE NEUE!

WWW.ALPE-ADRIA-MAGAZIN.AT

BUON APPETITO

Unsere kulinarische Alpe-Adria-Rundreise: Wir hatten eine Menge Spaß in einem Pop-up auf Vier-Hauben-Niveau, genossen Steaks vom friulanischen Holzkohlegrill und testeten, wie neue Wirtshausküche schmeckt.

TESTGAUMEN MANUELA UND WERNER RINGHOFER



Kärnten

Gekommen, um zu bleiben | Bär und Schaf: Der Name des zeitgeistigen Gasthauses ist leicht erklärt. Schaf, weil Martin Nuarts Familie famosen Schafkäse herstellt, Bär, weil der Nachname von Philipp Medved auf Russisch Bär heißt. Unbekannte sind die zwei nicht. Martin Nuart hat sich nach Stationen im Wiener Palais Coburg – als Küchenchef in der Clementine im Glashaus, in der er an der Seite von Silvio Nickol kochte –, und in der vierhaubigen Forelle am Kärntner Weißensee bereits profiliert. Philipp Medved war bei Joseph-Brot in Wien ein wichtiger Teil, lange Zeit Bistro- und Shopleiter. Jetzt machen die zwei also gemeinsame Sache im Prinz Johann in Völkermarkt. Ein gefühlt uraltes Gasthaus, das die beiden aber ziemlich unkompliziert in ein Wohlfühlbistro verwandelt haben. Anfangs als Versuch. Sie nennen es Pop-up, wegen des großen Erfolgs wird es aber Jahr für Jahr wiedereröffnet. Das Erfolgsrezept: Medved ist so ein lässiger, sympathischer und kompetenter Gastgeber – Kompliment. Auch seine Weinkarte mit einigen Naturweinen ist Klasse. Und Martin Nuart ist einfach ein wirklich guter Koch. Ausschließlich regionale Produkte kommen auf den Teller, die Menüs zwischen drei bis sechs Gängen haben aber viel internationalen Esprit. Allein der Einstieg ist schon großartig: gebeizte Bachforelle mit sauer eingelegter Senfsaat, frittierter und roher Lauch, lauwarme Kartoffel-Safran-Sauce. Sehr frisch, der Fisch hauchzart, die Sauce spielt in diesem Konzert leichtfüßig mit. Harmonisch zeigt sich der in Schwarzbrotbröseln gebackene Schweinebauch, das Rotkraut mit Senfsaat versteht sich mit der Bodenständigkeit des Gerichts bestens, spannende Konsistenz bringt die krosse Schweinehaut ein. Fleischlosfans freuen sich über Schwarzwurzel, gebeiztes Eigelb, schwarzen Knoblauch und veganen Gemüsefonds – sehr leicht, aber mit großer Geschmackstiefe. Ach ja, auch heuer wird wiedereröffnet: von 6. Juni bis Ende September sowie November und Dezember.

Bär und Schaf | *2.-Mai-Straße 18, (+43 660) 210 04 98, 9100 Völkermarkt, www.baerundschafwirtschaft.at, R Mo-Mi, geöffnet 6. Juni bis Ende Sept., Nov., Dez., 4 Gänge 69 €, 5 Gänge 79 €, 6 Gänge 89 €*

Essen: 9 **Wein: 8,5**
Ambiente: 7,5 **Service: 9,5**

Bewertung: 1 bis max. 10





Friaul

Fogolar vom Feinsten | Der Fogolar, auf Neudeutsch könnte man sagen ein Indoor-holzkohlegrill, gehört in Friaul einfach zum Inventar. Das stimmt leider nur mehr zum Teil. Immer öfter hat er nur mehr die Funktion eines folkoristischen Möbelstücks. Nicht so im Da Toso in Tricesimo. Eine Kultstätte des Fogolars. Allerdings erst wieder, seitdem die Wirte Claudio und Claudio vor rund fünf Jahren das Lokal übernommen haben. Zum Glück. Denn hier konzentriert sich alles, was wir an Italien lieben. Zum Aufwärmen ein lockerer Flan, dieser herrliche kleine Auflauf. Zerfließt förmlich auf der Zunge. Dann eine Portion Cjalzons – süßsaure Teigtaschen mit großzügig darüber gehobeltem Räucherricotta. Crespelle – überbackene Palatschinken – mit Radicchio steigern das Glück. Toso-Fans lieben auch die Trippe – Kutteln. Muss man mögen, aber hier sind sie wirklich ein Gedicht. Die Kalbsleber ist noch so ein Signature Dish. Das Fleisch vom Fogolar ist aber der Höhepunkt. Schmeckt noch immer so wie früher: mürb und mit bodenständigem Holzkohleduft. Einfach ein Traum. Und das alles auch noch um die Hälfte günstiger als bei uns.

Da Toso | *Via Pozzuolo 16, 33019 Tricesimo, Ortsteil Leonacco, (+39 432) 852 51 51, R Di, Mi Mittag, Antipasti 7–15 €, Primi 9–12 €, Secondi (Steaks pro Kilo) 40–72 €*

Essen: 8 **Wein: 7**
Ambiente: 7,5 **Service: 9**

Steiermark

Die neue Wirtshausküche | Mit seinem Vater erfindet Florian Wörgötter (früher im Le Ciel und in der Coburg) das Landgasthaus neu. Zusammen fusionieren sie Wirtshausküche mit modernen und asiatischen Einflüssen. Schon klar, ein Signature Dish wie der legendäre Zwiebelrostbraten muss weiterhin sein, ein bisschen austoben darf sich der ehemalige „Junge Wilde" aber auch. Richtig los legt das Gespann immer am Freitag und Samstag mit einem fünf- bis siebengängigen Überraschungsmenü. Gelbflossenmakrele mit Mandarine, Estragon und Ponzu war gleich zum Einstieg ein feines Beispiel für die Rasanz der Küche. Die Mandarine gab dem Fisch richtig Pep, die frisch-fruchtige Ponzusauce hob das Ganze noch einmal an. Ausgezeichnet harmonierte der Karfiol mit der Cashewmiso, den Dirndln und Krensprossen – der von Grund auf dezente Karfiol zeigte hier, was er kann. Dank der bodenständig-asiatischen Fusion – Frucht, Schärfe, Salzigkeit, alles kann er in sich bündeln. Ein Highlight das Beef Tatar mit Tropfenpaprika und Schnittlauch. Ein Lehrbeispiel an Zartheit war die rosa Beiriedschnitte mit Erdäpfelgratin und Rotweinschalotten.

Wörgötter | *Marktplatz 40, 8563 Ligist, (+43 31 43) 22 79, www.wörgötter.at, R Mo, Di, Wirtshaus: VS 5–17 €, HS 18–29 €, NS 3,50–13 €, Fine Dining: 5 Gänge 75 €, 7 Gänge 98 €*

Essen: 9 **Wein: 7**
Ambiente: 8,5 **Service: 7,5**









Oberösterreich

Pure Lebensfreude | Die 150 Jahre alte Stube mit knarrendem Holzboden, Kachelofen und knapp 80 Jahre alten Wirtshausbänken verströmt Gemütlichkeit. In so eine herrliche Atmosphäre passen hausgemachten Haschee- und Grammelknödel, gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Kartoffelschmarren oder herbstliches Cordon bleu mit Dörrzwetschke und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf. Küchenchef Florian Eckmair spannt den Bogen aber auch gerne in die Neuzeit. Feinste Klassik trifft dann auf modernen Esprit. Beim „Streifzug durch die Wiazhausküche" lässt man sich in Form eines mehrgängigen Menüs überraschen. Start mit Matjes von der Lachsforelle mit Senfkaviar und Apfel – fein mariniert, die verschiedenen Säuren wurden dabei gefühlvoll moduliert. Ein Gedicht auch das Carpaccio vom Ohlsdorfer Wagyu: mit feinen Fettadern marmoriert, Zitrone, Salz und Olivenöl federten die Herzhaftigkeit des Fleisches aber spielerisch ab. Viel Spaß machte das Zweierlei vom Reh (rosa und geschmort): mit Tiefe und dosierter Würze. Die Weinempfehlungen von Sabine Eisner sind kompetent. Und überhaupt ist sie mit ihrer Lebensfreude eine großartige Gastgeberin.

Die Stube im Maximillianhof | *Maximilianstraße 1, 4813 Altmünster, (+43 664) 182 11 88, www.maximilianstube.at, R So, Mo, 5-Gang-Wirtshausmenü: 75 €*

Essen: 8 **Wein: 8**
Ambiente: 9 **Service: 10**

Fotos: Ringhofer, Herbert Lehmann, Monika Loff, beigestellt

BUONA **NOTTE**

Unser aktueller Hotelcheck: Ein Seminarhotel, das Biohotel ist, das Wellnesshotel ist, und noch viel mehr bietet: der Retter in Pöllauberg in der Steiermark.

TEST-ÜBERNACHTER OLIVER PICHLER













Wald trifft Wellness | Von unten blicken wir in mächtige Baumkronen und prächtig-blauen Himmel. Begleitet von Bachplätschern und Nadelholzduft scheint es, als würden wir sanft gebettet im Wald schweben. „Walddom" heißt dieser alle Sinne ansprechende Wohlfühlhit im Hotel Retter in Pöllauberg. Der Wald entfaltet im Vier-Sterne-Haus seine Wirkung, vor allem aber auch real. „Wald-Sein" heißt folgerichtig der Wellnessbereich, der gerade erst behutsam an den das Hotel umrahmenden Wald herangebaut wurde. So schwimmen wir im riesigen Pool scheinbar hinein in den Wald, machen Yoga am Naturschwimmteich praktisch im Wald, genießen den Waldblick von der Sauna aus und können zwischen mehreren einladenden Ruheräumen mit direkter Aussicht ins Grün wählen. „Bio | Organic | Spa" nennen die im Hotel omnipräsenten Ulli und Hermann Retter ihre Wellnesswelt, die auch Behandlungen, Bio-Kosmetik und Musik-Schallwellen-Anwendungen (Neurotunes Entspannung), deren magisch-energetisierende Wirkung wir genossen haben, umfasst.

Wellness gibt es hier aber auch für den Gaumen: Bio ist alles, was aufgetischt wird. Das Frühstück ist vielfältig. Intensiv im Geschmack die fast ausschließlich selbst produzierten Fruchtsäfte (Apfel, Hirschbirne, Pfirsich usw.). Hervorragend sind – aus der hoteleigenen Backstube im BioGut stammendes – Brot, Weckerln und flaumiges Briochegebäck. Nachmittags (Buffet) gibt es Salate, Suppen u. ä. Am Abend werden Vor-, Haupt- sowie Nachspeisen serviert. Suppen und Salat gibt es am Buffet. Dort wartet noch ein Höhepunkt: Im BioGut gemachtes Eis, etwa Quitten, Hirschbirnen, Ribisel oder Joghurt-Heidelbeer – zum Niederknien gut, gehaltvoll, fruchtig und cremig zugleich. Süßer kann ein Hoteltag nicht ausklingen.

Retter – Bio Natur Resort | *Ulli und Hermann Retter, 8225 Pöllauberg 88, Steiermark, (+43 3335) 2690, www.retter.at, ganzjährig geöffnet, DZ/VP ab 207 € p.P./Nacht (buchbar ab zwei Nächten)*

Lage: 8
Zimmer: 7,5
Kulinarik: 7,5
Wellness: 8,5
Service: 8
Preis/Leistung: 8,5
Bonus (Eigen-Produktion von Brot, Eis u. v. m.): 10

Punktebewertung: 1 – max. 10

Fotos: Retter - Bio Natur Resort, Schweighofer

WELLCARD

THERMEN & HOTELGUTSCHEIN

Alles, was ich Well.



Schöne Momente 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

Die MUST-HAVES für den AKTIV-SOMMER

Bestens gerüstet für den Frühling und Sommer draußen in der Natur.

OLIVER PICHLER

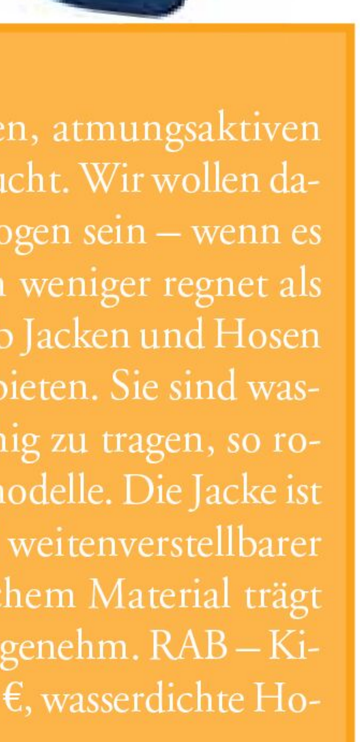


Foto: Jagan Ski, www.jagan-ski.com



Stirnlampen vom Batterien-Profi

Varta kennen wir als Batterienhersteller. Doch die Deutschen bieten viel mehr. Etwa Outdoor-Stirnlampen mit Top-Preis-Leistungs-Verhältnis. Wir haben zwei Akkumodelle getestet. Die H30R Wireless Pro bietet starke 400 Lumen Leuchtleistung (3 Stufen) und 50 Stunden Leuchtdauer. Sie ist nicht schwer (125 Gramm) und sitzt bequem am Kopf. Die extrem leichte (47 Gramm) Ultralight H30R ist überraschend lichtstark (300 Lumen, dimmbar). Die dem Minigewicht geschuldete Leuchtdauer ist mit 21 Stunden geringer. Sie ist perfekt für Läufe in der Dunkelheit und als kleines, leichtes Immer-Dabei-Notlicht. VARTA Outdoor Sports Stirnlampe – H30R Wireless Pro 34,99 €, Ultralight H30R 24,99 €. *www.varta-ag.com*



Schlafsack mit Mehrwert

Gänsedaune und synthetische Isolation werden zu einer Schlafsackinnovation kombiniert. Nordloft nennen die Tiroler Outdoorprofis von Nordkamm ihren neuesten Wurf. Die Kombination von Natur- und Kunstmaterial bringt Top-Wärmeleistung, auch bei Nässe, und ermöglicht kurze Trocknungszeit, besondere Langlebigkeit, geringes Gewicht, kleine Packbarkeit sowie den moderaten Preis. Durchdachte Details (Fußbereich mit viel Platz, weitenverstellbarer Wärmekragen am Kopfteil, verstellbare Kapuze, Polstereinschub sowie 2-Wege-Zipp zur Öffnung auch vom Beinende her) begeistern im Test sehr. NORDKAMM – Nordloft Daunen-Hybrid-Schlafsack 249 €. *www.nordkamm.com*



Regenschutz mit Komfort-Plus

Eine Regenjacke, ähnlich einer weichen, atmungsaktiven Softshelljacke, haben wir schon lang gesucht. Wir wollen damit bei Wetterlagen bestmöglich angezogen sein – wenn es jederzeit losregnen kann, aber oft doch weniger regnet als befürchtet. Kinetic Alpine 2.0 nennt Rab Jacken und Hosen für Damen und Herren, die genau das bieten. Sie sind wasserdicht und doch so angenehm-stretchig zu tragen, so robust und so atmungsaktiv wie Softshellmodelle. Die Jacke ist mit 2-Wege-Zipp, hohem Kragen und weitenverstellbarer Kapuze ausgeführt. Die Hose aus gleichem Material trägt sich auch direkt auf der Haut überaus angenehm. RAB – Kinetic Alpine 2.0 Wasserdichte Jacke 330 €, wasserdichte Hose 250 €. *www.rab.equipment*



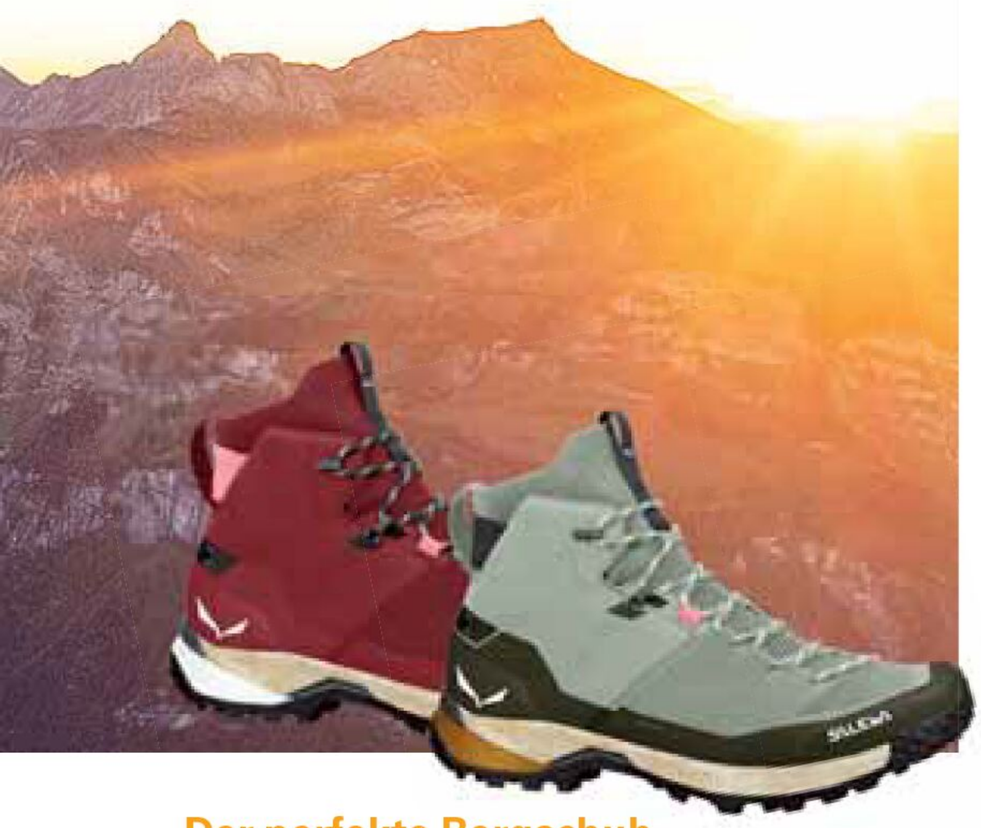
Fleece aus Naturfasern

RealFleece nennt Icebreaker sein innovatives Material, das die Funktionalität von Synthetikfleece auf natürlichem Weg erreichen will. Dafür werden Merinowolle und andere Naturmaterialien wie aus Zellulose hergestellte Lyocell-Fasern eingesetzt. Ausprobiert haben wir das RealFleece Merino Descender Hoodie, das es für Damen und Herren jeweils auch als Jacke gibt. Es fühlt sich leicht und flauschig an, ist außen glatt und innen weich angeraut. Es wärmt wohlig, ohne dass man überhitzt. Dünner und aus Merino und Lyocell gemacht, ist das Merino Blend 200 RealFleece Descender Half-Zip-Hoodie. Es ist gerade für wärmere Tage ideal. ICEBREAKER – RealFleece Merino Descender Hoodie 199,95 €, Merino Blend 200 RealFleece Descender Half-Zip-Hoodie 179,95 €. *www.icebreaker.com*

Sonnenschutz, neu gedacht

New Layer heißt ein Start-up aus Bayern, das sich wirkungsvollen wie umweltschonenden, speziell fürs Aktivsein gedachten Sonnencremen verschrieben hat. Beste Hautpflege und Hautschutz, frei von Mikroplastik und flüssigem Kunststoff, lautet der Anspruch. Pro Vitamin D und Pro Vitamin D Sensitive haben jeweils Lichtschutzfaktor 50, ziehen schnell ein, sind wasserfest und sollen die Zellregeneration fördern. Die Sensitive-Variante ist frei von Duftstoffen, Alkohol und Allergenen. Im Test haben beide auch bei langen, schweißtreibenden Bergtouren bestens geschützt. Das Gefühl auf der Haut war sehr angenehm und nicht fettig. NEW LAYER Sonnenschutz – Pro Vitamin D Sonnencreme LSF50+ (200 ml) bzw. Pro Vitamin D Sonnencreme LSF50+ Sensitive (200 ml) je 32,95 €. *www.new-layer.com*





Der perfekte Bergschuh

Puez Knit Mid heißt ein vielversprechender, bequemer, sanft abrollender und gut gedämpfter, halbhoher Outdoorschuh von Salewa. Es gibt ihn für Damen und Herren. Wasserdicht, atmungsaktiv, leicht und doch robust genug für unebene Wegpassagen, ist er universell einsetzbar. Seine Sohle ist grobstollig und bietet guten Halt, auch bei rutschig-steilem Untergrund oder in leichten Klettersteigen. Wer seine Outdoor-Erlebnisse alpiner anlegen will, dem ist der Salewa Ortles EDGE Mid Gore-Tex Schuh empfohlen. Er ist robuster, mit felstauglicher, steiferer Sohle ausgeführt, trotzdem aber leicht und bequem, wasserdicht und mit Steigeisen verwendbar. Salewa – Puez Knit Mid PTX Schuh 250 €, Ortles EDGE Mid Gore-Tex Schuh 340 €. *www.salewa.com*



Shorts für den Sommer

Je heißer es wird, desto gefragter sind kurze Outdoorhosen zum Wandern, Radfahren & Co. Nur welche? Die Rock Evo Shorts von Karpos sind einer unserer Favoriten. Weit oben am Oberschenkel endend, mit zwei Zipptaschen, Bundweitenregulierung und weich-stretchigem Material sind sie an heißen Tagen top. Das identische Damenmodell Rock Evo Bermuda reicht am Oberschenkel etwas weiter nach unten. Skinfits Falazera Shorts sind leicht und genial vielseitig. Für maximale Belüftung am Oberschenkel sind die Unisex-Shorts kurz geschnitten und verfügen seitlich über einen Zipp für zusätzliche Belüftung. KARPOS – Rock Evo Shorts 95 €, Rock Evo Bermuda 100 €, *www.karpos-outdoor.com*, KINFIT – Falazera Shorts 130 €. *www.skinfit.eu*



Outdoor-Stock-News

One Way heißt die junge, Outdoor-Stöcke produzierende Tochter von Fischer Ski, deren aktuelle Modelle im Test beeindrucken. Etwa der MT Calu als robuster, längenverstellbarer Teleskop-Trekkingstock mit angenehmem, verlängertem Griff und bequemer Schlaufe, der dank Winterwechseltellern ganzjährig einsetzbar ist. Oder der superleichte, längenverstellbare Nordic Walking Stock Team Vario Mag mit magnetischem Schlaufenfixiersystem am Griff und Stahl-/Gummispitze, deren Gummiteil nicht abgenommen, sondern hochgeklappt wird. ONE WAY – MT Calu Trekkingstock 165 € extra Winterteller 6 €, Team Vario Mag 110 €, *www.onewaysport.com*

Fotos: beigestellt

Blick von der Bergstation der Dachstein-Seilbahn über die Panoramagondel mit „Balkon“ am Dach auf das Wolkenmeer im Tal

Foto: Herbert Raffalt

Wie im Flug
BERGAUF

Bequem mit der Seilbahn auf den Berg zu schweben, das machen Sommerbergbahnen möglich. Oben warten Höhepunkte: Gletscherbegehungen, spektakuläre Sonnenaufgänge oder Aussichtsplattformen hoch über dem Abgrund.

OLIVER PICHLER



Kühler Fahrtwind ist es, der uns nach anfänglichem Ruckeln und beschaulichen ersten Metern sagt, dass wir mit etwa 40 km/h scheinbar schwerelos bergwärts schweben. Unter freiem Himmel. Im „Balkon“, am Dach einer der beiden Panoramagondeln der Dachstein-Seilbahn. „Insgesamt 1000 Höhenmeter fliegen wir förmlich binnen zehn Minuten an der Südseite des Dachsteins hinauf. Dabei sind wir bis zu 210 Meter über dem Boden“, weiß der Ennstaler Bergführer und Fotokünstler Herbert Raffalt. „Westlich sehen wir die Dachstein-Südwandhütte und die Wege, die zur Südwand führen. Der 2995 Meter hohe Dachstein zeigt sich uns erst im obersten Viertel der Fahrt, denn der Scheiblingstein verstellt uns davor den direkten Blick“, erzählt Raffalt, der uns knapp vor dem Ende der Fahrt auf den spektakulären Skywalk-Klettersteig nahe der Seilbahn hinweist.

Bei der Bergstation am Hunerkogel auf 2700 Metern Höhe genießen wir den zum Niederknien schönen morgendlich-strahlenden Panoramablick auf nahe, mächtige Felsformationen und ein unendlich scheinendes Gipfelmeer samt Hochkönig, Großglockner und Schladminger Tauern. Unser Ziel ist der westlich der Bergstation liegende Dachstein-Gipfel. Er ist dank Seilbahnauffahrt, professionell begleitet von einem Bergführer, via Gletscher und Klettersteig binnen drei Stunden Wegzeit erreichbar.

Herbert Raffalt führt uns Richtung Norden hinab zum Gletscher und am schneebedeckten Panoramaweg, der von den Bergbahnen präpariert und kontrolliert wird, über den Hallstätter Gletscher Richtung Westen. Vorbei am Dirndl-Doppelgipfel mit seinem riesigen Kolk, einer markanten schnee-/eisfreien Rinne zwischen Felswand und Gletscher, gehen wir Richtung Seethalerhütte, zweigen aber davor zur Dachstein-Schulter ab. „Jetzt verlassen wir den präparierten Gletscherweg. Deshalb ist es obligatorisch, am kurzen Seil zu gehen. Auf Steigeisen und Pickel können wir verzichten, weil es flach ist“, erläutert der Profi. Es folgt der am Beginn anspruchsvolle Schulterklettersteig, der bis zum Gipfel führt. „Oben am Dachstein hat man einen genialen Rundumblick, etwa zu den Karawanken und Julischen Alpen im Süden, den Hohen Tauern im Westen und dem Toten Gebirge im Nordosten“, schwärmt Herbert, während wir am Gipfel rasten.

Für den Abstieg nehmen wir den Aufstiegsweg, verlängert um einen Abstecher zur Seethalerhütte. Sie befindet sich an der Südwand-Abbruchkante, am Ausstieg des legendären Johann-Klettersteigs, und bietet puren Südwand-Blickgenuss. Zur Bergstation geht es im von der Sommersonne weichen Schnee des Gletscherwegs. Jetzt zeigt uns Herbert, was der Dachstein an atemberaubenden Attraktionen zu bieten hat: Den Skywalk mit Glasfenster und Blick in die Tiefe auf Kletterer im gleichnamigen Klettersteig. Dann geht es über die 100 Meter lange Hängebrücke. Nervenkitzel mit Aussicht. Bis zu 400 Meter in die Tiefe schaut man, Sorgen muss man sich aber nicht machen. Die Brückenkonstruktion hält Belastungen von 750 Kilogramm Schnee pro Quadratmeter und Windstärken von 250 Kilometern pro Stunde stand. Anschließend geht es in den Eispalast im Gletscher. Und zum Abschluss Stufe um Stufe nach unten, auf der durchsichtigen Treppe ins Nichts.

Die Bergstation erstrahlt ab Ende Mai 2024 in neuem Glanz und bietet großartige Hingucker auf fast 3000 Metern, dank der Kreativpartner Ars Electronica Solutions und Universalmuseum Joanneum. Die mächtige Landschaft wird durch viel Glas, Stein und einen weiteren Aussichtsbereich am Dach noch besser sicht- und greifbar. Das neue Restaurant besteht aus mehreren Teilen und bietet eine eigene Café-Lounge.

Planschen wie in einem Geysir

Wie wir es bei der Dachstein-Bergstation gesehen haben – schon das pure Obensein in Kombination mit beeindruckendem Panoramablick begeistert. Höhe, gewaltige Felsmonumente und Gletschereis werden plakativ erlebbar. Einzigartiges wie der gemütliche Wanderweg am Gletscher werden zu Highlights, weil auf dem

Fotos: Herbert Raffalt



Die imposante Hängebrücke am Dachstein bei Sonnenuntergang



Der Dachstein-Gipfel (rechts oben) mit Schulter-Klettersteig. Hallstätter Gletscher und Seethalerhütte (links)



Dachstein-Prachtblick von der Austriascharte nahe der Bergstation der Seilbahn aus. Eingefangen – wie auch die drei anderen Dachsteinbilder – von Fotokünstler und Bergführer Herbert Raffalt (www.raffalt.com)

PETER SKOFF

GOLD-MEDAILLEN-BOX



Sauvignon Weltmeister 2022

Frei Haus!

-10%

12er Weinpaket um € 229,-

4 x 3 goldprämierte Weine

JETZT BESTELLEN

03454/6104 oder www.peter-skoff.at



Weißsee Gletscherwelt: 3000er- und Gletschersee-Blick zum Staunen und Genießen

präparierten, gesicherten Panoramaweg zur Seethalerhütte (eine Stunde entfernt) jeder, der im Tal ähnliche Strecken wandert, selbst den Gletscher „begehen" kann. Anders verhält es sich bei Dachstein-Gipfeltouren oder Klettersteigabenteuern – die sind nur etwas für bergaffine, sportliche Besucher.

Auf nahezu allen per Sommerbergbahn erreichbaren Bergen wird dem Erlebnis „nachgeholfen". Zum Beispiel auf der Riesneralm im steirischen Donnersbachwald. Gemütlich schaukeln wir in dem Seitental des Ennstals mit der 4er-Sesselbahn, Badehose und Handtuch im Rucksack, nach oben zum „Hochsitz", dem Bergrestaurant mit über einem Abhang schwebender Panoramaterrasse. „Unsere Gipfelattraktionen haben wir selbst entwickelt, etwa den HochSEEsitz im Gipfelsee, den Hochsitz-JAGAsteig oder den Barfuß-Gipfelweg zum Gipfelkreuz", erklärt Mr. Riesneralm Erwin Petz. Die Möglichkeit, Hochsitze legal zu erklimmen, konnten wir uns nicht entgehen lassen. Alle vier davon, jeder an einem klug gewählten Aussichtspunkt platziert, haben wir getestet: eine Wucht! Zurück bei der Bergstation wollen wir eine weitere Riesneralm-Besonderheit ausprobieren: das Gipfelbad. Badehose an und rein ins 4 x 8 Meter große Becken. Bergfeeling wie in einem isländischen Geysir planschend.

Es sind Familienbergerlebnisse wie die auf der Riesneralm, mit denen die meisten der Sommerbergbahnen ihre Besucher begeistern. Dazu gehören auch spektakuläre Sommerrodelbahnen wie der legendäre Nocky Flitzer auf der Turracher Höhe. Oder Gipfelspielplätze, etwa das riesige Hopsiland auf der Planai. Aber auch Seilbahnfahrten zur Natur- und Wildbeobachtung, wie am Wilden Berg in Mautern nahe Leoben in der Steiermark. Und Familienthemenwege, Sommer-Funparks mit Tubingstrecken, Kids-Bikeparks und Motorikparks, Aktiv-Parks, Hochseilgärten u.v.m.



Das „Gipfelbad anno dazumal“ der Riesneralm ist eine von vielen Attraktionen oben am Berg



Cool und spektakulär geht es 1,6 Kilometer lang per Nocky Flitzer auf der Turracher Höhe talwärts



Fotos: Weissee Gletscherwelt, Riesneralm/H. Raffalt, Turracher Höhe/D. Ebner, www.nassfeld.at

Das Nassfeld (Blick auf den Gartnerkofel) zählt zu den vielfältigsten Bergen überhaupt. Es gibt drei Seilbahnen, zahlreiche Familienattraktionen, abwechslungsreiche Bike-Trails, alpin-herausfordernde Tourenmöglichkeiten u.v.m.

Per Seilbahn zum Biken

Mountainbiker werden vor allem in Saalbach, Leogang und auf der Planai glücklich. Samt Bike gondeln sie per Seilbahn, ohne sich anzustrengen, auf den Berg. Wie cool ist es, wenn man sich seine Kondition für – am besten gleich mehrere – Talfahrten sparen kann. Auf lässigen Naturtrails oder geschickt in die Landschaft modellierten Flow-Trails – also geschmeidig zu fahrende Bikerouten. Vorreiter bei diesen Flow-Trails ist die Petzen im südöstlichsten Eck Kärntens. 2015 wurde ein von Trailbau-Ikone Diddie Schneider geschaffener, 11,5 Kilometer langer Flow-Country-Trail eröffnet – seitdem pilgern Biker aus allen Ecken der Welt auf den davor kaum beachteten Kärntner Berg. „Unser Flow Trail war der erste seiner Art in Österreich", erzählt Hubert Ramskogler von der Petzen, „damit haben wir uns als führender Bike-Berg etabliert." Auch weil das Angebot um zusätzliche Trails erweitert wurde. Heuer neu entsteht im Tal ein Bike-Park mit Bergauftransport per Schlepplift.

Ähnlich anziehend wie der Kärntner Berg sind die Wexl Trails in St. Corona am Wechsel. Ein lässiges Familienerlebnisangebot inklusive Bergauftransport, bestehend aus Sommerrodelbahn, Motorikpark, „Stand-up-Paddling mit Ausblick" und Mini-Bikepark. Das Besondere der Wexl Trails? „Geschickte Trailbauer haben auch für nicht so versierte Biker attraktive Strecken geschaffen", erklärt der niederösterreichische Seilbahnexperte Markus Redl.

Außergewöhnlich, aber nicht extrem, sind andere beliebte Angebote der Sommerbergbahnen. Beispiel? Die Sonnenaufgangsfahrten auf den Dachstein, das Goldeck oder auf die Zugspitze. Man muss dafür zwar früh aufstehen, gelangt aber bequem zum Sonnenaufgangblick. Und als Draufgabe gibt es ein köstliches Frühstück.

Auch Wandern mit Start und Ziel Bergstation ist stark nachgefragt. Wohl, weil man oben am kühleren Berg mit Ausblick startet und ohne schwere Aufstiege Touren von gemütlich bis ambitioniert absolvieren kann. Saalbach, Bad Kleinkirchheim, Serfaus-Fiss-Ladis, die Hochwurzen und das Nassfeld bieten genau dafür maßgeschneiderte Streckennetze. Dass der „Zustieg" oder zumindest die Talfahrt mit der Seilbahn durchaus auch bei passionierten Bergsteigern beliebt ist, haben wir während unserer Dachstein-Gipfeltour an der Seite von Herbert Raffalt beobachten können. Den Profis gefällt es, relativ schnell bedeutende Berge zu besteigen. Neben dem Dachstein bieten sich dafür der Ankogel und das Schareck (Mölltaler Gletscher) in den Hohen Tauern oder das Kitzsteinhorn an. Bei diesen anspruchsvolleren Touren ist es ratsam, auf Profibegleitung durch einen Bergführer zu setzen. Schließlich soll es die Begeisterung über den Gipfelsieg sein, die dauerhaft in Erinnerung bleibt.



INFOS

Sommer-Bergbahnen

In Österreich und im übrigen Alpenraum gibt es hunderte Seilbahnen, die im Sommer geöffnet haben. Oft ist schon die Fahrt – vor allem bei imposanten Pendelbahnen wie auf den Dachstein, die Zugspitze oder das Kitzsteinhorn – ein Erlebnis für sich. Oben am Berg sind außerdem zahlreiche Besuchermagnete entstanden. Etwa alpine Spielplätze, Familienerlebniswege, Wanderwegnetze ab der Bergstation, Aussichtsplattformen, Schau-Erlebnis-Attraktionen, Mountainbikestrecken bzw. -parks und spezielle Flow-Trails ebenso wie Klettersteige in der Nähe von Bergstationen oder Kunstinstallationen am Berg, kulinarische Hotspots am Berg u.v.m.

Sommerseilbahn-Saison

Saisonstart: Zwischen Ende April und Anfang Juni. Im Herbst dauert die Saison bis Mitte Oktober oder Anfang November. Einige Seilbahnen haben ganzjährig geöffnet.

Überblicks-Info

Beste österreichische Sommer-Bergbahnen: *www.sommer-bergbahnen.at*

Kärntens Sommerbergbahnen: *www.sommerbergbahnen-kaernten.at*

Salzburger Sommerbergbahnen: *www.salzburgerland.com/de/sommerbergbahnen-im-salzburgerland*

Tiroler Sommerbergbahnen: *www.tirol.at/reisefuehrer/ausflugstipps/sommerbahnen*

Unsere Highlight-Berge

Sie bieten spektakuläre, innovative und einzigartige Attraktionen am Berg, unsere Favoriten unter den Sommerbergbahnen. Es gibt Geniales wie den Eispalast (Dachstein). Spielerisches für Kids, etwa den Aqua Trail (Nassfeld) oder eine lässige Sommerrodelbahn (Wexl Arena). Panoramablicke mit Wow-Effekt wie am Hochsitz-Wanderweg (Riesneralm). Einen coolen Flow-Country-Trail (Petzen). Gemütliche Wanderwege auf einladenden Grasbergen (Saalbach) und am Gletscher (Dachstein). Oder eine ambitionierte 3000er-Gipfeltour ab Bergstation (Ankogel). Moderne Kunst gibt dem Berggenuss neue Blickwinkel (Schmittenhöhe). Und ein Hotel, das nur per Seilbahn erreichbar ist (Weißsee Gletscherwelt).

Dachstein | Seit Jahrzehnten bringt eine spektakuläre Pendelbahn Besucher aus der Ramsau hinauf auf den Dachstein auf 2700 Metern. Höhepunkte nahe der Bergstation: der Eispalast im Inneren des Gletschers, der Sky Walk, die Treppe ins Nichts und eine riesige Hängebrücke. Klettersteige nahe der Bergstation versprechen sportliche Alpinerlebnisse. Einzigartig ist der präparierte gesicherte Wanderweg am Gletscher. Und Ende Mai 2024 wird die neu gestaltete Bergstation samt Panoramarestaurant eröffnet. *Ramsau | Steiermark | www.derdachstein.at*

Riesneralm | Donnersbachwald liegt idyllisch abseits der Trampelpfade. Per Sesselbahn schwebt man auf den Berg. Oben warten mit dem Gipfelbad, dem Barfußweg

„Sommerurlaub“ in den Dolomiten

Wellness & Sport & Natur im Grandhotel Lienz



Buchen Sie jetzt ihren „Sommerurlaub“ im Grandhotel Lienz und lassen Sie sich von den vielen Erneuerung im Frühjahr 2024 überraschen und tauchen ein in den neuen Infinity Pool zur Isel oder machen ein Workout nach einem wunderschönen Tag in unseren neuen erweiterten Finessenreich von Technogym

Ein Sommerurlaub im Grandhotel Lienz verspricht Erholung, Genuss und Abenteuer inmitten der atemberaubenden Natur der österreichischen Alpen. Das luxuriöse Hotel bietet eine Vielzahl von Aktivitäten, die jeden Urlaub unvergesslich machen werden. Von Wandern über Golfen bis hin zu Biken und Wellness - für jeden ist etwas dabei. Darüber hinaus können Gäste auch kulinarische Höhepunkte genießen, ausgiebig shoppen, kulturelle Sehenswürdigkeiten erkunden und spannende Ausflüge zum Großglockner unternehmen.

Das Grandhotel Lienz ist der perfekte Ausgangspunkt für Wanderungen in der malerischen Umgebung. Die Alpenlandschaft bietet zahlreiche Routen für jeden Schwierigkeitsgrad, von gemütlichen Spaziergängen bis hin zu anspruchsvollen Bergtouren. Nach einem aktiven Tag in der Natur können sich Gäste im Wellnessbereich des Hotels entspannen und neue Energie tanken.

Für Golfliebhaber bietet das Grandhotel Lienz einen exklusiven Golfplatz inmitten der Alpenkulisse. Hier können Gäste ihr Handicap verbessern und gleichzeitig die frische Bergluft genießen. Wer lieber auf zwei Rädern unterwegs ist, kann die Umgebung auf dem Fahrrad erkunden und die atemberaubende Landschaft erleben.

Neben den sportlichen Aktivitäten kommen auch Kulturbegeisterte auf ihre Kosten. Die Stadt Lienz bietet eine Vielzahl von kulturellen Sehenswürdigkeiten.

FRÜHBUCHER RABATT

Code: Ghlsum2 - Bei Buchung bis 15.05. -> 10% Rabatt

Fanny-Wibmer-Peditstrasse 2
9900 Lienz
info@grandhotel-lienz.com
www.grandhotel-lienz.com
Tel: 0043 4852 64070,
Fax: 0043 4852 61874

GRANDHOTEL LIENZ

auf den Gipfel, dem Hochsitz-Wanderweg (von Jägern genutzte Hochsitze sind als Aussichtspunkte erlebbar) sowie einem spektakulären Panoramarestaurant zahlreiche Highlights. Perfekt sind die langen Öffnungszeiten bis 18 bzw. 20 Uhr. *Donnersbachwald | Steiermark | www.riesneralm.at*

Petzen | Die Petzen hat immer schon mit ihrer karstig-felsigen Landschaft an der Grenze zu Slowenien beeindruckt. Seit der Eröffnung des 11,5 km langen Flow-Country-Trails hat sich der Südkärntner Berg zum Mountainbike-Mekka entwickelt. Großartig wandern kann man hier immer noch, Discgolf spricht Familien an und ein Panoramarestaurant bietet Genuss plus Rundumblick. *St. Michael ob Bleiburg | Kärnten | www.petzen.net*

Nassfeld | Dolomiten-Flair in den Karnischen Alpen direkt an der Grenze zu Italien macht das Nassfeld zum Alpinhit. Es ist die Vielfalt, die das Nassfeld ausmacht: Familienerlebniswege, eine Sommerrodelbahn, eine riesige Schaukel, ein Bike-Flow-Trail und Bike-Natur-Trails sowie zahlreiche Kletter-, Klettersteig- und Bergtouren, die Alpinisten begeistern. *Hermagor | Kärnten | www.nassfeld.at*



Foto: Bergbahnen Bad Kleinkirchheim/G. Perauer

15 Kilometer lang ist der Flow Country Trail, der von der Kaiserburg in Bad Kleinkirchheim talwärts führt

Wexl Arena | Im beschaulichen St. Corona ist ein Family- und Bike-Erlebnisparadies entstanden. Die Wexl Trails laden Profis ebenso wie Kids zum Biken ein. Eine Sommerrodelbahn, ein Motorikpark sprechen Kids und Eltern an. *St. Corona/Wechsel | Niederösterreich| www.wexlarena.at*

Saalbach | Die Grasberge rund um Saalbach sind bis heute ideal für Wanderungen, die man bei den Bergstationen etwa am Schattberg oder Zwölferkogel startet. Herausragend ist, was in der lieblichen Berglandschaft an Familienattraktionen und Bike-Trails entstanden ist. *Saalbach | Salzburg | www.saalbach.com*

Ankogel | 3252 Meter hoch ist der Ankogel. Trotzdem ist er dank Seilbahnauffahrt für Bergfexe (Gletscher-/Schneefeldquerung, Trittsicherheit, Schwindelfreiheit, Kletterpassagen) eine Halbtagestour. Bei der Bergstation wartet ein prächtiges hochalpines Gelände mit herrlichem Ausblick, etwa auf die nahe Hochalmspitze. *Mallnitz | Kärnten | www.ankogel-ski.at*

Weißsee Gletscherwelt | Schon per Seilbahn ins Urlaubshotel gereist? Das 3-Sterne-Hotel Rudolfshütte auf 2315 Metern Höhe ist nur so erreichbar. Dafür gibt es dann alpine Natur, so weit das Auge reicht, Wanderwege, Klettersteige, zum Greifen nahe 3000er-Gipfel und ein buntes Sport-, Kreativ- und Spielprogramm für Kids. *Uttendorf | Salzburg | www.gletscherwelt-weissee.at*

Schmittenhöhe | Seilbahnkabinen im Porsche-Design, schick und mit riesigen Fenstern, bringen die Besucher auf die Schmittenhöhe hoch über Zell am See. Oben geben Freiluftkunstwerke dem Panoramablick auf den See und die Bergwelt samt Kitzsteinhorn neue Perspektiven. Auf Kids warten Offroad-Park, Spiel-Erlebniswelt und Mini-E-Motocrossparcours. *Zell am See | Salzburg | www.schmitten.at*

Vielversprechende Erlebnisberge

Kärnten

Bad Kleinkirchheim | Zwei Berge fürs Biken, Wandern und für Nockberge-Naturerlebnisse. *www.badkleinkirchheim.com*

Gerlitzen Alpe | Ausblickshit für Berggenuss und Familienspaß im Zentrum Kärntens. *www.gerlitzen.com*

Oberösterreich

Krippenstein | Imposant und spektakulär. Drei Höhlen und Ausblicks- sowie Klettersteig-Erlebnisse. *www.dachstein-salzkammergut.com*

Salzburg

Kitzsteinhorn | Hochalpine Gletscherwelt. Multimediales Infozentrum, gute Möglichkeiten zum Wandern und Bergsteigen. *www.kitzsteinhorn.at*

Leogang | Pilgerstätte für Biker inmitten prächtiger, familientauglicher Bergwelt. Cooler Flying Fox XXL. *www.leoganger-bergbahnen.at, bikepark.saalfelden-leogang.com*

Steiermark

Schladming: Planai und Hochwurzen | Top-Wander-, Familien- und Bike-Berge. Mega Bike-Park und Mountain-GoKart-Strecke. *www.planai.at*

Wilder Berg Mautern | Per Seilbahn durch den Wildpark, Naturidyll und Familienhighlight. *www.derwildeberg.at*

Tirol

Serfaus – Fiss – Ladis | Enorme Vielfalt für Erlebnishungrige, Familien, Wanderer und Biker. *www.serfaus-fiss-ladis.at*

Nordkette Innsbruck | Aus der Stadt direkt ins Ausblicksparadies, Wander- und Alpinzentrum. *www.nordkette.com*

Rofan | Familien- und Aussichtshit, Action-Attraktionen und Vielfalt für Wanderer, Bergsteiger und Kletterer. *www.rofanseilbahn.at*

Tiroler Zugspitzbahn | Spektakulär aus Tirol auf den höchsten Gipfel Deutschlands schweben. *www.zugspitze.at*

Bayern

Karwendelbahn | Wandervielfalt mit Ausblick und Riesenfernrohr als Infozentrum. *www.karwendelbahn.de*

Jennerbahn | Prachtberg am Königsee bei Berchtesgaden. Wanderidyll und Klettersteigvielfalt. *www.jennerbahn.de*

Friaul

Monte Lussari | Wallfahrtsberg mit Dorf am Gipfel und Prachtpanorama in Tarvisio. *www.turismofvg.it/de/berg365/lussari-berg*

Sella Nevea | Hochalpine Felsgletscherwelt an der Grenze zu Slowenien. *www.turismofvg.it/de/berg365/sella-nevea*

Slowenien

Vogel | Berg-See-Idyll hoch über dem Wocheiner See (Bohinjsko jezero). *www.vogel.si*

Südtirol

Kronplatz | Wander-, Mountainbike und Museumsberg (Messner Mountain Museum) mit Dolomiten-Panoramablick. *www.kronplatz.com*

Helm – Rotwand – Haunhold | Drei Erlebnisberge, Aussichtstraum, Familienvielfalt, Bike-Erlebnis. *www.dreizinnen.com*

AUSTRIAN MOUNTAIN RESORTS

VAYA

GET THE VIBES.

SUMMER *Vibes* IN DEN BERGEN

DEINE SOMMERAUSZEIT BEI VAYA IN TIROL & SALZBURG.






Erlebe deinen Bergsommer voller Action oder vollkommen entspannt. Die knapp 30 Häuser in den 17 schönsten Bergsportdestinationen Österreichs sind der perfekte Ausgangspunkt für deinen Sommer in den Alpen. Ob Biken, Wandern, Yoga oder Golf. VAYA machts möglich. Lass dich treiben, im Bergsee oder in einem der gemütlichen Wellnessbereiche in vielen unserer Häuser. Sichere dir jetzt deinen Sommer voller unvergesslicher Momente in den Bergen.

Entdecke unsere Sommerangebote für deinen Urlaub in Tirol & Salzburg.



VAYA RESORTS | VAYA APARTMENTS | VAYA UNIQUE | BY VAYA

Entdecke unser neues VAYA Achensee ab Sommer 2024.

Direkt buchen unter reservation@vayaresorts.com | +43 501256 01870 | vayaresorts.com | Follow us.

Foto: Philipp Jakesch

Wie ein VULKAN

Elche, Moschusochsen und Wölfe faszinieren Philipp Jakesch, genauso wie einsame Bergseen, Eishöhlen und Vulkane. Deshalb ist der Fotograf oft in Island anzutreffen. Wilde, einsame Landschaften findet der Steirer aber auch in seiner Heimat. Und wenn er Berge fotografiert, hat man manchmal das Gefühl: Auch hier sieht man einen Vulkan.

WERNER RINGHOFER



Wasser und Eis faszinieren Philipp Jakesch, ihre gestalterische Kraft ist nahezu unerschöpflich

Die steirischen Bergspitzen sind eingetaucht in feuriges Rot, das von Orange und Gelb eingerahmt wird. Eine urgewaltige Impression. Fast könnte man meinen, Zeuge eines stilisierten Vulkanausbruchs zu werden. Eine Situation, die Philipp Jakesch gut kennt. Immer wieder zieht es ihn nach Island. Als 2021 der Fagradalsfjall-Vulkan auf der Halbinsel Reykjanes ausbrach, entschied er sich spontan zu einer Reise in den Norden. Insgesamt sechs Touren sollten es werden, die letzte war am eindrucksvollsten. Der Vulkan schleuderte die Lava bis zu 450 Meter in die Höhe, das Moos rundherum brannte und zwischendurch schneite es. „Eine surreale Situation." Entstanden sind Fotos entrückter Schönheit, eines der Bilder wurde beim internationalen Fotowettbewerb „Natural Landscape Photography Awards" in der Kategorie Foto des Jahres sogar mit dem Sieg gekürt.

Wilde Schönheit begegnet Philipp Jakesch auch immer wieder in der Steiermark. Touristische Fotos mit wolkenlosem blauem Himmel sucht man in Jakeschs Bildern allerdings vergeblich. Das Archaische und die teilweise Unberührtheit einer Landschaft findet er reizvoll. Besonders, wenn es regnet oder schneit. Landschaft mit Dynamik nennt er das. Deshalb übt Nordeuropa schon lange eine besondere Faszination aus. Vor allem, wenn er Moschusochsen und Elche im dichten Schneefall festhält.

Große Aufmerksamkeit widmet Philipp Jakesch dem Wasser. Ein unendlich spannendes Element, findet er. Ob bewegt oder ruhig, tosende Wasserfälle oder munter glucksende Bäche. Jede Form des Wassers hat einen eigenen Charakter. Und gerade in der Steiermark findet der Fotokünstler eine Fülle von Wassermotiven. Übrigens, wer Philipp Jakesch über die Schulter schauen möchte, kann bei ihm Workshops und Fotoreisen buchen. Sein Buch „Wasserlandschaften fotografieren" gibt es auf https://shop.jakesch.photography/book.

„Wasser fasziniert mich, weil es fotografisch so vielfältig ist. Es verändert sich ständig." Zwar handelt es sich immer um das gleiche Element, aber was für einen Unterschied macht es, ob es in einem Bachbett über Steine rauscht oder ob es sanft in einem See plätschert. Wasser hat aber noch weitere Eigenschaften. „Wasser erdet", sagt Philipp Jakesch, „und es ist ein Lehrmeister." Ständig entdeckt man neuen Arten von Spiegelungen und Lichtstimmungen. „Fallen die Temperaturen, zeigt Wasser eine ganz neue Facette. Eis entsteht in feinen Strukturen und wächst heran zu gigantischen Gebilden. Etwa in Form von jahrhundertealten Gletschern, die blau leuchten." Panoramaaufnahmen müssen nicht sein, ein Markenzeichen des Künstlers sind spezielle Ausschnitte. „Ich reduziere meine Bilder gerne auf das Wesentliche."

Eine weitere Leidenschaft von Philipp Jakesch ist der Nachthimmel – und da findet er in der Steiermark ein optimales Terrain vor. Johnsbach im Gesäuse ist der europaweit dunkelste Ort, also ideale Bedingungen, um Sterne zu fotografieren. Abgesehen von den feinen Fotos freut Philipp Jakesch noch etwas anderes: „Die geringe Lichtverschmutzung ist von unschätzbarem Wert, so können viele Pflanzen- und Tierarten überleben."

Fotos: Philipp Jakesch

»Was man für Nachthimmelfotos braucht? Kein künstliches Licht – da ist das Gesäuse einfach optimal.



Wasser ist permanent in Bewegung. So ergeben sich ständig neue Motiv- und Lichtsituationen

Fotos: Philipp Jakesch

Wenn das Wasser ruhig ist, mutieren die Giglachseen (o.) in den Niederen Tauern zu überdimensionalen natürlichen Spiegeln. Der Hochschwab (u.) hat viele Facetten: Bei Schönwetter präsentiert er sich wie eine freistehende Felsenfaust, er kann aber auch seine mystische Seite zeigen

ALMRAUSCH und ALPAKAS im TAL DER ALMEN

Fotos: shutterstock.com / Yuriy Bryzgalo



Auf der urigen Filzmoosalm werden die Gäste mit deftigen Brettljausen verwöhnt. Das Brot kommt aus dem eigenen Backofen

Durch das Großarltal führen besonders schöne Etappen des Salzburger Almenweges. Wer hier unterwegs ist, muss aufpassen, dass er nicht vor lauter Einkehrgenuss die Tagesziele seiner Fernwanderung aus den Augen verliert.

EDUARD GOSSNER

Der rotbraune Wuschelkopf und die riesigen Kulleraugen verfehlen nicht ihre Wirkung. „Oh, ist das süß!“ Während die Eltern frische Buttermilch genießen, bestaunen die Kinder die Almtiere. Es ist nicht etwa eine Kuh, die ihre Begeisterung weckt, sondern eine Tierart, die man nicht gerade auf einer Alm im Salzburger Pongau erwarten würde: Es sind Alpakas, die das saftige Gras der Maurachalm abweiden. Die zu den Kamelen zählenden Tiere sind eigentlich in den südamerikanischen Anden zu Hause. Auf der Maurachalm fühlen sie sich aber offensichtlich auch ganz wohl. „Meine Eltern haben als Erste im Großarltal Alpakas gezüchtet“, erklärt Andreas Gschuandtl. Der Zwölfjährige verbringt im Sommer viel Zeit auf der elterlichen Alm – zusammen mit zwei jungen Alpakas. „Mit den Kühen vertragen sie sich gut“, weiß Andreas, „aber wenn sie sich untereinander streiten, spucken sie sich schon mal an.“ Wanderer haben normalerweise nichts zu befürchten, versichert der Junge verschmitzt.

Zugin-Musi auf der Alm

Noch lange liegt uns die Zugin-Musi in den Ohren, mit der Andreas und seine Almfreunde Johannes und Resie die Gäste unterhalten. Der Klang der diatonischen Harmonikas begleitet uns noch ein ganzes Stück auf dem Salzburger Almenweg. Gerne wären wir etwas länger geblieben, doch die Tagesetappe hält noch ein paar Kilometer parat, bevor wir für die Nacht einkehren können – und es ist bereits spät. Die Sonne steht schon tief und streckt gerade noch so ihre Strahlenbündel scheinwerferartig über die Höllenwand hinweg auf die Almen an den östlichen Bergflanken des Großarltals. Hier oben in 1500 bis 1700 m Höhe verläuft der Salzburger Almenweg, der in 25 Tagesetappen über 350 km von einer Alm zur nächsten führt. Insgesamt 120 Almen laden ein zur gemütlichen Brotzeit mit Almspezialitäten wie Sauerkäse und frisch gebackenem Brot. Wer sich von all den kulinarischen Schmankerln verführen lässt, muss aufpassen, dass er sein Tagesziel noch vor Sonnenuntergang erreicht. Die Almenweg-Etappen im Großarltal halten besondere Highlights bereit – etwa den höchsten „Grasberg“ in Europa, den 2467 m hohen Gamskarkogel, von dem es spektakuläre Sonnenauf- und untergänge zu erleben gibt. Oder auch den größten natürlichen Bergsee in den Ostalpen, den herrlich zwischen markanten Felsgipfeln gelegenen Tappenkarsee.

Lucas lässt die Sau raus

Auf dem Almenweg lassen sich ganz neue, unerwartete Almerlebnisse sammeln. Die Almen haben Erlebnisspielplätze und Streichelgehege. Man trifft auf allerlei Tierarten. Sicher, Kühe gibt es auch noch, aber sie müssen sich das saftige Gras und die Bergkräuter mit ande-

ren Almbewohnern teilen. So auch auf der landschaftlich besonders schön gelegenen Draugsteinalm. Hier lässt Lucas regelmäßig die Sau raus – im wahrsten Sinne des Wortes, denn hier verbringen prächtige Hausschweine einen ganz besonderen Sommer. Als Ferkel schweben sie im Frühjahr mit der Materialseilbahn auf den Berg hinauf und als hunderte Kilo schwere Muskelpakete kehren sie im Herbst ins Tal zurück. Lucas, der Sohn von Almsennerin Elisabeth Aichhorn, lässt sie jeden Morgen aus dem Stall und dann ziehen die Schweine frei auf der Alm umher. „Am Abend kommen die ganz von alleine wieder", erzählt Lucas. „Die wissen genau, dass hier der gefüllte Futtertrog auf sie wartet." Und auch die Wanderer auf dem Almenweg zieht es nach einer anstrengenden Tagesetappe in die Stube der rustikalen Almhütte. Mit kräftigem Schweinsbraten, Knödel, Kraut und Vogelbeerenschnaps klingt ein gelungener Bergtag aus. Das heißt, die Stubenmusi setzt noch so manchen Ton obendrauf und so wird es ein lange nachhallender Ausklang.

Wanderinfos

Das Großarltal trägt zu Recht den Beinamen „Tal der Almen". Es gibt 40 bewirtschaftete Almen. „Von denen haben sicher 35 ihre Kühe oben", so Elisabeth Aichhorn, Sennerin auf der Draugsteinalm. „Das ist ein wichtiges Standbein für die Bauern." Übernachten kann man auf 22 Almen, wobei die Hütten unterschiedlich rustikal sind. Teilweise muss man auf ein Bad verzichten und das Klo erfordert einen nächtlichen „Spaziergang" vor die Tür. Diese ursprünglichen Almen bedeuten aber gerade für Kinder noch so etwas wie ein kleines Abenteuer – in jedem Fall aber einen lehrreichen Einblick in ein ganz anderes Leben als von zu Hause gewohnt.



INFOS

Anreise

Mit der Bahn nach St. Johann/Pongau. Von dort geht es mit dem preiswerten Postbus nach Großarl oder auch nach Hüttschlag (mit schriftlicher Reservierungsbestätigung der Unterkunft für € 1,–). Mit dem Auto führt die Anreise auf der A10 von Salzburg oder Villach nach Bischofshofen. Von dort auf der Bundesstraße 311 nach St. Johann und weiter ins Großarltal.

Die Etappen

Durch das Tal der Almen führen die Tagesetappen 11, 12, 13 und 14 des Salzburger Almenwegs.

Etappe 11 Bad Gastein – Tofern Scharte – Hüttschlag | Über die 2091 m hohe Scharte geht es vom Gasteiner Tal hinüber ins Großarltal (19 km, 1200 Hm, 7,5 h). Ein lohnender Abstecher führt von der Scharte in ca. einer Stunde zum 2467 hohen Gamskarkogel. Wer nicht eine zusätzliche Übernachtung in der Gamskarkogelhütte einlegt, um den einzigartigen Panoramablick beim Sonnenaufgang zu genießen, der übernachtet standardmäßig in Hüttschlag.

Etappe 12 Hüttschlag – Draugsteinalmen | Für viele zählt diese Etappe (17,5 km, 1800 Hm, 7,5 h) zu den schönsten der gesamten Fernwanderung – vor allem wegen des Tappenkarsees vor der Kulisse der Radstätter Tauern. Höchster Punkt ist das aussichtsreiche Karteistörl (2145 m). Übernachtet wird auf einer der beiden direkt benachbarten Draugsteinalm-Hütten.

Etappe 13 Draugsteinalmen – Filzmoosalm – Ellmaualm | Über den Filzmoossattel (2062 m) und dann an sechs Almhütten vorbei geht es bis zur Ellmaualm (8,5 km, 450 Hm, 4 h). Die Ellmaualm ist eine der höchstgelegenen Almen im Großarltal, wo man an Septemberabenden der Hirschbrunft im Buchbachkartal lauschen kann. Auf der Ellmaualm wird auch übernachtet. Vom Filzmoossattel ist für geübte und trittsichere Bergwanderer ein Abstecher auf den 2358 m hohen Draugstein empfehlenswert (zusätzliche 2 h).

Etappe 14 Ellmaualm – Gernkogel/St. Johann | Die Standardroute führt ohne zu viele Steigungen von einer Alm zur nächsten (17,5 km, 600 Hm, 6,5 h). Allerdings locken alle Almen mit deftiger Jause und leckeren Süßspeisen zur Einkehr. Entsprechend kann die Etappe erheblich länger dauern. Wer auf das kulinarische Erlebnis (teilweise) verzichtet, kann stattdessen auf einer Alternativroute über Gipfel und Grate ein spektakuläres Bergerlebnis genießen: Vorbei an der Perlenkette der Trögseen geht es hinauf auf das Gründegg (2168 m) und dann immer entlang auf einem Wiesengrat mit herrlicher Rundumsicht.

TOURISMUSINFO

Tourismusverband Großarltal |
Gemeindestraße 6, 5611 Großarltal,
(+43 64 14) 281, *www.grossarltal.info*

www.salzburgerland.com/de/salzburger-almenweg, www.almsommer.com

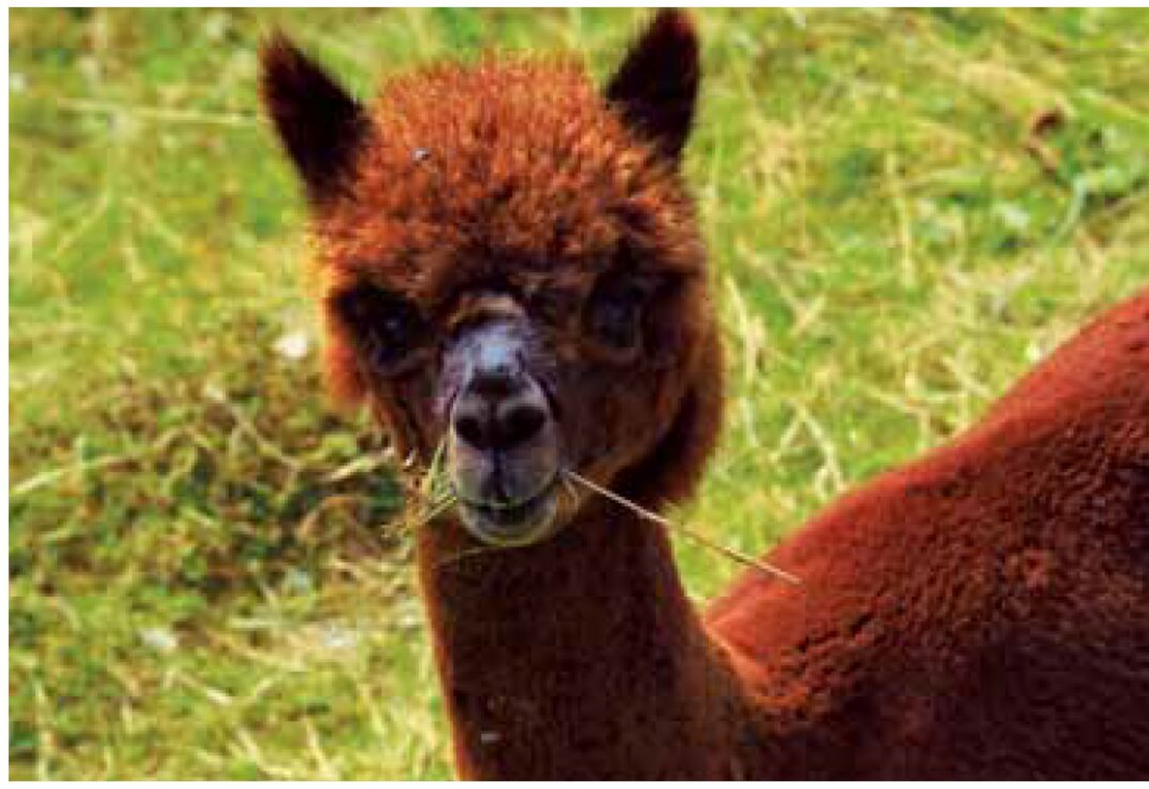
Fotos: Eduard Gossner

Der Salzburger Almenweg führt in seinen schönsten Passagen über Bergrücken, die herrliche Ausblicke eröffnen





Zugin-Musi auf der Maurachalm, auf der ganz ungewöhnliche Almtiere den Sommer verbringen: fein gelockte Alpakas, die eigentlich in den Anden zu Hause sind





Im Spätsommer leuchten überall an den Ebereschen die orange-roten Vogelbeeren, aus denen ein edler Schnaps gebrannt wird



Fotos: Eduard Gossner

Nördlich des Penkkopfs (2011 m) steigt man wieder ab zum Normalweg. Übernachten kann man auf der Haibenalm.

Wanderführer & Karten

Einen umfassenden Wanderführer zum Salzburger Almenweg hat der Conrad-Stein-Verlag herausgebracht: Wanderführer Salzburger Almenweg – Fernwanderweg, 128 Seiten, 24 Karten, 21 Höhenprofile, 9,90 €

Für das Smartphone bietet sich die Navigation mit dem hervorragenden Kartenmaterial der Outdooractive-App an (*www.outdooractive.com*). Die gewünschte Route lässt sich auch offline speichern, sodass man immer den Weg findet, auch wenn es mal keine Verbindung gibt.

Übernachtung

Eine Übersicht der Almen, auf denen eine Übernachtung möglich ist, gibt es auf *www.grossarltal.info*. Dort finden sich auch Detailinfos zu den o. g. Draugstein-Almen, Ellmaualm und Haibenalm. In Hüttschlag gibt es verschiedene Übernachtungsmöglichkeiten in Ferienwohnungen. Wer sich auf seiner Hütten-Wanderung zwischendurch einmal auf Sterneniveau richtig verwöhnen lassen will, findet sehr schöne Unterkünfte im Hauptort Großarl, der sich von Hüttschlag aus schnell erreichen lässt, etwa mit dem Postbus.

Hotel Edelweiß | 5*, DZ ab € 185,– p.P. mit ¾-Verwöhnpenison und auch sonstiger Verwöhngarantie in allen Bereichen, *Unterbergstraße 65, 5611 Großarl, (+43 64 14) 30 00, www.edelweiss-grossarl.com*

Hotel Großarler Hof | 4*S, DZ ab 150 € p.P. mit ¾-Verwöhnpenison, *Unterbergstraße 76, 5611 Großarl, (+43 64 14) 83 84, www.grossarlerhof.at*

Hotel Tauernhof | 4*, DZ ab 140 € p.P. mit ¾-Verwöhnpension, *Unterbergstraße 55, 5611 Großarl, (+43 64 14) 26 40, www.tauernhof.com*

Hotel Kristall | 4*, DZ ab 143 € p.P. mit Halbpension, *Unterbergstr. 12, 5611 Großarl, (+43 64 14) 87 67, www.kristall.eu*

Essen & Trinken

Im Großarltal gibt es Küche auf höchstem Niveau – wortwörtlich auf den Almen mit ihren verschiedenen Schmankerln, aber auch im Tal. Dort sind einige versierte und preisgekrönte Küchenchefs am Werk.
Im Hotel Tauernhof *(www.tauernhof.com)* kocht **Andreas Gratz** auf. Mit viel Kreativität zaubert er kulinarische Kunstwerke, die im Falstaff Restaurant- & Gasthausguide mit zwei Gabeln (87 Punkten) ausgezeichnet wurden.

Ebenfalls 87-Falstaff-Punkte zeichnet die Küche der Jagastub'n im Hotel Großarler Hof *(www.grossarlerhof.at)* aus. Küchenchef **Marcus de Jong** bereitet Wildgerichte in allen Varianten zu. Das Wild stammt oft aus der familieneigenen Jagd.
Aus den Almküchen die eine oder andere hervorzuheben, fällt schwer. Seit 2022 locken viele mit speziellen „Almweg Schmankerln". Beispielhaft sei das Edelwildgulasch mit Butterspätzle, Wildpreiselbeeren und Orangen genannt, das auf der **Breitenebenalm** serviert wird *(www.breitenebenalm.at)*.

Und natürlich auf gar keinen Fall ungenannt bleiben darf eine Käsejause mit Großarler Sauerkäse und selbstgebackenem Brot auf der **Filzmoosalm** *(www.filzmoosalm.at)*.





Echtes SOMMERG'FÜHL

Eine Entdeckungsreise durch das Raurisertal im SalzburgerLand. Unvergessliche Urlaubsmomente im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern. Die Natur bietet täglich neue Abenteuer.

Wildgewachsene Naturlandschaften mit allen Sinnen wahrnehmen und die Großzügigkeit der Natur spüren. Das und vieles mehr bietet die natürliche Erlebniswelt im Raurisertal. In den endlosen Weiten nach den Wolken greifen – das ist Freiheit pur im Raurisertal. Insgesamt 295 Kilometer abwechslungsreiche Wanderwege in allen Schwierigkeitsgraden, gibt es vom Tal bis zum Gipfel zu erkunden.

Goldrichtig für Familien

Kein Urlaubstag vergeht ohne neue Eindrücke im Raurisertal. Kinder sind mit voller Begeisterung dabei, wenn an Goldwaschplätzen echte Goldflitter aus dem Bach gefiltert und im Tal der Geier die Ferngläser ausgepackt werden, im Hüttwinkltal alte Bergwerksstollen aufgespürt oder auf der Hochalm mächtige Greifvögel beobachtet werden. Die Natur ist der Ideengeber und eröffnet jeden Tag neue Abenteuer.

Mit den „klimaneutralen" Hochalmbahnen ist der Rauriser Familienberg rasch erreicht. Auf der Hochalmhütte liegt die Greifvogelwarte, hier lässt der Berufsfalkner Peter Krizan Adler, Falken, Bussarde und große Eulen über die Köpfe der Besucher hinweg fliegen. Kleine Patschhände und -füße sind immer mit dabei, wenn es danach zum Wasserspielplatz mit dem Floß und dem 40 Meter langen Barfußweg geht. Zur Mittelstation können Familien auf Tillys Waldpfad wandern und im Vorbeigehen viel über Flora und Fauna des Raurisertales erfahren. Ist der Wanderpass vollgestempelt, gibt es ein kleines Geschenk für die Kids.

An der Mittelstation liegt die Heimalm mit dem Mineralien- und Goldwaschplatz. Hier und unten im Tal an der Hüttwinklache beim Bodenhaus können kleine Schatzsucher steinreich werden. Einfach ist das aber nicht. Aber es ist erstaunlich, wie viel Geduld selbst kleine Kinder aufbringen, wenn sie mit Gummistiefeln und Goldwaschpfanne beim Bodenhaus im Wasser stehen.

Bewegtes Kinder- und Familienprogramm

Jede Woche treffen sich Schatzsucher auf der Heimalm zum Goldwaschen. Mit einem Nationalpark Ranger geht es auf die Pirsch in den Rauriser Urwald im hinteren Hüttwinkltal, um die tierischen Waldbewohner und die vielen Baumarten zu erforschen. Ködern lassen sich Kinder für eine Stunde Angelkunde an den Fischteichen des Landgasthofs Weixen. Bei der Sagenwanderung im Goldgräbertal Kolm Saigurn packt die Märchenerzählerin Iris spannende Geschichten aus. Pferdefans kommen auf Islandpferden auf Trab. Für jede Menge Action und viele Emotionen im Naturparadies ist auf jeden Fall gesorgt.

Tourismusverband Raurisertal

www.raurisertal.at





Entgeltliche Einschaltung, Fotos: David Innerhofer, SalzburgerLand Tourismus, TVB Rauris Agentur MAYA Inspiranto

Ja, BITTER!

Dem Klimawandel Rechnung tragen, das wollen viele Landwirte. Einige von ihnen setzen dabei auf die Olive. Heimisches Olivenöl: wie viel Zukunftsmusik darin steckt und welche Ölspuren aus dem Süden bereits direkt nach Österreich führen.

TINA VEIT-FUCHS



Lukas Webers angezuckerter Olivenhain im vergangenen Winter im steirischen Vulkanland. Der Jungbauer wacht über 360 Bäume

Tomatensalat, getränkt in Olivenöl, dazu frisches Weißbrot und der genüssliche Kampf in der Salatschüssel, bloß keinen Tropfen an den Geschirrspüler zu vergeuden. Seit Tausenden Jahren findet der ölige Saft der Olive vielfältige Verwendung in globalen Genusswelten. 510.000 Tonnen Olivenöl verbrauchen Spanien und Italien laut Statistik durchschnittlich in nur einem Jahr. Spitzenreiter Griechenland schätzt seinen Pro-Kopf-Verbrauch auf 20 Liter jährlich. In Österreich kommen wir auf nicht ganz 1,5 Liter pro Kalenderzyklus. Das hält allerdings ausgefuchste Landwirte hierzulande nicht davon ab, sich in ihrer Erwerbstätigkeit der Frucht knorriger Bäume zu verschreiben. Eine Abwendung von wasserintensiven Kulturen wird spürbar.

Wenn Lukas Weber im steirischen Kirchberg an der Raab aus dem Fenster seines elterlichen Hofs blickt, stehen ringsherum zurzeit 360 Olivenbäume wachsam wie Zinnsoldaten und wiegen sich in der Zugluft der europäischen Wärmepumpe, dem Golfstrom. „2018 hat mich der Gedanke gefangen genommen, einen Olivenhain anzupflanzen“, erinnert sich der 25-jährige Umweltsystemwissenschaften-Student und Forschungsmitarbeiter bei Magna. Der nährstoffreiche Boden seiner Heimat liefert eine adäquate Basis. Das Know-how rund um den Baumschnitt eignete er sich in Kroatien an. Nur vier Jahre später wurde er bereits mit dem Innovationspreis des steirischen Vulkanlands ausgezeichnet.

Die Olive lehrt Weber Beständigkeit. Gute zehn Jahre braucht es, bis ein Hain relevante, größere Erträge abwirft. „Im ersten Jahr habe ich 120 Stück Oliven geerntet, 2023 waren es immerhin schon 1,3 Kilogramm“, lächelt der südoststeirische Landwirt im Nebenerwerb. Die Ernte wurde bislang entbittert in Gläsern eingelegt. „Erfahrungsgemäß braucht man zehn Kilo Oliven, um zwei Liter Öl pressen zu können“, erklärt Weber. „Ob diese Rechnung allerdings auch bei Oliven, die in Österreich gewachsen sind, aufgehen wird, steht für mich noch in den Sternen.“ Bis dahin will Weber an seinem Bio-Dünger, „der ein Geheimnis bleibt“, tüfteln und seinem Traum, ein etablierter Olivenölbauer im Vulkanland zu werden, Stück für Stück näherkommen.

Königsdisziplin Ö-Öl

Über 130 winterharte Olivensorten haben David Schopper und Heike Korb gemeinsam mit ihrem Team rund um die Genossenschaft Pannolio bereits gesammelt und in den unterschiedlichsten Lagen in der Wachau und Südsteiermark, am Leithaberg sowie im Seewinkel ausgepflanzt. „Wir stoßen ständig auf neue Erkenntnisse, die für die Auspflanzung der Oliven im pannonischen Raum sehr relevant sind“, erklären die Vorstände. Pannolio ist zugleich Netzwerk und Wissensdatenbank für Olivenlandwirte, bestehende wie angehende. Man will regen Austausch, um schneller gemeinsam ans Ziel zu kommen. Was ist das Ziel? Olivenöl made in Austria. Das erste, mit 100 Flaschen limitierte Pannolio-Olivenöl, von Hand geerntet, gepresst und abgefüllt im Burgenland, ist aktuell bereits vergriffen. Mit der österreichischen Olive auf Tuchfühlung gehen, das geht trotzdem: Pannolio bietet in Workshops mehrmals monatlich die Möglichkeit, direkt im Hain Näheres über Baumpflege und -schnitt zu erfahren. Zum Ausklang gibt’s ein mehrgängiges Pizzamenü – mit Olivenöl, versteht sich – und passender Weinbegleitung. Franz Günther und Partnerin Sabine Haider pressten am 29. Oktober 2023 ihr erstes Burgenländisches Olivenöl. Das erste Fläschchen ging an die Bürgermeisterin und enthielt reinsortig Leccino, ein Extrakt aus einer Ernte von rund 131 kg Oliven, die insgesamt 17 Liter Öl abwarf. Das Paar möchte in den nächsten Jahren eine eigene Ölmühle im Ruster Hügelland aufbauen.

Fotos: OlivWeber



Sie greifen Landwirten im Zeichen des Klimawandels unter die Arme: die Agro Rebels

Pannonischen Pioniergeist beweisen auch Daniel Rössler, Markus Fink und Lukas Hecke. Die drei Gründer unterstützen unter dem Label „Agro Rebels“ heimische Bauern im Kampf gegen den Klimawandel. In Kooperation mit der BOKU Wien hat man beispielsweise einen Mutter-Olivenhain in Mörbisch als Forschungsbasis erkoren und pflanzte darauf 25 verschiedene Sorten zwischen einem und 20 Jahren aus fünf unterschiedlichen Ländern. Ab 2025 sollen die rebellischen Essoliven samt Öl erhältlich sein.

Thomas Glehr geht davon aus, dass wahrscheinlich die toskanischen Olivensorten hierzulande ergiebigere Öllieferanten werden. „Ob es wirklich Extra Vergine wird, ist fraglich. Das hängt von mehreren Faktoren ab“, gibt der Inhaber der Oliothek in Graz zu bedenken. Top-Produzenten würden ohnedies eine eigene Mühle benötigen. „Kleine Bauern können kaum erstklassige Qualität liefern, weil sie ihr Öl bei Genossenschaften pressen lassen.“ Glehr, der in Rom als „Botschafter des italienischen Olivenöls in Österreich“ ausgezeichnet wurde, erklärt: „Olivenöl Extra Vergine zu produzieren ist eine Kunst. Es muss harmonisch und ausbalanciert sein. Es darf keinerlei Fehlaromen in Geruch und Geschmack enthalten und es sollte spätestens vier Stunden nach der Ernte reinsortig verarbeitet werden.“ Nur, weil Olivenöl aus Griechenland oder Kroatien stamme, sei das noch lange kein Qualitätsmerkmal. Er selbst bietet in seinem Shop 25 verschiedene Olivenöle an. „Olivenöl ist in erster Linie ein Würzmittel. Wer Bitterkeit und Schärfe nicht mag, sollte lieber zu alternativen Samenölen greifen“, konstatiert der Steirer, der seine ölige Aufklärungsarbeit mit sympathischer Ernsthaftigkeit verfolgt und sich bereits zum Frühstück Extra Vergine über die Haferflocken träufelt.



Der Kärntner Manuel Wulz bezeichnet sich als „Sommölier“ und trieft vor Wissen rund ums Olivenöl

Zweifel begleiten den Genuss

Auch Manuel Wulz zweifelt aktuell noch an der Tragweite österreichischer Olivenöle. „Ich träume zwar von einem eigenen Olivenhain, aber der steht dann sicherlich in Griechenland“, schmunzelt der Kärntner Unternehmer. In seinem Feinkostladen „Strong Fellow – True Taste“

Fotos: Agro Rebels, Martin Hoffmann, Oliothek, Ölmühle Fandler/Markus Lang-Bichl

agitiert Wulz ölhaltige Qualitätsprodukte aus Italien, Spanien und Griechenland. „Gutes Olivenöl ist wie Wein sorten-, boden-, witterungsabhängig. Man sollte sich nie von einem Etikett leiten lassen." Die ellipsenförmige Steinfrucht selbst sei so empfindlich wie ein Apfel. Sie oxidiert schnell, auch das könne man bei schlecht verarbeiten Ölen herausschmecken. Schon kleinste Beschädigungen in der Außenhaut sowie Quetschungen setzen den Oxidationsprozess in Gang, der sich nach der Pressung im Olivenöl fortsetzt.



Thomas Glehrs fahrende „Oliothek" ist in Graz ein lukullischer Hotspot



Unternehmerin Julia Fandler gilt im steirischen Pöllau als Ölexpertin

Apropos schmecken: Ist man erstmal in die Thematik abgetaucht, schmeckt wertiges Olivenöl je nach Herkunft nach frisch geschnittenem Gras, nach unreifer Banane oder gar Waldbeeren. Die Erkenntnis, dass schlechtes Olivenöl Teil der Industrie ist, drängt sich schneller auf als man zu glauben gewagt hat. „Jeder kann gutes von schlechtem Olivenöl unterscheiden, wenn er seine Sinne schult und lernt, sich wieder darauf zu verlassen", ist Thomas Glehr überzeugt. Und ja, Olivenöl erster Qualität muss im Hals kratzen.

„Oleocanthal sorgt dafür. Es ist, wie auch die Polyphenole, ein sehr gesunder sekundärer Pflanzenstoff, der die Struktur des Öls prägt und antioxidativ wirkt", so Ölexpertin Julia Fandler. In ihrem renommierten Sortiment bietet sie ein natives, kalt gepresstes Bio-Olivenöl aus Spanien an, ähnlich dem von Genussgefährte und Essigbaron Alois Gölles. Übrigens: Olivenöl ist kein Lagerprodukt. „Öl ist ein Lebensmittel. Es wird automatisch irgendwann ranzig. Das lässt sich nicht verhindern", so Wulz. Eine Tatsache, die unseren Pro-Kopf-Verbrauch subtil ankurbeln könnte. Zudem steigert Verknappung bekanntlich das Konsumverhalten. „Derzeit sind die Tanks der Großhändler leer. Hitzewellen, Hagel und Waldbrände verringerten die Ernte", berichtet Wulz. Ja, das wird die Preise in die Höhe treiben. Flüssiges Gold kostet.

DIE BESTEN OLIVENÖLADRESSEN

Steiermark

k&k olive | Ursula und Peter Frank setzen in ihrem PopArt-Store in Feldbach auf kulinarische und künstlerische Genüsse aus Italien, Frankreich und Portugal. Dass dabei die Olive nicht fehlt, liegt auf der Hand. *Hauptplatz 1 (Zugang Bürgergasse), info@kk-olive.eu, kk-olive.eu*

Liquid Greek Energy | Markus Zisser und Heike Koller legen den Fokus auf natives Olivenöl Extra und Agoureleo, ungefiltertes Öl aus der Frühernte. Außerdem: Essige, Spirituosen und Eingelegtes. *Hauptplatz 2, 8692 Neuberg, (+43 660) 123 42 39, lge.co.at*

Ölmühle Hartlieb | Produzieren lässt der steirische Mühlenbesitzer Thomas Hartlieb von Giancarlo Vanni aus San Michele a Torri in der Toskana. In Bio-Qualität aus griechischen Koroneiki-Oliven. *Mühlweg 1 8451 Heimschuh, (+43 34 52) 825 51-0, hartlieb.at*

Fandler | In der spanischen Sonne in Bio-Qualität gereift, präsentiert sich das Extra Vergine von Julia Fandler typisch kräftig und fruchtig, aber trotzdem harmonisch anschmiegsam. *Prätis 1, 8225 Pöllau, (+43 33 35) 22 63, fandler.at*

Oliothek | Thomas Glehr, gebürtiger Steirer und großer Italienfan, ist gutem Olivenöl schlichtweg verfallen. Mit seiner fahrenden Oliothek begeistert er u. a. am Grazer Kaiser-Josef-Platz. *Oberer Auweg 14b 8055 Graz, (+43 676) 467 99 70, oliothek.at*

Elitsa | Als Halbgriechin ist Elisabeth Tsapekis quasi vom Olivenöl „verfolgt". Ihre Öle in



Alois und David Gölles sind in diversen Genusswelten zu Hause. Auch Olivenöl ist ein Teil davon



Das mediterrane Klima der Südsteiermark brachte auch Peter Skoff am Gut Kaspar auf die Olive

Eigenproduktion, gepresst in einer Ölmühle in Korifasio, sind biologisch, teils gefiltert und dekantiert. *Leonhardstraße 100B, 8010 Graz, (+43 676) 4020553, elitsas.com*

Bioweinbau Oberkofler | Das Winzerehepaar Oberkofler aus Südtirol setzt neben Wein, Streuobstwiese und Wald auch auf die Olive. Der Hain soll in den nächsten Jahren auf drei Hektar anwachsen. *8382 Maria Bild 46, (+43 650) 853 59 28, bioweinbau-oberkofler.at*

Berghofer Mühle | Im Vulkanland trifft die Olive auf Kürbiskerne – beide formieren sich zu einer spannenden Schokolade. Auch im Sortiment: Kochutensilien aus Olivenholz. *Bahnhofstraße 25, 8350 Fehring, (+43 31 55) 22 22, berghofer-muehle.at*

Kärnten

Kredeli | Sonja Steinacher hat es sich zur Aufgabe gemacht, ausgewählte kretische Familienbetriebe zu unterstützen und ihre Delikatessen in

Fotos: Manufaktur Gölles, Bioweingut Oberkofler, Foto Barbic, Weingut Triebl





Chalet-Urlaub wie es dir gefällt!

Landgut Moserhof - Penk/Reisseck - Kärnten

NUR € 630,–* statt € 950,-

Wie stellst Du Dir den perfekten Chaleturlaub vor? In einer einsamen Berghütte mitten in den Alpen, oder in einem urigen Almdorf? Du träumst von einem Luxuschalet mit eigenem Spa, oder von einer Ferienwohnung im Chalet-Ambiente? Vielleicht eine Almhütte direkt am Wildwasserstrand? Wie wäre es mit einem Bergbauernhof mit Tieren. All das findest Du in der Chalet-Urlaubswelt am Landgut Moserhof in Penk/Reisseck in Kärnten.
2 Tage für 2 bis 4 Personen im Chalet inkl. Hot Tub um nur € 630,- statt ca. € 950,-.

www.landgut-moserhof.at, Gutscheine gültig ein Jahr ab Ausstellungsdatum, nach Verfügbarkeit einlösbar.

LESERANGEBOT

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at.

* Solange der Vorrat reicht. Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

reisen mit genuss alpeadria magazin





Olivenfans: Franz und Maria-Luise Triebl in St. Anna sowie David und Patrizia Oberkofler im Südburgenland

Mitteleuropa zu vertreiben. *Römerweg 24, 9241 Wernberg, (+43 650) 520 37 10, kredeli.at*

True Taste | Manuel Wulz ist eine von Kärntens Top-Adressen für erstklassiges Olivenöl. Er bietet zudem Verkostungen und Seminare für Firmen, Hotellerie und Gastronomie an. *Getreideweg 3, 9500 Villach, (+43 660) 550 00 10, truetaste.at*

Oleum | Dieter Mulle begleitet die Olive auf ihrem Weg vom Baum bis in die Flasche und verspricht mit „Handschlag-Gütesiegel" ein von Zusatzstoffen freies, naturbelassenes Produkt. *Gartenstraße 13, 9220 Velden, (+43 664) 300 00 13, oleum.at*

Fabiani | Das Ehepaar Probst erfüllte sich mit einem Landgut in der Toskana einen Lebenstraum. Damit verbunden: Olivenhaine, die von italienischen Experten betreut werden. *Shop: Am Hauptplatz 35, 9462 Bad St. Leonhard, (+43 664) 212 20 87, fabianidisotto.at*

Greek Oil Company| Die griechische Mutter und das Supermarktolivenöl aus Studentenzeiten korrelierten. So tauchte Michael Glatz in die Materie ein und importiert heute aus Kreta. *Ab-Hof-Verkauf: Blaiken 68, 9433 St. Andrä, (+43 650) 394 04 44, greekoilcompany.at*

Burgenland

Pannolio | Der Name steht für winterharte Olivenbäume aus dem Burgenland und Österreichs erstes Olivenöl – von Hand hier geerntet, gepresst und abgefüllt. Nur in limitierter Stückzahl. *Axerweg 45, 7000 Eisenstadt, (+43 676) 970 54 52, pannolio.at*

Olivia | Was mit 59 Bäumen begann, wuchs 2019 zur ersten Mörbischer Olive heran. 2024 wurde am Neusiedler See das erste heimische Olivenöl von Franz Günther gepresst. *Marktplatz 26, 3363 Ulmerfeld, (+43 660) 263 01 91, olivia.bio*





NUR
€ 199,–*
statt ca. € 290,-



Hotel Balance**s - Das 4-Elemente Golf & SPA-Hotel in Pörtschach am Wörthersee**

Genießen Sie 1 Nacht zu zweit inkl. HP im Hotel Balance****s, dem 4-Elemente Spa & Golf Hotel in Pörtschach am Wörthersee. Das Hotel verwöhnt Sie mit Begrüßungsdrink, Gourmet-Halbpension inkl. Vital-Frühstücksbuffet, Mittagssnack und mit dem neuen Balance-SPA & Wellnessbereich auf 2000 m² mit 23 m² Indoor-/Outdoor Infinitypool, Saunalandschaft und Fitnessstudio mit herrlichem Seeblick. Das alles um nur € 199,- statt ca. € 290,-

www.balancehotel.at, Gutschein gültig bis 19.02.2025. Auf Anfrage und Verfügbarkeit.

LESERANGEBOT

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at.

*Solange der Vorrat reicht. Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

reisen mit genuss alpeadria magazin

ER-LESENES

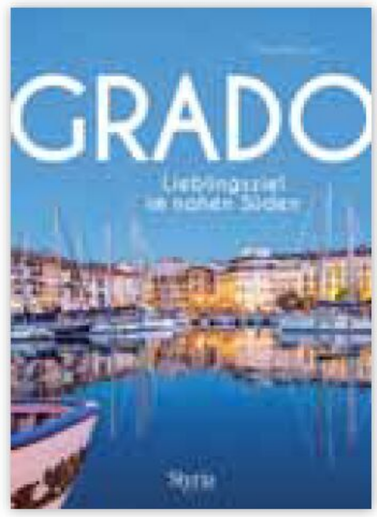
Unsere Lesetipps: alpe-adriatische Bücher für Reise, Genuss, Unterhaltung und Spannung.

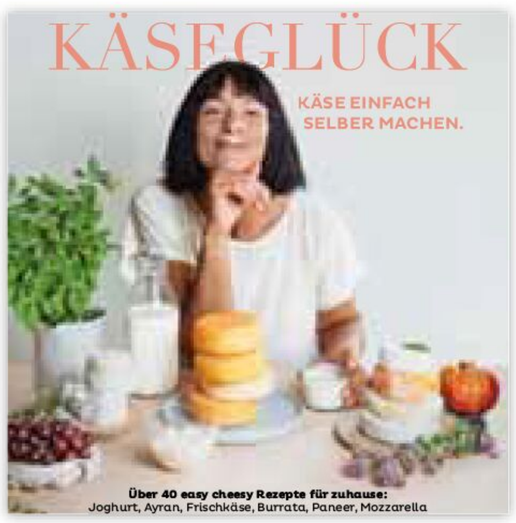
WERNER RINGHOFER, H. & M. GRÖTSCHNIG

Kärntner Antiheimat | Der Debütroman der Kärntnerin Julia Jost ist vieles: eine Art Antiheimatroman. Eine detailreiche Aufarbeitung einer Dorfgeschichte, mit Josef-Winkler-Assoziationen. Er ist eine Lektion in Kärntnerisch, von waschlnoss über Watschn bis Treapn. Wo dieser spitzeste Karawankenzahn geografisch exakt angesiedelt ist, ist ungewiss. Mal ist von den fiktiven Sankt Fraten, Klosterberg und Klunzenveit die Rede, dann wieder vom realen Feldkirchen. Egal, ein Mädchen liegt unter einem Lkw und beobachtet die Szenerie des Umzugs seiner Familie vom Dorf in die Stadt und lässt Erlebtes in realen und in Traumszenen Revue passieren. In „heiterer Bösartigkeit" (Zitat: Elfriede Jelinek) wird vom Landleben erzählt, es wird viel geraucht, getrunken, fremdgegangen, gestritten, gelogen, geweint, geliebt. Der Text mit dem XXXL-Titel gewann beim Bachmann-Bewerb den KELAG-Preis. *Wo der spitzeste Zahn der Karawanken in den Himmel hinauf fletscht, Julia Jost, Suhrkamp, 25,50 €*



Das Immer-wieder-Reiseziel | Grado, viele verbinden damit Erinnerungen, die in die jüngste Kindheit zurückeichen. Diese Kombination aus k.-u.-k.-Charme und heutigem Badeortflair ist einfach betörend. Claudia Lux hat dieses Dolce Vita aktualisiert und neu aufgelegt zwischen zwei Buchdeckel gebracht. Mit den wichtigsten Gebäuden beschäftigt sich die Autorin ausführlich, auch zu den Themen Sport und Ausflüge gibt es viel Stoff. Sehr gut vor allem das längere Kapitel über die Lagune, auch einige Restaurant- und Hoteltipps findet man. Insgesamt ein kompetenter Führer mit viel Hintergrundinformation. *Grado, Claudia Lux, Styria, 23 €*

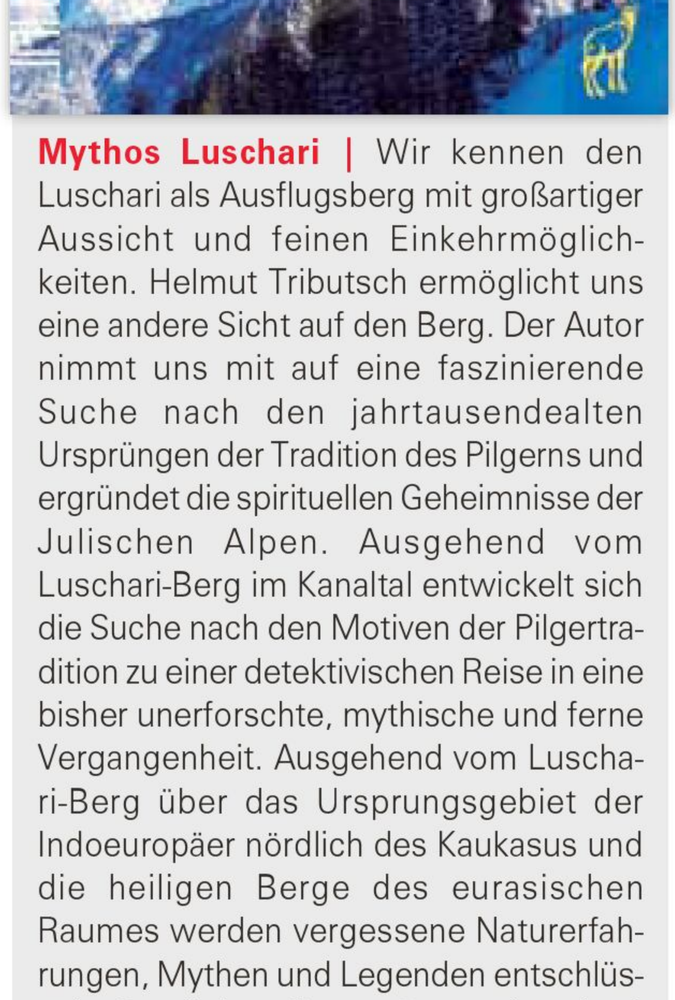




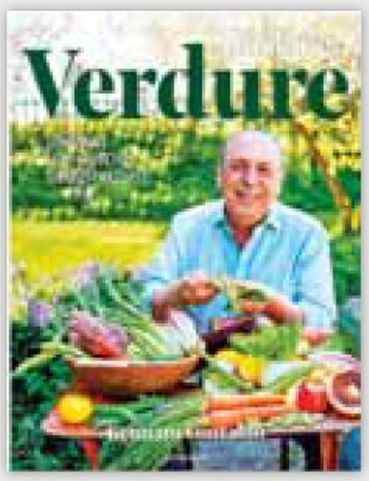
Easy cheesy | Käse selbst machen? Dafür muss man seinen Wohnsitz nicht auf eine Alm verlegen. Denn die meisten Zutaten dafür hat man bereits in seiner Küche. Wie es geht, zeigt Marlene Kelnreiter. Das Hauptwerkzeug sind ohnehin die Hände und das Wissen, wie man die richtige Temperatur misst und welche hygienischen Vorsorgemaßnahmen nötig sind, damit aus den Milchträumen kein „Worst Käs scenario" wird, wie die Autorin sagt. Mascarpone, Mozzarella, Feta über Halloumi, Blau-, Weiß- und Rotschimmelkäse bis hin zu Gouda, Tilsiter und Ricotta – über 40 Rezepte für zu Hause findet man. Originelle Idee, angenehmes Layout, gut verständliche Anleitungen. *Käseglück, Marlene Kelnreiter, Löwenzahn-Verlag, 29,90 €*

Anregende Mischung | In schöner Regelmäßigkeit bringt unsere Autorin Beate Giacovelli neuer Bücher heraus, diesmal nahm sich die in Italien lebende Österreicherin Venetien vor. Eine wunderbare Region mit Highlights wie dem Gardasee mit Verona und Venedig. Auch die Proseccostraße fällt hinein – und Lieblingsorte wie Treviso, Vicenza oder Padua. Wir besuchen Palladios Villen, Petrarcas Grab und Tizians Geburtsort. Eine riesige Vielfalt, die wir durch die Augen der Autorin kennenlernen. Mit vielen Tipps, kleinen Geschichten und Pfaden abseits der touristischen Hauptrouten. Eine Mischung, die Spaß macht. *Endlich Zeit für Venetien, Beate Giacovelli, Styria, 30 €*



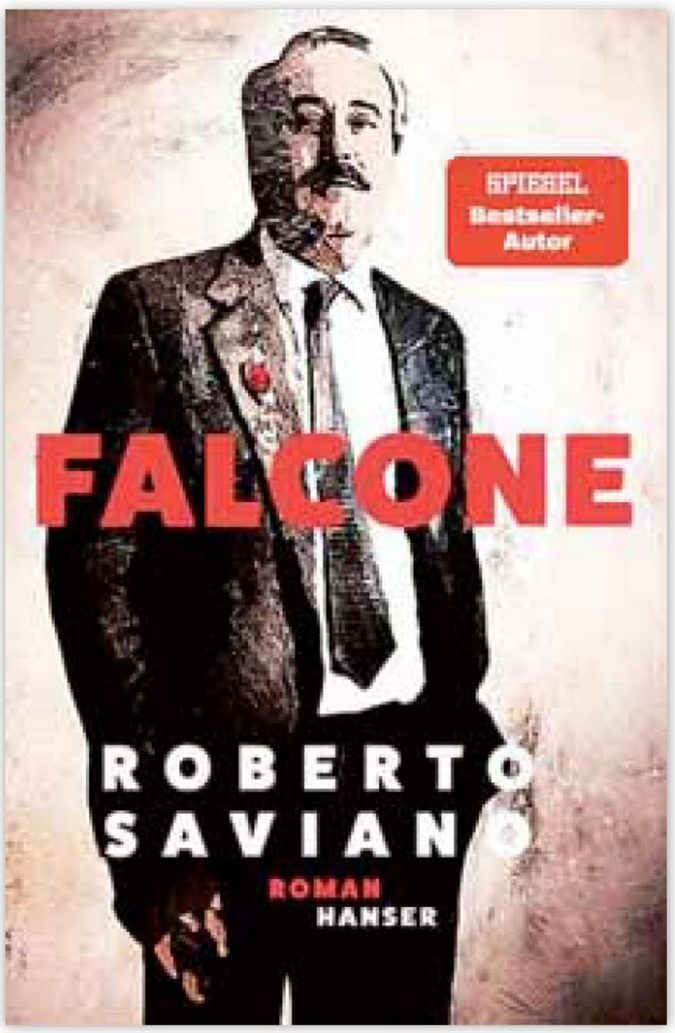


Mythos Luschari | Wir kennen den Luschari als Ausflugsberg mit großartiger Aussicht und feinen Einkehrmöglichkeiten. Helmut Tributsch ermöglicht uns eine andere Sicht auf den Berg. Der Autor nimmt uns mit auf eine faszinierende Suche nach den jahrtausendealten Ursprüngen der Tradition des Pilgerns und ergründet die spirituellen Geheimnisse der Julischen Alpen. Ausgehend vom Luschari-Berg im Kanaltal entwickelt sich die Suche nach den Motiven der Pilgertradition zu einer detektivischen Reise in eine bisher unerforschte, mythische und ferne Vergangenheit. Ausgehend vom Luschari-Berg über das Ursprungsgebiet der Indoeuropäer nördlich des Kaukasus und die heiligen Berge des eurasischen Raumes werden vergessene Naturerfahrungen, Mythen und Legenden entschlüsselt. *Der lichtgeflutete Berg – Luschari, Helmut Tributsch, bibitri-Verlag, 49 €*

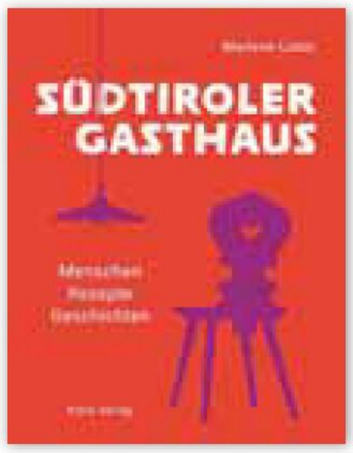


Seelengemüse | Ein Kochbuch für die Seele: Gennaro Contaldo, in London lebender Amalfitaner und dereinst Mentor von Jamie Oliver und Tim Mälzer, legt sein nächstes Standardwerk vor. „Verdure", also Gemüse, und das wird mit Bravour rezeptmäßig verarbeitet. Einmal durchblättern und schon hat man gleich mehrere Musts für den eigenen Herd entdeckt. Das Buch ist nach Gemüsesorten gegliedert, die Rezepte sind einfach und gut beschrieben. Peperonata, Polpette, gefüllte Zucchiniblüten, Zwiebelpastete, Mangold-Frittata, Parmigiana – und noch viele mehr, die auch fotografisch richtig Gusto machen. *Verdure, Gennaro Contaldo, ars vivendi, 29,50 €*

Fotos: beigestellt



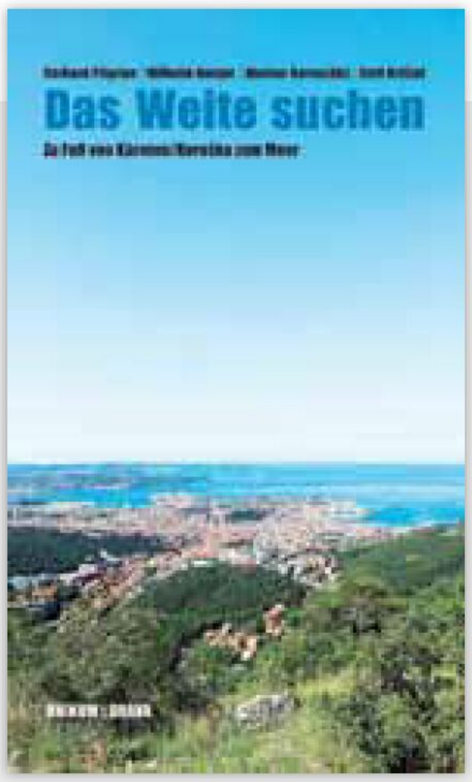
Anti-Mafia-Denkmal | Man möchte nicht glauben, was da auf 544 Seiten so alles passiert. Roberto Saviano hat die Lebensgeschichte des Anti-Mafia-Richters Giovanni Falcone, der 1992 auf Geheiß des Paten Totò Riina bei Palermo in die Luft gesprengt wurde, in einen packenden Dokuroman verpackt. Der auf die Cosa Nostra spezialisierte Autor hat „aufgrund historischer Grundlagen mithilfe der Vorstellung Fakten verbunden, Lücken gefüllt, Dialoge rekonstruiert und Szenen ausgemalt" (Zitat aus dem Vorwort). Man taucht also in diese Verbrecherwelt ein, ist sprachlos über die Brutalität und Skrupellosigkeit, aber auch über den Mut einzelner Richter, Staatsanwälte und Polizisten, die den Kriminellen sowie den Maulwürfen in den eigenen Organisationen zum Trotz den Kampf nicht aufgeben, wohl wissend, dass sie das mit dem Leben bezahlen können. Ein Buch, das Falcone und seinen Mitstreitern ein Denkmal setzt. *Falcone, Roberto Saviano, Hanser, 33,50 €*



Schüttelbrot & Kiachl | Reise oder Ausflug nach Südtirol geplant? Wenn ja, gehört dieses Buch ins Reisegepäck. „Südtiroler Gasthaus" nennt 29 Essadressen mit engagierten Wirtsleuten und traditioneller, heute wird man wohl „slowfoodiger", Philosophie sagen. Und, großer Zusatznutzen: Im 192 Seiten starken Buch darf man den Wirten auch in die Kochtöpfe schauen, die Rezepte sind regional geprägt, gut erklärt und schön fotografiert. Von Blaukraut-Krapfen über Schüttelbrot-Bandnudeln und Gamsrücken mit schwarzplentenem Riebler bis zum Hollerkiachl mit Hollersorbet. Mahlzeit! *Südtiroler Gasthaus, Marlene Lobis, Folio 33 €*



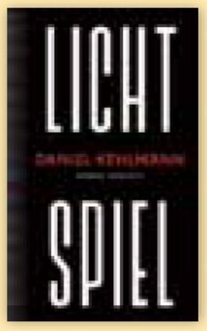
Wie bei der Oma | Bröselkarfiol, Reinanke Müllerin oder Schneeomelett – das ruft in uns allerangenehmste Erinnerungen wach. Vielen denken wohl an die Oma oder an ein Lieblingsgasthaus. Leider geht die traditionelle Küche immer mehr verloren. Wir können sie aber wiederbeleben – indem wir sie selbst kochen und somit erhalten. Dieses Buch ist dazu der beste Begleiter. Katharina Seiser nimmt sich liebevoll zahlreicher Alltagsklassiker an. Wie geht eine richtig cremige Eierspeis? Wie funktionieren überbackene Schinkenfleckerl? Und wie wird die geröstete Kalbsleber herrlich zart? Alle Geheimnisse werden gelüftet. Unter den fast schon vergessenen Rezeptfavoriten sind einbrennte Erdäpfel, Topfenhaluschka, Eiernockerl, Paprikahenderl, Grießschmarren und Moosbeernocken. *Österreich Express, Schnelle Klassiker und Lieblingsrezepte, Katharina Seiser, Brandstätter, 36 €*



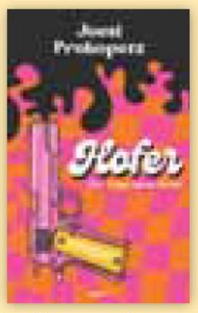
Zu Fuß nach Triest | Zu Fuß von Villach nach Triest? Ja, das lässt sich in 22 Etappen bewältigen – und man muss das ja nicht in einem erwandern, sondern kann sich nach Gusto Tagesetappen herauspicken. Heraus heißt: Aus dem 422 Seiten starken Unikum-Buch „Das Weite suchen", das die Autoren um Gerhard Pilgram völlig überarbeitet haben, nachdem es – 2006 erstmals erschienen – längst vergriffen war. Die Weitwanderstrecke führt in Reichweite von Karawankenbahn, Wocheinerbahn und Karstbahn jeweils von Bahnstation zu Bahnstation. Der Weg ist sehr ausführlich beschrieben, es gibt natürlich auch Einkehrtipps, Wegskizzen, anspruchsvolle Bilder (viele in Schwarzweiß) und Geschichten zur durchwanderten Landschaft. *Das Weite suchen, Pilgram-Berger-Koroschitz-Krištof, Unikum Drava, 30,50 €*

URLAUBS-LEKTÜRE

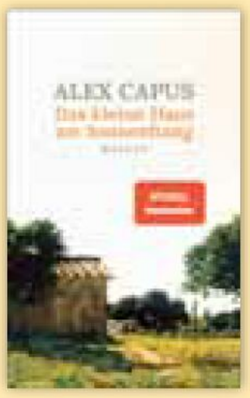
Bücher, die einem die Zeit auf Reisen (oder zu Hause) verkürzen.



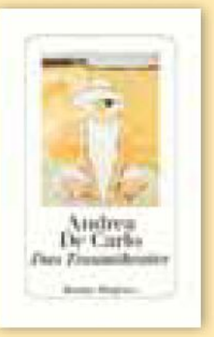
Großes Kino | G. W. Papst, berühmter Filmregisseur mit Greta-Garbo-Erfahrung, muss im 2. Weltkrieg in seiner Heimat Steiermark bleiben und für die Nazis Filme drehen. Wie er sich da, oft gedemütigt, durchmanövriert, ist dank Daniel Kehlmann großes Romankino im Kopf. *Lichtspiel, Daniel Kehlmann, Rowohlt, 27,50 €*



Schräger Krimi | Da Hofer war's, vom 20er Haus – nein, in diesem Fall war's Joesi Prokopetz, der zum von ihm getexteten Ambros-Gassenhauer einen echt schrägen Krimi verfasst hat. Spannungsgeladener, düsterer Plot, dieser Ausflug in Wiens Drogen- und Agentenszene. *Hofer, Ein 70er Jahre Krimi. J. Prokopetz, edition a, 21 €*



Kleine Philosophie | Ein Häuschen im Piemont, ein Schriftsteller, der das Dorfleben und sein Schreiben philosophisch reflektiert. Es geht um Gelassenheit, einen Kachelofen und die Unermüdlichkeit des Siebenschläfers. *Das kleine Haus am Sonnenhang, Alex Capus, Hanser, 22,70 €*



Heiteres Tohuwabohu | Herrlich, wie es im norditalienischen Cosmarate drunter und drüber geht. Eigenbrötlerischer Marchese gräbt auf seinem Grund antikes Theater aus, TV-Moderatorin deckt das auf, Politik dreht durch. Es darf gelacht werden. *Traumtheater, Andrea De Carlo, Diogenes 26,50 €*

Feine **Auszeit-Ideen**

24 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



FAMILIENERLEBNISSE IM BURGENLAND

Perfekter Urlaub für Groß und Klein, das ist das Ziel vieler. Beste und völlig wetterunabhängige Voraussetzungen dafür bietet das Allegria Resort Stegersbach, Mitglied der family austria Hotels & Appartements. Kindern und Jugendlichen wird im, für Hotelgäste kostenfreien, Thermalbad mit 14 In- & Outdoorpools, Schlangen- und Speed-Rutschen, Wellenbecken oder dem großen Außenbereich mit Aqua Splash Pad & Co nicht langweilig. Für Action und Spannung sorgen z. B. eine Ninja Warriors Softplay-Anlage und ein Kinderkino. Erwachsene finden entspannte Relaxphasen in einer der vielen Saunen, im „Yin Yang Spa" oder bei einer wohltuenden Behandlung im Bäder-Spa. Kulinarisch verwöhnen die genussvolle Speisenvielfalt aus vorrangig regionalen, saisonalen und biologischen Lebensmitteln und das eigene Kinderbuffet. Das 3-Nächte-Angebot „Sommer, Sonne, Allegria!" gibt es ab 380 Euro pro Person inkl. Vollpension und Softdrinks (buchbar von 28.6. bis 7.9.2024).

Allegria Resort Stegersbach *, Golfstraße 1, 7551 Stegersbach, (+43 33 26) 500, www.allegria-resort.com***



FAMILIEN-HIT IN DEN SALZBURGER BERGEN

Geht's den Kindern gut, fühlen sich auch die Eltern wohl. Für die nächsten Familienferien ist daher die Ferienwelt Kesselgrub in Altenmarkt-Zauchensee eine gute Wahl. Im Kinderhotel mit kleinem Ponyhof und hoteleigenem Badesee werden die Kleinen großgeschrieben. Dafür sorgen die Kinderbetreuerinnen mit lustigen Programmen: vom Ponyführen bis zum Badespaß im großen, neuen Hallenbad mit Schleusenschwimmbecken, Kleinkinderwasserwelt und abenteuerlichem Wasserspaß im Wasserspielpark mit Trioslide und Röhrenrutsche. Erwachsene erleben ab dem Sommer Entspannung und naturnahe Panoramablicke im Mountain Adults Spa. 4 Tage bleiben und nur 3 Tage zahlen heißt es beim Angebot „4=3 Familien Hit". Ab 380 Euro pro Person inkl. All-inclusive-Genusspension und einem Spa Gutschein im Wert von 30 Euro (buchbar von 2.6. bis 29.11.2024). ***Ferienwelt Kesselgrub, Lackengasse 1, 5541 Altenmarkt-Zauchensee, (+43 64 52) 52 32, www.kesselgrub.at***

Fotos: www.allegria-resort.com, Carletto Ferrari | www.carletto.at, Miku Media, Böglerhof, Marco Bordonaro, davidwoeckinger.com



STAY FIT – FEEL WELL URLAUB IM UNVERWECHSELBAREN EGGERWIRT IM LUNGAU

Auf der Suche nach einem hochqualitativen Urlaubserlebnis, um Energie zu tanken und Kraft zu schöpfen, wird man im Wellnesshotel Eggerwirt in St. Michael im Lungau fündig. Dank des ganzheitlichen Wellness-Konzeptes findet hier im GartenSPA jeder seinen individuellen Kraftplatz, an dem er seinem stressigen Alltag entkommen kann: ob beim Schwitzen in der abwechslungsreichen Saunawelt mit insgesamt acht Saunen mit Panoramaausblick, bei einer vitalisierenden Auszeit in der Solegrotte oder beim Schwimmen in den Pools und im beheizten Naturbadeteich. Das 4-Nächte-Paket „Energie tanken im Sommer" bietet individuelle SPA-Beratung, Zugang zu allen Kraftplätzen im Hotel, geführte Saunaaufgüsse und einen 30-Euro-Preisvorteil bei einem Aufenthalt von Sonntag bis Donnerstag. Ab 810 Euro pro Person inkl. der „Eggerwirt All-inclusive-Verwöhnpension" (inkl. ganztägig alkoholfreien Getränken und Tee, buchbar von 8.5. bis 9.11.2024). ***Wellnesshotel Eggerwirt****S, Kaltbachstraße 5, 5582 St. Michael im Lungau, (+43 64 77) 82 24, www.eggerwirt.at***



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 Faaker See. Auch die Spalandschaft lässt keine Wünsche offen: lichtdurchflutete neue Wohlfühlbereiche mit Seeblick, Panorama-Saunawelt mit Finnischer Sauna, Biosauna, Dampfbad, Cool Walk. Dazu warten ein beheizter Außen-Infinitypool mit Inneneinstieg, Außen-Sprudelbecken mit Whirlliegen, Innenpool und Innen-Whirlpool, Ruheraum mit Wasserbetten, Familiensauna, Tepidarium, Fitnessraum und die romantische Seesauna mit dem See als Tauchbecken. Die Karnerhof-Schnuppertage (4 Nächte von So bis Do) inklusive Halbpension, Teilkörpermassage, Paraffin Handpackung und Solariumjeton 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***



WACHAUF MIT ALLEN SINNEN

Für Urlaub am Tor zur Wachau ist das Hotel Schachner perfekt geeignet. Im familiengeführten Haus mit 350 Jahren Geschichte erwecken Kulinarik auf höchstem Niveau, Herzlichkeit und einzigartiges Ambiente alle Sinne. Die Lage mit bis zu 300 km Weitsicht direkt vom Wachauf-Spa & Infinitypool ist unverwechselbar. Aktive erkunden traumhafte Wanderwege in mystischen Wäldern oder nutzen das große Sportangebot rund ums Hotel.

Eintauchen in die Schachner Welt kann man mit dem Angebot „Blue Monday". Ab 135 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar Sonntag auf Montag).

Hotel Schachner, 3672 Maria Taferl Nr. 24 (+43 74 13) 63 55, www.hotel-schachner.at



WELLNESS DE LUXE IN TIROL – DER NEUE BÖGLERHOF*****

Urlaub in Tirols einzigem Fünf-Sterne-Hotel direkt an einem Badesee. Im „schönsten Dorf Europas" verwöhnt das elegante Hotel mit neu errichtetem SPA- und Wellnessensemble die Sinne. Über Alpbach bettet sich die glitzernde Wasserfläche von Böglers Badesee in die Kitzbüheler Alpen. Darin integriert ist der neue Infinity-Panorama-Relaxpool. Dahinter liegt das „pure nature.spa for adults only": SPA-Livingrooms, edel und großzügig geschnitten für Relaxing und die feinsten SPA-Treatments. Entspannt genießen heißt es auch im separaten Familienzeit SPA – mit Dress-on-Saunabereich, In- und Outdoorpool und einem lauschigen Garten. Die neuen Zimmer & Suiten verzaubern mit traumhaftem Wohnambiente und sensationeller Bergsicht. Urlaubstipp: 4 Nächte „SPADAYS de luxe" ab 850 Euro p.P. inkl. 200 Euro SPA-Gutschein und ¾-Gourmetpension (buchbar von 17.5. bis 23.8. bzw. von 30.8. bis 16.11.2024). ***Böglerhof – pure nature spa resort, Alpbach 166, 6236 Alpbach, (+43 53 36)52 27, www.boeglerhof.at***



AUSZEIT IN DEN FILZMOOSER BERGEN

Wer im Urlaub mit allen Sinnen genießen will, für den ist das Hotel Alpenhof in Filzmoos genau richtig. Denn so lautet dort das Motto, vor allem in der Wasserwelt des Viersternehauses, in der man zwischen beheiztem Hallen- oder Freibad, einem Naturbadeteich mit Bergblick und einer Saunalandschaft wählen kann. Kinder haben ihren Spaß an der Outdoor-Minigolfanlage und viel Platz zum Herumtoben. Weil Gastfreundschaft großgeschrieben wird, lassen einen zudem gesellige Aktionen wie gemeinsames Schnapsbrennen, Weinverkostungen und Kaiserschmarrentratsch ganz schnell Teil vom großen Ganzen werden. Fans der herrlichen Bergwelt bietet die Wochenpauschale „Berg- und Wandererlebnis" z. B. täglich geführte Wanderungen oder einen Sagenspaziergang. Ab 973 Euro pro Person inkl. Halbpension-Plus (buchbar von 17.5. bis 13.10.2024). *******Hotel Alpenhof, Neuberger Straße 2, 5532 Filzmoos, (+43 64 53) 87 000, www.alpenhof.com***



FERIEN IM FAMILIENPARADIES SAALBACH

Familienurlaub auf der Sunny Side of Life! Den verbringt man im ****S Hotel Die Sonne in Saalbach. In diesen Breitengraden lautet das Motto zur sommerlichen Freizeitgestaltung „Hauptsache draußen", kann man hier als aktive Familie doch viele schöne Dinge unternehmen: Erlebniswandern, Downhillen, Minigolf spielen. Die ganz Jungen toben im „Sonne Mini-Club", während die schon etwas Älteren auf die Jagd mit Pfeil und Bogen gehen, neue Bike-Skills lernen oder im hoteleigenen Familienspaß-Outdoor-Whirlpool relaxen. Bei den „Sonne Vorteilswochen" gibt es bei einem Aufenthalt ab 7 Nächten sogar eine Nacht gratis. Ab 984 Euro pro Person inkl. „Super Sonne All inclusive Kulinarik" mit Getränken von 8 bis 24 Uhr und „Super Sonne Family" mit Kinderanimation ab 4 Jahren an bis zu 6 Tagen pro Woche (buchbar von 25.5. bis 13.7. und von 24.8. bis 13.10.2024). *******S Hotel DIE SONNE, Altachweg 334, 5753 Saalbach, (+43 65 41) 72 02, www.hotel-sonne.at***



WASSERERLEBNISSE IM SALZBURGERLAND

Urlaub im Tal der Quellen! Wer Wasser sucht, wird im Raurisertal fündig. Mehr als 300 natürliche Quellen, imposante Wasserfälle und glasklare Gebirgsbäche haben ihre Heimat in diesem wunderschönen Teil des Nationalparks Hohe Tauern. Hier erlebt man das Plätschern, Rauschen, Prasseln und Tosen auf viele unterschiedliche Arten. Tipp: Im Hüttwinkltal führt eine kurze Wanderung direkt zum Rauriser UrQuell. Das ****Hotel Alpina Rauris ist der perfekte Ausgangspunkt dafür und bietet alles, was das Herz nach einem Tag in der Natur begehrt: Zuerst im Wellnessbereich mit Sauna, Innen- und Außenpool, dann im Restaurant mit regionalen und kreativen Gaumenfreuden aus der Hotelküche. Mit dem 5-Nächte-Paket „Wanderglücksmomente im Raurisertal" ab 585 Euro pro Person inkl. HP und Nationalpark-Sommercard lässt sich das Tal super erkunden.******* Hotel Alpina Rauris, Marktstraße 4, 5661 Rauris, (+43 65 44) 65 62, www.hotel-alpina-rauris.at***



ROYALE SOMMERFRISCHE IM ZILLERTAL

Wer im Urlaub Action will und sich dabei wie ein König fühlen möchte, der sollte nach Fügen ins Zillertal kommen. Dort im „****KOSIS Sports Lifestyle Hotel" erwartet einen royaler Lifestyle drinnen und pures Adrenalin draußen. Nachdem man sich hier beim Wandern, Golfen oder Biken ausgepowert hat, entspannt man im Wellnessbereich – wohltuende Anwendungen und Düfte inklusive. Zum KOSIS-Lifestyle gehört natürlich auch Genuss dazu: mit raffiniertem Essen bei coolen Beats in der „KOSIS Fun Food Bar" oder österreichisch-internationalen Feinheiten im „KOSIS Wine & Dine". Weil das KOSIS als Golfclubpartner das perfekte Basecamp für Golfer ist, der 18-Loch-Meisterschaftsplatz in Uderns liegt nur fünf Fahrminuten entfernt, gibt es mit dem Golf-Package ab 4 Übernachtungen 10 % Rabatt, Voraussetzung für die Buchung ist die „Golf Tirol Card" (gültig vom 17.5. bis 13.10.2024). *******KOSIS Sports Lifestyle Hotel, Dorfplatz 2, A-6263 Fügen / Zillertal, (+43 52 88) 62 266, www.hotel-kosis.at***

Fotos: FOTOdesign Edgar DAVID, Salzburg, Stefanie Oberhauser, Hotel Alpina Rauris, KOSIS Sports Lifestyle Hotel, Romantikhotel Zell am See, Naturresort Puradis, Daniel Zangerl, Prechtlgut



NATUR-OASE DE LUXE FÜR BIKER

Einmal Urlaub im eigenen Chalet machen! Perfekt dafür sind die Region Saalfelden-Leogang und das dortige Naturresort Puradies mit seinen „Privat Spa Chalets“. Hier frühstückt man auf der eigenen Terrasse, genießt den Bergblick und entspannt in der privaten Chalet-Sauna. Und wer den gepflasterten Wegen im Chaletdorf folgt, der gelangt zum 4-Sterne-Superior-Designhotel und kann dort relaxen: im Naturbadeteich oder im erweiterten „HEAVEN SPA“. Dort wartet himmlische Entspannung im Adults-Only-Saunahaus mit vier Saunen oder in der Wasserwelt für alle mit Outdoor-Infinitypool mit Inneneinstieg und Kinderpool. Vor allem für Genussradfahrer und Downhill-Junkies ist das Naturresort perfekter Ausgangspunkt und das 3-Nächte-Paket „Bike In/Bike Out im Puradies“ ideal: Ab 540 Euro pro Person inkl. ¾- Pension (buchbar von 5. bis 30.5. bzw. von 2. bis 28.6.2024). ***Naturresort Puradies, Rain 9, 5771 Leogang,(+43 6583) 82 75, www.puradies.com***



KURZTRIP VOR DEN TOREN DER VILLACHER ALPEN

Wandern, baden oder einfach nur durch die Altstadt flanieren? Direkt neben dem Bahnhof gelegen befindet sich das 2023 neu eröffnete „harry’s home Villach“. Durch seine zentrale Lage bildet das Hotel ganzjährig einen perfekten Ausgangspunkt für verschiedene Aktivitäten in der Region: sei es Badespaß an den nahegelegenen Faaker und Ossiacher See, Entspannung in der „Kärnten Therme Warmbad-Villach“ oder Wintersport im Skigebiet Gerlitzen, etwa 30 Autominuten nördlich. Die malerische Altstadt mit ihren zahlreichen Veranstaltungsmöglichkeiten ist in kürzester Zeit erreichbar. Besonders bekannt ist Villach für seinen Kirchtag, Österreichs größtes Brauchtumsfest von 28. Juli bis 4. August 2024. Ein Zimmer für zwei Personen inklusive Frühstück kostet ab 140 Euro pro Nacht.
harry’s home Villach, Bahnhofplatz 5, 9500 Villach, (+43 50) 12 14 19 90, https://harrys-home.com/villach



ROMANTIKURLAUB AM ZELLER SEE

Hier ist eine Idee für eine romantische Auszeit! Und zwar in Zell am See. Beim Metzgerwirt im Ortszentrum wird nicht nur herzhaft geschmaust, sondern im Romantikhotel dahinter auch komfortabel genächtigt. Entspannen kann man im großzügigen Spa samt Adults-Only-Bereich. Und mit dem „Bankerl“ unterm Apfelbaum oder dem romantisch gedeckten „Table for 2“ im Weinkeller wird das Haus seinem Namen gerecht. Die Lage inmitten der schönen Berglandschaft, nahe dem glitzernden Zeller See, verspricht zudem eine unvergessliche Zeit: beim Wandern, Schwimmen, Surfen und Paddeln. Oder beim Genussradeln umgeben von majestätischen Bergen, saftig grünen Bergwiesen und dem im Sonnenlicht funkelnden See. Romantik pur bietet das 4-Nächte-Paket „Zeit für die Liebe“ mit Kuschelfrühstück im Zimmer. Ab 881 Euro pro Zimmer inkl. Halbpension (buchbar von 15.5. bis 31.10.2024)
*****Romantikhotel Zell am See, Sebastian-Hörl-Straße 11, 5700 Zell am See, (+43 65 42) 72 520, www.romantik-hotel.at***



BERGHÜTTEN-ROMANTIK DER EXTRAKLASSE

Im Urlaub das Leben und 5-Sterne-Luxus genießen! Im Romantik-Chalet im Bergdorf Prechtlgut inmitten der idyllischen Wagrainer Bergwelt werden die Tage sicher unvergesslich bleiben. Ganz privat im eigenen Chalet, lässt sich eine besondere Auszeit verbringen. Angesichts der Altholzwände, der offenen Dachkonstruktion, der Schiffböden, des Kamins, modernsten Komforts und des eigenen AlmSpas mit Sauna, Dampfkabine, Ruheraum, frei stehender Badewanne und Hot Tub auf der Holzterrasse kommt hier sofort ein Zuhause-Gefühl auf. Für Erlebnisse in der Natur sorgen ein weitverzweigtes Wandernetz, Naturseen und Biketrails, gleich vor der Chalettür. Auch kulinarisch bleiben keine Wünsche offen, ob im Chalet genossen oder im Prechtlstadl serviert. Ab 315 Euro pro Person und Nacht inkl. Frühstück (bei 2er-Belegung und Mindestaufenthalt von 4 Tagen, buchbar ganzjährig). ***Prechtlgut Wagrain, Hofmark 1, 5602 Wagrain, (+43 676) 73 01 911, www.prechtlgut.at***



FAMILIENHIT AM HOCHKÖNIG

Urlaub mit Kind und Kegel gefällig? Dann bitte auf zum „****Hotel & SPA Urslauerhof in Hinterthal/Maria Alm". Zwar ist die Region rund um den Hochkönig wegen ihrer anspruchsvollen Bike- und aussichtsreichen Wandertouren bekannt, doch auch Familien finden hier ihr Glück: in den urigen Hütten, manche davon mit Streichelzoo, am kunterbunten Prinzenberg Natrun oder beim Runtersausen auf der Sommerrodelbahn am Biberg. Zum Abschluss wartet der hoteleigene Außenpool, wo man so lange planschen kann, bis der Magen knurrt. Fürs leibliche Wohl sorgt die authentische Küche, die neben typisch Pinzgauerischer Kost auch Platz für internationale Spezialitäten lässt. Beim 3-Nächte-Paket „Sommer-Wellness-Hit für die ganze Familie" urlauben Kinder bis 8 Jahre im Elternzimmer kostenlos. Ab 456 Euro pro Person inkl. Halbpension und 1 Teilmassage pro Erwachsenem (buchbar von 6.7. bis 7.9.2024). ***Hotel & SPA Urslauerhof****, Urslaustraße 2, 5761 Maria Alm, (+43 65 84) 81 64, www.urslauerhof.at***



FAMILY-TIME AUF KÄRNTNERISCH

Frühsommerurlaub für die ganze Familie! Im Familienhotel Kreuzwirt am Weissensee wird er Wirklichkeit. Hier können sich Kinder sowohl indoor als auch im 140 Hektar großen Outdoor-Paradies austoben oder mit den Eltern vierfachen Badespaß im wiesenSpa erleben. Viele Abenteuer warten auf die ganze Familie: auf dem 4500 m² großen Abenteuerspielplatz, auf dem Kinderbauernhof oder bei einer gemeinsamen Wanderung. Mama und Papa können aber auch beruhigt allein entspannen, denn für beste Kinderbetreuung ist gesorgt. In der Zeit vom 8. bis 22. Juni 2024 bieten die Familienvorteilswochen zudem noch ein Zuckerl: 7 Tage in großzügigen Zimmern oder Appartements mit eigenem Kinderzimmer inkl. Verwöhn-3/4-Pension sind ab 2186 Euro zu haben, inkl. Gutschein im Wert von 40 Euro pro Kind.
Familienhotel Kreuzwirt, Kreuzberg 2, 9762 Weissensee, (+43 47 13) 22 06, www.hotelkreuzwirt.at



SÜDTIROLER LOGENPLATZ FÜR GENIESSER

Kurzurlaub zwischen Schlossmauern und unzähligen Rosen. Dieser Traum wird wahr, und zwar im Schloss Hotel Korb im Südtiroler Eppan auf einer kleinen Anhöhe, umgeben von Wein- und Obstgärten. Von der Hotelterrasse fällt der Blick auf Bozen, den Schlern und weitere Gipfel der Dolomiten. Alle Zimmer und Suiten sind Unikate, keines gleicht dem anderen. Der gepflegte Garten, Hallen- und Freibad sowie eine Saunalandschaft sorgen für Entspannung. Besonderes Highlight ist der preisgekrönte Bio-Infinitypool mit Ausblick, der ohne Zusatz von Chemikalien auskommt. Die Küche verwöhnt mit feinen Halbpensionsmenüs und den besten Tropfen des familieneigenen Weingutes. Zum Kennenlernen bietet sich das 2-Nächte-Paket „Short Stay Gourmet & Wein: Kurzurlaub in Südtirol" an. Ab 320 Euro pro Person inkl. Halbpension mit 1x Weinbegleitung (buchbar bis 3.11.24). Wöchentlich werden auch Weinverkostungen mit Führung durch Bunker und Stollen angeboten. ***Schloss Hotel Korb ****s, Hocheppaner Weg 5, I-39057 Missian/Eppan, (+39 04 71) 63 60 00, www. schloss-hotel-korb.com***



SCHLOSSHERR IM STEIRISCHEN VULKANLAND

Nicht alltäglich, so ein Urlaub auf einer steirischen Ritterburg. Pardon, ehemaligen Ritterburg. Seit die Feste auf dem Kapfensteiner Schlossberg in den Besitz der Familie Winkler-Hermaden geraten ist, wirkt sie zunehmend friedlicher. Gediegen-rustikale Zimmer laden Genießer jeden Alters zum Erwachen mit Weinlandpanorama und zum längeren Verweilen im „Steirischen Himmelreich" ein. Kulinarisch wird von den Schlossherren hauptsächlich Kreativ-Bodenständiges wie etwa Kürbiscremesuppe, Beiried vom Steirischen Jungrind oder Kapfensteiner Kürbiskernknödel auf Hollersauce aufgetischt. Dazu werden beste biologisch-organische Weine aus eigenem Anbau serviert. Das 2-Nächte-Angebot „Wochenende für Gourmets 2024" beinhaltet Frühstück plus ein 6-gängiges Degustationsmenü mit Aperitif, Weinbegleitung, Mokka und Hausbrand sowie ein 4-gängiges Abendmenü. Ab 352 Euro pro Person. ***Schloss Kapfenstein, Kapfenstein 1, 8353 Kapfenstein, (+43 31 57) 30 03 00, www.schloss-kapfenstein.at***

Fotos: Hotel & Spa Urslauerhof, socialventures, Schloss Kapfenstein, HPhoto - Hannes Pacheiner, Günter Standl, Neusacherhof,



KRAFTORT AM WEISSENSEE

Wer für den Urlaub ein Haus mit Blick auf das große Ganze sucht, findet im Neusacherhof die Antwort. Das Boutiquehotel 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 Panoramaseeblick vom charmanten Zimmer aus macht Lust auf sportliche und andere Aktivitäten wie Radtouren, Wanderungen, Almbesuche, Bade- und Taucherlebnisse sowie Schiffs- und Bootsfahrten. Im Wirtshaus präsentiert Haubenkoch Stefan Glantschnig kreative Variationen traditioneller Gerichte sowie köstliche Klassiker à la carte oder im Gängemenü. Beim 4-Nächte-Paket „4=3 Frühlings Special" bucht man vier und zahlt nur drei Nächte. Ab 412 Euro pro Person inkl. Frühstück und 1x abends ein 4-Gänge-Menü (buchbar von 9.5. bis 29.6.2024). ***Neusacherhof, Neusach 1, 9762 Weissensee, (+43 47 13) 20 155 www.neusacherhof.at***



ALPE-ADRIA-LIFESTYLE AM MILLSTÄTTER SEE

Nur wenige Schritte vom idyllischen Millstätter See entfernt urlauben Sie im stilvoll-modernen Boutiquehotel Moserhof in Seeboden. Nach einem ausgedehnten Frühstück bei hausgemachten Spezialitäten der hiesigen Slow-Food-Betriebe geht es auf Entdeckungstour in die Natur: am schönsten bei Wanderungen auf die Millstätter Alpe, bei Radtouren zur urigen Hütte oder Spaziergängen rund um den See. Danach wartet drinnen das SichtSPA mit wunderbarem Ausblick von Saunen und lichtdurchflutetem Ruheraum. Für Erfrischung sorgen der kleine Indoorpool oder der Naturschwimmteich. Im lässig-stylischen À-la-carte-Restaurant mo.wi zählt vor allem der gute Geschmack. Entspannen Sie 3 Nächte im Doppelzimmer Style mit Frühstück bis 12 Uhr ab 375 Euro pro Person (buchbar bis 20. Oktober 2024).
Hotel Moserhof – Lebe Genuss, Hauptstraße 48, 9871 Seeboden, (+43 47 62) 81 400, www.moserhof.com



Seemotionen & Slowlife

im Hotel Karnerhof am Faaker See

Im Hotel Karnerhof geht es nicht darum, wie lange, wieviel Zeit und warum. Es zählen Gefühle, die Qualität von Empfindungen, das Sinnliche und das Feinsinnige daran. Insgesamt sind es 100.000 m² an einzigartigen Lieblingsplätzen für Genuss, Ruhe, Stil, Entspannung, Bewegung und Glücksmomente direkt am Faaker See.

Viele neue Wohlfühlorte in der Seemotionen Spalandschaft:
ganzjährig beheizter 20m Außen-Infinitypool und Infinity-Warmsprudelbecken, großzügige Ruhebereiche, Erwachsenen-Saunabereich mit Panoramasauna inkl. Themenaufgüsse, Biosauna, Dampfbad, Coolwalk und großem Bewegungs-/ Yogaraum mit eigener Terrasse. Wie gewohnt, stets mit Rundum-Seepanorama.



Karnerhof Schnuppertage zum Kennenlernen

1 Rückenmassage (25 Minuten)
1 Paraffin-Handpackung
inkl. Genießer-Halbpension

4 Nächte (So-Do) ab € 543
3 Nächte (Do-So) ab € 513

ab Preise gelten pro Person
im Standard DZ





Hotel Karnerhof GmbH · Familie Karner
Karnerhofweg 10 · 9580 Drobollach am Faaker See
Tel.: +43 (0) 42 54-21 88 · hotel@karnerhof.com



NOCH MEHR LUXUS ZWISCHEN ALMEN UND PALMEN

Urlaub in einer der besten Wellnessoasen Südtirols. Dazu reist man ins La Maiena Meran Resort, sensationell auf einer Anhöhe mit Blick auf Meran gelegen. Bereits vor der aufwendigen Renovierung mit Infinitypool, Familien-Wellnessbereich und Saunawelt war das Haus top. Nun wird mit einer neuen Aufgusssauna inklusive Panoramablick, Whirlpool, Treatment- und Relax-Bereichen das i-Tüpfelchen geboten. Ein Highlight sind im Sensa Spa die offenen Räume der „Face- & Nail Bar" und des Hair-Studios. Der großzügige Fitness- und Bewegungsbereich ist bei Schlechtwetter nun die perfekte Alternative zu den zahlreichen Outdooraktivitäten wie etwa Spaziergängen auf den Waalwegen, Wanderungen zur hoteleigenen Alm, Biketouren oder Shopping in Meran. Kulinarisch kredenzt man seit jeher feine, vielfältige Kreationen aus alpin-mediterraner Küche mit einem Hauch von Orient. Ab 196 Euro pro Person und Nacht im Doppelzimmer inkl. Halbpension.
BELVITA- & Genießerhotel La Maiena Meran Resort, Nörderstraße 15, I-39020 Marling bei Meran, (+39 04 73) 44 70 00, www.lamaiena.it



KVARNER DESIGN-HOTSPOT UND GOURMET-TEMPEL

Urlaub am Meer, eine perfekte Idee für den Sommer. An der Kvarner-Riviera gelegen, auf halbem Weg zwischen Opatija und Rijeka, ist das 5-Sterne-Designhotel Navis der ideale Ausgangspunkt für Entdeckungstouren. Wie ein futuristisches Schwalbennest klebt das durchgestylte Haus an einem schmalen, steilen Küstenstreifen direkt über dem Meer. Ähnlich einem Panoramadeck eines Kreuzfahrtschiffes schwebt die Terrasse mit Relaxbereich samt Outdoorpool über den Wellen. Sie ist die Bühne für die kulinarische Seele des Hauses: das Gourmetrestaurant Navis, wo Küchenchef Tino Sinožić kreative Adria-Gourmetküche mit besten Naturprodukten aus Meer und Hinterland als moderne Fusionsküche auftischt. Mit dem neu gestalteten und erweiterten Beach in der Preluk-Bucht steht zudem direkt am Haus ein schöner Badebereich bereit. Ab 139 Euro pro Person und Nacht im Doppelzimmer mit Frühstück.
Boutique & Design Hotel Navis, Ivana Mateti a Ronjgova 10, HR-51410 Opatija, (+385 51) 44 4 600 00, https://hotel-navis.hr/de/



FAMILIEN-AUSZEIT AUF DER TURRACHER HÖHE

Zeit für Zweisamkeit, Familie und entspannte Erinnerungen auf 1800 Metern direkt am See. Diese Urlaubswünsche gehen im Familien- und Seehotel Jägerwirt auf der wunderschönen Turracher Höhe in Erfüllung. Auf die Kleinen warten hier Abenteuer, Abwechslung, Spaß und Spannung. Denn die Kinderbetreuung bietet neben actionreichem Wasserspaß wie Stand-up-Paddling oder Kanubauen auch Wanderungen, Biketouren und vieles mehr. Erwachsene entspannen im „Bali Spa" mit einzigartigen Retreats, reichhaltigem Kosmetikprogramm, weitläufiger Sauna- und Poollandschaft und balinesischen Massagen. Mit dem Paket „Familie aktiv" genießen Familien ab 5 Nächten minus 5 % und ab 7 Nächten minus 10 % auf den Tagespreis inklusive ¾-Verwöhnpension, Kinderbetreuung nachmittags ab 4 Jahren in Ferienzeiten, Downhillbike-Tour, Huabn-Wanderung mit Bogenschießen und vielem mehr. ***Seehotel Jägerwirt, Jägerwirtsiedlung 63, 8864 Turracher Höhe, (+43 42 75) 82 57, www.seehotel-jaegerwirt.at***



FAMILIENSPASS IN BAD KLEINKIRCHHEIM

Spannender Kurzurlaub mit Sport, Spiel und Spaß für die ganze Familie genehm? Der Kärntnerhof in Bad Kleinkirchheim ist dafür der richtige Ort. Hier kommt jedes Familienmitglied auf seine Kosten: ob beim Wandern und Biken in den Nockbergen, beim Wassersport an den nahen Kärntner Seen oder beim Match auf den hoteleigenen Tennisplätzen. Bei Schlechtwetter erleben die Kleinen Abenteuer in Oskars Kinderland, größere Kids chillen mit coolem Sound im „Teenies Raum". Vom Freizeitbereich für alle mit Hallenbad, Saunen, Dampfbad, Ruheoasen und Liegewiese ganz zu schweigen. Zudem genießt man im Kärntnerhof, auch „Genusswirt Kärnten", feinste Alpen-Adria-Kulinarik von Küchenchef Markus Ebner. Beim 4-Nächte-Paket „Oskars Kurzurlaub (4=3)" ist sogar eine Nacht gratis. Ab 444 Euro pro Person inkl. Halbpension, 2 Std. Thermenschnuppern in der Therme St. Kathrein (in der Nebensaison) und 50-Euro-Wellnessgutschein (buchbar bis 3.11.2024).
Family & Sporthotel Kärntnerhof*/Matthias Krenn, Maibrunnenweg 15, 9546 Bad Kleinkirchheim, (+ 43 42 40) 29 30, www.family-kaernten.com***

Fotos: Franz Gerdl/MBN Tourismus, Anja Koppitsch Photography, Michael Huber | www.huber-fotografie.at, Hotel Navis, Andreas Pilz, Hillinger-Perfahl,Gerd Perauer/MBN Tourismus, Muehlbacher Rupert GAS



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 Komforthotels. Ab 339 Euro für zwei Nächte 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.

Millstätter See – Bad Kleinkirchheim – Nockberge Tourismusmanagement GmbH, Kaiser-Franz-Josef-Straße 49, 9872 Millstatt am See, (+43 47 66) 37 000, 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-Hotel dafür alles, was das Herz begehrt: 6000 m² direkt am See mit einem Privatbadestrand nur für Hotelgäste, einen gepflegten Garten, ein vielseitiges Angebot im Beauty- und Wellnessbereich des SPAs und ein stylishes Relaxschiff. Highlight ist der ganzjährig beheizte Schwimmbereich im See. Die täglichen kulinarischen Hochgenüsse von Küchenchef Martin Wieser verstehen sich von selbst. Zum Kennenlernen ist das 3-Nächte-Angebot „KOLLERs Seen Wellness" ideal. Ab 460 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



DRAUSSEN SEIN, UM DRINNEN ANZUKOMMEN

Wer im Urlaub „durchlüften" und „easy going" mag, dem wird der Weidenstyle gefallen. Das kleine und charmante Hotel Weiden liegt am sonnigen Hochplateau Rohrmoos über Schladming und ist ein Ort für Wanderträume, Naturgenuss, Selfness & Glücksmomente. Egal ob man zu zweit, mit Familie oder Freunden urlaubt, nach einem aktiven Tag in der Natur freut man sich auf Entspannung im feinen Wellnessbereich und im beheizten Pool, auf smarte Kulinarik und Wohnzimmerfeeling mit einzigartigem Style. Das 3-Nächte-Paket „Easy going @weiden" ist ab 300 Euro pro Person zu haben, inkl. Frühstück und „Schladming Dachstein Sommercard" für Gratisnutzung von Bergbahnen, Bussen uvm. (abends ist die Smart Kitchen täglich zubuchbar).

Apart & Suiten Hotel Weiden, Schwaigerweg 135, 8971 Schladming, (+43 36 87) 614 55, www.meinweiden.com



FAMILIENSOMMER AN DER DONAU

Urlaub am grünen Ufer der blauen Donau, dem einzigen Fluss der Welt, der es schafft, eine kraftvolle 180-Grad-Drehung zu vollziehen. Direkt an dieser Schlögener Schlinge liegt das Riverresort Donauschlinge, ein gemütliches Genusshotel in toller Lage. Denn dieses atemberaubende Wasser-Naturschauspiel bildet die Kulisse für Wanderungen am aussichtsreichen Donausteig, Rad- oder Mountainbiketouren am Donauradweg bzw. im größten zusammenhängenden Mountainbikegebiet Europas. Auf Wellnessbegeisterte wartet das Donau-SPA mit Indoorpool, Massagen und Beautyanwendungen, Saunen, Dampfbad und Infrarotkabine. Der Eintritt in den Naturerlebnispark IKUNA plus 1 x Schlemmergenuss pro Person (Eisbecher nach Wahl) sind bei der 4-Nächte-Pauschale „Familienzeit" inkludiert. Ab 869 Euro pro Person inkl. All-inclusive-¾-Pension.

Riverresort Donauschlinge Betriebs GmbH, Schlögen 2, A-4083 Haibach/Donau, (+43 72 79) 82 12, www.donauschlinge.at



GEMEINSAMZEIT IM BREGENZERWALD

Wie wäre es mit Urlaub in Vorarlberg? Inmitten des Bregenzer Waldes lockt ein besonderer Kraftort zu erholsamer Gemeinsamzeit. Hier liegt das Fuchsegg, ein nachhaltig erbautes Ensemble aus sechs Gebäuden, ganz vom Stil der für die Region typischen Vorsäßhütten inspiriert. Die natürliche Atmosphäre wohngesunder Materialien sorgt für Tiefenregeneration und Entschleunigung, im Gasthaus serviert das Küchenteam regionale Köstlichkeiten nach Fuchsegg-Art: frisch, saisonal, inspiriert von der Heimat und anderswo. Nach aktiven Stunden bringt das Saunahaus mit Dampfbad, Panorama-Ruheraum und ganzjährig beheiztem Außenpool Entspannung pur. Das Package „Wellness & Freundinnen Gemeinsamzeit" kostet im Doppelzimmer mit Halbpension und 10 Prozent Preisermäßigung ab 408 Euro pro Person (buchbar ab 2 Nächten in den Kategorien Fuchsnest und Wälder Suite – bei Anreise am Mo, Di, Mi oder Do, gültig von 15.5. bis 9.6.2024). ***Fuchsegg Eco Lodge, Amagmach 1301, 6863 Egg/Bregenzerwald, (+43 55 12) 44 544, www.fuchsegg.at***



BRENNSEE FÜR TENNISFANS

Perfekter Kurzurlaub zum Auffrischen der Tenniskünste und zum Relaxen genehm? Im Familienhotel Brennseehof am ruhigen Brennsee kann man sich einerseits rundum verwöhnen lassen: beim Wärmetanken in den Pools und Saunen der Seewellness-Oase oder bei einer Spa- und Beautyanwendung im Seewellness Massage & Beauty-Center. Andererseits kann man sich auch sportlich betätigen, z. B. bei spannenden Tennismatches. Platzprobleme gibt es garantiert keine: Auf 12 Tennisplätzen kann man jederzeit „sein Spiel machen". Wer seine Technik verbessern möchte, der nimmt Trainerstunden bei den Profis der Sportschule Krainer. 2 Einheiten Tennis-Einzelunterricht sind übrigens im 3-Nächte-Paket „Short Game am Brennsee" inkludiert. Ab 499 Euro pro Person inkl. Vollpension, 1 Teilmassage und Betreuung für Kids ab 2 Jahren (buchbar von 4. bis 18.5. bzw. von 1. bis 15.6. bzw. von 14.9. bis 13.10.2024). ***Familien-Sporthotel Brennseehof, Seestraße 19, 9544 Feld am See, (+43 42 46) 24 95, www.brennsehof.com***

Fotos: Günter Standl, CM Visuals, VAYA



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: **Familientherme St. Kathrein sowie Thermal Römerbad**

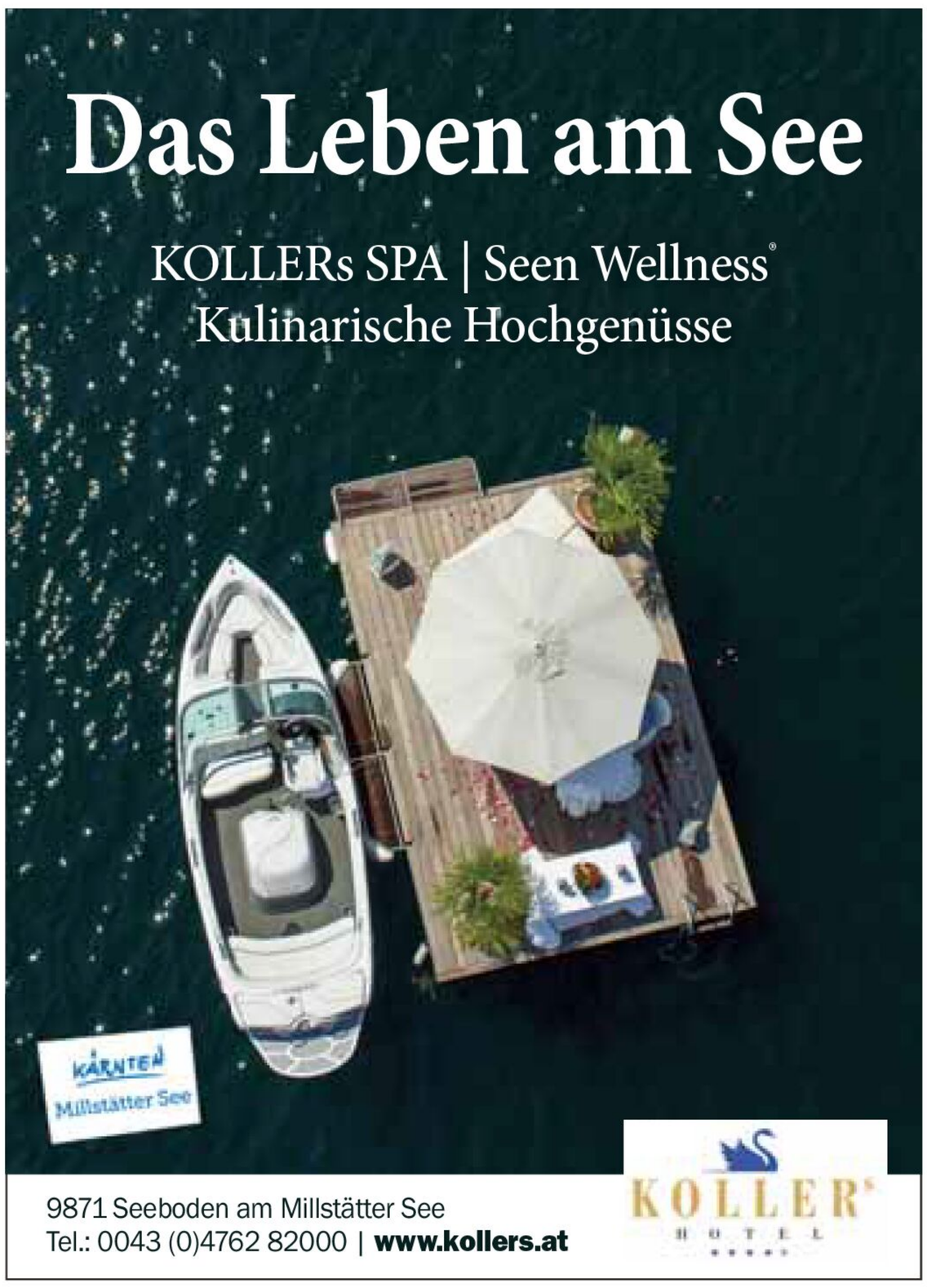
➤ **Familien, sportlich Aktive und Genussurlauber:innen** fühlen sich bei uns besonders wohl

➤ 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**

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



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

KOLLER'S HOTEL ****



LUXUS DES NATÜRLICHEN IM ENNSTAL

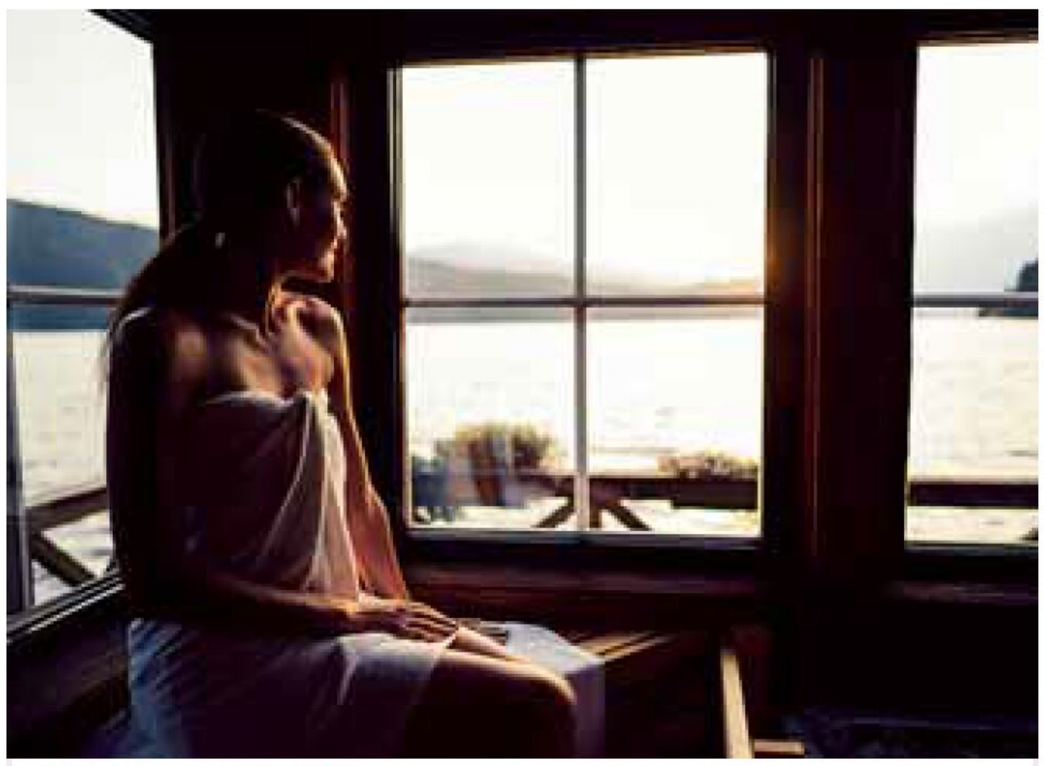
Im Urlaub Natur und Wellness genießen, und zwar inmitten der Ennstaler Bergwelt auf 1117 Metern Seehöhe. Der perfekte Ort dafür ist das Natur- und Wellnesshotel Höflehner. Es punktet mit entspannender Wellness im weitläufigen „Premium Alpin SPA" mit sechs Wasserwelten samt Luxury-Infinitypool und 25-m-Sportbecken sowie zwölf Saunen mit Panoramaausblick und begleiteten Aufgüssen in der Eventsauna. Zudem wartet im Naturelle Spa eine Vielzahl an Beautybehandlungen und Wellnessritualen. Darüber hinaus kann man sich bei täglichen Aktivprogrammen, wie Yoga, E-Bike-Touren oder Workouts auspowern. Für Naturerlebnisse stehen hoteleigene Guides bei Themenwanderungen zur Seite und verraten Geheimnisse der heimischen Flora und Fauna. Kulinarik aus der regionalen Naturküche verwöhnt vom Frühstück bis zum Abendessen. Das Midweek-Special für 4 Nächte kostet ab 680 Euro pro Person inkl. Gourmetpension (buchbar bis 23. Juni 2024). ***Natur- und Wellnesshotel Höflehner****Superior, Gumpenberg 2, 8967 Haus im Ennstal, (+43 36 86) 25 48, www.hoeflehner.com***



ALPINER LIFESTYLE IN TIROL

Erholung und Entspannung mit Ausblick auf eine magische Bergwelt, das ist Urlaub in den VAYA Resorts, z. B. im VAYA Fieberbrunn. Das Feriendomizil mitten im Wanderparadies der Kitzbüheler Alpen hält die richtige Unterkunft für jede/n bereit. Die Auswahl reicht von Zimmern über Suiten bis hin zu Apartments, Penthouses und Chalets, in denen sich die Gäste auf Wunsch komplett selbst versorgen können. Sie alle verbindet das VAYA-Design mit hochwertigen Materialien, großzügiger Raumaufteilung und relaxter Wohlfühlatmosphäre. Letztere herrscht vor allem im Wellness- und Fitnessbereich inklusive In- und Outdoorpool samt Saunen. Für kulinarische Highlights sorgt das VAYA Restaurantteam. Bei Buchung des 3-Nächte-Pakets „Alpine Lifestyle Midweek" gibt's zehn Prozent Ermäßigung auf den Tagespreis und einen SPA-Gutschein von 30 Euro pro Person. Ab 579 Euro inkl. Halbpension (buchbar auch in den VAYA Resorts Zillertal, Kühtai oder The Crystal VAYA Unique in Obergurgl bis 22.10.2023, bei Anreise So bis Mi). ***VAYA Fieberbrunn, Brunnau 30, 6391 Fieberbrunn, (+43 50) 12 56 22, www.vayaresorts.com***





AUSZEIT AM SEE

Urlaubssehnsüchte nach Ruhe und Idylle! Im Romantik SPA Hotel Seefischer werden sie erfüllt. Das Vier-Sterne-Superior-Haus besticht durch seine traumhafte Lage direkt am Millstätter See samt eigenem kleinen Jachthafen für Segelboote. Nach Badeerlebnissen im See oder Wanderungen und Biketouren über die sanften Nockberge findet man in den geräumigen Wohlfühlsuiten und gemütlichen Zimmern mit herrlichem See- oder Bergblick Entspannung pur. Auch ganz privat im eigenen Chalet lässt sich eine besondere Auszeit verbringen. Zudem schenkt der Spa- und Wellnessbereich mit In- und Outdoorpool, Solegrotte sowie See- und Bio-Granatsauna erholsame Stunden zum Relaxen. Natürlich lässt auch die mit zwei Hauben gekrönte Gourmetküche keine Wünsche offen und bietet raffinierte Kreationen und Aromen, ergänzt durch eine umfangreiche Weinkarte. Fazit: Urlaub zur schönsten Zeit am schönsten Ort. ***Romantik SPA Hotel Seefischer****S, Fischerweg 1, 9873 Döbriach, (+43 42 46) 77 120, www.seefischer.at***



GENUSSURLAUB „DAHOAM“ IN LEOGANG

Urlaub in stilvollem Ambiente und in Toplage gefällig? Das Hotel Riederalm ****S direkt an der Asitzbahn, dem Bikepark Leogang und an der Skipiste bietet eine Vielzahl an Aktiv- und Naturerlebnissen. Wer es lieber entspannt mag, genießt das große Spa-Angebot auf 2000 m²: mit dem Mountain Spa inkl. Thermalpool, Saunalandschaft, Relaxzonen. Familien erleben Wasserspaß im Hallenbad mit beheiztem Outdoorpool, Wasserrutsche und neuer Trampolinhalle. Das besondere Highlight im familiär geführten Genießerhotel ist die Kulinarik von Gastgeber und JRE Andreas Herbst, der mit seinem „Epic Slow Food Leogang“ begeistert. Und dazu noch ein Tipp für Feinschmecker: ein Abend im Genießerrestaurant „dahoam“, ausgezeichnet mit 4 Hauben. Das 3-Nächte-Angebot „Wellnesstage“ gibt's ab 618 Euro pro Person inkl. ¾-Genießer-Pension, „Saalfelden Leogang Card“ und Wellnessgutschein (buchbar von 8.–18.5. bzw. von 1.6.–7.7.2024). ***Die Riederalm, Good Life Resort Leogang, Rain 100, 5771 Leogang, (+43 65 83) 73 42, www.riederalm.com***

#summerfeeling

im Stift St. Georgen
DEM einzigartigen Kraftplatz der Natur

Ankommen & sofort auf Wohlbefinden für Körper, Geist & Seele umschalten:

Inspiration, Wohlbefinden & Genuss im Einklang mit der Natur! Ein Ort der Ruhe & Kraft mit DER einzigartigen Atmosphäre unseres über 1000 jährigen Stifts und DER atemberaubenden Naturkulisse direkt am Längsee.

Anfragen, Reservierung & Details unter:
www.stift-stgeorgen.at,
rezeption@stift-stgeorgen.at
oder +43 4213 2046



#kurzmalweg
ab € 91,00
pro Person & Nacht
im Doppelzimmer
inkl. Frühstück







Stift
ST. GEORGEN

HOTEL | RESTAURANT | VERANSTALTUNGEN
STIFTSBÄCKEREI | STIFTSBAD | STIFTSGÄRTEN

+43 4213 2046 rezeption@stift-stgeorgen.at stiftstgeorgen



CHALET-ROMANTIK FÜR GENIESSER

Urlaub machen in einem exklusiven Hideaway, das modernen Luxus mit nahezu unberührter Natur verschmelzen lässt. Im FourElements – Living by Berger zwischen den zwei Nationalparks Gesäuse und Kalkalpen gelingt das perfekt: mit vier einmaligen Chalets oberhalb des Gebirgsflusses Salza, den Häusern Wasser, Feuer, Luft und Eisvogel, ausgestattet mit vielen Annehmlichkeiten wie etwa Private-SPA, Flat-Screen, Bose-Entertainmentsystem und befülltem Weinklimaschrank. Feines Frühstück wird ins Haus geliefert und auf Hobbyköche wartet eine top-eingerichtete Küche. Wer auswärts essen will, sollte sich das Kulinarikfestival TAVOLATA in und um Steyr nicht entgehen lassen: Von 26.5. bis 16.6.2024 laden die besten Köche der Region im Pop-up-Style zu Genusserlebnissen an außergewöhnliche Orte – von Schloss oder Berghütte über Nostalgiedampfeisenbahn bis zur Floßfahrt mit Gourmetbrunch. Ab 255 Euro pro Person und Nacht inkl. Frühstück.

FourElements – Living by Berger, Großreifling 85, 8931 Landl, (+43 676) 89 85 09 100, www.fourelements-world.com, www.tavolata.at



KALTBADEN & INTERVALLGENUSS

Gute Gründe für (Kurz-)Urlaube auf der Turrach an der kärntnerisch-steirischen Grenze gibt es viele. Einer davon: neue Energie zu tanken. Und da hat das so vielseitige 4*Superior Hotel Hochschober eine neue Idee: Kaltbadesafaris. Klingt nach „brrrr", ist aber herrlich erfrischend und energetisch – geschulte Hochschober-Experten bringen Interessierten dieses Erlebnis in Turrach-, Grün- und Schwarzsee ab Juni näher, von 8. bis 13. September findet sogar ein eigener Kaltbadenworkshop statt. Alternative für Nichtkaltbader: das beheizte Seebad. Auch kulinarisch gibt es Neues im Hochschober: Ab Juni bietet Intervallgenießen die Möglichkeit, im 16:8-Rhythmus zu speisen. Preisvorteile: HochschoberN mit vielen Leistungen gibt es ab 202 Euro pro Person und Nacht, von 29. Juni bis 21. Juli 2024 gelten Vorsaisonpreise.

Hotel Hochschober, 9565 Turracherhöhe 5, (+43 42 75) 82 13, www.hochschober.com

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!

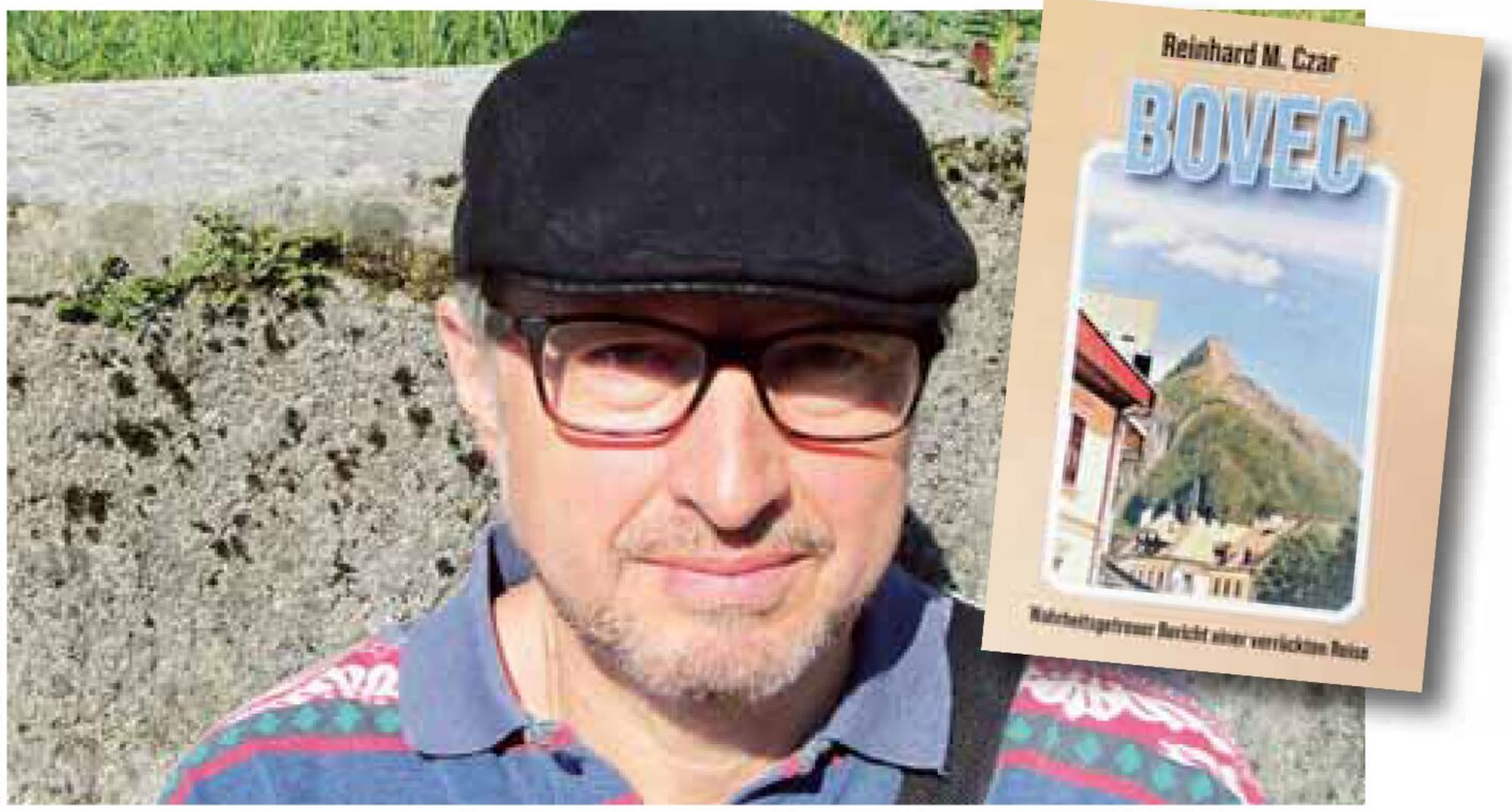
BRENNSEEHOF
Resort I Familie & Sport



Insidertipps FRIAUL

VON REINHARD M. CZAR

Neben Krimis hat der Grazer Autor Reinhard M. Czar gemeinsam mit seiner Frau Gabriela Timischl zwei mit dem Premio Enit ausgezeichnete Reisebücher über Friaul verfasst. Dementsprechend oft hält er sich dort auf.



Fotos: Gabriela Timischl beigestellt

Reinhard M. Czars neuer Roman mündet schnell in eine groteske Fahrt in die Unterwelt. Allerhand Gefahren sind zu meistern, sogar Odysseus kommt zur Hilfe. Im Vehling Verlag

Wo trinken Sie gerne ein Glas Wein?
Aktuell in der ***Enoteca L'Elefante*** *(https://enotecalelefante.eatbu.com)* auf der Piazza Paolo Diacono in Cividale, einem der gemütlichsten Plätze des Landes. Wobei es auch ein Glas vom köstlichen Bier sein kann ... Die frittierten Erdäpfelspalten in Schale, die dort zum Getränk gereicht werden, sind schon ganz was anderes als die ansonsten weitverbreiteten Chips aus dem Plastiksackerl.

Drei Lieblingslokale am Meer?
Das ***Tre Merli*** in Barcola *(https://tre-merlibeachhotel.com)* mit der schönsten Aussicht auf den Golf von Triest; auch die Küche ist ausgezeichnet. Dann das ***Zero Miglia*** *(www.zeromiglia.it)* in Grado, das von der Fischerkooperative betrieben wird; die wissen am besten, wie man mit dem Fang umgeht. Und dann noch ein Sprung in den Veneto zur „Zweigstelle" der ***Fabricca in Pedavena*** in Jesolo *(www.fabbricainpedavena.it)* – ich mag ja auch gerne Bier und dort gibt es das beste unfiltrierte Bier weit und breit; außerdem grillt man in der Küche auf Holzkohle.

Drei Lokale mit typisch ländlicher friulanischer Kost?
Für die Jause mit besten regionalen Produkten von Salumi über Porchetta bis zum Käse besuchen wir gerne die ***Osteria Alla Speranza in Tarcento*** *(www.facebook.com/losteriaditarcento)*. Ebenfalls typisch friulanisch isst man in der ***Osteria Al Bachero*** in Spilimbergo *(www.osteriabachero.com)*, z. B. Baccalà. Freunde von gutem Gegrilltem sollten sich das ***Pizza, Grill & Maccaroni*** *(https://de.pizzagrillemaccaroni.it)* in Arta Terme nicht entgehen lassen. Apropos Pizza: Die absolut beste haben wir im ***Al Posta*** *(www.hotelalposta.it)* in Casarsa della Delizia gegessen.

Wohin gehen Sie essen, wenn es chic sein soll?
Gut wäre mir lieber (lacht). Dafür muss ich kurz zurück nach Cividale. Die vor drei oder vier Jahren (wieder)eröffnete ***Antica Trattoria Nardini*** *(Piazzetta de Portis 18, (+39 338) 992 12 56)* vereint beides: eine Inneneinrichtung wie in einem gut gepflegten Heimatmuseum und eine ausgezeichnete lokale Küche, aber ein wenig neu interpretiert. Da gibt's sogar Ragout vom Esel ...

Ihre drei schönsten Orte in Friaul?
Wie leicht zu bemerken, Cividale – die gesamte europäische Geschichte findet man in der Langobardenstadt auf kleinstem Raum. Dann wird's schwer. Casarsa mag ich gerne wegen Pasolini. Ich liebe aber auch die kleinen Bergdörfer wie Timau, wo man am Abend mit den Einheimischen übrig bleibt.

Wo trinken Sie am liebsten Kaffee?
Im Laubengang des ***Caffè Longobardo*** in Cividale mit seinen sensationellen kleinen Küchelchen; im ***Caffè Manzoni in Tolmezzo*** *(Piazza XX Settembre)* am großen Zeitungstisch; bei der Anreise traditionellerweise zum Frühstück im ***Caffè Time Out*** (früher Commercio) in Tarvisio *(www.facebook.com/timeoutcaffetarvisio)* – natürlich mit einem Cornetto.

Wo würden Sie gute Freunde auf Besuch einquartieren?
Im ***Tre-Merli-Beach-Hotel***. Erstens hat man es dann vom oben genannten Lokal nicht weit heim, zweitens ist es eines der wenigen Hotels in Triest mit direktem Zugang zum Meer. Im Winter im ***Hotel Edelhof*** in Tarvisio (***www.hoteledelhof.it***) direkt neben dem Skigebiet. Und für Waldeinsamkeit im ***Albergo All'Orso*** (***www.hotel-orso.it***) in Bagni di Lusnizza – alt und sehr einfach, aber gute regionale Küche.

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!

WEB APP SMART SPEAKER



WAS MACHT EINE ROLEX ZU EINER ROLEX?

Es sind nicht die Rädchen. Es ist nicht der Stahl, den wir bearbeiten, oder das Gold, das wir schmieden. Es ist nicht die Summe aller einzelnen Teile, die bei uns mit ständiger Aufmerksamkeit und zahlreichen Fertigkeiten von Hand entworfen, gefertigt, poliert und zusammengesetzt werden. Es ist die Zeit, die es erfordert. Die vielen Tage und Monate, die nötig sind, bis wir schließlich dieses eine Wort auf jedes einzelne Zifferblatt drucken können, das unsere Werkstätten verlässt: *„Superlative“*. Es ist das Zeichen unserer Autonomie, unserer Verantwortung, unserer Integrität. Denn das ist alles, was wir machen. Aber wir machen es alles. Damit Sie es sich zu gegebener Zeit zu eigen machen können.

#Perpetual

SCHULLIN
KLAGENFURT • KRAMERGASSE 12 • +43 463 555 560
GRAZ • KLAGENFURT
www.schullin.at

ROLEX