reisen mit genuss

alpeadria magazin

Coole Küste
Die Crikvenica-Riviera: Kaisercharme und Design in der Kvarner-Bucht

Österreichische Post AG, MZ 23Z044040 M, Kärntner Monat Zeitungs-GmbH, Eiskellerstraße 3/2, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Nr. 53, September 2025, Foto: Shutterstock.com/Andrea Berg

€ 9,00

GARDASEE NEU ENTDECKEN

Bezaubernde Uferstädtchen abseits der Trampelpfade: Schöne Badeplätze, traumhafte Aussichten und köstliche Küchen

Prosecco

Die Genuss-Adressen der Einheimischen an der Weinstraße

Piran

Slowenisches Dolce Vita am istrischen Meer

Genussplatz

Südsteirische Auszeit: Geheimtipps für Gaumen und Gemüt

53
4 119076 915090 08

danesh.at

DANESH
TEPPICHE SEIT 1968



IMMER MIT DABEI

Ah, du fährst auf Reisen. Schönen Urlaub!“, bekommt man regelmäßig zu hören, wenn man erzählt, dass man auf Recherchereise unterwegs sein wird. Dass man dabei ständig im Kopf hat, wo man die besten Tipps bekommt, mitnotiert, was man gegessen hat und wie es geschmeckt hat. Dass man an einem Tag vier Winzer besucht und jedem genau zuhört und mitschreibt – das vergessen die meisten. Ich habe es mittlerweile aufgegeben, zu widersprechen und aufzuklären. Ich nicke und bedanke mich freundlich für die Urlaubswünsche. Sicher, es ist schon ein großartiger Job. Jedes Mal nimmt man Eindrücke und Emotionen für sein inneres Reiseerlebnistagebuch mit. Diese Freude wollen wir gerne mit Ihnen teilen. Jede Geschichte ist eine große Geschenkebox mit Wohlfühlmomenten.

Unsere Autorin Beate Giacovelli teilt diesmal mit uns ihre Lieblingsecken rund um den Gardasee. Sie wohnt nur einen Steinwurf entfernt und sammelte im Laufe von Jahrzehnten eine Fülle von Glücksmomenten. Uns verriet sie ihre persönlichen Highlights.

Auch Claudia Piller-Kornherr hatte ganz besondere Eindrücke in ihrem Rucksack auf dem Weg nach Hause. Sie nahm an der Vogalonga in Venedig teil. Einmal im Jahr werden ab sieben Uhr früh alle Vaporetto-Linien eingestellt und die Stadt gehört dann den Ruderbooten. Die Vogalonga ist ein Ausnahmezustand, farbenfrohes Spektakel und eine Liebeserklärung an die Stadt. Unsere Kollegin war mittendrin, umgeben von Hunderten Booten.

Natürlich war auch unser Bergspezialist Oliver Pichler vor Ort. Diesmal hat er die besten Klettersteige Kärntens ausprobiert. Und er war begeistert: ein alpines Highlight nach dem anderen, Prachtausblicke gab es gratis dazu. Heinz Grötschnig nahm sich die Kärntner Winzer unter die Lupe. Endlich wird eine jahrhundertealte Tradition wiederbelebt – mit Erfolg, wie unser Autor feststellte. Und weil vom Wein die Rede ist: Wir waren auch in der Region Valdobbiadene-Conegliano, der Ecke Italiens, in der Prosecco zu einem hochqualitativen Wein veredelt wird. Die Einheimischen versorgten uns mit einer Menge Tipps für gutes Essen, Schlafen und Weintrinken.



venedig

Im **KANU** auf dem
CANAL GRANDE

Einmal im Jahr gehören die Kanäle Venedigs allein den Ruderbooten. Die Vogalonga ist Ausnahmezustand, farbenfroher Protest und eine Liebeserklärung an die Serenissima.

CLAUDIA PILLER-KORNHERR

Es ist früher Morgen am Pfingstsonntag, dem Tag der Vogalonga in Venedig. Die meisten Touristen schlafen noch in ihren Hotelzimmern und Airbnbs, die Bars haben geschlossen. Ab etwa 7 Uhr früh werden alle Vaporetto-Linien eingestellt, die Stadt gehört jetzt den Ruderbooten. Ein Vaporetto brauchen wir ohnehin nicht. Vor unserem Hotel, direkt beim Bahnhof Santa Lucia, lassen wir unser Dreier-Luftkanu an den Steinstufen ins Wasser, verstauen das Gepäck in den Drybags und paddeln über den fast menschenleeren Canal Grande zum Startbereich beim Markusplatz.

Boote mit Botschaft

Ins Leben gerufen wurde die Vogalonga 1975 von einer Gruppe Aktivisten aus dem Umfeld der Tageszeitung Il Gazzettino – als Antwort auf die zunehmende Motorisierung der venezianischen Gewässer. Was als spontane Initiative einiger Ruderbegeisterter begann, entwickelte sich rasch zu einer Bewegung: ein stiller Protest gegen den zerstörerischen Wellenschlag der Motorboote und zugleich eine Liebeserklärung an Venedig und seine jahrh… Rudertradition. Die erste A… te 1500 Teilnehmende. … 49. Auflage, sind es 75… und Ruderer, verteilt a… aus 33 Nationen – ein… mertekord. Die größ… Gruppe kommt aus … über 1200 Teilnehmer… Frankreich, Ungarn, de… talien. Mitmachen da… die Strecke von etwa 3… traut. Dazu ist jede For… laubt, das keinen Moto… Muskelkraft bewegt wir…

Das Markusbecken … Morgensonne. Zwischen … Marco, der Fondamenta … Giorgio Maggiore sch… Hunderte Boote im … gleiten noch langsam vo… Seiten hinein. Aus der … dröhnt Opernmusik. In … und in allen Sprachen w… geplaudert – Ciao, Grü… Moin Moin. Ruderbo… aufs Wasser. Schnell n… Jemand reicht einer Na… Tube Sonnencreme. …

Dolce Vita auf istrisch genießt Folke Tegetthoff. Europas erfolgreichster Märchendichter lebt mit seiner Frau Astrid die Hälfte des Jahres in Piran. Uns nahm er mit zu seinen Lieblingsplätzen. Viel Stoff für Reisen im Kopf – und vor Ort.

Herzlichst,
Werner Ringhofer, Chefredakteur

IMPRESSUM MEDIENINHABER: Kärntner Monat Zeitungs Ges.m.b.H., Eiskellerstraße 3/II, 9020 Klagenfurt, Telefon: +43 (0)463/478 58, E-Mail: alpe-adria-magazin@monat.at (Sekreteriat), Internet: www.alpe-adria-magazin.at. **HERAUSGEBER/GESCHÄFTSFÜHRUNG:** Alexander Suppantschitsch **CHEFREDAKTION:** Mag. Werner Ringhofer **REDAKTION DIESER AUSGABE:** Bettina Gruber, Beate Giacovelli, Bernd Grosseck, Christa Grünberg, Heinz Grötschnig, Mira Grötschnig-Einspieler, Karin Hauenstein-Schnurrer, Gabriele Köchl, Tanja Kovačič, Oliver Pichler, Claudia Piller-Kornherr, Nicole Richter, Wolfgang Salomon, 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:** maxmedia GmbH, Rotenturmstraße 17/10, 1010 Wien **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)

INHALT September 2025



6 Molto buono
Unsere Genussscouts auf der Suche nach den besten Produkten.

12 Genuss im Süden
Kärntner Wein im Trend, zu genießen in Buschenschänken und Restaurants.

20 Auszeit
13 Retreats in Kärnten laden dazu ein, seine Batterien aufzuladen.

26 Milder Herbst
Essen am Wasser: an den Kärntner Seen jetzt besonders schön.

32 In der Vertikalen
Alpine Wow-Erlebnisse: die coolsten Klettersteige Kärntens.

40 Gardasee
Unsere Lieblingsorte abseits der Trampelpfade am Lago di Garda.

48 Prosecco
Die Tipps der Einheimischen für die Prosecco-Weinstraße.

56 Küstenwanderung
Spaziergänge im Triestiner Umland mit atemberaubenden Meerblicken.

60 Am Tagliamento
Entdeckungstour zu wildromantischen Orten am ungezähmten Fluss.

66 Schöner shoppen
Die besten Märkte in Friaul-Julisch Venetien.



76 Venedig
Die Vogalonga: Die Stadt gehört einmal im Jahr den Ruderbooten.

80 Toskana
Großartige Naturkulissen für die Ewigkeit aus neuem Blickwinkel.

86 Brijuni-Inseln
Naturparadies und Ziel für Familien, Aktivurlauber und Kuriositätenfans.

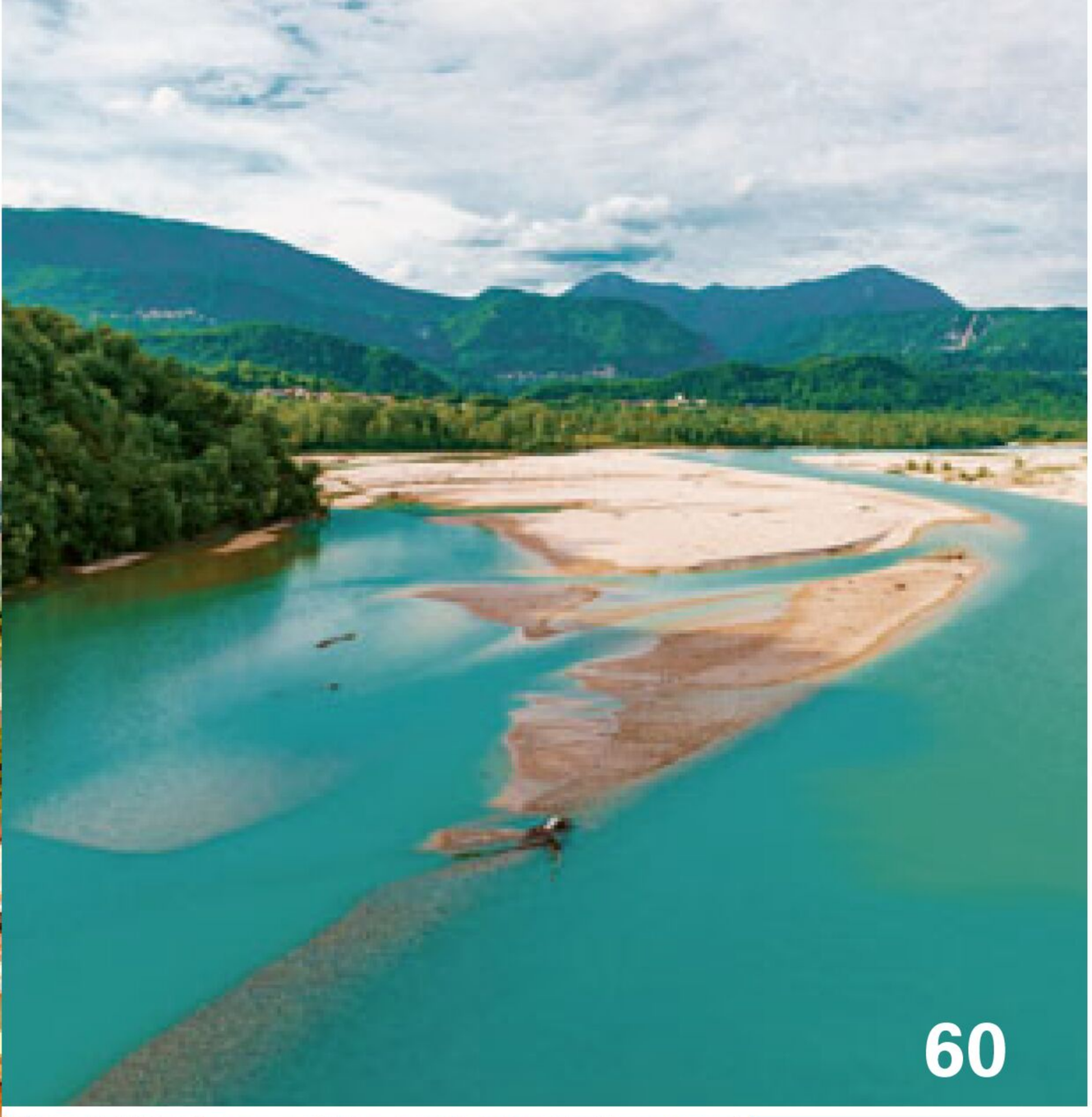
92 Zagreb
Wiener Charme, grüne Oasen, lebendige Bistros und Bars.

98 Crikvenica
Kaisercharme und Design vereinen sich an der kroatischen Riviera.

104 Buzet
Rund um die Dorfschönheit öffnet sich ein Zauberland.

112 Piran
Märchendichter Folke Tegetthoff zeigt uns seine Lieblingsplätze.

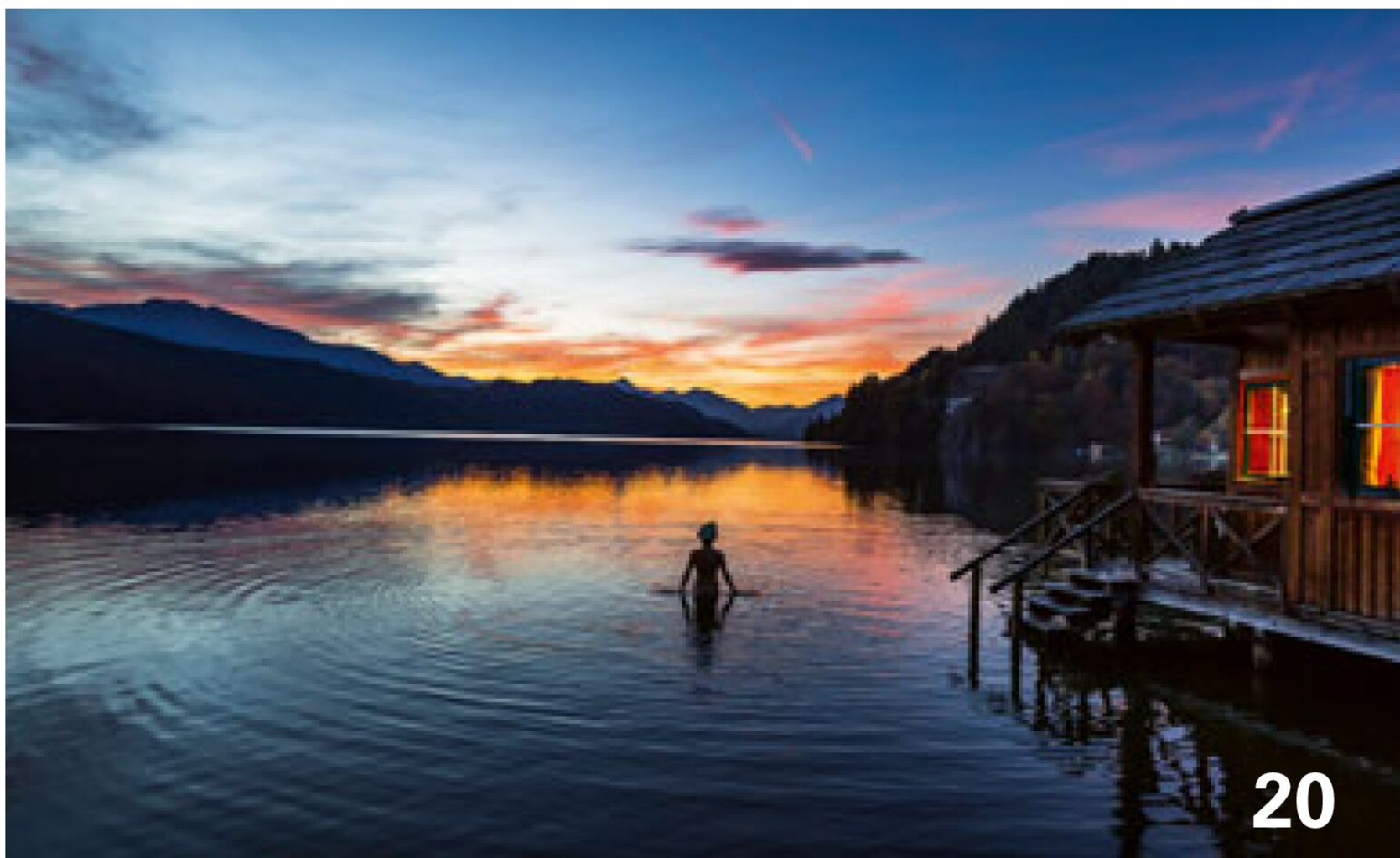
118 Ptuj
Die ehemalige Römerstadt verbindet gekonnt Historie und Moderne.


60


132


112


124


20

124 Natur pur
Auf den Spuren der grünen Schätze Sloweniens.

132 Kraftplatz
70 Jahre Südsteirische Weinstraße: Geschichte und Genuss.

146 Über dem Abgrund
Die spektakulärsten Hängebrücken im Alpe-Adria-Raum.

162 Insiderin
Karin Stöttinger verhilft fähigen Frauen in der Kulinarik zu mehr Öffentlichkeit.

MOLTOBUONO

Unsere Produktdetektive waren wieder aktiv und haben Feines und Praktisches im Alpe-Adria-Raum entdeckt: Weintonic ohne Promille, Seife aus Grünem Veltlinber und einen Podcast aus Grado. **HEINZ GRÖTSCHNIG, OLIVER PICHLER, WERNER RINGHOFER**



Wasserdichter Packsack-Rucksack | Will man ihn tragen, ist er ein Rucksack. Will man ihn am Boot, beim Stand-up-Paddeln usw. verstauen, ist er ein Packsack. Wasserdicht ist er in jedem Fall, der neue multifunktionale, 20 Liter Platz bietende, sehr robuste „Packsack 500D Plus" von Relags. Im Test hat er sich sehr bewährt, wenn es darum ging, Kleidung, Buch, Smartphone, Wertsachen u. v. m. geschützt vor Wasser zu verstauen. Ausgeführt ist er mit einem großen Roll-Top-Hauptfach, das mit einem optionalen Schloss gesichert werden kann, einem Reißverschlussaußenfach (nur spritzwassergeschützt) und abnehmbaren Schulterriemen, die den Packsack zum Rucksack machen. Relags, Origin Outdoors Packsack 500D Plus, 29,95 Euro, *relags.de*

Gesundes Fast Food | Der Jauntaler Hadn (oder Buchweizen) hat am Lucknerhof im Süden Kärntens lange Tradition. Mehl, Grieß und Reis aus Hadn werden in der eigenen Mühle hergestellt. Daraus entstehen Köstlichkeiten wie Bandnudeln und Spaghetti für Pasta oder feine Suppennudeln. Die Hadn-Chips sind eine gesunde Snackalternative. Perfekt passt ein Glas Wein dazu. Die süßen Hadn-Busserln sollte man auch nicht auslassen. In der Küche des angeschlossenen Gasthauses spielt der Jauntaler Hadn natürlich auch eine prominente Rolle. Hadn-Chips, 140 g, 4,10 Euro. *Shop: luckner-steharnig.at/online-shop, Landgasthaus Luckner, Schwabegg 15, 9155 Neuhaus, (+43 4356) 2341*

Geländefit und faltbar | So praktisch Falträder sind, so sehr waren ihre relativ kleinen Laufräder (meist 16 Zoll) bezüglich Fahrverhalten und Fahrtauglichkeit insbesondere abseits befestigter Straßen ein Kompromiss. Dem hält der renommierte Faltradhersteller Brompton mit seiner „G Line" mit deutlich größeren 20-Zoll-Rädern entgegen. Schotterstraßen, nicht asphaltierte Wege aller Art, aber auch nasse Asphalt-bzw. Kopfsteinpflaster-Passagen sind mit dem 20-Zoll-Bike sehr gut und sicher fahrbar. Technische Ausführung, Faltfunktionalität und kleines Packmaß des gefalteten Bikes sind wie bei allen Brompton-Modellen top. Es gibt die G Line in klassisch, aber auch als E-Version. Brompton, G Line ab 2849 Euro (ohne) bzw. ab 3999 Euro (mit E-Unterstützung), *brompton.com*





Risotto für Eilige | Risottokochen ist – wenn es gut werden soll – meist etwas aufwendiger. Aber: Es gibt auch fertige Risottomischungen, die den Aufwand gehörig abkürzen sollen. In der beliebten Macelleria Krcivoj im Zentrum von Tarvisio haben wir die Risotti von „Sapori Nostrani" gesehen – mit Spargel, Safran, Kräutern oder Steinpilzen in der Flasche um 4,80 Euro für drei bis vier wohl kleinere Portionen. Mit reichlich Butter und Parmesan wohl eine praktikable Alternative für Eilige. Bei Fleischhauer Krcivoj kann man sich gut mit Steaks, Prosciutto oder bestens gewürzter Salsiccia eindecken.



Grüner-Veltliner-Seife | Als ihr erstes Kind auf die Welt kam, begann Ulrike Gisch, Seifen für die Körper- und Haarpflege herzustellen. Verschiedenste Varianten entstanden – mit Kräutern aus dem eigenen Garten, getrockneten Blumen und ätherischen Ölen. Sogar Seifen für den Abwasch wurden gefertigt. Als Burgenländerin war es auch naheliegend, Wein als Zutat zu verwenden. Und bald war die Grüner-Veltliner-Seife geboren. Kokosöl und Rizinusöl sorgen für einen guten Schaum. Das enthaltene Traubenkernöl kann von der Haut gut aufgenommen werden und schützt vor dem Austrocknen. Die Seife duftet nach Melisse und Zitronengras und ist auch für die Gesichtsreinigung geeignet. „Doaf Soaf Naturseifen", 1 Stk. 8,90 Euro, *doafsoaf.at*

18.000 Euro ... | kann es in Italien kosten, wenn man Müllsackerl, Dose oder Plastikflasche via Autofenster entsorgt. Aber auch die Zigarettenkippe oder das Taschentuch, die aus dem Fahrzeug fliegen (geflogen werden), reißen ein kräftiges Loch in die Urlaubskasse – da sind 1188 Euro ausgepreist. Wenn Sie jetzt sagen „Kann eh keiner kontrollieren", dann aber aufgepasst: Es kommen Überwachungskameras, auch dort, wo sie niemand vermutet. Und, noch schärfer: Passiert der Naturfrevel in einem Schutzgebiet, drohen sogar Gefängnis und/oder Führerscheinentzug. Na, dann: korrekt entsorgen und Tausende Euro sparen! Foto: KI – ChatGPT





Schmuck aus der Natur | Irene Hiebl entwickelte ihre eigene, emotionale Form von kunstvollen Lichtobjekten. Dafür verwendet die Kärntnerin die unterschiedlichsten Materialien: Kristall, ausgesuchte Hölzer oder Auflagen aus Blattgold oder Silber. Viele Emotionen legt sie auch in ihre Schmuckkollektion hinein. Auch dort arbeitet sie mit einer Vielfalt an Techniken und Stoffen. Bei ihrer Naturart-Kollektion stehen die Natur und die Schönheit ihrer Formen im Fokus. Aus Blüten, kleinen Zapfen, Samenkapseln, Zweigen und Blättern entstehen zauberhafte Schmuckstücke. Ein spezielles Verfahren ermöglicht es, beispielsweise echte kleine Mohnkapseln in Bronze oder Silber zu gießen. Preise auf Anfrage. *Augsdorfer Straße 46, 9220 Velden, atelier-bombardi.at*



Olivenöl vom Winzer | Den Namen Giorgio Clai kennt man eigentlich aus der Weinszene, er ist einer der führenden Naturweinproduzenten aus Istrien. Aus den typischen regionalen Sorten wie Malvazija und Refošk keltert er ausgezeichnete Weiß- und Rotweine nach Methoden, die bis in die 1950er-Jahre das Maß der Dinge waren. Clai hat aber auch eine gute Hand für Olivenöl. Sein Bio-Olivenöl Clai Terrebianche ist eine gelungene Mischung aus sieben verschiedenen Olivensorten der Region, zum Beispiel Belica (=Bianchera), Buga oder Carbonazza, biozertifiziert, handverlesen und kaltgepresst. Ein herrlich ausgewogenes Olivenöl, das Bitterkeit und Schärfe in perfekte Balance bringt. Bei den Aromen dominieren Artischocken, Orangenschale, Mandel, Chicorée und mediterrane Kräuter. Passt gut als Aperitivo zu knusprigem Weißbrot, zu gegrilltem Gemüse oder über gegrilltes Fleisch. 0,5 l, 18,90 Euro, *delicije.de*



Top-Öl aus Istrien | Auf der Suche nach besonderem Olivenöl sind wir in Sveti Lovrec, Istrien, fündig geworden: Dort stehen auf 35 Hektar 400 alte und über 9000 junge Bäume der Plantage Avistria und liefern die Oliven für großartige, fruchtig-intensive Öle. Avistria – da denkt man zu Recht gleich an Austria, denn hinter Avistria stehen Beatrix und Rudolf Nemetschke aus St. Gilgen. Bei internationalen Verkostungen haben die Cuvée Istrian Blend und die reinsortigen Öle zahlreiche Gold- und Silbermedaillen abgeräumt. Zuletzt gab es beim „Olive Oil Contest" in New York Gold für alle Avistria-Erzeugnisse. Auf *avistria.at* kann man unter acht Ölen wählen, die Halbliterflasche gibt's ab 17,60 Euro.

Weinalternative mit Kräutern | Warum der Sattlerhof, eines der führenden Weingüter Österreichs, einen neuen, alkoholfreien Drink auf den Markt bringt? Die Liebe ist schuld. Als Andreas Sattlers Frau Juste schwanger war, gab es kaum unkomplizierte Weißweinalternativen. Also tüftelten Andreas und sein Bruder Alexander gemeinsam an einem Speisenbegleiter mit wenig Zucker und frei von Kohlensäure, der gut zu vielen Gerichten passt. Nach zwei Jahren wurde Just geboren, ein Auszug aus Kräutern und Quitte. Ohne Koffein, weil kein Tee verwendet wird. Die Quitte verleiht Just eine sanft-fruchtige Note, die nicht zu intensiv ist, die Kräuter sorgen für Frische am Gaumen. Just Kräuterauszug, 0,75 l, 15,50 Euro, *sattlerhof.at*





Podcast vom Meer on air | „Radio Adria" – der neue Italien-Podcast von Stefan Maiwald ist auf Sendung. Heiße Nudeln, kühler Weißwein, Meeresrauschen und der Duft von Meeresfrüchten – mit Bestsellerautor Stefan Maiwald ist man live dabei. Sein Podcast ist für Touristen und Insider gedacht, er begleitet durchs ganze Jahr, ob im trubeligen Hochsommer oder in der entspannten Nebensaison. „Radio Adria" liefert Klatsch, Tratsch und Insiderwissen – aber auch nützliche Tipps für den Urlaub und ganz viele Anregungen für mehr Italianità im Alltag. Überall, wo es Podcasts gibt, zum Beispiel bei Spotify oder bei Podigee – natürlich kostenlos. *radioadria.podigee.io*



Lindwurm-Bier | Bei Lindwurm denkt man sofort an Klagenfurt. In diesem Fall: falsch gedacht. Auch Ljubljana hat den Drachen, Symbol für Mut, Kraft und Macht, auf der (Drachen-)Brücke beim Markt und im Stadtwappen. Und auch am Etikett des „Loo-Blah-Nah", eines vollmundigen American IPA Bieres mit den Aromen tropischer Früchte und 5,6 Prozent Alkohol. Das India Pale Ale (0,5 l um 5 Euro) haben wir im Zentrum Laibachs im Zakladi Slovenije Shop, Ciril-Metodov trg 2, gesehen.

0,0 Aromenwunder | Alkoholfreier Schnaps? Kann das schmecken? Klar, sagen wir und prosten uns mit einem „Non Alcoholic Gin Tonic" zu. Das schmeckt überraschend „alkoholoriginal" und besiegt jeden Alkomat mit dem 0,0-Ergebnis. Der alkoholfreie Gin ist Südsteirer aus Ehrenhausen, heißt „The Stin Non Alcoholic" und inkludiert 28 Botanicals, u. a. Wacholder, steirische Äpfel und Holunder, Kümmel, Koriander und Pfeffer (0,5 l um 32,90 Euro). Trinkt man ihn pur, wirkt er eher verhalten, aber in Kombination mit Tonic wird er zum Aromenwunder – Gin Tonic ohne Abstriche. Und wenn Beifahrer unbedingt einen Gin „mit" wollen? „The Stin Distiller's Cut" (47 %) ist die promillente Alternative. *stin.at*





Feine Flüssigwürze | Flüssiges Salz? Aber ja, in Kombination mit Bio-Zitronensaft macht das Sinn zum Würzen und Marinieren. Bärenwirt Manuel Ressi aus Hermagor – 3-haubig – nennt sein Produkt „Kleiner Bär Salzzitrone". Man kann damit Wiener Schnitzel und Backhendl bestäuben, Salate marinieren, Dressings verfeinern oder es zum Beizen von Fischen verwenden. Dank Spray lässt sich das Zitronensalzaroma fein dosieren. Wer es schärfer mag: Im Bärenwirt-Shop gibt's auch „Kleiner Bär Salzpfefferoni", 100 ml je um 14 Euro, *baerenwirt-hermagor.at*



Polterabend aus der Box | Eine steirische Idee rettet Junggesell(inn)enabende. Christoph Wenger, Niclas Neukamp und Fabian Lenger entwickelten die PolterBox, die Stimmung in die Freundesrunde bringen soll. Enthalten sind elf Spiele, in denen der Bräutigam gegen seine Crew antritt. Außerdem eine SchadenBox mit fiesen Strafen für Versager und eine HeldenBox als Belohnung für den überlebenden Bräutigam. Lästiges Sammeln, Drucken oder Ausschneiden von Zubehör ist nicht nötig, alle benötigten Accessoires findet man in einer Box. Das Konzept? Der Bräutigam ist gefangen und muss sich durch elf Challenges kämpfen. PolterBox um 79 Euro, *polterbox.at*





Rollernder Rebula | Die Vespa steht als Symbol der Lebensfreude für das friulanische Collio und die slowenische Goriška Brda. Da wundert's nicht, dass Klet Brda, die große Weinkellerei, einen Rebula mit Vespa – pilotiert von Ula, einer blinden Hündin – produziert. In der Flasche mit dem speziellen Etikett ist ein unkomplizierter Trinkwein, ein gschmackiger Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten. Gesehen in der aktuellen europäischen Kulturhauptstadt Görz in der Vinoteka Nova Gorica, Delpionova 4, um schlanke 6,99 Euro.

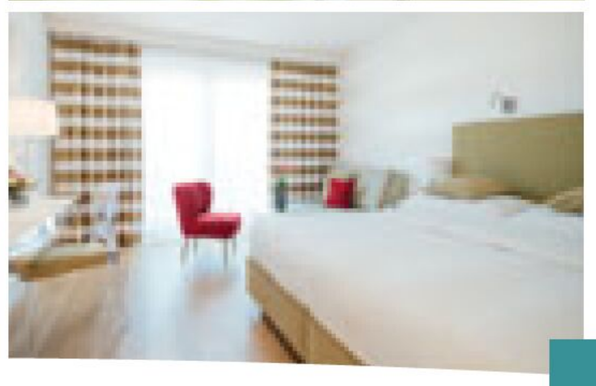


Der Drink bleibt cool | Isoliert, damit unser Getränk nicht warm bzw. kalt wird, sollte eine Trinkflasche fürs Reisen sein. Wenn es einen klappbaren Trinkhalm gibt, der Trinken ohne Verschütten ermöglicht und die Flasche in die entsprechende Halterung passt, sind unsere Kriterien einer perfekten Reisetrinkflasche erfüllt. Diesbezüglich top sind die neuen Reisetrinkflaschen „Wide Mouth Travel Bottle with Flex Straw Cap" von Hydro Flask. Sehr gut die Kühlleistung: Im sommerlich überhitzten Auto bleibt unser Getränk kalt. Dank breitem, klappbarem Trinkhalm trinkt es sich sehr angenehm. Die Tatsache, dass die nach unten hin etwas schlanker werdende Flasche exakt in den Flaschenhalter passt, ist eine weitere Stärke. Hydro Flask, Wide Mouth Travel Bottle, 710 bzw. 946 ml, ab 39,95 Euro, *hydroflask.com*









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

Unser Top-Angebot:
Balsam für die Seele
vom 07.09. bis 06.01.26
4 Nächte inkl. Gourmet-Halbpenison, 2 Aromamassagen und viele weitere Verwöhnleistungen.
ab 619 € pro Person

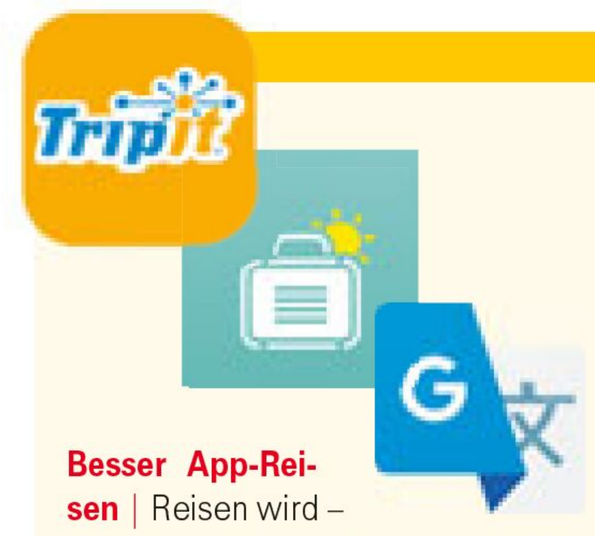
Deine Auszeit am türkisblauen Wörthersee
Dein Werzers

Unser Oktober-Highlight:
Vom 5.10. bis 25.10.25 urlauben Kids unter 6 Jahren im Elternzimmer kostenfrei (Bei 2 Tagen Mindestaufenthalt)

WERZERS HOTEL RESORT PÖRTSCHACH
Werzerpromenade 8
A-9210 Pörtschach
+43(0)4272/2231-0
resort@werzers.at
www.resort.werzers.at



Alleskönner-Reise-Schuhe | Ein Schuh, der im Urlaub immer und überall einsetzbar ist, der superklein einpackbar ist und sich trotzdem bequem trägt, das war bisher unser unerfüllter Traum. Bisher. Denn der neue „Barfußschuh" Terrar Rock Wool von Doghammer bietet alles, was wir uns von einem (Urlaubs-) Schuh erhoffen. Er ist leicht, robust und gibt besten Halt. Er trägt sich bequem, mit und ohne Socken. Die profilierte Vibramsohle ist flexibel und biegbar. Sie verhindert das Rutschen auf glattem oder feuchtem Untergrund. Leder außen, Merinowolle innen und die antibakterielle Korkeinlegesohle minimieren Schwitzen. Bequeme Flexibilität bietet die bis zur Zehenbox reichende Schnürung. Doghammer, Terrar Rock Wool Barfuß-Wanderschuhe, 179,90 Euro, *doghammer.de*



Besser App-Reisen | Reisen wird – dank KI und Reise-Apps – angeblich immer einfacher. Die KI, ChatGPT & Co., beantwortet Fragen zu Reisezielen sekundenschnell und hilft bei der Planung, diverse Apps machen uns das Leben leichter. Das Magazin Mac-Life empfiehlt diese drei: „TripIt" bündelt Reisedaten und integriert sie in den Kalender. „PackPoint" erstellt individuelle Packlisten, damit man aber auch wirklich nichts vergisst. Und der „Google Übersetzer" überwindet alle Barrieren in sage und schreibe 130 Sprachen. Mit der Kamerafunktion sind Speisekarten etc. mit einem Klick übersetzt, per Button „Unterhaltung" lassen sich sogar Gespräche mit Sprachfremden führen. Nur reisen muss man noch selber ...



Kärntner Sauvignon | Wein hat in Kärnten eine lange Tradition, vor allem der vom Sternberg bei Wernberg im Bezirk Villach Land. Schon zur Zeit der Römer wurde dort Wein angebaut. Im Weingut Sternberg von Alexander Egger lebt der Wein weiter. Der gelernte Elektrotechniker arbeitet 100 % biodynamisch. Der Sternberg Sauvignon Großes Holz 2022 ist ein gelungenes Beispiel für die Qualität des Weinguts. Ein klarer Wein, sehr zupackend, mit Druck am Gaumen, saftig, kühl, trocken und straff. Typische Aromen zeigen sich: Stachelbeeren, Paprika, Grapefruit, Vanille vom 600-Liter-Eichenfass. Im Finish kommt eine schöne Portion Mineralität nach. Konkurrenz für die Steirer. Sternberg Sauvignon Großes Holz 2022, 0,75 l, 34 Euro. *sternberg-wein.at*

Kleines Licht ganz groß | Das Ding ist mini, wiegt nur zehn Gramm, leuchtet aber ganz groß: Meolinq Light01 ist Taschenlampe und Signalleuchte in einem. Es lässt sich magnetisch an Metall (Sattelstütze des Fahrrads) bzw. mit praktischem Haftverschluss an Kleidungsstücken, Rucksäcken und Hauben (als Stirnlampe!) befestigen, man kann es dem Hund ans Halsband heften und dank verschiedener Farben (und Modi, z. B. Blinken) als Rückleuchte verwenden oder Waldwege und nächtliche Gassen beim Spazieren, Joggen usw. erleuchten. 500 Lumen werden zu ordentlich viel Licht, geladen wird per USB-C. Gesehen um 35,90 Euro bei *selected-lights.de*





Wein-Tonic ohne Promille | Alkoholfreie Weinalternativen legen einen rasanten Aufschwung hin. Das Weingut Heribert Bayer im burgenländischen Neckenmarkt ist ein Vorreiter in der Szene und füllte Zeronimo in die Flasche, den ersten entalkoholisierten 98-Punkte-Wein der Welt. Basis war die rote Cuvée In Signo Leonis. Die Idee wurde nun weiterentwickelt. Zeronic Fancy Red ist das nächste Produkt in der Serie: Alkoholfreier Zweigelt trifft auf Himbeer-Tonic. Der hochwertige Wein-Tonic ist vielschichtig, herb, mit verspielten dunklen Beerennoten und dazupassenden Tanninen. Eine weiße Variante gibt es auch: Zeronic Fresh White. Grüner Veltliner und ein eigens kreierter Marillen-Tonic-Bitter sorgen für einen natürlichen Frischekick. Leicht, frisch und fruchtig. 8 x 250 ml um 20,80 Euro. Shop: *weinfreund.at*

Granola mit Biokraft | Am Biohof Tomic am Klopeiner See lebt man mit der Natur. Seit 30 Jahren wird dort nach den Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus gewirtschaftet. Durch ein nachhaltiges Energiekonzept, die Integration der Tierhaltung in den eigenen Betrieb und die Rückführung des Tierdungs auf die Felder schließen sich Kreisläufe. Neben verschiedenen Mehlen (Dinkel-, Hadn-, Waldstauden-, Kamut- oder Maismehl) wird auch Granola hergestellt. Sorten: Bio-Beeren- oder Bio-Schoko-Granola. Alles aus wertvollen Zutaten, ab ins Müsli damit. Granola, 350 g, 6,50 Euro. Buchbrunn 12, 9141 Eberndorf, *biohof-tomic.at*



Herbsturlaub am Bauernhof und auf der Almhütte:

DEINE PERFEKTE AUSZEIT INMITTEN DER NATUR

Der Herbst ist die beste Zeit für eine wohlverdiente Auszeit. Auf dem Bauernhof oder auf der Alm kannst du in völliger Ruhe abschalten und die Seele baumeln lassen.

Umgeben von farbenfrohen Herbstwäldern, klarer Luft und dem beruhigenden Rhythmus des Landlebens findest du den idealen Ort, um den Alltag hinter dir zu lassen. Ob du in einer komfortablen Ferienwohnung, einer rustikalen Almhütte oder auf einem Premium-Bauernhof mit exklusiven Wellnessangeboten wohnst – hier findest du genau den Rückzugsort, den du dir wünschst. Die natürliche Umgebung und die authentische Atmosphäre am Bauernhof und auf der Alm bieten dir den Raum, dich zu entspannen und zu genießen.

Neben der Ruhe erwartet dich auf dem Bauernhof auch ein wahres Genusserlebnis. Die frischen regionalen Produkte, die direkt aus der Umgebung stammen, verwandeln jede Mahlzeit in einen besonderen Moment. Slow Food ist hier mehr als nur ein Trend – es ist die Philosophie, die den Bauernhof prägt. Neue Energie durch Erholung in der Natur tanken!

GRATIS KATALOG ANFORDERN

Jetzt anfragen und buchen!
Landesverband
Urlaub am Bauernhof
+43 463 33 00 99
www.urlaubambauernhof.com





Fotos: Daniel Gollner

URLAUB AM BAUERNHOF

30 JAHRE URLAUB AUF DER ALM

URLAUBAMBAUERNHOF.COM
URLAUBAUFDERALM.COM



GUTSCHEINE BESTELLEN



WO STILLE ZUHAUSE IST

KÄRNTEN it's my life!

URLAUB AM BAUERNHOF
ODER IN DER ALMHÜTTE
IN KÄRNTEN

JETZT KATALOG BESTELLEN:



Wahrzeichen für den Kärntner Wein: Burg Taggenbrunn bei St. Veit.

GENUSS im SÜDEN

Kärnten macht sich als Österreichs südlichste Weinregion einen immer klingenderen Namen. Man kann die immer größer werdende Vielfalt der Weine auch in Restaurants und Buschenschänken mit kulinarischer Untermalung genießen.

HEINZ GRÖTSCHNIG

Alle Welt (zumindest gefühlt) befragt heute die KI, wenn sie etwas plant, sucht oder wissen will. Gut, dann fragen wir eben auch: Wo und wie, allwissendes ChatGPT, kann man Kärntner Wein hautnah und nach Möglichkeit auch kulinarisch erleben?

Die Antwort kommt flugs, ist aber knapp und nur bedingt richtig. Die KI will uns 1. ins Weingut Georgium am Längsee zu einer Weingartenführung mit Verkostung und Speisenbegleitung führen. Ein Angebot, das es aber nur donnerstags auf Anfrage gibt. 2. Aufs Weingut Taggenbrunn mit, Zitat, „Blick auf den Maltschacher See ... und ins Restaurant mit Kärntner Spezialitäten." Okay, der Maltschacher See liegt doch etwas weiter weg (Blick nicht einmal übers Fernrohr möglich) und das Restaurant auf Taggenbrunn bietet als Kärntner Spezialität nur einen Nudelteller. 3. empfiehlt die KI das Weingut Egger/Sternberg für eine Verkostung exklusiver Weine im Amphorenkeller. Das stimmt, hat aber nur sporadisch eine kulinarische Komponente.

Gut, die KI bringt uns da also nicht sehr weit, deshalb fragen wir einen in puncto Kärntner Wein und Kulinarik in mehrfacher Hinsicht Kompetenten. Georg Lexer ist Winzer, Präsident der rund 120 Winzer des Kärntner Weinbauverbandes sowie Betreiber eines Restaurants und eines Heurigen am Weingut Karnburg Leiten in Stegendorf bei Klagenfurt. Das vor 30 Jahren von Sem Kegley gegründete Weingut umfasst jetzt zehn Hektar, seit 20 Jahren sind Kegley und Lexer Partner. Zentral am steilen Weinberg stehen die mächtigen Gebäude der Gastronomie und der Landwirtschaft, etwas dahinter sind Freilandschweine glücklich am Grunzen. Im Heurigen gibt's hauptsächlich eigene Produkte (Superspeck! Salami!) zu moderaten Preisen, im Haubenrestaurant mit Weitblickterrasse werden





André Hellers Zeitgöttin (rechtes Bild) wacht über das Weingut Taggenbrunn, mit 40 Hektar ist es Kärntens größtes. Geleitet wird es von Andrea Riedl, hier mit Anže Mirtič, dem Gastroleiter im gepflegten Burg-Restaurant.

gehobene Menüs aufgetischt. Hier kann man Kärntner Wein und Kulinarik also haut- und gaumennah erleben.

Edles Weingut und Hellers Zeitgöttin

Das gilt auch fürs von der KI irrtümlich in Maltschacher-See-Blicknähe verpflanzte Weingut Taggenbrunn. Dieses hat sich aber mit dem weithin sichtbaren Weinberg mit der zum Kultur- und Gastrozentrum umgebauten Burg Taggenbrunn am Gipfel zum neuen Wahrzeichen St. Veits gemausert. Familie Riedl, Jacques-Lemans-Uhren-Industrielle, hat einen hohen zweistelligen Millionenbetrag in diesen Vorzeigebetrieb investiert, inklusive André-Heller-Zeitgöttin. Andrea Riedl leitet das 40 Hektar große Weingut, dessen Burganlage mit Restaurant, Café und von Heller gestaltetem Museum man auch über einen 55 Meter hohen Panoramalift erreicht. Der Heurige auf der tieferen Ebene bei Weinkeller und Weingartenhotel wartet darauf, wieder wachgeküsst zu werden. Das Burgrestaurant ist an den slowenischen Topgastronomen Jezeršek verpachtet und bietet ambitionierte Küche internationalen und regionalen Zuschnitts. Dazu werden hauptsächlich Taggenbrunn-Weine kredenzt. Besonders romantisch: kulinarische Abende auf der Dachterrasse mit Blick auf Weingärten und die Rundumlandschaft.

Taggenbrunn ist zweifellos Kärntens edelstes Weingut. Designmäßig besonders ist auch das anfangs von der KI erwähnte, drei Hektar große Bio-Weingut Georgium beim Längsee. Im schicken Weingutrestaurant waren bislang diverse Haubenwirte wechselnd erfolgreich am Werk – nun hat Hausherr und Winzer Marcus Gruze aber die Kulinarik reduziert. „Wir wollen kein Haubenlokal sein, à la carte gibt es nur mehr auf Voranmeldung, auf Jausen kann man Donnerstag bis Samstag nachmittags vorbeischauen.“ Gekocht wird in erster Linie für die Gäste der stilvollen Winzerzimmer. Gruzes Burgunderweine sind speziell natural ausgebaut, viele



Mr. Kärntenwein: Klaus Dolleschall schenkt im Bistro Seensucht 65 Kärntner Weine aus.

Fotos: Franz Gerdl, Christian Winkler, Grömedia



Buschenschank Weingut Sternberg: Alex Egger beliefert auch 3-Sterne-Restaurants.

Produkte für die Jausen werden in eigener Landwirtschaft erzeugt.

Ein weiteres Kärntner Weingut mit Restaurant ist das Trippelgut unweit des Maltschacher Sees (obwohl die KI hier den Blick auf den Wörthersee hervorhebt, der aber maximal zu erahnen ist). Am Trippelgut werden auf 14 Hektar 25 Weine und Schaumweine erzeugt, die Küche hat uns nicht restlos überzeugt. Sagen wir so: Überzeugender war der grandiose Ausblick von der Terrasse des Restaurants. Die Weine glänzen mit guten Falstaff-Bewertungen.

Toskanisches Bilderbuch

Wenn es um grandiose Ausblicke geht, ist das Weingut unter der Burg Glanegg ganz vorne dabei. Der Burgheurige ist einer wie aus einem toskanischen Bilderbuch: Inmitten der Weingärten, einige Tische sind zwischen den Rebzeilen positioniert. Romantischer geht's nicht. Und die Jause? „Bis auf die Butter und das saure Gemüse machen wir alles selbst", verrät Winzer und Wirt Franz Laßnig, der mit Familie – auch die Enkerl sind schon aktiv – Bio-Köstlichkeiten auftischt. Renner ist das getrocknete, würzige Hirschfilet.

Nächste Burg, nächster Buschenschank: Das 2,8 Hektar große Weingut Maltschnig in Lebmach nahe der Burg Liebenfels liegt wunderbar einschichtig in der Mittelkärntner Pampa. Auch hier kann Gast den Trauben beim Sonnen und Wachsen zuschauen. Die Jausen, von klassischer Brettljause bis Rote-Rüben-Carpaccio, sind mit Produkten regionaler Partner bestückt, die Weine haben einige Landessiegertitel eingefahren.



Klagenfurter Winzer: Sem Kegley & Georg Lexer im Weingut Leiten bei Karnburg.

Das Sternberg Weingut Egger bei Wernberg im Bezirk Villach hat als Buschenschank/Heuriger die kürzeste Öffnungszeit. Gerade mal zehn Pop-up-Öffnungstage im Juli schafft Familie Egger, die hier auf 5,5 Hektar Wein anbaut und eine Landwirtschaft mit Kune-Kune-Schweinen, Eseln und Pferden betreibt. Die Weine sind – da hat die KI schon recht – exklusiv, sie werden u. a. in Wien im Steirereck und bei Amador (je drei Michelin-Sterne) angeboten. Herz des Weingutes ist der Kapitol genannte Amphorenkeller mit Tonamphoren, die bis zu 850 Liter fassen. Kellerführungen bietet Slow Wine Winzer Alex Egger ganzjährig an.

Geheimtippcharakter – zumindest für Zentralkärntner – dürfte die Buschenschank Hupfa in Berg im Drautal haben. Hier bauen die Familien Niedermüller und Gasser auf 850 Metern Seehöhe auf einem Hektar acht Weinsorten an. Alle Produkte für die Jausen kommen aus eigener Landwirtschaft. Besonderheit der im Weingarten positionierten Buschenschank ist der trockene Ribisel-Frizzante. Die Gäste genießen beim Jausnen herrliche Drautal- und Bergblicke.

Von den 120 Verbandwinzern in Österreichs Süden verkaufen – so Georg Lexer – etwa 30 aktiv ihre Weine. Nur wenige betreiben Buschenschänken oder Heurige, einige bieten aber Verkostungen und diverse Events an. Zwei besondere Beispiele: Vinum Virunum in St. Donat bei St. Veit veranstaltet Verkostungen mit Spaziergängen durch die 3,5 Hektar großen Weingärten, auch mit Jausen oder Backhendlschmaus. Winzerin Romana Candussi keltert u. a. einen viel beachteten Pinot Noir sowie einen Orange Wine. Einmal pro Jahr lädt sie mit Gottfried und Ingrid Bachler im Weingarten zur SlowFood Wild Kitchen, außerdem stehen Events und auch Meditationen am Programm der Winzerei im Weingarten.

Besonders idyllisch liegt der Weinhof vulgo Ritter in Loschental nahe St. Paul im Lavanttal. Die Homepage listet eine Armada von Gold- und Silbermedaillen, die Winzerin Sabine David bei diversen nationalen und internationalen Verkos-



Verkostung mit Romana Candussi im Vinum-Virunum-Weingarten.

tungen eingefahren hat. Auf ihrem Programm stehen Weingarten- und Kellerbesichtigungen und Verkostungen auch mit kulinarischer Untermalung, Feiern vom Junggesellenabschied bis zur Hochzeit, Weingartenyoga und Produktabende mit regionalen Kollegen. Sogar Bierverkostungen sind am Weinhof Ritter möglich.

65 Weine von 17 Kärntner Winzern

Wir sehen: In puncto Wein und Kulinarik hat das Weinland Kärnten schon einiges zu bieten. Nur: In der heimischen Gastronomie ist diese Kärntner Weinszene noch nicht sehr präsent. Mehrere Lokale bieten den einen oder anderen Kärntner Tropfen, selten jedoch kann man sich in einem Betrieb einen wirklichen Überblick verschaffen. Eine Ausnahme: das Bistro Seensucht in Sekirn bei Reifnitz am Wörthersee. Sommelier Klaus Dolleschall hat 65 Weine von 17 Kärntner Winzern auf der Karte und „macht auf Wunsch jede Flasche auf. Die Gäste nehmen das gerne an, sind begeistert." Er sieht den Kärntner Wein im nationalen Vergleich „im guten Mittelfeld, einige – wie der Pinot Noir von Vinum Virunum – können mit den Besten mithalten". Auch preislich seien die heimischen



Weingut Georgium, Längsee: Winzer Marcus Gruze mit Gemüsebauer Harry J. W. Wilson und Koch Roman Wastler (v. l.).

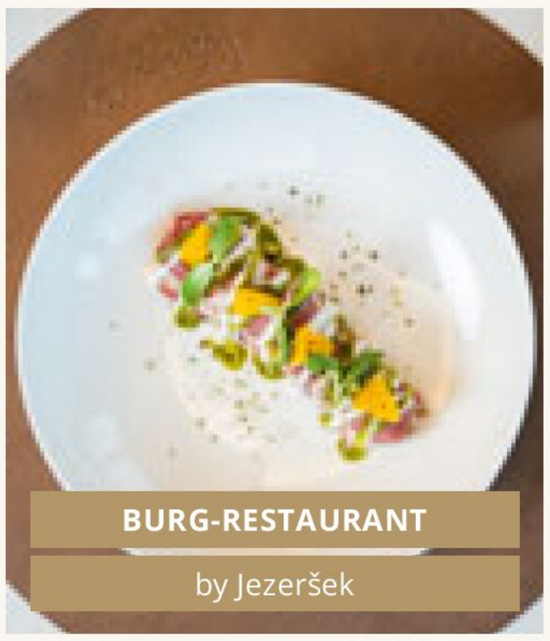
Fotos: Martin Gfrerer, Christian Winkler, Ferdinand Winkler

TAGGENBRUNN

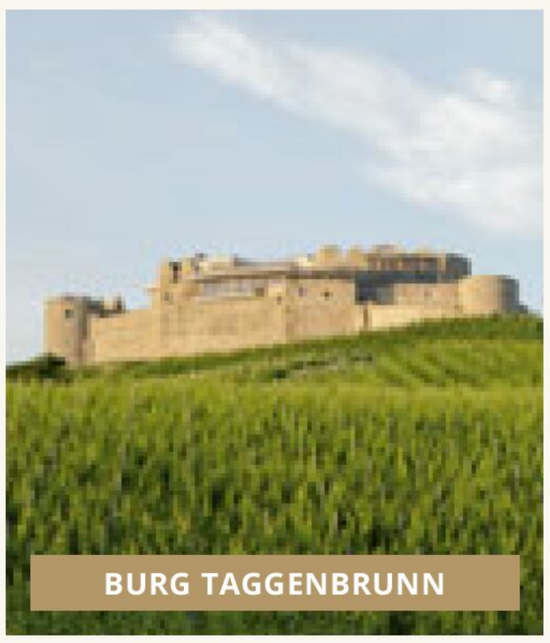
BURG & WEINGUT













Erleben Sie Genuss, Spaß, Geschichte
und Gastfreundschaft an einem Ort.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

WEINGUT TAGGENBRUNN
Taggenbrunn 9 | 9300 St. Veit an der Glan | Kärnten
www.taggenbrunn.at

JACQUES LEMANS

Erzeugnisse okay, achterlweise werden sie im Seensucht von 7 bis 9 Euro ausgeschenkt. Dolleschall appelliert an die Gastrokollegen: „Seid mutig, schreibt ein paar Kärntner Weine auf die Karte, denn mittlerweile sind wir eine Weinregion.“ Und zwar eine deutlich vielfältigere, als unsere KI-Anfrage anfangs vermuten ließ.

INFOS

Kärntner Wein | Schon im Jahr 822 wird Kärntner Wein erstmals urkundlich erwähnt, zur Zeit Maria Theresias wurde Sittersdorfer Rötel aus Österreichs Süden sogar in die Toskana exportiert. Dann stoppten Pilzkrankheiten (Mehltau) und die Reblaus den Weinbau fast völlig, ab 1972 wurde er – ausgehend von Herbert Gartner im Lavanttal – wiederbelebt. Heute sind Winzer in ganz Kärnten aktiv, im Weinbauverband sind 120 organisiert. Die Region firmiert unter Bergland, angebaut werden fast alle klassischen Sorten von Riesling über Muskateller bis Zweigelt, Burgundersorten, Piwi- Sorten (pilzwiderstandsfähig) passen besonders gut zum feucht-warmen Kärntner Klima. Auf (inter)nationalen Verkostungen erzielen die Weine gute Ergebnisse (Falstaff bis 93 Punkte), das Preisniveau hat sich leicht über dem österreichischen Durchschnitt eingependelt.

In dieser Geschichte geht es um das Erleben des Kärntner Weins – um Winzer, die Restaurants oder Buschenschänken betreiben, oder um den Wein besondere Aktivitäten anbieten.

Winzer & Restaurant

Taggenbrunn | Kärntens größter Weinbaubetrieb bei St. Veit. 1997 pflanzten Andrea und Alfred „Jacques Lemans“ Riedl die ersten Reben aus. 2011 wurde mit dem Ausbau des eindrucksvollen Weinbergs mit der weithin sichtbaren Burg on top begonnen, eine Ebene tiefer stehen Weinkeller und Hotel. In der Burg befinden sich das von André Heller gestaltete Museum mit der Ausstellung Zeiträume, Café-Bar und das vom slowenischen Gastronomen Martin Jezeršek betriebene Restaurant mit Balkon und Dachterrasse.
Weingut: 40 Hektar, Leitung Andrea Riedl, Kellermeister Hubert Vittori, im Webshop 27 Weine ab 9,20 Euro (Veltliner), höchstbewerteter ist der Sauvignon Blanc Reserve 2018 mit 93 Falstaff-Punkten, Besonderheit sind die Jacques-Paagnier-Schaumweine.
Restaurant: Internationale Küche mit regionalen Einflüssen, Hauptspeisen ab 18 Euro, Menüs ab 55 Euro
Aktivitäten: Kulturevents, Brunch (letzter Sonntag im Monat), Weingartenpicknicks sind geplant.
9300 St. Veit, Taggenbrunn 9, (+43 4212) 302 00, taggenbrunn.at

Leiten – Karnburg | Sem Kegley, Texaner, begann 1995 mit dem Weinbau, vor 16 Jahren wurde Georg Lexer sein Partner. Das auf einem steilen Hang situierte Weingut Karnburg – Auf der Leiten in Stegendorf umfasst heute 10 Hektar, ein Abendrestaurant und einen Heurigen.

Parkhotel Pörtschach
★★★★ Superior





DIE BESTE LAGE FÜR
ERHOLSAME URLAUBSTAGE

Das Parkhotel Pörtschach liegt auf einer idyllischen Halbinsel am Wörthersee. Mit 191 Zimmern, Privatstrand und einem 40.000 m² Hotelresort bietet das Hotel seinen Gästen zu jeder Jahreszeit unvergessliche Urlaubstage.

Nutzen Sie den wunderschönen Herbst für eine Auszeit und genießen Sie die Natur rund um den See.

Bei Schlechtwetter heißt es relaxen im Wellnessbereich mit Hallenbad.

SEEN WELLNESS – 3 Nächte inkl. Wohlfühlbehandlung
HERBSTFERIEN – 5 Nächte inkl. Kinderprogramm
GOLFTAGE – 4 Nächte inkl. Greenfees

Schöne Urlaubspakete direkt buchbar.

PARKHOTEL PÖRTSCHACH: reservierung@parkhotel-poertschach.at




DER KIRCHHEIMERHOF
* * * *
SUPERIOR-REFUGIUM
Familotel Kärnten

Ankommen, Wohlfühlen und Genießen in traumhafter Panoramalage über Bad Kleinkirchheim. Ein Rückzugsort fernab des Alltags umgeben von der Natur für Ihre Auszeit in den Nockbergen. Der Kirchheimerhof ist das Naturrefugium für Freiraum und Wellness in einzigartiger Panorama-Alleinlage. Es erwarten Sie eine großzügige SPA Landschaft mit 9 verschiedenen Saunen, beheiztem Freibad, Hallenbad und Whirlpool und Alpen Adria Kulinarik mit Steaks aus unser hofeigenen Bio-Rinderzucht. Wander- und Bikewege starten direkt beim Hotel für Ihren Aktivurlaub inmitten der Nockberge.

Angebot: Herbsttraum - 1 Nacht geschenkt! 31.08.25 – 03.11.25
Eine Nacht geschenkt um den Goldenen Herbst in vollen Zügen zu genießen. Ob Wandern, Golf, Bike, Therme oder Wellness. Ihre Auszeit in den Nockbergen für Naturverliebte, Aktive und Genießer.(ab 3 Übernachtungen + 1 Nacht GRATIS pro Person ab 396,– Euro).

DAS FAMILIEN. ERLEBNIS. NATUR. RESORT.
Urlaub im 4-Sterne-Superior Hotel in traumhafter Panoramalage mit 70.000 m² Freiraum

Der Kirchheimerhof Superior Refugium | Hinteregger GmbH | Maibrunnenweg 37

FAMILOTEL

Weingut: 10 Hektar, angebaut werden Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Zweigelt und Pinot Noir. Im Webshop 17 Weine ab 12 Euro.
Restaurant: Zwei Hauben im Gault Millau, anspruchsvolle Menüs, 4 Gänge 96 Euro. Donnerstag bis Samstag
Stadtheuriger: Jausen mit Produkten aus eigener Landwirtschaft (Freilandschweine), gemischter Heurigenteller 11,90 Euro. Terrasse mit toller Fernsicht. Donnerstag bis Sonntag.
Aktivitäten: Kellerführungen
Weinbau Sem Kegley & Georg Lexer, 9020 Klagenfurt, Leiten 6, (+43 676) 350 42 20, leiten.eu

Trippelgut | Weingut mit Hotel und Restaurant beim Maltschacher See, umgeben von Weingärten, herrliche Weitblicke von der Terrasse.
Weingut: 14 Hektar, Önologe ist Nikolaus Trippel, 25 Weine und Schaumweine, Hauswein ist der Oachkatzl, ein gemischter Satz (ab Hof 11,80 Euro), Flaggschiff ein wuchtiger Merlot (35 Euro).
Restaurant: Häufig Themenwochen (asiatisch, Barbecue), kleine Standardkarte mit Hauptspeisen ab 21,50 Euro. Im Falstaff ist das Essgut mit 83 von 100 Punkten bewertet.
Aktivitäten: Weinverkostungen, Kellerführungen, Feiern, Hochzeiten.
9560 Feldkirchen, Hubertusweg 4, (+43 42 76) 930 80, trippelgut.at



Engagierter Wirt und Winzer im Burg-Heurigen Glanegg: Franz Laßnig.

Georgium | Bio-Weingut am Längsee nahe St. Veit, mit Winzerzimmern (Hotel) und stylishem Restaurant mit Seeblick durch eine Öffnung im Metallzaun mit Rostoptik.
Weingut: 3 Hektar, Önologe Marcus Gruze, Burgunderweine, die lange in Eichenfässern reifen und durch Kraft und Tiefe überzeugen. Ab-Hof-Verkauf nur auf Anfrage
Restaurant: À la carte nur auf Anfrage. Mittwoch bis Samstag kann man hier ab 15 Uhr jausnen (Produkte großteils aus eigener Landwirtschaft), abends kocht Roman Wassler ein fixes Menü (Voranmeldung!), sonntags mitunter einen Mittagstisch (siehe Website)
Aktivitäten: Verkostungen auf Anfrage, Feiern.
Weingut Georgium, St. Georgen am Längsee, Längseestr.9, (+43 676) 305 41 85, georgium.at

Das Lilienberg | Edelweingut mit Luxusrestaurant bei Tainach nahe Völkermarkt – das Restaurant ist seit letztem Dezember geschlossen, soll laut Besitzerin Mirjam Orasch 2026 mit einem Topkoch wiedereröffnen. Das Weingut ist geöffnet, im Webshop

Fotos: Grömedia





werden mehrere Weine aus Kärnten ab 11,90 Euro offeriert.
Domäne Lilienberg, Polzerweg 1 | 9121 Tainach, (+43 4239) 202 76, lilienberg.at

Winzer & Buschenschank

Leiten | Der vom Zentrum Klagenfurts einige Kilometer entfernte Stadtheurige – siehe weiter oben unter Leiten.

Maltschnig | Weingut mit 2,5 Hektar und Buschenschank unweit der Burg Liebenfels in Mittelkärnten. Traumhafte, kinderfreundliche Lage ohne Durchzugsverkehr, exzellente Jausen, elf Weine (ab Hof ab 11 Euro), z. B. Chardonnay, Cabernet Blanc, Roesler Barrique, Love Stone Sekt. Einige davon Landessieger.
Aktivitäten: Verkostungen (ganzjährig), Buschenschank Do–Sa Juni bis Ende August. 9. November 2025 Tag der offenen Kellertür.
9556 Liebenfels, Lebmach 1, (+43 664) 4303 212, weingut-maltschnig.at

Burg Glanegg | Seit 2010 gibt es Burgwein Laßnig – Weingut mit 2,5 Hektar, zehn verschiedenen Weinen und Burgheurigem „Meierei" mit vorzüglichen Jausen, fast alles aus eigener Landwirtschaft. Traumhafte Lage unter der Burg Glanegg, herrliche Ausblicke.
Aktivitäten: Buschenschank von Ende Mai bis Anfang September Do, Fr, Weinfest 18. Oktober 2025 ab 14 Uhr. Verkostungen auf Anfrage.
Burg Glanegg, (+43 650) 536 31 57, (+43 676) 579 88 92, burgwein-lassnig.at

Sternberg Egger | 5,5 Hektar Weingut am Fuße des Sternbergs, mit klassischen Burgunder- und Piwi-Sorten. Bei Alex Egger reift Wein auch im Kapitol genannten Amphorenkeller. Die Weine gibt's in guten Vinotheken (Döllerer, Sussitz u. a.), auch in den 3-Stern-Restaurants Amador und Steirereck in Wien. Im Onlineshop neun Weine 14–34 Euro. Der Buschenschank hat nur neun Tage im Juli geöffnet, bekannt für Jausen – die meisten Produkte hausgemacht.
Aktivitäten: Verkostungen auf Anfrage, Buschenschank im Juli.
9241 Wernberg, Feldweg 6, (+43 664) 160 16 30, sternberg-wein.at

Hupfa | Buschenschank bei Berg im Drautal im Weingarten der Familie Niedermüller, Jausen mit Produkten aus eigener Landwirtschaft, selbst gebackenes Brot, 8 Sorten Wein plus Weine anderer Winzer.
Aktivitäten: Von Ostern bis Allerheiligen Fr bis So ab 16 Uhr Bewirtung.
9771 Berg, Schlussnig 1, (+43 660) 507 77 06, buschenschenke-hupfa.at

Fina | Winzer Patrick Fina bearbeitet zwei Weingärten mit insgesamt 0,7 Hektar, Ried Thurnberg in Neuhaus an der Gail und Ried Kapinberg in Thörl Maglern.
Aktivitäten: Die sechs Weine (online Flasche ab 16 Euro) kann man bei Weingartenpicknicks genießen – um 25 Euro pro Person gibt's an ausgesuchten Samstagen einen Picknickkorb und Genuss im Weingarten mit Ausklang in der Thurnberglaube. Weinverkostungen mit Jause gegen Voranmeldung, ein Dinner im Weingarten findet alle zwei Jahre im Juli statt.
9602 Thörl-Maglern, Unterthörl 59, (+43 664) 855 33 32, weingut-fina.com

Interessante Winzer

Vinum Virunum | Ober St. Donat (bei St. Veit) ist Romana Candussi Herrin über 3,5 Hektar in bester Lage. Zentrum des Weingartens ist die Winzerei, in der auch Veranstaltungen stattfinden, Flaggschiff des Weingutes ist der Pinot Noir, dem internationale Klasse bescheinigt wird. Zehn Weine und Sekt ab 13 Euro, Orange Wein, Krapa (Tresterbrand)
Aktivitäten: Verkostungen mit Weingartenspaziergang, Kellerführungen, einmal jährlich im Juli SlowFood Wild Kitchen, Vorträge, Weingartenmeditation (11. September 2025)
9300 St. Donat, Baiersdorf, Weinkeller in St. Georgen am Längsee, Reipersdorf 4, (+43 664) 832 37 91, vinumvirunum.at

Weinhof vulgo Ritter | Idyllisch in einem Seitental des Granitztales gelegenes 2-Hektar-Weingut, Winzerin Sabine David wurde für ihre Weine oft ausgezeichnet, u. a. in New York mit 93 Punkten im Wine Enthusiast für den Pinot Noir. Sehr beliebt der Wermut. Zehn Weine ab 13,50 Euro, der Sekt Vin de Femmes wird mit Kollegin Martina Lippitz produziert.
Aktivitäten: Ganzjährig Verkostungen mit Jause oder Food Pairing, Feiern, Weingarten- und Kellerbesichtigung, Ehemann Dominique ist Brauer und lädt zu Bierverkostungen.
9470 Loschental 8 (nahe St. Paul), (+43 680) 302 71 00, vulgoritter.at

Bio Weinbau Waltl | Kleines Bioweingut (2 ha) in Klagenfurt-Blasendorf, u. a. Orange und Naturalweine sowie Pet Nat. Aktivitäten. Verkostungen, Weingartenführungen, Weinreisen.
9020 Klagenfurt, Dr. Wutte Str. 14, +43 (650) 554 51 65, weinbauwaltl.at

Weitere Winzer: *weinauskaernten.at*

Bezugsadressen

Gelterei | Die größte Kärnten-Wein-Auswahl: Der Genussgreißler in Goggerwenig 8 bei St. Veit listet ca. 15 verschiedene Kärntner Winzer – zu Ab-Hof-Preisen mit geringen Aufschlägen. *diegelterei.at*

Sussitz | Klagenfurts Top-Genussladen (Filiale in Wien) führt auch Weine aus Kärnten, z. B. von Sternberg-Egger und Georgium. *sussitz.eu*

Delikatessen Jäger | Viele regionale Spezialitäten, auch mehrere Weine aus Kärnten. *Klagenfurt, Radetzkystr. 38, delijaeger.com*

Haus der Region, Wolfsberg | Regionale Produkte, einige Kärntner Weine aus dem Lavanttal. *Getreidemarkt 3, hausderregion.at*

Gasser | Stand in der Markthalle Klagenfurt, neben Ölen, Essig, Schnäpsen, Gemüse, Obst werden auch Kärntner Weine angeboten. *Benediktinerplatz 1, (+43 463) 50 27 00*

Edelgreißler Herwig Ertl | Das riesige Genusssortiment umfasst Kärntner Weine von Holzfeind und Georgium. *Kötschach, herwig-ertl.at*

Bistro Seensucht | Restaurant in Sekirn am Wörthersee (ex Aenea), auf der Karte 65 Kärntner Weine von 17 Winzern, Achtel ab 7 Euro. *9081 Sekirn, Wörthersee-Süduferstr. 86, (+43 664) 262 95 30, seen-sucht.com*





Top-Winzerin Sabine „vulgo Ritter" David (l.). Patrick Finas Picknick-Weingarten in Unterthörl (r.).

Fotos: Lumen & Letter, KK

JAHRESABO



12 AUSGABEN Kärntner MONAT

GRATIS nach Hause geliefert

um nur **39 €**

statt 54,80 €

BESTELLUNG UNTER:

www.monat.at
0463/47 858 oder
kaerntner@monat.at

KÄRNTNER MONAT

Das Magazin für Kärnten. **Seit 1981**

Kärntner Monat Zeitungsges.m.b.H, Eiskellerstraße 3, 9020 Klagenfurt am Wörthersee

EINATMEN, AUSATMEN, ANKOMMEN

Foto: Gert Perauer



Wenn der Sommer geht, kommt die Zeit fürs Ich. Diese 13 Retreats in Kärnten laden dazu ein, im Herbst dem eigenen Rhythmus wieder näherzukommen. **JOHANNA WOHLFAHRT**

Wenn's Herbst wird, zeigt sich Kärnten von seiner stillen, klaren Seite: Die Hitze ist vorbei, die Badestege leer, die Wälder golden. Beste Bedingungen für das, was heute als Retreat gilt: Auszeit für sich selbst. Zum Loslassen. Zum Krafttanken.

Viele dieser Angebote setzen auf Yoga – und auf das, wofür es in größerem Zusammenhang steht: bewusster atmen, zur Ruhe kommen, sich selbst wiederfinden. Oft werden sie ergänzt durch Meditation, Kaltbaden, Kräuterwissen, kreatives Tun oder gutes, regionales Essen.

Wer schon lange etwas für sich selbst tun wollte: Warum nicht jetzt? Am besten in einem dieser 13 Retreats, die wir quer durchs Land zusammengetragen haben.

1 Sanfte Bewegung, Slow Food und See

Entschleunigung im geschichtsträchtigen Stift St. Georgen. Yoga und Smovey-Training treffen auf Slow-Food-Kulinarik, eingebettet in die kontemplative Landschaft am Längsee. Optional: Wanderung auf den Spuren lokaler Künstler, spirituelle Impulse liefert der „Weg der Orientierung" im Stiftspark.
Ort: Stift St. Georgen am Längsee
Termin: 27.10. – 30.10.2025
Kosten: ab 320 Euro p.P. im DZ
Link: *www.mittelkaernten.at/stgeorgen-laengsee-herbst-retreat/*

2 Mindful Mountain auf der Gerlitzen

Entspannte Auszeit auf 1769 Metern Seehöhe mit Meditation, Qigong, Tai Chi, Bogenschießen und belebender





Entschleunigung und Slow Food im Stift St. Georgen inmitten kontemplativer Berge-Seen-Landschaft. Wer mehr Überblick braucht: Die Mindful Mountain Auszeit auf der Gerlitzen verbindet Meditation mit Genuss und Wellness.

Massage. Inkludiert sind außerdem Genuss-Halbpension und die Nutzung der 4500 m² Wellnesswelt sowie ein lässiges Wander- und Sport-Programm.
Ort: Mountain Resort Feuerberg
Termin: 09.11. – 05.12.2025 (nach Verfügbarkeit)
Kosten: ab 544 Euro p.P. (2 ÜN)
Link: *www.feuerberg.at/de/hotel-chalets/angebote/cst/angebot-137673-mindful-mountain/*

3 Yoga.Kitchen

Die 8. Edition des vielfältigen Erfolgsretreats: Yoga, Sound Healing, Psychedelic Breath, Naturerleben, Keramikworkshops und Kräuterkunde in einer speziellen Location – im goldenen Dom Aurora bei Kraig. Optional buchbar: Nuad Thai Massagen. Es gibt viele langjährige Fans und limitierte Plätze. Besser also früh buchen!
Ort: Dom Aurora, Kraig bei St. Veit
Termin: 16.10. – 19.10.2025
Kosten: 750 Euro im DZ inkl. Halbpension
Link: *www.nicoyayoga.com/retreats*

4 Die innere Mitte

Das Balance Power Retreat ist eine intensive Yogawoche mit Petra Feier vom Soulgym in Klagenfurt. Der Fokus liegt auf achtsamer Bewegung, kraftvollen Flows (Power, Hatha, Vinyasa), bewusster Atmung und mentaler Zentrierung. Klang, Meditation und liebevolles Asana-Feintuning begleiten den Weg zur inneren Mitte. Für Anfänger und Fortgeschrittene.
Ort: Hotel Hochschober, Turracher Höhe
Termin: 09.11. – 14.11.2025
Kosten: ab 2065 Euro p.P.
Link: *www.hochschober.com/angebote/details/yoga-am-berg-retreats/*



Ein besonderer Waldort für ein besonderes Retreat-Erlebnis: Der Dom Aurora in Kraig ist die Location für „Yoga.Kitchen".

5 „Gut aufgestellt" für mehr Klarheit

Ein intensiver Selbsterfahrungs-Workshop mit Corinna Knaller am Weissensee. Spirituelle Aufstellungen, geführte Meditationen, Schattenarbeit und Quantenheilung helfen, Blockaden zu erkennen und innere Klarheit zu gewinnen. Inklusive Bio-Halbpension, Bergbahn- & Schifffahrttickets etc.

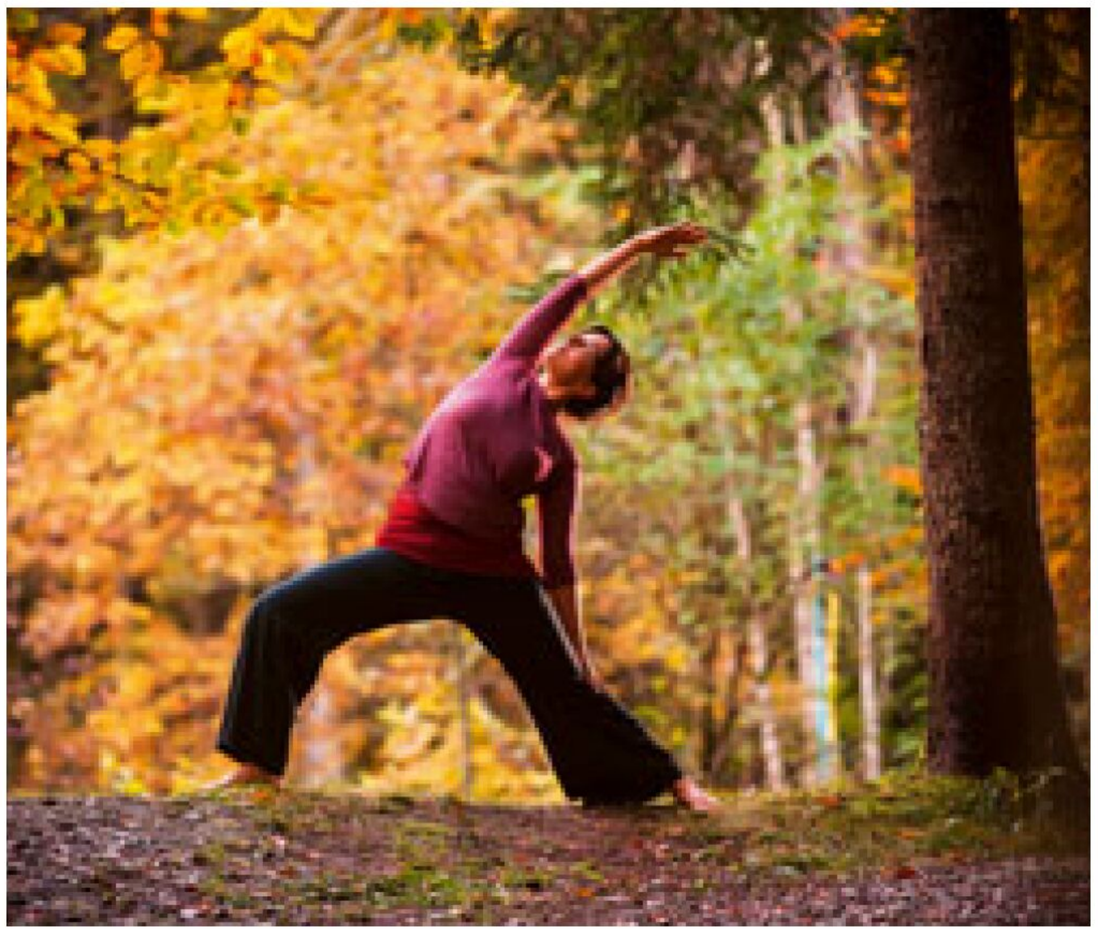
Ort: Gralhof, Weißensee
Termin: 09.–12. Oktober 2025
Kosten: Early Bird ab 510 Euro im DZ; Seminar: 323 Euro
Link: *www.gralhof.at/kultur-und-workshops/gut_aufgestellt*

6 Achtsamkeit & Functional Fitness

Ein Retreat für alle, die Bewegung und Entspannung verbinden möchten. Carolin Fischer kombiniert funktionelles



Innere Klarheit verspricht der Selbsterfahrungs-Workshop mit Corinna Knaller im Gralhof am Weißensee.



Beim „Yin & Yang Retreat" im Biohotel Daberer in eine gesunde Balance zwischen Kraft und Loslassen kommen.

Fitnesstraining mit Atemarbeit, Yoga, Achtsamkeit und Entspannungstherapie. Egal ob Stressabbau, Gesundheitsförderung oder neue Trainingsimpulse: Zentral ist ein ganzheitlicher Ansatz, der Körper und Geist gleichermaßen fordert und nährt.
Ort: Das Ronacher, Bad Kleinkirchheim
Termin: 29.11. – 06.12.2025
Kosten: Preis auf Anfrage
Link: *www.ronacher.com/health-weeks-2025*

7 YIN & YANG Retreat

Sieben Tage Rückzug im Zeichen der Gegensätze: kraftvolle Yang-Flows treffen auf stilles Yin, Bewegung auf Regeneration, Intuition auf Achtsamkeit. Inspiriert von der Meridian- und Fünf-Elemente-Lehre unterstützt das Retreat die innere Balance. Yogaeinheiten, Atemübungen und Meditationen helfen, sich im Spannungsfeld von Kraft und Loslassen neu zu verankern.
Ort: Biohotel Daberer, Gailtal
Termin: 09.11. – 16.11.2025
Kosten: ab 1430 Euro p.P.
Link: *www.biohotel-daberer.at/achtsamkeit/yin-yang-die-kraft-liegt-in-den-gegensaetzen.html*

8 Kaltbaden am Millstätter See

Erfrischendes Retreat-Erlebnis am Millstätter See mit geführten Kaltbade-Sessions im klaren See oder einem nahegelegenen Gebirgsbach. Zudem Yogaeinheiten in Vinyasa, Hatha und Yin. Dazwischen gibt's geführte Wanderungen in den Nockbergen sowie Gourmet-Halbpension.
Ort: Hotel Seefischer, Millstätter See
Termin: 14.09. – 02.11.2025 (je nach Verfügbarkeit)
Kosten: ab 670 Euro p.P. für 4 ÜN im DZ
Link: *www.seefischer.at/de/seefischer-erleben/angebote/yoga-kaltbade-retreat.html*

9 Mentaler Reset für Leader

„Spiegelbild – From Within" ist der Titel dieser mentalen Reset-Praxis für alle, die andere Menschen führen: Dr. Christina Mateju-Ertl und Künstler Tom Lohner verbinden Leadership-Impulse mit Visionsarbeit, Kunst, Neurobiologie, Yoga und Achtsamkeit. Persönliche Kunstwerke werden dabei zum Spiegel der eigenen Führungspersönlichkeit. Inkl. Gourmet-Halbpension und See-Spa.
Ort: Werzers Hotel Resort, Pörtschach am Wörthersee
Termin: 09.10. – 12.10.2025
Kosten: 2968 Euro p.P. für 3 ÜN
Link: *www.werzers.at/de/retreats/spiegelbild-from-within.html*



Foto: Ferdinand Neumüller, Gralhof, Yoga.Kitchen, Michael Stabentheiner

Entspannung und Bewegung, das Ronacher verbindet beides. Körper und Geist werden gleichermaßen genährt.



Im Werzers genießt man geistigen Reset und den Pool mit Seeblick (l.), im Karawankenhof spannen Frauen mit Yoga ab (r.).

10 Soami Yoga Retreat

Ein achtsames Retreat mit den renommierten Yogis Ranja Weis und Steven Barrett. Hatha-Vinyasa, Yin Yoga, Meditation und Kirtan treffen auf vegane Bio-Küche und viel Naturverbindung. Ideal für tiefgreifende Erholung.
Ort: Soami Yoga Zentrum Obermillstatt
Termin: 02.11. – 07.11.2025
Kosten: Yoga ab 460 Euro/Unterkunft ab 790 Euro p.P.
Link: *www.soami.at/de/soami/retreat-jahresplan/retreat-jahresplan-2025/546-yoga-retreat-mit-ranja-und-steven-2*

11 Dem Winter entgegentanzen

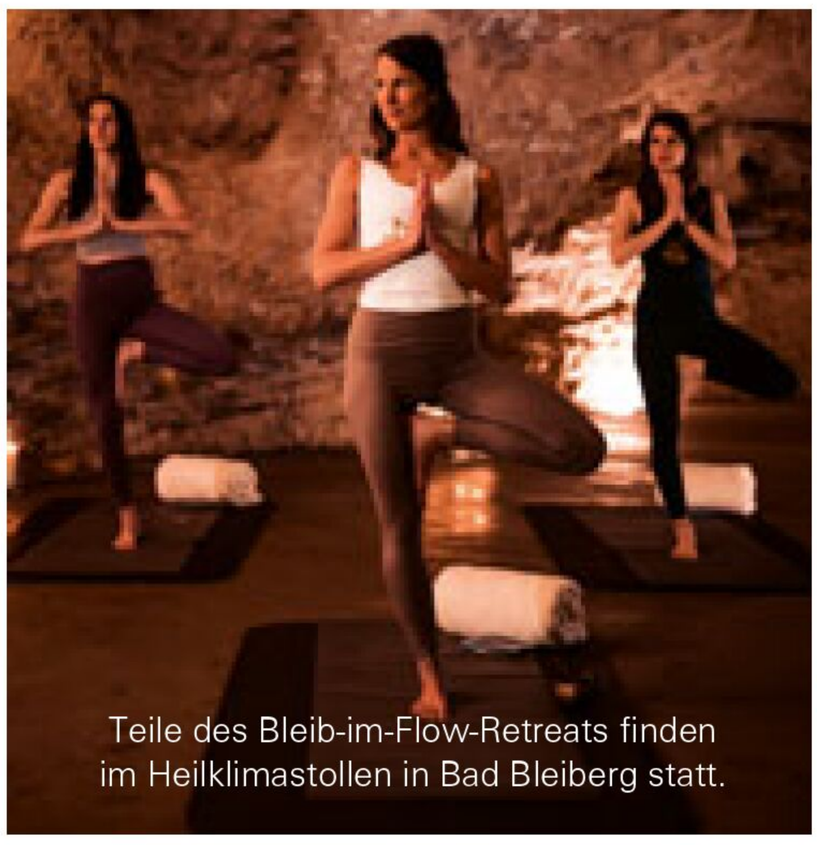
Mit Leichtigkeit tanzen lernen, hoch über der Alltags-Seehöhe: Die bewegte Auszeit mit den vierfachen Dancing-Stars-Siegern Andy und Kelly Kainz richtet sich an Tanzbegeisterte auf jedem Niveau. Inklusive Wellness und Halbpension am Katschberg.
Ort: Das Katschberg
Termin: 10.10. – 12.10.2025
Kosten: ab 379 Euro für 2 ÜN p.P.
Link: *www.das-katschberg.at/de/pauschalen-detail/tanzworkshop.html*

12 Atem, Asanas, Aktivierung

Vier Tage Retreat im BleibBerg F.X. Mayr Retreat mit Fokus auf Atembewusstsein, Yoga und Eisbaden. Meditation, Atemübungen, Longevity-Einheit im Heilklimastollen und die aktivierende Erfahrung des Kaltwasserbadens stärken Körper, Geist – und letztlich Alltags-Resilienz.
Ort: BLEIB BERG F.X. Mayr Retreat, Bad Bleiberg
Termin: 05.12. – 08.12.2025
Kosten: ab 990 Euro p.P. für 4 ÜN
Link: *www.bleib-berg.com/de/bleib-im-flow-retreat*

13 Zeit für Dich: Frauen-Retreat

Ein Wochenende für Frauen, die viel geben – und sich selbst wieder näherkommen möchten. Dieses Retreat mit Yogalehrerin und Mentaltrainerin Kerstin Rossmann schafft Raum für echte Selbstfürsorge: Sanfte und kräftigende Yogaeinheiten, Atemarbeit, Naturerleben und weibliche Rituale helfen, Stress loszulassen und neue Kraft zu schöpfen.
Ort: Thermenhotel Karawankenhof, Warmbad-Villach
Termin: 21.11. – 23.11.2025
Kosten: ab 498 Euro p.P.
Link: *www.karawankenhof.com/pakete-preise/pakete/frauen-yoga-retreat-zeit-fuer-dich-ankommen-spueren-entspannen*



Teile des Bleib-im-Flow-Retreats finden im Heilklimastollen in Bad Bleiberg statt.



Im „Das Katschberg" genießt man eine bewegte Auszeit mit den Dancing-Stars-Siegern Andy und Kelly Kainz, nachher wird im wohlig warmen Wasser relaxt.

Foto: Michael Stabentheiner

THERMAL = GENIAL!



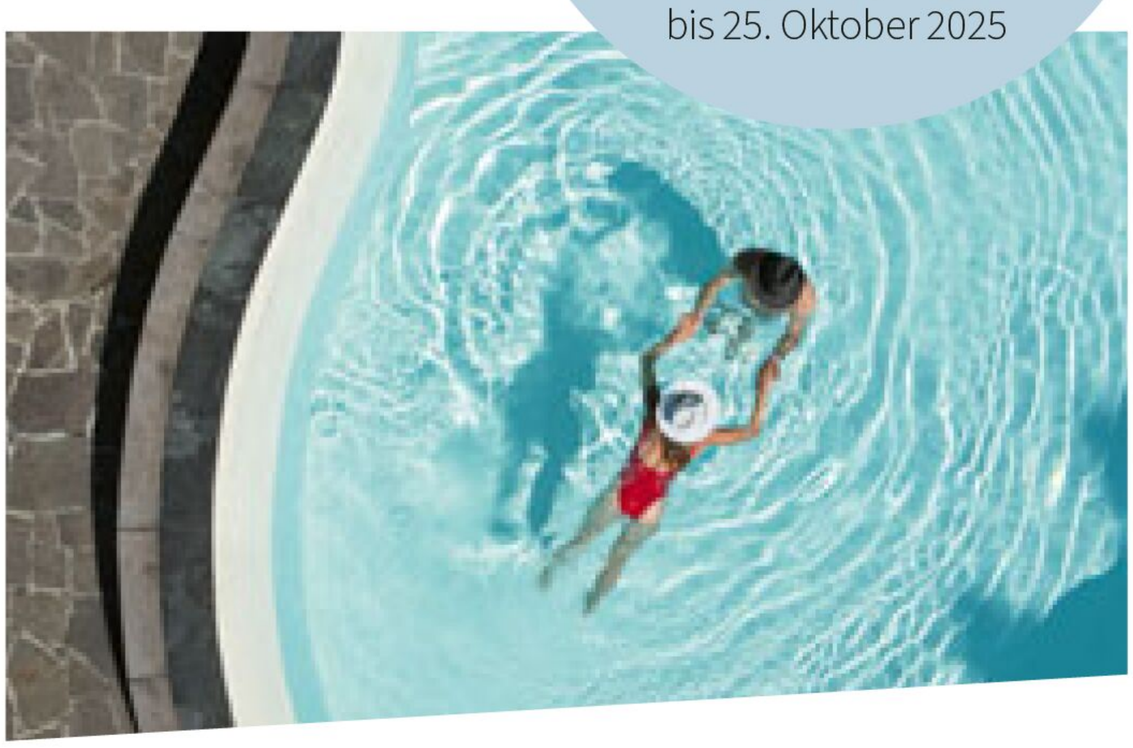
Bis zu

25%

Rabatt.

Angebot gültig
bis 25. Oktober 2025

Jetzt die Tage im neuen DAS RONACHER
zu speziellen Konditionen genießen.
Je nach Aufenthaltsdauer gibt es gute Rabatte.
Ab 2 Tagen 10%, 3 Tage 20% und 5 Tage 25%.
Der Gesundheit zuliebe.
Damit das Leben besser bleibt.



DAS RONACHER
THERMAL SPA HOTEL

LANGE FRÜHSTÜCKEN · BIS 12 UHR

6 GÄNGE GOURMET DINNER. 5 THERMAL POOLS. I BAD KLEINKIRCHHEIM I +43 4240 282 I ronacher.com

Direkt anrufen und den Bestpreis sichern!

Bunt wird es es auf den Tellern rund um die Kärntner Seen im Herbst. Kürbis und Fisch, Wild und Pilze geben sich ein geschmackvolles Stelldichein.

GOLDENER HERBST am WASSER

Wenn die Sonne golden wird und die Blätter eine gelb-orange bis rote Färbung bekommen, die Spinnweben taubehangen und glitzernd an den Schilfrohren hängen, ist es noch immer so wunderschön an unseren Seen in Kärnten. Der hektische Sommer ist vorbei, die Gastgeber sind entspannt und die Kulinarik hat vieles zu bieten.

GABRIELE KÖCHL

Schlosshotel, erste Reihe fußfrei

Den Wörthersee hautnah zu spüren, ist hier wirklich möglich, und das auch im Herbst und Winter. Direkt am Wasser mit Bootsanlegemöglichkeit sitzt man als Gast, wohlig warm beheizt, mit einer grandiosen Aussicht und lässt sich entweder den Nachmittagskaffee mit einem Stück Kuchen schmecken oder ein Mehrgangmenü kredenzen. Ein Tisch auf der Seeterrasse ist ein Genuss für alle Sinne und ein exklusives Erlebnis. Frischer Fisch ist das Steckenpferd der Küche, die sehr saisonal kocht, die Schätze Kärntens von lokalen Produzenten köstlich mit der Alpen-Adria-Küche verbindet und auch die Grundlage für viele Sushikreationen regional bezieht. Das Küchenteam kreiert Gerichte, die die reichen Aromen des Herbstes widerspiegeln und trotzdem den See in allen Facetten miteinbeziehen. Natürlich ist auch Übernachten im exklusiven Schlosshotel Velden möglich und ein lauer Herbsttag lädt sicher zu einer warmen Tasse Tee auf dem Balkon ein.

Seespitz – Restaurant & Living, Schlossweg 1, 9220 Velden, falkensteiner.com/schlosshotel-velden/seespitz-restaurant-living



Erste Reihe: Noch näher kann man dem Wörthersee kaum kommen. Hier sitzt man auch im Herbst und Winter mit den Zehen im Wasser.

Ruhige Oase

Ein romantisches Dinner ist hier genauso möglich wie ein Besuch mit Kindern oder eine kleine Familienfeier. Der Weissensee ist im Herbst ein wahres Juwel für Genießer und Naturfreunde. Wenn die klare Herbstluft die Sinne belebt, ist das Restaurant im Neusacherhof die perfekte Kulisse für eine gemütliche Auszeit – große Panoramafenster bieten einen atemberaubenden Blick auf den See und was Dreihaubenkoch Stefan Glantschnig auf die Teller zaubert, ist geradlinige Kärntner Küche, sehr stilvoll und modern interpretiert. Regionale Zutaten und Detailverliebtheit sind die wichtigsten Zutaten für den sorgfältig durchdachten Genuss in diesem Wirtshaus am See. Hier gibt es einen klassischen Bröselkarfiol,



Fisch und Fleisch. Vielleicht auch nur Kaffee und Kuchen, sogar im herbstlichen Nebel hat der Platz am Wasser seinen ganz besonderen Reiz.

Fotos: GRI, Petra Nestelbacher, Falkensteiner Velden Exterior



Pilzreich. Herbst in Kärnten bringt definitiv Pilzgerichte auf die Teller – kombiniert mit Pasta, Wildfleisch oder sogar Fisch ein delikates Erlebnis.

mit dem gewissen Pfiff interpretiert, natürlich ein Wiener Schnitzel, ein Gulasch mit Saftl und Fische aus dem Weissensee. Auch im Bootshaus direkt am Wasser geht es kulinarisch spannend zu. Ein heimisches Vitello Forello kommt hier als Antipasto daher, Salsiccia trifft sich mit Ciabatta und Mozzarella, und auch Pastagerichte und Risotti lassen die Nähe zu Italien auf den Tellern lebendig werden.

Neusacherhof, Neusach 1, 9762 Neusach, neusacherhof.at

Frühnebel über der Drau

„Wenn über da Drau da Nebel steht ...“, so beginnt ein bedeutsames Kärntner Lied, und es fällt mir immer ein, wenn ich im gemütlichen Speiseraum der Fishery Platz nehme. Unterkärnten und die Landschaftsstriche an der Drau sind nun einmal prädestiniert für neblige Novembertage. Aber gerade dann ist es mit der Aussicht auf das Wasser durch die großen Panoramafenster auf zwei einsam vorbeiziehende Schwäne erst richtig gemütlich. Direkt unter der Tainacher Draubrücke werkt als Küchenchef seit Frühling ein nicht ganz Unbekannter, war doch Bruno Suppan bis jetzt auf der Leiten in Karnburg sehr kreativ tätig. Auf den allseits beliebten mediterranen Crossoverstil kann man aber weiterhin vertrauen. Natürlich gibt es auch Fisch, wenn auch nicht aus der Drau. Knuspriger Oktopus im Salat oder auch im Risotto, Fregola Sarda und andere Pastagerichte, aber auch gut gegrillte Filetsteaks und viel Gemüse sind die Hauptbestandteile in der Küche, die je nach Laune auch asiatisch angehaucht daherkommt. Im Herbst halten Gemüse wie Rohnen und Kürbis, Kraut und viele Kartoffelgerichte Einzug.

Fishery Steffan, Seidendorf 1, 9122 Seidendorf, fishery-steffan.at

Herbst de luxe im Seehof

Die Ruhe führt hierher. Mitten im Wald und doch nicht weit von Velden, verströmt dieser Platz vor allem im Herbst ein wohlig warmes Gefühl. Kachelofen und Lammfell, Terrasse mit Schilf und der See in unmittelbarer Nähe – ein kleines, feines Platzerl hat sich Sandra Joainig hier geschaffen. Dabei hatte sie eigentlich lange nicht die Idee, Gastwirtin zu werden. Doch dann kehrte sie nach Kärnten zurück und führt nun eines der entzückendsten Kleinode im Hinterland des Wörthersees – als Geheimtipp kann man den Seehof getrost bezeichnen, denn wer kennt schon den Saissersee? Spaziergänge am See, sich in einem Buch verlieren. In eine dicke Decke gemummelt, friedliche Natur genießen, das ist das „Paradies Feidig“. Hier serviert man natürlich Käsnudeln in brauner Butter, aber auch Kletzennudeln und Blaukrautstrudel, Frittatensuppe und cremiges Schwammerlgulasch. Kalbsrückensteak, Entenbrust, Kürbis in verschiedenen Varianten. Karamellisierten Ziegenkäse auf herbstlichen Blattsalaten und Wildgerichte sind weitere Klassiker in diesem Idyll, das wie aus einem Heimatfilm anmutet. Hier kann man sich fallen lassen, die Zeit vergessen, in einem Liegestuhl vor sich hinträumen und genießen – die Zimmer und auch das Seehaus sind sehr gemütlich und wohlig warm im Herbst dazu geeignet, dem Alltag zu entfliehen.

Feidigs Seehof, Saisserseeweg 10, 9220 Velden am Wörthersee, seehof-feidig.at

Runde Sache am Wörthersee

Neu renoviert erstrahlt das ehemalige Werzer Strandcasino nun als „Das Bootshaus“ mit einer runden Theke mitten im Speisesaal in neuem Glanz. In erster Reihe fußfrei am Wörthersee lässt sich hier ein Tag direkt am Wasser sehr gut genießen. Die Karte liest sich mediterran, gemixt mit Kärntner Tradition. Oktopusgröstl gibt es ebenso wie Miesmuscheln, Pinsa und Laxnfilet. Frittatensuppe, ein gedünsteter Zwiebelrostbraten, ein cremiges Rahmbeuschel und auch Gebackenes sind natürlich zu finden. Eine beliebte, nach dem Hausherrn benannte Spezialität ist die „Pasta Frömml“ mit Steinpilzen und Chorizo. Vor oder nach dem Essen lässt sich ein Spaziergang an der Pörtschacher Promenade genießen oder Werzers Badehaus besuchen. Hier kann man auch Tagestickets für Sauna und Wellness buchen.

Werzers Bootshaus, Werzer Promenade 10, 9210 Pörtschach am Wörthersee, werzers.at

In alle Details verliebt

Diesen Sommer erst eröffnet, besticht der Zocklwirt neu bis ins kleinste Detail. Lindgrün ist die Farbe der Wahl, wunderbar kombiniert mit den alten Mauern, Eichenholzstühlen und einer gemütlichen Gaststube, die vom Schnitt genauso geblieben ist wie vorher. Gmundner Keramik hängt an den Wänden und auch das Wasser wird in Zocklwirt-Krügen aus derselben Manufaktur serviert. Hier wird nichts dem Zufall überlassen, auch nicht in der Küche, die Hausmannskost und internationale Spezialitäten fein zu kombinieren weiß. Am frühen Nachmittag ist die sonnendurchflutete Terrasse über dem Wörthersee in Pörtschach ein feiner Platz, um ein gut abgeschmecktes Beef Tatar, ein knuspriges Backhenderl oder eine feine Suppe zu genießen. Später laden die Gaststube oder gar der Chef's



Dreamteam. Jürgen Halwachs bewirtschaftet seit ein paar Wochen mit seinem Team den wunderschön revitalisierten Zocklwirt über Pörtschach.



Nicht nur Jause. Von gschmackigen Wirtshausklassikern bis hin zu den allseits beliebten „Magnolia"-Spezialitäten rund ums Steak wird hier in gemütlicher Gasthausatmosphäre gespeist.

Table in einem extra Raum dazu ein, ausgefallene Steakvarianten von Jürgen Hallwachs zu probieren. Von jeher schon auf Steaks spezialisiert, hat er den „Magnolia"-Spirit mitgenommen und kocht frisch, mit vielen Zutaten aus der Region, wie er betont, teilweise sogar aus Pörtschach. Ein Platz zum Verweilen, im Herbst wie im Winter.

Zocklwirt by Magnolia, Gaisrückenstraße 77, 9210 Pörtschach, magnolia-restaurant.at

Hotel fürs ganze Jahr

Das Seepark Wörthersee Resort, direkt an der Autobahnabfahrt zwischen der Alpen-Adria-Universität und dem Wörthersee gelegen, besticht nicht nur durch seine perfekte Positionierung für Feiern und Geschäftstreffen jeder Art sowie den futuristischen Baustil, sondern auch durch einen wunderbaren Wellnessbereich mit beheiztem Outdoorbecken. Hier lässt es sich vorzüglich tafeln – schon das Frühstück punktet durch eine große Auswahl, auch externe Gäste sind natürlich herzlich willkommen. Auch mittags und abends hat die Karte des Restaurants Laguna in der Lagune des Lendkanals, der vom Wörthersee in die Stadt Klagenfurt führt, vieles zu bieten. Sehr regional kommt die Karte daher, und wie ich es in einem Hotel erwarte, kommen auch Vegetarier, Veganer und glutenfrei lebende Gäste nicht zu kurz – das ist hier ganz selbstverständlich. Die geschmorte Aubergine mit Kichererbsen, regionale Schnecken in Knoblauchbutter von Schneckenzüchter Christoph Salanda aus Krumpendorf finden sich ebenso auf der Karte wie herbstliche Salate, Ribeye-Steak oder ein Beef Tatar. Ein Spaziergang der Lend entlang zum Lorettospitz bringt uns gleich zum nächsten Lokal.

Das Seepark Wörthersee Resort, Universitätsstraße 104, 9020 Klagenfurt, dasseepark.at

Sonnenuntergang de luxe

Das Maria Loretto hat die Terrasse mit dem schönsten Sonnenuntergang des Wörthersees, so behaupten viele, und das seit Generationen. Hier wird gerne Meeresfisch serviert, aber auch Fleischgerichte kommen nicht zu kurz, hier am Ende des Lendkanals, in der türkisen Bucht, wo auch die Sattnitz in den Wörthersee mündet. Gemütlich ist es hier auch im Herbst, dafür sorgen die Heizstrahler im Außenbereich und die überaus freundliche Bedienung. Fisch und Meeresfrüchte, Pasta wie gefüllte Spinatkrapfen, köstliche Vorspeisen wie Fisch- und Fleischcarpaccio mit Pilzen und Trüffeln, eine samtige Kürbiscremesuppe und saisonal angehauchte Beilagen lassen sich mit der Aussicht gut kombinieren. Generell gibt es hier



Rot & Orange. Die letzten Tomaten, kombiniert mit den ersten Kürbissen: Das ist Slow Food in Reinkultur, zu finden an den vielen Kulinarikdestinationen an Kärntens Seen.

Fotos: Anja Koppitsch, GRI, Daniel Waschnig

immer eine Saisonkarte, so kann der Fisch mit Spargel im Frühling auch mit herbstlichem Gemüse im Spätsommer und Herbst daherkommen. Das Lokal ist im Inneren sehr gemütlich gestaltet, so kann man auch zu Weihnachten mit Blick auf den See speisen und es sich gutgehen lassen. Mein Favorit? Seeteufelmedaillons mit Krenpüree und herbstlichen Gemüsen. Davor ein Hausaperitiv, das Ganze genossen an einem sonnigen Oktobermittag auf der Terrasse direkt am See.

Restaurant Maria Loretto, Lorettoweg 54, 9020 Klagenfurt, restaurant-maria-loretto.at



Fangfrischer Fisch. In der Seevilla am Millstätter See wird natürlich neben vielen anderen Köstlichkeiten der Fisch aus ebendiesem veredelt serviert.

Villa am See

Im Restaurant 1884 im Hotel See-Villa wird Eleganz großgeschrieben und auch gelebt – die Seevilla der Familie Tacoli ist eine Ruheoase, die im Herbst und Winter einen ganz besonderen Reiz hat. 200 Meter Uferlänge direkt am Millstätter See machen das Wasser greifbar und der aristokratische Glanz der Vergangenheit leuchtet hier durch die großen Panoramascheiben wunderbar in die Gegenwart. Außergewöhnlich auch die Küche von Christian Unterzaucher mit einem abwechslungsreichen Mix aus internationalen und traditionell regionalen Köstlichkeiten mit besonderem Fokus auf fangfrischen Fischen, jetzt im Herbst natürlich Wild aus der eigenen Jagd und vielen frischen Kräutern aus dem Hotelgarten. Punsch und Glühwein im beheizten Außenzelt

MEHR SEE. MEHR SPORT. MEHR URLAUB.

Ob beim Aufschlag am Tennisplatz mit Blick auf den See, beim Mountainbiken durch die Nockberge, bei einer herbstlichen Wanderung durch bunte Wälder oder auf frisch präparierten Skipisten – im **Familien- & Sportresort Brennseehof** erleben Sie das ganze Jahr über unvergessliche Urlaubsmomente.

BRENNSEEHOF
Resort I Familie & Sport

Während die Kleinen im Kinderclub bestens betreut sind, genießen Erwachsene entspannte Stunden in der Seewellness-Anlage oder im Saunahaus Seekino mit Blick auf die Badelagune. Im Winter locken die verschneiten Nockberge mit Skivergnügen, im Sommer erwartet Sie der 7.000 m² große Hotelbadestrand – und dazwischen jede Menge Aktivprogramm für die ganze Familie.





Blauer See. Die Gerlitze spiegelt sich im tiefen Blau des Ossiacher Sees und so lässt sich Kärntner Hausmannskost bei dieser Aussicht doppelt gut schmecken.

Fotos: Bernd Mitterer, Dawid Mackowiak

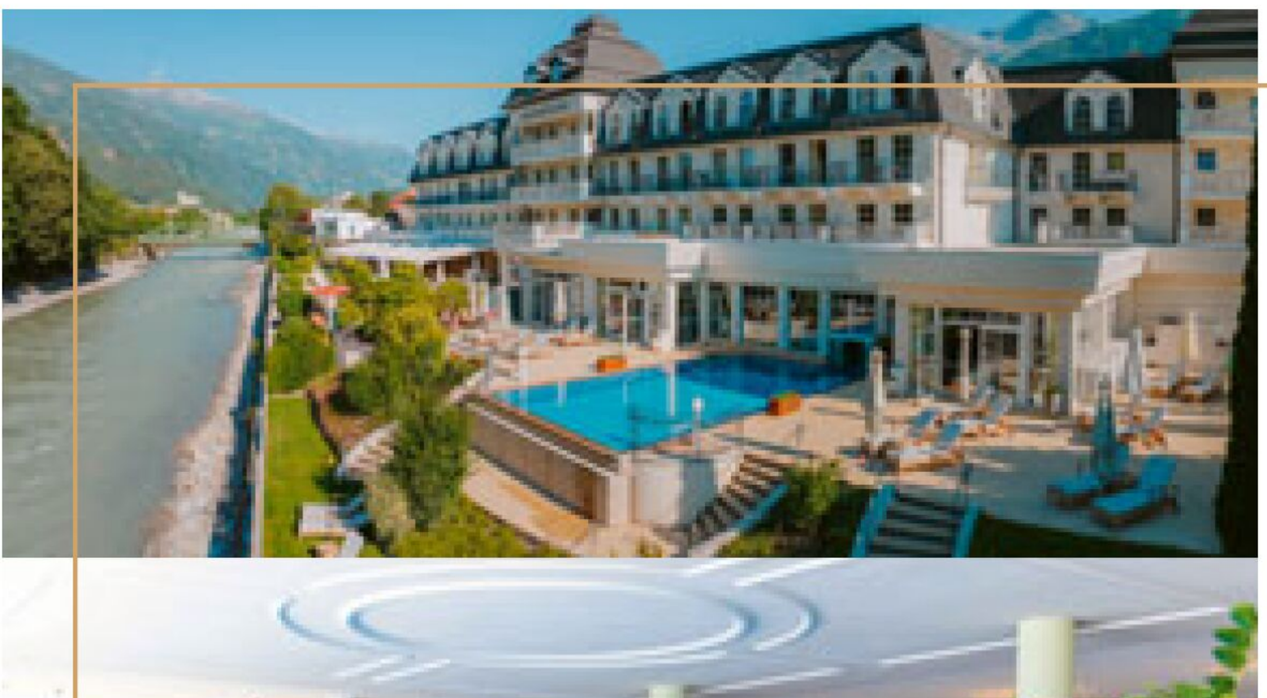
mit Blick auf die Winterlandschaft am See machen auch zur Weihnachtszeit einen Aufenthalt zu einem entschleunigten Genuss, der schon in der Ganslzeit beginnt.

Restaurant 1884 Hotel See-Villa, Seestraße 68, 9872 Millstatt, see-villa.eu

Uriges Landgasthaus

Die Gerlitze ist der Berg am Ossiacher See, und genau jener liegt 250 Meter unter dem Stofflwirt, dem traditionsreichen Wirtshaus mit der gelungenen Kombination aus Gastfreundschaft, Geschichte und Naturerlebnis. Qualität, Frische und Heimatverbundenheit spiegeln sich auch im Angebot der Küche wider. Frischer Fisch von Markus Payr aus der Sirnitz, Schwammerln und Pilze, die es im Gurktal zuhauf gibt, Martinigansl vom Biohof Puck, zarte Steaks vom Kärntner Almochsen und natürlich hausgemachte Kärntner Nudelgerichte lassen in diesem gutbürgerlichen Gasthof jedes Genießerherz höherschlagen. So gibt es gebeizten Mirnocklachs, danach heimische Hechtfilets, knusprig gebacken, Hirschkalbmedaillons im Salbei-Speck-Mantel, Spinatknödel auf Pilzrahmsauce, vegane Gemüsebandnudeln oder einen Altwiener Zwiebelrostbraten, bevor der Eisreindling oder Kärntner Kletzennudeln das Menü krönen. Den Ausblick auf den Ossiacher See kann man übrigens auch von manchen Zimmern genießen, was gerade, wenn die Landschaft frisch verschneit ist, besonders reizvoll ist.

Stofflwirt, Deutschberg 6, 9551 Bodensdorf am Ossiacher See



Goldener Herbst & Magischer Winter im Grandhotel Lienz

Zwischen den Lienzer Dolomiten und der Isel genießen Sie im familiengeführten Grandhotel Lienz stilvolle Auszeiten voller Natur, Genuss und Luxus. Im Herbst locken farbenprächtige Wander- und E-Bike-Touren direkt vor der Hoteltür, im Winter Skifahren, Rodeln, Langlaufen und romantische Winterwanderungen.

Nach aktiven Stunden entspannen Sie im 1.800 m² großen Wellnessbereich mit fünf Saunen, beheiztem Indoor- & Outdoor-Pool, individuellen Behandlungen und Technogym-Fitness.

Kulinarisch verwöhnt das mehrfach ausgezeichnete Gourmetrestaurant mit regionalen Spezialitäten, internationalen Highlights und edlen Weinen.

Direkt buchen mit diesem Code und sparen **DirektGHL**

GRANDHOTEL LIENZ
GOURMET ✣ SPA ✣ BUSINESS
DOLOMITENSTADT

Fanny-Wibmer-Peditstrasse 2
9900 Lienz
info@grandhotel-lienz.com
www.grandhotel-lienz.com
Tel: 0043 4852 64070,
Fax: 0043 4852 61874

BERGGENUSS mit ERLEBNIS-PLUS

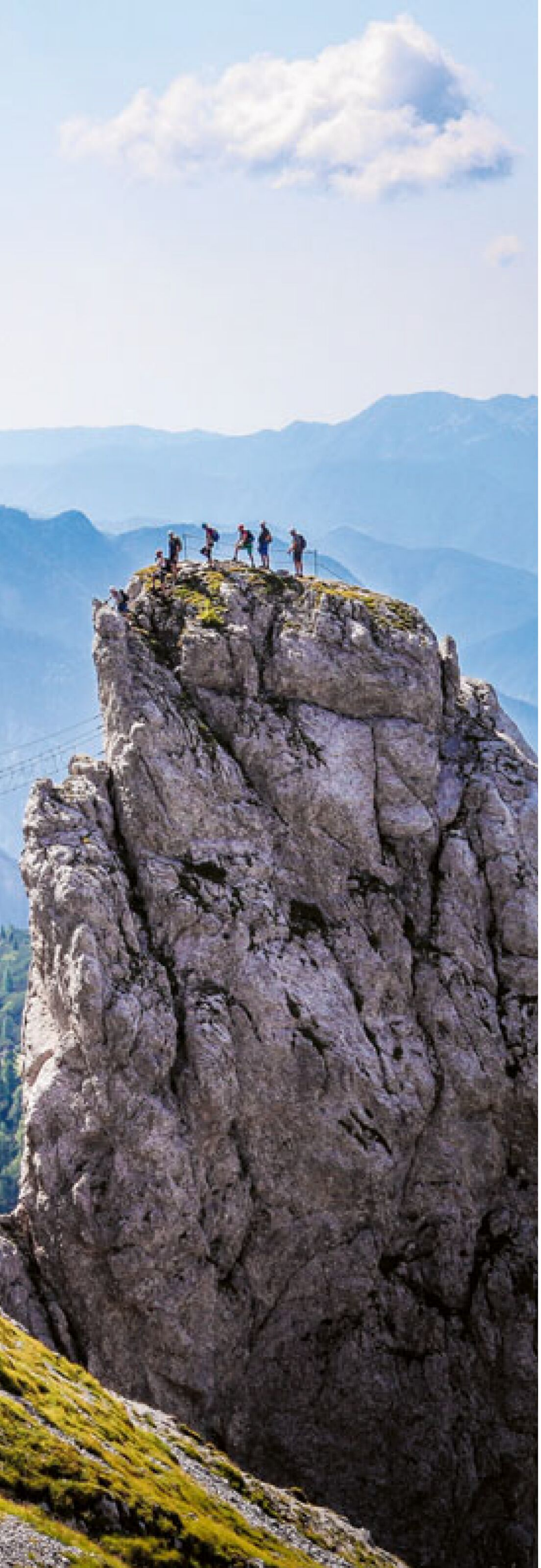


Foto: Klaus Herzog

Klettersteige versprechen alpine Wow-Erlebnisse: Sie garantieren genialen Berggenuss und bringen uns an Prachtplätze. Wir haben die schönsten Klettersteig-Highlights Kärntens erkundet.

OLIVER PICHLER

Wie soll ich hier hinüberkommen?“, fragt Astrid ratlos. Vor uns spannen sich drei Stahlseile 20 Meter über einen Abgrund, den wir mithilfe der Seile queren wollen. Sie sollten uns an die Flanke eines mächtigen Felsturms bringen, Däumling heißt er wegen seiner Form. „Du hast ähnliche Seilbrücken bei Übungstouren am Kanzianiberg und am Murmelsteig am Falkert problemlos geschafft“, bestärkt Bergführer Sepp Egarter aus Villach die zögernde Astrid. „Geh du zuerst“, sagt er zu mir. Ich stelle meine Schuhe parallel aufs untere Seil, hänge mich mit dem Klettersteigset im mittleren Seil ein und umfasse mit beiden Händen das Seil. „Behutsam, nach vorne gebeugt, mit viel Körperspannung und ohne ruckartige Bewegungen lässt sich die Brücke gut bewältigen“, beruhigt Sepp die immer noch nicht ganz überzeugte Astrid, während ich mich Richtung Brückenmitte bewege.

„Du hast es bald geschafft“, ruft sie mir zu, als die Seile ganz plötzlich beträchtlich in Bewegung geraten. Von Sepp weiß ich, dass es jetzt gilt, ruhig zu bleiben. Mit Händen und Füßen am obersten bzw. mittleren Seil pendle ich aus, baue wieder Körperspannung auf und erreiche problemlos die andere Seite. Mit gleicher Technik bewältigt Astrid die Brücke ganz ohne Pendeln. Weiter geht es, teils fast senkrecht, gut 50 Höhenmeter auf die Spitze des Däumlings. Der mächtige Felsturm ist Namensgeber des prächtigen Klettersteigs am Gartnerkofel (2195 m) am Nassfeld. Wir rasten kurz und genießen den Rundumblick, den man von der Spitze des Däumlings aufs Nassfeld mit Rosskofel (2240 m) im Südwesten und Trogkofel (2280 m) im Nordwesten hat.

Weiter geht es über eine Felsstufe hinunter zu einer längeren Seilbrücke mit noch mehr Tiefblick. Wieder am Fels geht es, teils ausgesetzt, teils fast senkrecht, weitere 100 Höhenmeter bergwärts. Zwei kurze Seilbrücken und das erdig-rutschige Schlussstück später ist der legendäre Däumling geschafft. „Ohne deine Hilfe hätte ich mich nie über die erste Brücke getraut“, sagt Astrid, während sie den verdutzten Sepp spontan umarmt. Voller Glücksgefühl wandern wir am Normal-

weg auf den nahen Gipfel des Gartnerkofels, ehe wir hungrig zur Watschiger Alm absteigen. Dort wird der originale Gailtaler Almkäse hergestellt. Zusammen mit würzigem Gailtaler Speck und zum Niederknien gutem Bauernbrot ein köstlicher Abschluss unseres Bergtags.

Kombination Wandern und Klettersteige

Wir genießen Käse und Speck und schauen auf die gegenüberliegende Seite des Nassfelds. Dorthin, wo ein nicht sehr steiler Klettersteig verläuft. Ihn haben wir am Vortag mit dem Gailtaler Bergführer Harald Assinger als Teil unserer Tour auf den Rosskofel bewältigt. „Über den Winkelturm Ostgrat kommt man auf den zweithöchsten Berg des Nassfelds“, beschreibt Assinger die Tour auf den monumentalen Rosskofel. Gar nicht so wild, nur unterbrochen von Klettersteig-Abstiegspassagen und nicht gesicherten Wegteilen. Besonders eindrucksvoll ist das mehrere Fußballfelder große Almgipfelplateau auf etwa 2200 Metern. „Wunderschön – hier wäre ich ohne Klettersteig nie hergekommen“, ist Astrid begeistert.

So ist es auch beim Trogkofel, dem Höchsten der Big 3 des Nassfelds. Der schönste Weg auf den riesigen, unerreichbar wirkenden Felsblock führt vom Karnischen Höhenweg aus über den italienischen „Crete Rosse Klettersteig“ Richtung Gipfel. „Touren, die ohne Klettersteig gar nicht oder nur mit viel längeren Wegstrecken möglich wären. Ein Grund für den anhaltenden Klettersteigboom“, sagt Sepp Egarter.

Seine Alpinschule 4 Jahreszeiten bietet Einsteiger- und Fortgeschrittenenkurse am Kanzianiberg nahe Villach an. „Ein Nebeneffekt des Klettersteigtrainings ist, dass man sich auch abseits von Klettersteigen trittsicherer bewegt – bei jeder Art von Wanderung hilfreich.“ Diese Erfahrung haben auch wir gemacht. Westlich des Nassfelds, von der Zollnerseehütte aus, sind Astrid und ich auf den Hohen Trieb (2199 m) über den relativ leichten Klettersteig aufgestiegen. „Ich verstehe gar nicht, wieso wir uns hier beim letzten Mal nicht weiter gewagt haben“, lächelt Astrid selbstbewusst, als wir am Gipfel stehen.

Einst Kriegssteig, heute Klettersteig

„Der Ursprung vieler Klettersteige, etwa in den Dolomiten und den Karnischen Alpen, ist auf Kriegszeiten zurückzuführen. Speziell im Ersten Weltkrieg wurden die Wände mit Stahlseilen gesichert, damit sich die Soldaten in alpinen Regionen möglichst unfallfrei bewegen konnten“, erzählt Bergführer Michael Mautz von der Klagenfurter Alpinschule Highlife. Diesbezüglich besonders eindrucksvoll ist der Cellonstollen-Klettersteig. Er wurde im Ersten Weltkrieg in den Berg gehauen. Westlich des Plöckenpasses geht es durch einen 250 Meter langen, nahezu senkrechten Stollen (Stirnlampe!) bergwärts auf die Cellonschulter. Ein zweiter, der Oberst Gressel Weg, führt oberirdisch ebenfalls zur Cellonschulter. Um auf den Gipfel des nahen Cellon/Frischenkofel (2241 m) zu gelangen, kann man zwischen zwei weiteren Klettersteigen, dem Steinbergerweg und dem Weg ohne Grenze (Via ferrata senza confine), wählen.

Trotzdem zieht es uns vom Plöckenpass, der noch zahlreiche alpinistische Highlights bieten würde, weiter gegen Westen. Dort befindet sich die Hohe Warte (2780 m), der höchste Gipfel der Karnischen Alpen. Sie ist über den „Weg der 26er“, einen weiteren der ehemaligen Weltkriegs-Klettersteige, erreichbar. „Das Wetter sieht für morgen gut aus und der letzte Altschnee ist geschmolzen“, begrüßt uns Helmut Ortner, als wir nach dreistündigem Aufstieg aus dem Lesachtal seine Wolayersee Hütte (1960 m) erreichen.

Ortner, Bergführer und Extrembergsteiger (Mount Everest & Co), bewirtschaftet mit seiner Familie die Hütte seit vielen Jahren. Hier am atemberaubend schönen Bergsee übernachten wir. Während Astrid ausschlafen und das alpine Kleinod samt Wanderung auf den Rauchkofel (2460 m) genießen will, planen Helmut und ich Großes.



Rauschende, erlebnisreiche Klettersteigtour in der Pirknerklamm in der Region Hohe Tauern.

Bild links: spektakulärer, schwerer Klettersteig durch einen Felskamin am Kanzianiberg nahe Villach.

Bei Tagesanbruch brechen wir auf. Kalt, klar und wolkenlos ist dieser Julimorgen. Ostwärts geht es am Karnischen Höhenweg Richtung Valentintörl. Bald zweigt Helmut Richtung Süden ab. Im immer felsiger werdenden Gelände erreichen wir den Einstieg des 26er-Klettersteigs auf etwa 2250 Metern Höhe. „Den schwersten Teil haben wir geschafft", ruft mir der Bergfex zu, als wir uns nach sehr steilen, teils sehr glatten Felspassagen in einer leichteren Querung befinden. Den Blick auf die gewaltigen Nordwände links von uns gerichtet, kommen wir schnell voran.

Als wir den ausgesetzten Gipfelgrat in knapp 2400 Metern Höhe erreichen, beginnt der schönste Teil der Tour. Es ist fast windstill, sonnig, dank der Höhe aber nicht heiß. Der Rundumblick ist der Hammer. Im Süden lässt sich die Adria erahnen, im Norden sind die Hohen Tauern samt Großglockner erkennbar. Das Läuten der Gipfelglocke überlässt Helmut mir, ehe wir den südseitigen Abstieg beginnen. Weit, wunderschön und auf teils sehr anspruchsvollen alpinen Steigen marschieren wir via Italien zurück zum Wolayersee. Während Helmut „in die Küche arbeiten geht", setze ich mich für ein spätes Mittagessen zu Astrid in die Sonne vor der Hütte, mit Blick auf den malerischen alpinen See – welch ein Berggenuss!

INFOS

Kärntens Top-5 der Klettersteig-Regionen

Quer durchs Land gibt es attraktive Klettersteige. Einige sind Teil von Klettergärten, etwa am Kanzianiberg oder der Peterlewand in der Region Villach, in Eisenkappel in Südkärnten oder am Danielsberg im Mölltal. Viele fügen sich ein in längere Bergtouren, etwa in den Karnischen Alpen, den Karawanken, den Hohen Tauern, den Nockbergen und der Region Villach. Überdies gibt es talnahe, leicht erreichbare Klettersteige. Aber Achtung – einige davon sind extrem schwierige Sport-Klettersteige (etwa Schlossberg Klettersteig Griffen oder Fallbach Klettersteig Maltatal) und ausschließlich für sehr erfahrene Klettersteiggeher ratsam.

www.touren.kaernten.at – Touren – Klettersteig
www.bergsteigen.com – Touren – Klettersteig – Region (Österreich, Kärnten)

Nassfeld – Gailtal – Lesachtal

Klettersteig-Hotspots sind das Nassfeld und der Plöckenpass. Mehrere weitere Klettersteige gibt es hier, etwa im Bereich Zollnerseehütte, im Lesachtal oder schnell erreichbar im Tal (Norbert Schluga Klettersteig Hermagor).

- **Nassfeld – Gartnerkofel:** Däumling Klettersteig – sehr attraktiv, schwere Seilbrücken, steile Stellen, via Bergstation Gartnerkofelbahn bzw. via Watschiger Alm erreichbar.
- **Nassfeld – Winkelturm:** Ostgrat – mittelschwerer Klettersteig. Nordwand – extrem schwer, gewaltiger Tiefblick. Weiter auf den Rosskofel: Via Ferrata Enrico Contin ab Contin Scharte.
- **Rosskofel:** Via Ferrata Enrico Contin von der Winkelalm aus über die Contin-Scharte.
- **Trogkofel:** Crete Rosse Klettersteig – mittelschwer, idealer Weg auf den Gipfel.
- **Plöckenpass:** „Die vier Klettersteige sind top abgesichert und gehobenes Klettersteig-Level", betont Bergführer Assinger. Cellonstollen (mit Stirnlampe!), Oberst Gressel Gedenkweg, Weg ohne Grenze, Steinberger Weg. Ziel: Cellon/Frischenkofel (2241 m).
- **Wolayersee:** „Weg der 26er" (sehr schwer; hochalpiner, prächtiger Klettersteig; insgesamt lange Tour) auf die Hohe Warte (2780 m).

www.nassfeld.at, www.koemau.com, www.lesachtal.com

Bergführer Harald Assinger *(+43 664) 111 95 88),* Bergführer Sepp Szöke *(+43 664) 3372967, sepp.szoeke@gmail.com*

Villach und Julische Alpen

Die Region Villach – Faaker See – Ossiacher See bietet mit dem Kanzianiberg (österreichweit einzigartige Routenvielfalt) und der Peterlewand zwei Kletter-/Klettersteigübungszentren. Außerdem ist es von Villach nicht weit in die Julischen Alpen, wo zahllose Klettersteige warten.

- **Kanzianiberg südlich von Villach:** 25 Klettersteigrouten aller Schwierigkeitsstufen.
- **Rotschitza-Klamm-Klettersteig:** wildromantischer Klettersteig an einem Bachlauf.
- **Peterlewand am Ossiacher-See-Nordufer:** kleines, feines Klettersteig-Übungszentrum.
- **Villacher Alpen Arena:** Klettersteigübungsgelände am Stadtrand von Villach.
- **Julische Alpen in Italien und Slowenien:** zahlreiche, meist hochalpine Klettersteige.

www.visitvillach.at, www.kanzianiberg.com

- **Alpinschule 4 Jahreszeiten** | Sepp Egarter, *www.bergbewegt.at*

Südkärnten – Karawanken und Lavanttal

In den felsig schroffen Karawanken, dem Grenzgebirge zwischen Kärnten und Slo-

Fotos: Region Villach Tourismus GmbH (Martin Hofmann), Peter Maier



Erlebnis- und aussichtsreich führen uns Klettersteigtouren in alpine Regionen, die ohne Klettersteig für uns niemals erreichbar wären.



Sehr schwer und spektakulär – nur sehr erfahrenen Klettersteiggehern empfohlen ist der Schlossberg Klettersteig in Griffen in Südkärnten.



Hochalpine Klettersteige wie auf das Säuleck sind sehr reizvoll, der Höhe und Tourlänge wegen aber sehr fordernd.

wenien, erwarten uns zig prächtige Touren. „Herausragend sind die alpinen Klettersteige in der Koschuta und auf den Hochstuhl", schwärmt Bergführer Michael Mautz. „In Eisenkappel gibt es Übungsklettersteige von einfach bis sehr schwer. Auch das Lavanttal bietet drei vielversprechende Klettersteige."

- **Petzen:** Per Kabinenbahn zum Klettersteig – Walter-Mory-Klettersteig (mittelschwer).
- **Eisenkappel:** Speedy-Übungsklettersteig, Koschlak- und Türkenkopf-Klettersteig.
- **Lavanttal:** Drei Areale mit (Übungs-)Klettersteigen – Ruine Rabenstein, Seven Summits Eitweg und Dreifaltigkeit in Lavamünd.
- **Lärchenturm und Koschutnikturm:** „Ein lässiges alpines Erlebnis – man steigt den Grat hinauf bis auf den Lärchenturm/Lärchenberg (2080 m), von wo man einen prächtigen Blick auf halb Kärnten hat, geht dann weiter am Grat zum Koschutnikturm (2138 m) und steigt über den gleichnamigen Klettersteig ab", beschreibt Mautz eine prächtige, lange Tour.
- **Hochstuhl:** Attraktiver wie selektiver Klettersteig auf den mit 2237 m höchsten Gipfel der Karawanken.

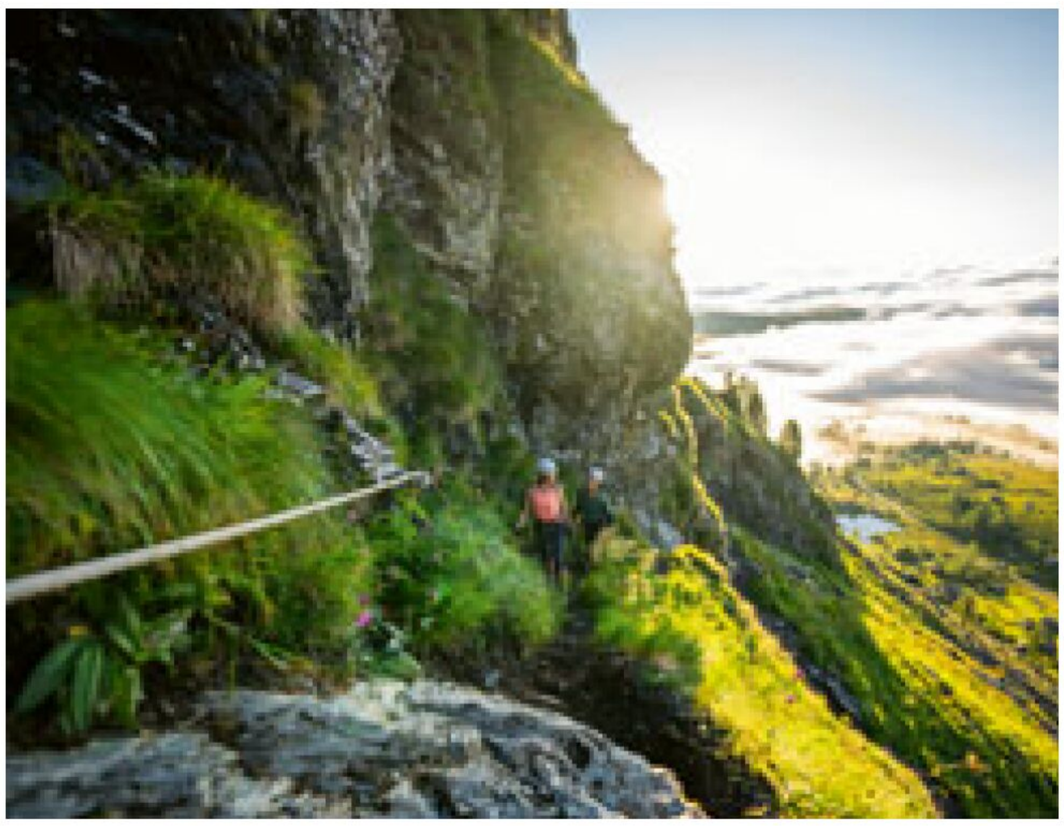
www.suedkaernten.at

Alpinschule High Life | Michael Mautz, *www.highlife.co.at*

Hohe Tauern in Kärnten

In der Region, in der sich mit dem Großglockner der höchste Gipfel Österreichs befindet, gibt es attraktive, teils hochalpine Klettersteige. „Es macht einen großen Unterschied, ob man auf einem talnahen oder einem hochalpinen Klettersteig unterwegs ist. Der Höhe muss man gewachsen sein", warnt der Heiligenbluter Bergführer Georg Schiechl.

- **Danielsberg:** Teils sehr anspruchsvoller, teils mittelschwerer Übungsbereich in Talnähe im Unteren Mölltal.
- **Möllschlucht:** „Das hinunterstürzende Wasser macht den besonderen Reiz dieses Klettersteigs nahe Heiligenblut aus. Je nach Wasserhöhe ist er dramatisch oder beschaulich. Man steigt zuerst einen Weg zum Einstieg hinunter und klettert dann nach oben", beschreibt Schiechl den teils sehr schweren, nicht für Einsteiger geeigneten Möllschlucht Klettersteig.
- **Säuleck (3086 m):** „Der Klettersteig am Säuleck-Nordwestgrat ist eine hochalpine, sehr ausgesetzte, äußerst schwierige Tour, die nur sehr erfahrenen Alpinisten zu raten ist", erklärt Sepp Egarter.
- **Hochalmspitze (3360 m):** Detmolder Grat Klettersteig – sehr hochalpin und ausgesetzt, Gletscherquerungen (Randkluftproblem möglich) beim Zu- und Abstieg. „Um die Tour sicher zu bewältigen, muss man sehr alpinerfahren sein und Höhe wie Ausgesetzt-





Gemütliche Steigteile, wie links am Falkert mit Blick ins Sonntagstal, wechseln sich ab mit anspruchsvoll-senkrechten Passagen.

heit gewohnt sein", betont der Heiligenbluter Bergführer Schiechl.

www.nationalpark-hohetauern.at

Bergführer Georg Schiechl, *(+43 664) 5211589*

Nockberge – Millstätter See

Die beiden Klettersteige am Falkert sind top. Die Übungsmöglichkeiten am Jungfernsprung in Döbriach sind ideal für Einsteiger und die in der Nähe befindlichen Klettersteige auf der Breitwand einen Besuch wert.

- **Falkert:** Murmelsteig (mittelschwer, luftig, wunderschön) und Falkensteig (sehr schwer, prächtig) – beide führen aus dem Sonntagstal auf den Falkertspitz (2308 m).
- **Breitwand:** Weg der Oberkärntner Jäger – mittelschwer, ideal fürs Üben. „Luft unter den Sohlen heißt der sehr schwere, nur für sehr gute Klettersteiggeher ratsame Steig", erläutert Bergführer Harald Assinger.
- **Jungfernsprung:** Übungskletterfelsen am See, ideal, so Bergführer Assinger, zum Kletterschnuppern.

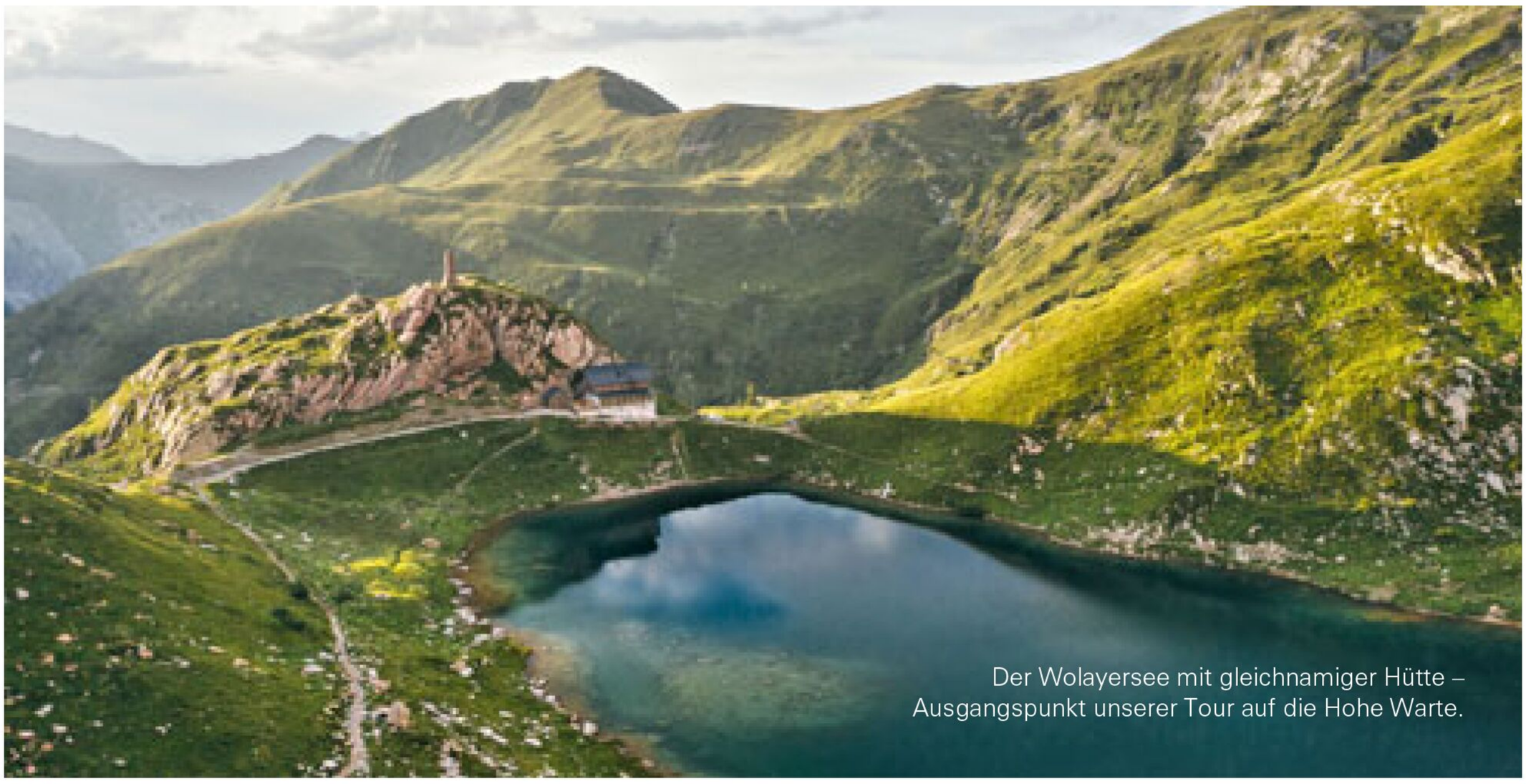
Falkert: *www.heidialm.at*
Döbriach: *www.doebriach.net*

Falkert: siehe oben Alpinschuhe 4 Jahreszeiten
Döbriach: siehe oben Bergführer Harald Assinger



BUCHTIPPS

Klettersteigfibel des Österreichischen Kuratoriums für Alpine Sicherheit | 5 Euro, *www.alpinesicherheit.at*
Klettersteiggehen: Ausrüstung – Technik – Sicherheit | Chris Semmel, Rother Bergverlag, 10,20 Euro, *www.rother.de*



Der Wolayersee mit gleichnamiger Hütte – Ausgangspunkt unserer Tour auf die Hohe Warte.

Fotos: Tristan Hobson, Martin Hofman, Franz Gerdl, Sam Strauss, Gert Perauer, beigestellt



RADELN, WANDERN UND WEIN

GOLDENER HERBST in MITTELKÄRNTEN

Wander-Weltmeisterschaft und Weintour: Im September tut sich was im Herzen Kärntens. Darüber hinaus kommen auch ambitionierte Radler kommen zwischen Saualpe und Simonhöhe auf ihre Kosten.

Wenn die Tage kürzer und die Farben intensiver werden, zeigt sich Mittelkärnten von seiner genussvollsten Seite. Die Region zwischen sanften Hügeln, Kulturschätzen und Slow-Food-Küche bietet im Herbst Erlebnisse, die Körper, Geist und Gaumen erfreuen.

Wander-WM 2025: Aktiv im Zentrum des guten Geschmacks

Vom **11. bis 13. September** treffen sich Wanderfreunde aus aller Welt in **St. Veit an der Glan.** Auf abwechslungsreichen Routen – von 6 bis 42 Kilometern – erleben Teilnehmer die Schönheiten Mittelkärntens. Highlights wie **Burg Hochosterwitz**, der **Hörzendorfersee** und eine historische Stadtwanderung machen jede Etappe zum Erlebnis.

Ein buntes Rahmenprogramm mit **Festeinzug**, **Siegerehrung** und **Slow Food Markt** am 13. September rundet das Event ab. Anmeldung unter: www.mittelkaernten.at/wander-weltmeisterschaft-2025

Weintour Mittelkärnten: Die Region im Glas

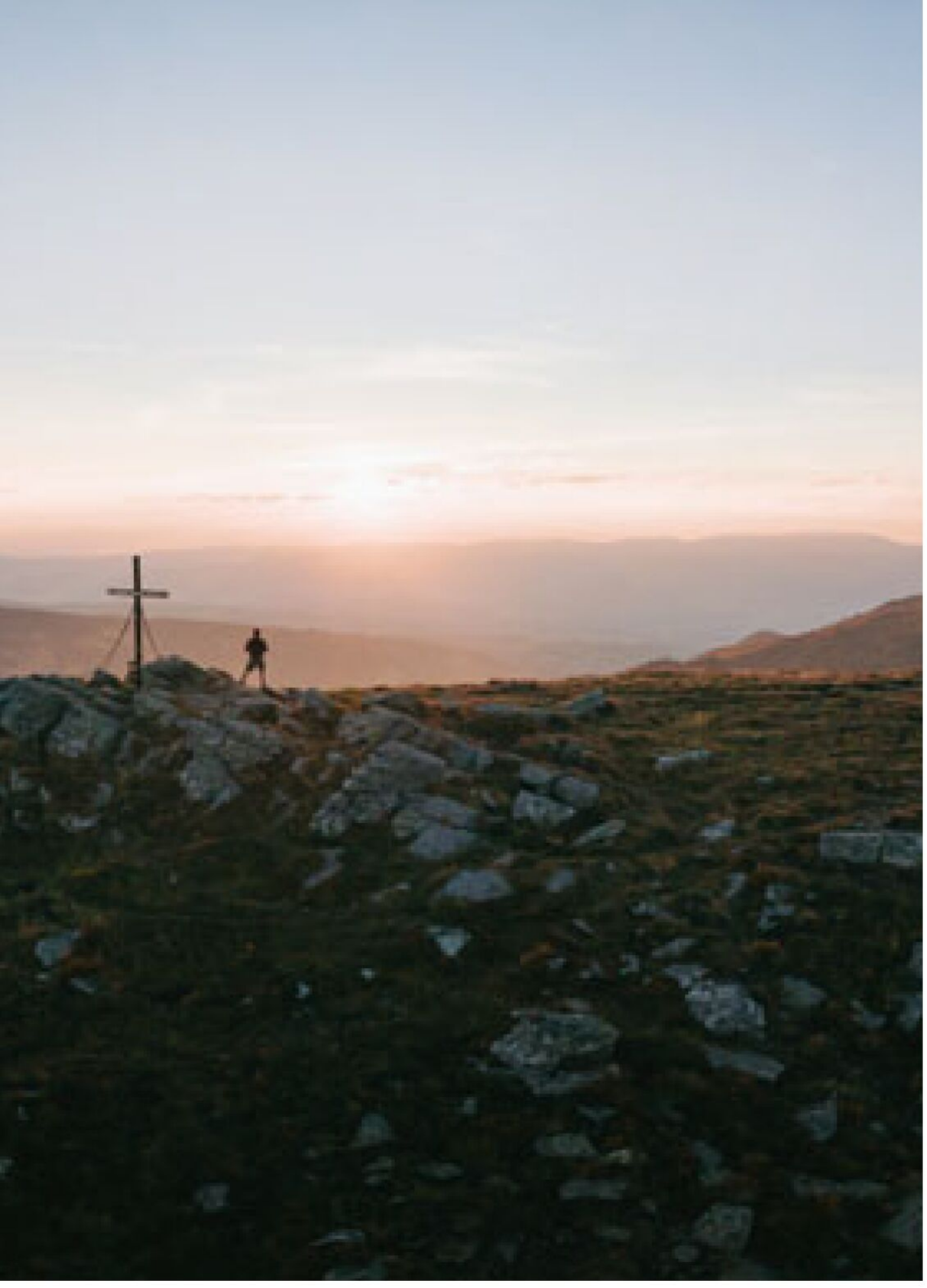
Ebenfalls am **13. September** laden sechs Weinbaubetriebe zu einer genussvollen Entdeckungsreise rund um **Taggenbrunn**, **die Gelterei, bekannt für Kärntens beste Weinauswahl**, und den **Längsee**. Für 25 Euro geht's per Shuttle, Rad oder Auto von Station zu Station – inkl. 2 Kostschlucken pro Winzer.

Mit dabei: Kärntens größter Weinproduzent, das **Weingut Taggenbrunn**, das biodynamische **Weingut Georgium**, das **Weingut Karnburg**, das **Karolinger Weinbau**, **Vinum Virunum** und **Avino Auer**. Dazu gibt's kulinarische Genüsse auf **Slow-Food-Niveau**.

Paradies für ambitionierte Pedalritter

Wenig motorisierter Verkehr, große Streckenvielfalt und pulstreibende Bergetappen: Mittelkärnten ist ein Paradies für sportlich ambitionierte Radfahrer auf Rennrad oder Gravelbike.

Zwischen den Nockbergen und der Saualpe entfaltet sich zwischen kleinen, feinen Badeseen ein Routennetz, das sowohl konditionsstarke Sportler als auch Genussfahrer begeistert. Besonders Rennradbegeisterte finden in Mittelkärnten ihre persönliche Traumstrecke. Die Flattnitz, ein uralter Pas-





Rennrad-Action am Kraigerberg



sübergang, ist der Klassiker schlechthin, weil sie Metnitztal und Gurktal miteinander verbindet. Auf den Wimitzer Bergen etwa geht es durch ursprüngliche Landschaften und auf wenig befahrenen Straßen zu urigen Einkehrstationen – mit atemberaubendem Ausblick über halb Kärnten und herrlich mundender Jause zur Belohnung. Besonders populär ist auch der Anstieg auf den geschichtsträchtigen Magdalensberg.

Wer es lieber wild und abseits des Asphalts mag, dem öffnen sich mit dem Gravelbike ganz neue Wege: Forststraßen, Wiesenpfade und ruhige Nebenrouten führen etwa durch das Wimitztal oder auf der Erztour im Guttaringer Bergland zwischen Guttaring, Althofen und Friesach.

Mehr Inspiration unter www.mittelkaernten.at



Kompetenzzentrum für Kärntner Wein: Gabi und Christian Gelter



Entgeltliche Einschaltung, © Tourismusregion MIttelkärnten, Fotos: Michael Stabentheiner, Gert Perauer, Elias Jerusalem, Julian Castro

Traumhafte Orte umgeben den Lago di Garda. Autorin Beate Giacovelli lebt seit vielen Jahren in der Lombardei. Den Gardasee als Ausflugsziel nur einen Steinwurf entfernt, hat sie ihre Lieblingsorte abseits der umschwärmten Uferstädte zusammengetragen.

BEATE GIACOVELLI

Foto: Sina Ettmer Photography

SEHNSUCHT ... nach dem SUDEN



Der Panoramaweg Busatte-Tempesta: Schritt und Tritt am Abgrund, den glitzernden See ständig im Blick.

Regelmäßig zieht es Beate Giacovelli an den Lacus Benacus oder Benaco, wie Italiens größter See bisweilen noch genannt wird. Von ihrer Wahlheimatstadt Bergamo ist es nicht weit – denn der Lago di Garda hat einfach alles, was sie und ihre Familie glücklich macht: kräftige Winde, die täglich Hunderte Wassersportler über den See pusten, breite Kiesstrände zum Sonnenbaden, schroffe Felswände zum Klettern sowie zahlreiche Wander- und (Mountain-) Bike-Routen jeglichen Schwierigkeitsgrades. Dazu bezaubernde Uferstädtchen, über die imposante Skaligerburgen mit jahrhundertealter Geschichte wachen, sowie verträumte Dörfer mit kleinen Häfen und blumengeschmückten Seepromenaden. Kein Wunder also, dass alljährlich Millionen Touristen die Region stürmen. Dennoch hat sich der Gardasee seinen Reiz bewahrt. Beate Giacovelli hat elf besondere Orte ausgesucht – lassen Sie sich inspirieren.

1 Cascata di Varone

Ein spektakulärer Wasserfall - In Tenno, drei Kilometer von Riva del Garda entfernt, erwartet Besucher ein einzigartiges Naturspektakel: Mit unglaublicher Kraft und ohrenbetäubendem Tosen stürzt sich der Wasserfall Cascata di Varone fast 100 Meter durch eine enge Felsklamm, ausgehöhlt in einer 20.000 Jahre dauernden Erosion, in die Tiefe. Highlight sind zwei Aussichtsplattformen, erreichbar auf schmalen Holzstegen, die sich durch Felsstollen winden, wo man das Spektakel aus allernächster Nähe bestaunen kann. Thomas Mann, der den Wasserfall 1901 besuchte, notierte beeindruckt in sein Tagebuch: „Die Besucher waren dicht herangetreten auf schlüpfrigem Felsengrunde und betrachteten feucht angeatmet und angesprüht, in Wasserdunst eingehüllt, die Ohren überfüllt und dicht verpolstert vom Lärm, dazu Blicke tauschend und mit verschüchtertem Lächeln die Köpfe schüttelnd, das Schauspiel, diese Dauerkatastrophe aus Schaum und Geschmetter, deren irres und übermäßiges Brausen sie betäubte, ihnen Furcht erregte und Gehörstäuschungen verursachte. Man glaubte hinter sich, über sich, von allen Seiten drohende und warnende Rufe zu hören, Posaunen und rohe Männerstimmen.“ Viele Jahre später (1924) verarbeitete der Schriftsteller diesen Text in seinem berühmten Roman „Der Zauberberg.“

Lage | In Tenno, am Nordufer. Großer Parkplatz vorhanden.

Geeignet für | Urlauber, die sich an heißen Tagen nach etwas Abkühlung sehnen.

Tipp | Hier werden Sie schnell nass. Regencapes gibt's um 3 Euro an der Kasse.

Infos | *www.cascata-varone.com*, Eintritt: 7 Euro

Was noch | Kein Geheimtipp. Dennoch lohnt sich ein Besuch – Sie werden diesen Ort nie vergessen!

Essen und Trinken | In der Essigmanufaktur „Acetaia del Balsamico Trentino“ können Sie Aceto Balsamico verkosten und kaufen. Im angeschlossenen Restaurant mit schöner Terrasse und Seeblick gibt es regionale Schmankerl. *acetaiadelbalsamico.it*

2 Panoramaweg Busatte-Tempesta

Wandern zwischen Himmel und Erde – Ausgangspunkt der abenteuerlichen Wanderung ist der Ortsteil Busatte, der sich etwas oberhalb vom Surf-Hotspot Torbole an einen sonni-

Fotos: Danny Iacob,Stefano Termanini, Renata Sedmakova

gen und grünen Bergrücken schmiegt. Der Weg verläuft anfangs mit geringer Steigung durch einen schattigen Mischwald, vorbei an schönen Aussichtspunkten, und schon bald tauchen sie auf: die spektakulären, schier endlos langen und leuchtend grünen Eisentreppen. Schwindelerregende Konstruktionen an steilen Felswänden mit atemberaubenden Blicken über den See, die für Gänsehautfeeling sorgen. An Höhenangst sollten Sie jedoch nicht leiden. Der Panoramaweg zählt zu den schönsten am Nordufer, nach etwa drei Stunden Gehzeit – den See immer im Blick – erreicht man Tempesta.

Lage | Ausgangspunkte sind der Parkplatz in Nago-Torbole, am Nordufer oder der Parkplatz Parco Avventura Busatte, etwas höher gelegen.

Nicht geeignet für | Kinderwägen oder Hunde – wegen der vielen Treppen!

Tipp | Wer keine Lust mehr hat, zu wandern, folgt am Ende des Weges dem Hinweis Fermata Autobus, und kehrt mit dem Bus, der im Hochsommer mehrmals verkehrt, zurück nach Torbole.

Was noch | Der Parco Avventura Busatte direkt beim Parkplatz. Abenteuerpark mit Hochseilklettergarten, BMX- und Mountainbike-Tracks und Bar.

Infos | *gardatrentino.it, busatteadventure.com*

Essen und Trinken | „La Terrazza" in Torbole mit verglaster Veranda und Seeblick. Fisch gibt's gegrillt, getrüffelt oder in einer Kruste mit Kräutern aus eigenem Anbau, *www.allaterrazza.com.*

3 Santuario Madonna della Corona

Ein kleines architektonisches Wunder - Wie ein Adlerhorst thront das Wallfahrtskirchlein Madonna della Corona auf einer 774 Meter hohen, senkrechten Felswand des Monte Baldo. Weit unten im Tal mäandert die Etsch in großem Bogen, über dem spitzen, fragilen Kirchturm wölbt sich nichts als nackter Fels. Von der Piazza XXV Aprile in Spazzi folgt man leicht bergab der asphaltierten Via Curcis und erreicht auf diesem 1,5 Kilometer langen Kreuzweg, vorbei an 15 Stationen mit lebensgroßen Bronzefiguren, die Szenen aus dem Leben Jesu darstellen, die Kirche, mit deren Bau 1552 begonnen wurde, als Mitglieder des Malteserordens eine Statue der schmerzgeplagten Madonna „wunderbarerweise mithilfe von Engeln" an diesen Ort brachten. Spektakulär ist nicht nur die geradezu dramatische Lage der Kirche, sondern auch die Architektur im Inneren: Das Sanktuarium wurde zu großen Teilen in den Felsen geschlagen, Nord- und Westwand bestehen ausschließlich aus ungeschliffenem Gestein. Neben der Kirche befindet sich eine kleine Bar, wo man einen caffè oder aperitivo mit Blick auf das Santuario Madonna della Corona genießen kann.

Lage | Spiazzi di Ferrara di Monte Baldo, Località Santuario 1, am Ostufer. Geeignet und interessant nicht nur für Gläubige.

Tipp | In der Kirche müssen Beine und Schultern bedeckt sein.

Was noch | Im Bergdorf Caprino Veronese ganz in der Nähe findet samstags (8–13 Uhr) ein bunter Wochenmarkt statt – fernab von Touristenströmen.

Infos | *madonnadellacorona.it*

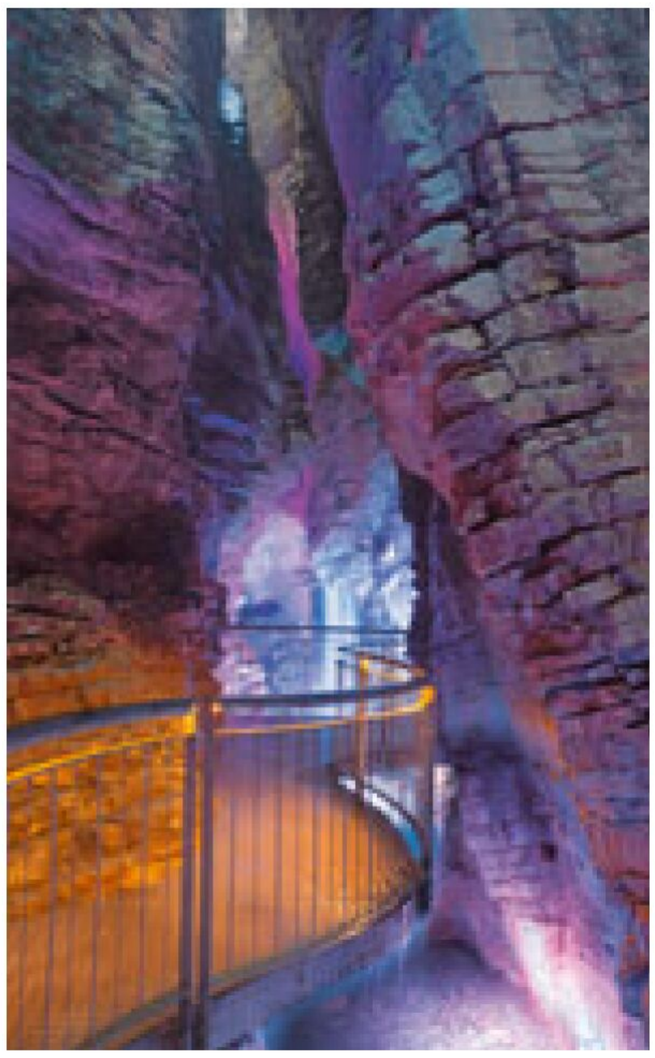
Essen und Trinken | Brauerei Birra Monte Baldo – verschiedene Craftbeersorten, im angeschlossenen BBQ-Restaurant werden Pulled Pork, Spare Ribs, aber auch Vegetarisches serviert. *birramontebaldo.com*

4 Punta San Vigilio

Happy Hour am schönsten Ort der Welt - An der Spitze (= Punta) eines Halbinselchens verstecken sich ein kleines, sagenhaft schönes Hotel, ein Kirch-



Das Kirchlein Santuario Madonna della Corona klammert sich spektakulär an eine Felswand.



Eine tosende Naturgewalt: der Wasserfall bei Tenno.



Postkarten-Idyll: Die Punta San Vigilio mit winzigem Hafen, exquisitem Luxushotel, uriger Taverne – und dem vielleicht schönsten Abendlicht am See.



lein (nur von außen zu besichtigen) aus dem 13. Jahrhundert und der Porticciolo, ein winziger Hafen, der sich halbkreisförmig in den tiefblauen Gardasee wölbt. „Die ganze Welt besteht aus drei Teilen: Afrika, Asien, Europa. Der schönste Erdteil ist Europa, und davon ist Italien der schönste Teil, von Italien wiederum die Lombardei und von dieser der Gardasee und an diesem San Vigilio. Ergo ist San Vigilio der schönste Ort der Welt“, schrieb der Humanist Agostino Brenzone. Und wer sich hier umsieht, gibt ihm wohl recht. Am schönsten setzt sich die Punta San Vigilio am Abend zur blauen Stunde in Szene, und glücklich ist, wer ein lauschiges Plätzchen in der weinumrankten Taverna mit Tischen auf der schmalen Mole ergattert, um bei einem aperitivo die letzten Sonnenstrahlen des Tages zu genießen.

Lage | Zwischen Garda und Torri del Benaco, am Ostufer.
Geeignet für | Romantiker – mein Lieblingsort für prächtige Sonnenuntergänge.
Tipp | Wochenenden meiden, im Hochsommer überlaufen.
Was noch | Baia delle Sirene, die Bucht der Meerjungfrauen, nur wenige Schritte entfernt. Mit großer Liegewiese, Kiesstrand und Olivenbäumen. Kostenpflichtiger Zugang – aber für ein bisschen Ruhe lohnt sich der Eintritt. *baiadellesirene.com*
Infos | *locanda-sanvigilio.it*
Essen und Trinken | Die Taverna direkt am kleinen Hafen. Große Auswahl an Getränken, hausgemachte Mehlspeisen und Gelato. Exquisit und teuer: das Ristorante Locanda San Vigilio direkt daneben (Reservierung nötig). *locanda-sanvigilio.it*

5 Campo di Brenzone

Ein Geisterdorf besuchen - Ein verlassenes Bergnest, verfallene Mauern, bröckelnde Steinhäuser, zurückgelassene Gegenstände und nur noch eine Handvoll Menschen, die hier in liebevoll restaurierten Höfen lebt. Der winzige Ort Campo ist nur zu Fuß über einen teils steilen Maultierpfad zu erreichen. „Keine Straße, keine Zukunft“, dachten sich die Einwohner wohl, als sie in den 1960er-Jahren ihre Siebensachen packten und auf der Suche nach Arbeit in größere Städte Norditaliens zogen. Heute kümmert sich die Fondazione Campo um den Erhalt und die Restaurierung der Häuser – einige sind bereits eingerüstet. Man wandert über blühende Wiesen und terrassenförmig angelegte Olivenhaine, Schafe grasen, Vögel zwitschern, Bienen summen, sonst ist nichts zu hören. Ein magischer Ort, wie aus der Zeit gefallen – hier ist der Ferienrummel undenkbar weit weg.

Lage | Campo di Brenzone, am Ostufer.
Geeignet für | Wanderer und Lost-Places-Liebhaber.
Tipp | An heißen Tagen morgens oder spät nachmittags.
Was noch | In Brenzone erstreckt sich der erste Nordic-Walking-Park am Gardasee, dessen Routen unter anderem auch nach Campo führen. *brenzonetrekking.eu*
Infos | Startpunkt zum Beispiel in Marniga di Brenzone, Via S. Piero. Gehzeit: etwa 30 Minuten, Höhenunterschied: 200 Meter. *brenzone.it* (Touristinfo)
Essen und Trinken | Ristorante Belvedere mit schöner Terrasse und Seeblick. Die Pasta ist hausgemacht, Pizza kommt aus dem Holz-

Fotos: Funk Design, Funk Design, Menno van der Haven, PhotoCG70

ofen. *Via Marniga 38, 37010 Brenzone, T (+39 045) 48 52 427*

6 Westufer

Ölmühle Manestrini: Feinstes Olivenöl verkosten und kaufen - Vor allem am Ostufer des Gardasees, der Riviera degli Olivi, gedeihen seit der Antike Abertausende Olivenbäume. Machen Sie es wie die Italiener und kaufen Sie Ihr Olio Extra Vergine direkt beim Produzenten: Die Ölmühle Manestrini in Sioano del Lago liegt idyllisch im hügeligen Hinterland, nur einen Steinwurf vom Seeufer entfernt. Hier produziert Nicoletta Manestrini – sie spricht ausgezeichnet Deutsch – feinstes Olio Extravergine di Oliva Garda DOP (geschützte Herkunftsbezeichnung) aus handgepflückten Oliven, das man vor Ort verkosten und kaufen kann. „Un filo d'olio", ein Schuss Olivenöl, gibt zum Beispiel frischem Fisch, gegartem Gemüse, Salat oder Bruschetta – krossem Weißbrot, belegt mit sonnengereiften Tomaten – den letzten Schliff.

Lage | Soiano del Lago, am Westufer.
Geeignet für | Alle, die ein wenig Gardasee-Feeling mit nach Hause nehmen wollen.
Tipp | Besichtigungstouren und Verkostung (nur nach Anmeldung) von Mai bis September.
Was noch | Hier können Sie sich nicht nur mit Olivenöl, sondern auch mit Weinen, Grappa, Naturkosmetik und weiteren Delikatessen der Region eindecken.
Infos | *manestrini.it*
Kulinarik | Die Oilbar der Ölmühle mit kleiner, feiner Auswahl an regionalen Gerichten. Wer will, lässt sich einen Picknickkorb einpacken und sucht sich ein schattiges Plätzchen im Olivenhain.

7 Rocca di Manerba

Einer der herrlichsten Aussichtspunkte am See - So schön der Gardasee vom Ufer aus betrachtet auch ist: Seinen ganzen Reiz entfaltet er erst aus luftiger Höhe. Die Rocca di Manerba thront auf einem 216 Meter hohen, weithin sichtbaren Hügel und ist nur zu Fuß auf einem etwa 15-minütigen, auch für Kinder geeigneten Spaziergang zu erreichen. Zu sehen sind lediglich Überreste der einstigen Burg, die vermutlich aus der Langobardenzeit stammt und 1575 von den Venezianern bis auf die Grundmauern zerstört wurde. Heute wandert man vor allem wegen der spektakulären Aussicht hierher, die Besucher selbst im Hochsommer fernab von Touristenströmen genießen können. Der Blick schweift Richtung Süden, wo die Berge allmählich zurücktreten, der See ausladend ist wie ein Meer und bei Schönwetter bis nach Torbole im bergigen Norden.

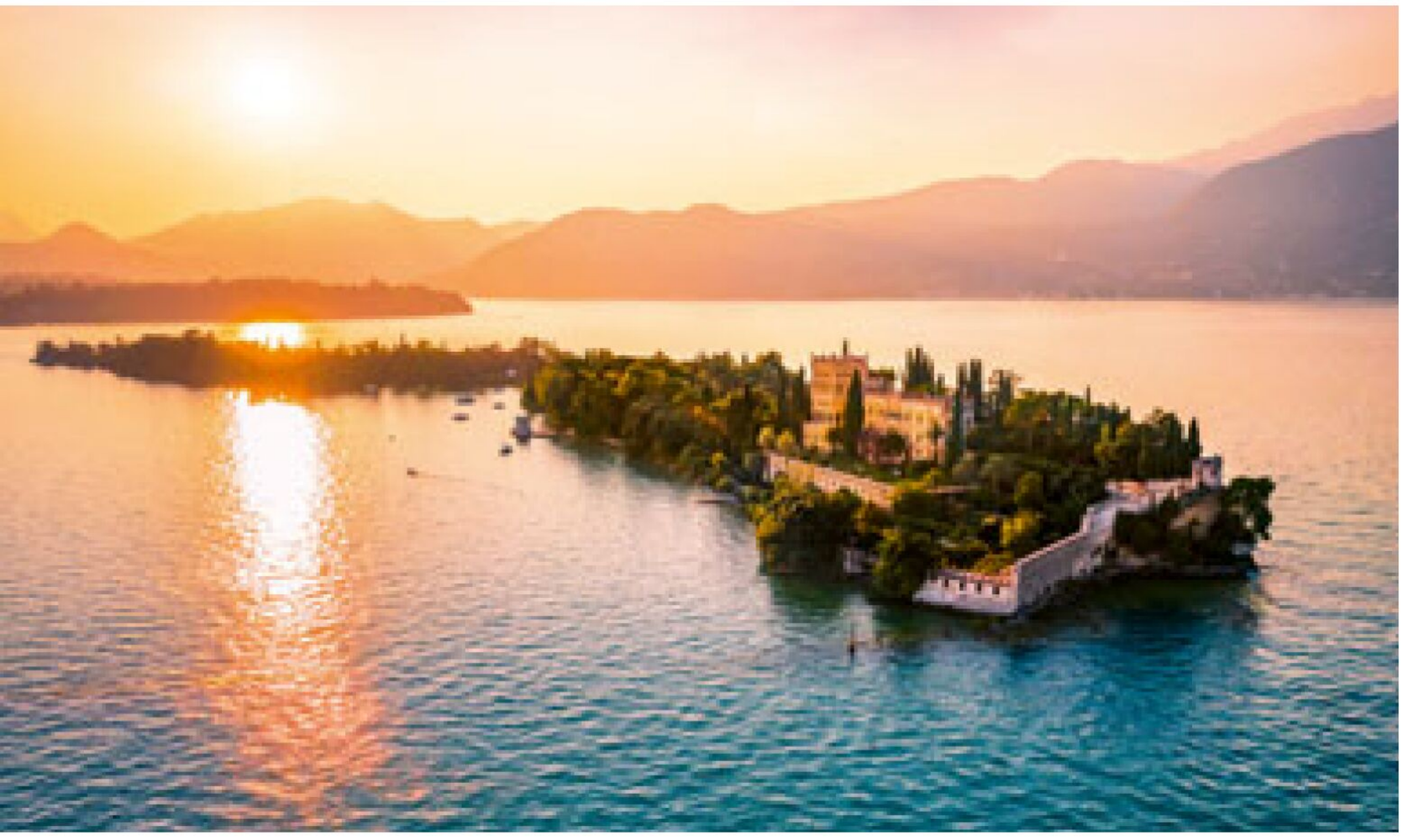


Geisterhaft schön: das verlassene Bergdorf Campo di Brenzone.

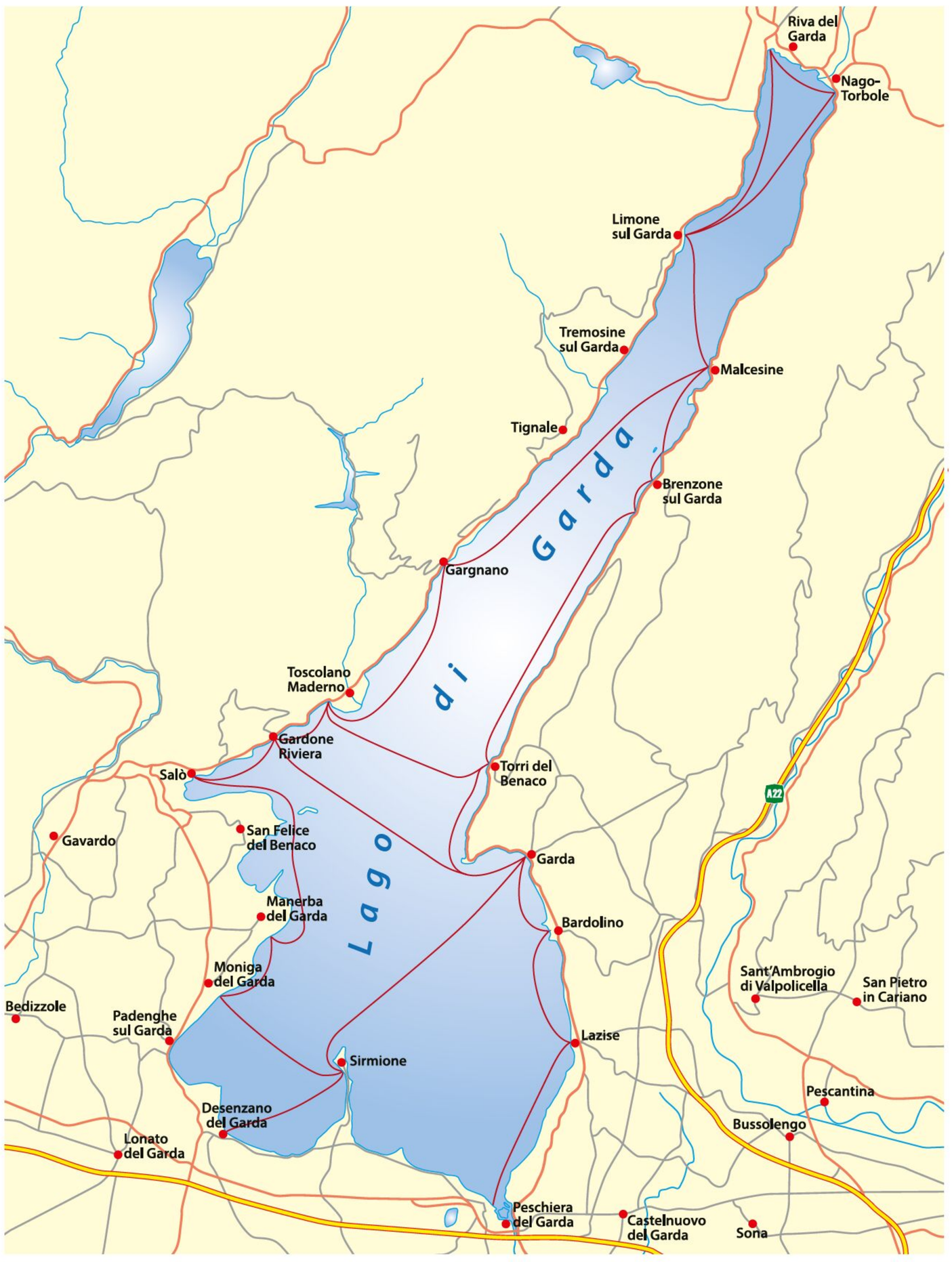
Lage | In Manerba, am Westufer
Geeignet für | Alle, die einen kurzen Panoramaspaziergang unternehmen möchten.
Tipp | Im Archäologischen Museum (am Parkplatz) ist eine interessante Sammlung prähistorischer und römischer Funde zu bestaunen.
Was noch | Ein Ausflug zur Isola San Biago. Die Mini-Insel erreicht man bei Niedrigwasser zu Fuß, sonst per Boot (ab Porto Torcolo). Hier kann man picknicken und baden. In der Hochsaison wird Eintritt verlangt.
Infos | *riservaroccamanerba.com*



Der See von oben. Auf der Rocca di Manerba sieht man den Gardasee in seiner ganzen Breite.



Isola del Garda: ein privates Paradies mit märchenhaftem Palazzo und Garten.



Essen und Trinken | Die L'Osteria H20 bietet trotz der Lage an der Straße eine herrliche (ruhige) Terrasse mit schönem Seeblick. Die Küche ist modern-kreativ, hier kann man à la carte oder Degustationsmenüs schlemmen. *losteria-moniga.it*

8 Lido 84

Das 7. beste Restaurant der Welt - Die Lokalität war ursprünglich ein kleines pittoreskes Strandbad mit privatem Zugang zum See. Bei der Eröffnung im Jahr 2014 respektierten die Eigentümer und Brüder Riccardo und Giancarlo Camanini die Tradition des Standortes und nahmen nur wenige Veränderungen vor. Nicht nur der traumhafte Blick von der Terrasse über das Wasser ist Anziehungspunkt für Foodies aus aller Welt: Denn das Lido 84 ist ein vom Michelin besterntes Restaurant und schaffte es 2025 auf der Liste „The World's 50 Best Restaurants" auf Rang 7. Spezialität des Hauses ist „cacio e pepe en vessie", ein römischer Klassiker aus Pasta, Pecorino und schwarzem Pfeffer, den Chef Riccardo Camanini nach einer fast vergessenen und sehr aufwendigen Methode zubereitet: in der Schweinsblase. Der Duft, das Aroma und die Inszenierung des Gerichts am Tisch haben das Restaurant berühmt gemacht. Wer sich im Urlaub ein besonderes, weil etwas exklusiveres kulinarisches Erlebnis gönnen möchte, ist hier genau richtig.

Lage | Gardone Riviera am Westufer
Geeignet für | Foodies, Feinschmecker und Genießer.
Tipp | Reservieren Sie zwei Monate im Voraus!
Was noch | Das Interieur ist traumhaft schön.
Infos | *ristorantelido84.com*

9 Garda by Bike

Ein spektakulärer Radweg in Limone - Radler können sich freuen: Der Gardasee bekommt einen neuen Radweg „Garda by Bike". 140 Kilometer soll er lang werden und den Lago einmal komplett umrunden. Ein waghalsiges Teilstück wurde 2018 zwischen Limone in der Lombardei und der Grenze zur Region Trentino eingeweiht. Wer sich auf diese Strecke

Fotos: Stefano Termanini, Simon Dannhauer, Rainer Lesniewski

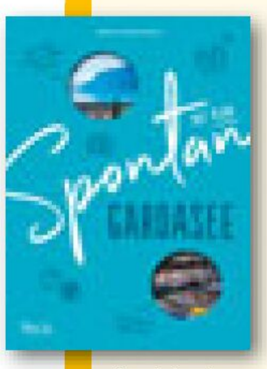


Hoch schwebend über dem Blau des Sees: der Panorama-Radweg in Limone.

– auch für Fußgänger geeignet – wagt, sollte schwindelfrei sein, denn der zweieinhalb Kilometer lange Radweg schwebt am Rand einer fast senkrecht abfallenden Felswand hoch über dem See. Abends ist die abenteuerliche Strecke beleuchtet.

Lage | Der Radweg startet in Limone am Westufer.
Geeignet für | die ganze (schwindelfreie) Familie.
Tipp | An Wochenenden kann es hier allerdings sehr (!) voll werden.
Was noch | Unbedingt durch das Gassengewirr von Limone bummeln.
Essen und Trinken | Am schönsten sitzt man in den Cafés am alten Hafen.

BUCHTIPP



Spontan mit Plan – Gardasee | Insiderin Beate Giacovelli verrät ihre Lieblingsorte und kleine Alltagsfluchten, die zum Ankommen, Erleben und Loslassen inspirieren. Mit dabei sind Tipps für Ausflüge rund um den See bei jedem Wetter, für Genussmomente zu zweit und aktive Zeit für die ganze Familie. Für alle, die gerne planen, aber wenig Zeit haben. Beate Giacovelli, 207 Seiten, ab 18 Euro. Erhältlich überall im Buchhandel.

10 Isola del Garda

Zu Besuch bei einer Gräfin - Bereits bei der Anfahrt mit dem Boot wirkt die größte und einzige bewohnte Insel am Gardasee zauberhaft. Auf dem rund einen Kilometer langen Eiland – im Privateigentum der Familie Borghese-Cavazza – thront märchenhaft schön ein Palazzo im neugotisch-venezianischen Stil mit verspielten Zinnen, Zacken und Spitzen. Als der Palazzo zu verfallen drohte, beschloss die Grafenfamilie, Gästen die Türen zu ihrem Wohnsitz zu öffnen, um das Anwesen zu erhalten. Im Rahmen einer etwa zweistündigen Führung spaziert man durch den jahrhundertealten Park und erfährt, dass der Heilige Franz von Assisi 1221 hier einst eine Einsiedelei gegründet hatte. Im Inneren des Palazzo kann man die exquisit eingerichteten Speise- und Musikzimmer bestaunen. Highlight des Inselbesuchs ist ein aperitivo auf der Terrasse des Palazzo mit einem grandiosen Blick auf den See, über den in der Ferne Yachten und Motorboote kreuzen.

Geeignet für | Architekturfans, Kunst- und Gartenliebhaber.
Tipp | Buchen Sie in der Hochsaison mindestens vier Tage im Voraus. Preis: ab 39 Euro (Bootsfahrt inklusive). Boote legen zum Beispiel von Salò, Bardolino, Garda, Sirmione oder Desenzano ab.
Was noch? Das von der Familie Cavazza hergestellte Olivenöl DOP kann man während des aperitivo verkosten und kaufen.
Infos | *isoladelgarda.com*
Genießen | Falls Sie mit dem Boot ab Salò (kürzester Wasserweg zur Isola del Garda) starten, besuchen Sie die nostalgische Pasticceria Vassalli und probieren die „Capricci d'Annunzio", Kekse aus Amarenakirschen, Mandeln, Pinien- und Pistazienkernen. *pasticceriavassalli.com*

11 Monte Baldo

Der höchste Berg am See - Mit über 2000 Metern hohen Berggipfeln, einer Länge von über 30 Kilometern und einer Breite von elf Kilometern ist der Monte Baldo am Ostufer das höchste Bergmassiv am Gardasee. Der Berg gilt als „Garten Europas": Hier gedeihen zahlreiche seltene Pflanzen – Storchenschnabel, wilde Pfingstrosen und Orchideen, Eisenhut oder Trollblumen –, weil die hohen Bergzacken während der Eiszeit schneefrei aus dem Gletscherstrom ragten. Zahlreiche Wanderwege und Mountainbikerouten jeglichen Schwierigkeitsgrades durchziehen den Bergrücken. Und im Winter, wenn die Gipfel verschneit sind, kann man hier sogar Ski fahren – mit Seeblick. Die bequemste und schönste Art, den Monte Baldo zu erobern, ist eine Fahrt mit der Seilbahn Funivia Panoramica, die von Malcesine startet und sich während der Fahrt um 360 Grad dreht. Die Aussicht ist an klaren und wolkenlosen Tagen einfach toll.

Lage | am Ostufer
Geeignet für | Wanderer, Mountainbiker und (Hobby-)Botaniker.
Tipp | Rechnen Sie in Malcesine mit Wartezeiten an der Gondel, selbst mit Onlineticket.
Was noch | Per Tandemflug kann man vom Monte Baldo zurück nach Malcesine fliegen. *tandemparagliding.eu*
Infos | Funivia del Monte Baldo. *funiviedelbaldo.it*
Essen und Trinken | Berghütte La Capannina mit Sonnenterrasse, nur wenige Schritte von der Bergstation. Mit guter Küche und selbst gemachtem Käse. *lacapanninamontebaldo.com*

NOCH MEHR URLAUBSERLEBNISSE:

www.visitgarda.com



SCHÄUMEN vor GLÜCK

Prosecco aus dem Supermarkt? Meistens ein recht süßes Blubberding. Prosecco kann aber auch ganz anders. In der hinreißend schönen Prosecco-Weinstraße zwischen Conegliano und Valdobbiadene hoben die Winzer den Prosecco auf Spitzenniveau. Die Einheimischen verrieten uns die besten Winzer – und gaben Geheimtipps für Hotels und Wirtshäuser.

WERNER RINGHOFER

Nur ein Partygetränk oder doch ein hochwertiger Wein? Am Prosecco scheiden sich die Geister. Lange Zeit war er Synonym für prickelnden Billigwein aus bunten Flaschen oder sogar Dosen. Das hat sich spürbar verändert. Sichtbares Zeichen dafür ist die Neuverordnung aus dem Jahr 2009, seitdem ist Prosecco aus der Glera-Traube eine geschützte Gebietsbezeichnung. Die Bezeichnung DOCG dürfen nun nur Weine aus dem Gebiet zwischen Conegliano und Valdobbiadene tragen. Und man merkt beim ersten Schluck: Die Genusskurve zeigt beim Prosecco in den letzten Jahren konstant nach oben. Das bestätigt auch Präsident Isidoro Rebuli: „Die von den Mitgliedern der Strada del Vino angebotene Qualität steigt ständig." Einen starken Push bekam die Region auch durch die Gründung der Prosecco-Weinstraße. Die Strada del Prosecco wurde 1966 eingeweiht und feiert nächstes Jahr ihr

Foto: Arcangelo Piai fotografo



60-jähriges Jubiläum, sie ist damit die älteste Weinstraße Italiens.

Hinter der Leichtigkeit des Prosecco würde man nicht die harte Arbeit vermuten. Schwer zu bearbeiten sind diese Weinberge, teilweise mit spektakulären Steillagen, auf denen sogar das Stehen schwierig ist. Hier erkämpften die Winzer Zentimeter um Zentimeter den Boden und erschufen eine einzigartig schöne Landschaft. Die Spitzenqualität stammt von einem Hügel bei Valdobbiadene und trägt auch seinen Namen: Cartizze, ein sonnenverwöhnter Hügel zwischen den Orten Santo Stefano, Saccol und San Pietro di Barbozza. Besonders steil, mit einer Weinbaufläche von bloß 107 Hektar, die sich auf 140 verschiedene Eigentümer verteilt. Ideales Terrain für feine Weine, weil hier das besondere Mikroklima und der aus Mergel und Sandstein bestehende Boden dem Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG einzigartige Eigenschaften verleihen. In der Prosecco-Qualitätspyramide steht er ganz oben.

800 Arbeitsstunden pro Hektar

Früher war der Prosecco ein einfacher Bauernwein, weil die Trauben erst Ende Oktober geerntet wurden und der Most in den kühlen Kellern nicht durchgären konnte. Mit der heutigen Technik hat man aber ein Qualitätsprodukt geschaffen. Vieles muss trotzdem noch mit Menschenkraft erledigt werden. Die steilen Hänge haben einen „heldenhaften“ Weinbau erzwungen, wie es Winzer Francesco Drusian aus Valdobbiadene nennt. Oft über Jahrhunderte wurden die steilen Hänge gezähmt. Für jeden Hektar Weinberg sind 600 bis 800 Arbeitsstunden pro Jahr erforderlich, im Vergleich zu etwa 100 Stunden in der Ebene.

Im Keller geht die Reise der Trauben weiter. Manuel Codello vom Weingut Roccat presst sanft die Trauben nach der Ernte im September. Der Most wird dann zehn Tage in Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18 und 20 °C vergoren. Anschließend bleibt der Wein drei Monate lang auf der Hefe, weiter geht es in sogenannten Autoklaven, wo die zwei- bis fünfmonatige Schaumbildung stattfindet. Dann wird abgefüllt und in der Flasche reift der Wein noch einen Monat. Ziemlich viel Aufwand.

Francesco Drusian geht sogar einen Schritt weiter. Um das Terroir noch optimaler abbilden zu können, verlängert er die Verweildauer auf der Hefe bei seinen besten Produkten sogar auf bis zu 120 Tage. Den Einsatz von Zusatzstoffen reduziert er laufend. Die Abfüllung erfolgt zum Beispiel unter völliger Ab-





Momente zum Runterkommen: ein Picknick im Weingarten in der Region Valdobbiadene-Conegliano. Traubenkontrolle im Weingut Andreola (r.).





Vanessa Follador präsentiert die Flaschen vom Weingut Tanorè, neu sind schicke Zimmer.



Im Oktober geht die 160 Kilometer lange Oldtimertour über die Bühne.

moderner und jugendlicher Spumante für Liebhaber von trockenen, körperreichen Weinen mit geringem Restzuckergehalt. Fruchtig frisches Vergnügen bereitet der Loghialti Frizzante Colfondo, also ein Wein aus einem hochliegenden Weingarten, der durch eine natürliche Flaschengärung mit Hefebodensatz (Colfondo) hergestellt wird. Neu ist der Rosé de la Regina aus 100 Prozent Pinot Noir. La Regina ist eine Hommage an Vanessas Großmutter. Die Trauben kommen aus dem nahen Asolo, „ein ideales Terroir für rote Trauben, hierher würde der Pinot Noir nicht passen“.

Urig genießen unter den Einheimischen

Genuss entsteht in der Prosecco-Region auch auf dem Teller, in den rustikalen Lokalen, die von den Einheimischen besucht werden. Wir besuchen die Osteria Al Contadin im kleinen Ort Combai. Ein uriges Steinhaus, eine Decke mit Holzbalken, einfache Tische und eine fast schon historische Theke sind die gemütlichen Zutaten. Im Zentrum der Aufmerksamkeit ist der Grill, der sich munter über dem Feuer dreht. Wir sind die einzigen Nicht-Italiener. Eifriges Geplauder, die Stimmung ist gut. Nach ein paar köstlich-bodenständigen Vorspeisen, etwa Huhn in Saor, kommt eine Dame mit einem riesigen Tablett mit allen möglichen Fleischsorten vom Grill. Ein Gedicht. Zart und geschmackvoll.

Den Abschluss unserer Genussrunde

wesenheit von Sauerstoff, um die Menge an Schwefeldioxid zu reduzieren.

Auch Manuel Codello von Roccat lässt ein Spitzenprodukt wie den „L’Ultimo“ rund drei Jahre reifen. L’Ultimo, der Letzte, heißt er deshalb, weil Manuel überzeugt ist, dass jede Tageszeit den optimalen Wein hat. Das letzte Glas des Abends gehört diesem Wein. Im Glas zeigt er sich mit cremigem und sehr feinem Schaum, mit Zitrusnoten, weißen Blüten und einem leichten Hauch von Brotkruste. Der Geschmack ist kräftig, aromatisch, vielschichtig und trocken.

Drusian und Roccat, zwei von vielen Winzern zwischen Valdobbiadene und Conegliano, die ein Teil des Aufschwungs sind. Die Tradition ist immer die Basis, aus der dann etwas Neues entstehen kann. Beispiel ist der Valdobbiadene DOCG Brut des Weinguts Tanorè. Ein

Fotos: beigestellt, Mattia Mionetto, Francisco Marques.

feiern wir in der Bar Al Milani. Heute eine Bar, früher eine katholische Schule für benachteiligte Kinder. So einen schicken Treff würde man hier im beschaulichen Follina nicht vermuten. Mit viel Gefühl wurde der Charme der historischen Substanz erhalten. Am Plafond eine schöne neue Holzdecke, in der Mitte stehen dezent beleuchtete, verspiegelte Regale mit bunten Flaschen. Aus den Espressomaschinen faucht es und verführerischer Duft von frisch gebrühtem Kaffee weht herüber. Am Abend gibt es auch warme Küche: alle möglichen Burger, Pasta, Muscheln, feine Sandwiches. Als wir an der Kassa zahlen wollen (nur 2,50 Euro für einen Cappuccino und ein Wasser), winkt die Besitzerin Luisa lächelnd ab. „Bei uns ist es Brauch, dass man nicht zahlen muss, wenn man das erste Mal Gast ist.“

INFOS

Allgemeines

Das Anbaugebiet des Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG zwischen Conegliano (im Osten) und Valdobbiadene (im Westen) wurde 2008 als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt. Der Wein muss zu mindestens 85 Prozent aus der Rebsorte Glera bestehen und darf bis zu 15 Prozent Komplementärsorten (Verdiso, Perera, Bianchetta, Chardonnay) beinhalten.

DOC und DOCG

An der Spitze der Qualitätspyramide steht der Superiore Cartizze DOCG aus einem Gebiet von nur 107 ha. Darunter kommt der Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG. Ein Rive wird aus Trauben hergestellt, die aus einer einzigen Gemeinde oder sogar nur einem Teil derselben stammen. Die nächste Stufe ist der Prosecco Superiore DOCG, der die Gebiete Conegliano Valdobbiadene und Asolo enthält. Darunter ist der Prosecco DOC, der den Rest der Gebiete von Venetien und Friaul-Julisch Venetien umfasst.

Von Brut bis Dry

Die Prosecco-Versionen unterscheiden sich durch ihren Restzuckergehalt: Extra Brut (0 bis 6 g), Brut (0 bis 12 g), Extra Dry (12 bis 17 g), Dry (17 bis 32 g).

Weinstraße

Zwischen Conegliano und Valdobbiadene verlaufen mehrere Routen. Empfehlenswert: Von Conegliano nimmt man die Straße nach Collalbrigo (sehenswert: Villa Ghetti Montalban), fährt dann über Rua bis Refrontolo (romantische Mühle Molinetto della Croda mit Wasserfall). Über Solighetto (Villa Brandolini) nach Soligo und das mittelalterliche Col San Martino. Von Colbertaldo führt die Weinstraße nach S. Pietro di Barbozza und Valdobbiadene. Rückfahrt über Guia mit feinen Aussichten, weiter nach Campea, Farrò, Rolle, Arfanta. Über Tarzo, Corbanese, Cozzuolo, Carpesica retour nach Conegliano.

Die schönsten Orte | Asolo (romantische mittelalterliche Altstadt), Conegliano (stimmungsvolle Arkaden in der Via XX Settembre), Valdobbiadene (hübscher Hauptplatz) und Vittorio Veneto (gilt als das kleine Florenz des Veneto).

Oldtimer-Tour | Am 3. und 4. Oktober findet die 20. Ausgabe der „100 Miglia sulla Strada del Conegliano Valdobbiadene” statt, eine 160 Kilometer lange Oldtimertour mit Zwischenstopps in Weinkellern und kulturellen Stätten. Die Veranstaltung wurde ins Leben gerufen, um an die Gründung der Weinstraße zu erinnern. *coneglianovaldobbiadene.it/100miglia-sulla-strada-del-conegliano-valdobbiadene*

Info | *Strada del Conegliano Valdobbiadene, Via Piva 89 – Villa dei Cedri, 31049 Valdobbiadene, (+39 0423) 974 019, coneglianovaldobbiadene.it*

Erlebnisse | Verkostungen, Weingartentouren etc.: *coneglianovaldobbiadene.it/esperienze-da-vivere*

Neu entdeckt

Schlafen und Essen

MaMa Giò | Das historische Flair des Steinhauses wurde beibehalten und mit zeitgemäßem Chic vereint. Schöne, moderne und großzügige Zimmer, von den Suiten im Erdgeschoß geht die Terrasse direkt in die Weingärten über. Im Restaurant werden regionale Produkte in optisch schöne Gänge verwandelt. DZ ab 150 Euro. *Via Roccat e Ferrari 52, 31049 Valdobbiadene, locandamamagio.com*

Agriturismo Le Mesine | Nettes Steinhaus, schöne Holzdecken. Tolle, typische venetische Küche. Spezialität ist das Fleisch vom Spieß. *Via Cal Filigal 13, 31049 Valdobbiadene, lemesine.it*

Osteria Al Contadin | Ein herrlich uriges Einheimischenlokal. Ausgezeichnete bodenständige Küche, Spezialität sind die sich drehenden Spieße über offenem Feuer. So zart, so geschmackvoll. Gute eigene Weine. Sehr netter Service. Günstig. *Via Capovilla, 17, 31050 Combai, (+39 0438) 960 064, agriturismocrodialcontadin.it*



Das MaMa Giò: großzügige Zimmer und feine Regionalküche ohne Chichi.

Ca' dei Loff | Urig-gemütlich. Pasta, tagesfrischer Fisch, Steaks – alles ausgezeichnet. Matteo ist ein besonders freundlicher Gastgeber. *Via Vittorio Veneto 15, 31030 Cison di Valmarino, +39 339 604 0166, facebook.com/osteriacadeiloff, R Mi, Do*

Al Carmine | Tolle Lage auf einem Hügel mit Rundumblick. Der neue Gastgeber Leonardo serviert raffinierte, elegante Gerichte. Sehr freundliches Personal. *Via Carmine 146, 31050 Miane, (+39 0438) 960 238, facebook.com/ristoro.alcarmine, R Mo–Mi*

Al Milani | Die Bar in einer ehemaligen Schule wurde neu übernommen und renoviert. Sehr stilvoll, guter Kaffee, am Abend gibt es auch warme Küche: Burger, Pasta, Muscheln, Sandwiches. Sehr freundlich. *Piazza IV Novembre 21, 31051 Follina*

Osteria Emilia | Ursprüngliche, authentische Küche. Antipasti mit heimischer Wurst und Käse, hausgemachte Gnocchi, Spezialität ist der Fleischspieß (abends). *Piazza Vittorio Veneto 21, 31020 Vidor, (+39 340) 413 29 95, R Mo*

Da Ugo | Gutes Fischlokal. Austern, tagesfrischer, gegrillter Fisch, Tiramisu – alles fein. Gute Weine, freundlicher Service. Schöne Terrasse. *Via Erizzo, 397, 31049 Valdobbiadene, (+39 0423) 980 296, daugo.net, R So Abend, Mo*

Casa Brusada | Weinbar und Restaurant, sehr gemütlich, gute Fleischgerichte. *Via Erizzo 117, 31035 Crocetta del Montello, (+39 0423) 866 14, casabrusada.it, R So Abend, Mo*

Winzer

Cantina Drusian | Reine Handarbeit im Weinberg. Für die Gärung werden nur heimische Hefen verwendet, die Topweine bleiben



Die Weine von Colesel stehen für einen modernen Stil mit geringem Restzucker.

länger als üblich auf der Hefe. Tipp: der Valdobbiadene DOCG Sui Lieviti (drei Monate auf der Hefe), Valdobbiadene DOCG Superiore aus der besten Lage Cartizze. *Via Anche 1, 31049 Valdobbiadene, drusian.it*

Colesel | Der Name leitet sich von „kleiner Hügel" ab, in Anlehnung an den Cartizze-Hügel, die wertvollste Lage. Colesel bewirtschaftet davon vier Hektar. Der Colesel Cartizze Pentagon69 und der Colesel Valdobbiadene Tridik Quota 430 stehen für einen modernen Stil und geringe Zuckerdosierung. *Via Vettorazzi e Bisol 4, 31049 Valdobbiadene, colesel.it*

Roccat | Winzer Manuel Codello arbeitet möglichst naturnah. Herausstechend ist der L'Ultimo, drei Jahre Reife, 0 Gramm Restzucker, kräftig, aromatisch, mineralisch. *Via Rocat e Ferrari 1, 31049 Valdobbiadene, roccat.it/de/weingut*

Bortolin Angelo | Typisch ist die Flaschenform, die in der Mitte flach ist. Die Weine sind klar, fein strukturiert mit geradliniger, feiner Frucht. Tipp: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut, Jahrgang 2023 – präzise, saftig, knackig. *Via Barch 29, 31049 Guia bortolinangelo.wine*





Für die Gärung verwendet Drusian heimische Hefen (l.). Auch die Familie Codello im Weingut Roccat besinnt sich der Tradition.

Fotos: /Francisco Marques., Mattia Mionetto, Luca Minuti, DigitalPhotoMalena, beigestellt

Andrea Canello | Sehr netter Winzer. Die Weine zeichnen sich durch ihre klare Frucht aus. Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Tipp: der Jahrgangsprosecco Valdobbiadene Millesimato Extra Dry (17 g Restzucker) um 8 Euro. *Via Colmello Del Col 11, 31049 Guia, canello.com*

Wohnen

Boutique Hotel Municipio 1815 | Elegantes Haus. Zum Frühstück auf der Terrasse mit großartiger Weinbergaussicht gibt es eine eigene Speisekarte. Ausgezeichnetes Frühstück: Croissants aus der eigenen Bäckerei, Obst, Gemüse, Schinken, Omelette, alles bestens. Nettes Personal, hilft auch, einen Platz im Restaurant zu organisieren. Unsere Lieblingsadresse. DZ 243 Euro. *Borgo Berti 6, 31049 Valdobbiadene, municipio1815.it*

Hotel Abbazia | 5 Sterne, edel-elegant, sogar Simply Red logierten schon hier. DZ ab 346 Euro. *Piazza IV Novembre 3, 31051 Follina, hotelabbazia.it*

Villa Barberina | Edles Landgut von Winzer Nino Franco. Große Suiten (48 m²) ab 229 Euro. *Via Roma 2, 31049 Valdobbiadene, villabarberina.it*

Relais Duca di Dolle | Traumhaft in den Weinbergen. Charmant, klassisch, fein ist das Frühstück unter Bäumen auf der Wiese. Pool. DZ ab 135 Euro. *Via Piai Orientali 5, 31030 Rolle, ducadidolle.it*

Relais Maso di Villa | Mit viel Liebe renoviertes Landhaus. Aussicht auf die Weinhügel, Terrasse, wunderschöner großer Garten mit Swimmingpool, reichhaltiges Frühstück. Sehr nette Betreiber. DZ ab 167 Euro. *Via Col di Guarda 15 (Einfahrt in der Via Morgante II), 31058 Collalto, masodivilla.it*

Urlaub am Bauernhof

Agriturismo Due Carpini | Malerische Lage über den Weinbergen. Rustikale Zimmer im Haus Due Carpini, im modernen Haus Villa Salis gibt es bodentiefe Panoramafenster. DZ 129 bis 205 Euro. Schöner Pool. *Via Menegazzi 21, 31049 Santo Stefano, duecarpini.it*

Il Follo | Hübsches Steinhaus, umgeben von Weinbergen. Gepflegte Zimmer, reichhaltiges Frühstück, selbst gebackener Kuchen, hausgemachte Marmelade mit Prosecco. DZ ab 120 Euro. *Via Follo 36, 31049 Valdobbiadene, ilfollo.it*

Trinken

Col San Martino

Merotto | Graziano Merotto war einer der Pioniere des Qualitäts-Prosecco. Gepflegtes Weingut, sehr netter Empfang. Tipp: drei Gläser in der Weinbibel Gambero Rosso für die Cuvée del Fondatore Graziano Merotto. *Piazza Rovere 16, merotto.it*

Castello Roganzuolo

Masottina | 75 Jahre Tradition, 280 ha. Das Flaggschiff: Contradagranda, 95 Punkte vom Decanter, R.D.O. Levante Extra Dry Top 100 im Wine Spectator. *Via Bradolini 54, masottina.it*

Conegliano

BiancaVigna | Elena Moschetta betreibt mit ihrem Mann Luca und Bruder Enrico seit 2004 das Weingut. Heute ist es international erfolgreich. Ausgezeichnet sind die neuen Rive-Selektionen Ogliano und Soligo und der Extra Dry Rive di Collalto. *Via Montenero 8, biancavigna.it*

Zardetto | Moderne Linie, auffälliges, buntes Styling. Prosecco Superiore DOCG Extra Dry: knackig, schöne Perlage und Länge. *Via Martiri delle Foibe 18, zardettoprosecco.com*

Cordignano

Salatin | Große Palette (u. a. Bio-Weine), typisch für den Prosecco ist die Eleganz des Geschmacks und der Perlage, intensive Frucht. Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut. *Via Doge Alvise IV Mocenigo 57, salatinvini.com, weinhandel-salatin.at (in Villach)*

Farra di Soligo

Andreola | Der Vater, ein Ex-Radrennfahrer, und sein Sohn machen vielfach prämierten Prosecco. Hochmoderner, stylisher Keller. Tipp: 2022 Col del Forno Rive di Refrontolo Valdobbiadene DOCG Brut, 2024 Marna Del Bacio Rive di San Pietro di Barbozza Superiore DOCG Extra Brut (beide 94 Falstaff-Punkte). Sehr freundlicher Service bei der Verkostung. Top-Adresse. *Via Cavre 19, andreola.eu*

San Pietro di Barbozza

Tanorè | Kleines, feines Weingut am höchsten Punkt des Cartizze-Gebiets, fantastische Aussicht. Sehr nette Gespräche mit der deutschsprechenden Vanessa. Der Top-Wein ist der Superiore di Cartizze DOCG Dry. Vier moderne, ganz neue Zimmer. DZ 160 bis 180 Euro mit feinem Frühstück. Eine unserer Lieblingsadressen. *Strada Mont 3, tanore.it*

Santo Stefano di Valdobbiadene

Bisol 1542 | 500 Jahre Geschichte. Substanzreiche Prosecchi, einer der besten Produzenten. *Via Follo 33, bisol.it*

Col Vetoraz | Die Trauben wachsen auf kalkhaltigen Kieselböden, ideal für elegante Weine. Ausgezeichnete Cuvées. *Strada delle Treziese 1, colvetoraz.it*

PDC | Erst 2012 eröffnet, Bioweine ausschließlich mit Trauben aus dem Cartizze-Gebiet. Nur vier Weine von Brut bis Extra Dry, sehr hochwertig. *Strada Cartizze 5, cartizzepdc.com*



Die Terrasse im Restaurant Alla Cima (o.) ist eine Wucht. Im Hotel Municipio 1815 (u.) begeistert das Frühstück.



Die Kulinarik auf der Prosecco-Weinstraße begeistert vor allem mit typischer Küche aus dem Veneto.





Kaffee, Cocktails, Burger und gemütliche Stimmung: die Bar Al Milani in Follina.

Susegana

Borgoluce | Tipp: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry (93 Falstaff-Punkte). *Località Musile 2, borgoluce.it*

Colbertaldo di Vidor

Adami | Franco Adami erzeugt körperreichen, dichten Prosecco mit Crus-Charakter, einer der Pioniere des Superiore-Gebietes. Die Klassiker: Bosco di Gica und Vigneto Giardino. *Via Soprapiana 36, adamiprosecco.it*

Valdobbiadene

Le Bertole | Der relativ junge Betrieb hat sich bereits etabliert mit Schaumweinen wie Cartizze Dry oder Dry Suprème. *Via Europa 20, lebertole.it*

Fratelli Bortolin | Kleiner Familienbetrieb seit 1542. Der Zan Brut wird ohne Schwefel gewonnen. *Via Menegazzi 5, bortolin.com*

Nino Franco | Einer der Ersten, der Prosecco aus einer Einzellage gewann, etwa den Brut aus der Lage Grave di Stecca. *Via Garibaldi 147, ninofranco.it*

Nani Rizzi | Modernes Weingut. Freundlicher Service bei der Verkostung. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, Empfehlung: Brut DOCG, Millesimato Brut DOCG. *Via Stanghe 22, nanirizzi.it*

Ruggeri | Einer der besten Betriebe. Sehr ausdrucksstarke Weine, vor allem der 5 anni, der Vecchi Vite und der Giustino B. Neuer Verkaufsshop. *Via Prà Fontana 4, ruggeri.it*

Essen

Valdobbiadene

Trattoria alla Cima | Wunderschöne Lage über den Weingärten auf einer Terrasse mit Bäumen. Der sympathische Chef Isidoro Rebuli sorgt für typische Gerichte wie Pasta e fagioli (Suppe mit Pasta und Bohnen), Tagliolini mit Steinpilzen, Risotto oder Grillgerichte vom Holzkohlefeuer. Tipp: das romantische Abendessen im Weingarten mit sehr guten, teils vegetarischen Gerichten. *Via della Cima 13, (+39 0423) 972 711, trattoriacima.it, R Mo Abend, Di*

Agriturismo Riva de Milan | Stimmungsvoller Agriturismo. Prosecco, Würste und Schweinefleisch kommen aus dem eigenen Betrieb, die Pasta, Grillgerichte und das Tiramisu sind ein Traum. Sehr sympathischer Service. Auch nette Zimmer. *Via Erizzo 148, (+39 0423) 973 496, rivademilan.it, R Mo, Di ganztags; Mi–Fr Mittag, So Abend*

Casa Caldart | Ambitionierte Gerichte wie Baccalà in knuspriger Teigrolle mit Tintenfischtinte auf Endiviencreme und dehydrierten Kapern. *Via Erizzo 265, (+39 0423) 980 333, ristorantecasacaldart.it, R Mi*

Antica Osteria Il Borgo | Rustikale, nette Trattoria, vor allem das Fleisch vom Grill ist fein, gute Weinauswahl. *Via Piva 123, (+39 0423) 973 041, anticaosteriailborgo.eatbu.com, R Mo*

Tre Noghere | Schöner Garten, einfache, gute Italienklassiker (Pasta, Grillgerichte). Sehr nett. *Via Crede 1, (+39 0423) 980 316, www.trenoghere.com, kein R*

Fotos: www.arcangelopiai.it, beigestellt



Vedova | Moderner Agriturismo mit ausgezeichneter Landküche. Gefüllte Zucchiniblüten, Tortellini mit Entenragoutfüllung, Lammkoteletts mit Thymian. Günstig. *Via dei Pianari 2/b, San Pietro di Barbozza, (+39 338) 870 88 80, agriturismovedova.it, R Mo, Di*

Locanda Sandi | Schönes Landgut des bekannten Weinguts. In der Weinbottega gibt es zum Prosecco ein leichtes Mittagessen. Stimmungsvoll ist das Restaurant mit Holzbalken, Terrakottaboden und restaurierten Möbeln. Spezialitäten: gratinierte Schnecken, hausgemachte Pasta und Fleischgerichte vom Grill. Sehr freundlich. Zimmer im edlen Landhausstil. DZ ab 155 Euro. *Loc. Zecchei, via Tessere 1, 31049 Valdobbiadene, locandasandi.it*





Die Locanda Sandi in Valdobbiadene (l.) ist ein Schmuckstück. Auf die Teller kommt klassisch-regionale Küche mit feiner Hand. Laura vom Al Contandin (r.) serviert herrliche Fleischspieße.

Miane

Da Gigetto | Dauerbrenner. Tadelloses Degustationsmenü, großartiger Weinkeller. Stilvolles, schönes Ambiente. *Via Alcide De Gasperi 4, (+39 0438) 960 020, ristorantedagigetto.it, R Di*

Follina

Osteria dai Mazzeri | Eines der besten Restaurants der Region, hochwertige regionale Küche. *Via Pallade 18, (+39 0438) 971 255, osteriadaimazzeri.com, R Mo, Di Mittag*

Solighetto

Da Lino | Von der Decke baumeln Kupferkessel. Man pflegt die alten Rezepte der Großmütter. *Via Lino Toffolin 31, (+39 0438) 821 50, R Mo*

Vittorio Veneto

Seda | Hochwertige Regionalküche mit den besten Produkten, jeder Teller ist exklusiv arrangiert. *Via Manzana 4, ristorante-seda.it, R Di*

Einkaufen

La Bottega di Combai | Sehr sympathischer Delikatessenladen mit feinen Produkten der Region: Prosecco, Käse der Sennereien, Wurstwaren kleiner lokaler Erzeuger, Eingemachtes, Marmeladen (Maroni). *Via Trento 9, 31050 Combai, facebook.com/labottegadecombai*







CASTELLO DI SPESSA GOLF WINE RESORT & SPA
CAPRIVA DEL FRIULI - ITALIEN
+39 0481 808124 - WWW.CASTELLODISPESSA.IT

KÜSTENWANDERUNGEN zwischen HIMMEL und MEER

Wenn die Triestiner etwas Abstand von ihrer Heimatstadt benötigen, sehen sie sich gerne ihre Stadt von „außen“ an. Wolfgang Salomon spaziert noch weiter hinaus ins Triestiner Umland und erkundet stimmungsvolle Küstenwanderwege rund um die Stadt der Winde. Atemberaubende Meerblicke inklusive.

WOLFGANG SALOMON

Archaische Karstformationen und spektakuläre Ausblicke auf den Golf von Triest. Nicht umsonst zählen die Napoleonica sowie die Passeggiata Tiziana Weiss zu den schönsten Küstenwanderwegen der nördlichen Adria.

Strada Napoleonica – Triest-Opicina-Prosecco

Der Start zu einem der schönsten Wanderwege Friauls erfolgt vom Zentrum aus, genauer gesagt an der verkehrsumtosten Piazza Dalmazia, gleich neben der ursprünglichen Haltestelle an der geschichtsträchtigen Piazza Oberdan, wo die Tram der Linie 2 nach fast einer Dekade wieder den Betrieb aufgenommen hat. Schon ab hier gilt: Der Weg ist das Ziel, da sich das Auge kaum sattsehen kann, wenn sich die historische Tram knarzend und quietschend ihren Weg durch die steilen Gassen Scorcollas mit ihren historischen Villen, bürgerlichen Häusern und üppigen Gärten mit einer Steigung von bis zu 26 Prozent in Richtung Opicina bahnt. 329 Höhenmeter gilt es dabei zu überwinden. Am steilsten Teil der Strecke, wo einst Zahnräder die blauen Straßenbahnwaggons in der Spur hielten, wird heute ein Schubwagen, der nach dem Prinzip einer Standseilbahn konstruiert wurde, mit der Tram verbunden. Die Fahrt dauert eine knappe halbe Stunde, bevor man den 1830 zu Ehren Kaiser Franz I. errichteten Obelisken kurz vor der Endstation erreicht.

Der Panoramaausblick über die zu Füßen liegende Stadt lädt schon vor Beginn der eigentlichen Wanderung zum Staunen und Verweilen ein. Gleich hinter der markanten Steinsäule beginnt die fast fünf Kilometer lange, geschotterte Strada Napoleonica, die 1797 als Verbindungsweg für die von Venedig kommenden Truppen Napoleons angelegt wurde. Historisch gesicherte Belege bleibt die Stadtchronik allerdings bis heute schuldig. Ihre zweite offizielle Bezeichnung, Strada Vincentina, erhielt sie nach dem Namen des Ingenieurs Giacomo Vincentini, der den Handels- und Truppentransportweg 1821 zu einer Straße verbreiterte.

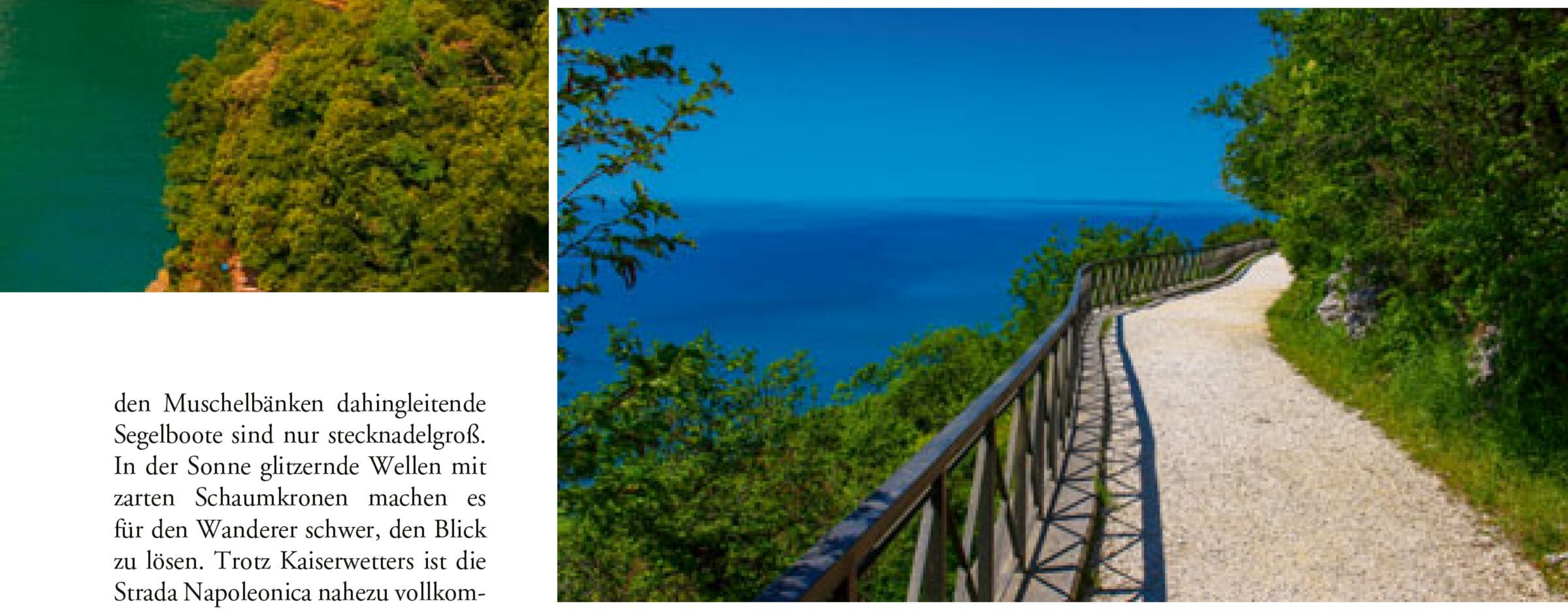
Windabhängig wird der Wanderer entweder vom Aroma der würzig duftenden Karstflora oder vom salzigen Odor des Golfs von Triest überwältigt. Dutzende Eidechsen wieseln entlang des Weges über die Steinmauern und immer wieder tummeln sich Wolken schillernder Schmetterlinge entlang der Strecke.

Das erste Drittel des angenehm sanft abfallenden Wanderwegs ist meerseitig noch von windverkrüppelten, nach Harz duftenden Pinien gesäumt, die sich sanft in der Brise wiegen und nur ab und zu einen Blick auf den Golf von Triest zulassen. Bereits nach wenigen Minuten hat man unverbauten Ausblick über den durch die Bahntrasse geteilten, steil abfallenden Karst mit dem nicht zu übersehenden, mächtigen Leuchtturm Faro della Vittoria, den handtuchschmalen Strandbädern der Barcola und dem in der Ferne glitzernden Miramare-Märchenschloss. Der Blick zurück auf Stadt und an klaren Tagen bis ins weit entfernte Piran ist ebenso überwältigend wie das meditative Blau der Adria, die am Horizont mit dem kobaltblauen, wolkenlosen Himmel verschmilzt. Selbst die in Richtung Muggia steuernden riesigen Tanker scheinen aus der erhabenen Perspektive winzig klein. Im sanften Wind zwischen





Sanft in der Brise knarrende Pinienzweige, der würzige Duft nach Karstkräutern, salzige Meeresluft sowie der Panoramablick bis zum kobaltblauen Horizont machen die Napoleonica zu einem Fest für alle Sinne.



Rund um den nach der italienischen Free Climbing-Legende Vicenzo „Enzo" Cozzolino benannten Aussichtspunkt tummeln sich bei Schönwetter Slacker und Kletterer aus ganz Europa entlang der steil abfallenden Felswände.



den Muschelbänken dahingleitende Segelboote sind nur stecknadelgroß. In der Sonne glitzernde Wellen mit zarten Schaumkronen machen es für den Wanderer schwer, den Blick zu lösen. Trotz Kaiserwetters ist die Strada Napoleonica nahezu vollkommen verwaist und die Stille an windgeschützten Abschnitten fast „ohrenbetäubend".

Für Wagemutige bieten sich entlang des Weges mehrere Möglichkeiten an, um über steile Seitenpfade die Napoleonica zu verlassen, um zum Beispiel das „Segnale fisso di Mare del Monte Gurca" zu erkunden. Dabei handelt es sich um einen einst aus der Stadt einzusehenden Fixpunkt, um für astronomische Zwecke den geografischen Norden zu bestimmen. Die Ursprünge dieser zwischen Bäumen versteckt liegenden, vergessenen Sehenswürdigkeit sollen sogar bis in die Zeit der Kelten zurückreichen. Historisch gesicherte Belege bleibt man allerdings auch hier schuldig.

Fotos: beigestellt, Shutterstock.com (Mny-Jhee)





Ob auf der Leinwand oder in natura, der malerische Golf von Triest fasziniert Künstler und Alpe-Adria-Trail-Bezwinger in gleichem Maß.

Auch die 1966 im brutalistischen Stil erbaute und über Triest wachende Wallfahrtskirche Monte Grisa ist von der Strada Napoleonica über einen Seitenweg zu erreichen. Architektonisch mag das wabenförmige Gotteshaus zwar die Geister scheiden, die einzigartige Atmosphäre sowie der Ausblick lohnen allerdings jeden schweißtreibenden Meter. Das letzte Drittel der Napoleonica gehört dann den tollkühnen Kletterern und Slacklinern, die sich vollkommen furchtbefreit in den steilen, mit Karabinern und Seilen durchzogenen Felswänden tummeln bzw. zwischen den steil abfallenden Felsnadeln über schwindelerregende Abgründe balancieren.

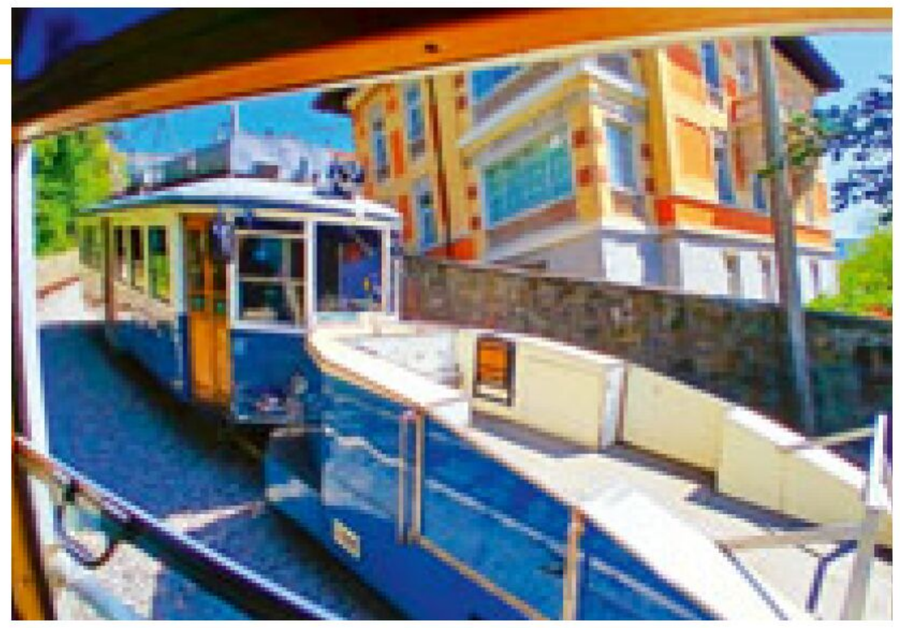
Auch hier entdeckt der aufmerksame Beobachter ein historisches Bonmot. Ein aus der Zeit der österreichischen Herrschaft stammender, in die Felswand gemeißelter Doppeladler, dessen beide Köpfe von Irredentisten abgeschlagen wurden, findet sich am Fuß einer der Kletterwände.

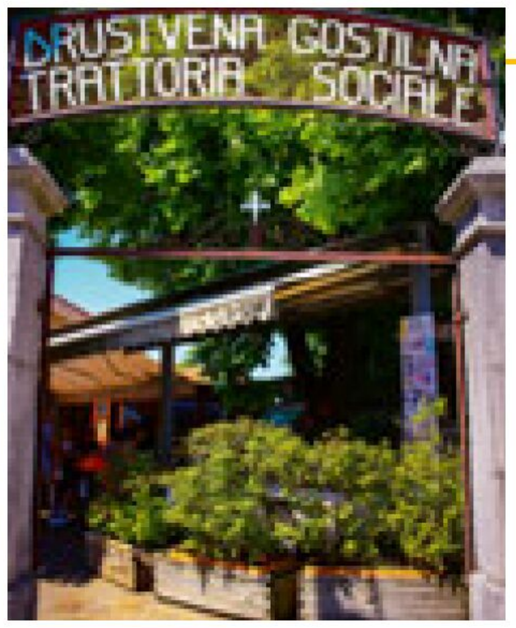
Am Ende der Strada Napolenica erwartet den Wanderer eine Fontanella, wo man den Durst mit glasklarem Karstwasser stillen kann. Über den aus den 1950er-Jahren für italienischstämmige Flüchtlinge der istrischen Halbinsel erbauten Stadtteil Borgo San Nazario erreicht man das Zentrum von Prosecco. Pittoresk wird die Ortschaft erst im Zentrum rund um die Chiesa di San Martino di Tours, in deren Nähe sich die urige Trattoria Sociale für einen deftigen kulinarischen Abschluss anbietet, bevor man sich gesättigt und von den Eindrücken überwältigt mit dem Linienbus wieder auf den Rückweg in Richtung Zentrum macht.



Die Barcola, der Badestrand der Triestiner, zeigt sich mit dem markanten Leuchtturm Faro della Vittoria aus der Vogelperspektive.

INFOS





Schon die Anfahrt zur Napoleonica durch die steilen Gassen Triests mit der historischen Tram macht Lust auf die bevorstehende Wanderung zum Tagesziel Prosecco, wo man sich im urigen Ambiente mit regionalen SchmankerIn belohnen kann.

Da Lorena (Giovanni e Maria) | Bier und Prosecco kommen vom Fass, die typische Karstjause üppig portioniert. Erste (und absolut empfehlenswerte) Anlaufstelle für leibliche Genüsse am Ende der Strada Napoleonica. *Via San Nazario 196, 34151 Triest, (+39 347) 100 89 55*

Cantina Sociale | Urig-gemütlicher Fleischtempel mit schattigem Gastgarten und eiskaltem Velkopopovicky vom Fass. Der Hauswein (Malvasia bzw. Terano) stammt von Lupinc und die überdimensionierte Pljeskavica vom Holzkohlengrill ist selbst nach einer kräftezehrenden Wanderung nur schwer zu stemmen. An der Bar werden schmackhafte Cicchetti serviert. *Localitá Prosecco 280, 34151 Triest, (+39 040) 22 50 39*

Casa del Pellegrino | Spartanisch eingerichtete Gaststätte für Pilger der Wallfahrtskirche Monte Grisa. Gulasch mit Gnocchi, Spaghetti Vongole oder Fritto misto schmecken im Schatten der harzduftenden Pinien doppelt gut. *Contovello 455, 34151 Triest, (+39 040) 22 57 91*

Osmica Lisjak, Salita di Contovello | Authentische Osmiza mit augenwässernder Aussicht. Schmackhafte Karst-Spezialitäten wie Osso Collo, Prosciutto und Käse sowie das passende Glas Wein sorgen für angemessene Stimmung. *34136 Triest (+39 040) 22 53 05*

Linienbus Prosecco-Triest | Die Linie 42 fährt im Halbstundentakt von der zentral gelegenen Via San Nazario in Prosecco bis zum ursprünglichen Ausgangspunkt an der Piazza Oberdan.

Straßenbahn Triest-Opicina | Die rundum erneuerte historische Straßenbahn ist endlich wieder in Betrieb und fährt zwischen 7 und 20 Uhr alle 20 Minuten nahe der Piazza Oberdan von der Piazza Dalmazia in Richtung Opicina ab. Zu bestimmten Zeiten ist auch die Mitnahme von Fahrrädern möglich.

„Tramway Trieste-Opicina Una Storia vera", Fabiana Romanuti (Qubi Editore 2025) | Reichlich bebildertes Buch über die Geschichte der historischen Straßenbahn mit einem Nachwort vom österreichischen Triest-Autor Christian Klinger.

Passeggiata Tiziana Weiss – Santa Croce-Aurisina

Der nach der im Jahre 1978 tragisch in den Dolomiten verunglückten Kultbergsteigerin Tiziana Weiss benannte, 2,5 Kilometer lange Wanderweg ist ein Erlebnis für alle Sinne. Der Ausblick reicht an klaren Tagen auf der einen Seite bis zu der hinter Piran liegenden Landzunge Punta Salvore und am anderen Ende bis nach Grado. Aromatisch duftende Wacholderbüsche und zahlreiche Essigbäume (Sumach) säumen den Weg, wobei die im Herbst rotgefärbten Blätter des Letzteren der Umgebung einen ganz eigentümlichen Charme verleihen. Der großteils von der Bora geschützte Wanderweg ist bei seinen Kennern auch unter seinem zweiten Namen Sentiero della Salvia bekannt. Zwischen den weiß schimmernden Karstfelsen haben sich verschiedene Arten des Salbeis angesiedelt, deren intensive Aromen den Wanderer olfaktorisch begleiten.

Trattoria Gostilna Bita | Das Hauptaugenmerk in dieser zeitgemäßen Trattoria liegt auf Fisch und Meeresfrüchten, die hier schmackhaft zubereitet werden. Bei Pasta Mare, Brodetto di Seppie oder Tonno alla Piastra kann man den Abend stimmig ausklingen lassen. *Località Aurisina Santa Croce 401, 34151 Santa Croce, (+39 040) 220 9058*

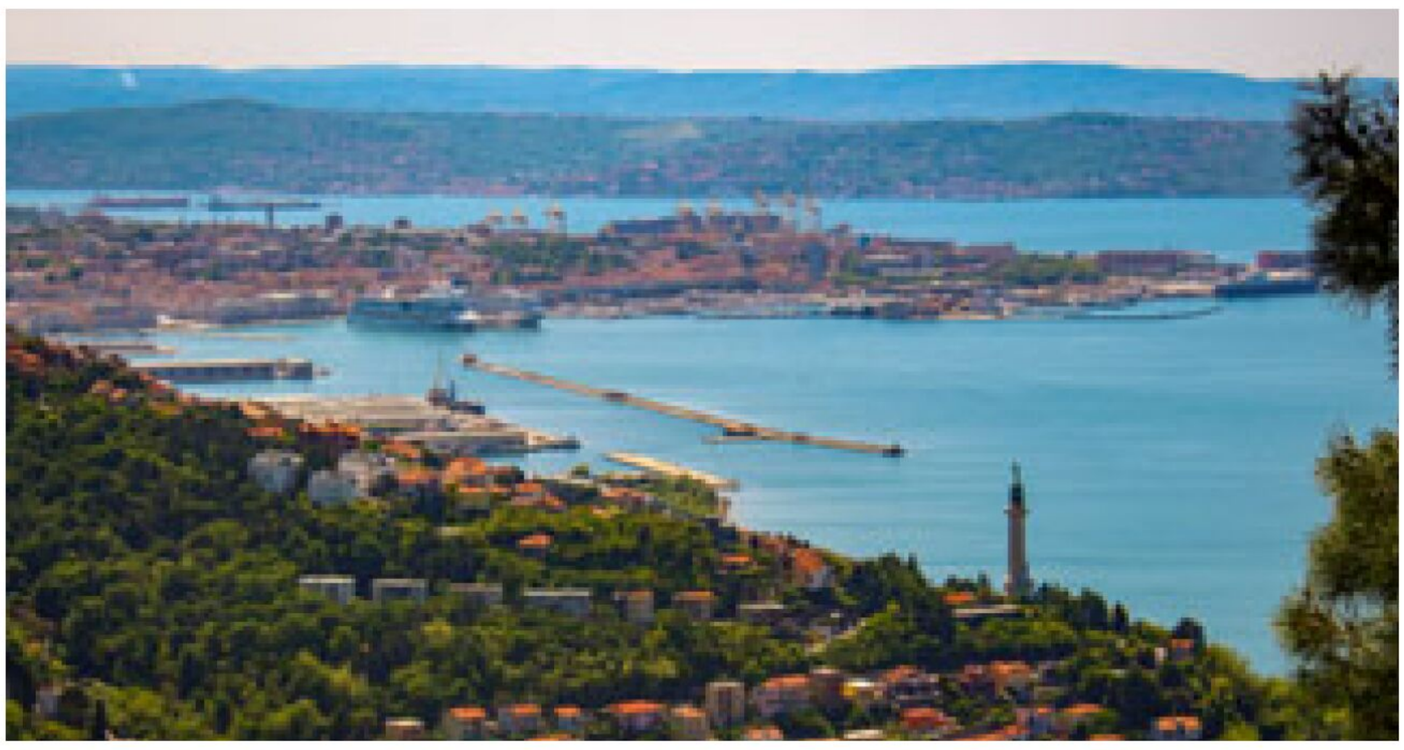
La Lampara | Seit 1980 bestehende, familiengeführte Trattoria mit traditionellen Fischspezialitäten, die vom schmackhaften Drachenkopfragout auf Gnocchi bis zum im Ofen gegarten Branzino reichen. *Località Aurisina Santa Croce 144, 34151 Santa Croce, (+ 39 040) 22 03 52*

Nuovo Forno Savini | Birreria, Pizzeria, Steakhouse und dazu noch eine feine Auswahl diverser lokaler Weinspezialitäten. Großer Wohlfühlfaktor, egal ob im heimeligen Gastgarten oder in der Stube. Unbedingt eines der hausgemachten Desserts probieren. *Località Aurisina Santa Croce 16, 34151 Santa Croce, (+39 328) 176 01 09*

Osmiza Košuta Martin & Erika | Vor allem von Einheimischen frequentierte, authentische Osmiza mit lauschigem Gastgarten, in dem man die nach Absolvierung der Passeggiata redlich verdienten Köstlichkeiten aus dem Karst genießen kann. *Località Aurisina Santa Croce 422, 34151 Santa Croce, +39 040 22 06 05*

Linienbus Piazza Oberdan-Santa Croce | Santa Croce erreicht man am besten mit der Linie 44, die halbstündlich von der Piazza Oberdan abfährt.

Linienbus Aurisina-Triest | Auf dem Rückweg kann man von Aurisina ebenfalls die Linie 44 nehmen, mit der man über Santa Croce wieder retour an die Piazza Oberdan gelangt.



Die Stadt der Winde büßt auch von „außen" gesehen nichts von ihrem Charme ein.

Fotos: beigestellt

Fotos: Shutterstock.com (Mny-Jhee)



LIEBLINGSPLÄTZE am TAGLIAMENTO

Eine Entdeckungstour zum weitgehend „ungezähmten" Tagliamento in Friaul-Julisch Venetien hat mich mit Werner Freudenberger zu einigen der schönsten und verborgensten Orte an diesem außergewöhnlichen Fluss geführt. NICOLE RICHTER

Der Tagliamento – kann man ihn überhaupt in der Einzahl denken? Er ist viele! Ein Fluss, der ständig sein Gesicht wechselt: zwischen Quelle und Mündung, Sommer und Winter, von einem Tag auf den anderen, je nach Wetterlaune. Einer, der ihm in all seinen Facetten begegnet ist, weil er sich dem Tagliamento seit Jahren widmet, ist Werner Freudenberger.

Der Kärntner – jahrzehntelang Dokumentarfilmer fürs Fernsehen – hat sich besonders als Buchautor mit dem „König der Alpenflüsse", wie der Tagliamento ehrfurchtsvoll genannt wird, auseinandergesetzt.

Wo Natur und Genuss sich begegnen

Weil Werner und mich die Begeisterung für die nordöstlichste Region Italiens, Friaul-Julisch Venetien, schon lange verbindet, haben wir uns für einen Tag gemeinsam auf den Weg gemacht: zu den Lieblingsplätzen des Tagliamento-Experten.

Mehr oder weniger hat er sein Leben immer irgendwo an Flüssen verbracht. Bereits als Kind zog es ihn magisch dorthin: Werners Schulweg führte durch den Drau-Auwald, nachmittags ging er mit dem Onkel zum Fliegenfischen. Ich selbst verbinde das Wandern gerne mit dem Entdecken wildwachsender Lebensmittel – und mit der Suche nach neuen kulinarischen Geheimtipps und Lieblingsorten.

Wie viele Reisende, die durch das Kanal- und das Eisental Richtung Süden brausen, war auch Werner immer fasziniert vom Anblick des weiten Flussbetts. Zuerst jenes der Fella, und ab der Gegend um Carnia jenes des Tagliamento. Doch – das gibt er offen zu – es war nicht Liebe auf den ersten Blick. Eher die mystische Anziehung einer Landschaft, die bei grauem Himmel und an manchen Stellen einen eher uncharmanten Gedanken aufkommen lässt: Wie öd!

Doch genau dieser Gedanke weckte dann die Neugier: Werner wollte wissen, ob der markante, helle Schottereinschnitt zwischen den Erhebungen der Karnischen Alpen nicht doch Interessantes bergen könnte. Und so begann er, der Sache auf den Grund zu gehen.

Die Madonna am Flussufer

Auch wir lassen uns heute nicht beirren – bei feinem Regen nähern wir uns dem ersten Ziel, das als romantische Hochzeitslocation bekannt ist: das historisch bedeutende Langobarden-Kirchlein Madonna del Ponte in Invillino. Ein wenig versteckt im Wald und unmittelbar am Tagliamento gelegen, steht es meist verschlossen da.

Kurz zuvor, am Parkplatz, ein Brunnen mit kurzem Schlauchstück. Hierher kommen die Menschen, um sich Wasser in Kanister abzufüllen – angeblich bes-



In Braulins, neben dem Kirchlein San Michele dei Pagani, schauen die Kletterer in den Felsen. Doch von dort ist der Blick auf den Tagliamento atemberaubend.

ser als jenes, das sonst aus den Hähnen der 2000-Seelen-Gemeinde Villa Santina fließt.

In Sichtweite spannt sich eine dunkelgraue Steinbogenbrücke über den Fluss – sie führt ans andere Ufer, von wo aus wir ins trockene Flussbett hinabsteigen. Steinesammler sollen hier häufig unterwegs sein: Sie nehmen sich die bunten, bis zu 400 Millionen Jahre alten Kreationen der Natur gerne mit nach Hause. Ob das immer noch erlaubt ist? Ich muss an das Muschelsammelverbot an Italiens Stränden denken. Apropos: Im Moment scheint es kaum vorstellbar, doch im Sommer ist genau diese Stelle ein beliebter Badeplatz. „So wenig Wasser habe ich hier noch nie gesehen", sagt Werner.

Wo aus zwei Flüssen einer wird

An unserem nächsten Ziel, dem Zusammenfluss von Fella und Tagliamento beim Dorf Amaro, treffen wir die Corpo Forestale („Forstpolizei"). Im Auto ziehen sie eine Kontrollrunde, vorbei an den meterhohen Schotterbergen eines Abbaubetriebs, am Flussufer entlang. Sie kennen wohl die Angewohnheit mancher Offroad-Freaks, übrigens auch mit österreichischem Kennzeichen, das Gebiet als „Teststrecke" zu benutzen.

Wandert man weiter Richtung Fluss, er ist heute nur zart in der Ferne zu erkennen, glaubt man sich im Niemandsland. Rundherum nichts als Berge – auf der einen Seite der Monte San Simeone, auf der anderen der Monte Amariana – und sonst vor allem: Schotter. Umgekehrt sieht man den Platz, so der Experte, weder von der Autobahn noch vom Zug aus. „Archaisch", nennt es Werner. „Seit 12.000 Jahren, also seit der letzten Eiszeit, ist es hier immer gleich."

Der Tagliamento ist ein besonderer Fall und deshalb Forschungsfeld mehrerer Disziplinen. Zu seinen Eigenheiten gehört, dass ein Gutteil seiner Lebensräume für Pflanzen und Tiere regelmäßig verschwindet – und auf andere Weise wiederkehrt. Und dann fließt er teilweise unterirdisch, und noch dazu in mehreren Schichten! Kaum meint man, etwas „verstanden" zu haben, ist schon wieder alles anders. Ein Schlingel, der König.

Zwischen Ruheoase und Lebenslust

Auf zu einem weiteren majestätischen Ort: Weiter südlich, in Braulins, zeigt sich endlich die wahre Kraft des Flusses. An mehreren Stellen wirbelt und rauscht es, tiefere Tümpel wechseln mit flacheren Abschnitten. Das glasklare Wasser von helltürkis bis smaragdgrün wirkt verlockend und macht Lust darauf, wenigstens die Zehen hineinzutauchen.

Rundum Idylle – noch, wie man mir sagt, denn in der wärmeren Jahreszeit regiert hier das Highlife. Sitzmöglichkeiten und Verpflegungsbuden sorgen für chilliges Sommerfeeling, gleich daneben wird gebadet. Ideal für jene, die kühle Wassertemperaturen lieben.

Flusslandschaften werden auch in Friaul-Julisch Venetien seit einigen Jahren immer beliebter. Die Menschen suchen nach naturnahen Erholungs- und

BUCHTIPPS

Werner Freudenberger | Am Tagliamento. Den letzten Wildfluss der Alpen entdecken. Styria Verlag, 28 Euro.

Nicole Richter | Friaul-Julisch Venetien mit Geschmack. Genussorte – Genussgeschichten – Genusstouren. Styria Verlag, 28 Euro.



Bewundert man den Tagliamento lieber von oben oder ganz aus der Nähe? Beispielsweise vom Monte di Ragogna gibt es schöne Fernblicke.

Fotos: Nicole Richter, Shutterstock.com (Rainer Lesniewski, high fliers)

Erlebnisräumen. „Ein Fluss spricht alle Sinne an“, sagt Werner. „Man riecht ihn, man hört ihn, man spürt ihn – schon allein durch die Luftfeuchtigkeit auf der Haut.“

Von unserem Ausgangspunkt am Parkplatz ist noch nichts zu erkennen von dem, was mir mein heutiger Guide außerdem als lohnenswert ankündigt. Zwischen den Häusern des Dorfs suchen wir auf schmalen Wegen nach einem Aufstieg. Und da ist er: ein Pfad, der bergwärts führt – die Chiesetta, wie das Schild verrät, meint San Michele dei Pagani.

Die steinigen Serpentinen sind gesäumt von vielfältiger Flora. Beim Reden und Gehen geraten wir etwas außer Atem – doch schon nach wenigen Minuten taucht es plötzlich auf: das Kirchlein, in kräftigem Rot, schutzbedürftig an die Felswand geschmiegt. Rechts und links über ihm hängen bunt gekleidete Kletterer in der Wand.

Doch unser Blick wendet sich nach vorne: Die Aussicht ist einzigartig – wie an einigen anderen Stellen des Tagliamento auch. Hier reicht sie über das breite Flussbett bis zum Monte Glemine hinter Gemona.

Ciao, Tagliamento!

Nach unserer Tour wird mir klar: Der Tagliamento vermittelt vor allem eines – Freiheit. Und wie schwer es ist, zu entscheiden, ob man ihn lieber aus der Höhe bewundert oder ihm ganz nah kommt.

Außerdem ist er jedes Mal ein anderer, das macht ihn so reizvoll. Selbst wer seine eigene Lieblingsstelle gefunden hat, kann sicher sein: Beim nächsten Besuch hält der Fluss wieder eine kleine Überraschung bereit. Ich werde also wiederkommen – auf der Suche nach dem, was er mir als Nächstes zeigen will. ■



INFOS

Genusstipps entlang des Tagliamento

La Buteghe di Pierute | Edel-rustikal speisen. Illegio, ein idyllisches Dorf nahe Tolmezzo, hat sich durch Kunstausstellungen einen Namen gemacht. Aber es überrascht auch kulinarisch: Von außen ein charmantes Haus mit Sichtsteinmauern und Holzverzierung. Drinnen wartet ein liebevoll dekoriertes Restaurant mit gepflegtem, rustikalem Ambiente. Die Speisekarte ist typisch karnisch, aber mit modernem Twist, z. B. Salami mit Apfelessig und Polenta, Tagliatelle mit Spargel und gerösteten Nüssen oder Frico mit Polenta und Salsiccia. Reservieren! *Via Damarie, 33028 Illegio, (0043 0433) 411 40, trovamymenu.it/pierute/menu.html*

I Molinaro Prosciuttificio | Einzigartige Spezialitäten. Gleich beim Tagliamento befindet sich das Reich von Renato Molinaro – ein prosciuttaio, Schinkenmacher. In Ragogna, neben San Daniele, dem Pilgerort für Rohschinkenliebhaber, liegt dieses Highlight in Sachen ehrliches Lebensmittelhandwerk. Das Fleisch kommt ausschließlich aus Friaul-Julisch Venetien, der Betrieb produziert als erster und bisher einziger den geschützten „Prosciutto di Ragogna“. Im Verkaufsraum locken viele Köstlichkeiten, allen voran der Prosciutto crudo in verschiedenen Reifegraden. *Prosciuttificio F.lli Molinaro, Via Prevalin 11, 33030 Villuzza di Ragogna, fllimolinaro.com*

Frantoio Rino Lizzi | Viel Wissen um die Tradition. In Ragogna, im sogenannten Moränen-Amphitheater des Tagliamento, begann Rino Lizzi in den 1990er-Jahren, Olivenbäume anzupflanzen – nachdem er in Pension gegangen war. Im Familienbetrieb gedeihen heute



Das malerische Dörfchen Illegio überrascht mit Kunst und Kulinarik.





Die Tagliamento-Mündung liegt ganz im Westen von Lignano. Der schöne Abschluss einer Reise von der Quelle bis zum Meer. Nicole Richter und Werner Freudenberger verbindet die Begeisterung über die abwechslungsreiche Region Friaul-Julisch Venetien.



Bahnfahrt mit Extraklasse: Beeindruckende Aussichten auf den Tagliamento sind inkludiert.

unter anderem die Sorten Bianchera, Frantoio, Grignano, Leccino, Maurino und Pendolino. Das nur wenig filtrierte Öl ist intensiv grün, voll und strukturiert, reich an Polyphenolen. Es hat ein fruchtiges Aroma, im Abgang ist es bitter und leicht scharf. *Via Pellegrino da San Daniele 3, Frazione Pignano, 33030 Ragogna, frantoiorinolizzi.it*

Le 3 Cich Gourmet | Ein Stück vom Paradies. Am Corso Roma in Spilimbergo vereint ein paradiesischer Delikatessenladen auf wenigen Quadratmetern feinste Marmeladen und Destillate, Konfekt, handgemachte Grissini. Außerdem Weine und Schaumweine aus Friaul und der Franciacorta sowie Champagner. In der Vitrine gibt es mehrere Schinken, hausgemachte Polpette und noch viel mehr zur Auswahl. Wer Lust hat, kann gleich einen Aperitivo nehmen und etwas vom Guten kosten. *Le 3 Cich Gourmet, Corso Roma 34, 33097 Spilimbergo, le3cichgourmet.it*



Im gut bestückten Laden des Weinguts Battista 2 gibt es eine Riesenauswahl – und mit etwas Glück einige Geschichten vom Winzer dazu.

Modeano, Palazzolo dello Stella | Friulanische Weinvielfalt. Die Villa Bertuzzi-Ferrari, Sitz des Weinguts, liegt inmitten eines schönen Parks, rundherum 32 Hektar Rebflächen. Der schicke Weinshop macht Gusto, zum Beispiel auf den Ribolla Gialla Brut Àvril. Der Spumante wird nach Charmat-Methode hergestellt und soll an das „Aufblühen" im April erinnern: wie eine frische Brise mit Frühlingsdüften. Bemerkenswert ist auch der rubinrote Penǧ, ein Refosco, der 18 Monate im Tonneau ausgebaut wird. *Ca Modeano, Via Casali Modeano 1, 33056 Palazzolo dello Stella, modeano.it*

Latteria di Piancada | Handgemachte Käsespezialitäten. In Piancada, einem verschlafenen Dörfchen, verbirgt sich am Ende der Straße einer der letzten kleinen Molkereibetriebe. Schon am Eingang erreicht einen der Duft nach Milch und Käse. Der Käser steht selbst in seinem Geschäft. In der Vitrine gibt es Montasio mit einem Reifegrad von vierzig Tagen, zwei Monaten, vier Monaten. Außerdem Ricotta – und Butter. Die Käsebottiche im Nebenraum erwarten, auf Hochglanz poliert, ihren nächsten Einsatz – immer montags. *Via della Laguna 141, 33056 Palazzolo dello Stella, giacomoluvisutti@gmail.com*

Battista 2 |Ein Kundenwunsch als Inspiration. Das gepflegte Weingut an der Strada Statale auf dem Weg nach Lignano liegt praktisch für alle An- und Abreisenden. Im Verkaufsshop gibt es Weine aus zwölf Rebsorten, die auf 25 Hektar gedeihen, erzählt Winzer Mauro Lorenzonetto. Sogar Wermut, Liköre und Bier macht er. Eine Besonderheit ist der Schioppettino Spumante. Kunden aus Deutschland fragten bei ihm einst nach Lambrusco. „Ich bin doch kein Supermarkt", sagte er. Später begann er, die autochthone Rebsorte zu versekten – mit Erfolg! Wohl einzigartig in der Region. *Mauro Lorenzonetto, Via Lignano Sabbiadoro 16, 33050 Pertegada di Latisana, battista2.it*

Fotos: Werner Freudenberger, Shutterstock.com (Simone Padovani, Giorgio Peripoli)

GENUSS KENNT KEINE GRENZEN!

JETZT IM HANDEL!

Mehr als 600 ausgewählte Lokale, Bars und Genussadressen aus dem Alpe-Adria-Raum warten darauf, entdeckt zu werden.

Ob ein schneller Espresso in Triest, ein feines Glas Wein in Kärnten oder eine deftige Jause in Slowenien, dieses kompakte Taschenformat bringt die kulinarische Vielfalt der Region direkt in deine Hand.

Für alle, die gerne genießen und dabei Neues entdecken wollen.



JETZT BESTELLEN:

+43 (0) 463 47 858

office@alpe-adria-magazin.at

www.alpe-adria-magazin.at



Fotos: Nicole Richter

MARKTPLÄTZE der SINNE

Die appetitliche Vielfalt an Lebens- und Genussmitteln einer Region eröffnet sich am besten bei einem Streifzug über die Märkte. So auch bei unserem südlichen Nachbarn. Wer kann (oder will) hier schon widerstehen?

NICOLE RICHTER

Es ist frühmorgens, zaghaft kommt Leben auf die Piazza. Die Bauern und Händler räumen wie fast jeden Tag ihre Ware aus dem Lieferwagen – nur immer anderswo. Einmal in Cormòns, einmal in Triest, dann wieder in Palmanova. Körbe, Planen und Säcke stehen und liegen noch verstreut, bis schließlich alles richtig positioniert ist. Kisten voller Gemüse werden auf die Gestelle gewuchtet, beim Nachbarstand liegt der Fisch sorgfältig auf Eis gebettet, Käselaibe und Joghurt versammeln sich in der Kühlvitrine nebenan.

Die meisten Marktfahrer können sich ein Leben ohne den Markt nicht vorstellen. Viele von ihnen sind damit schon aufgewachsen und in der dritten Generation als Händler oder Produzenten tätig. Fest steht: Die Kunden sind anspruchsvoller geworden. Die Vielfalt an Produkten auf dem Markt wird daher immer größer. Zum Beispiel kauft man bei Käse pro Sorte weniger, dafür aber mehrere unterschiedliche.

Von der Adria zu den Alpen

Einer, der dieses Geschäft seit bald 40 Jahren kennt, ist Francesco Finotti. Der Marktfahrer aus Palmanova ist ein richtiger Alpen-Adria-Bürger, denn er kommt schon seit zwei Jahrzehnten samstags auf den Klagenfurter Benediktinermarkt. In Friaul-Julisch Venetien ist er beinahe täglich an einem anderen











Ort – und er liebt seinen Job genau wegen dieser Vielfalt und Abwechslung. Der direkte Kundenkontakt ist ihm heilig, mittlerweile auch auf Deutsch. „In Klagenfurt war am Anfang die Sprache ein Problem. Ich erinnere mich noch zu gut, als ich auf die Frage nach der Kochzeit der Tortelloni mit ‚7 Tage' antwortete", sagt Francesco und lacht herzlich.

Schon vor 100 Jahren fuhren sein venetischer Großvater in Verona und später der Vater in Friaul auf den Markt. Damals war das Angebot noch einfach – hauptsächlich Käse wurde gehandelt. Vielleicht ist deshalb Francescos Lieblingsprodukt der echte Parmigiano Reggiano, den er übrigens in seiner eigenen Kühlanlage reifen lässt. „Wir haben an die 500 Produkte, die wir auf den Märkten verkaufen. Sechs bis sieben Mozzarella-Sorten, acht Sorten Taralli, verschiedenste Sorten Salami, etwa vom Wildschwein oder mit Trüffeln, fünf Sorten Oliven." Auch wenn Francesco es selbst liebt, die Ware einzukaufen, überlässt er diesen Part teilweise schon seinem Sohn Nicola: Gutes Kalkulieren ist gefragt, es soll schließlich nichts verschwendet oder gar weggeworfen werden. „Aber da ist er sehr genau", berichtet der Vater. Sicher zufrieden, dass ein Nachfolger in Sicht ist.

Markt früher und heute

Die Geschichte der Märkte reicht weit zurück – schon bei den antiken Griechen (agorà) und den Römern (forum) war der Markt ein bedeutender Platz zum Warenaustausch. Ein System, das im Prinzip bis heute gültig ist, auch wenn sich das Einkaufsverhalten geändert hat. Neben der industriellen Produktion und der damit verbundenen Verfügbarkeit im Supermarkt wird sogar der Online-Lebensmitteleinkauf zum immer größeren Thema. Dies alles macht es den Märkten schwer.

Als Lebensader der urbanen Zentren waren sie aber nicht nur leicht erreichbarer Umschlagplatz für Lebensmittel, sie waren (und sind) auch sozialer Treffpunkt zum Austausch von Informationen. Und nicht zuletzt war der Markt Handelsplatz für Vieh, so auch in Palmanova. Dort wurde bei der Piazza Grande bis in die 1980er-Jahre vieles gehandelt – Kaninchen und Schweine, Hähne und Stiere.

Geblieben ist bis heute einer der größten Märkte der Region. Die sternförmige Stadt ist ein beliebtes Ziel für Kunden aus der näheren und weiteren Umgebung: Es lockt ein stattliches Sortiment an Obst und Gemüse, außerdem



Die Auswahl auf den Märkten ist sensationell: bei Francesco Finotti (vorige Seite) in Palmanova genauso wie in Triest, Pordenone oder Udine.

Fotos: Nicole Richter

Brot und Gebäck, Fisch und Gärtnerware. Und, wie es sich für einen italienischen Markt gehört, kann man sich auch mit Pyjamas, Hauspatschen und Gemüsehobeln eindecken.

Die ganze Woche im Einsatz

Täglich auf den Markt, also auch sonntags bei Sondermärkten oder Messen, fährt der Sizilianer Sebastiano Melita. Seit 33 Jahren verkauft er in Friaul-Julisch Venetien die eigenen unbehandelten Südfrüchte. Schon der Großvater, Jahrgang 1903, war in dem Geschäft tätig. Heute produziert der Familienbetrieb am Fuße des Ätna, in der Nähe von Taormina, auf 32 Hektar alles, was in Sizilien gedeiht: Marzaiolo-Mandarinen, aromatische Orangen wie Tarocco und Washington, Tomaten das ganze Jahr über, Cedri – die imposanten Zedratzitronen –, Avocados, sogar Bananen.

In seinem Lieferwagen am Markt hält Sebastiano auf Anfrage feinste Pistazien, Haselnüsse und Pinienkerne bereit. „Ich packe gar nicht alles aus ...“ An die 30 Sorten Obst und Gemüse bringt er mit, wenn er zum Beispiel in Grado oder Lignano Station macht: „Dort habe ich viele österreichische und deutsche Kunden. Sie sind topinformiert und wollen die beste Ware aus Sizilien.“ Zur Supermarktkonkurrenz sagt er nur: „Es gibt nichts geschenkt. Ist der Preis niedrig, ist auch die Qualität entsprechend. Das, was dort oft als Orangen verkauft wird, verwenden wir höchstens als Pflanzendünger.“ Was es bei ihm aber schon gibt: einen Skonto bei einem ordentlichen Einkauf.

Mehr Biogemüse für die Menschen

Mit dem Marktfahren eng verbunden sind auch Graziella und Luciano: Gleich vor den Toren Udines liegt das grüne Reich der Familie Romanelli. Auf acht Hektar produzieren sie Biogemüse. Wie viele Sorten es sind? Das kann selbst die Chefin nicht genau sagen: Es sind allein 100 Sorten Tomaten und 70 Sorten Bohnen. Außerdem zarter Mohn, junger Spinat, Japankohl oder Blattbrokkoli.

Graziellas persönliches Paradies ist das Kräutergewächshaus. Ehemann Luciano fuhr übrigens schon als Bub mit dem Dreirad zum Markt nach Udine – daneben die Oma auf dem Fahrrad, beladen mit Körben voller Ware.

In Udine reicht die Marktgeschichte bis ins 12. Jahrhundert zurück: Dokumentiert ist der erste Markt Friauls in der heutigen Via Mercatovecchio, der damals bedeutendsten Verbindung zwischen dem Flusshafen von Aquileia und dem fernen Norden. Bei den Romanellis gelangt das Gemüse von den weitläufigen Anlagen erntefrisch binnen 24 Stunden auf mehrere Märkte in Udine und Triest. Freitags findet man „Orto Felice“ sogar auf dem Markt in Villach.

Das Marktfahren ist auch körperlich anstrengend. „Es braucht immer zwei Personen, darunter mindestens einen kräftigen Mann. Das Auf- und Abbauen, das Dach, die Schirme. Und man weiß nie, wie viel man wirklich verkauft. Mal ist es viel, dann wieder wenig“, erzählt Graziella. Dennoch: „Der Markt ist wichtig, weil er Kundenbeziehungen schafft. Es ist anders, als im Supermarkt einzukaufen“, bestätigt ihr Mann Luciano.

Wie es in Zukunft weitergeht? Die Märkte haben keinen leichten Stand. Doch Graziella sieht ihre Mission auch darin, möglichst viele verschiedene gesunde Lebensmittel anzubieten, die Menschen damit in Kontakt zu bringen. Und weil sie immer offen für Innovation ist, hat sie noch eine Idee parat: „Man sollte die Wochenmärkte auch am Nachmittag öffnen, damit noch mehr die Gelegenheit haben, dort einzukaufen.“



Graziella und Luciano Romanelli sind Biobauern in Udine. Ihr gesundes Gemüse kann man auf mehreren Märkten erntefrisch kaufen. Sogar nach Villach kommen sie jede Woche.

INFOS

Wichtige und beliebte Marktplätze

Cervignano | Donnerstag, um die *Piazza Indipendenza*, 8–13 Uhr, circa 10 bis 15 Stände. Zusätzlich gibt es jeden Samstag von 8–13 Uhr den Mercato della Terra, eine Slow-Food-Initiative, bei der kleine Produzenten aus der Umgebung ihre Waren anbieten.

Cividale | Samstag, *Viale Libertà*, 8.30–12.30 Uhr. Circa 5 bis 6 Stände der Vereinigung Campagna Amica. Die Bauern und ihre hochwertigen, oft biologischen Lebensmittel, kommen aus nächster Umgebung, zum Beispiel aus den Natisone-Tälern. Zusätzlich 2 bis 3 Stände mit verschiedenen Waren.

Cormòns | Freitag, *Piazzale Sfiligoi* (Änderungen wegen aktueller Umbauarbeiten möglich), 8–13 Uhr, circa 10 bis 12 Stände. Obst und Gemüse, Bekleidung, Wurstwaren, Fisch. Auf der *Piazza Libertà* außerdem ein Stand von Campagna Amica, den bäuerlichen Produzenten, Stichwort 0 km. Cormòns war schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts ein bedeutender Marktplatz für das Obst, darunter vor allem Kirschen, aus dem Collio und der Brda. Die Ware wurde unter der Habsburgerherrschaft bis nach Wien, Warschau und Sankt Petersburg gebracht.



Der Sizilianer Sebastiano Melita ist stolz auf seine Ware aus dem Familienbetrieb: Seit mehr als drei Jahrzehnten verkauft er Obst und Gemüse aus seiner Heimat nahe Taormina. Dabei ist er jeden Tag an einem anderen Ort in Friaul-Julisch Venetien unterwegs.

Gorizia | Hier gibt es zwei Märkte: *Markthalle, Corso Verdi*. Montags bis samstags täglich geöffnet, bis circa 13 Uhr. *Campagna Amica, Via XI Agosto 4/B*, kleine, gepflegte Markthalle. Dienstag, 15–19 Uhr, Donnerstag 8.30–13 Uhr, Samstag 8.30–13 Uhr. Umfangreiches, hochwertiges Angebot bäuerlicher Produzenten aus der Umgebung, auch Frischfleisch (eine Seltenheit auf den Märkten).

Gradisca d'Isonzo | Dienstag, *Piazzale Unità,* 8–13 Uhr, Wochenmarkt (schön im Park gelegen) mit gemischtem Angebot. Freitag, *Centro Storico,* 8.30–13 Uhr, Markt von *Campagna Amica.* Im malerischen Ambiente gibt es saisonale typische Produkte wie Brovada (gesäuerte Rüben) im Herbst und Winter, Rosa di Gorizia, die exquisite spezielle Radicchiosorte, in den ersten Wochen des Jahres, oder die herrlichen regionalen Pfirsiche im Sommer.

Grado | Samstag, *Città Giardino,* ganzjährig, zwischen *Viale Italia 2 und 38* (der genaue Abschnitt variiert je nach Saison). 8–13 Uhr (im Sommer 7–14 Uhr). Das Angebot ist im Sommer naturgemäß größer. Neben Obst und Gemüse finden sich hier regionale Spezialitäten wie Wurstwaren, Käse und Honig. Weiters Bekleidung und Wäsche „made in Italy" (und aus China), Lederwaren, Blumen, Spielzeug und Haushaltswaren. Eine *Markthalle* mit ganzjährig täglichem Verkauf von Lebensmitteln und auch Wein gibt es in der Fußgängerzone *Piazza Duca d'Aosta Nr. 30.* Ebenfalls dort der *Fischmarkt,* montags bis samstags, 8.30–12.30 Uhr (außer an Feiertagen).

Lignano | Sommer (Mai–Sep.): Montag, *Viale Europa in Pineta.* Großer Markt mit rund 200 Ständen und umfangreichem Angebot. Auch per Bus erreichbar. Winter (Okt.–Apr.): Dienstag, *Via Porpetto in Sabbiadoro.* 10 bis 15 Marktstände mit Lebensmitteln und Bekleidung, 8–13 Uhr.

Palmanova | Montag, *Piazza Grande*, 8–13 Uhr. Großes Angebot an Lebensmitteln von Händlern und Bauern, Käse, Fisch, Wurstwaren, fertige Speisen (Rosticceria), Gärtnerprodukte, Schuhe, Kunstblumen, Haushaltswaren. Während des Jahres weitere Märkte zu Extraterminen.

Pordenone | Mittwoch und Samstag, großflächig im Zentrum, 8–14 Uhr. 70 bis 100 Verkaufsstände bieten ein entsprechend vielfältiges Angebot mit allem, was das Genießerherz begehrt. Auch Bekleidung, Blumen und Pflanzen.

San Daniele | Mittwoch, *Viale Trento e Trieste,* 8–12.30 Uhr. Lebensmittel, bäuerliche Produkte, Blumen und Pflanzen, Bücher, Kinderbekleidung.

San Pietro al Natisone | Donnerstag, *Via Azzida 9,* 8.30–12.30 Uhr. Obst und Gemüse, verschiedene Lebensmittel, Bekleidung, regionale Produkte.

San Vito al Tagliamento | Freitagvormittag, *Centro Storico.* Circa 100 Aussteller verkaufen allerlei rund um Obst und Gemüse, Käse und Milchprodukte, Bekleidung, Haushaltswaren. Bedeutender Marktplatz seit dem 14. Jahrhundert.

Spilimbergo | Samstag, 8–13 Uhr, *Piazza 1° maggio.* Gutes Angebot rund um Obst und Gemüse, Käse und Wurstwaren, auch Brot und frische Pasta.

Tolmezzo | Montag, rund um die *Piazza XX Settembre,* 8–13 Uhr. Lebensmittel und Bekleidung, Obst und Gemüse, regionale Produkte, Gastronomie (Rosticceria). Montagvormittag, *Piazza Centa*. Bauernmarkt mit regionalen Erzeugnissen wie Käse, Wurstwaren, Honig, Marmeladen und Eingelegtem.

Trieste | Mehrere Märkte von *Campagna Amica* (samstags: alternierend *Campo San Giacomo* oder *Piazza Goldoni*, dienstags *Piazza Vittorio Veneto,* immer 8–13 Uhr). *Mehrere Wochenmärkte*, z. B. zentral gelegen *Mercato di Ponterosso* (bzw. *Piazza Sant'Antonio*), dienstags bis samstags, 7–15 Uhr, gemischtes Angebot. *Markthalle, Via Carducci 36,* montags bis samstags ganztägig. Auf zwei Stockwerken gibt es ein gemischtes Angebot, vorwiegend an Obst und Gemüse.

Udine | *Piazza XX Settembre*, montags bis samstags, 8.30–12.30 Uhr. Attraktives Angebot an Obst und Gemüse, Käse, Fisch und mehr. *Viale Vat,* Samstag, 8.30–13.30 Uhr. Circa 80 Verkaufsstände mit breitem Angebot. *Markthalle Campagna Amica, Viale Tricesimo 2,* Dienstag (15–19 Uhr), Freitag und Samstag (8–13 Uhr). Rund 25 Stände bieten regionale bäuerliche Produkte. *Bauernmarkt beim Parco di Cormor,* Samstag, 8.30–12.30 Uhr. Circa 20 Verkaufsstände mit regionalen Spezialitäten.

Fotos: Nicole Richter

Grado
più di un'isola
www.grado.it

#visitfvg Grado



FRIAUL-JULISCH VENETIEN
EINE GANZE WELT
VOLLER WUNDER

Scanne den QR-Code
und beginne deine Reise

GRADO: EINE GANZE WELT VOLLER WUNDER

Eine Insel, eine Lagune, eine Ortschaft: Ein sicherer Hafen für einen Kurzurlaub oder gleich den ganzen Sommer. Strandleben und Abendessen unter den Sternen, Radtouren, frische Luft, Wassersport und lange Tage im Sonnenschein.
Grado: Eine ganze Welt voller Wunder,
in Friaul-Julisch Venetien

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

Foto: tassotto&max
EMPORIO ADV



Ein MÄRCHENSCHLOSS am LIDO

Seit über einem Jahrhundert ist im Hotel Excelsior in Venedig die Welt zu Gast. Wer hier am privaten Pier anlegt, fühlt sich fast wie George Clooney oder Angelina Jolie. CLAUDIA PILLER-KORNHERR

Rund 15 Minuten dauert die Überfahrt mit dem Vaporetto vom Markusplatz zum Anleger Santa Maria Elisabetta am Lido von Venedig. Als Gäste des Hotels Excelsior lassen wir das quirlige Zentrum der Serenissima im holzgetäfelten Schnellboot hinter uns, das als privater Shuttle jede halbe Stunde zwischen San Marco und dem hoteleigenen Pier pendelt. Durch das Markusbecken mit der Kirche San Giorgio Maggiore zur Rechten geht es vorbei an der winzigen Insel San Servolo hinaus aufs offene Wasser der Lagune, bevor sich die Küstenlinie des Lidos am Horizont abzeichnet. Zwischen Gärten voller Oleander und Bougainvillea gleitet das Boot durch ein paar kleine Kanäle mit niedrigen Brücken, vor denen uns der Bootsführer bedeutet, die Köpfe einzuziehen.

Der Lido ist eine kleine Welt für sich. Eine Oase der Ruhe und Weite zwischen langen Sandstränden und eleganten Art-Nouveau-Villen. Das pralle Leben Venedigs, die Warteschlangen vor Dogenpalast, Campanile und Peggy Guggenheim Collection, die Touristen mit ihren Trolleys scheinen plötzlich ganz weit weg. Fast surreal wirkt die langgestreckte Fassade des terrakottafarbenen Backsteinbaus am Lungomare Marconi mit seinen markanten Kuppeln, goldenen Ornamenten und Rundbogenfenstern im maurischen Stil. Wie durch einen Spalt in der Zeit schimmern im Hotel Excelsior Glamour und Grandezza vergangener Tage hinüber in die Gegenwart.

Ikonischer Stilmix

„Das Excelsior erscheint in der ruhigen sommerlichen Dunkelheit wie ein riesiges Märchenschloss am Meer“, schrieb die Gazzetta di Venezia in ihrer Morgenausgabe vom 22. Juli 1908.





Stilikone am Lungomare Marconi: Das Excelsior mit seiner maurisch inspirierten Architektur ist eines der letzten Grand Hotels am Lido und gilt bis heute als Fixpunkt venezianischer Sommerfrische.







3000 geladene Gäste und mehr als 30.000 Venezianer waren am Abend zuvor zur feierlichen Eröffnung gekommen, um das neue Grandhotel zu bewundern. Sowas hatte man in Venedig noch nicht gesehen.

Mehr als 100 Jahre später sind wir es, die über die eklektische Ästhetik dieses Hauses staunen. Unsere Sea View Junior Suite hat die Größe einer Garconniere und ist mit ihren raumhohen Fenstern, geschwungenen Betthäuptern, gemusterten Tapisserien und der samtenen Chaiselongue eine einzige Hommage an die Belle Époque. In den verspiegelten, deckenhohen Wandschränken ließe sich das Gepäck für eine mehrwöchige Sommerfrische an der Adria unterbringen – inklusive großer Roben für die eine oder andere Soiree. 198 Zimmer und Suiten beherbergt das Haus, auf der fünften



Die holzgetäfelten Shuttle-Boote verkehren halbstündlich zwischen dem weltberühmten Hotelpier und dem privaten Anleger am Markusplatz – eine stilvolle und komfortable Alternative zum Vaporetto.

Fotos: Hotel Excelsior, beigestellt





Gen Z trifft auf Grandezza: Edvaldo Brito, neuer General Manager des Excelsior, bringt Bewegung ins Traditionshaus – mit Capoeira, Beach Partys und viel Gespür für Stil und Wandel. Die denkmalgeschützten Kabanen bleiben das stolze Herzstück des Strands.

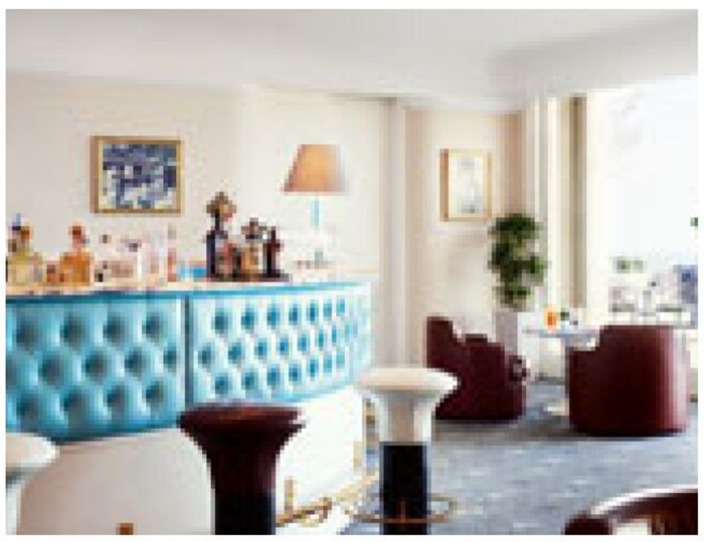
und sechsten Etage entstehen gerade 35 weitere Zimmer einer neuen Premium-Kategorie mit Blick Richtung Meer, Lagune oder in den üppig begrünten, orientalisch inspirierten Patio.

Die Haus- und Hoffloristen von Munaretto haben im sonnendurchfluteten Atrium kunstvolle Blumengestecke mit weißen Lilien, Chrysanthemen und grünen Anthurien arrangiert. Und im Gourmetrestaurant Adriatico Terrace tüftelt der junge Küchenchef Michele Mezzarosa gerade an einer seiner eleganten Seafood-Kreationen. Eine von zwei Sphinxen flankierte Freitreppe führt hinunter zum privaten Sandstrand. Von Ende Mai bis Mitte September kann man hier eine der 300 denkmalgeschützten Cabanas mit Sonnenliegen, gepolsterten Liegestühlen und Tisch buchen – für einen Tag, ein Wochenende oder gleich die ganze Saison.

Hideaway der Leinwandlegenden

Mit dem gegenüberliegenden Palazzo del Cinema teilt sich das Excelsior eine gemeinsame Geschichte: An der Stelle, wo heute die Gäste im beheizten Swimmingpool ihre Bahnen ziehen, schlug 1932 mit der Premiere von „Dr. Jekyll und Mr. Hyde“ die Geburtsstunde der Internationalen Filmfestspiele von Venedig. Wer genau hinsieht, kann schräg unterhalb des markanten goldenen Restaurantschriftzuges zwei Öffnungen im Mauerwerk erkennen, durch die die Filmprojektoren den Streifen an die gegenüberliegende Leinwand warfen. Das Who‘s who des internationalen Filmgeschäfts lächelte am berühmten Hotelpier schon in die Kameras, unter ihnen Clark Gable, Paul Newman, Maria Callas, Liza Minnelli, Kirk Douglas oder Isabella Rossellini. Die Signature Cocktails in der ikonischen Blue Bar sind nach den preisgekrönten Filmen benannt, die im Laufe der Jahrzehnte den Goldenen Löwen erhalten haben.

Und immer wieder wurde das Excelsior selbst zum Filmstudio: Im dritten Stock öffnet man uns die Flügeltüren zur Sala degli Stucchi, in der die berühmte Restaurantszene in Sergio Le-







Luxus als Lebensgefühl: In den Zimmern und Suiten wird die Belle Époque neu interpretiert. Wer in der Blue Bar Platz nimmt, ist in Gesellschaft von Hollywood-Legenden – ihre Porträts zieren die Wände, ihre Filme die Cocktailkarte.

ones „Once Upon a Time in America“ gedreht wurde, in der Robert De Niro seine Filmpartnerin Elizabeth McGovern zu einem sehr intimen Dinner einlädt. Auf mehr als 600 opulenten Quadratmetern findet hier unter riesigen Murano-Lüstern und Stuckornamenten auch eine größere Hochzeitsgesellschaft Platz. Der Blick hinaus auf die glitzernde Adria ist nur die Kirsche auf der Hochzeitstorte. 2020 wählte Paolo Sorrentino die Cabanas als Kulisse für eine Szene von „The New Pope“, in der Jude Law in der Rolle eines fiktiven amerikanischen Papstes, nur mit einem weißen Slip bekleidet, den Hotelstrand entlangschlendert – umgeben von jungen Sonnenanbeterinnen in Bikinis. Das Excelsior – ein Ort, an dem selbst das Servieren eines Spritz am Pool wirkt wie eine Schlüsselszene. Und auch wenn gerade nichts passiert – in dieser Kulisse sieht alles nach großem Kino aus.

Exklusivität für alle

Seit Juni 2025 ist Edvaldo Brito neuer General Manager des Hauses. Der 43-Jährige bringt über 15 Jahre Erfahrung in der internationalen Luxushotellerie mit – zuletzt leitete er das COMO Castello Del Nero in der Toskana, davor war er in Brasilien, Costa Rica und der Karibik tätig. „Das Excelsior ist ein Ort mit viel Geschichte – und mit Gästen, die sich über Generationen hinweg verbunden fühlen“, sagt Brito. „Manche Familien kommen seit über 30 Jahren, buchen jedes Jahr dasselbe Zimmer, dieselbe Kabane. Cabana Nummer 18 ist so ein Familienerbstück“, schmunzelt er. Gleichzeitig sieht er es als seine Aufgabe, das Haus behutsam weiterzuentwickeln. „Ich möchte den Strand ins Hotel holen“, erklärt der gebürtige Brasilianer in Hinblick auf die Gen Z – mit Angeboten wie Capoeira-Kursen, Yoga, Barbecues und Beach Partys. Auch wer eine Kabane mietet oder zum exklusiven Dinner kommt, kann den hoteleigenen Bootsshuttle vom Markusplatz nutzen. „Das Excelsior soll ein exklusiver Ort bleiben – und gleichzeitig ein Ort, der alle willkommen heißt.“



Opulent: Die Sala Stucky im Stile Louis XVI (oben) Im grünen Patio des Excelsior sorgen Palmen und Wasserspiele für entspannte Eleganz (unten).

Fotos: Hotel Excelsior, Roberto Zacchillo Photographer

Fotos: Shutterstock.com (Thomas Stolber)



Im KANU auf dem CANAL GRANDE

Einmal im Jahr gehören die Kanäle Venedigs allein den Ruderbooten. Die Vogalonga ist Ausnahmezustand, farbenfroher Protest und eine Liebeserklärung an die Serenissima.

CLAUDIA PILLER-KORNHERR

Es ist früher Morgen am Pfingstsonntag, dem Tag der Vogalonga in Venedig. Die meisten Touristen schlafen noch in ihren Hotelzimmern und Airbnbs, die Bars haben geschlossen. Ab etwa 7 Uhr früh werden alle Vaporetto-Linien eingestellt, die Stadt gehört jetzt den Ruderbooten. Ein Vaporetto brauchen wir ohnehin nicht. Vor unserem Hotel, direkt beim Bahnhof Santa Lucia, lassen wir unser Dreier-Luftkanu an den Steinstufen ins Wasser, verstauen das Gepäck in den Drybags und paddeln über den fast menschenleeren Canal Grande zum Startbereich beim Markusplatz.

Boote mit Botschaft

Ins Leben gerufen wurde die Vogalonga 1975 von einer Gruppe Aktivisten aus dem Umfeld der Tageszeitung Il Gazzettino – als Antwort auf die zunehmende Motorisierung der venezianischen Gewässer. Was als spontane Initiative einiger Ruderbegeisterter begann, entwickelte sich rasch zu einer Bewegung: ein stiller Protest gegen den zerstörerischen Wellenschlag der Motorboote und zugleich eine Liebeserklärung an Venedig und seine jahrhundertealte Rudertradition. Die erste Ausgabe zählte 1500 Teilnehmende. 2025, bei der 49. Auflage, sind es 7548 Ruderinnen und Ruderer, verteilt auf 1956 Boote aus 33 Nationen – ein neuer Teilnehmerrekord. Die größte ausländische Gruppe kommt aus Deutschland mit über 1200 Teilnehmenden, gefolgt von Frankreich, Ungarn, den USA und Australien. Mitmachen darf jeder, der sich die Strecke von etwa 30 Kilometern zutraut. Dazu ist jede Form von Boot erlaubt, das keinen Motor hat und durch Muskelkraft bewegt wird.

Das Markusbecken glitzert in der Morgensonne. Zwischen der Piazza San Marco, der Fondamenta Saluta und San Giorgio Maggiore schaukeln bereits Hunderte Boote im Wasser, andere gleiten noch langsam von verschiedenen Seiten hinein. Aus den Lautsprechern dröhnt Opernmusik. In alle Richtungen und in allen Sprachen wird gegrüßt und geplaudert – Ciao, Griaß eich, Bonjour, Moin Moin. Ruderblätter klatschen aufs Wasser. Schnell noch ein Selfie. Jemand reicht einer Nachbarcrew eine Tube Sonnencreme. Die diesjährige



Bunter Zieleinlauf im Markusbecken: Nach 30 Kilometern am Wasser endet die Vogalonga dort, wo sie begonnen hat.

Ausgabe ist Ermenegildo „Lalo“ Rosa Salva gewidmet, dem jüngst verstorbenen Gründervater der Vogalonga und einer Symbolfigur der Veranstaltung. Kurz vor dem Start eine Schweigeminute, dann das Alzaremi – das feierliche Heben der Ruder in den Himmel, ein stilles Zeichen der Verbundenheit. Gänsehaut. Um Punkt 9 Uhr wird vor der Basilica di San Giorgio Maggiore der traditionelle Kanonenschuss zum Start der Vogalonga abgefeuert.

Aus aller Welt, in allen Farben

Jetzt setzt sich das Feld in Bewegung. Kein geordneter Startblock, kein Countdown, sondern: alle gleichzeitig, nach dem Chaosprinzip. Und es funktioniert – irgendwie. Ringsum schieben sich schlanke Skiffs, SUPs, Kanadier und venezianische Mascarete ins Rennen. Um die wuchtigen Drachenboote machen wir lieber einen weiten Bogen – mit ihren breiten Rudern sind sie an engen Stellen nicht ganz ungefährlich. Ein paar Franzosen rudern in einem selbst gebauten Boot in Form einer riesigen gelben Quietschente – inklusive Sonnenbrille und Strohhut. Ein brasilianisches Team bringt nicht nur sein Drachenboot mit, sondern gleich eine Trommelgruppe an Bord – mit rhythmischem Taktgeber und Tänzerin im Federkostüm auf dem Bug. Ein Team aus Venedig hat seine Gondel in ein pastellfarbenes Einhornboot verwandelt – mit goldenem Horn, flatternden Mähnenbändern und Glitzerpaddeln. Die Dragons Abreast Australia, eine fröhliche Gruppe Australierinnen, schaffen mit ihrem knallpinken Drachenboot Awareness für Brustkrebsbetroffene. Diese Vielfalt macht die Vogalonga so besonders: Sie ist keine Regatta im klassischen Sinn, sondern ein poetischer Protest – gegen Motorenlärm, für Umweltbewusstsein, Diversität und Gemeinschaft.



Ausweichmanöver als Millimeterarbeit: Zum sicheren Navigieren im Paddel-Pulk braucht es Geduld und Gelassenheit.

In einem großen Pulk fahren wir vorbei am Hotel Danieli, den Giardini und der Scuola Navale Militare. Bei so vielen Ruderbooten schlägt das Wasser auch ohne Vaporetti ordentliche Wellen und es kann leicht wackelig werden. Die Möglichkeit, unfreiwillig baden zu gehen, sollte man bei der Vogalonga einkalkulieren. Bei Sant’Elena ist ein Drachenboot gekentert, auch ein Kajak bei der Pietà und ein drittes bei San Marco. Bei der Ponte dei Tre Archi helfen Einsatzkräfte, verkeilte Boote auseinanderzudrücken. Einige Feuerwehrleute gehen sogar ins Wasser, um den Verkehrsfluss zu regeln. Bella figura machen an diesem Tag auch die Carabineri auf ihren Jet Skis – Baywatch auf venezianisch. Wir bleiben trocken.

Ein Tag, der bleibt

Über eine Distanz von 30 Kilometern führt die Strecke über die Isola La Cer-

tosa, Le Vignole, Sant'Erasmo, Burano, Mazzorbo, um Murano herum, bevor es über den Rio di Cannaregio und den Canal Grande zum Ziel an der Kirche Santa Maria della Salute geht. Das erste Boot, das die Ziellinie zwischen den beiden Anlegestellen vor der Punta della Dogana überquert, wo die Organisatoren die Medaille und die Rolle mit der Teilnahmeurkunde überreichen, ist das Boot Nummer 483 mit einer Mannschaft aus Como. Das erste internationale Team, das das Ziel erreicht, kommt aus Österreich und wir freuen uns mit. Ranglisten oder offizielle Zeitnehmung sucht man vergeblich, denn bei der Vogalonga zählt nicht, wer zuerst ankommt – sondern dass Tausende gemeinsam unterwegs sind. Unsere Arme sind müde, das Herz voll – die Vogalonga hallt nach.

INFOS

Termin und Anmeldung

Die Vogalonga 2026 findet am Sonntag, 24. Mai 2026, statt – traditionell am Pfingstsonntag. Die Anmeldung ist ausschließlich über die offizielle Website *www.vogalonga.com* möglich. Praktische Tipps zur Vorbereitung, Streckenführung und organisatorischem Ablauf gibt es auf der deutschen Website *www.vogalonga.eu.* Die Startunterlagen (neben der Startnummer erhält jeder Teilnehmer auch ein T-Shirt) müssen am Vortag der Veranstaltung bis 18 Uhr im Organisationsbüro abgeholt werden.

Wohnen

Für Bahnreisende

NH Venezia Santa Lucia | Das jüngst renovierte 4-Sterne-Hotel liegt gleich neben dem Bahnhof Venezia Santa Lucia am Canal Grande. Ideal für alle, die am frühen Morgen direkt ins Boot steigen möchten. Wunderbares Frühstück! DZ ab 270 Euro. *Lista di Spagna 116/A, Cannaregio, 30121 Venedig, (+39 041) 524 2488, nhveneziasantalucia@nh-hotels.com, nh-hotels.com*

Mit Auto und Camper

Camping Venezia Village | Ausreichend Stellplätze, neue Sanitäranlagen, Restaurant und gute Anbindung ins Zentrum von Venedig – wahlweise per Bus, Shuttle oder dem eigenen Fahrrad.
Via Orlanda 8/C, 30173 Mestre, (+39 041) 531 2828, info@veneziavillage.it veneziavillage.it

Packliste

Was mit ins Boot muss:

- Drybags oder wasserdichte Boxen
- Schwimmwesten
- Sonnenschutz (Creme, Mütze, Sonnenbrille)
- Sitzkissen oder Isomatte
- Ersatzkleidung, Handtuch, ggf. Sandalen
- Erste-Hilfe-Set
- Trinkflasche und ausreichend Proviant
- Müllsäcke (bitte nichts zurücklassen)

Verpflegung

Bei Kilometer 13 (Mazzorbo) und im Zielbereich (San Marco) werden an Labestationen kostenfrei Trinkwasser und Bananen verteilt. Dennoch ist es ratsam, selbst für etwas Verpflegung zu sorgen: Je nach Hitze, Wind und Wellengang kann die Strecke fordernder sein als gedacht.

Toiletten und Pausen

Es gibt nur wenige öffentliche Toiletten entlang der Strecke. Für kurze Pausen bieten sich die Inseln Sant'Erasmo, Burano oder Le Vignole an. Dort kann man anlanden, sich ausruhen oder Proviant nachfassen.

Zeitplan und Verkehrsregelung

Am Veranstaltungstag heißt es: früh raus. Alle Vaporetto-Verbindungen Richtung S. Zaccaria (Markusplatz) werden gegen 7 Uhr eingestellt. Danach ist der motorisierte Linienverkehr in weiten Teilen der Stadt unterbrochen. Spätestens um 15 Uhr sollte das Ziel erreicht sein – ab dann wird der reguläre Schiffsverkehr in der Lagune wieder aufgenommen. Wer später unterwegs ist, muss mit deutlich mehr Wellenschlag und Gegenverkehr rechnen.

Essen und feiern danach

Für den kühlen Abschluss nach der Fahrt lohnt ein Abstecher zur Gelateria Gallonetto mit dem wahrscheinlich besten Pistazieneis der Stadt. *Salizada S. Lio 5727, 30122 Venedig, (+39 041) 847 6976*
Das Paradiso Perduto ist perfekt, um nach der Vogalonga mit der Crew zu feiern: dampfende Teller, Gläserklirren, Stimmengewirr. Das Fritto misto ist ein Klassiker. *Fondamenta de la Misericordia 2540, 30121 Venedig, (+39 041) 720581, info@paradisoperduto.org*



Einmal im Jahr werden die Kanäle Venedigs zur Bühne der Vielfalt, denn die Vogalonga kennt keine Dresscodes.

Fotos: Shutterstock.com (kavalenkau), beigestellt

Im NEBELLAND

Foto: Sonja Jordan

Die Toskana. Großartige Naturkulissen, geschaffen für eine Ewigkeit. Natur- und Tierfotografin Sonja Jordan setzt sie mit großer Sensibilität in Szene. Am liebsten, wenn die Toskana im Frühjahr ihr Nebelkleid angezogen hat.

WERNER RINGHOFER



Sanfte Rücken und Zypressenalleen:
So lieben wir die Toskana.

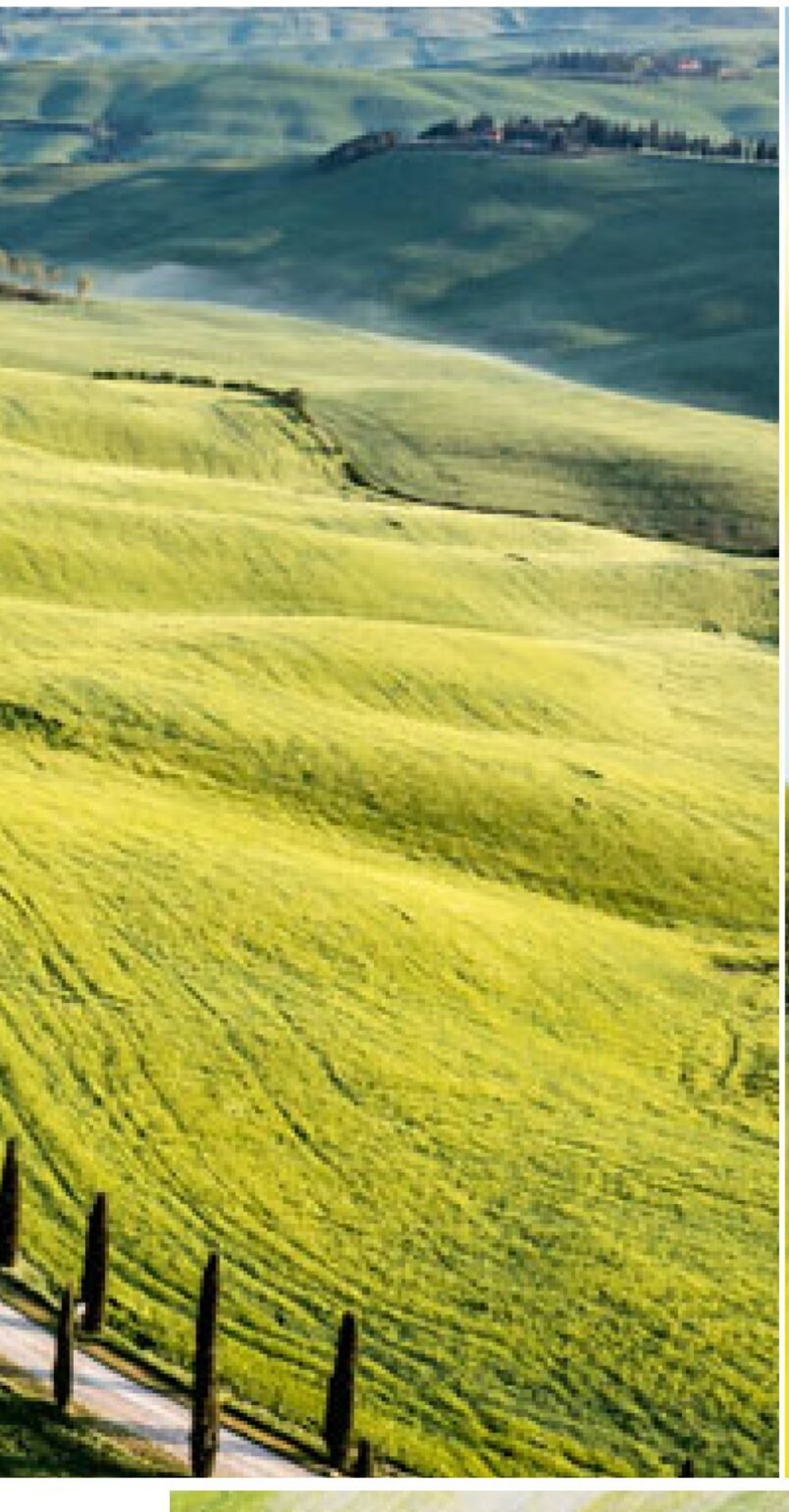
Mein Lieblingswetter? Nebel“, sagt Sonja Jordan wie selbstverständlich. Als Fotografin hat sie eben einen ganz anderen Blick auf das Wetter. „Strahlender Sonnenschein und tiefblauer Himmel können doch recht langweilig sein.“ Schlechtes Wetter – oder sagen wir „unperfekte“ Witterung – dagegen bietet viel mehr Spannung, mehr Dramatik. „Zum Beispiel nach einem Gewitter, wenn die Wolken herumziehen und wieder aufreißen – das gibt ganz viel her.“

Aber zurück zum Nebel. Was macht die Faszination daran aus? „Nebel hat eine mystische, feenhafte Stimmung.“ Ein magischer Eindruck, den Sonja Jordan hautnah im Lorbeerwald auf Madeira erlebte. Die jahrhundertealten knorrigen Bäume sind mit dichtem Moos und Farnen bewachsen. Eingehüllt in Nebel wirken sie wie charaktervolle Gestalten.

Nebel, nur in etwas anderer Gestalt, erlebte Sonja Jordan auch in der Toskana. Frühling war die optimale Reisezeit. Das zarte Licht der auf- oder untergehenden Sonne offenbarte die Schönheit der sanft welligen Hügelrücken und diese einzigartige Melange aus Zypressenalleen, Pinienbäumen, Olivenhainen, Weinreben und Weingütern. Wenn sich die Nebelschwaden wie ein Seidentuch über die Landschaft legen, ist die Lichtstimmung für Sonja Jordan besonders bezaubernd.

Das Glück stand auf der Seite der Reisegruppe. Jeden Tag ohne Frühnebel, die Palette der Farben im Lichtschimmer reichte von hellbeige über grasgrün über gelb und orange bis olivenschwarz. Dazu kamen „Dekoelemente“ wie gelbe Rapsfelder und die ersten blühenden Mohnfelder. Um den perfekten Moment zu erwischen, braucht es aber gute Planung – und Glück. Bereits im Dunkel der Nacht war jeden Tag Aufbruch zum Fotospot, ein einstündiger Fußmarsch auf einen Berg keine Seltenheit. War der ideale Fotopunkt erreicht, herrschte Stille, freudige Erwartung hatte alle erfüllt. Und dann begann die Metamorphose des Lichts, langsam tasteten sich die Sonnenstrahlen an den langgestreckten Hügeln entlang und schimmerten durch die Nebelschwaden. Der perfekte Zeitpunkt.

Nicht immer ist eine Fotosession so genau geplant. Oft hilft es auch einfach, sich treiben zu lassen und die Augen offen zu halten. „In der Toskana waren wir in einer Gruppe in einem Camper unterwegs. Sobald einer von uns ein Motiv gesehen hat, blieben wir sofort





Die Weingüter thronen auf Hügeln und schauen über das Land.



Fotos: Sonja Jordan

Von oben sehen manche Baumgruppen fast wie Kunstobjekte aus.

Fotomotive gibt es in der Toskana an allen Ecken und Enden. Im Frühjahr und im Herbst versprühen die Morgennebel ihren Charme, dramatische Stimmung zieht mit den Wolken über den Hügeln auf.



Die weichen Pastellfarben und das zarte Licht inszenieren die Toskana wie eine Theaterbühne.

stehen und fotografierten.“ In so einer Landschaft kann es passieren, dass man jeden Kilometer stehen bleibt. Fotomotive an allen Ecken und Enden.

Sonja Jordan ist fast auf der ganzen Welt unterwegs. Beeindruckt hat sie der Aufstieg auf den Vulkan Kawah Ijen auf Java. „Man sieht dort ein seltenes Naturphänomen: blaue Flammen.“ Keine glühende Lava, die Flammen sind entzündete Schwefelgase, die aus dem Vulkan austreten. Oder die Reise in die Sahara. „Wir sind von Düne zu Düne gewandert. Gar nicht leicht. Oft macht man einen Schritt nach vor und drei wieder zurück, weil der Sand ständig nachgibt.“ Aber diese Weite, die Einsamkeit, diese Welt nur aus Sand und Himmel sind die Mühen wert.

Ein Trip nach Texas und Louisiana hat sich besonders ins Gedächtnis eingebrannt. Mit einem Kajak paddelte die Fotografin durch die dichten Sumpfzypressenwälder. In einem Labyrinth aus Sümpfen, Bayous (Altarmen) und Teichen wachsen teilweise über 1000 Jahre alte Sumpfzypressen. Für Herzklopfen sorgten Begegnungen mit Alligatoren. „Wir sind ihnen recht nahegekommen, auf bis zu fünf Meter kamen wir heran. Ich empfinde großen Respekt, dass wir das Glück hatten, so etwas zu erleben.“

Die Fotoumgebung muss allerdings nicht immer exotisch sein. Die Dolomiten sind ein ständiges Reiseziel. Im Naturpark Puez-Geisler faszinierte der Blick auf die malerischen Almen und Täler sowie auf die imposanten Bergketten, die im letzten Sonnenlicht leuchteten. „Einfach unbezahlbar.“ Und dann noch die Fotoreise nach Venedig im Sommer 2020. Quarantänemaßnahmen gab es zu der Zeit noch nicht. Eine einmalige Chance, Venedig ohne Massen zu erleben. Selten kreuzten andere Menschen die Wege. „Auf berühmte Sehenswürdigkeiten wie den Dom und den Campanile hatte man eine schöne freie Sicht und die große Piazza konnte in ihrer ganzen Schönheit wirken.“

Auch zu Hause im Weinviertel unweit der tschechischen Grenze wird Sonja Jordan fündig. Die Rücken und kleinen Hügel dort haben etwas von der Toskana. „Dieses Licht allerdings, diese weichen Pastellfarben, diese mystischen zarten Nebel – das gibt es nur in der Toskana.“

MEHR FOTOABENTEUER:

www.sonja-jordan.at

Fotos: Sonja Jordan



ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Vor der Südspitze Istriens liegen die Brijuni-Inseln. Auf den ersten Blick ein Naturparadies. Auf den zweiten ein einzigartiges Ziel für Familien, Aktivurlauber und Kuriositätenfans. Alles in allem auch eine Zeitmaschine, die fünf Jahrtausende (be)greifbar macht. KARIN HAUENSTEIN-SCHNURRER



Etwas wie Brijuni gibt es nur einmal auf der Welt. Unweit von Pula bilden 14 Inseln in der türkisblauen Adria den Nationalpark Brijuni. Es ist eine eigene kleine Welt voller Naturschätze, Entdeckungen und Geheimnisse, weshalb nur drei Inseln ohne Sondergenehmigung öffentlich zugänglich sind: Sveti Jerolim, eine beliebte Badeinsel der Einwohner, die zweitgrößte Insel Mali Brijun mit Ruinen aus der Österreichisch-Ungarischen Monarchie und die große Hauptinsel Veliki Brijun. Vor sechs Jahrtausenden war sie bereits von Menschen besiedelt. Da waren die Dinosaurier, die unzählige Knochen und mehr als 200 versteinerte Fußabdrücke hinterließen, längst nicht mehr.

Veliki Brijun beheimatet eine beeindruckende Tierwelt inmitten von Zitrusfrüchten, Palmen, üppig blühenden Kakteen, Pinien, Zypressen, Zedern, Eukalyptus, Erdbeer- und Mammutbäumen. Sie birgt unzählige Kostbarkeiten und, nicht zuletzt durch ihren Status als nationale Gedenkstätte, auch Skurriles. Etwa ein Sammelsurium an ausgestopften Löwen, Bären und Schneehasen in der Tito-Ausstellung, einen unikalen Naturgolfplatz und eine betagte asiatische Elefantendame, die Indira Gandhi dem jugoslawischen Staatschef Tito 1972 geschenkt hatte.

Nur hier gibt es Hotels, in denen unbedingt jeder einmal übernachten sollte, der eine paradiesische Stille in ebensolcher Natur liebt. Haben die Tagestouristen der Insel nämlich den Rücken gekehrt, herrscht eine ganz besondere Stimmung. Etwa beim Sonnenuntergang inmitten römischer Ruinen, bei einer von Delfinen begleiteten Bootsfahrt, beim Beobachten der frei lebenden Rehe, Axis- und Damhirsche, Feldhasen, Mufflons und Fasane. Nicht zuletzt beim Sundowner auf einer Terrasse mit feinem Meerblick.

Foto: Shutterstock.com (goran_safarek)





Es war einmal. Kupelwieser hatte die große Brijuni-Insel in eine Luxusdestination für Adel, Reich und Schön verwandelt.



Mit der Ankunft im Hafen von Veliki Brijun beginnt eine Reise durch die Zeit und durch eine traumhafte Naturlandschaft.

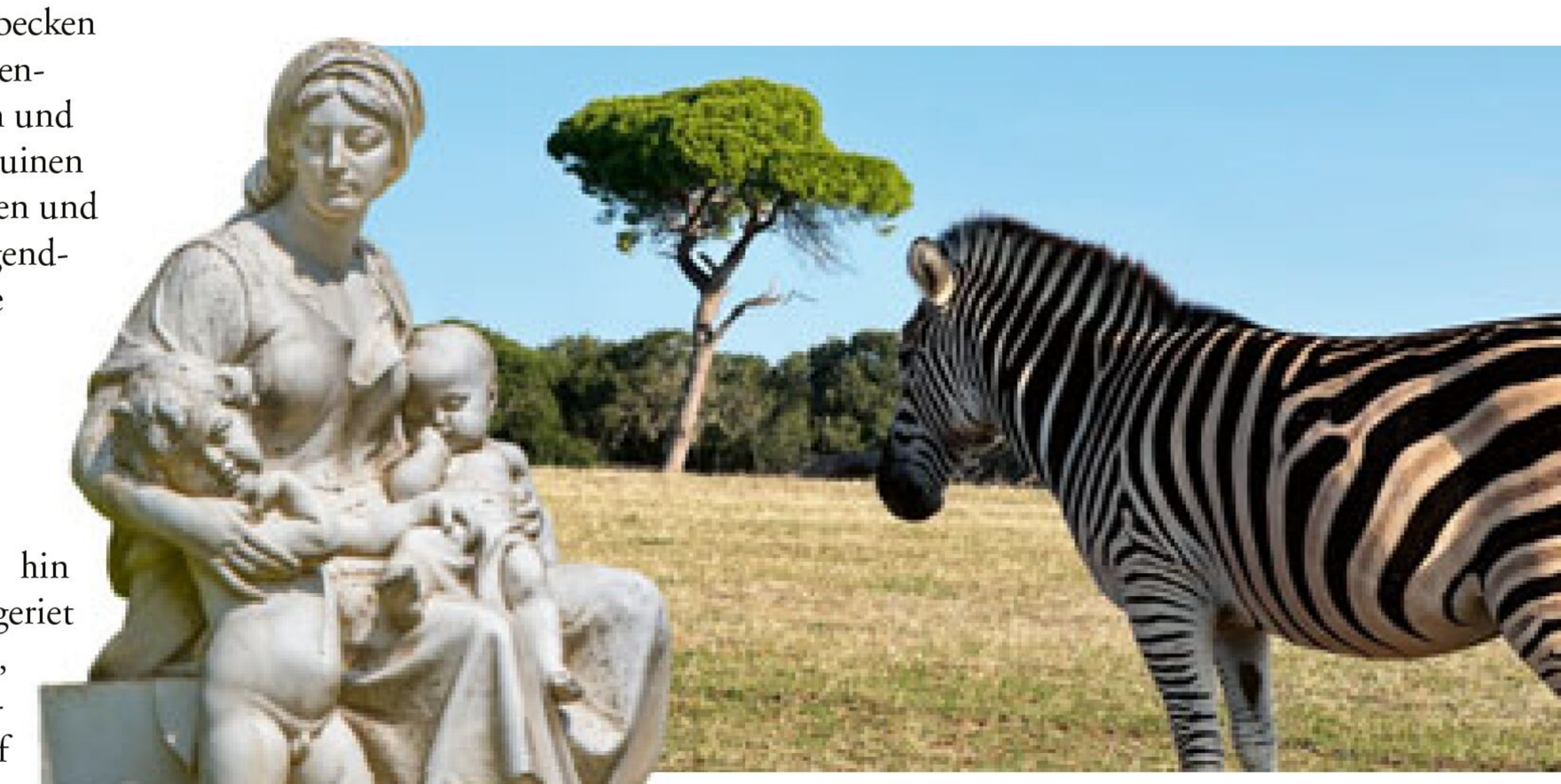
Ein Zeitraffer aus leichter Feder

Drei prägende Glanzzeiten der Hauptinsel sollte man kennen. Im 1. Jh. vor unserer Zeitrechnung hielt mit den Römern der Tourismus Einzug. Sie erbauten luxuriöse Landsitze und Tempel in den idyllischen Inselbuchten, ließen Thermen, Schwimm- und Fischbecken in den weißen Stein hauen, Olivenbäume und Weingärten pflanzen und empfingen Gäste. Verbliebene Ruinen lassen die damaligen Dimensionen und Ausstattungen noch erahnen. Irgendwann allerdings machte sich eine Malariaepidemie breit.

Vom Malariasumpf zum Nobelkurort

Schönheit und Klimavorteil hin oder her, das Mückeneldorado geriet in Vergessenheit und verwilderte, bis der österreichische Stahlbaron Paul Kupelwieser 1893 zwölf der Inseln als Wertanlage erwarb, weil er seinen beiden Söhnen eher zutraute, etwas „Handfestes“ zu verwalten, als mit Geld umzugehen. Kupelwieser beauftragte den weltberühmten Arzt und Bakteriologen Robert Koch mit der Entseuchung, Sümpfe wurden trockengelegt, eine submarine Wasserleitung installiert und fleißig gepflanzt. Das Ergebnis war ein blühender Garten Eden mit Luxushotels, Landwirtschaft zur Gästeversorgung, Sport- und Kuranlagen, Badestrand und dem ersten Winterschwimmbad an der österreichischen Riviera. Es gibt recht fortgeschrittene Pläne, ein solches Bad wieder dezent in die Umgebung zu integrieren.

Adel und Prominenz landeten mit Wasserflugzeugen im Hafen, auch das Kaiserhaus war regelmäßig zu Gast. Der berühmte Hamburger Zoodirektor Carl Hagenbeck legte einen Tiergarten an und trainierte dessen ersten Bewohner, Schimpanse „Missie“, höchstpersönlich. Schlussendlich fuhr der Publikumsliebling Fahrrad, aß am Tisch, spielte Geige, tanzte und schüttelte Gästehände. Nach dem Ersten Weltkrieg fielen die Inseln unter italienische Herrschaft und waren offensichtlich noch attraktiv genug, um als Namensgeber der noblen Modemarke Brioni Pate zu stehen. Mit dem Zweiten Weltkrieg fand die Erfolgsgeschichte ein jähes Ende und das Gebiet fiel an Jugoslawien. Kupelwiesers Engagement allerdings legte den Grundstein für Brijunis



„Nächstenliebe“ von Caspar Clemens Zumbusch ist eine von vielen in die Natur eingebundenen Skulpturen. Quicklebendig: die Zebras im Safaripark.

Status als Nationalpark und Kulturerbe.

Sperrgebiet mit Partisanengeneral und Prominenz

Es dauerte nicht lange, bis Brijuni erneut Geschichte schrieb. Bis heute spürt man vor Ort die Aura des jugoslawischen Staatspräsidenten Josip Broz, Kampfname Tito. Der charismatische Partisanengeneral erklärte die Inseln kurzerhand zum streng bewachten Sperrgebiet für Normalsterbliche und die kleine Insel Vanga (bis heute unzugänglich) zu seiner privaten Sommerresidenz. Auf Veliki Brijun ließ er Villen für geladene Gäste erbauen, die man heute wieder anmieten kann. Zwischen 1947 und 1979 empfing er osteuropäische Führer, westliche Politiker, Monarchen wie Königin Elisabeth aus England, internationale Künstler und berühmte Hollywood-Stars, bevorzugt weiblich. Er chauffierte die Prominenz in seinem Cadillac über die Insel und ließ französischen Champagner, Spitzenweine, schottischen Whisky und kubanische Zigarren kredenzen. Als Gegengeschenk für Saus und Braus erhielt er auch exotische Tiere, was den heutigen Safaripark begründete. Politisch gelang ihm so manches Kunststück (am besten googeln). Bei seiner Beerdigung kondolierten eine Million Gäste. Zwei von Titos tierischen Gefährten leben noch: die Elefantenkuh Lanka und der Gelbhaubenkakadu Koki. Dem Vogel werden viele lustige Worte in den Schnabel gelegt, und er schwatzt auch tatsächlich fröhlich vor sich hin. Wir haben allerdings nur „Kako si?“ verstanden – „Wie geht es dir?“ ■

INFOS

App

Unbedingt empfehlenswert: Die Nationalpark-App „Brijuni Guide“ beantwortet nahezu alle Fragen zu Kost, Logis und Sehenswürdigkeiten, führt über die Insel und lässt auch tiefere Einblicke zu.

Anreise

Fährverbindung von dem idyllischen Fischerstädtchen Fažana nach Veliki und Mali Brijun (tagsüber alle 4 Stunden, ca. 15 Minuten Fahrzeit). Auch ab Pula sind die Inseln via Personenfähre erreichbar. Fähr- und damit auch Eintrittskarten können online gebucht oder direkt im Büro des Nationalparks Brijuni (Hafen von Fažana) gekauft werden. Dort gibt es, wie auch im Ankunftshafen, nützliches Informationsmaterial, etwa Inselpläne mit eingezeichneten Highlights. Das Auto parkt gut auf den bewachten städtischen Parkplätzen in der Nähe. Sehr informative Website zu vielen Themen: *np-brijuni.hr/de* Ticketverkauf Fažana: *(+385 52) 525 883 oder 884, izleti@np-brijuni.hr*

Cruisen und Segeln im Archipel

Von der wunderschönen 1,5-stündigen Panoramabootsfahrt zu allen 14 Inseln über das fünfstündige Segelerlebnis bis zur eintägigen Kreuzfahrt an Bord der M/B Europa (110 Passagiere) ist vieles möglich. Tickets: *pulaboattours-adventures.com, sailistria.com* und über gängige Buchungsplattformen

Delfin-Bootsfahrten

Generell zielführend sind Bootsfahrten zu den Lieblingsplätzen der Delfine, die sich rund um die Inseln tummeln. Mit oder ohne Essen und Getränke. Günstigste Fahrt ab Fažana (2 Stunden; ca. 35 Euro p.P., deutschsprachiger Guide möglich. *inistrien.de/de/ausfluege/fazana* Ab Hafen Pula starten Anbieter mit verschiedenen Programmen (3 bis 5,5 Stunden; ab 55 Euro p.P.). *pulaboattours-adventures.com*

Für Groß und Klein

Während sich die Kids für die Inseltour mit der Bimmelbahn begeistern, die auch durch den Safaripark mit einigen exotischen Tieren und einen Ethnopark mit alten einheimischen Rassen führt, genießen die Erwachsenen entspanntes Sightseeing mit Stopps bei den wichtigsten natürlichen, historischen und kulturellen Sehenswürdigkeiten. Die Insel ist flach und von gepflasterten Wegen durchzogen. Welches Kind (auch das in Erwachsenen) düst nicht gerne mit dem Golf-Cart in schönster Natur herum? Es gibt familienfreundliche Strände wie etwa die Bucht Saluga (Sandstrand im Schatten von Kiefern, ruhiges, kristallklares Wasser, Bistro) und die ruhige Bucht von Verige, ebenso mit weißen Sandstränden. An öffentlichen Stränden gibt es einen Handtuchverleih. Veranstaltungen wie Fledermausnächte oder Elefanten- und Dinotage mit spielerischen Kinderlernprogrammen.

Wohnen und Logieren

Direkt am Hafenbecken bieten die 3-Sterne-Hotels Neptun (DZ ab 163 Euro) und Istra (DZ ab 252 Euro) aus den 1930er-Jahren Quartier. Mit modernisierten Zimmern, Klimaanlage, High-Speed-Internet und Retroambiente. Kostengünstiger ist das Gästehaus Karmen auf der gegenüberliegenden Hafenseite. Auch Titos luxuriöse Gästevillen am Strand kann man mieten: die Villa Primorka (1820 Euro pro Nacht) im Originalzustand (8 P.) und die modernisierten Villen Dubravka (4



Die Nationalpark-App „Brijuni Guide“ beantwortet nahezu alle Fragen zu Kost, Logis und Sehenswürdigkeiten, führt über die Insel und lässt auch tiefere Einblicke zu.

Fotos: HAU, Petr Blaha, KHS, beigestellt





Die mietbare Strandvilla Primorka zählte zu Titos Residenzen und spiegelt den Stil der 1950er-Jahre wider.

P., ab 1100 Euro/Nacht) und Lovorka (6 P., ab 1600 Euro/Nacht) mit modern ausgestatteten Küchen, Saunen, Jacuzzi und Grillterrasse (im Sommer über Monate ausgebucht, im Herbst mit 30 % Rabatt offeriert). Extra für Hotelgäste: Pro Tag ist eine Fährfahrt nach Fažana und zurück frei; praktisch, wenn man „auswärts" essen möchte. Hotelbuchungen/Rezeption: *(+ 385 52) 525 807, 536 oder 861, prodaja@np-brijuni.hr*

Gastronomie

Populär ist das Restaurant Galija mit Terrasse am Kai. Das Restaurant im Hotel Neptun versorgt HP-Hotelbewohner und empfängt auch À-la-carte-Gäste, ebenso direkt am Hafen mit Gastgarten. Tagsüber lohnt sich eine Rast in der „Bar Sony und Lanka" im Safaripark, wo auch Ziegen bedient werden. *np-brijuni.hr/en/plan-your-visit/catering-facilities*

Mobil auf der Insel

Viele Wege durchziehen die 562 ha große autofreie Insel Veliki Brijun mit knapp 26 km Küste. Bei der Verleihstation am Hafen gibt's E-Bikes, Fahrräder und E-Mobile. Tipp: vorher auf der Website oder im Nationalparkbüro reservieren.

Themenwege

Der „Pfad der Aussichtstürme" macht seinem Namen alle Ehre. Sehr informativ ist der „Mediterrane Garten von Brijuni": 169 teils exotische Pflanzenarten, jede mit QR-Code für zusätzliche Informationen. Ein beliebtes Ziel sind auch die Fundorte der versteinerten Dino-Fußspuren. Damit man sie nicht verfehlt, markiert am Kap Vrbanj eine lebensgroße Nachbildung der Riesenechse den Weg.

Inseltouren mit Guide

Der beschränkte Zugang zu den Inseln hat historische, politische und naturschutzbedingte Gründe: Die Nationalparkverwaltung bemüht sich sehr, ihre einzigartigen Ökosysteme für künftige Generationen zu bewahren. Im Rahmen von geführten Ausflügen öffnet sich aber so manches Tor. INFOS: *np-brijuni.hr/de*

Zwei Tipps von vielen: Kajakausflug „Mali Brijun Adventure" mit geführter Wanderung zu den Sehenswürdigkeiten. Start- und Zielpunkt ist die Hauptinsel. *info@gotoistria.com, (+ 385 98) 44 77 41*



„Archäologische Tour“ auf Veliki Brijun: Erkundung historischer Stätten (4 h).

Museen auf Veliki Brijun

Dauerausstellungen | Das Museum am Hafen beheimatet mehrere Ausstellungen. Zwei Tipps: „Aus den Erinnerungen eines alten Österreichers“ (Vom Malariasumpf zum Nobelkurort). „Josip Broz Tito auf den Brioni“ (selbsterklärend). Etwas befremdlich: Im Untergeschoss „leben“ hinter Glas einige seiner exotischen Tiere in konservierter Form unter der Patina der Zeit weiter. Vor dem Museum parkt, liebevoll restauriert und geschützt, Titos tonnenschwerer Cadillac.

NEU: Multimedia im Jugendstil-Bootshaus | Im interaktiven Museum können Besucher selbstständig auf Entdeckungsreise gehen und das kulturgeschichtliche und natürliche Erbe der Insel erkunden – Tierstimmen und Pflanzendüfte inklusive.

Kulturhighlights

Shakespeare in historischer Festung | Das von Rade Šerbedžija, Kroatiens bekanntestem Hollywoodschauspieler, gegründete Ensemble Ulysses ermöglicht auf beiden Brijuni-Inseln hochwertige Theateraufführungen, Opern und Konzerte in einzigartiger Kulisse, zumeist unter freiem Himmel. Ein echtes Abenteuer sind die Events auf der Insel Mali Brijun in und um das 150 Jahre alte österreichisch-ungarische Fort Minor, die größte Festung des Adriaraums. Shakespeares Schauspiel „King Lear“ ist besonders beliebt. Bei dieser Promenadenaufführung folgt das Publikum König Lear (Rade Šerbedžija) auf seiner tragischen Reise zu Schauplätzen auf der gesamten Insel. Englischsprachige Untertitel werden auf Mauern und große Steine projiziert. Regisseurin Lenka Udovički empfiehlt gutes Schuhwerk. Programm & Infos: *www.ulysses.hr/en*



Das Ensemble Ulysses sorgt für hochklassige Theateraufführungen, Opern und Konzerte. Besonderen Charme haben die Events auf der Insel Mali Brijun in und um das alte Fort Minor.

Fotos: Tim Ertl, Hotel Neptune, Villa Primorka



Der Kirchheimerhof ****s - Bad Kleinkirchheim

Genießen Sie 3 Tage / 2 Nächte für 2 Personen + 2 Kindern inkl. 3/4 Genusspension in der Familiensuite Maibrunn um nur € 633,- statt ca. € 1.080,-! Urlaub im 4-Sterne-Superior Hotel im Naturjuwel Nockberge in traumhafter Panoramalage mit 70.000 m² Freiraum, Wellness in Panoramalage verteilt auf 2.000 m² mit 9 Saunen, Indoor- und Outdoor Pool, Adults Only Bereich & Kinder Sprayland, Minibauernhof direkt angeschlossen ans Hotel, Hotel mit Kinderbetreuung&Kids All-Inclusive, im Sommer direkter Zugang zum Bike- und Wanderwegnetz, im Winter direkt an der Skipiste mit eigener Skihütte Groar Alm und großzügigem Skidepot mit einem Skispind pro Zimmer. Gutschein einlösbar auf Anfrage!
www.kirchheimerhof.at

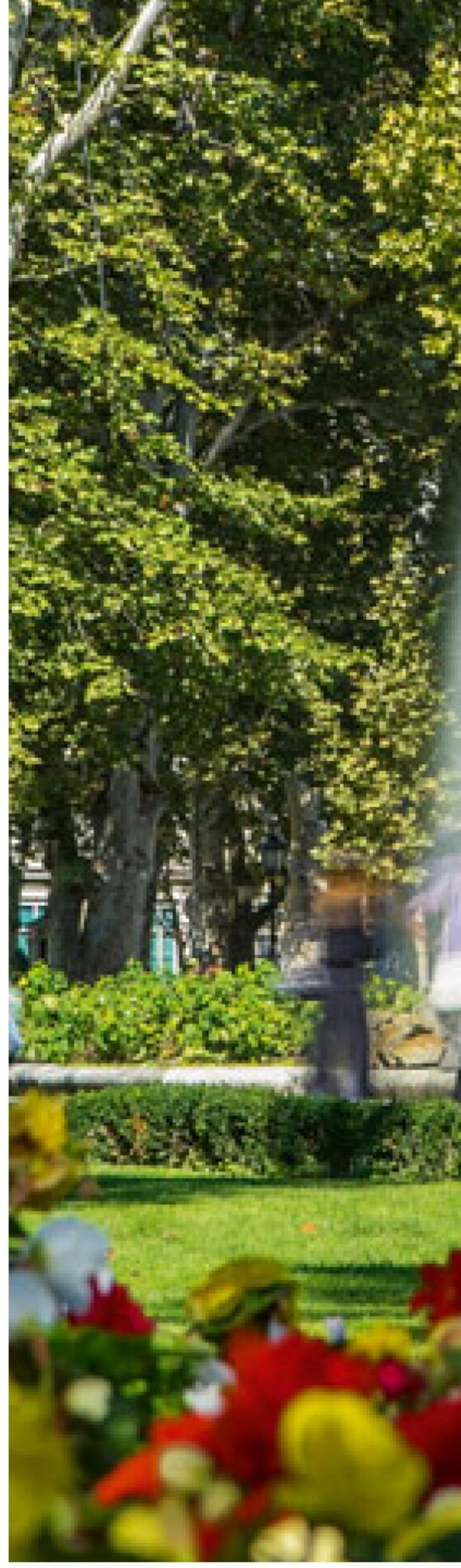
LESERANGEBOT

Bestellung unter www.alpe-adria-magazin.at.
* Solange der Vorrat reicht. Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

reisen mit genuss alpe adria magazin



Zagreb schläft fast nie. In der Tkalčićeva ulica, der großen Ausgehmeile, findet man über Kilometer ein Lokal nach dem anderen. Der Zrinjevac-Park ist eine der vielen grünen Oasen.



Ein **FEST** der LEBENSFREUDE

Auf dem Weg zur kroatischen Küste fährt man meistens vorbei. Stopp! Zagreb ist ein unterschätzter Schatz. In der Hauptstadt taucht man in eine Melange aus Wiener Charme und Jugendlichkeit ein. Die Einheimischen feiern das Leben in Cafés, Bistros, Bars und auf dem Markt.

WERNER RINGHOFER



12. Mai 2024. Wir schlendern gerade zum Ban-Jelačić-Platz, dem Hauptplatz von Zagreb. Alles gemütlich. Und dann plötzlich! Um mich herum bricht Hektik aus, Menschen beginnen zu rennen, eine junge Frau wirft mich fast um – und das heißt etwas, ich bin 1,93 Meter groß. Was ist da los? Wir laufen auch. Vor uns sehen wir eine Konzertbühne und rundherum Zehntausende Fans. Sie alle warten auf Baby Lasagna. Gestern Nacht holte er beim Song Contest in Malmö Platz zwei, heute wird er in Zagreb gefeiert. Die Massen tanzen, jubeln und singen mit, als der kleine Mann sein Lied ins Mikro brüllt. In den nächsten Stunden geht im Zentrum von Zagreb nichts mehr, die Stadt liegt im Freudentaumel. Ganz spontan.

Zagreb versteht zu feiern. Ein ähnliches Bild zeigt sich jedes Jahr im Winter, wenn auf dem Hausberg Sljeme 20.000 Zuschauer die Stars beim Weltcup-Slalom anfeuern. Ein typischer Skiweltcup-Ort ist Zagreb auf 120 Metern Seehöhe nicht. Oder umgekehrt: Der Sljeme (1032 m) ist mit seinen vier Pistenkilometern ein untypisches Skigebiet. Wieder ein Beispiel für Zagrebs Gegensätze und seine Fähigkeit, zu improvisieren und daraus ein Fest zu machen.

Ein Fest der Lebensfreude spielt sich auch jeden Tag auf dem Dolac ab. Der große Markt, ein farbenfrohes Meer, Treffpunkt für ganz Zagreb: von Studenten und Arbeitern bis zu Hochschulprofessoren und Bankdirektoren. Orange, gelb und grün leuchten Obst und Gemüse auf den Ständen, überdacht von den typischen intensiv roten Schirmen. Überall wird geplaudert, gefeilscht, anregende Düfte schweben durch die Luft, am Blumenstand werden Rosensträuße für die Liebsten gebunden, Marktfrauen mit Kopftuch packen selbst erzeugte Kuchen ein. Fleisch, Fisch, Brot, Kuchen, Kastanien und Nüsse türmen sich auf den Tischen. Geräucherter Käse und trockener Topfen für flaumige Knödel locken, genauso wie Honig mit Aromen von Salbei und Lavendel und Wein in Literflaschen.

Wir gehen die lange Treppe hinunter und schon stehen wir wieder im Zentrum auf dem Ban-Jelačić-Platz. Ein Kommen und Gehen bis nach Mitternacht, ständig rollen quietschend blaue Straßenbahnen mit Nostalgieflair heran. Die Cafés rund um den Platz sind perfekt, um erste Reihe fußfrei das Menschengewusel zu beobachten. Wir wollen einen Ortswechsel und schlendern weiter in die Tkalčićeva. Von der früher ländlich-idyllischen Straße hat sie sich zur Ausgehmeile der Stadt gewandelt, Cafés und Restaurantterrassen reihen sich aneinander. Ein Eintauchen in eine Melange aus Wiener Kaffeehauskultur und Adriaatmosphäre. Nicht nur zu jeder Tageszeit, sondern auch zu jeder Jahreszeit.

K.-u.-k.-Romantik

Bei einer Fahrt von den Außenbezirken in Novi Zagreb im Osten rücken weitere Kontraste ins Bild: eine Zeitreise vom Plattenbau bis nach Klein-Wien im Zentrum mit einer flächendeckenden K.-u.-k.-Romantik, Prachtbauten mit Stuck, Kuppeln und Erkern. Den Glanz kennen wir von Wien, Budapest und Triest. Diese Weite der Straßen und die großzügigen Plätze vermitteln ein Gefühl von Leichtigkeit. Auch den Parks in der Innenstadt wurde viel Raum gegeben, vor allem dem Maksimir etwas außerhalb des Zentrums. Saftig grüne Wiesen, kleine Wäldchen, immer wieder ein kühlender See. Tagelang könnten wir hier verbringen. Auf 316 Hektar dehnt sich der größte Park Südeuropas aus.

In der Altstadt haben sich manche modernen Gebäude mit spiegelnden

Fotos: Shutterstock.com (joyfull, Kirill Neiezhmakov)

Fassaden zwischen den palastartigen Fassaden eingefügt, etwa die Musikakademie auf dem Platz der Republik (Trg Republike Hrvatske). Die moderne Silbergitterfassade, die gelbe, übermannsgroße Kugel und die schräg aufragende, 29 Meter hohe, silbern schimmernde Nadel sind ein Beispiel für den Wandel. Viele stießen sich daran: Wie ein Fremdkörper würde das Ensemble in der schönbrunngelben Umgebung wirken. Und dann das neue Einkaufszentrum in der Altstadt am Blumenplatz (Cvjetni trg), ein schwarz-glänzender Block zwischen historischen Fassaden. Symbol für die mutige Verlinkung mit der Moderne. Dagegen wurde ebenfalls protestiert, aber ohne Wirkung. „Das Geld gibt den Ton an", ist Fremdenführerin Jelena überzeugt.

Meistens verläuft die Revolution in Zagreb allerdings ganz ruhig ab. Junges Leben in alten Mauern, dieses Prinzip hat man in Zagreb zur selbstverständlichen Perfektion ausgereift. Die politische Vergangenheit ist bereits abgeschüttelt. Bestes Beispiel ist wohl die zentrale Einkaufsmeile Ilica. Kleine und große Cafés, glänzende Shops mit westlichen Marken, Einkaufsgalerien und Modewerkstätten machen sich gut im Prunk der Gründerzeit. Auffällig ist das Nama-Gebäude mit seinen beiden Kuppeln: Kleider, Kosmetika, Lebensmittel – fast alles findet man hier.

Die Straße als Laufsteg

Die Kreativszene fühlt sich in Zagreb zu Hause. Ständig Nachschub bekommt sie von 75.000 Studenten. Viele im Design- und Modebereich bleiben in der Hauptstadt und gründen ihr eigenes Unternehmen. Xenia Design (xd-store.com), Ana Tevsić (atn.la), A'marie (amarie-fashion.com), Boudoir (boudoir.hr), Nebo (nebo.hr): Die Liste junger Marken wächst und macht Zagreb bunter.

Das Verständnis für Mode und Stil ist in der Hauptstadt ausgeprägt, in Zagreb verwandelt sich die Straße in einen Laufsteg. Vor allem Samstagvormittag, da pflegen die Einheimischen einen Brauch namens Špica. Von überall kommen sie her: zum Kaffeetrinken, zum Sehen und Gesehenwerden, zum Ausführen der Mode. Wie frisch aus einem Magazin schreiten die Alltagsmodels auf und ab.

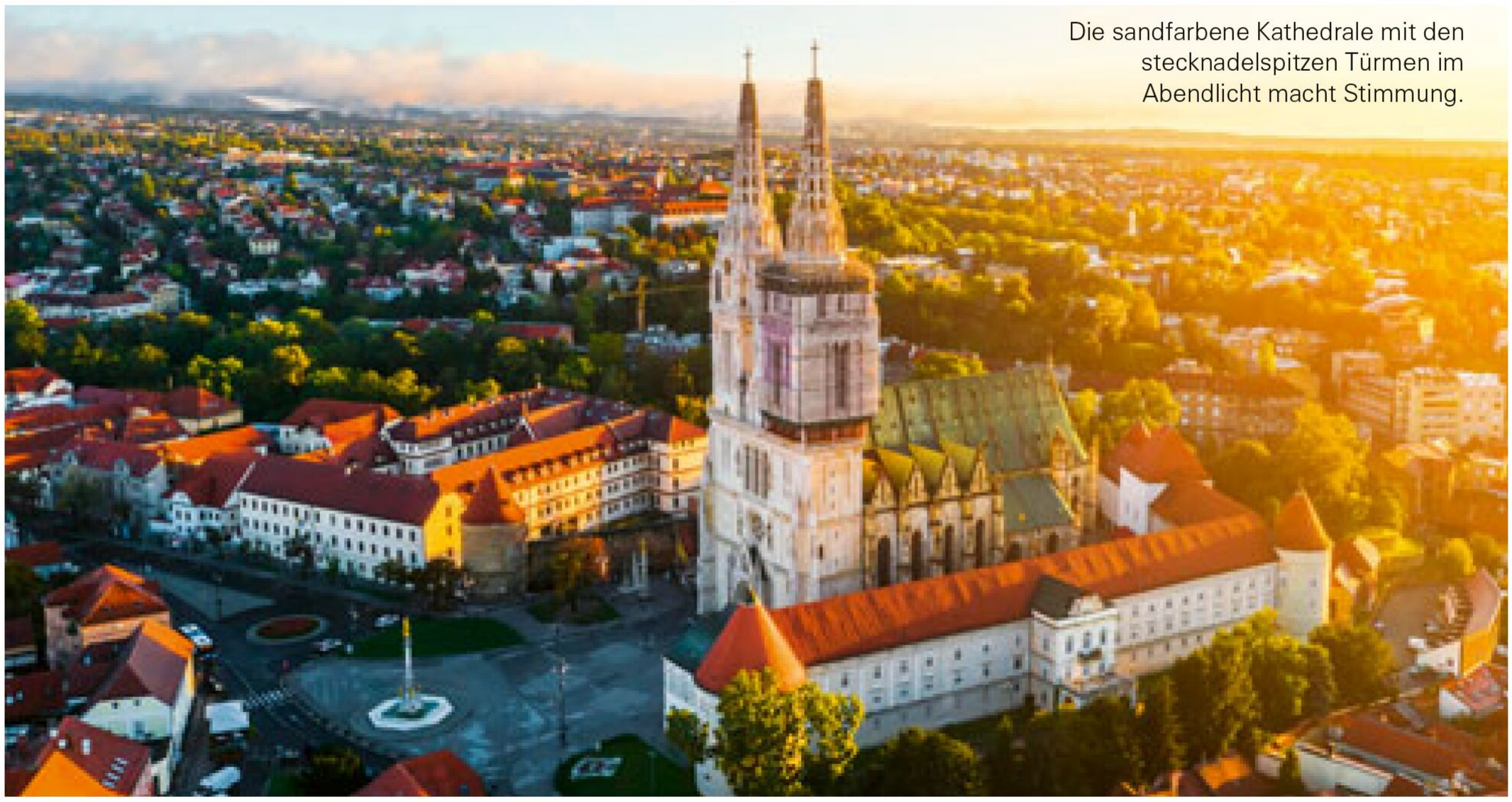
Kunst findet auch unter der Erde statt. Der 350 Meter lange Grič-Tunnel (Eingang Radićeva ulica 19) wurde 1943 gegraben. Ursprünglich als Bunker unter der Innenstadt gedacht, nach dem Zweiten Weltkrieg ein Ort für temporäre Ausstellungen und Veranstaltungen. Auch als Symbol gegen Gewalt machte er auf sich aufmerksam. 1993, mitten im Kroatienkrieg, fand dort die erste Rave-Party statt. „We want music, we want peace, and the whole world knows that", sagte ein Teilnehmer in eine Kamera von Sender MTV.

Am Ende des Tunnels, im Grič-Park, ist man in der Oberstadt mit stimmungsvollen, mittelalterlichen Häusern angelangt. Rund um die Markuskirche mit dem bunten Dach befinden sich Regierungsgebäude, Parlament und Verwaltungsgericht. Auf dem benachbarten Hügel, dem Kaptol, steht man staunend vor der sandfarbenen Kathedrale mit den stecknadelspitzen Türmen.

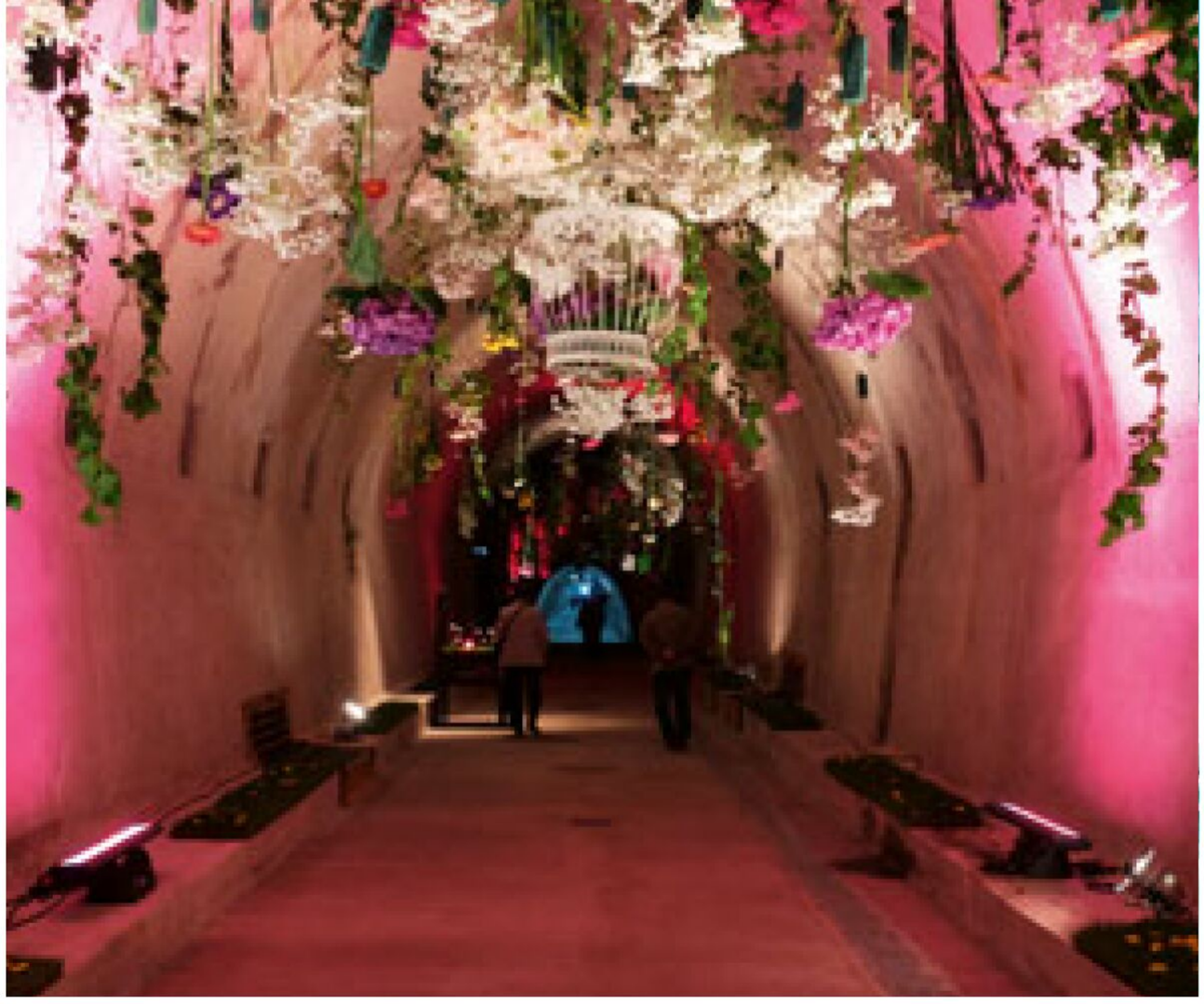
Als stimmungsvoller Abstieg in die Unterstadt zum Jelačić-Platz lohnt sich ein kleiner Umweg zum Steineren Tor (Kamenita vrata). Ein mystischer Ort, unter dem dunklen Torbogen murmeln Gläubige Gebete vor dem Muttergottesbild. Seit 1731 gilt es als Stadtheiligtum, weil es ein Großfeuer überstand. Auf einem großen Eisentisch leuchtet ein Lichtermeer von Kerzen, dazwischen immer wieder erloschene Kerzenreste. Ein Sinnbild für Leben und Sterben.

Ein Menü aus Küchenabfällen

Wer Zagrebs Seele verstehen will, muss in die Cafés und Bars eintauchen.



Die sandfarbene Kathedrale mit den stecknadelspitzen Türmen im Abendlicht macht Stimmung.





Der Grič-Tunnel ist ein Teil des geheimnisvollen Zagreber Tunnelnetzes. Heute ist er eine Touristenattraktion und beherbergt temporäre Ausstellungen. Kaisercharme in Schönbrunn-Gelb strahlen viele Gebäude wie der Zagreber Kunstpavillon der Innenstadt aus.

„Wir verbringen hier unser halbes Leben“, erklärt uns eine Einheimische, „zum Plaudern, Verträge abschließen, Studieren, zum Rendezvous – zu einfach jeder Gelegenheit.“ Im Café Oranž in der Ilica 7 wird man Teil von Zagreb. Fast immer knackevoll. Die Vitrine ist gut gefüllt mit feinen Kuchen und Torten und ständig wird Nachschub aus der eigenen Patisserie gebracht. Schöne Mischung aus Wiener Kaffee und moderner Bar.

Will man den besten Koch der Stadt erleben, geht man zu Mario Mandarić im Restaurant Noel. „Aus dir wird nie ein Küchenchef.“ Dieser Satz seiner Ausbildnerin ließ den damaligen Teenager nach nur einem Jahr in der Kochschule in Omiš bei Split das Handtuch werfen. Heute, mit 33, ist er der einzige Koch in Zagreb mit einem Michelin-Stern. Seine ersten Sporen verdiente er sich in Thailand mit Pop-up-Dinners. So erfolgreich, dass Filmgrößen wie Quentin Tarantino und Michelle Pfeiffer vorbeikamen. Später holte sich Mandarić die Tiefenschärfe im englischen Drei-Sterne-Restaurant The Fat Duck. Zurück in Kroatien entwickelte er aus Küchenabfällen ein 7-Gang-Menü. Eine Idee, für die Mario Mandarić große internationale Anerkennung bekam. Das Zero-Waste-Prinzip lebt er auch im Noel: 22 Gänge, 22 kleine Kunstwerke. Raffinierte Regionalküche, französisch inspiriert, mit frischen Zutaten – und hochwertigen Produkten, die in jeder Küche übrigbleiben. „Altes Brot etwa veredeln wir zu cremigem Eis“, erzählt er. Und was ist Marios Lebensrezept? Bleib niemals stehen. Das deckt sich doch genau mit Zagrebs Lebensstil. ■



Der Dolac-Markt ist das lebendige Begegnungszentrum im Zentrum.

INFOS

Allgemeines

Die Landeshauptstadt Kroatiens (Einwohner: ca. 800.000) ist eine Stadt zwischen den Kulturen: K.-u.-k.-Flair, die jugoslawische Vergangenheit und die Nähe zu Bergen und Meer prägen Zagreb, aber auch großzügige Parks und 4500 Cafés und Restaurants.
infozagreb.hr, aroundzagreb.hr

Highlights

Jelačić-Platz | Das Herz der Stadt und wichtigster Platz: zum Treffen, zum Aus- und Umsteigen und zum Losstarten in die Ausgehviertel rundherum oder um auf dem Markt einzukaufen.

Ilica | Die älteste und mit 5,66 Kilometern die drittlängste Straße von Zagreb. Die Ilica ist aber vor allem die zentrale Einkaufsstraße. Im Zentrum reihen sich noch viele kleine Boutiquegeschäfte aneinander. Größter Einkaufstempel ist das Nama mit zwei Kuppeln.

Dolac-Markt | An den Jelačić-Platz anschließend beginnt der Dolac-Markt. Hier trifft sich

Fotos: Zagreb Tourismusverband, Shutterstock.com (fogcatcher, Zvonimir Atletic, Ilija Ascic)

ganz Zagreb, um herrliches Gemüse, Honig, Säfte, Fisch und Fleisch einzukaufen.

Kaptol und Grić | Beide Hügel gehören zur Oberstadt. Kaptol repräsentiert die kirchliche Macht, hier steht auch die Kathedrale. Im Herzen des Grić steht die Markuskirche mit ihrem bunten Dach, alle wichtigen staatlichen Institutionen wie Parlament und Banuspalast als Sitz der Regierung finden sich hier.

Die Strossmayer-Promenade | Romantikfans fühlen sich in der stimmungsvollen Straße zu Hause, dazu der Blick auf die Unterstadt. Das hat etwas von Montmartre.

Die Tkalči eva-Straße | Die Ausgehmeile von Zagreb, in der Café- und Restaurantterrassen dicht an dicht stehen.

Grünes Hufeisen | Der Grüngürtel verbindet das Nationaltheater, die Schauspielakademie, den Botanischen Garten, das prachtvolle Hotel Esplanade, den Hauptbahnhof und den Zrinjevac-Park.





Mario Mandarić ist mit seinem Restaurant Noel der einzige Koch Zagrebs mit einem Michelin-Stern.



Bodenständige Küche und zeitgemäße Moderne: Zagreb hat von beidem reichlich zu bieten.

Britanac | Kreativ und alternativ zeigt sich das Viertel rund um den zentralen Platz Britanac (Britanski trg). Täglich gibt es einen Markt für Obst, Gemüse und Blumen. Sehenswert sind auch das Museum der Illusionen (Muzej Iluzija, *muzejiluzija.com*) und das Schokolademuseum (Muzej čokolade, *muzejcokolade.hr).*

Der Maksimir | Eine grüne Stadtoase zum Entspannen, der größte Park Südeuropas dehnt sich auf 316 Hektar aus. Eine Attraktion ist der Zoo, der 2016 aufwendig renoviert wurde. Zu sehen sind 7800 Tiere.

Der Mirogoj | Ein Friedhof der besonderen Art. Die letzte Zagreber Ruhestätte ist eine Art Kunstwerk inmitten einer Parkanlage. Viele Gräber wurden so künstlerisch gestaltet, dass der Mirogoj den Beinamen „größte Open-Air-Galerie Kroatiens" bekam.

Schlafen

Hotel Dubrovnik | Das Haus ist zwar etwas in die Jahre gekommen, aber die Lage direkt am Hauptplatz ist grandios. Nettes Personal, großes, relativ gutes Frühstücksbuffet. DZ ab 154 Euro. *Ljudevita Gaja 1, (+385 1) 486 35 55, hotel-dubrovnik.hr*

Double Tree Hilton | Designhotel, lässiger Stil, großes Fitnessstudio, gehobenes Restaurant Oxbo. 2 km vom Zentrum, DZ ab 230 Euro. *Ulica grada Vukovara 269a, hilton.com/de/hotels/zagcrdi-doubletree-zagreb*

Hotel 9 | Modern, stylish, elegant. Mit Bäumen rundherum, viel Glas, glänzende Steinoberflächen. In Zagrebs Osten. DZ ab 120 Euro. *Avenija Marina Držića 9, (+385 1) 562 50 40, hotel9.hr*

Hotel Esplanade | Die großzügigen Zimmer sind im eleganten Stil der 1920er-Jahre eingerichtet. Top-Restaurant Zinfandel's. DZ ab 398 Euro. *Mihanovićeva ul. 1, (+385 1) 456 66 66, esplanade.hr*

Jägerhorn | Historischer Charme (seit 1827), perfekte Lage direkt im Zentrum. Die Zimmer sind im klassischen Dandy-Look eingerichtet. Sehr schöner grüner Innenhof, nettes Personal. Etwas abgewohnt, sehr einfaches Frühstück. DZ ab 163 Euro. *Ilica 14, (+385 1) 483 38 77, hotel-jagerhorn.hr*

Livris Hotel | Zum zentralen Jelačić-Platz sind es nur vier Tram-Stationen. Urban, mit lässigem Designflair präsentieren sich Lobby und Zimmer, schwarz und weiß mit Holz und Farbtupfern. DZ ab 205 Euro. *Rapska Ul. 12, (+385 1) 646 51 15, livrishotel.com*

Paon Boutique Apartments | Kleines Hotel mit jeweils zwei geräumigen, hübsch eingerichteten, hellen Apartments und Studios. Schöne Lage im Grünen in der Oberstadt. Apartment 102 Euro. *Jurjevska 1, (+385 91) 234 59 94, über Booking.com buchbar*

Essen

Die Besten

Noel | Das einzige Restaurant in Zagreb mit einem Michelin-Stern. Über 20 kleine, großartige Gänge mit vielen Überraschungseffekten. Nachhaltig, aus Brotresten wird z. B. ein Gang mit Broteis zubereitet. Neben der Weinauch eine sehr gute Teebegleitung. *Ul. popa Dukljanina 1, (+385 91) 609 71 29, noel.hr, R So, Mo*

Mano2 | Fine Dining, traditionelle mediterrane Gerichte werden in das Heute übersetzt, immer wieder mit asiatischen Anklängen. *Radnička cesta 50, (+385 1) 643 05 35, mano2.hr, R So*

Zinfandels's | Exklusive Atmosphäre im historischen Hotel Esplanade mit Lustern und weißen Tischtüchern, die Küche von Ana Grgić Tomić ist im Jetzt zu Hause. Mit vier Hauben ist sie im Gault Millau die am höchsten bewertete Köchin Kroatiens. Große Weinkarte. *Mihanovićeva ulica 1, (+385 1) 456 66 44, zinfandels.hr, kein R*

Restaurant Balon | Etwas weiter draußen in einem Wohngebiet, modernes Lokal. Die Küche ist relativ klassisch, aber mit kompetenter Hand umgesetzt. Gute Weine. *Prisavlje 2, (+385 1) 604 09 10, restaurantbalon.com, R So Abend*

Nav Restoran | Kleines Restaurant mit Wohnzimmerflair. Tvrtko Šakota kocht für maximal acht Gäste pro Abend, lange vorreservieren nötig. Menüs mit kroatischen Zutaten biologischen oder biodynamischen Ursprungs – sehr hochwertig. Gute Naturweine. *Masarykova ulica 11, (+385 1) 202 99 61, nav-restaurant.com, R So, Mo*

Beliebt

Korčula | Elegant, weiße Tischwäsche, ohne steif zu sein. Gehobene dalmatinische Küche, Angusrind-Steak vom Holzkohlegrill. Sympathisch. *Ulica Nikole Tesle 17, (+385 1) 481 13 31, www.restoran-korcula.hr, R So Abend*

Theatrium | Klassische mediterrane Küche wird modern interpretiert. Beispiel: rohe Scampi mit Bloody Mary. Lässig designtes Interieur, stimmungsvoller Innenhof. Netter Service. *Teslina 7, (+385 99) 584 46 52, theatrium.hr, R So*

Tomassino | Edelitaliener im Sheraton-Hotel, große Glaswände, modern mit Pflanzen und abstrakter Kunst. Authentische italienische Küche mit kroatischem Touch und moderner Technik. *Ulica kneza Borne 2, (+385 99) 163 62 33, marriott.com*





Die Ivana-Racica-Straße ist eine der vielen romantischen Ecken der Altstadt. Die Ilica (r.) ist die älteste und größte Einkaufsstraße mit vielen individuellen Läden und Cafés, mit 5,66 Kilometern die drittlängste Straße von Zagreb.

Boban | Italienisches Restaurant unter schön renovierten Gewölbebögen. Ob Parmigiana (Gemüseauflauf mit Melanzani), Risotto mit Garnelen und Spinat, schwarze Tagliatelle mit Oktopus oder Lasagne mit Bolognese – alles sehr gschmackig. Reservieren. *Gajeva ulica 9, (+385 1) 481 15 49, boban.hr, kein R*

Carpaccio | Wie in Bella Italia. Der Name ist Programm, zum Einstieg kommt Carpaccio vom Rind, auch geschmorter Tintenfisch mit Polenta ist fein. *Ulica Nikole Tesle 14, (+385 1) 482 23 31, ristorantecarpaccio.hr, R So*

Vinodol | Hier treffen sich alle, Einheimische und Touristen. Schönes Setting unter Gewölbebögen. Klassische Gerichte werden sanft modernisiert. *Teslina 10, (+385 1) 481 14 27, vinodol-zg.hr, kein R*

Mašklin i lata | Tradition seit 150 Jahren. Gemütliche Atmosphäre unter Gewölbebögen. Seafood ist die Spezialität: Oktopussalat, Sepiarisotto, gegrillter Fisch aus Tagesfang. *Ulica Andrije Hebranga 11, (+385 1) 481 82 73, masklinilata.hr, R So*

Bistro

Pod Zidom | Das vom Michelin empfohlene Bistro achtet auf hochwertige, frische Zutaten. Zeitgemäße Küche mit französischen Anklängen. Schöne Weinkarte mit einigen Naturweinen. *Pod zidom 5, (+385 99) 325 36 00, podzidom.hr, R Mo*

Beštija | Im lässigen Bistrostil wird zeitgemäß gekocht. Viel Gemüse ist dabei, Risotto wird mit Nduja (Streichsalami), Paprika und Chili serviert, geschmorter Karfiol harmoniert mit Granatapfel und Mandeln. *Masarykova ulica 11/1, (+385 91) 922 88 61, bistro-bestija.com, R Mo*

Dežman | Gemütlich und modern. Thunfischtataki, Bruschetta, Burger, Pasta, Steak, Karottenkuchen. Früh reservieren, ist oft eine Woche im Voraus ausgebucht. Gute Cocktails in der Bar. *Dežmanova ulica 3, (+385 1) 484 61 60, dezman.hr, R So*

Streetfood und Pizza

Kai Streetfood Bar | Alle Zutaten sind frisch und haben beste Qualität. Tipp: das Sandwich mit Huhn in Pankobröseln, geräuchertem Käse und Süßkartoffelpommes. Sympathisch. *Jurišićeva ul. 2A (beim Ban-Jelačić-Platz), facebook.com/kaistreetfoodbar, R So–Di*

Pizzeria Park | Schräges Ambiente, von der Decke hängen Pflanzen herab. Interessante Pizzas mit hochwertigen Zutaten. *Marti eva ulica 14D, (+385 91) 271 27 12, parkpizza.hr, kein R*

Trattoria Canzona | Recht uriges Ambiente. Zarte Gnocchi, gute Pasta und Pizza. *Švearova 9, (+385 1) 461 77 77, So, Mo Abend*

Franko's Pizza & Bar | Zählt zu den 50 besten Pizzerien in Europa. Die Pizza zeigt sich bunt und kreativ, herrlich flaumiger Teig. *Ulica kneza Branimira 71A, (+385 1) 653 08 84, frankos.hr, kein R*

Basta Gourmet Bar | Spezialität ist die neapolitanische Pizza, sogar der Verband der neapolitanischen Pizzaiolo bestätigte die hervorragende Qualität. Auch gute Sandwiches und Fleischgerichte. *Hrgovići 51, (+385 91) 333 44 23, basta.bar*

Bars

MIVA bistro & wine bar | Elegantes Interieur. 100 Weine gibt es glasweise, dazu werden Risotto, Pasta, Fisch und Steak serviert. *Strojarska cesta 22, (+385 1) 611 35 18, miva.com.hr, R Sa, So*

Sopal Fun Dining Bar | Der richtige Platz für Naturweinfans, dazu werden vom Fisch Vor- und Hauptgänge serviert. *Teslina 12, (+385 95) 367 86 68, sopal.hr, R So*

Bacchus Jazz Bar | Café mit efeubegrünter Terrasse und gemütlicher Jazzkeller. *Trg kralja Tomislava 16*

Café, Eis

Amélie | Eine der besten Patisserien der Stadt. Macarons, kreative Torten, Eis (Pistazien). *Vlaška ulica 6, (+385 1) 558 33 60, www.slasticeamelie.com*

Oranž | Modern, in der großen Vitrine sieht man ständig neue Mehlspeisen aus der eigenen Patisserie. Guter Kaffee, lebendige Stimmung. *Ilica 7, instagram.com/oranz_zagreb/*

aRoma | Nicht günstig (3,50 Euro pro Kugel), aber weich, intensiv im Geschmack und nicht zu süß. *Bogovićeva ul. 4, aroma-gelatoexperience.com*

Einkaufen

Take me home | Kroatisches, handgemachtes Design: Schmuck, Taschen, T-Shirts etc. *Tomićeva 4, takemehome.hr*

A'marie | Nachhaltiges, trendiges Modelabel aus Kroatien. *Gunduliceva 19, amarie-fashion.com*

Veronika Delikatese | Bio-Produkte aus Eigenproduktion (Marmelade, Ajvar, Schnaps etc.), große Käseauswahl. *Ilica 62*

Fotos: Zagreb Tourismusverband, Shutterstock.com (Finn stock, Summit Art Creations)

Foto: Marino Klement

Ausufernde SCHÖNHEIT

Kaisercharme und Design verbinden sich an der kroatischen Crikvenica Riviera harmonisch. Die Küstenorte entlang der Kvarner Bucht verführen mit Charme und feiner Fischküche. Adrenalinmenschen fliegen auf die lässigen Bike- und Wanderrouten.

CHRISTIN POGORIUTSCHNIG



Aus der Ferne schwappt flinke Klarinettenmusik über die Wellen, als wir uns schlendernd dem kleinen Hafen von Selce nähern. Der Sommer ist am Abklingen, es weht bereits leichter Herbstwind. Die Sonne kitzelt das Gesicht, als würde sie helfen wollen, die Bräune des Sommers ein bisschen zu verlängern. Im Ort herrscht Feststimmung mit Livemusik und Wein, regionale Delikatessen duften. Zwischen die Einheimischen mischen sich die letzten Touristen, die den Wechsel der Jahreszeiten am Meer genießen. Besser geht's nicht. Denn vieles, was die Region so attraktiv macht, kann man auch jetzt unternehmen, wenn sich die Höchsttemperaturen des Sommers bereits verabschiedet haben.

Karibikflair und Kristallwasser

Selce gehört gemeinsam mit Crikvenica, Dramalj und Jadranovo zur Crikvenica Riviera. Der Küstenabschnitt beginnt im Norden der Kvarner Bucht mit Blick auf die Insel Krk. Die Riviera hat im Sommer mit ihrem türkisblauen Wasser schon etwas von der Karibik und beachtlich saubere Strände aus Sand oder Kies, die meisten davon leicht zugänglich und ideal für den Urlaub mit Kindern. Bei unserem Besuch Ende September sind die Schirme und Strandbetten schon eingewintert, nur noch ein paar Kinder und Sportler wagen in das frische, kristallklare Meerwasser. Mit T-Shirt lässt es sich aber immer noch wunderbar an den Stränden entspannen. Was die Region so besonders macht, ist ihre Unbeschwertheit. Einheimische trifft man das ganze Jahr über, die Region lebt, auch für sich selbst und nicht ausschließlich für den Tourismus.

Die kleinen Strandabschnitte, die sich entlang der Küste verteilen, reihen sich direkt an die Hafenorte und sind nur einen Katzensprung von Hotels, Appartements und Lokalen entfernt. Gleichzeitig liegen malerische Spazier- und Wanderwege, Bike-Routen und historische Sehenswürdigkeiten ebenso in unmittelbarer Nähe und führen bis in das ursprüngliche Hinterland der Küste.

Vielfältig und überraschend

Die Region ist kompakt und übersichtlich, dabei vielfältig und für Überraschungen gut. „Die Strände, die Natur, die Sehenswürdigkeiten und die Wanderwege liegen ganz nah beieinander, das schätzen die Gäste sehr", erzählt uns Gordana Jelenović. Als Einheimische und Tourismusexpertin mit internationaler Erfahrung weiß sie, was es braucht, um ein authentisches Gesamterlebnis zu schaffen. Die Gesamtheit der Gegend erkundet man am besten fahrend. Die An-



Crikvenica lockt von Juni bis September mit glasklarem Wasser und tollen Stränden, aber auch im Herbst mit zahlreichen Aktivitäten für aktive Urlauber – von romantischen Spaziergängen bis hin zu anspruchsvollen Bikerouten.

reise mit dem Auto zahlt sich aus, um möglichst viel zu entdecken. Die Crikvenica Riviera ist außerdem ein idealer Ausgangspunkt für abwechslungsreiche Fahrradtouren. Touren mit Meeresluft? Ja, gibt es. Entlang der Küste gondelt man gemütlich auf durchgehenden Asphaltrouten. Mountainbiker zieht es ins Landesinnere auf Waldwegen und Gravel. Von kurzen Runden bis zu 150 km ist alles dabei.

Zu Fuß eröffnen sich, ausgehend von den einzelnen Orten, zahlreiche erwanderbare Pfade. Wie nah hier Strände und Natur beieinander liegen, erleben wir in Jadranovo. Hier spazieren wir in nur kurze Zeit vom weißen Sandstrand des Ortes Richtung Süden, vorbei an einem kleinen Hafen, der irgendwann augenscheinlich als Sackgasse endet. Von hier aus folgen wir einem idyllischen Waldpfad und kommen sogar bei einer kleinen archäologischen Ausgrabungsstätte vorbei, die Spuren aus der Römerzeit erahnen lässt. Hier endet auch der „Pfad der Wellen“, der 30 Kilometer weiter südlich in Povile entspringt und die ganze Riviera erschließt. Der leichte Wanderweg ist einer von insgesamt 20 vielversprechenden Wegen, die sich entlang des Meeres und durch das Landesinnere schlängeln.

Bodenständige Küche und Blaufisch

Egal ob zu Fuß, auf dem Rad oder im Rahmen eines herbstlichen Roadtrips – in jedem Fall kommt man an der Crikvenica Riviera an kulinarischen Adressen jeden Stils vorbei, wobei familiäre und traditionelle Gastwirtschaften den Ton angeben.

„Heute bauen wir Hotels, aber in unserem Ursprung sind wir Fischerdörfer. Darauf sind wir stolz“, so Gordana Jelenović, die auf den Erhalt der kulinarischen Seele der Region setzt. Die Rezepte der Großmutter und die ureigenen Zutaten des Landes dürfen hier wieder vor den Vorhang treten. „Bezeichnend für die Crikvenica Riviera stehen die blauen Fischarten“, erzählt die Kroatin. Als Blaufisch oder Fettfisch ist hier nicht nur eine Art Fisch gemeint, sondern es ist mehr ein Sammelbegriff für Thunfisch, Makrelen, Schwertfisch und mehr – heimische Arten, die sich durch einen hohen Fettanteil auszeichnen und dadurch besonders reich an Omega 3 sind. Jedes Jahr im Herbst wird dem Fischgenuss ein gastronomischer Monat gewidmet. Gastwirtschaften und Hotels schließen sich zu einer kulinarischen Synergie zusammen, die für mehrere Wochen die traditionellen Rezepte aus dem Ärmel holt. Zu den typischen Gerichten



Die Region lebte historisch von der Fischerei. In der Küche ist Platz für Stolz auf die eigenen Wurzeln.

Fotos: Andrea Grzicic, Crikvenica Riviera, beigestellt

gehören Fischsuppen und -eintöpfe, Sardinen in kalten und warmen Ausführungen, Calamari mit Seeteufel, Tintenfische als Risotto und vieles mehr. Zum Fisch wird der autochthone Žlahtina gereicht, ein Weißwein, der nur im Vinodol-Tal nahe der Küste sowie auf der Insel Krk wächst.

Top-Adressen und Neuzugänge

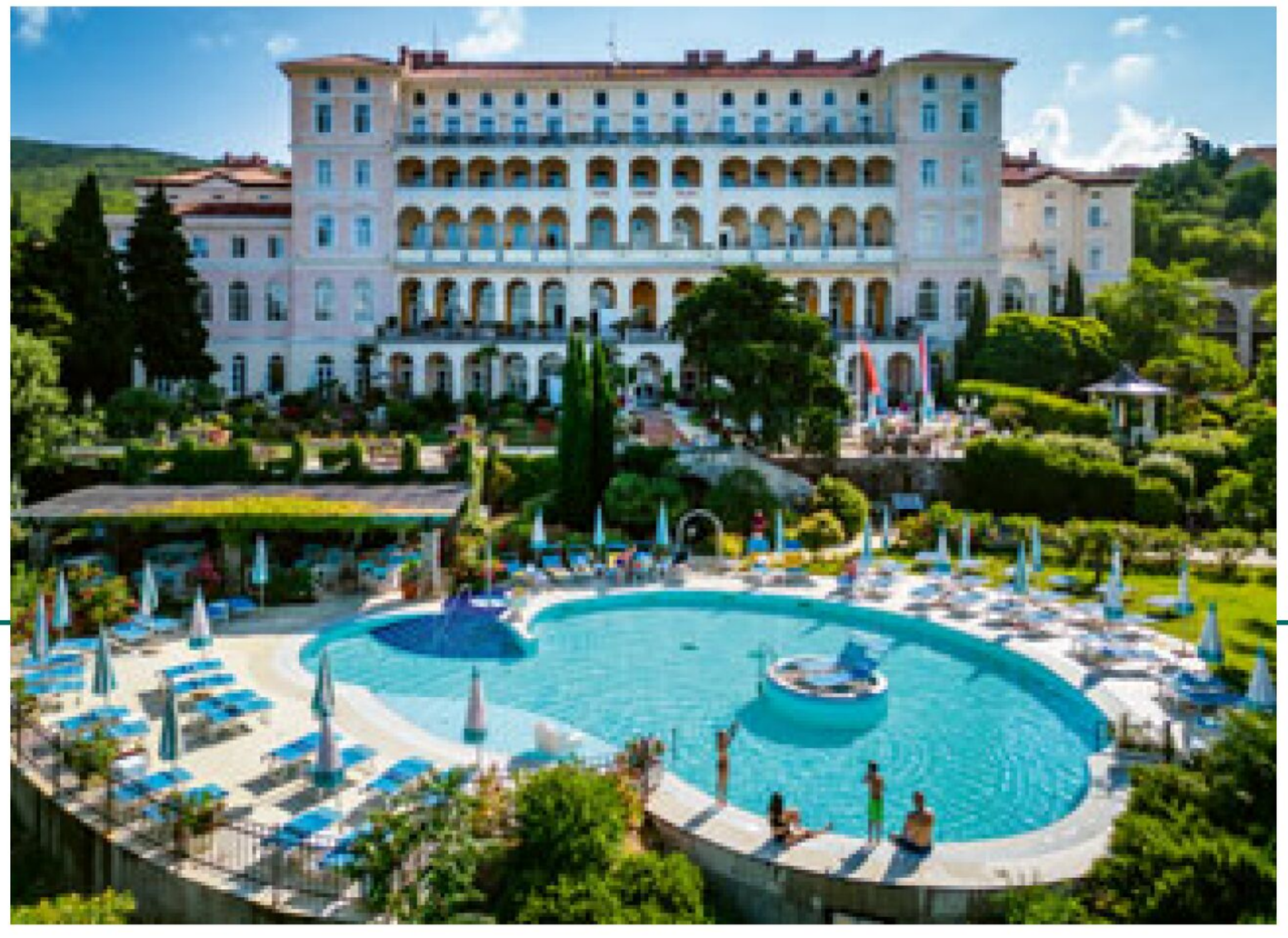
In Sachen Hotels und Unterkünfte schlägt der Norden Kroatiens neue Seiten auf. In der gesamten Kvarner Bucht begeistern Neueröffnungen, besonders im gehobenen Sektor. In Crikvenica ist es das Aminess Younique Narrivi Hotel, das zu den neuesten Adressen der Gegend gehört. Von den 40 Zimmern eröffnet sich der Blick auf den kleinen Hafen und die blaue Bucht. Am Dach wartet ein kleiner Wellnessbereich, im Erdgeschoss serviert das Restaurant Half 8 moderne Mittelmeerküche. Der Strand von Crikvenica mit seiner Kombination aus Sand und Kies, gelegen an der von Palmen gesäumten Uferpromenade, ist nur wenige hundert Meter entfernt.

Imposant präsentiert sich das Hotel Kvarner Palace. Leicht erhöht über dem Meer und eingebettet in eine idyllische Parkanlage, versprüht das 4-Sterne-Haus altösterreichische Eleganz. Vor 130 Jahren realisiert und von der österreichischen Hoteliersfamiilie Holleis im Stile der Belle Époque revitalisiert, ist es mehr Palast als nur Hotel, und verwöhnt als historisch-mediterrane Wellness- und Gourmetoase Körper, Geist und Gaumen.

Wer noch näher am originalen Flair der Region und der Einheimischen sein möchte, kommt in einer der zahlreichen privat geführten Pensionen unter. Denn wenn man der Crikvenica Riviera eines nachsagen kann, dann das: Sie ist nicht nur schön, sondern auch bodenständig, vielseitig – und vor allem unkompliziert. ■



Zwei Top-Adressen in Crikvenica: das neue Aminess Younique Narrivi (oben) und das legendäre Kvarner Palace (unten).



INFOS

Schlafen

Crikvenica

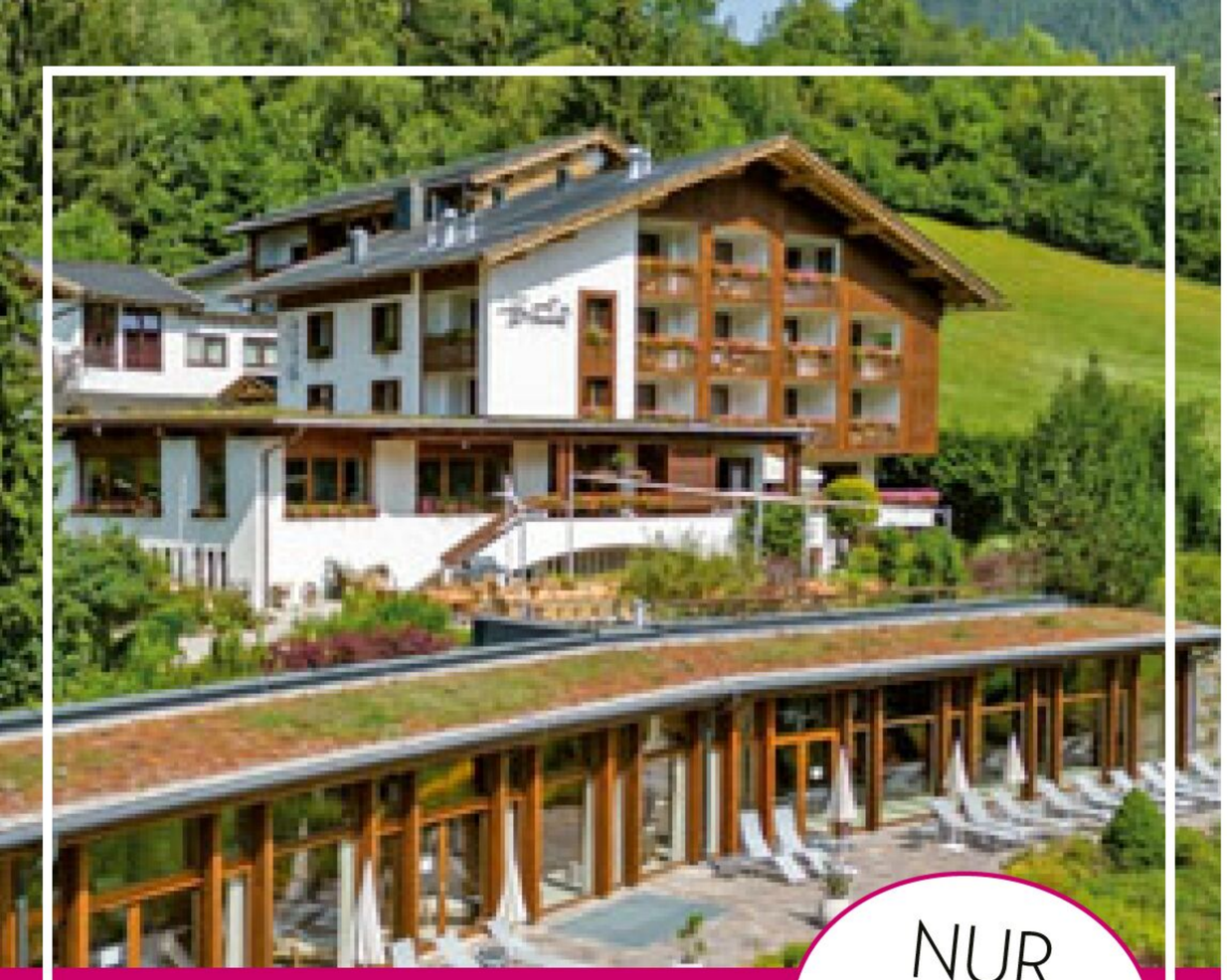
Aminess Younique Narrivi, 5* | Neues Boutiquehotel in erster Reihe, mit Wellnessbereich, smarten Zimmern, Meerblick, Restaurant. DZ ab 185 Euro. *Trg Stjepana Radića 11, (+385 52) 858 600, aminess.com*

Mediteran Maradiso by Aminess, 3* | Teilweise frisch renovierte Zimmer, Halbpension und Innen- und Außenpool. DZ ab 116 Euro. *Gajevo Šetalište 18, (+385 52) 858 600, aminess.com*

Kvarner Palace, 4* | Historisches Palast-Hotel mit Parkanlage, umfassender Wellness, Pool und Top-Kulinarik. DZ ab 240 Euro inkl. HP. *Ulica braće dr. Sobol 1, (+385 51) 380 000, kvarnerpalace.info*

Hotel Omorika, 4* | Modernes Hotel mit All-inclusive-Option, Strandnähe. Ideal für Familien. DZ ab 148 Euro inkl. HP. *Ul. Milovana Mužević 20, (+385 51) 785 023, jadran-crikvenica.hr*

Boutique Hotel Esplanade, 4* | Frisch renoviertes Boutiquehotel im Altbau, 38 Zimmer, Abendmenü. DZ ab 164 Euro. *Strossmayerovo šetalište 52, (+385 51) 785 006, jadran-crikvenica.hr*



NUR
€ 399,–*
statt ca. € 750,-

****Hotel OTP Birkenhof – Bad Kleinkirchheim

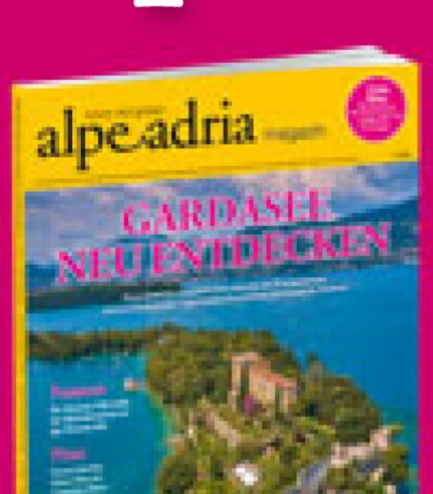
2 N für 2 P inkl. HP um nur € 399,- (statt ca. € 750,-)

Die schönsten Urlaubsträume treiben uns stets in eine Richtung, nämlich nach Süden. Zur Sonne, zu den Berggipfeln, die sich zur Sonne strecken und zu den Gewässern, die den Bergen zu Füßen liegen. Aber natürlich auch zu den Menschen, die zu Freunden werden. Im südlichsten Bundesland Österreichs, in Kärnten, findet man das alles. Genießen Sie Ihren Urlaub in Bad Kleinkirchheim. Genießen Sie im Hotel OTP Birkenhof**** 2 Nächte zu zweit im Doppelzimmer mit Halbpension um nur € 399,- statt ca. € 750,-.

Kaffee und Kuchen nachmittags von 15:00 bis 16:00 Uhr, auch am Anreisetag inklusive Entspannung in unserem Wellnessbereich mit Schwimmbecken (6 x 16 m, 27 °C) und Sitzbecken (34 °C). Nutzung unseres Freizeitangebots (teilweise gegen Gebühr), z. B. Bowling, Squash, Fitnessraum, Billard usw.

Gutschein gültig bis 20.12.2026, auf Anfrage nach Verfügbarkeit.
Weitere Informationen zum Hotel unter https://otp-birkenhof.at/de

reisen mit genuss
alpe adria magazin



LESER-ANGEBOT

Bestellung unter
www.alpe-adria-magazin.at.
*Solange der Vorrat reicht.
Info-Hotline: 0043 (0) 463/47858-0

Hotel Miramare, 5* | Historisches Hotel, 2021 neu renoviert, Wellness, Luxussuiten, Meerblick. DZ ab 192 Euro. *Ulica Bana Jelačića 2, (+385 51) 707 100, www.miramare.hr*

Selce

Hotel Katarina, 4* | Ideal für Familien und haustierfreundlich, hell, freundliche Farben (blau, weiß) und Holz. Schöner Wellnessbereich mit Indoorpool und großem Outdoorpool. DZ ab 150 Euro. *Ulica Mihovila Jelačića 14, (+385 51) 764 111, www.jadran-crikvenica.hr*

Amabilis, 5* | Luxus-Boutiquehotel, Traumlage am Strand, hell, modern. DZ ab 235 Euro. *Ulica Emila Antića 68, (+385 51) 406 490, www.hotelamabilis.com*

Kulinarik

Crikvenica

Burin | Kreative Küche, bei der die regionalen Traditionen nicht zu kurz kommen und die dennoch Platz für Überraschungen lässt. *Ulica Dr. Ivana Kostrenči a 10A, (+385 98) 326 625, www.restaurant-burin.eatbu.com*

Sabbia | Ganzjährig geöffnetes Strandlokal, Bar, Pizzeria und Restaurant mit sehr guter Küche. *Pl*us: das Wassersportzentrum am Crni Mol. *Strossmayerovo šetalište 50b, (+385 51) 588 599*

Konoba Karoca | Sympathische Konoba, frischer Fisch, ideale Adresse für traditionelle Gerichte. *Kotorska ulica 40, (+385 51) 860 107*

Trabakul | Urige Konoba mit traditioneller Hausmannskost, etwas versteckt an der Promenade. *Strossmayerovo šetalište 10, (+385 91) 623 18 29*

Dramalj

Terraca | Gemütliche Terrasse an einem winzigen Hafen. Grillspezialitäten, Meeresfrüchte, Pizza. *Kačjak, 51265, Dramalj, (+385 92) 420 70 79*

Domino | Frischer Fisch, traditionelle Pasta, regionale Küche auf hohem Niveau. *Ulica Braće CAR 23, (+385 51) 786 472 domino-dramalj.com*

Selce

Konoba Ulika | Gemütliches Lokal, etwa 300 Meter vom Hauptplatz entfernt, Qualität und Service stimmen. *Emila Antica 25, (+385 51) 847 347*

Strände

Jadranovo Plaža | Kleiner, weißer Strand aus Kiessand mit türkisblauem Wasser. Ca. 9 km westlich von Crikvenica in Jadranovo.

Grabrova Beach | Strand mit Kies und Beton, flach abfallend, Spielplatz, Sanitäranlagen, Schirm- und Liegenvermietung. Mitten in Jadranovo.

Plaža Havišće | Ruhiger, flach abfallender Kiesstrand, ca. 800 m vom Zentrum von Jadranovo.

Tepla | Sehr kleines Strandjuwel mit Kies und Felsen in abgeschiedener Lage südlich von Jadranovo, beliebt bei FKK-Fans und Hundehaltern. Südlich von Jadranovo, in Richtung Crikvenica.

Lanterna | Kies und Betonabschnitte, Schirm- und Liegenvermietung, Sanitäranlagen. In Crikvenica, nördlich vom Stadtzentrum.

Monty's Dog Beach | Kiesstrand für Hundehalter mit Bar. In Crikvenica, nahe der Hafengegend.

Gradsko kupalište | Öffentlicher Sandstrand von Crikvenica, geeignet für Familien, Spielplatz, Schirm- und Liegenvermietung, Sanitäranlagen.

Omorika | Direkt nach Gradsko kupalište vor dem Hotel Omorika, Kies und Betonabschnitte.

Podvorska | Langer, flacher Kiesstrand. Südöstlich vom Zentrum Crikvenicas, nahe dem kleinen Hafen.

Rokan/Poli Mora | Der wohl beliebteste und belebteste Sandstrand der Gegend, seitlich Beton. Wunderbar für Familien, Spielplatz, Schirm- und Liegenvermietung, Sanitäranlagen. In Selce südlich von Crikvenica.

Bike-Routen

Küste & Hinterland: Route 300 | Rundweg über Crikvenica in das Vinodol-Hinterland und wieder zurück an die Küste. Mit Aussichtspunkten und toller Landschaft. 52km, 1100 Hm. 100 % Asphalt.

Gemütliche Rundfahrt: Route 302 | Ein Ausflug, der Crikvenica, Dramalj und Jadranovo mit historischen Spuren aus der Zeit Frankopanen verbindet und durch malerische Landschaften führt. 75 % Asphalt, 25 % Gravel, 32 km, 600 Hm.

Geschichte und Landschaft: Route 304 | Der Trekking-Rundweg, der Crikvenica und Novi Vinodolski verbindet, ist ideal für Freizeitsportler, die die Riviera mit dem Mountainbike oder Trekkingrad erkunden möchten. Es geht durch Weinberge und über Panoramastraßen. 43,5 km, 890 Hm, 90 % Asphalt.

Spazieren und Wandern

Ljubavna Cestica – der Liebespfad | Durch idyllische Natur und vorbei an historischen Plätzen führt der Weg acht Kilometer weit durch die schönsten Plätze nördlich von Crikvenica. Startpunkt an der *Vinodolska ulica 37*, vom Zentrum zu Fuß erreichbar.

Karst- und Salbeiweg | Von Novi Vinodolski bis zum Gebirgspass Orljak zwischen Jadranovo und Drivenik; tolle Aussicht auf das Meer, Velebit und Učka. 28 km, 300 Hm. Start: Vom Hafen Novi Vinodolski aus links über die Brücke und danach rechts Richtung Kalvarienberg (Kalvarija).

Alle Bike- und Wanderrouten zu finden auf rivieracrikvenica.com/de/sport-und-freizeit

Feste

19. September bis 19. Oktober | Blaufisch-Monat. *Alle Infos unter www.rivieracrikvenica.com/de/crikvenica/fettfisch-monat*

27. September | Crikvenica Food & Wine Walk, Infos unter *rivieracrikvenica.com*

Advent in Crikvenica | 28.11.2025 – 6.1.2026: Musik, Kinderwelt, Gastroangebot, Kunst, Workshops.



Dog-Beaches und idyllische Spaziergänge: Die Crikvenica Riviera gilt als hundefreundliche Reisedestination

Foto: beigestellt





Hum gilt als die kleinste Stadt der Welt sowie als kulturelles Zentrum der Schriftsprache Glagolica.



Buzet: einer von vielen historischen Orten im Norden Istriens.

Wo TERAN zum TERANINO wird

Rund um die Dorfschönheit Buzet öffnet sich ein Zauberland mit kleinen Wäldchen, silbern-grün schimmernden Olivenbäumen, knorrigen Weinreben – und der kleinsten Stadt der Welt. Die lokale Rotweinsorte Teran ist heute so modern wie nie – auch dank der jungen Aura-Destillerie.

CHRISTIN POGORIUTSCHNIG

Buzet ist einer von mehreren Orten im Norden Istriens, dessen lange Geschichte sich bereits aus der Ferne erahnen lässt. Die einst befestigte Altstadt liegt wie ihre Nachbarorte in der Umgebung auf einem Hügel. Die alte Stadtmauer stützt ihr jahrhundertealtes Erbe und umringt das mittelalterliche Kleinod mit seinen schmalen Gassen und steinernen Häusern. Von hier aus, kurz nach der slowenischen Grenze und genau in der Mitte des nördlichen Istriens, eröffnet sich ein zauberhaftes Gebiet aus sanften Hügeln, historischen Bauten, sattem Grün und fruchtbaren Anbaugebieten. Dabei steht entschleunigter Tourismus ganz ohne großes Branding an der Tagesordnung. Herzliche Familienbetriebe und bodenständiges Küchenhandwerk sorgen für familiäre Aufenthalte.

Wer sich komplett hingibt, fühlt sich wie ein Einheimischer. Etwa in der Konoba Most, einer Gastwirtschaft mit über 90 Jahren Familiengeschichte, die am Fuße von Buzet regionale Gerichte in gemütlicher Atmosphäre serviert. Sohn Ivan bemüht sich um die Zukunft des Betriebs. Seit letztem Jahr ist das neue, moderne Gästehaus für Übernachtungen buchbar und macht Buzet und die Konoba Most zum Startpunkt für Erkundungen in alle Himmelsrichtungen.

Die kleinste Stadt der Welt

In jedem Ort dieser Region, und sei er noch so klein, lässt sich etwas entdecken. Ganz in der Nähe von Buzet liegt das Örtchen Hum. Nur 29 Menschen leben hier. Dennoch gilt Hum tatsächlich als

Fotos: shutterstock.com (xbrchx)



Das große Tor der befestigten Stadt Buzet zeugt von ihrer langen Geschichte.

Stadt – und zwar als kleinste Stadt der Welt. Bereits im zwölften Jahrhundert ist die Stadt mit einer Festung und Wehrtürmen dokumentiert und dürfte dabei nicht wesentlich größer gewesen sein als heute. Historisch gilt Hum außerdem als kulturelles Zentrum der ältesten slawischen Schriftsprache Glagolica. Ihrer Geschichte wird mit der Glagolitischen Allee zwischen den Orten Roč und Hum ein Denkmal mit Informationswert gesetzt.

Der echte Zaubertrank

Wer in dieser Region einkehrt, kommt um einen bestimmten Hausschnaps nicht herum: den Biska, kroatisch für Mistel. Und wer eine Schwäche für die Asterix-Comics hat, ist schon beinahe auf der richtigen Fährte. Der Biska, ein klassischer Hausschnaps auf Basis von Weinbrand und Mistelblättern, geht auf die keltischen und illyrischen Siedler in der Gegend zurück, die die Mistel für ihre positiven und heilsamen Wirkstoffe schätzten. Dank des stetig wachsenden Tourismus in den frühen 2000er-Jahren wurde der Biska unter den Urlaubsgästen immer beliebter. Eine Entwicklung, die für die Geburtsstunde der heute wohlbekannten Destillerie Aura sorgte.

„Meine Familie betrieb damals in Hum eine Kunstgalerie und einen Souvenirshop", erzählt Aura-Geschäftsführer Mišel Sirotić. „Der bekannteste Biska stammte aus Hum und die Touristen haben immer mehr danach gefragt. Um der Nachfrage nachzukommen, haben wir begonnen, eine kleine Menge für die Galerie herzustellen. Nach der Uni haben meine Frau und ich uns dann dem Projekt vollkommen hingegeben, die Prozesse modernisiert und die Marke entwickelt."

Von der Tradition zum modernen Lifestyle

Heute ist die Aura-Destillerie in Buzet beheimatet. Am Standort in Hum ist mittlerweile ein Museum entstanden. Wer die Augen offen hält, entdeckt das Logo auf Holzfässern in Urlaubsorten im Alpe-Adria-Raum – von Rovinj bis auf den Katschberg – und sogar in Japan. Der Platzhirsch ist der Likör Teranino, 200.000 Liter werden jährlich hergestellt, 200.000 weitere umfassen die Produktpalette an 29 Likören und Edelbränden. Der zuckersüße, aber überraschend bekömmliche Likör aus der autochthonen Weinsorte Teran ist ein Bestseller. Insgesamt neun „Pickerln" müssen die Mitarbeiter nach Abfüllung händisch auf die bauchigen Flaschen anbringen, um alle Medaillen, die der



Die Destillerie Aura ist mit ihren Produkten international erfolgreich. Links: Mišel und Daša Sirotć.

Teranino international bisher abgestaubt hat, abzubilden. Traditioneller Obstbrand und regionaler Teran, angereichert mit Waldfrüchten und Kräutern, sind in dieser Konstellation schon längst zum Lifestylegetränk geworden. Aufgespritzt mit Rosenlimonade oder Soda könnte man fast argumentieren, dass der süffige Sommercocktail Teranino-Spritz das Miš-Maš als gängigen Lifestyledrink Istriens abgelöst hat. Den Sprung vom Traditionsrezept in die junge Konsumentenschicht haben auch Limoncello und Orangecello geschafft. Neues Flaggschiff im stärkeren Segment ist der Gin Karbun, benannt nach einem Produktionsschritt – der Filtration durch Aktivkohle, die das Destillat von Schadstoffen und Toxinen befreien soll. Zum obligatorischen Wacholder gesellen sich Ingwer und Zitrusfrüchte sowie Kräuter und Gewürze wie etwa Beifuß. Die Special Edition Navy Strength kommt übrigens mit 58,5 Volumenprozent daher.

Die rote Nummer eins

Aber zurück zum Teranino: Dass der Likör in seinen unterschiedlichen Formen zu einem Lieblingsgetränk geworden ist, hat auch mit der Bedeutung des Teran für die Region zu tun. Die spätreifende Rotweinsorte ist der rote Leuchtturm unter den rund 130 verschiedenen autochthonen Sorten der Gegend. Schon im 14. Jahrhundert ist sein Anbau dokumentiert, und der gewonnene Wein soll besonders unter venezianischen und österreichischen Adeligen Gefallen gefunden haben. Dunkle Beeren, fruchtige Aromen, kräftige Säure und präsente Tannine machen den Wein zu einem speziellen Geschmackserlebnis, das man am besten leicht gekühlt genießt. Für Hobbyweinbauern gar nicht so leicht zu verarbeiten, der Teran verlangt Fingerspitzengefühl und Erfahrung. Wer damit umzugehen weiß – im Keller wie auch im Glas – freut sich aber über ganz wunderbare Resultate. ■

INFOS

Schlafen

Konoba Most | Familiäre und bemühte Gastwirtschaft, tolles Essen – traditionelle Rezepte, Variationen an hausgemachter Pasta, Trüffel. Neue, moderne Zimmer. DZ ab 95 Euro. *Most 18, 52420 Buzet, (+385 98) 197 56 45, konobamost.hr*

Mountain Lodge Istria | Edle, rustikale Steinhäuser für Selbstversorger im Örtchen Roč, im Hinterland von Opatija. Lodge 1 (50 m²) ab 98 Euro (2 P.)/Nacht, Lodge 2 (165 m²) ab 198 Euro (4 P.). *Kompanj 24, 52425, Roč, mountain-lodge-istria.com*

Essen

Vela Vrata | Beliebte, gepflegte Konoba in der historischen Altstadt, Teil des gleichnamigen Boutiquehotels. Gute istrische Hausmannskost, gefüllte Teigtaschen, superzarte Steaks. *Šetalište Vladimira Gortana 7, 52420 Buzet, (+385 52) 494 750, velavrata.net*

Toklarija Restaurant | Einzigartiges rustikales Ambiente, idyllische Plätze im Garten, bodenständig-kreative Küche, wenige Kilometer südwestlich von der Altstadt. *Sovinjsko Polje 11, 52420 Buzet, (+385 91) 926 67 69, toklarija@gmail.com*

Humska Konoba | Authentische Taverne mit regionaler Küche, ursprünglicher Steinterrasse und historischem Ambiente. *Hum 2, 52425 Hum, (+385 91) 600 3456, humskakonoba.hum.hr*

Entdecken

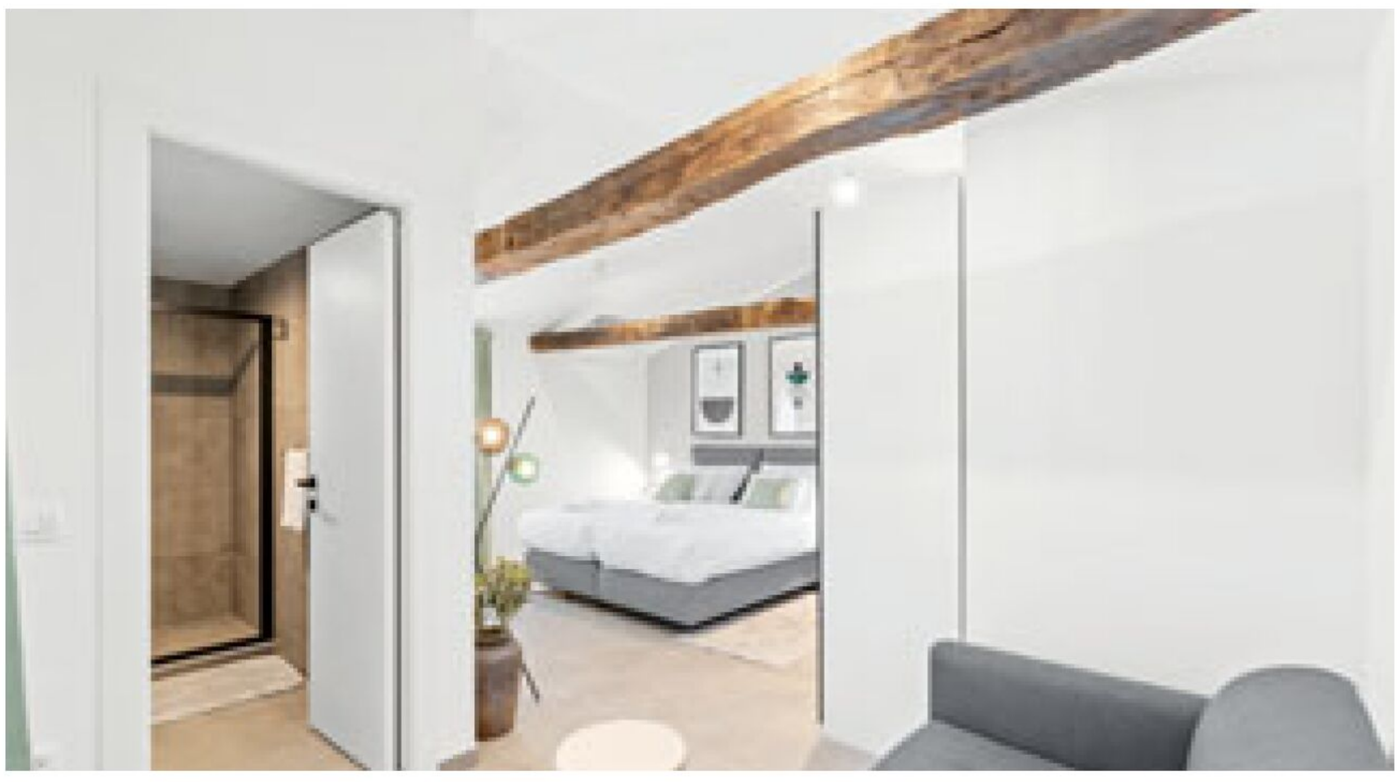
Aura-Destillerie Buzet | Die Schaudestilliere in Buzet lädt bei Führungen und Verkostungen im authentischen Ambiente zum Entdecken. *Ulica II Istarske Brigade 2/1, 52420 Buzet, aura.hr*

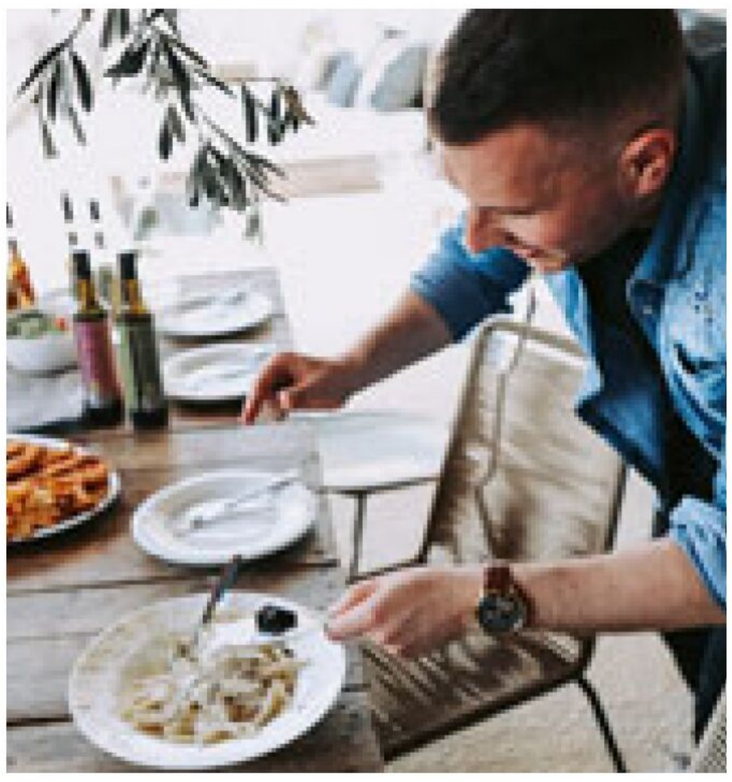
Hum | Nur 29 Menschen leben in der „Kleinsten Stadt der Welt". Hum ist nur 100 Meter lang und 35 Meter breit, zwei Gassen, drei Häuserreihen – sehenswert!

Museum of Hum Aura | Aura betreibt in Hum ein kleines Museum mit historischen und urigen Artefakten, die das vergangene Leben des Ortes einfangen. *Hum 8, 52425 Hum, aura.hr/de/museum-of-hum-aura*

Glagolitische Allee | Sechs Kilometer langer Weg mit historischen Denkmälern. *Startpunkt in Roč. In das Navi „Glagolitische Allee, Unnamed Road, 52425 Brnobići" eingeben.*

Burg Petrapilosa | Spannende Schlossruine aus dem zehnten Jahrhundert westlich von Buzet. *Ulica II Istarske Brigade 2, 52420, Zonti*





Fotos: Shutterstock.com (Zlatko Zalec), beigestellt

Die Konoba Most am Fuße von Buzet überzeugt mit modernen Zimmern, toller Küche und familiärem Ambiente.

BUON **APPETITO**

Genussvolle Alpe-Adria-Rundreise. Im slowenisch-steirischen Grenzgebiet hat wieder ein neues Restaurant eröffnet, eine echte Lieblingsadresse. Neues gibt es auch aus der Südsteiermark. Und ein Buschenschank definiert die Jause neu.

TESTGAUMEN MANUELA UND WERNER RINGHOFER











Slowenien

Tradition mit feiner Hand | Und schon wieder ein neues Restaurant an der südsteirischen Grenze. Im Schatten von Michelin-Stern-Lokal Hiša Denk wird die Liste mutiger Restaurants auf slowenischer Seite immer länger. Neu sperrte die Hiša Doppler in Zgornja Kungota auf. Schon von Weitem sieht man das moderne Gebäude in Bungalowform auf einem Weinberg. Viel Glas, Holz und ein Schuss Design, rundherum Weinreben. 1938 kaufte Ivan Doppler das Anwesen. Vor vier Jahren stellte Mihaela Krsnik Kopše das Weingut auf eine ökologischere Produktion um, Tochter Lina übernimmt nun. Ihre Schwester Lana führt das Restaurant, am Herd steht ihr Partner Jurij Daolio. Bei Sterneköchen holte er sich den Tiefgang, am meisten geprägt hat ihn die Arbeit im Wiener Drei-Sterne-Restaurant Amador. Im eigenen Restaurant will er Gerichte ohne Chichi, aber mit feiner Hand servieren. Seine italienischen Wurzeln, kombiniert mit der geradlinigen französischen Küche, sind die Basis. Frische, Leichtigkeit und ein gekonntes Spiel mit Texturen ziehen sich bei seinen Gerichten durch. Start ist mit einem herrlich fluffigen Sauerteigbrot. Das Rindercarpaccio à la Parmigiana verbindet die Zartheit des Fleischs mit einem luftigen Pecorinoschaum und Basilikumcreme. Sehr leicht und intensiv auch die Terrine von der Gänseleber, aufgefrischt durch Marillenconfit und Marillensauce, das Brioche unterstützt die Terrine perfekt. Die Regenbogenforelle war auf den Punkt, dazu flaumige Gnocchi und eine schöne Beurre Blanc. Der Höhepunkt war der vegetarische Gang: BBQ-Kohl mit schwarzem Knoblauch, Gremolata, Jamar-Käse (aus der Höhle) und Haselnüsse. Das rauchige Kohlaroma und der Knoblauch waren ein perfektes Duo, der Käseschaum ein feines Gegengewicht, dazu die erdigen Haselnüsse – perfekt. Dazu passen die hauseigenen guten Sekte, der Riesling sticht mit straffer Frucht heraus. Einziger Kritikpunkt: Gefühlt bei jedem zweiten Gang findet man Salatblätter. Und es wäre nett, auch andere Weine als die Hausweine zu bekommen. Insgesamt aber: ein sehr gelungener Auftritt!

Restaurant Doppler | *Kozjak nad Pesnico 79, 2201 Zg. Kungota, (+386 51) 434 647, doppler.si, Fr 17–22 Uhr, Sa, So 12–22 Uhr, Mo 17–22 Uhr. Menü 5 Gänge 70 Euro, 7 Gänge 90 Euro, Vorspeisen 6–28 Euro, HS 18–36 Euro, NS 12–15 Euro*

Essen: 8,5 **Wein: 7**
Ambiente: 9 **Service:9**

Bewertung: 1 bis max. 10





Steiermark

Buschenschank 2.0 | Das Weingut Langmann in der Weststeiermark war schon immer ein Vorreiter. Gemeinsam mit Spitzenkoch Florian Dreshaj denken Stefan und seine Tochter Verena Langmann nun die Buschenschankjause neu. Der 28-Jährige bringt Erfahrung von den steirischen Vier-Hauben-Restaurants Saziani Stub'n und Am Pfarrhof mit und vom „Rote Wand Chef's Table" in Lech am Arlberg. Die neue Speisekarte vereint Tradition und Innovation. Kostproben? Hausgemachtes Kimchi aus steirischem Chinakohl (schöne, feine Säure), das Rote-Rüben-Tatar mochte die Milde des Schafskäses, dazu passen die eigenen Lagenschilcher, aber auch der Langmann-Sekt ist eine gute Option. Die fermentierten Radieschen können ebenso gut mit den Weinen. Ein Highlight sind die Neuinterpretationen des Jausenbrotes: knuspriges, hausgemachtes Bauernbrot wird mit Roastbeef belegt, die hausgemachte Kernölmayo bringt viel Leichtigkeit ein. Auch das Bratlbrot mit Kimchimayo macht Spaß. Ein Tipp: der Brunch. Mit Schinken, Käse, Räucherforelle und warmen Gängen wie Egg Benedict, pochiertem Ei mit Kartoffelespuma und Saltimbocca vom Huhn mit Ratatouille.

Weingut Langmann | *Langegg 23, 8511 St.Stefan/Stainz, (+43 3463) 6100, weingut-langmann.at, Ostern–Ende Oktober Do–So ab 13.30 Uhr, März–Ostern und Nov–Anfang Dezember Sa, So ab 13.30 Uhr. Kleine Jausen 4,50–11,50 Euro, Schinkenteller 12,50 Euro, Nachspeisen: 3,50– 6 Euro.*

Essen: 7,5 **Wein: 9**
Ambiente: 8 **Service: 8,5**

Kärnten

Kärntnerisch-mediterrane Liaison | Der Umzug der Freindal Wirtschaft von Christoph Terschan und Marcus Kubinec nach Velden ist gelungen, die Stammkunden von Villach sind mitgegangen, neues Publikum zieht die tolle Lage am Corso an. Dazu der freundliche Service, die Stimmung passt. Ob man auf ein Glas Bier vorbeischaut oder Fine Dining in stylishem Rahmen oder leger auf der Terrasse genießen möchte – alles ist möglich. Reservieren ist aber empfehlenswert. Natürlich stehen allerbeste Produkte im Fokus, die Christoph in der Küche in geschmacksdichte, kreative Gerichte verwandelt. Duftig-leichter Friulano oder der Prosecco Aperol passen zur perfekt komponierten Vorspeisentrilogie aus Beef Tatar, Räucherlachs und Käse mit verschiedenen Chutneys, eines besser als das andere. Schön saftig ist der Thunfisch auf Asia-Art mit Glasnudeln, der Branzino wird mit Tomaten und Oliven im Rohr geschmurgelt – idealtypisch zart. Dazu gibt es knusprige Bratkartoffeln, cremige Polenta und Grillgemüse. Platz für die Desserts sollte auf alle Fälle aufgehoben werden. Schwer zu sagen, ob das Tiramisu, die Vanille-Crème-brûlée oder das Erdbeersorbet die Nase vorn hat, am besten kostet man sich durch.

Freindal Wirtschaft | *Am Corso 10, 9220 Velden, (+43 676) 423 77 51, freindal-wirtschaft.at, Di–Sa 12–22.30. VS 20–34 Euro, HS 33–49 Euro, NS 10–12 Euro*

Essen: 8 **Wein: 7,5**
Ambiente: 8 **Service: 10**









Steiermark

Traditionell mit Twist | Mit Anna Kaufmann und ihrem Partner Manuel ist nach langen Phasen des Leerstands endlich wieder Leben in die luftigen Räumlichkeiten am Hügel eingekehrt. Übernachten zahlt sich im Boutiquehotel aus, die Räume wurden mit Naturmaterialien und kräftigen Farbakzenten stilvoll eingerichtet, den Blick auf die Weinberge gibt's gratis dazu. Bei den Produkten schaut Manuel genau, woher sie kommen, er tüftelt ständig an neuen Saucen, Cremen und Geschmackskombinationen. Auch optisch sind die Teller eine Augenweide. Anna kümmert sich charmant um die Gäste, bei schönem Wetter werden auf einer der zwei traumhaften Terrassen traditionelle Gerichte serviert, mit viel Pepp in die Neuzeit transferiert. Wir starten mit kräftiger Frittatensuppe und dem Thunfischtatar auf Avocadocreme, fein von Hand geschnitten. Die Avocado ist der perfekte Partner. Weiter geht's mit ausgelöstem Backhendl – knusprige Panier und saftiges Fleisch begeistern, ebenfalls die Süßkartoffelpommes als Beilage. Das Rinderfilet ist auf den Punkt gebraten und butterweich. Gelungener Abschluss: Cremeschnitte zum Niederknien. Kleine, gut ausgewählte Weinkarte.

Das Weinkitz | *Einöd 15, 8442 Kitzeck i.S., (+43 660) 200 43 73, weinkitz.at, Mi, Do, Fr 16–22 Uhr, Sa 12–22 Uhr, So 12–15 Uhr. VS 15–19 Euro, HS 18–39 Euro, NS 4–9 Euro*

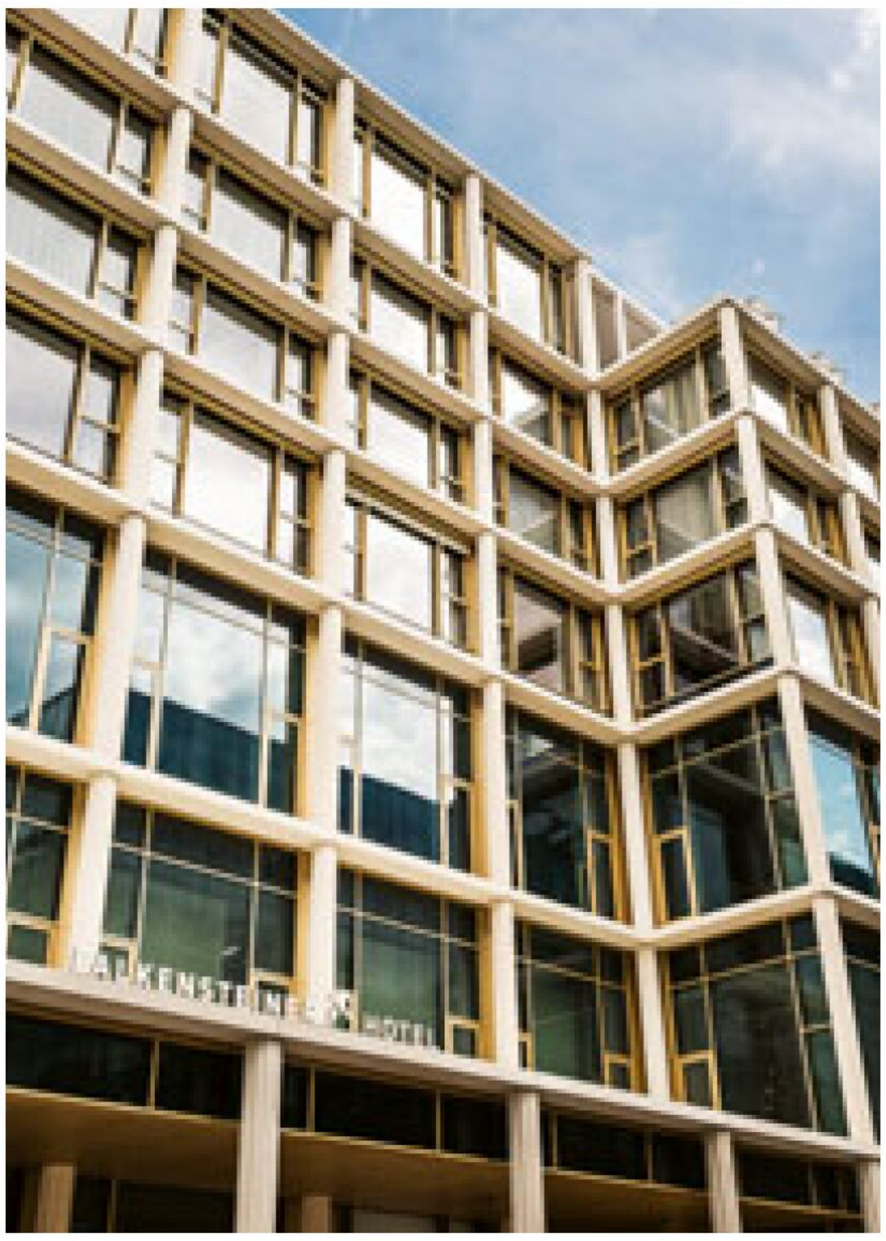
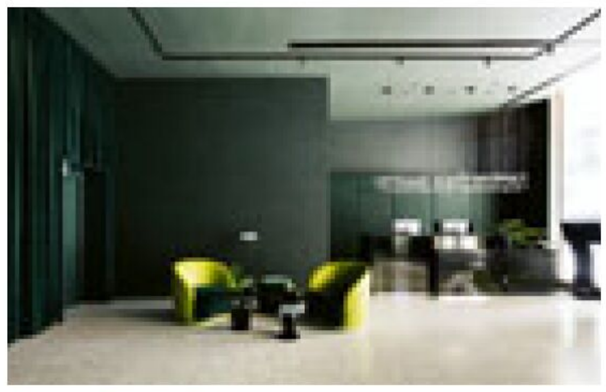
Essen: 8 **Wein: 7**
Ambiente: 8 **Service: 8**

Fotos: FunkitMarketing, Werner Ringhofer, Geschmackssache

BUONA NOTTE

Unser Hotelcheck für den Herbst: Ein edel-modernes Stadthotel als ideale Homebase für Südtirol-Erkunder. Das Falkensteiner Hotel Waltherpark in Bozen.

TEST-ÜBERNACHTER OLIVER PICHLER










Rooftop-Restaurant & -Bar und Hotel in den Etagen darunter | Ausgefallenes braucht es, um ein Hotel interessant zu machen. In Bozen ist den Falkensteiner Hotels ein genialer Coup gelungen. Als Hotelgast, der zum Frühstück ins Dachgeschoß kommt, beeindrucken anfangs der 360-Grad-Panoramablick und die an eine Wüstenoase erinnernde Dachterrasse. Dass man gerade im Nr.-1-Place-to-be der Stadt Platz genommen hat, realisiert man nicht. Die Frühstückslocation wandelt sich erst danach zum mittags und abends während unseres Aufenthalts speziell von Einheimischen gestürmten Treffpunkt.

Outstanding Restaurant- und Barkonzept | Mochi Bozen, so heißt das Rooftop-Angebot, ist ein japanisch geprägter, um Mediterranes erweiterter Fusionsküchenhit mit cooler Bar. Zum Niederknien gut waren: Tuna & Stracciatella (zarter, roher Thunfisch, gekonnt säuerlich abgeschmeckt, zart-weicher Mozzarella), Japanische Pasta (Udon Nudeln – weich und bissfest zugleich, Pecorino, Eigelb, würzig gepfeffert), Masao Lamb (mit Masao-Sauce und Jungzwiebel angerichtete, gegrillte Lammkoteletts). Für das Konzept wird mit der Mochi-Gruppe aus Wien kooperiert.

Edles, ideal gelegenes Hotel | Das neue, gediegene Hotel der Falkensteiner Premium Collection ist Teil des bis Spätherbst in Fertigstellung befindlichen städtischen Einkaufszentrums Waltherpark. Die Lage (3 Minuten zu Fuß zum Dom im Zentrum) ist ebenso top wie die ab Herbst neue Tiefgarage mit Hoteldirektzugang. Die 114 Zimmer unterscheiden sich nur in der Größe. Sie sind in einladenden Grüntönen gestaltet und haben Fensterfronten in Raumhöhe. Das in Blau gehaltene SPA ist stylish und gemütlich, aber überraschend klein. Die finnische Sauna bietet prächtigen Panoramablick.

Falkensteiner Hotel Bozen Waltherpark & Mochi Sushi.Grill.Rooftop Bar | Südtirolerstraße 31, 39100 Bozen, Südtirol, Italien, (+39 0471) 1431 601, *www.falkensteiner.com*. Geöffnet: ganzjährig, DZ ab 333 Euro (2 Pers./Frühstück)

Lage: 9 **Zimmer: 8**
Kulinarik: 9 **Wellness: 5**
Service: 8 **Preis/Leistung: 8**

Bonus I (Rooftop-Konzept): 10
Bonus II (Frühstück): 9



REISEGEFÄHRTE

Das EV-Angebot von Kia wird zügig ausgebaut. Nach dem erfolgreichen EV3 folgt diesen Herbst der kompakte Hatchback EV4, nächstes Jahr rundet Kia das Angebot mit dem knapp vier Meter langen EV2 nach unten ab. Davor kommt mit dem EV5 ein großzügiger SUV für Familie und Reise.

Mit dem EV5 bringt Kia einen innovativen Stromer in das Kompakt-SUV-Segment, die größte und am schnellsten wachsende Fahrzeugklasse in Europa. Basierend auf der reinen Elektroplattform E-GMP (Electric-Global Modular Platform) kombiniert der EV5 ein mutiges, markantes SUV-Styling mit praktischer Funktionalität und modernsten Technologien. Das robuste und zugleich kultivierte Design, die geräumige und flexible Kabine sowie die hochentwickelten elektrischen Funktionen zeigen deutlich, dass bei der Konzeption des Modells die Erwartungen und Lebensstile europäischer Kunden, insbesondere junger Familien, berücksichtigt wurden.

Der EV5 reiht sich größenmäßig in der Mitte zwischen dem kompakten EV3 und dem Flaggschiff EV9 ein. Großzügiger Innenraum und ein weitläufiger, variabler Gepäckraum machen den EV5 zusammen mit der Reichweite von bis zu 530 km in Verbindung mit 204 PS Leistung zum idealen Reiseauto. Zu einem späteren Zeitpunkt wird sich auch noch eine Allradversion hinzugesellen. Über Over-the-air-Updates kann der Kia EV5 immer aktuell gehalten werden, intelligente Assistenzsysteme und die Möglichkeit, mittels bidirektionalem Laden auch elektrische Verbraucher mit dem Fahrzeug zu betreiben, machen das neue Modell zu einem Musterbeispiel an Flexibilität.

Überdies gelten für alle Modelle der koreanischen Marke einschließlich der EVs 7 Jahre Garantie bzw. 150.000 km, einschließlich der EV-Batterien. Mehr Infos finden sich unter https://www.kia.com/at/ im Netz.





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

Märchendichter Folke Tegetthoff und seine Frau Astrid leben die halbe Zeit des Jahres in Piran.

Die STADT der 16 WINDE

Piran hat mehrere Gesichter. Wenn man Salzluft und den Duft von Fisch und Ginster in der Nase hat, taucht man ein in slowenisches Dolce Vita. Bläst einer der 16 Winde, zeigt sich die Stadt dramatisch. Diese Vielfalt ist es, die Folke Tegetthoff so liebt. Der erfolgreichste Märchendichter Europas zeigt uns sein Piran.

WERNER RINGHOFER

Wonach duftet Piran? Nach Salz in der Luft, nach Meer, Sonnencreme und gegrillten Calamari. Nach sonnenerwärmten Steinen, nach Kaffee, kühl-fruchtigem Weißwein und mediterranen Kräutern. Beim Gedanken daran nistet sich ein wohliges Gefühl in mir ein. Der Duft eines Ortes prägt unsere Erinnerungen – und er kann uns in die Vergangenheit zurückversetzen, auch Jahre später noch. Das funktioniert, weil das Gehirn einen direkten Draht zu unseren Emotionen hat. In Piran werden aber noch ganz andere Sinne angesprochen. Wie fühlt sich Piran an, müsste man fragen. Nach Winden wäre die Antwort. Der Ort richtet sein ganzes Leben nach ihnen aus.

Symbolisch dafür steht der Erzengel Michael auf dem Glockenturm der Kirche des Heiligen Georg. Hoch über dem zentralen Tartini-Platz wacht er. Nicht immer gleich, denn die Figur dreht sich mit dem Wind. Manchmal schaut der Engel auf Piran, dann wieder einmal in Richtung Triest oder auf die kroatische Küste. Je nachdem, wie er steht, wissen die Einheimischen, welcher Wind sich ankündigt und wie das Wetter wird. Insgesamt gibt es 16 Winde, die vier Hauptwinde sind die Burja, der Oštro, der Jugo und der Schlimmste von allen, der Tramontana aus dem Westen. Piran lebt mit den Winden und mit ihm die Einheimischen. „Wenn die Burja weht, gibt es bestimmte Ecken in Piran, die trotzdem windstill sind. Und wenn der Jugo weht, ist hier die Hölle los und woanders ist es windstill“, weiß Folke Tegetthoff.

Rettung für Erzengel Michael

Heute sind wir Michael ganz nahe. Wir sitzen auf der Terrasse von Folke Tegetthoffs Wohnung im Pfarrhof gleich hinter der Kirche und betrachten die Figur. Folke hat Spaghetti mit frischen Tigergarnelen vom Markt gekocht. Über uns kreisen Möwen und warten auf den richtigen Moment, einen Beuteflug auf die Terrasse zu starten. Der weite Himmel ist in weiches Gelb und Rot getaucht. Immer intensiver färbt sich der Horizont. Ein guter Moment, um die Geschichte des Engels zu erzählen. 1765 wurde er oben montiert, 1910 hat er einmal den Boden berührt, er musste wieder auf Hochglanz gebracht werden. 2017 dann der große Sturm. Eine Bora mit Starkregen wütete und riss einen Teil eines Flügels, das eineinhalb Meter große Stück landete mitten auf dem Tartini-Platz. Ein Glück, dass bei diesem Wetter niemand unten stand.

Nachdem sich der Sturm gelegt hatte, stiegen Bergsteiger auf den Turm und ent-



Wie ein Finger zeigt die Halbinsel von Piran ins Meer hinaus.

Fotos: Jaka Ivancic, beigestellt





Auf der Spitze des Glockenturms (l.) wacht der Erzengel Michael über Piran. Der Blick von oben ist umwerfend.

deckten bei der Untersuchung, dass der Engel komplett verrostet war. „Man mag sich gar nicht vorstellen, was passiert wäre, wenn die ganze vier Meter hohe Figur mit drei Tonnen hinuntergestürzt wäre. Per Helikopter wurde die Skulptur schließlich vom Turm gehoben und im Garten der Pfarrei unter unserer Terrasse niedergelegt. Unglaublich, welches Schauspiel sich dann abspielte. Der ganze Ort, egal, von welcher Konfession, kam, ja pilgerte förmlich hierher, nur um den Engel einmal anzugreifen.“ Und das heißt etwas, denn in Piran gibt es vielleicht 50 aktive Katholiken – und 11 Kirchen. Zorko, der Pfarrer, hat aber so ein einigendes Wesen, dass alle Michael ihre Ehre erweisen wollten.

Zorko ist überhaupt ein Phänomen. Als er vor über 20 Jahren hier ankam, wehte ihm ein eher rauer Wind entgegen. Aber er ließ nicht locker, organisierte, stellte Gelder auf, um die Kirchen zu sanieren, rief Projekte ins Leben, begeisterte Menschen für seine Arbeit. Zorko ist eben kein typischer Pfarrer. Statt weißem Kragen und Pfarrergewand trägt er Jeans und T-Shirt. Und er hat seine Sinne weit offen. „Er ist nicht nur Pfarrer, sondern auch Kulturmanager“, sagt Folke Tegetthoff.

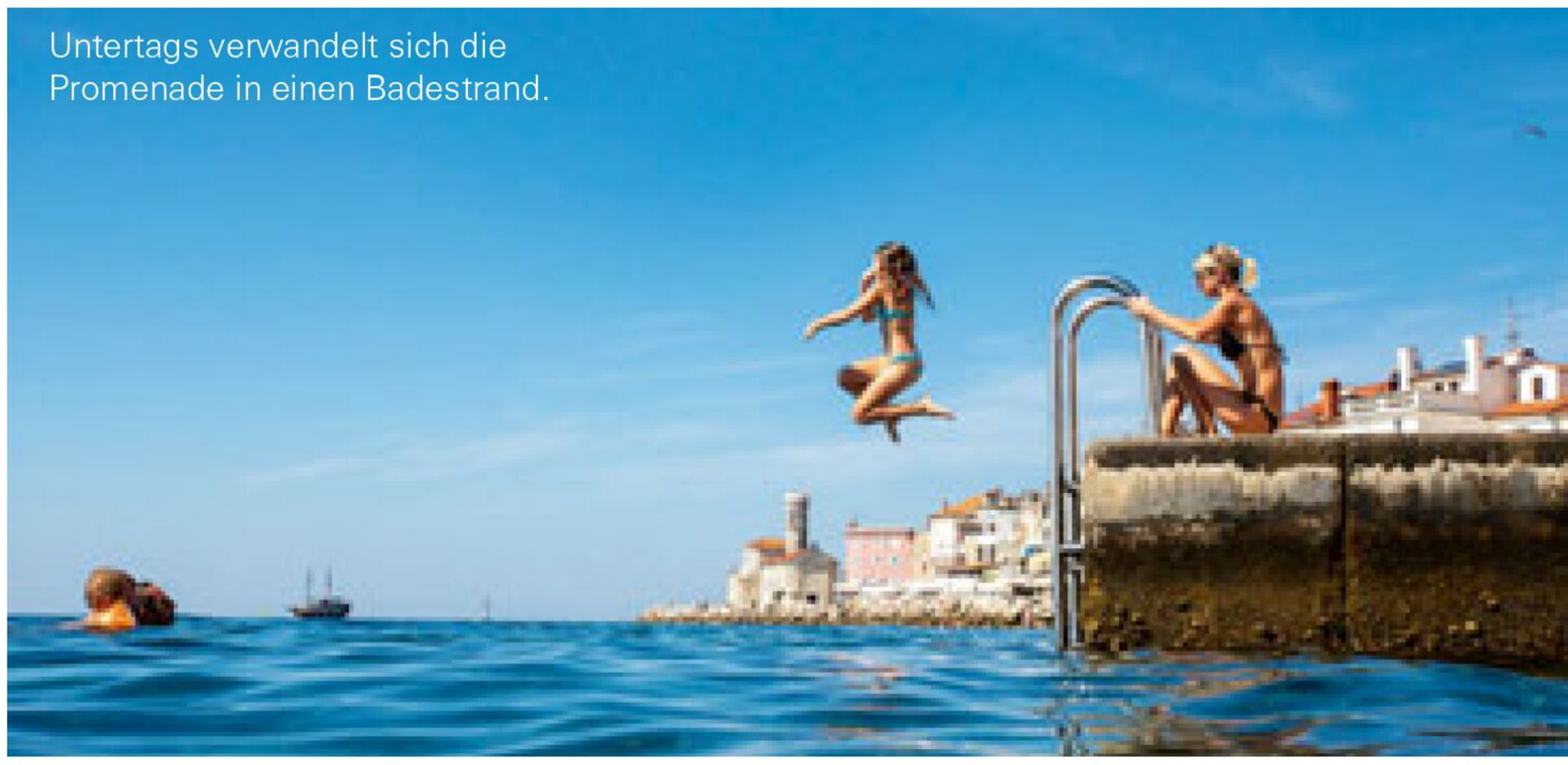
Der Erzengel Michael kam übrigens nach einer gründlichen Restaurierung zurück nach Piran. Wieder per Hubschrauber wurde er an seinen Platz gebracht. Minutenlang schwebte er an langen Seilen über der Stadt, bevor er auf dem Kirchturm montiert wurde. Sogar ein Film wurde über die Geschichte gedreht, das Drehbuch stammt von Folke. Ein erfolgreiches Projekt: Im slowenischen Fernsehen lief die Doku sicher über zehnmal. Seit zwölf Jahren hat Folke mit seiner Frau Astrid in der Pfarre nun schon seine Wohnung.

„Wir beide lieben das Meer und wir haben immer davon geträumt, am Meer zu leben“, erklärt er. Mallorca und Südfrankreich standen auch zur Wahl. Warum dann doch die Wahl auf Piran fiel? Das hat viele Gründe. Erst einmal die Nähe: „Knapp drei Stunden Fahrzeit von der Steiermark sind angenehm, obwohl ich nur 100 km/h auf der Autobahn fahre.“ Die Menschen in Piran spielen eine wichtige Rolle. Wenn man mit Folke durch die romantischen Straßen schlendert, trifft er ständig Bekannte und Freunde. Besonders mit Zorko harmoniert er. Täglich ist der Pfarrer bei Folkes Familie zum Essen eingeladen, sogar auf Urlaub fahren sie gemeinsam – ziemlich beste Freunde.

Die Schönheit des Bröckelnden

„Was ich hier als wirklich schön empfinde, ist das leicht Bröckelnde. Hier wird nichts restauriert, um Fremden zu gefallen. Es wird für die Einheimischen renoviert.“ Die Römer und die Byzantiner waren hier. Die Habsburger, Triest und Titos Jugoslawien. Den stärksten Eindruck hinterließ seine frühere Königin Venedig. Im Geschäft verabschieden sich die Einheimischen mit „Ciao“. Und dem Stil entsprechend ist der Glockenturm der Georgskirche eine Miniausgabe des Campanile auf dem Markusplatz. Die Palazzi in den engen Gassen leuchten ochsenblutrot, adriablau und sonnengelb. Vorbei lässt man sich treiben an Spitzbogenfenstern und geflügelten Markuslöwen. Wenn der Sturm tobt und das Wasser auf dem Platz knöcheltief steht, erahnt man das Acqua Alta auf Slowenisch.

Wie sieht ein Piran-Tag für Folke Tegetthoff aus? „Ich arbeite hier, meine letzten Bücher sind alle in Piran entstanden.“ Es ist dennoch anders als daheim in Österreich, weil man die Zeit in Piran anders empfindet. „In Österreich bist du ein Getriebener, in Piran läuft alles ruhiger. Das hat, glaube ich, mit dem Meer zu tun. Deshalb bin ich so gern hier.“ Immer wieder kommt es vor, dass Folke Tegetthoff auf der Terrasse arbeitet und es ruft jemand an und fragt, ob Folke Zeit auf ei-



Untertags verwandelt sich die Promenade in einen Badestrand.

nen Kaffee oder ein Mittagessen hat. „Ich lasse dann die Arbeit sofort liegen und gehe, weil mir das wichtiger ist." Gerne geht Folke Tegetthoff auch einmal schnell auf den Marktplatz am Platz Zelenjavni trg wenige Meter vom Tartini-Platz. Ein paar Stände mit lokalen Produkten, frischem Obst, Gemüse und Salzprodukten warten. 800 Menschen leben permanent hier, da kennt man sich. „Das hat etwas von einem Dorfleben."

Ein Leben, das auch Leiza aus der Schweiz und Jana aus Deutschland schätzen. In einer ehemaligen Kirche haben sie sich mit dem Concept Store Sveti Donat in der Altstadt sesshaft gemacht. „Ein wunderbares Geschäft", sagt Folke Tegetthoff. Lächelnder Nachsatz: „Wahrscheinlich bin ich einer der besten Kunden." Leiza und Jana haben sich auf feines slowenisches Handwerk spezialisiert. Zwei Architektinnen steuern handgeklöppelten Schmuck bei, es gibt beste Küchenmesser aus hochwertigstem Böhlerstahl, schöne handgemachte Teller, handgeschmiedete Pfannen oder schöne Schneidbretter in Form eines „Fisches".

Zu einem gelungenen Tag am Meer gehört natürlich auch der Genuss. Folke kocht gerne mit frischen regionalen Produkten, manchmal gehen er und Astrid aber auch gerne essen. Das Rostelin in der Altstadt stellt seine eigene Pasta her und serviert dazu wunderbares Sugo. Auch an der Promenade buchen sie gerne einen Tisch. Okay, da ist viel los, aber jedes Lokal hat seine Spezialitäten: im Pavel etwa die Cozze in roter Sauce, beim Ivo die Calamari. Und im Podlanica sitzt man auf einem Boot und genießt frisch gefangene Fische vom Morgen. Klassisch gebraten kommen sie auf einen Blechteller, dazu gibt es Dosenbier – „besser geht's nicht".

Ob Folke Tegetthoff nicht schon jeden Stein in Piran auswendig kennt? „Erstaunlicherweise nicht." Je nach Wind zeigt Piran ein anderes Gesicht. Besonders liebt er es, wenn die Bora weht. Dann stellt er sich gerne zum Leuchtturm und lässt die Natur auf sich wirken. „Dann finde ich Piran besonders faszinierend. Langweilig wird mir nie. Ich entdecke immer wieder neue spannende Ecken an Piran." ■



Was für ein Ausblick: Man kann sich an Piran einfach nicht sattsehen.

INFOS

Info

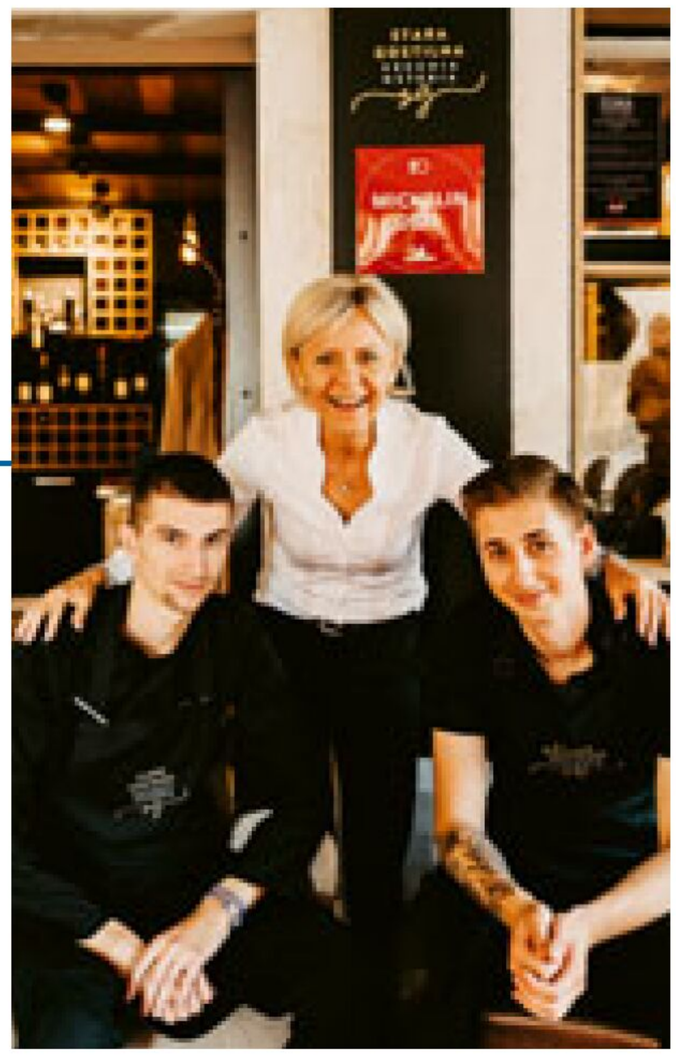
Tourismus-Informationszentrum TIC Piran | *Tartinijev trg 2, 6330 Piran, (+386 5) 673 44 40, ticpi@portoroz.si, www.portoroz.si*

Folke Tegetthoff | Alle Infos: *www.tegetthoff.at, www.india65.com, www.augenblickderkinder.com*

Essen

Piran

Stara gostilna | Die Stara gostilna ist eines der ältesten Lokale Pirans. Von altmodisch aber keine Spur. Donata Krašek baute einen Glaskubus an, innen schwarz und golden gestaltet. Das entspannte Fine Dining zeigt sich dagegen bunt und verspielt. *Savudrijska ulica 2, 6330 Piran, (+386 40) 777 979, stara-gostilna.com*







Fine Dining in der Stara gostilna (l.), bei Katarina und Rok im Restaurant Podlanica auf ihrem Boot (o.) und im Restaurant Rizibizi im Nachbarort Portorož.

Neptun | Ein winziges Restaurant mit Fischernetzen und anderen Seemannsaccessoires in zweiter Reihe hinter der Meerespromenade. Fische sind die Hauptdarsteller, aber auch frische Austern oder Seeigel, wenn Saison ist. Alles ganz natürlich ohne Chichi zubereitet. Auch hausgemachte Pasta mit Trüffeln ist beliebt. Reservieren! *Župančičeva ulica 7, 6330 Piran, (+386 41) 715 890*

Gostilna pri Mari | Man hat das Gefühl, in einer Osteria mit Holztramen zu sitzen. Kein

Fotos: beigestellt

Wunder, der junge Marco Mencinger setzt mit seiner venezianischen Mutter Mara die Tradition klassisch mediterraner Küche ohne Firlefanz fort, in der Küche fließen slowenisch-italienische Aromen ineinander. Das Fritto misto sollte man auf jeden Fall probieren. *Dantejeva ulica 17, 6330 Piran, (+386 5) 673 47 35, primari-piran.com*





Einen Ausflug wert: die lässige Küche im Restaurant „Istrian Bistro & Tapas Bar" in Portorož.



Das Hotel Piran ist das erste Haus am Platz. Die Lage direkt am Wasser ist traumhaft, nebenan sollte man die Vinothek besuchen. Im Sommer lockt die Terrasse auf dem Dach.

Rostelin | Man kann zusehen, wie in der hauseigenen Nudelmanufaktur verschiedenste Sorten Pasta zubereitet werden. Auch Spezialitäten vom Holzkohlegrill sind fein. Sehr sympathischer Service. *Gallusova ulica 2, 6330 Piran, (+386 82) 00 59 87, facebook.com/restavracijaRostelin*

Pirat | Seafood-Küche mit großer Auswahl. Klassiker ohne Chichi, aber (einfach) gut. Nette Atmosphäre, an der Promenade ins Stadtzentrum. *Župančičeva ulica 26, 6330 Piran, (+386 5) 673 14 81, sl-si.facebook.com/GostiscePirat*

Podlanica | Frischer geht's nicht. Was Rok in der Früh angelt, wird abends von ihm zubereitet: kleine Vorspeisen (Oktopussalat, Sardinen), großartige Pasta mit Muscheln oder ganze Fische. Als Restaurant dient ein Schiff im Hafen. Sehr faire Preise. *Pristanišče, 6330 Piran, (+386 41) 338 612, podlanica.com*

Fritolin Pri Cantini | Ein Restaurant der anderen Art. Reservieren kann man nicht, man muss sich also anstellen. Und weil das Lokal so beliebt ist, muss man eine kleine Wartezeit in Kauf nehmen. Hat man einen Platz, werden die Getränke an den Tisch gebracht, Essen bestellt man an einem Fenster und holt es dann, wenn es fertig ist. Spezialität sind Calamari und gebratener Fisch. Faire Preise, nur Bargeld. *Prvomajski trg 10, facebook.com/p/Fritolin-pri-Cantini-100063585099877*

Cafinho | Schöner Platz an der Promenade zum Meer. Ausgezeichnete Frühstücksvarianten, guter Kaffee, netter Service. *Prešernovo nabrežje 4, Prvomajski trg 3, +386 40 554 410*

Caffe Teater | Legendäre Terrasse am Hafen mit Meerblick, ideal für Sonnenuntergänge. Gutes Frühstück (Müsli, Thunfisch-Sandwich, Croissant). Kaffee und Cocktails passen. Nettes Personal. *Stjenkova 1, 6330 Piran, (+386 31) 877 254, caffeteater.com*

Caffe Neptun | Nettes Café bei der Ortseinfahrt vor der ersten Mole. Bio-Kaffee mit veganen Milchalternativen, frische Säfte und Smoothies, Craftbier, Frühstück, gute Weine. Direkt am Wasser, feiner Meerblick. *Dantejeva ulica 4, (+386 590) 156 33, caffeneptun.net*

In der Umgebung

3 Tipps für Ausflüge

Istrian Bistro & Tapas Bar | Bistro mit Bar im Fünf-Sterne-Hotel Slovenija. Die Speisekarte ist eine perfekte Mischung aus klassischen und modernen Gerichten, jedes mit einer istrischen Note. Burger im Miniformat, Carpaccio vom Boškarin-Rind, auch cremiges Champagnerrisotto mit Jakobsmuscheln sind verlockend. Im Sommer sitzt man gerne auf der Terrasse. *Obala 33, 6320 Portorož, lifeclass.net/de/kulinarik/restaurants/istrian-bistro-tapas-bar/*

Rizibizi Restaurant | Im Zentrum des Ortes mit Terrasse zum Meer pflegen Tomaž und Patrizia Bevčič eine authentische Mittelmeerküche, die auf regionalen Produkten fußt, aber mit feiner Klinge modern und innovativ umgesetzt wird. Die Pasta mit Trüffel hat definitiv Suchtcharakter. Mit dem Degustationsmenü in mehreren Gängen ist man gut aufgehoben. Drei Gault-&-Millau-Hauben. *Obala 20, 6320 Portorož, (+386 5) 9935 320, rizibizi.si*

Hotel Marina | Ivica Evačić-Ivek ist seit über zwei Jahrzehnten Garant für eine gehobene mediterrane Küche. Fisch wird tagesfrisch verarbeitet. Sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Sehr nett. *Veliki trg 11, 6310 Izola, (+386 5) 66 04 100, hotelmarina.si*

Wohnen

Hotel Piran | Die Lage: ein Traum, nur wenige Schritte vom Meer. Gemütlich-elegante Zimmer, das Frühstück auf der Terrasse ist ein Genuss. Panoramablick auf Meer und Sonnenuntergang von der Terrasse am Dach (Juni bis August). Tipp: die moderne Vinothek mit vielen guten Weinen. Sehr freundlicher Service, Shuttle-Service von und zur Garage am Stadtrand. Unsere Lieblingsadresse in Piran. DZ ab 160 Euro. *Stjenkova ulica 1, 6330 Piran, (+386 5) 666 71 00, hotel-piran.si*

Hotel Tartini | Charmantes Boutiquehotel mit Dachgarten, Cocktail-Bar und Café auf drei Terrassen. Zentral am hübschen Tartiniplatz. DZ ab 111 Euro. *Tartinijev trg 15, (+386 5) 671 10 00, arthoteltartini.com*

Memento Piran | Lässiges kleines Boutiquehotel mit nur zehn liebevoll eingerichteten Zimmern. In der Altstadt, ein paar Schritte vom zentralen Tartini-Platz. Sehr nettes Per-

sonal. DZ ab 188 Euro. *Bolniška ulica 8, 6330 Piran, (+386 51) 394 432, mementopiran.com*

Hotel Fiesa | Kleines Hotel, familiär und freundlich geführt. Die Zimmer sind zwar relativ klein, aber renoviert. Unbedingt ein Zimmer mit Meerblick buchen, traumhafte Lage am Wasser. Gratis Parkplatz! DZ mit Meerblick ab 150 Euro (ab Buchung von mindestens zwei Nächten). *Fiesa 57, 6330 Piran, (+386 40) 519 777, hotelfiesa.com*

Einkaufen

Sveti Donat | In den Mauern einer 700 Jahre alten, sorgfältig restaurierten Kirche findet man traditionelle Handwerkskunst und moderne Kunst vom Feinsten: Kaffeetassen, Teller, originelle Schneidbretter, Obstschalen aus edlem Holz, kreativen Schmuck, handgeschmiedete Messer u. v. m. Deutschsprachige Bedienung. *Prvomajski trg 13, svetidonat.si*

Markt | Ein paar Stände mit lokalen Produkten, frischem Obst, Gemüse und Salzprodukten auf dem Platz Zelenjavni trg wenige Meter vom Tartini-Platz.

Ribarnica Pescheria | Für alle, die ein Apartment in Piran gemietet haben, der ideale Fischladen. Frische Ware, freundliche Bedienung. *Zelenjavni trg 2*

Benečanka | Das Salzgeschäft der Salinen befindet sich im Erdgeschoß des „Venezianischen Hauses" am zentralen Tartini-Platz. Fantastisches Salz, außerdem Seifen und Peelings mit Salz, Badesalze. *Tartini-Platz, Ulica IX. korpusa 2, soline.si*

Čokoladnica Piran | Große Schokoladenauswahl, auch Schokolade mit Meersalzflocken. *Tartinijev trg 5, cokoladnica-piran.si*

Nika's Tiny Houses | Piranminiaturen aus Treibholz, Schmuck und andere Dekogegenstände aus Keramik. Hochwertig. *Ulica IX. korpusa 9, 6330 Piran, nikastinyhouse.si*

Sehen & erleben

Stadtmauer von Piran | Es zahlt sich aus, auf die jahrhundertealte Stadtmauer von Piran mit ihren Türmen und Toren zu steigen. Der Leuchtturm ist ein Muss: fantastische Ausblicke auf die Piraner Bucht und die italienische Adriaküste. Bis in die 1970er-Jahre gab es hier wirklich noch einen Leuchtturmwärter. *wallsofpiran.com*

Domkirche des hl. Georg | Über Piran thront das größte Kirchengebäude der Stadt. Im 14. Jh. erbaut, ihr heutiges Aussehen bekam sie durch die Barockrenovierung im 17. Jh. Der Glockenturm ist eine verkleinerte Kopie des Campanile in Venedig. Auf den 47,2 m hohen Turm führen 146 Stufen, wunderschöne



Auf dem Marktplatz gleich hinter dem Tartini-Platz findet man feine Stände, einen ausgezeichneten Fisch- und Fleischerladen.

Aussicht auf die Stadt und die weite Umgebung. Im Pfarrmuseum im Erdgeschoss der Sakristei sind religiöse Gegenstände und Keramik ausgestellt. Unter dem Kirchenschiff wurden Überreste von Gebäudestrukturen aus dem alten Rom, dem frühen Mittelalter sowie romanische und gotische Kunst gefunden.

Seen in Fiesa | Ein kleiner See ist mit Süßwasser gefüllt, der zweite größere See ist mit dem Meer verbunden. Beide Seen sind Lebensraum seltener Tierarten. Schöne ruhige Lage.

Naturpark der Salinen von Sečovlje | Im nördlichen Teil des 750 Hektar umfassenden Parks wird noch aktiv Salz gewonnen. Besuche im Salzlandschaftspark: in Lera im Sommer von 8 bis 21 Uhr, im Winter von 8 bis 17 Uhr, in Fontanigge im Sommer von 9 bis 20 Uhr, im Winter von 9 bis 17 Uhr. Führungen sind möglich, Treffpunkt an der Rezeption in Lera. Treffpunkt Vogelbeobachtung, Führung Salinenmuseum am Eingang in Fontanigge. *Info: kpss.si, kpss.si/de/besuch/gefuhrte-besichtigung*

Tal des Flusses Dragonja | Großartige Natursehenswürdigkeit. Wasserfälle, Katarakte, Kolke und Mäander. Tipp: der Stranice-Wasserfall, der höchste Wasserfall im slowenischen Istrien, beim Dorf Trebeše.



Einen Steinwurf von der Promenade in Portorož liegen die Salzfelder von Sečovlje, wo noch mit alter Handwerkskunst Salz abgebaut wird.



Fotos: beigestellt, Hotel Piran, Istrian Bistro & Tapas Bar

POSTKARTE in ECHT



Hoch über der verwinkelten Altstadt thront die mächtige Burg, die über viele Jahrhunderte hinweg die Geschicke der Stadt bestimmt hat. Heute bietet sie nicht nur einen faszinierenden Einblick in die bewegte Geschichte, sondern auch einen fantastischen Ausblick über die Stadt an der Drau.

Von der Terrasse der Burg aus offenbart sich ein Postkartenblick auf die ziegelroten Dächer. Keine Satellitenschüssel trübt das harmonische Bild – eine weitsichtige Entscheidung der Stadtverwaltung. Wer seinen Blick zum Stadtturm richtet, der mit seiner Höhe von 54 Metern die Skyline von Ptuj durchbricht, wird feststellen, dass auch hier etwas fehlt: Auf der zur Burg zugewandten Seite fehlt die Turmuhr. Warum ausgerechnet auf dieser Seite? Den Erzählungen nach wollten sich die einstigen Burgherren nicht an den Kosten für die Errichtung der Uhr beteiligen. Mihael Toš, mein Guide durch die Geheimnisse von Ptuj, erklärte mir, dass das Fehlen der vierten Turmuhr ausschließlich auf ein mechanisches System zurückzuführen ist. Und doch – vielleicht steckt ja ein Körnchen Wahrheit in der alten Legende.

Der Stadtturm, der zugleich als Glockenturm der St.-Georgs-Kirche dient, zeigt eine weitere Besonderheit: Laut Pater Andrej Feguš befindet sich in seinem Inneren das weltweit längste noch funktionierende Uhrpendel seiner Art. Seit über 300 Jahren misst ein fein abgestimmtes System aus präzise gefertigten Zahnrädern, Gewichten und eben diesem 21,4 Meter langen Holzpendel zuverlässig die Zeit. Die Konstruktion erinnert in ihrer Ausführung an Skizzen

Foto: Shutterstock.com (Marcin Jucha)

In Ptuj findet man an allen Ecken Zeugnisse der Römer. Die älteste Stadt Sloweniens zeigt sich aber auch jugendlich. Spannende kleine Läden, heimelige Lokale und lebendiges Gassengewirr machen Stimmung. Und Ptuj schmeckt! Ein Chocolatier kreiert Pralinen mit Mandelpraliné und Zwiebeln.

BERND GROSSECK



von Leonardo da Vinci – auch wenn ein direkter Zusammenhang bislang nicht nachgewiesen werden konnte. Eine Treppe im Inneren des Turms führt die Besucher um das Pendel herum zum Uhrwerk und weiter hinauf bis zur Glocke. Oben angekommen, eröffnet sich ein beeindruckendes 360-Grad-Panorama über der Stadt.

Spaziergang durch Jahrtausende

Ptuj ist eine Stadt mit heute rund 18.000 Einwohnern, in der Geschichte an vielen Ecken lebendig wird. Schon zu Römerzeiten war Poetovio, wie es damals hieß, ein strategisch wichtiger Militärstandort, damals lebten dort bis zu 40.000 Menschen. Mit dem Fund von fünf heiligen und außergewöhnlich gut erhaltenen Kultstätten (I. bis V. Mithräum) beherbergt Ptuj wie kein anderer Ort weltweit eine so hohe Dichte an Mithras-Heiligtümern auf so engem Raum. Die Erde Ptujs birgt heute noch unzählige Geheimnisse. Fleißige Maulwürfe befördern bei ihren Grabungsarbeiten manchmal römische Scherben und Steine ans Tageslicht – Hinweise auf noch zahlreiche verborgene Schätze unter der Stadt. Ein archäologisches Museum, das Funde von der Steinzeit bis zum Mittelalter ausstellen wird, ist in Vorbereitung.

Geschichtliche Besonderheiten finden sich auch im Hotel Mitra. Dort kann das fünfte Mithräum besichtigt werden und in Vitrinen im Hotel sind römische Fundstücke ausgestellt. Im hoteleigenen, stilvoll eingerichteten Café Kipertz, das seit 1786 eine lokale Tradition der Kaffeerösterei verfolgt, erfuhr ich eine weitere, historisch interessante Geschichte





Zwei markante Gebäude im Herzen der Stadt: Links das Rathaus, das zu Beginn des 20. Jahrhunderts vom Wiener Architekten Max Ferstl entworfen worden ist, und rechts der Stadtturm mit antiken Denkmälern und seinem langen Uhrpendel.



Peter Vesenjak vom Hotel Mitra kennt Ptujs spannendste Geschichten.

Ptujs. Peter Vesenjak, der Besitzer des Hotels, erzählte mir, dass es historische und geografische Bezüge zu Pettau in Wolfram von Eschenbachs „Parzival" gibt, einem der bedeutendsten Werke der mittelalterlichen Literatur. Auch da kann man sich mit Themenführungen vor Ort auf Spurensuche machen.

Altstadtidyll und Maskenzauber

In der Altstadt geht es überwiegend beschaulich zu. Man flaniert durch schmale Gassen, die von traditionellen Geschäften in historischen Gebäuden gesäumt werden, und spaziert über Plätze mit heimeligen Lokalen. Richtig lebendig wird Ptuj zur Faschingszeit – dann findet unter dem Titel „Kurentovanje" ein zehntägiges Brauchtumsfestival statt. Als Besucher trifft man auf die traditionellen Karnevalsfiguren, die „Kurenti". Ein bisschen zum Fürchten sind sie mit ihren schweren Schafsfellen, kunstvoll geschnitzten Masken mit Hörnern oder Stäben, oft mit bunten Bändern, einem langen roten Zungenteil und großen Kuhglocken um die Taille. Ein Besuch im Kurent-Haus im Zentrum vermittelt ganzjährig Wissen über diese langjährige Tradition. Dort erhielt ich auch einen wichtigen Hinweis: Sollte einmal ein Kurent mein Heim betreten, muss er es rückwärts tun, damit ihm der Teufel nicht ungesehen folgt. Und den Teufel will man ja nicht im Haus haben ...

Von alten Fässern zu vielschichtigen Pralinen

Nach Burg und Turmspitze wollte ich Ptuj auch unter seiner Oberfläche kennenlernen und besuchte den ältesten Weinkeller Sloweniens, Ptujska klet. Wie Katakomben breiten sich dort die unterirdischen Gänge aus. Die Weinkultur von Ptuj reicht bis in die Römerzeit zurück, im Mittelalter erlebte der Weinbau seine Blütezeit und seit dem 19. Jahrhundert exportiert man Wein bis nach Amerika. Die Atmosphäre im gesamten Weinkeller ist feucht, fahles Licht weist den Weg zwischen den mächtigen alten Holzfässern zu einem beeindruckenden, oft prämierten Weinarchiv mit rund 150.000 Flaschen. Der älteste slowenische Archivwein, die „Goldene Rebe", stammt aus dem Jahr 1917. Ptujska klet bietet verschiedene Arten von Verkostungen an, auch in deutscher Sprache und optional mit Begleitung regionaler Spezialitäten. Weitere Möglichkeiten, lokale Weine zu verkosten, gibt es unter anderem im Osterberger Weinkeller und in der Vinothek Kobal (ausgezeichnete Weißweine!) im ältesten Haus der Stadt.

Ein ganz anderer Kosmos öffnet sich bei Matevž Božič, der süße Köstlichkeiten in Form von außergewöhnlichen Pralinen anbietet. Als ehemaliger Küchenchef im Vier-Hauben-Restaurant Hiša Denk in Maribor lebt er dort seine Liebe zur Kreation süßer Versuchungen und Neuinterpretation von Zutaten. In seinem Geschäft XOCOC im Zentrum von Ptuj kreiert er mit scheinbar widersprüchlichen Aromen Pralinen, die harmonische Geschmackserlebnisse versprechen. Seine in Handarbeit hergestellten Pralinen animieren dazu, die eigenen sensorischen Fähigkeiten zu trai-

Fotos: Bernd Grosseck, beigestellt

nieren und die Zutaten herauszufinden. In seiner „Mandlji in čebula" befinden sich beispielsweise Mandelpraliné-Paste, Kakaobutter, Milchschokolade, Cornflakes und Zwiebeln. Seine Kreation „Bučno olje" enthält unter anderem weiße Schokolade, Sahne, Kürbiskernöl, Invertzucker und Bourbonvanille. Mehr wird nicht verraten – am besten selbst herausfinden.

Ptuj steckt voller spannender Geschichten, die einen Besuch zu einer faszinierenden und einzigartigen Entdeckungsreise machen. Die älteste Stadt Sloweniens lädt dazu ein, ihren Geheimnissen auf den Grund zu gehen – und belohnt ihre Besucher mit eindrucksvollen Erlebnissen. Für Entspannung nach reicher Kultur bietet sich dann noch die Therme Ptuj oder auch ein Spaziergang an einem der größten slowenischen Seen, dem Ptuj-See, an: ein Schutzgebiet für über 230 Vogelarten. Ein Besuch in Ptuj ist eine Reise durch eine Stadt, die nicht laut ruft, aber lange nachklingt.



Die mittelalterliche Festung, die das Stadtbild von Ptuj prägt, ist zu jeder Tages- und Jahreszeit einen Besuch wert.

INFOS

Parken

P&R Parkirišče Zadružni trg | Nahe dem Drauufer, sehr schöner Blick auf Ptuj. Über die Fußgängerbrücke sind es nur wenige Meter in die Altstadt. Saisonal kostenpflichtig.

Parkirišče pod gradom | Am Fuße der Burg und ein paar Gehminuten ins Zentrum. Kostenlos.

Tourismusinfo

Tourismusbüro (TIC) | *Mestni trg 4, (+386) 2 779 60 11, visitptuj.eu/de/*

Sehenswertes

Schloss Ptuj | Eines der imposantesten Schlösser Sloweniens. Prunkvolle Innenräume mit bedeutenden Museumssammlungen, spektakulärer Ausblick. Eintritt: 10 Euro/Erw., 5 Euro/Kind. *pmpo.si*

Stadtturm (Glockenturm der St. Georgs-Kirche) | Barockes Zwiebeldach, ursprüngliche Errichtung im 10. Jh., sein heutiges Aussehen erhielt er 1603. Im Inneren ein Uhrwerk mit einem 21,4 Meter langen Pendel. Eintritt: 7 Euro/Erw., 4 Euro/Kind. *mestni-stolp.si/de/*

St. Georgs-Kirche | Gotische Kirche aus dem 15. Jh., wunderschöner Innenraum.

Orpheus Monument | Fünf Meter hoher Monolith aus dem 2. Jh., steht heute noch an seinem ursprünglichen Platz und wurde aus einem einzigen Stück Marmor gefertigt.

Dominikanerkloster | 1230 gegründet, heute Kulturstätte, die von April bis Oktober besichtigt werden kann. Besonders schön: gotischer Kreuzgang und Kapitelsaal. Eintritt 4 Euro/Erw. *visitptuj.eu/de/erlebnisse/kultur-erbe/kulturelle-veranstaltungsorte/dominikanerkloster-2/*

Minoritenkloster | 13. Jh., prachtvolle barocke Fassade, einzigartige Klosterbibliothek mit mehr als 5000 Büchern, die auf Anfrage besichtigt werden kann. *visitptuj.eu/de/erlebnisse/kultur-erbe/sehenswuerdigkeiten/minoritenkloster*

Ptujska klet | Ältester Weinkeller Sloweniens, berühmte Sammlung von Archivweinen. Führungen (auch deutschsprachig) und Verkostungen in unterschiedlichen Varianten. *Vinarski trg 1, (+386 2) 787 98 10, ptujska-klet.si/de/*

Mithras-Heiligtümer | Originale Tempelräume, Altäre, Reliefs des römischen Mithraismus. Das I. Mithräum kann in der Regel nach



Ein feiner Begleiter für die Reise, der KIA EV9, der durch seine große Reichweite, seinen Komfort und modernste Assistenz und Schnellladefunktion überzeugt.



Anmeldung direkt vor Ort besichtigt werden, das III. Mithräum ausschließlich mit Führung nach Voranmeldung. *(+386) 2 748 03 60, visitptuj.eu/de/erlebnisse/kultur-erbe/sehenswuerdigkeiten/i-und-iii-mithraeum/*

Themenführungen | U. a. zu „Parzival", einem der wichtigsten Werke der mittelalterlichen Literatur. Die slowenische Steiermark gilt als Urheimat von Parzivals Vorfahren. Individuelle deutschsprachige Führungen: Mihael Toš (Kulturvermittler/Germanist). *info@tosch.tv, (+386) 70 712 896*

Feste und Events

Festival Arsana | Internationales Sommer-Musikfestival. Klassische Musik, Ethno, Weltmusik, Rock, Pop und Jazz im Rahmen von über 50 Veranstaltungen an verschiedenen Orten in der Stadt. *festivalarsana.com*

Kurentovanje | Mehrtägiges Faschingsfest im Februar, meistbesuchte Karnevalsveranstaltung im Alpenraum. Das Kurent-Haus im Stadtzentrum wie auch die ethnographische Maskensammlung in den ehemaligen Stallungen des Schlosses geben Einblick in die Geschichte und den Ablauf dieses Brauchtums. *slovenia.info/de/geschichten/kurentovanje-der-grosste-karneval-in-slowenien*

Art Stays | Contemporary Art mit vielversprechenden jungen Künstlern und großen Namen zeitgenössischer Kunst. Jährlich im Sommer zahlreiche Ausstellungen und Events. *nomoresilence.si*

Salon Sauvignon | Treffpunkt für Weinfans. Weinverkostung der besten Sauvignon Blancs aus Slowenien und Nachbarregionen (jährlich im Mai). *salonsauvignon.eu/ger/*

Tage der Poesie und des Weines | Großes internationales Poesiefestival (meist Ende August) mit Dichtern und Künstlern aus aller Welt (englisch und slowenisch). *versoteque.com*

Römische Spiele | Im August wird „Poetovio" wieder lebendig, mit dem Leben und den Bräuchen des antiken Roms. *visitptuj.eu/de/erlebnisse/kultur-erbe/festivals-veranstaltungen/roemische-spiele*

Cafés und Bars

MuziKafe | Kulturveranstaltungen, Café, Interior im Vintagelook, ideal zum Rasten und Plauschen. Künstlerische Gestaltung der Außenfassade mit zahlreichen Zitaten aus Songtexten. *Vrazov trg 1, (+386 2) 787 88 60, muzikafe.si, kein R*

Kavarna Bodi | Nahe dem Mestni trg gelegen, gemütliches Flohmarktfeeling durch abwechslungsreiche Einrichtung. *Mischung aus Café und Pub, große Auswahl an Craftbeers und Cocktails. Ulica heroja Lacka 8, (+386) 41 883 311, kavarnabodi.si, kein R*

Kavarna Evropa | Café und Bar mit modernem Flair. Direkter Blick auf das Rathaus (eines der bedeutendsten Gebäude der Altstadt), das zu Beginn des 20. Jh. vom Wiener Architekten Max Ferstl entworfen worden ist. *Poštna ulica 3, (+386 4) 202 0319, facebook.com/p/Kavarna-Evropa-Ptuj-100087273040227, kein R*

Essen

Gostilna Ribič | Für die gute Fischküche bekannt, jedoch bietet die Karte auch exzellente Fleischspeisen (Steaks!) und herrliche Dessertvariationen. Traumhafte Terrasse direkt am Drauufer. Reservierung empfehlenswert. *Dravska ulica 9, (+386 2) 7490635, pan-restavracija.si/gostilna_ribic/ponudba_jedi, R Mo*

Gostilna Grabar | Ideenreiche regionale Küche. Tische aktuell nur gegen Vorbestellung. Auf einer Anhöhe gelegen, hat man von der Terrasse einen Weitblick und sieht direkt zur Burg. *Rabelčja vas 15a, (+386 2) 778 21 40,*

Foto: Bernd Grosseck



facebook.com/gostilnagrabar/?locale=sl_SI, R Mo, Di

Bistro Lük | Trendiges Lokal nahe dem Stadtturm, Frühstück, kreative Mittagsmenüs, vielfältige Getränkeauswahl. *Murkova ulica 5, (+386) 599 220 62, bistroluk.com, kein R*

Gostilna Amadeus | Schwerpunkt auf heimischer Kost mit ausschließlich lokalen Zutaten (zum Beispiel Mehl aus eigener Mühle). *Prešernova ulica 36, (+386 2) 771 70 51, amadeus-ptuj.si, Di*

Süßes

XOCOC | Handgemachte Pralinen mit kühnen Aromen in faszinierenden Kombinationen. *Slovenski trg 9, (+386) 412 790 46, im Juli und August geschlossen. xococ.si/en/*

Übernachten

Hotel Mitra* ** | Charmantes Traditionshaus im Zentrum, ruhig, großzügige Zimmer. Reichhaltiges Frühstück, Wellnessbereich, Weinkeller „Osterberger" für Verkostungen regionaler Weine. DZ ab 100 Euro. *Prešernova ulica 6, 2250 Ptuj, (+386 2) 787 74 55, hotel-mitra.si/de/*





In Ptuj vereinen sich Genussmomente: edle Pralinen von XOCOC und entspannte Pausen in gemütlichen Cafés, wie z. B. im MuziKafe.

B&B MuziKafe | Sieben individuell eingerichtete Zimmer in einem historischen Gebäude, das als „Home of CULTure" bezeichnet wird. Feines Frühstück. DZ ab 100 Euro. *Jadranska ulica 5, 2250 Ptuj, (+386 2) 787 88 60, muzikafe.si/en/*

Grand Hotel Primus** | Thermenhotel (Therme Ptuj), eigener Thermalbereich, direkter Zugang zum Thermalpark, elegante Zimmer, immer wieder Paketangebote u. a. mit Halbpension. DZ ab 158 Euro. *Pot v Toplice 9, 2251 Ptuj, (+0386 2) 749 45 00, sava-hotels-resorts.com/de/terme-ptuj/unterkuenfte/grand-hotel-primus/*





Foto: Shutterstock.com (Marcin Jucha)

LAND mit GRÜNEM HERZEN

Slowenien war 2016 weltweit das erste Land, das zur „Global Green Destination“ erklärt wurde. Wir haben uns auf die Spuren seiner grünen Schätze begeben.

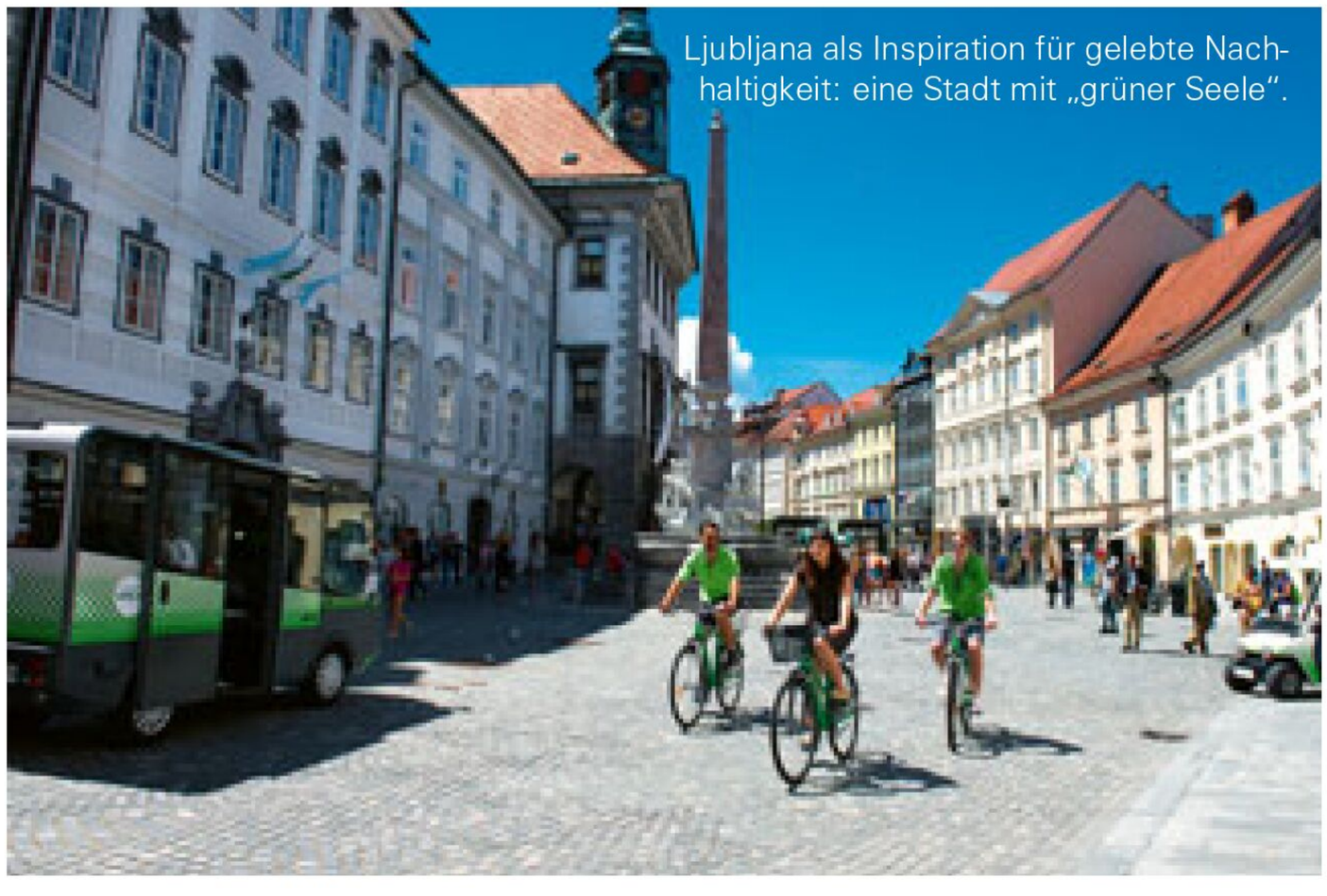
TANJA KOVAČIČ



Das einstige Fischerdorf Izola ist längst nicht nur touristisches Sehnsuchtsziel, sondern hat als „Green Destination“ Goldstatus.

Während wir die Cankar-Allee in Richtung des Herzens von Izola, einst Insel, heute Halbinsel, entlangfahren, kommen Erinnerungen an die Wanderung vor ein paar Monaten auf. Damals erklommen wir die 80 Meter hohen Klippen im Landschaftspark Strunjan mit atemberaubendem Blick auf den „Mesečev zaliv“, die Mondbucht. Das ist hier gleich ums Eck und wäre eine eigene „grüne“ Geschichte wert. Unser Ziel ist heute jedoch Izola, Küstenstadt mit goldenem Slovenia-Green-Zertifikat, der zweithöchsten Auszeichnung im nationalen Öko-Förderprogramm. Dessen Grundsätze: „Die zertifizierten Orte und Unternehmen quer durchs Land – mittlerweile sind es über 280 – leben Nachhaltigkeit jeden Tag. Entscheidend ist die gesunde Ausgewogenheit zwischen einem qualitätsvollen Erlebnis für Besucher und der Lebensqualität der Einheimischen“, erklärt uns die Direktorin der Slowenischen Tourismusorganisation Maja Pak Olaj.

Als wir aus dem Auto steigen, schlägt uns der warme Duft des Rosmarins entgegen. „Eigentlich sind wir nicht nur grüne, sondern eine grün-blaue Destination“, schmunzelt Tjaša Likar vom Tourismusverband der Stadt und deutet auf den mit kleineren Booten vollbesetzten Meereshafen. Rozana und Sanela sind zwei Bewohnerinnen, die mittels des buchbaren Programms „Tag mit einem Einheimischen“ Besuchern das grüne Hinterland Izolas authentisch näherbringen. Mit ihnen verschlägt es uns in die Gassen des Dorfes Korte. Die „hroštole“, hausgemachte Gebäckstreifen, knuspern warm zwischen den Fin-



Ljubljana als Inspiration für gelebte Nachhaltigkeit: eine Stadt mit „grüner Seele“.

gern, während über uns eine Rebe aus der Mauer hängt, wie eine vergessene Geste des Sommers. Der Blick schweift von hier oben über das tiefgrüne Hügelland Šavrinsko gričevje und Padna bis nach Kroatien im Hintergrund. Über bewaldete Wege, vorbei an Steinbunkern, die Bauern früher zum Schutz vor Regen dienten, gelangt man zur einstigen Siedlung der „Histri" Kaštelir, wo Hausherrin Dita in historischer Kleidung die Geschichte der Gegend schildert. Mittags stärken wir uns in der Gostilna Korte mit Prosciutto in Weinsauce mit Polenta, den traditionellen istrischen Nudeln Fuži mit Kaninchen und Gnocchi mit Wildfleisch. Unser Tag setzt sich in den Olivenhainen auf den Südhängen des Bauernhofes Ronkaldo bei Familie Adamič fort und schließt bei untergehender Sonne im Herzen der Küstenstadt.

Tjaša Likar verrät noch, warum ein Besuch im Herbst besonders lohnenswert ist: „Ein idealer Anlass, das grüne Herz Izolas zu erleben, ist unser ‚Pomol okusov' (Genusspier) am Pier in Izola. Hier treffen einander istrische Kulinarik und das Meer. An den Ständen duftet es nach frischem Fisch, Miesmuscheln, Trüffeln, Fritule, luftgetrocknetem Schinken und anderen typischen istrischen Gerichten, die von hervorragenden lokalen Weinen begleitet werden." 2025 stehen noch zwei Termine an: 20. September und 18. Oktober.

Wo der Mensch nicht Herr ist

Izola ist nur eine von inzwischen 40 Slovenia-Green-zertifizierten Destinationen. Pionier und höchstbewertetes grünes Reiseziel: Bohinj. Im wahrsten Sinne des Wortes grün ist allerdings die Region Kočevje im Süden, wo man auf eine der letzten verbleibenden Urwaldoasen Europas trifft – und manchmal auch auf jemand Besonderen, wie uns Tourismuschefin Nevenka Klun verrät: „Bei uns kann man den Braunbären in seinem natürlichen Lebensraum beobachten, ihn in seiner Umgebung spüren." Nicht umsonst trägt das einzigartige Erlebnis das Qualitätssiegel „Slovenia Unique Experience".



Eine der letzten verbleibenden Urwaldoasen Europas und Teil des UNESCO-Welterbes: der Urwald Krokar in der Region Kočevje.



Der Bär ist im Kočevje allgegenwärtig: als Kunstmotiv und lebendig in den Wäldern.

Die Erfahrung beginnt im Hostel Bearlog. Im „Bärenraum" lernen wir den charismatischsten Bewohner der Kočevje-Wälder kennen, bereiten uns auf eine mögliche Begegnung vor. Der Guide erklärt die Unterschiede zwischen den Spuren verschiedener Wildtiere. Der Bildschirm einer Fotofalle zeigt Szenen, die sich in Abwesenheit von Menschen vor der Kamera abspielen – ein Bär, der mit einem Baumstamm spielt, ein Reh, das an einer Wasserstelle trinkt, ein Luchs im Morgennebel, ein jagendes Füchslein. Die Natur offenbart sich ohne Filter. Als sich die Dunkelheit über den Wald senkt, beziehen wir gemeinsam mit Jäger und Guide in einer geschützten Beobachtungshütte Stellung. Die ganze Welt schrumpft auf Atem, Gehör und Blick. Das Glück, einen Bären „live" zu sehen, ist uns aber leider nicht bestimmt.

Der vom Menschen unberührte Buchen-Urwald Krokar ist Teil des UNESCO-Weltnaturerbes, in dem die Natur seit Jahrhunderten frei waltet. Nevenka Klun: „Bei uns ist der Mensch nicht Herr, sondern nur ein respektvoller Gast, der keine Spuren hinterlassen darf.

Foto: Jaka Ivančič, Nea Culpa/Jošt Gantar (2), Nea Culpa Foto/Mankica Kranjec/www.slovenia.info



Eine starke Szenerie bietet der Park Brdo nahe Kranj mit 478 Hektar an Wäldern, Baumreihen und Tümpeln (r.). Links: die Altstadt von Kranj.

In diesem Sinne ein besonderes Erlebnis sind auch unsere ‚Geheimnisse des UNESCO-Urwalds Krokar': ein Besuch des Urwald-Randbereichs, kombiniert mit einer virtuellen Erfahrung, bei der Besucher mittels VR-Brille sicher und ohne die Natur zu stören in das Innere des Urwalds mitgenommen werden. Das Gebiet darf nicht betreten werden, da es sich um eine der sensibelsten Waldzonen ohne menschlichen Eingriff handelt, wo allein die Natur das Sagen hat."

Schauplatzwechsel nach Kranj, in der Platinklasse der „grünen" Destinationen angesiedelt. Bereits 2023 schaffte es der Ort auch unter die „Global Green Destinations" – aufgrund einer Besonderheit, die es weltweit nur zweimal gibt. Gregor Aljančič erforscht und schützt im Höhlenlabor unter der Altstadt von Kranj – wie sein Vater Marko jahrzehntelang zuvor – die Grottenolme. Man erinnere sich: Als in den Höhlen von Postojna vor einigen Jahren ein Grottenolm-Junges schlüpfte, zog das Ereignis die Aufmerksamkeit der Weltöffentlichkeit auf sich, so außergewöhnlich sind diese ewig in der Höhlenfinsternis lebenden Tiere, die man einst für Babydrachen hielt.

Canyons und Babydrachen

Wer nicht viel auf nackte Schwanzlurche gibt, kann hier in Kranj den zweittiefsten innerstädtischen Canyon Europas erkunden. Die Stadt liegt auf einem Felsen zwischen den Flüssen Sava und Kokra. „Der 30 Meter tiefe Canyon ist ein geschütztes Naturdenkmal, der nicht nur Pflanzen und Tieren eine Heimat bietet, sondern auch den Einheimischen sowie Besuchern ein herrliches Stück Natur inmitten der Stadt", empfiehlt Manca Strugar vom regionalen Tourismusverband. Zur Stärkung gibt es später eine deftige „Ocvirkovka", eine Art Potitze, gefüllt mit Grammeln, und die slowenischen „Štruklji" im urigen Traditionsgasthof und Biobauernhof „Pr'Končovc".

Weitere grüne Orte in der slowenischen Platinliga? Laško und Ljubljana.

BUCHTIPPS



Endlich Wildnis – Slowenien | Naturnahe Erlebnisse in Slowenien abseits des Massentourismus. *Boris Korenčan, Verlag Kompass, erschienen 2022, 216 Seiten, 20,95 Euro.*

Soul Places Slowenien – Die Seele Sloweniens spüren | Lieblings- und Sehnsuchtsorte inmitten slowenischer Natur. *Daniela Schetar und Friedrich Köthe, Reise Know-How Verlag Peter Rump, erschienen 2023, 192 Seiten, 21 Euro.*



Mysteriöse Unterwelt: In Kranj erforscht man seit Jahrzehnten die weltberühmten Grottenolme.

Bei mir selbst werden – ganz abseits offizieller Zertifikate – Erinnerungen wach: an herrliche Wanderungen im Logartal, wo unverfälschte Natur seit Jahrhunderten den Lebensrhythmus diktiert, an Schafe und Ziegen am Wegesrand, an spektakuläre Wasserfälle. Ans Schlafen in den ursprünglichen Hirtenhütten des Slovenia Eco Resorts. An die gewaltige Natur im Soča-Tal. Oder ans märchenhafte Schloss Otočec auf einer Insel mit wunderschönem Park inmitten des Flusses Krka. Ja, Slowenien hat sich mit seinen grünen Rückzugsorten etwas bewahrt, das andernorts vielleicht schon bald seltener Luxus sein wird. ■



Früher mittelalterliche Festung, heute Kulturzentrum am Museumsweg Kranj: Schloss Khislstein.

INFOS

Das grüne Slowenien

Slovenia Green | Nationales Zertifizierungsprogramm des Slowenischen Tourismusverbandes für nachhaltigen Tourismus. Unterkünfte, Attraktionen, Restaurants usw. werden in vier Stufen zertifiziert: aufsteigend von Bronze bis Platin. Den höchsten Status haben Laško, Brežice, Bohinj, Ljubljana und Kranj. Infos zu allen Destinationen, grünen Unterkünften und Abenteuern: *www.slovenia-green.si*

Green Destinations International ist ein globales Programm zur Steigerung der Nachhaltigkeit. Jährlich werden die „Green Destinations Top 100 Stories" publiziert – 2024 waren aus Slowenien etwa Bela Krajina, Brežice, Jeruzalem, Ljubljana, Miren Kras und Rogla-Pohorje darunter vertreten. 2016 war Slowenien das erste Land, das den internationalen Titel **„Grüne Destination"** verliehen bekam. „Ein bedeutender Meilenstein in der Entwicklung des slowenischen Tourismus. Slowenien positionierte sich als einer der globalen Pioniere des nachhaltigen Tourismus", erklärt die Direktorin der Slowenischen Tourismusorganisation Maja Pak Olaj.

Das grüne Kranj

Öko-Fakten | Die drittgrößte slowenische Stadt hat Platinstatus. Seit 2022 ist Kranj auch Mitglied der „EU-Mission für klimaneutrale und intelligente Städte".

Sehenswert | Die Stollen unter der Altstadt von Kranj mit dem Grottenolm-Infozentrum „SOS proteus"; Spaziergang entlang des Kokra-Canyons; Spaziergang am Museumspfad – Infos unter *www.visitkranj.com*

Essen | Der Traditionsgasthof **Pr Končovc** mit Panoramablick serviert auf Vorbestellung ein exzellentes Degustationsmenü mit Weinbegleitung, ausgezeichnet mit Green Cuisine, Green Key und vom Gault Millau Slowenien. *(Javornik 10, 4000 Kranj, koncovc.si).* Drei Hauben vom Gault & Millau Slowenien und den grünen Michelin-Stern für umwelt- und ressourcenschonende Gastronomie trägt die **Gostilna Krištof** im Dorf Predoslje mit slowenischen Dry-Aged-Steaks oder Kalbsfilet mit Pilzkruste, Bärlauch-Polenta und Fleisch-Tomatensauce. Gut sortierter Weinkeller. *(Predoslje 22, 4000 Kranj, gostilnakristof.si)*

Grüne Unterkünfte: Jenkova rezidenca (ab 240 Euro) im Stadtzentrum *(Pot na kolodvor 2, 4000 Kranj, visitkranj.com/de/unterkuenfte/jenkos-residenz/)* oder das **Elegans Hotel Brdo** (DZ ab 190 Euro) auf 4-Sterne-Superior-Standard im Herzen des Anwesens Brdo, das Teil des Schutzgebiets Natura 2000 ist *(Predoslje 39, 4000 Kranj, brdo.si/objekti/elegans-hotel-brdo).*

Das grüne Izola

Öko-Fakten | Bei Green Slovenia Gold-Status. Einst ein Fischerdorf, ist in Izola die Ursprünglichkeit erhalten geblieben: mit traditionellem Fischfang, Weinbau, Produktion hochwertiger Olivenöle, lokalen Anbietern und Authentizität.



Aleš Kristan führt in achter Generation das Green-Cousine-zertifizierte Restaurant „Pr Končovc".



Von Gourmetführern hochdekorierte Küche gibt es in der Gostilna Krištof in Kranj.

Sehenswert | Am ehrlichsten lernt man die Region bei einem **„Tag mit einem Einheimischen"** kennen (60 Euro inkl. Weinverkostung & istrischem Imbiss, *shop.visitizola.com/de/products/z-domacinom-po-izolskem-podezelju*). Immer lohnenswert: Das Erkunden

Foto: Aleš Komovec, Andraž Muljavec, Mediaspeed (Marko Arandjelović), Jošt Gantar, Nejc Pernek, beigestellt



Der „Pier der Genüsse“ in der Küstenstadt Izola: Heuer noch am 20. 9. und 18. 10.

der Altstadt mit Endstation Strand. Spannend auch der archäologische Park Kašler mit Blick auf Salinen und das Meer (*shop.visitizola.com/products/voden-ogled-arheoloskega-parka-kasler-pri-kortah*).

Essen & schlafen | Hier sticht das **Restaurant des Hotels Marina** *(Veliki trg 11, 6310 Izola, hotelmarina.si)* hervor – seit Jahren ausgezeichnet von Michelin und Gault & Millau. Ebenso hohe Qualität und Liebe zu lokalen Zutaten finden Besucher in der **Hiša Torkla** in der Ortschaft Korte *(Korte 44, 6310 Izola, hisa-torkla.si),* wo traditionelle Aromen kreativ und raffiniert interpretiert werden.

Wer Authentizität sucht, sollte die **Gostilna Bujol** am Manzioli-Platz besuchen *(Verdijeva ulica 10, 6310 Izola, gostilna-bujol.com).* Hier wird der Tagesfang nach alten Familienrezepten zubereitet. Frische Fischgerichte – je nach Fang – bieten auch die **Gostilna Sidro** *(Sončno Nabrežje 24, 6310 Izola; sidro.si)* sowie die **Gostilna Perla** *(Alietova ulica 3, 6310 Izola, instagram.com/gostilnaperla/).* Besonders: das **Restaurant Kamin im Hotel Cliff** *(Belvedere, 6310 Izola, belvedere.si/de/restavracija/restaurant-kamin),* das erste Hotel in Izola mit dem Siegel „Green Accommodation“.

Im Umland: Die **Gostilna Korte** *(Korte 44, 6310 Izola; gostilnakorte.si)* serviert traditionelle Gerichte des ländlichen Istriens – etwa hausgemachte Gnocchi, Fuži oder luftgetrockneten Schinken. **Der Bauernhof Medljan** *(Cetore 29, 6310 Izola; medljan.net)* bietet ländliche Ruhe, frische Zutaten aus dem eigenen Garten und einen Einblick ins Bauernleben.

Eventtipp | Beim **Pomol okusov/Pier der Genüsse** trifft istrische Kulinarik dreimal im Jahr am Pier in Izola das Meer. 2025 noch am 20. September und 18. Oktober.

Das grüne Kočevje

Öko-Fakten | Die Region Kočevje besteht zu 90 Prozent aus Waldflächen. Der Urwald Krokar ist UNESCO-Weltnaturerbe. Bär, Wolf und Luchs leben hier in freier Wildbahn. Verbesserung des Lebensraums für bedrohte Waldvogelarten. Umweltfreundliche Praktiken in touristischen Unterkünften werden forciert. Gold-Status bei Slovenia Green.

Sehenswert | Beobachtung von Bären und anderen Wildtieren in ihrer natürlichen Umgebung. Erleben des mystischen Urwaldes. Alle Abenteuer siehe *green-adventure.eu/de/erlebnisse/into-the-wild*

Essen | Die Marke **„O, Kočevsko!“** zertifiziert nachhaltige Gastronomiebetriebe. Das **Gostišče Tri Zvezde** tischt etwa gezupftes Wildschweinfleisch mit hausgemachtem Raviolo auf *(Reška cesta 3, 1330 Kočevje, trizvezde.si).* Tipp auf der **Turistična kmetija Padovac:** der Kostelski-Eintopf *(Fara 11, 1336 Kostel, kmetijapadovac.si).* Bärengulasch gibt es in der **Gostilnica Falkenau** *(Cesta padlih borcev 1, 1330 Kočevje, falkenau.si).* Zum Nachtisch – z. B. Kočevska-Topfenkuchen mit Obst – kehrt man bei **Sarine dobrote** *(Trg zbora odposlancev 64, 1330 Kočevje, sarinedobrote.si)* oder in der **Slaščičarna Medo** *(Cesta na stadion 2, 1330 Kočevje)* ein.

Schlafen | „Slovenia Green Accomodation“-zertifiziert: Hostel Bearlog (3-Bett-Zimmer ab 88 Euro, *Trg zbora odposlancev 44, 1330 Kočevje, kocevsko.com/de/poi/hostel-bearlog),* **Camp Jezero Kočevsko** *(Nadlani 110, 1330 Kočevje, kocevsko.com/de/poi/camp-jezero),* **Cirus Apartments** (ab 136 Euro, *Željne 24, 1330 Kočevje, cirus-apartments.com).*



Die malerisch-verträumte Region Kočevje besteht zwar zu 90 Prozent aus Wäldern, genießen kann man die Natur aber auch am See.

Foto: Nea Culpa/Jošt Gantar (2), Dragan Zlatanovič

SIE SIND DA!

AB JETZT IM HANDEL



Bundesländerinnen

WWW.BUNDESLAENDERINNEN.AT

DIE BUNDESLÄNDERINNEN –
wir wissen, was Sie bewegt







Das WEIN-WUNDER-LAND

Das südsteirische Weinland berauscht mit Buschenschänken wie Wohnzimmer, urigen Brettljausen, mit Küchen auf Sterneniveau – und mit Weinen, die international für Furore sorgen. Roadmovie in die Südsteirische Weinstraße, ins Sausal und das Schilcherland. **WERNER RINGHOFER**

Die exponierte Lage in Nachbarschaft zu Slowenien, kaum fließendes Wasser im Haus und bessere Karrenwege für Ochsen – so beschreibt Spitzenwinzer Alois Gross die Situation der Südsteiermark nach dem Zweiten Weltkrieg. „Zum Kirchgang am Sonntag mussten wir zwei Paar Schuhe mitnehmen. Eines für den Hinweg und ein sauberes für die Messe“, erinnert sich der Winzer.

Hannes Sattler, der ehemalige Küchenchef im Sattlerhof, sein Winzerbruder Willi und viele andere Visionäre glaubten an das Potenzial im Land am Rand. Und sie hatten recht. Einen großen Schub gab der Region die Eröffnung der 25 Kilometer langen Südsteirischen Weinstraße. Heuer wird bereits das 70-jährige Jubiläum gefeiert.

Die Landschaft ist die ideale Bühne. Ein freundlich wogendes Landmeer aus Tausenden Hügeln, in dem sich Weinberge und Wäldchen abwechseln. Dazwischen leuchten gelbe Winzerhäuser und Designweingüter, kleine Hotels und urige Buschenschänken, authentische Gasthäuser und Fine-Dining-Restaurants, die durch romantische Straßen verbunden sind. Die Südsteirische Weinstraße mit den Zentren Gamlitz, Ehrenhausen und Ratsch liegt wie ein Geschenk vor dir. Barock, bukolisch, nichts stört den Blick.

Boden gutmachen

Schwindelerregend steile Weinberge sind die ideale Voraussetzung für die Weine, die Hänge bekommen mehr Sonne ab und die kesselförmigen Lagen speichern viel Wärme, die Trauben bedanken sich dafür mit höherer Reife. Dazu kommen ausreichend Niederschläge, außerdem nützen die Winzer die verschiedenen Gesteinstypen wie Sand und Schotter (etwa am Kranachberg in Gamlitz), Muschelkalk (Berghausen, Spielfeld), Opok (Leutschach) und Schiefer weiter drüben im Sausal, die sich in individuellen Weinen widerspiegeln.

Die Steiermark ist bekannt für ihre Rebsortenvielfalt, der Sauvignon Blanc ist aber – neben dem Chardonnay – zum vinophilen Zugpferd geworden. Auch bei Hannes Sabathi, zu seiner Visitenkarte wurde der Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC: zwei Drittel aus Gamlitz, ein Drittel Leutschach. Der Gamlitzer Schotter steuert Würzigkeit und Frucht bei, die schwereren Böden in Leutschach Dichte. „Diese Kombi macht den Wein sehr komplett.“

Ebenfalls am Kranachberg zu Hause ist das Weingut Peter Skoff. Zahlreiche Sauvignon-Varianten werden gefüllt: von leicht, frisch bis zu hochwertigen, mineralisch strahlenden Lagenweinen. Beste Beispiele sind der Sauvignon Kranachberg und Kranachberg Reserve: hohe Reife, fein und finessenreich. Spannend ist auch das Archiv für alte Jahrgänge. „Man soll sehen, wie lagerfähig die Weine sind“, sagt Peter jun. Peter Skoff und Hannes Sabathi sind nur zwei Beispiele von vielen Winzern, die auch international Aufmerksamkeit erregen.

Für großartige Qualität sorgen auch die Köche. Vier-Hauben-Mann und Michelin-Stern-Koch Gerhard Fuchs in Ehrenhausen ist ein Innovator steirischer Küche, gleichzeitig aber auch ein Bewahrer des Bodenständigen. Im Fine-Dining-Restaurant gehören auch Ausflüge in die mediterrane Aromenwelt zum Standard. Sommelier Christian Zach findet dazu die passende Begleitung aus 35.000 Flaschen und mehr als 4000 Positionen.

Ebenfalls vier Hauben und einen Stern erkochte Harald Irka „Am Pfarrhof“ in St. Andrä im Sausal. Französisches Handwerk, Klarheit bei der Komposition und Vielschichtigkeit stehen für Harald Irka. Mit „Ostrea“ betreibt er die zweite Kulinariklinie: Meeresküche von Klassikern bis zu Kreativem. Bei der Qualität gibt es keine Kompromisse, zubereitet werden absolute Topprodukte: Kaisergranat und Seeigel von den Färöer-Inseln oder handgetauchte Jakobsmuscheln aus Norwegen.

Gefühlt eine Ewigkeit ist auch das Weingut Schneeberger ein Lieblingsplatz. Im Buschenschank verzücken liebevoll angerichtete, kreative Teller von Margret Reinprecht, der Tochter des Hauses. Exzellent sind vor allem die Schinken von eigenen Freilandschweinen. Sehr gute Lagenweine, schöne Terrasse.

Irka und Schneeberger sind im Sausal (mit den bekannten Orten Kitzeck, St. Andrä, St. Nikolai) zu Hause, eine weitere Weinstraße mit hohem Potenzial. „Ich war in Südafrika, Kalifornien und Alaska, aber dieser Kraftplatz holte mich zurück“, sagt Heinz Harkamp, der

Fotos: Wolfgang Jauk, TVB Südsteiermark - Regine Schöttl, Tom Lamm



Winzer Peter Skoff ist ein Spezialist für den Sauvignon Blanc und keltert diesen in verschiedenen Varianten.







Harald Irka (o.) glänzt mit seiner französisch inspirierten Küche „Am Pfarrhof". Gemütlich geht es beim Jagawirt (l.) und beim Buschenschank Trummer am Obegg (r.) zu.

auf dem Flamberg sein Weingartenhotel Harkamp betreibt.

Nirgends reichen die Weingärten höher hinauf als im Sausal, manche Einzellagen gehen auf bis zu 650 Meter, also um gut 100 Meter höher als in der restlichen Südsteiermark. Und die Weingärten sind ordentlich steil: Mit bis zu 90 Prozent Neigung zählt das Sausal zu den steilsten Weinbaugebieten Europas. „Die Arbeit wie in unserer Lage Edelschuh ist kein Spaziergang, da muss eine Seilwinde als Sicherung her", sagt Gerhard Wohlmuth jun.

Keine lauten Schreier

Die Vegetationszeit ist länger als in tieferen Lagen, dadurch kommt man mit der Reifezeit weiter in den Herbst und kann die größeren Tag-Nacht-Unterschiede bei den Temperaturen für besondere Aromenausbildung nützen. „Dennoch sind die Sausaler keine lauten Schreier." Die Weine werden elegant, feinnervig, mineralisch und salzig.

Selbstbewusstsein hat auch die Schilcher Weinstraße entwickelt. Die Top-Rebsorte ist der Blaue Wildbacher. Wie keine andere Rebsorte schafft er es, einen Spagat vom weißen Gleichgepressten über den Schilcher bis zu restsüßen Weinen und Sekt. Aber auch Weißweine wie der Sauvignon Blanc entwickelten große Klasse. Die Draufgabe ist der bunt-leuchtende Teppich aus Wiesen, Wäldchen und Weinbergen – ein Fest für das Auge.

Einer der Pioniere ist die Familie Langmann: Bis ins Jahr 1746 ist die Geschichte dokumentiert. Das Weingut hat seinen Sitz in St. Stefan ob Stainz, dem Epizentrum des Schilchers. Als Stefan Langmann Anfang der 90er-Jahre Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Ruländer aussetzte, wurde er belächelt. Als er 2002 mit einem Sauvignon Landessieger wurde, sprangen aber doch viele andere Kollegen auf den Weißweintrend auf.

Ein Genusszentrum im Schilcherland ist auch das Restaurant Terra. Von der À-la-carte-Auswahl über exklusive Gourmetmenüs bis hin zur gemütlichen Weinbar ist alles da. Johann Schmucks ausgefeilte, kreativ-moderne Menüs sind ein Erlebnis, der Weinservice exzellent.

Ein Schmuck-Stück. ■

INFOS

SÜDSTEIRISCHE WEINSTRASSE

Vinotheken

Genussregal | 70 steirische Winzer, auch Chutney, Käse, Marmeladen, Nudeln, Senf, Essig, Öl, Gin, Wermut. *An der Mur 13, 8461 Vogau, (+ 3453) 406 77, genussregal.at, tägl. geöffnet*

Wohnen

Ratscher Landhaus | Wunderbare Lage zwischen Reben. Naturbadeteich im Weingarten, Infinitypool. Im Herbst lockt die großzügige Saunalandschaft. Vier charmante Lokale: ein lichtdurchflutetes Weingartenrestaurant, ein Café, eine stilvolle Lounge und eine exzellent sortierte Weinbar. Die Weinkarte listet 600 Po-

sitionen. DZ ab 262 Euro. *Ottenberg 35, 8461 Ehrenhausen, ratscher-landhaus.at*

Loisium | Modern, viel Glas und außen Holzlamellen. Helle, luxuriöse Zimmer. Spa auf 1400 m², ganzjährig beheizter Außenpool. DZ ab 229,50 Euro. *Am Schlossberg 1a, 8461 Ehrenhausen, loisium.com/suedsteiermark*

Winzarei | Manfred Tement wandelte alte Winzerhäuser in stilvolle Cottages um. Mini-Suite ab 300 Euro. *Zieregg 4–5, 8461 Berghausen, winzarei.at*

Sattlerhof | Weingut, Genießerhotel. Markus Sattler sorgt für zwei Linien: Wirtshausklassiker, aber auch Michelin-Sterne-Küche. Großartige Weine aus dem eigenen Haus. DZ ab 168 Euro. *Sernau 2a, sattlerhof.at*

Pures Leben | Pools mit Weinbergblick in Stadln, Weinstöckeln und Winzerhäusern, die zu exklusiven Landhäusern im Designstil umgebaut wurden. Mehrere Standorte. 191 bis 475 Euro pro P./Nacht. *(+43 664) 215 50 44, puresleben.at*

Kreuzwirt | Moderner, stilvoller Bau. Ausgezeichnetes Gasthaus mit steirischen Klassikern, von Winzern wie Polz, Hannes Sabathi, Tement oder Gross findet man eine Jahrgangstiefe bis 2002. *Pössnitz 168, 8463 Leutschach, poessnitzberg.at*

Winzerzimmer

Dreisiebner | Komfortable Winzerzimmer, Buschenschank. Tipp: das helle Giebelzimmer. DZ ab 90 Euro. *8461 Sulztal 44, weinidylle-dreisiebner.at*

Narat-Zitz | Sehr gemütlich, geschmackvoll, persönlich geführt. Großzügige Zimmer, Weingartenblick, gutes Frühstück, Pool. DZ ab 160 Euro. *Pössnitz 67, 8463 Leutschach, narat-zitz.at*



Eine Lage zum Gernhaben. Das Ratscher Landhaus in Ratsch an der Weinstraße macht es leicht, den Alltag einfach einmal zur Seite zu schieben.

Essen

Die Weinbank | Restaurant oder Wirtshaus, beides großartig. Unverfälscht, feine Note. Signature Dish: Dotterraviolo mit schwarzem Trüffel, Parmesanemulsion und Cremespinat. Top-Weinservice durch Christian Zach. *8461 Ehrenhausen, Hauptstraße 44, dieweinbank.at*

Liepert's Kulinarium | Gemütlich-rustikaler Gastraum, ungezwungen kreativ-regional. Der Keller ist eine Schatzkiste. *8463 Leutschach, Arnfelser Straße 2, lieperts.at*

Lilli & Jojo | Atemberaubende Lage zwischen Weinbergen. Im hübschen Häuschen kreiert Joachim Gradwohl, ehemaliger Koch des Jahres, Verfeinert-Regionales mit französischem Einfluss. *Sulztal 22, 8461 Ehrenhausen, lilli-undjojo.at*

Weinkehr | Neues, gutes Wirtshaus. Philipp Marko, ausgebildet im Sattlerhof, serviert mit Lukas Fürk, früher bei Andreas Döllerer und Gerhard Fuchs, ambitionierte Österreichküche. Top-Weinkarte. *Kirchengasse 145, 8462 Gamlitz, weinkehr.at*

Holzhütt'n | Buschenschankgemütlichkeit verträgt sich gut mit Ibericoschwein und Fisch aus der Region. Sehr gute Steaks. Feine Auswahl an Naturweinen. *Rettenbachstraße 71, 8430 Leibnitz, holzhuettn.at*

Weinrefugium Brolli | Verfeinert Bodenständiges: geschmorte Schweinsbackerl

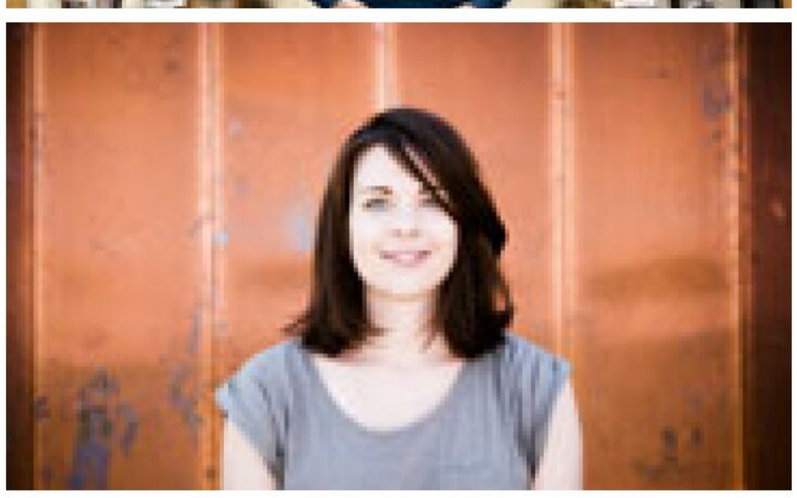


Wohnen wie beim Winzer. „Pures Leben" baute ehemalige Stadln, Weinstöckel und Winzerhäuser zu luxuriösen Chalets (l.) um, das Weingut Tement verwandelte alte Winzerhäuser in stilvolle Cottages (r.).

Fotos: Pures Leben, Winzarei Weingut Tement Blendpunkt, Karin Bergmann, Karin Bergmann, Helmut Schweighofer







Mut zur Moderne: Der Buschenschank Wutte in Fresing beeindruckt mit seiner imposanten Form. Winzer mit Klasse: Hannes Sabathi und Katharina Tinnacher vom Weingut Lackner Tinnacher.

mit Schwarzwurzel und Sauerrahmsterz. Mit Christopher Pohn ist ein kompetenter Sommelier an Bord. *Schöne Zimmer. 8462 Eckberg 107, weinrefugium.at*

Magnothek | Signature Dish ist das Backhendl, aber auch paprizierte Fischsuppe und Kalbsrahmbeuschel. Umwerfender Weingartenblick. Magnumsammlung von Manfred Tement. *Zieregg 3, 8461 Berghausen, magnothek.at*

Winzerhaus Kogelberg | Das legendäre Wirtshaus wurde erfolgreich von den Brüdern Nauschnegg übernommen. Jugendliche, steirische Gerichte. Wahnsinnsterrasse. *Silberbergweg 1, 8430 Leibnitz, winzerhaus.at*

Buschenschänken

Ober Guess | Das historische Gut wurde von Bio-Winzer Christian Krampl vorbildlich renoviert. Sehr gut: Rohschinkenteller, Wildteller, saures Rindfleisch. Top: die eigenen Sauvignons. *Schloßberg 9, 8463 Leutschach, oberguess.com*

Trummer am Obegg | Terrasse über den Weingärten. Buschenschankgerichte abseits des Mainstreams: eingerollter Schweinebauch, außen knusprig, innen saftig. Jürgen Trummer steuert naturnahe Weine aus fantastischen Lagen wie Obegg und Grassnitzberg bei. Sympathisch. *Am Obegg 1, 8472 Spielfeld, trummerwein.at*

&Zeit: Die Buschenschank bei Polz | Wunderbar renoviert. Die Karte ist klein, traditionell, auch immer wieder überraschend. Feines Sauerteigbrot. Beste Polz-Weine, auch die besten Lagenweine werden glasweise ausgeschenkt. *Am Grassnitzberg 43, 8472 Straß, weingutpolz.at*

Firmenich | Kreative Schmankerl im alten Presshaus. *8461 Berghausen 62, firmenich.at*

Wein

Eine Auswahl

Gross | Von den Lagen Nussberg, Sulz und Perz kommen schöne Sauvignon Blancs, Weißburgunder und Morillon. *8461 Ratsch a. d. Weinstraße 26, gross.at*

Lackner-Tinnacher | Ruhige, elegante Weine. Tief verwurzelte, jahrzehntealte Reben in exzellent gelegenen Steillagen wie Welles und Steinbach. *Steinbach 12, 8462 Gamlitz, tinnacher.at*

Polz | Südsteirische Pioniere. Großabfüllungen bis zu 5 Liter. *Grassnitzberg 54a, 8471 Spielfeld, weingutpolz.at*

Erwin Sabathi | Seine Weine verzücken auch die internationalen Weinkritiker. *Pössnitz 48, 8463 Leutschach, sabathi.com*

Hannes Sabathi | Terroirbetonte, nervige Weine, zertifiziert biologisch. *Sernau 48, 8462 Gamlitz, hannessabathi.at*

Domäne Kranachberg Peter Skoff | Auf alte Reben legt die Familie großen Wert. Ausgezeichnete Riedenweine, große Jahrgangstiefe im Verkauf. Feiner Buschenschank, geschmackvolle Gästezimmer. *Kranachberg 50, 8462 Gamlitz, peter-skoff.at*

Sattler | Legendäre Sauvignons und Morillons. *Sernau 2, sattlerhof.at*

Walter Skoff | Gilt als Mr. Sauvignon. *Eckberg 16, 8462 Gamlitz, skoff.com*

Tement | Exzellente Sauvignons und Morillons. Legendäre Lage Zieregg. *Zieregg 13, 8461 Berghausen, tement.at*

Weingut Muster.Gamlitz – Domaine 1196 | Die Weine spiegeln Terroir und Mineralität wider. Mehrere Weltmeistertitel für seine Sauvignon Blancs. *Steinbach 35, 8462 Gamlitz, 1196.at*

Weingut Kodolitsch | Die von kalkhaltigem Lehm geprägte Riede Rosengarten und die Riede Kogelberg aus rotem und blauem Schiefer sind die Flaggschiffe, tolle Sauvignon Blancs. *8430 Leibnitz, kodolitsch.at*

Wolfgang Maitz | So wie der Winzer sind auch die Weine ruhig und tiefgründig. Immer wieder stellt Maitz die Lage über die Sorte. *8461 Ehrenhausen, maitz.co.at*

Potzinger | Stefan Potzinger nützt so bekannte Rieden wie Sulz, Oberglanzberg, Czamillonberg, Wielitsch Kapelle, Hochsteinriegel Pfarrweingarten, Kittenberg oder Oberburgstall, um das jeweilige Terroir herauszuarbeiten. *8424 Gabersdorf, potzinger.at*

Bernd Stelzl | Die herausragende Lage Hirritschberg bringt Bernd Stelzls besten Sauvignon Blanc und Weißburgunder hervor. In der Lage Hirritsch Hube wächst ein eleganter Chardonnay. *8463 Leutschach, berndstelzl.at*

SAUSALER WEINSTRASSE

Wohnen

Harkamp | Designhotel, gläserne Badewanne im Zimmer mit Weingartenblick. Niveauvolle Herzhaftigkeit in der Küche, gute eigene Sekte. Tipp: ein Tisch draußen mit Blick auf das Sausal-Idyll. DZ ab 134 Euro, Suiten ab 238 Euro. Sehr gutes Wirtshaus. *Flamberg 46, 8505 St. Nikolai, harkamp.at*

Das Weinkitz | Anna und Manuel bringen frischen Wind. Das zeitgemäße Ambiente passt gut zur steirischen Küche mit modernem Twist. Backhendl darf genauso sein wie Gelbflossenthunfisch mit Avocado, Tomate, Kernöl und Erdnuss. Schöne Boutiquezimmer. DZ 2 Nächte ab 455 Euro. *Einöd 15, 8442 Kitzeck, weinkitz.at*

zum Sausaler | 2023 frisch renovierte Hotel-Pension. Zimmer im Designlook, E-Bike-Verleih. DZ ab 165 Euro. *Föhrenhofweg 30, 8505 St. Nikolai im Sausal, zumsausaler.at*

Steirerland | Zimmer nach Feng-Shui. Sehr nette Wirtinnen, gutes Restaurant mit steirischen Klassikern. Top: die Vinothek der Sausaler Winzer. DZ ab 160 Euro. *Höch 10, 8442 Kitzeck, steirerland.co.at*

Essen

Am Pfarrhof | 1-Michelinstern-Koch Harald Irka fährt drei Linien: feinste Fischküche (Ostrea, Mi, Do), Fine Dining (Mi bis Sa). Neu ist das Wirtshaus am Pfarrhof (Mi–Sa abends, So mittags). Die Weinbegleitung ist exzellent, spannend vor allem die Naturweine, aber auch die antialkoholische Alternative. *8444 St. Andrä im Sausal 1, ampfarrhof.com*



Das Weingut Schneeberger in Heimschuh ist einer der Vorzeigebetriebe im Sausal, ein Top-Buschenschank gehört auch dazu.

Koschak | Kreative Regionalküche. Mediterranes Flair haben Eierschwammerlravioli und Spargelrisotto, Anklänge an Slowenien bietet die süße Topfenpoganze. *Nestelberg 43, 8451 Heimschuh, koschak.at*

Buschenschänken

Schneeberger | Margret Reinprecht wird für ihre veredelten Schinken seit Jahren ausgezeichnet. Chutneys, Aufstriche, Eingelegtes, geräucherter Fisch, Hirschrohschinken, Ziegenkäse, mariniertes Huhn, Kuchen – alles bestens. Sehr hauseigene Weine: vom agilen Rosé-Sekt bis zu vielschichtigen Lagenweinen. *Pernitschstraße 31, 8451 Heimschuh, weingut-schneeberger.at*

Reiterer | Geräucherte Forellen mit Wasabi, Speck vom Mangalitzaschwein und Hirschrohschinken. Schöne Zimmer. *Einöd 10, 8442 Kitzeck, kitzecker-reiterer.at*

Malli | Eine der besten Jausen der Gegend, Schinken und Brot selbst gemacht. Weine vom steilsten (49 °) Weingarten Österreichs. *Einöd 38, 8442 Kitzeck, weingut-malli.at*

Schauer | Idyllische Jause unter dem Nussbaum, sehr guter Wein, hervorragendes hausgemachtes Brot. Winzerzimmer. *Greith 21, 8442 Kitzeck, weingut-schauer.at*

Felberjörgel | 500 Jahre altes, gemütliches Weingut, gute Jause, Top-Rieslinge. *Höch 47, 8442 Kitzeck, felberjoergl.at*

Schneiderannerl | Mitten in den Weingärten, ein von Glyzinien umranktes Holzhaus. Tipp: luftgetrocknetes Lendbratl, Kübelfleisch, rotweingereifte Schweinsfischerl. *Sausal 27, 8443 Pistorf, schneiderannerl.at*

Wutte | Modern mit Spitzdach, hoch wie ein Kirchturm. Von vorne wurde die Fassade bis zum Giebel verglast. Sehr gut: Schweinsbrüstl, warme Selchwurst, Kardinalschnitte. *8441 Fresing 34, weingut-wutte.at*

Wein

Eine Auswahl

Wohlmuth | Breites Spektrum an Spitzenweinen, international bestens bewertet. Tipp: Riesling und Sauvignon Blanc Ried Edelschuh. *8441 Fresing 24, wohlmuth.at*

Schnabel | Bioweingut mit Rotweinschwerpunkt. *Maierhof 34, 8443 Gleinstätten, karl-schnabel.at*

Schmölzer | Feingliedrige, vielschichtige Weine. Landessieger 2024

Fotos: Christophe rMavric, www.spitzbart.at.

Weingut und Buschenschank
Schneeberger

Für Leib und Seele



ÖFFNUNGSZEITEN:
Weinverkauf:
Mo 8–17 Uhr, Di bis Fr 8–18 Uhr
Sa und So 10–19 Uhr
Buschenschank:
Di bis So ab 12 Uhr geöffnet

DIE HOCHKULTUR DES WEINS

Seit über 100 Jahren betreibt die Familie Schneeberger in der Südsteiermark Weinbau mit großer Hingabe und im Einklang mit der Natur. Das weitläufige Weingut und der „Ausgezeichnete Buschenschank" erfreuen sich bei Weinliebhabern und Feinschmeckern großer Beliebtheit.

www.weingut-schneeberger.at

Foto: Christopher Mavrič / Gestaltung: taska.at



Reinhard Muster: Weltmeistertitel für seine Sauvignon Blancs. Neues Restaurant: das Weinkitz (u.).



Riesling Ried Gaisriegl DAC 2023 und mit dem 2023 Steiermark Sämling 88 Classic im Salon Österreich 2024. *Sausal 72, 8444 St. Andrä-Höch, weingut-schmoelzer.at*

Pichler-Schober | Die Weine spiegeln die kristallinen Böden schön wider. *Tipp: Morillon Ried Nebenegg. Feiner Buschenschank. Mitteregg 26, 8505 St. Nikolai im Sausal, pichler-schober.at*



Johann Schmuck (r.) und Sommelier Joachim Retz sorgen im Terra für feine Regionalküche.





Lukas Färber, Birgit Preschan und Patrick Faist (r.) starteten im Broadmoar neu durch. Auf dem Programm steht Casual Fine Dining.

SCHILCHER WEINSTRASSE

Wohnen

Rauch-Hof | Naturbadeteich, Liege- und Spielwiesen, verträumter Garten, Tennisplätze und Romantikzimmer. Herrliche Küche mit Spargel und Forellen aus eigener Produktion. Sehr sympathisch. *8510 Stainz, Wald 21, rauch-hof.at*

Weingut und Buschenschank Langmann | Gemütliche Zimmer, im Buschenschank gibt es eine moderne Jause mit viel Fermentiertem und trendigen Saucen zu den Jausenbroten. Top-Schilcher, -Weißweine und -Sekte. *Langegg 23, 8511 St. Stefan ob Stainz, l-l.at*

Weingasthof Jagawirt | Romantisches Holzhaus, idyllischer Garten. In der Küche geht es gut steirisch zu. Ein Highlight sind die köstlichen Lamm- und Waldschweinspezialitäten von eigenen Tieren. DZ 156 Euro. *Sommereben 2, 8511 St. Stefan ob Stainz, jagawirt.at*

Essen

Beim Broadmoar | Patrick Faist und Birgit Preschan starten neu durch. Das Duo übernahm das Restaurant und sorgt für spannendes Casual Fine Dining. *Oisnitz 36, 8503 St. Josef, broadmoar.com*

Terra | Johann Schmucks kreativ-moderne Menüs sind ein Erlebnis, Sommelier Joachim Retz bietet viel Stoff abseits des Mainstreams. *Rathausplatz 2, 8510 Stainz, johann-schmuck.at*

Herrgotthö | Lässig gestylt, Gänge wie gebratenes Saiblings- und Welsfilet mit Blunzen, Kräuter-Erdäpfeln und Kren-Zitronen-Schaum. Gute Demeterweine. *Kirchberg 63a, 8511 St. Stefan ob Stainz, dasguteleben.herrgott.at*

Winzer

St. Stefan ob Stainz

Langmann | Siehe Wohnen

Friedrich | Zu 100 Prozent auf den Blauen Wildbacher konzentriert: gleichgepresste Weiße, Schilcher, Frizzante, Sekt, Rotwein. Sehr sympathisch.
Langegg 18, friedrich-schilcher.at

Hiden | Tipp: Schilcher Hochgrail – elegant, mineralisch, feine Säure, auch feine Weißweine. Guter Buschenschank.
Hochgrail 66, weingut-hiden.at

Strohmeier | Biodynamische, hochwertige Weine: Blauer Wildbacher, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Zweigelt. *Lestein 148, strohmeier.at*

Weber | Elegante, feingliedrige Schilcher. Kreativer Buschenschank. *Lestein 73, weingutweber.at*

Lazarus | Schilcher in allen Varianten: knochentrocken, aber auch mit mehr Restsüße. Stimmungsvoller Buschenschank, Wahnsinnsterrasse, schöne Zimmer.
Langegg 20, (+43 34 63) 62 00, www.weingut-lazarus.at

Pölfing-Brunn

Jauk | Schilcher, Schilcherlikör, Barrique-Tresterbrände im modernen Gewölbe. *Brunn 45, jauk-wein.at*

Thomas & Margaretha Strohmaier | Sortentypische Schilcher. Highlight: der reife, dunkelgetönte Schilcher Ried Aibl. Tipp: Schilcher-Wermut Miss Rósy *(www.missrosy.at). Brunn 41, strohmaier.schilcher.com*

Fotos: Achromatic Photography, Wörgötter, Lupi Spuma



SŪD STEIERMARK

Die Vielfalt entdecken

Wer das Außergewöhnliche, den Genuss und das Schöne im Leben sucht, wird es in der Südsteiermark finden.



Steiermark





© TV Südsteiermark - Tom Lamm, Lukas Elsneg

Die Südsteiermark begeistert mit Vielfalt – von feiner Kulinarik bis zu edlen Weinen – und spricht dabei alle Sinne an. Zwischen sanften Hügeln und aussichtsreichen Höhenzügen laden unzählige Wege zum Wandern und Radfahren ein. Ob gemütlich oder sportlich: Auf den drei Weinstraßen – der Südsteirischen, der Sausaler und der Schilcher Weinstraße – findet jeder die passende Route.

Jede Tour wird zur Entdeckungsreise: malerische Landschaften, zahlreiche Sehenswürdigkeiten, stimmungsvolle Plätze und besondere Momente lassen Natur und Geschichte lebendig werden. Begegnungen mit herzlichen Menschen, regionaler Kulinarik und gelebtem Brauchtum machen den Weg ebenso einzigartig wie das Ziel.

Die Südsteiermark präsentiert sich als Region, die inspiriert, bewegt und immer wieder überrascht – authentisch, voller Lebensfreude und mit Eindrücken, die unvergessen bleiben.

www.suedsteiermark.com

Ob am Wasser, beim Wandern, bei schnellen Touren, ambitioniert am Fels oder wenn man mehrere Tage draußen unterwegs ist – mit der passenden Ausrüstung wird das alles noch lässiger. **OLIVER PICHLER**

Aktiv in den OUTDOOR-HERBST

Foto: Max Draeger



SUP im Herbst | Wunderschön ist Stand-up-Paddeln im Herbst, wenn das Wetter prächtig, allerdings Wasser- und Lufttemperatur nicht mehr sommerlich sind. Um den Temperaturen zu trotzen, ist Neoprenkleidung ideal. Im Herbst sollte man etwas dickere Materialstärken wählen, Varianten gibt es viele: mit kurzen oder langen Ärmeln, kurzen, langen Beinen oder overknee. Halt am Board und warme Füße versprechen Neoprenschuhe, die es in zig Ausführungen gibt. Mit Neoprenhandschuhen und -hauben rundet man den Kälteschutz ab.

ION – Element Neoprenanzüge ab 199,99 Euro | Neoprenschuhe ab 69,99 Euro | Neoprenhandschuhe ab 74,99 Euro | Neoprenhauben ab 29,99 Euro, ion-products.com





Schutz für Abenteuer im Fels | Bei Bergtouren im steilen Felsgelände und beim Klettern oder Klettersteiggehen ist ein Kletterhelm als Steinschlagschutz und Schutz bei Felskontakt „Pflicht“. Ein neues, durchdachtes, robustes Modell hat SALEWA mit dem ARIA Helm zu bieten. Bequem (zugegeben subjektiv) ist sein Sitz, einhändig bedienbar das Größenverstellrädchen. Sehr gut ist die Belüftung. Stirnlampenfixiermöglichkeit und herausnehmbare, waschbare Polsterung sind selbstverständlich. Besten Schutz bietet die widerstandsfähige Kunststoff-Außenschale. *Salewa – Aria Helm 100 Euro, salewa.com*



Elektronische Helligkeitsanpassung| Augenschutz durch Sportsonnenbrillen ist beim Wandern, Biken, Stand-up-Paddeln usw. Pflicht. Leicht sollten die entsprechenden Brillen sein und sehr gut sitzen. Vario-Scheiben, die sich je nach Sonneneinstrahlung flexibel anpassen, sind ideal. Die junge italienische Sportbrillenschmiede Out of bietet im Test beeindruckend gute Lösungen: Die Piuma ist eine superleichte, puristische Brille, die es auch mit Vario-Scheiben gibt. Die Bot2+ bietet Helligkeitsanpassung in weniger als einer Sekunde, dank batterieloser elektronischer Steuerung und mehrerer Scheibengrundfarben. *OUT OF – Bot 2+ ab 349 Euro | Piuma ab 179 Euro, out-of.com*





Genuss-Helferlein | Für die Verpflegung beim Wandern oder fürs Picknick draußen in der Natur sind Essensdosen alternativlos. Als Ergänzung sind Teller und Trinkbecher ideal. Beides haben wir in großer Vielfalt in pflegeleichtem Edelstahl bei Relags entdeckt: auslaufsichere, leichte Lunchboxen mit einem oder zwei Fächern, Proviantdosen sowie flache bzw. tiefe Teller und unterschiedlichste Becher. ***Relags – BasicNature Proviantdose (3 Größen) ab 15,95 Euro | Origin Outdoors Lunchbox (mehrere Größen/Ausführungen) ab 24,95 Euro | BasicNature Edelstahlteller ab 12,95 Euro | BasicNature Edelstahlbecher Zebra ab 8,95 Euro, relags.de***



Schnelle Schuhe fürs Gelände | Mafate – nach einem bis heute nur zu Fuß erreichbaren Talkessel auf La Réunion im Südpazifik – nennt Hoka seit Jahren eine eigene Trailrunning-Schuhserie. Das neueste Modell, der Mafate 5, begeistert im Test restlos: Die Vibramsohle bietet Top-Halt im erdig-rutschigen Gelände ebenso wie auf Fels. Schuhaufbau und Sohlenkonstruktion sind für komfortables, sicheres Bewegen im unebenen Gelände gemacht. Als Wetterschutz können Gamaschen fixiert werden. Wer noch dynamischer und schneller unterwegs sein will, greift zum ebenfalls neuen Mafate X, der mit einer Carbonplatte ausgestattet ist.

Hoka – Mafate 5 190 Euro | Mafate X 225 Euro, hoka.com





Sportuhr und mehr – ganz neu | Die Uhrzeit, ja, die zeigen moderne Sportuhren auch an. Beim Outdoorsport unverzichtbar sind sie aber wegen anderer Funktionen, etwa wegen der wirklich genauen Pulsmessung am Handgelenk. Wegen des Zusammenspiels mit dem Smartphone. Oder wegen der Möglichkeit, die Uhr als Navi zu nützen und kurzfristige Wetterwarnungen zu empfangen. Das neueste Modell von Suunto, die Race 2, kann noch viel mehr: In Verbindung mit dem neuen Knochenschallkopfhörer Wing 2 werden u. a. neben Musikgenuss auch Infos der Uhr als Sprechansagen geliefert. Uhr und Kopfhörer verfügen über leistungsfähige, schnell ladbare Akkus und sind wasserdicht.
Suunto – Race 2 ab 499 Euro | Wing 2 ab 169 Euro, suunto.com

Rucksack-Universalisten | Vielseitig und ganzjährig einsetzbar sind die neuen Protium-Wanderrucksäcke von Rab. Alles ist bei den in drei Größen und jeweils eigenen Varianten für Damen und Herren verfügbaren Modellen sehr durchdacht ausgeführt. Es gibt drei Mesh-Fächer (seitlich und Frontseite) sowie zwei elastische Zipptaschen an den Hüftflossen. Bequeme Fixiermöglichkeit für die Bergstöcke, ein innenliegendes Wertsachenfach und eine integrierte Regenhülle sind weitere Stärken. Ob die Trinkblase in das relativ enge, dafür gedachte Fach passt, gilt es vor dem Kauf zu probieren. Laut Rab sollten Blasen bis zwei Liter Platz finden. ***RAB – Protium 20, 27 und 35 Liter ab 140 Euro, rab.equipment***



Rucksack-Aufpepper | Schnell greifbar wollen wir Handy, Lesebrille, Geld, Energieriegel u. v. m. haben. Moderne Rucksäcke bieten meist an Schultergurten oder Hüftflossen Verstaumöglichkeiten. Alternativ – um den guten alten Rucksack aufzupeppen – gibt es von Mammut praktische Tascherln, die mittels Klettriemen am Rucksackgurt oder Gurt von Hüfttaschen fixiert werden können. Drei Größen der robusten, leichten, gepolsterten Tascherln mit weicher Innenseite gibt es: Klassische Smartphones etwa finden im Modell M (8,5 x 16 cm), größere Max-Modelle im Modell L (10 x 20,5 cm) Platz.
Mammut – Lithium Add-on Shoulder Harness Pocket (S, M und L) ab 24 Euro, mammut.com

Buntes Farbenspiel am Rande des Böhmerwalds: In Stift Schlägl lässt sich der Herbst in vollen Zügen genießen.

Göttliches

MÜHLVIERTEL

Wie wäre das? Auf den North Trails durch den Böhmerwald streifen? Biere verkosten, die mal so richtig aus der Reihe tanzen? Und sich auf historische Spurensuche durch ein jahrhundertealtes Kloster begeben? Na dann: auf ins Chorherrenstift nach Schlägl! **BETTINA GRUBER**

Ui, schau, die Schlägler haben hier schon ihre Christbäume markiert. Wie süß ist das denn?“ „Also ich weiß nicht recht ...“ „Warum sonst sollten diese glitzernden Streifen an manchen Tannen hängen?“ „Wildschutz?“ „Ich finde die Idee mit den Christbäumen romantischer. Also bleib ich dabei!“, beendet meine Schwester kurzerhand die Diskussion.

Zugegeben, auch wenn ich diese verklärte Vorstellung nicht teile – eins muss ich schon sagen: Schön ist es hier, im Böhmerwald.

Wir sind auf dem Bayrische-Au-Trail unterwegs, einem der vier North Trails, die Stift Schlägl im Norden des Mühlviertels initiiert hat. Dieser hier führt sogar bis nach Tschechien und wieder zurück. Ein paar Selfies am Schild „Achtung Staatsgrenze“ müssen natür-





Persönlicher Empfang: Abt Lukas Dikany begrüßt Gäste an der Rezeption. 27 Gästezimmer sorgen im Haus der Ruhe und dem Haus der Impulse für Urlaubsgenuss im Kloster.



Auf dem Bayrische-Au-Trail den Böhmerwald erkunden und dabei einen Abstecher nach Tschechien machen. Für noch mehr Streifzüge stehen weitere drei North Trails zur Verfügung.

lich auch sein. Ich versuche sogar, zu salutieren, was mir allerdings nicht sehr gut gelingt. Auf dem Foto sieht es eher so aus, als würde ich verzweifelt versuchen, Mücken vor meinem Gesicht zu verscheuchen. Dabei scheint es die hier gar nicht zu geben. Kein hohes Summen umkreist unsere Köpfe. Jetzt, wo ich darüber nachdenke, fällt mir eines plötzlich auf: die absolute Ruhe, die uns umgibt.

Eine Ruhe, die sich wie ein seidenes Tuch sanft über die ganze Landschaft ausbreitet und für mich, die das Getöse des Straßenverkehrs jeden Tag ertragen muss, nahezu befreiend wirkt. Fast so, als wären meine Wanderschuhe heute ein Stück weit leichter als sonst.

Nach einigen Stunden des Waldgenusses haben wir Stift Schlägl erreicht, an dem drei der North Trails beginnen und auch enden. Und auch hier spüre ich die Ruhe, die auch namensgebend für den Gästetrakt des Klosters ist: Haus der Ruhe und Haus der Impulse. Letztere bekommt man aufgrund des spirituellen Aktivprogramms, das sich über das ganze Jahr erstreckt. Besonders beliebt: die Fastenkurse und das gemeinsame Besinnen und Wandern mit Abt Lukas Dikany, der uns im großen Innenhof empfängt. Während der Klostervorsteher die Geschichte von Stift Schlägl, die bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht, näherbringt, sausen drei Kinder in Detektivkostümen an uns vorbei. Eines hat ein Tablet unter den Arm geklemmt. Hinterher kommen zwei Erwachsene mit ebenso merkwürdiger Maskerade.

Fotos: beigestellt, Erwin Wimmer, Oberösterreich Tourismus/Böhmerwald/Robert Maybach



Im großen Innenhof beginnt der Rundgang durch Stift Schlägl. Hinter hohen Mauern verbergen sich ein Museum, eine romanische Krypta und eine neubarocke Bibliothek. Im historischen Prunksaal lagern rund 100.000 Bände aus allen Wissensbereichen.

Ob das auch Teil des Aktivprogramms ist? „Nein“, lacht Abt Lukas und erklärt, was es damit auf sich hat: Vor einem Jahr hat das Kloster eine Rätselrallye ins Leben gerufen, die speziell zur Geschichte von Stift Schlägl entwickelt wurde. Und auch der kürzlich installierte Escape-Room basiert auf historischen Fakten: Nur wer die Formel des Alchimisten entschlüsselt, der um 1700 in Stift Schlägl versuchte, wertloses Metall in Gold zu verwandeln, findet am Ende den versteckten Schatz. Ob man den auch behalten darf? Wir wollen unser Glück auf jeden Fall versuchen.

Doch zuerst steht uns noch ein Ortswechsel bevor. Wir fahren hinauf zu den Forsthaus Apartments, die Stift Schlägl auf dem Hochficht betreibt. Dort wollen wir eine Nacht verbringen, eingehüllt in den Böhmerwald, der das komplette Apartmenthaus umgibt. Nach dem Öffnen der Tür ist unser erster Weg zu den Fenstern: Wie wunderschön der Ausblick erst am Morgen sein muss, wenn man die Augen öffnet und in den Wald



Diplom-Braumeisterin Karin Thaller führt durch die Privatbrauerei Schlägl (r.). Danach ein Glas vollendeter Braukunst im Stiftskeller genießen, wo man sich das Essen auf Falstaff-Niveau schmecken lässt (l.).

blickt? Nach einer Komplettsanierung hat das Forsthaus auch einen Stilwechsel hinter sich. Das gut abgestimmte Farbkonzept sorgt für ein gemütliches Ambiente. Zurückgenommen ist das von Hand gefertigte Interieur aus Holz. Nichts soll hier vom Wesentlichen ablenken: der völligen Entspannung. Obwohl jedes Apartment mit einer Küche eingerichtet ist, wollen wir unser Abendessen im Gasthaus zum Überleben einnehmen. Fahren oder gehen? Wir entscheiden uns für den Fußweg, der nach einer halben Stunde Gehzeit zum Gasthaus führt. Auf dem weichen Waldboden finden auch wir schnell unseren Rhythmus. Eins, zwei, eins, zwei schrauben wir uns den Berg hinauf. Oben angekommen, werden wir nicht nur mit einem leuchtenden Abendrot, sondern auch mit allerhand österreichischen und böhmischen Spezialitäten belohnt. Auf der Terrasse lassen wir den Blick über das Tal unter uns schweifen und genießen Hirschbraten mit Knödel, Rollgerstlrisotto und süße Liwanzen. So könnte jeder Tag enden.

Wie gut sich die Chorherren auf den gastronomischen Bereich verstehen, zeigt sich uns tags darauf auch im Stiftskeller. Zurück im Tal empfängt uns Serviceleiter Tobias Walch im historischen Gewölbe des Restaurants. Stolz ist man hier auch auf die Falstaff-Auszeichnung, die man prominent am Eingang präsentiert. Was auf der Speisekarte steht? „Früher haben wir ganz traditionell nach Rezepten aus dem Mühlviertel gekocht. Heute sind wir internationaler aufgestellt, um mehr dem Publikum zu entsprechen, das uns besucht“, sagt Walch. Wir werfen selbst einen Blick auf das kulinarische Angebot. Neben Steak, Wraps, Zander und Burger stechen vor allem jene Speisen hervor, deren Ursprung hier zu verorten ist. Als Starter wählen wir ein uns bislang unbekanntes Gericht: Biersuppe. Wie diese wohl zubereitet wird? Ich frage nach. „Das Rezept stammt aus unserem Stiftsarchiv und ist bereits jahrhundertealt. Wir fügen Roggenbrot einer hausgemachten Gemüsesuppe hinzu und pürieren das Ganze. Danach wird die Suppe mit Sahne und Bier verfeinert.“ Das Ergebnis: einfach genial im Geschmack! Die spezielle Note wird dem Gericht durch das Bier verliehen, das seit 1580 hier gebraut wird: das echte Schlägl.

Wir reisen weiter. Wenn auch nicht weit. Nur wenige Meter vor den Toren des Stiftes befindet sich die hauseigene Brauerei, die wir gleich besichtigen wollen. Doch zuerst nehmen wir mit Diplom-Braumeisterin Karin Thaller Platz, um das Aushängeschild der stiftseigenen Privatbrauerei zu verkosten: Kreativbiere. Vor uns steht je ein Glas der „Fabelhaften“, die im ersten Moment weniger an ein Bier, sondern eher an einen Rosé-Wein erinnert, so kräftig rot leuchtet die Farbe. Wie das kommt? Die Braumeisterin will es nicht verraten. Zuerst sollen wir probieren. Ich nehme einen kleinen Schluck. Cranberry? Karin Thaller grinst: „Fast“, sagt sie, „es ist ein Püree aus Ribiseln und Himbeeren, das dem Bier während der Gärung beigefügt wird.“ Die Sorten der Kreativbiere wechseln jährlich, „da toben wir uns richtig aus“, sagt sie lachend. Nur manche werden immer wieder hergestellt, so wie „Die Mutige“, Thallers erstes Bier, das sie im Hause Schlägl gebraut hat. Ein gelungener Auftakt: „Es hat gleich voll eingeschlagen“, sagt sie triumphierend. Zu uns gesellt sich Betriebsleiter und Braumeister Reinhard Bayer. Gespannt blicke ich auf die große Schank vor mir. Neun Biere umfasst das Standardsortiment der Brauerei, darunter auch zwei Obergärige, was „eine Besonderheit ist“, wie Karin Thaller betont. Wozu wohl er greifen wird? Zu einem Pils? Zu einem Märzen? Der Braumeister hat seine Wahl getroffen und hält ein Glas mit rot leuchtendem Inhalt in der Hand. Das Kreativbier trifft also auch seinen Geschmack.

Nach der Brauereiführung versäumen wir es nicht, kräftig einzukaufen. Eine Kostprobe jeder einzelnen Biersorte hieven wir in unseren Kofferraum, bevor es ab nach Hause geht. Dabei fällt mir ein: Wir wollten doch noch den Escape-Room erkunden! Dann eben beim nächsten Mal. ■

INFORMATIONEN

Stift Schlägl erleben
+43 (0) 7281 8801 810
fuehrungen@stift-schlaegl.at
www.stiftschlaeglerleben.at



Aufenthalt für 2 Personen im Stift Schlägl

2 Übernachtungen im Haus der Ruhe Stift Schlägl inklusive: 2x Frühstück (Haus der Ruhe), Brauereiführung mit Audio Guide und Bierverkostung, Stiftsführung mit Audio Guide, Escape Game (In- oder Outdoor Game)

Das Angebot kostet regulär € 348 für 2 Personen. Für AlpeAdria Leser gibt es 10 % Rabatt. Bei der Buchungsanfrage per Mail muss AlpeAdria als Buchungsreferenz angegeben werden.

www.stiftschlaeglerleben.at

Fotos: beigestellt, Erwin Wimmer

Nichts für SCHWACHE NERVEN

Foto: Harald Steiner



Hoch hinaus und tief hinunter geht es auf den spektakulärsten Hängebrücken Österreichs, Norditaliens und Bayerns. Damit Adrenalinjunkies und Aussichtshungrige gleichermaßen auf ihre Kosten kommen, zeigen wir hier unsere Top 10. BETTINA GRUBER

1 Marterloch im Sarntal

Das Ranking unserer Top 10 führt die Hängebrücke über dem Marterloch im Sarntal an. Ein Sieg, der absolut verdient ist: Schwebt diese doch 130 Meter über dem Talboden und misst ganze 270 Meter in der Länge, womit sie seit ihrer Eröffnung im heurigen Frühling auch die längste Hängebrücke Südtirols ist. Trotz der neuen Megakonstruktion hat man auch den alten Steig erhalten, der lange Zeit die einzige Verbindung zwischen Bozen und dem Sarntal war und mühevoll bewältigt werden musste. Darüber hinaus bietet diese spektakuläre Hängebrücke noch eine weitere Besonderheit: Sie ist eine Kombination aus einer Fußgängerüberquerung und einer Wasserleitung, die vom wasserreichen Sarntal bis auf den Tschögglberg, eines der trockensten Gebiete Südtirols, führt.

Lage | Sarner Martertal in Südtirol
Eintritt | frei
Maße | 270 m Länge, 130 m Höhe

2 highline179 in Reutte

Blick mit Kick. Mit einer Länge von 406 Metern übertrifft die highline179 in Reutte in Tirol sogar die längste Hängebrücke Südtirols um ganze 136 Meter. Und auch ihre Höhe mit 114 Metern über dem Talboden ist nichts für schwache Nerven. Geöffnet ist die highline179 ganzjährig von 8 bis 22 Uhr. Nicht allein





Adrenalinkick in Tirol: In Reutte besticht die highline179 (l.) mit einer Spannweite von 406 Metern und einer Höhe von 114 Metern. Das Überqueren der frei zugänglichen Hängebrücke in Holzgau (r.) verbindet man am besten mit einer ausgedehnten Wanderung.



Unser Sieger: Die Hängebrücke über dem Marterloch im Sarntal wurde erst vor wenigen Monaten eröffnet.

aufgrund ihrer farbenfrohen Beleuchtung bietet der nächtliche Walk über die Brücke ein besonderes Erlebnis. Tipp: Wer eine Stunde vor Sonnenuntergang die Hängebrücke betritt und ein wenig Zeit einplant, kann die Überquerung einmal bei Tag und einmal bei Nacht erleben – und das mit nur einem Ticket.

Lage | Reutte in Tirol
Eintritt | Eintrittskarten sind am Ticketautomaten an der Brücke erhältlich. *Erw. 10 Euro, Kinder 6 Euro*
Maße | 406 m Länge, 114 m Höhe

3 Hängebrücke in Holzgau

Unsere Nummer 3 punktet gleich dreimal: Die Hängebrücke in Holzgau ist die längste und ebenso höchste kostenlos zugängliche Fußgängerhängebrücke Österreichs. Sie überspannt die Höhenbachtalschlucht mit rund 200 Metern Länge und stellt damit einen Lückenschluss zwischen den Wanderwegen auf den Gflöllberg und den Schiggenberg dar. Wer sich traut, sie zu überqueren, blickt 110 Meter in die Tiefe. Die Hängebrücke liegt auf der Route des Lechwegs, der in sieben bis acht Etappen durch eine der letzten Wildflusslandschaften Europas führt. Tipp: Wer nicht ganz so viel Zeit mitbringt, kann einen Walk über die Hängebrücke Holzgau mit einer Wanderung auf dem Vitalweg verbinden. Der Rundweg nach der Kneipp'schen Gesundheitslehre nimmt rund drei Stunden in Anspruch.

Lage | Holzgau im Tiroler Lechtal
Eintritt | frei
Maße | 200 m Länge, 110 m Höhe

4 Hängebrücke am Dachstein

Obwohl die Hängebrücke nicht mehr als 100 Meter in der Länge umfasst, bietet sie Gänsehautmomente pur: 400 Meter über sicherem Boden befindet sich jeder, der sich über sie wagt. Mit einer Lage auf 2700 Metern über dem Meeresspiegel ist die Hängebrücke auf dem Dachstein gleichzeitig auch die höchstgelegene Österreichs. Die Konstruktion hält Windstärken von bis zu 250 km/h und Schneelasten von bis zu 750 kg/m² stand. Tipp: Ein Gang über die Hängebrücke lässt sich perfekt mit der Aussichtsplattform Sky Walk, der Treppe ins Nichts und der Dachstein-Himmelsleiter kombinieren. All diese Attraktionen liegen in unmittelbarer Umgebung und bieten ein schwindelerregendes Fotomotiv.

Lage | Ramsau am Dachstein (Bergstation Gondel), Steiermark
Eintritt | Kombi-Ticket inklusive Berg- und Talfahrt mit Gondel online buchen
Maße | 100 m Länge, 400 m Höhe

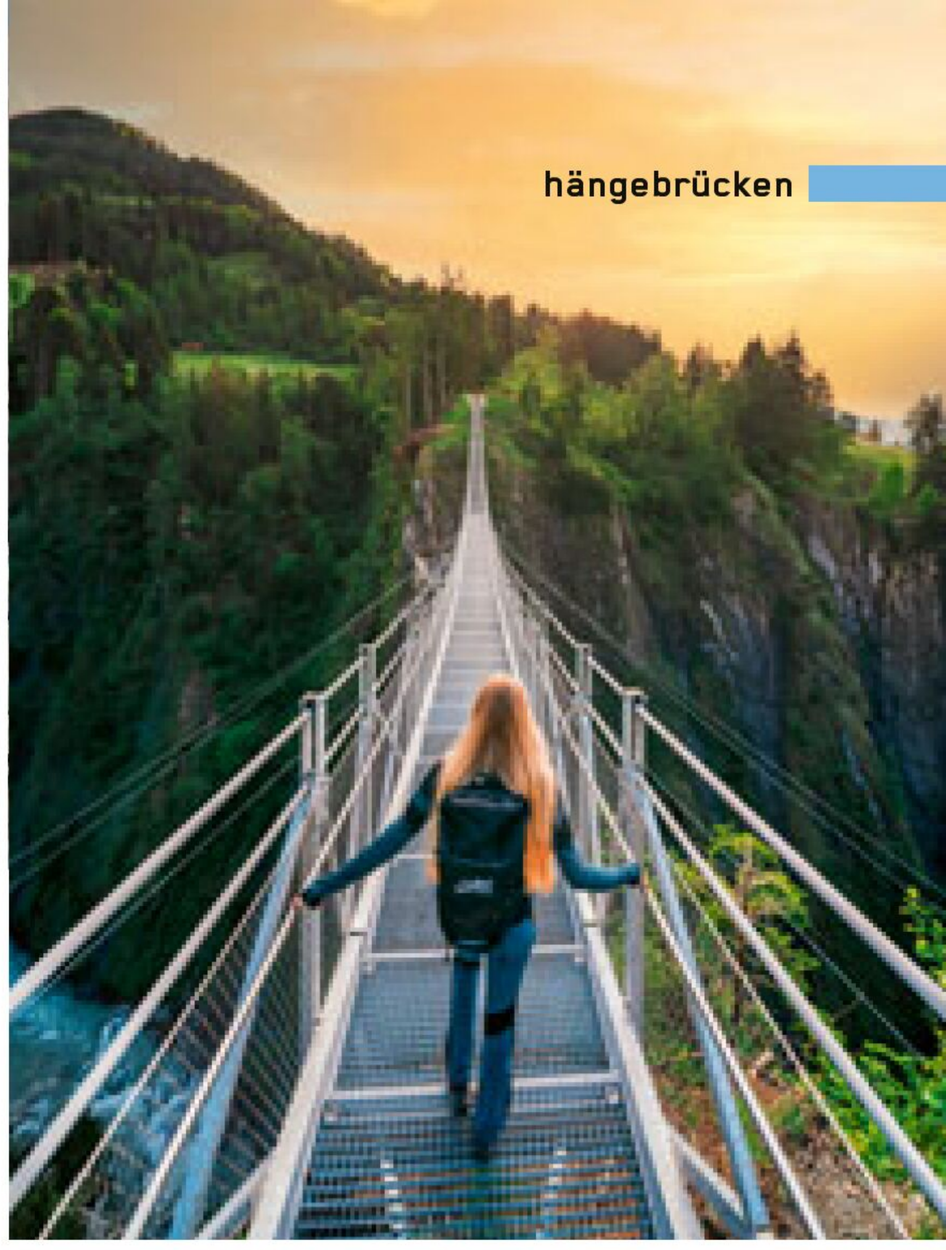
5 Golden Gate Bridge der Alpen

Die Brücke im Talschluss von Saalbach Hinterglemm hat diesen Platz schon allein wegen ihres Designs verdient, das an die große Schwester in San Francisco erinnert. Mit einem Ausmaß von 200 Metern Länge und 42 Metern Höhe ist sie zwar nicht annähernd so gewaltig wie das amerikanische Vorbild, bietet dafür aber mit dem Anschluss an den höchstgelegenen Wipfelwanderweg Europas jede Menge Freizeitvergnügen. Tipp: Der je zwei Kilometer lange Hin- und Rückweg vom Parkplatz zum Baumzipfelweg mit der Hängebrücke kann im Sommer auch mit dem Talschlusszug und im Winter mit dem Pferdeschlitten zurückgelegt werden.

Lage | Saalbach Hinterglemm in Salzburg
Eintritt | Entweder am Ticketschalter *(12 Euro)* oder am Münzautomaten am Drehkreuz *(9 Euro)*
Maße | 200 m Länge, 42 m Höhe



Augen zu und durch: Wer sich über die Hängebrücke am Dachstein traut, schwebt 400 Meter über festem Boden. Gleich darauf geht's auf die Treppe ins Nichts.



Osttirol erleben: So atemberaubend wie der 80 km lange Iseltrail zeigt sich auch die gleichnamige Hängebrücke.

6 Monte di Mezzocorona Bridge, Trentino

In der malerischen Region Rotaliana Königsberg im Trentino in Südtirol überspannt die 123 Meter lange Hängebrücke auf dem Monte di Mezzocorona das Val della Villa. Die Stahlkonstruktion liegt auf 950 Metern Seehöhe. Für alle, die nicht genug vom Adrenalinkick bekommen können, gibt es einen Wanderweg, der die Monte di Mezzocorona Bridge mit einer zweiten Hängebrücke verbindet, der Mezzolombardo Bridge. Diese liegt nur etwa zehn Gehminuten vom historischen Zentrum von Mezzolombardo entfernt und zählt mit einer Gesamtlänge von 130 Metern zu den längsten Hängebrücken Italiens, ist jedoch bei weitem nicht so hoch wie ihre große Schwester, die Mezzocorona Bridge. Diese erreicht man übrigens zu Fuß oder bequem mit der Seilbahn. Tipp: Wer im Trentino von Hängebrücke zu Hängebrücke eilt, sollte auch gleich den Monte di Mezzocorona Skywalk mitnehmen, eine Panoramaplattform mit Glasboden. Darunter nichts als 648 Meter freier Fall bis zum Boden.

Lage | Monte die Mezzocorona, Trentino Südtirol
Eintritt | frei, kostenpflichtig ist lediglich die Auffahrt mit der Seilbahn
Maße | 123 m Länge, 130 m Höhe

7 Iseltrail Hängebrücke, Osttirol

Erst im Vorjahr wurde die Hängebrücke über die Iselschlucht in Virgen in Osttirol eröffnet. Seither schreibt auch der darüber führende Iseltrail Erfolgsgeschichte: Der 80 km lange Fernwanderweg gewann unter anderem den Tirol Touristica Award für sanften Tourismus und gilt als europaweites Vorzeigeprojekt. Ein Highlight entlang des längsten frei fließenden Gletscherflusses der Alpen ist sicher die Iseltrail Hängebrücke. Mit einer Spannweite von 84 Metern und einer Höhe von rund 90 Metern verbindet sie die beiden Orte Virgen und Prägraten in Osttirol. Tipp: Neben dem Iseltrail-Fernwanderweg ermöglicht die architektonische Verbindung zwei weitere Rundwanderwege. Einer davon führt von Obermauern über den Weg Nr. 46 über die Hängebrücke zu einer Aussichtsplattform mit Blick in eine tosende Schlucht. Auf dem Rückweg sollte man sich die Wallfahrtskirche Maria Schnee nicht entgehen lassen.

Lage | Zwischen Virgen und Prägraten, Osttirol
Eintritt | frei
Maße | 84 Meter Länge, 90 Meter Höhe

8 Hängebrücke am Stubnerkogel, Bad Gastein

Panoramagenuss pur verspricht die 140 Meter lange Hängebrücke am Stubnerkogel in Bad Gastein, die sich auf über 2200 Metern Seehöhe befindet. Bequem mit der Stubnerkogelbahn erreichbar, bietet sie einen spektakulären Ausblick auf die Dreitausender des Nationalparks Hohe Tauern. Ein Fotopoint markiert den besten Punkt für ein Erinnerungsfoto, das man mit der Ticketnummer der Bergfahrt einfach über skiline.cc herunterladen kann. Begehbar ist die Hängebrücke sowohl im Sommer



Spektakulär präsentiert sich die Monte di Mezzocorona Bridge im Trentino. Die Stahlkonstruktion liegt auf 950 Metern Seehöhe und gibt den Blick auf das Val della Villa frei.

Fotos: E. Giovannini, Peter Maier, www.MirjaGeh.com, Reinhard Spoegler, beigestellt

als auch im Winter. Sie ist perfekt mit weiteren Attraktionen am Stubnerkogel kombinierbar, z. B. mit den Aussichtsplattformen Talblick, Glocknerblick oder Schlossalmblick. Tipp: Nahe der Bergstation der Stubnerkogelbahn startet der aussichtsreiche „Felsenweg“, der entlang zerklüfteter Steinformationen über die Hängebrücke führt.

Lage | Stubnerkogel, Bad Gastein, Salzburg
Eintritt | frei, kostenpflichtig ist jedoch die Auffahrt mit der Stubnerkogelbahn
Maße | 140 Meter Länge, 28 Meter Höhe

9 Hängebrücke Wilde Wasser, Schladming-Dachstein

Am Themenweg „Wilde Wasser“ in Schladming-Dachstein ist der Name Programm: Auf über 16 Kilometern zeigt sich das ursprünglichste aller Elemente in all seinen Facetten – von ruhig glitzernd und kristallklar bis tosend schäumend und im freien Fall. Mitten am Weg: die Hängebrücke Wilde Wasser, die über den Wildbach in der Höllschlucht führt. Wer diese überwunden hat, kann jedoch noch nicht befreit durchatmen, denn zuerst geht es noch über zahllose Stufen hinauf zur Gfölleralm. Die Anstrengung lohnt sich, denn das Ziel des Themenwegs ist der malerische Riesachsee. Tipp: Alle, die rund fünf Stunden für die Wanderung investieren wollen, können schon in der Talbachklamm in Schladming starten. Wer weniger Zeit im Gepäck hat, sollte in Rohrmoos Untertal in den Themenweg einsteigen. Die Hängebrücke wird bei beiden Varianten passiert.

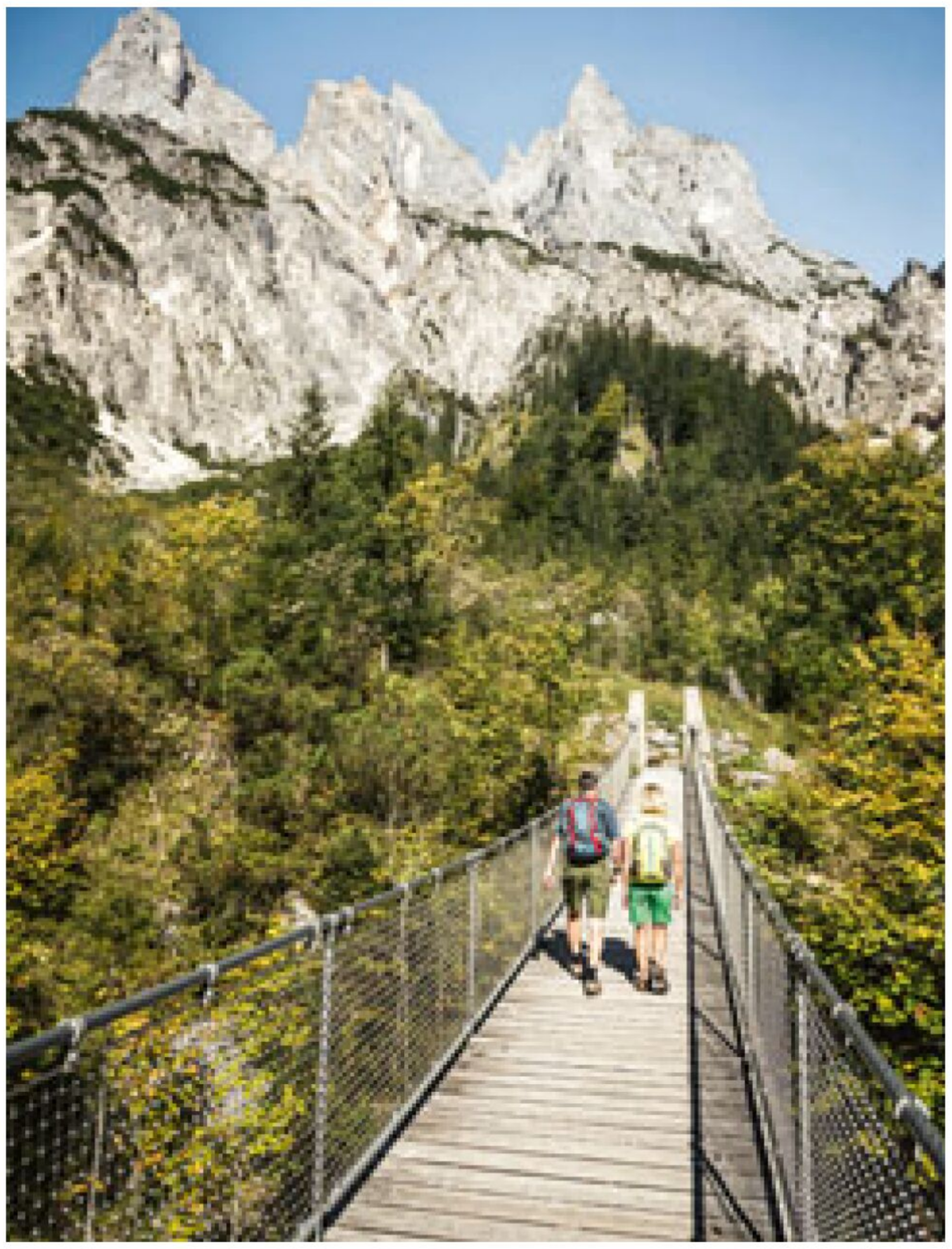
Lage | Rohrmoos Untertal, Schladming-Dachstein, Steiermark
Eintritt | frei
Maße | 50 Meter Länge, 35 Meter Höhe

10 Hängebrücke Klausbachtal, Bayern

Von wegen ruhige Lage! Mit lautem Getöse brachen in einer September-nacht im Jahre 1999 rund 250.000 m³ Gestein vom Gipfelbereich des Kleinen Mühlsturzhorns ab und stürzten ins Tal. Unter ihrem Gewicht wurde auch die einstige Holzbrücke, die im Nationalpark Berchtesgaden über den Klausbach führte, begraben. Seit 2010 steht an dieser Stelle eine Hängebrücke, die mit 55 Metern Länge und 11 Metern Tiefe zwar nicht gerade zu den spektakulärsten Konstruktionen dieser Art zählt, doch das Panorama, das man dort vorfindet, muss erst einmal getoppt werden. Zudem ermöglicht die Hängebrücke über den Klausbach einen barrierefreien Wanderweg, der sowohl mit Kinderwägen als auch mit Rollstühlen befahrbar ist. Tipp: Nach dem Überqueren der Hängebrücke auf einer der ersten Bänke entlang des Wanderwegs Platz nehmen. Diese eignen sich besonders gut zum Beobachten von Steinadlern und Bartgeiern.

Lage | Nationalpark Berchtesgaden, Bayern
Eintritt | frei
Maße | 55 Meter Länge, 11 Meter Tiefe





Während der Wildbach unter der Hängebrücke Wilde Wasser in Schladming-Dachstein tost (l. unten), beobachtet man den Sonnenuntergang am Stubnerkogel in Bad Gastein (l. oben). Atemberaubend ist auch das Panorama auf der Hängebrücke im bayrischen Klausbachtal (r.).

Fotos: manuelmarktl.com, Christine Höflehner, Klaus Listl (www.klauslistl.com)

reisen mit genuss

alpe adria magazin

JETZT IHR ABO BESTELLEN!



Die aktuelle Ausgabe JETZT im Handel!

3x Alpe Adria Magazin + 1x Alpe Adria Guide

UM NUR

€ 28,-

IHRE ABO-VORTEILE:

GRATIS Lieferung direkt nach Hause I Sie verpassen keine Ausgabe mehr

- Sie erhalten den Alpe Adria Guide mit hunderten Restaurant-Tipps
- Leservorteile wie stark ermäßigte Hotelaufenthalte, Gourmetreisen, Restaurant-Gutscheine…

Bestellen Sie gleich unter: www.alpe-adria-magazin.at

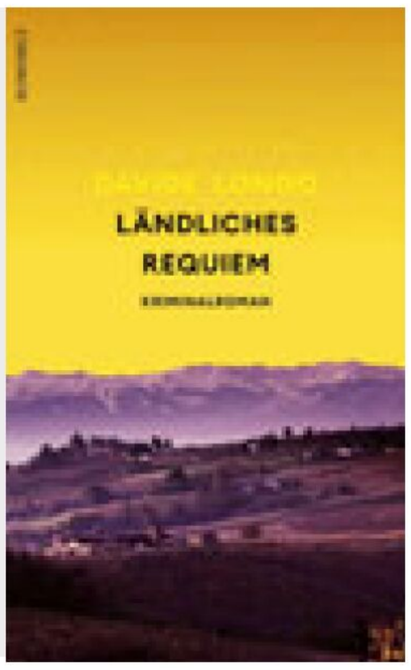
office@alpe-adria-magazin.at oder +43/463/47 858

ER-LESENES

Unsere Lesetipps: alpe-adriatische Bücher für Reise, Genuss, Unterhaltung und Spannung.

WERNER RINGHOFER, H. & M. GRÖTSCHNIG

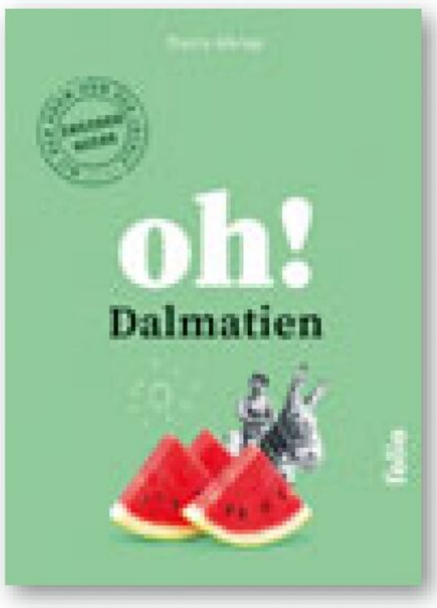
Spannendes Piemont | Krimis von Davide Longo sind ein Leseereignis, vielschichtig, atmosphärisch, spannend. Ländliches Requiem spielt in Longos Heimatstadt Turin, ein beliebter, attraktiver, kunstaffiner Firmenchef wird durch einen Kopfschuss lebensgefährlich verletzt. Ein Fall für den sehr speziellen, dem Alkohol zugewandten Kommissar Corso Bramard und den aufstrebenden Ispettore Arcadipane. Das kongeniale Duo ermittelt gegen viele Widerstände, findet dabei Motive in Richtung Pädophilie und nimmt die Fährte eines vor Jahren verschwundenen Buben auf. Ein Krimi, der in seiner Komplexität und literarischen Qualität süchtig macht, die 526 Seiten vergehen – bis zum überraschenden Ende – wie im Flug. *Ländliches Requiem, Davide Longo, Rowohlt, 27,50 Euro*





Kann Küche sexy sein? | Angelo Coassin, Instagram- und TikTok-bekannt, weckt die Neugier mit „Mach dich bereit für die sexiesten italienischen Rezepte, die du je in deinem Leben gegessen hast". Okay, wir sind bereit und finden hier auf 180 Seiten viele Italoklassiker, vom Vitello tonnato über Pizza vom Blech, von Pesto bis Bolognese, von narrensicherer Focaccia bis Zitronensgroppino. Die 70 „Mamma-Rezepte" sind gut erklärt, ansprechend bebildert – ob das nun extrasexy ist, muss jeder selbst erkochen und erschmecken. Schaut jedenfalls auf den Fotos alles so aus, wie es in guten Osterien aufgetischt wird. *Kochen wie ein echter Italiener, Angelo Coassin, südwest, 26,50 Euro*

Das unbekannte Dalmatien | Und noch ein Buch aus der Oh!-Serie. Denkt man an Dalmatien, kommen Bilder von Sommer, Strand und Fisch. Doch es gibt auch ein Hinterland. Ein äußerst interessantes sogar. Autorin Doris Akrap hat sich auf die Suche begeben und eine Menge interessanter und kurioser Geschichten entdeckt. Warum gibt es Melonenberge am Straßenrand und Schnaps in Plastikflaschen? Außerdem erfährt man, warum die Landschaft hier von verrostenden Panzern und Partisanendenkmälern durchzogen ist, wo es den besten Pršut gibt und woran man exzellentes Olivenöl erkennt. Es gibt eben mehr zu entdecken als Ivo, Pivo und Postkarten mit Eseln darauf. Eine sehr persönliche Reise mit launig geschriebenen Geschichten. *Oh! Dalmatien, Doris Akrap, Folio Verlag, 20 Euro*



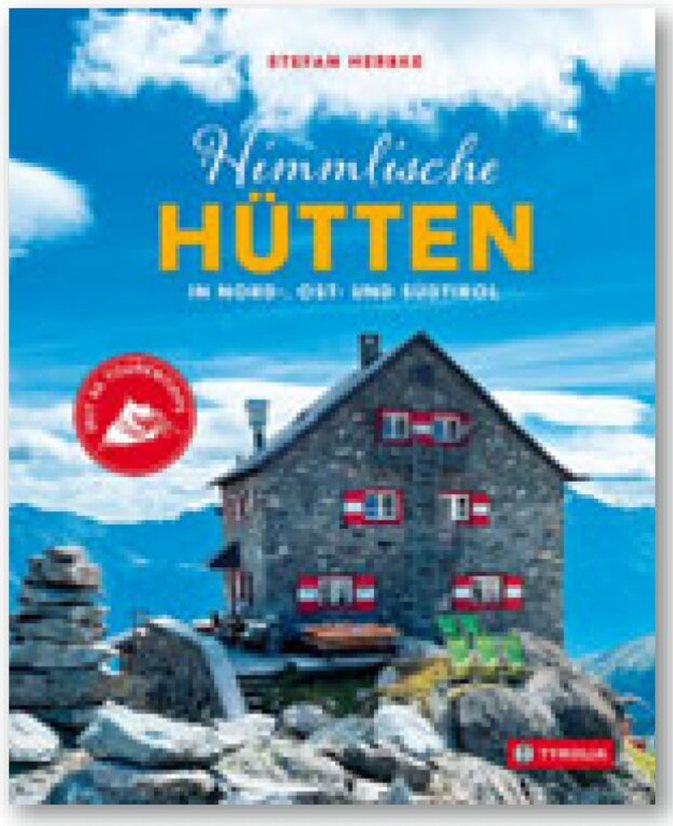


Adri-Oh | Dieses Buch spricht – wie alle aus der oh!-Serie im folio-Verlag – insiderisch. Soll heißen: Hier wird einem die Vielfalt der italienischen Oberen Adria in 34 Kurzgeschichten schmackhaft gemacht. Anita Rossi, Südtirolerin mit Wohnsitzen in Brixen und Caorle, holt Regionsbesonderheiten vor den Vorhang. Hausbootfahren in der Lagune von Venedig, Radicchio-Essen im Veneto, Bootstouren auf der Brenta, Spargelgenuss in Bibione, Wandern in den Euganeischen Hügeln, nicht alltägliche Museen – um nur einige zu nennen. Man kann mit diesem Buch im Urlaub also einiges entdecken – mit einigen garantierten Adri-Oh!s. *Oh! Italiens Obere Adria, Anita Rossi, folio, 21 Euro*

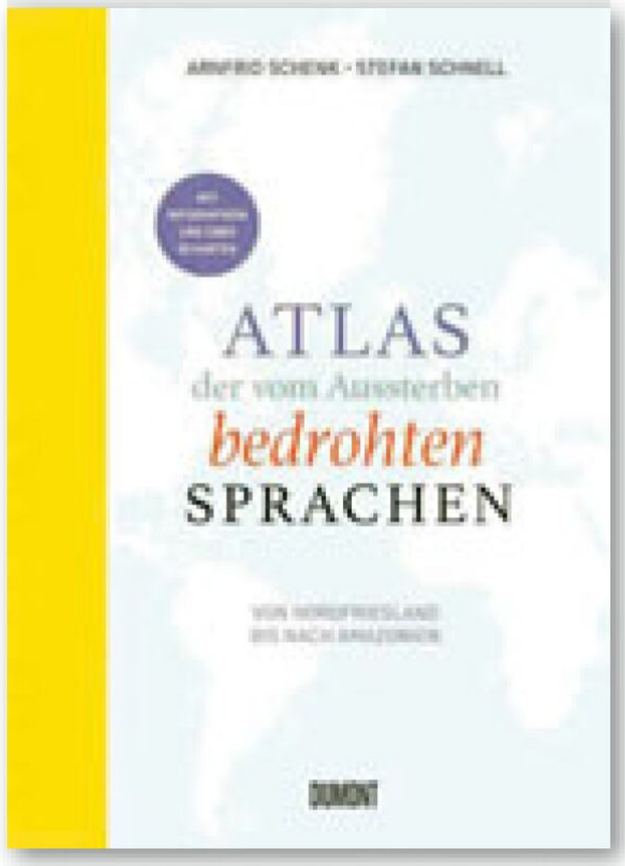


Kreative Partyrezepte | Werden Sie gerne von Ihren Freunden nach Hause zum Essen eingeladen? Ja, schon, aber … Und jetzt kommt's. Im nächsten Augenblick stellt man reflexartig die Frage: Und was kann ich mitbringen? Eine heikle Aufgabe. Es sollte nicht zu aufwendig sein (Zeitbudget), es sollte transportabel sein und ein bisschen Eindruck will man auch damit machen. Nudelsalat scheidet schon einmal wegen Einfallslosigkeit aus. Die Kärntner Köchin Nini Nagele kann helfen. Mit Gerichten wie Kuchen im Glas, raffinierten Gratins und aromatischen Eintöpfen ist man sicher gern gesehener Gast. Und wer höhere Ansprüche an sein Mitbringsel stellt, wird auch kreativere Rezepte finden. Kostproben? Geröstete Auberginen mit Sardellen und Ricotta, provenzalische Gemüsepizza oder gebackene Erdbeeren mit Minze. Positiv: Die Liste der Zutaten ist so kurz gehalten, dass man nicht sofort w. o. gibt. Klare Rezeptanleitungen, sehr schöne Fotos von Valerie Hammacher. Und was kann ich mitbringen? *Rezepte für Party, Picknick & Co., Nini Nagele, Valerie Hammacher, ars vivendi, 28,90 Euro*

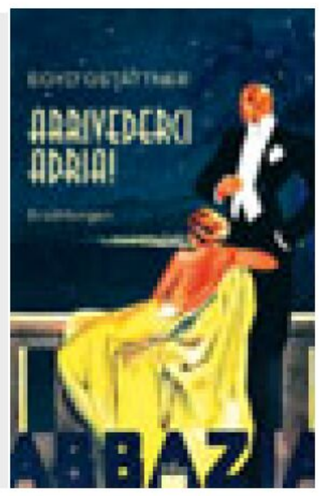
Hütten wie Charaktermenschen | Hütten sind weit mehr als nur ein schützendes Dach über dem Kopf zum Schlafen. Hütten haben Sehnsuchtscharakter. Sie erzählen Geschichten und Geschichte, sie sind die Wirkungsorte schräger Typen und sind der Beginn von Bergabenteuern. Stefan Herbke erwanderte 30 ganz besondere Hütten in Nord-, Ost- und Südtirol. Hütten mit Bergsee vor der Haustür sind genauso dabei wie das denkmalgeschützte Berliner Haus mit Kronleuchtern im Eingangsbereich. Praktische Übersichtskarten und Infoblöcke zu Lage, Anreise und Gipfelzielen in Hüttennähe sind ein ständiger Reisebegleiter. Mit 66 Tourentipps. *Himmlische Hütten in Nord-, Ost- und Südtirol, Stefan Herbke, Tyrolia Verlag, 35 Euro*



Bedrohte Sprachen | Das schaffen nicht mal die besten (Google-)Übersetzer: Knapp 7000 Sprachen werden derzeit weltweit (noch) gesprochen. Noch, denn viele davon sind vom Aussterben bedroht. Im Alpe-Adria-Raum ist derzeit laut diesem Buch keine akut gefährdet, aber rundum in Europa gibt es doch einige. Etwa das Rätoromanisch in der Schweiz, das Niedersorbisch, Plattdeutsch und Nordfriesisch in Deutschland, das Aragonesisch und das Baskische in Spanien. Der Atlas der vom Aussterben bedrohten Sprachen listet von Amazonien bis Nordfriesland 50 bedrohte Sprachen – Europa- und Weltreisende können sich da informieren, wo sie welchen Sprachen noch schnell lauschen sollten, bevor diese das Zeitliche segnen. *Atlas der vom Aussterben bedrohten Sprachen, Arnfried Schenk & Stefan Schnell, Dumont, 36 Euro*

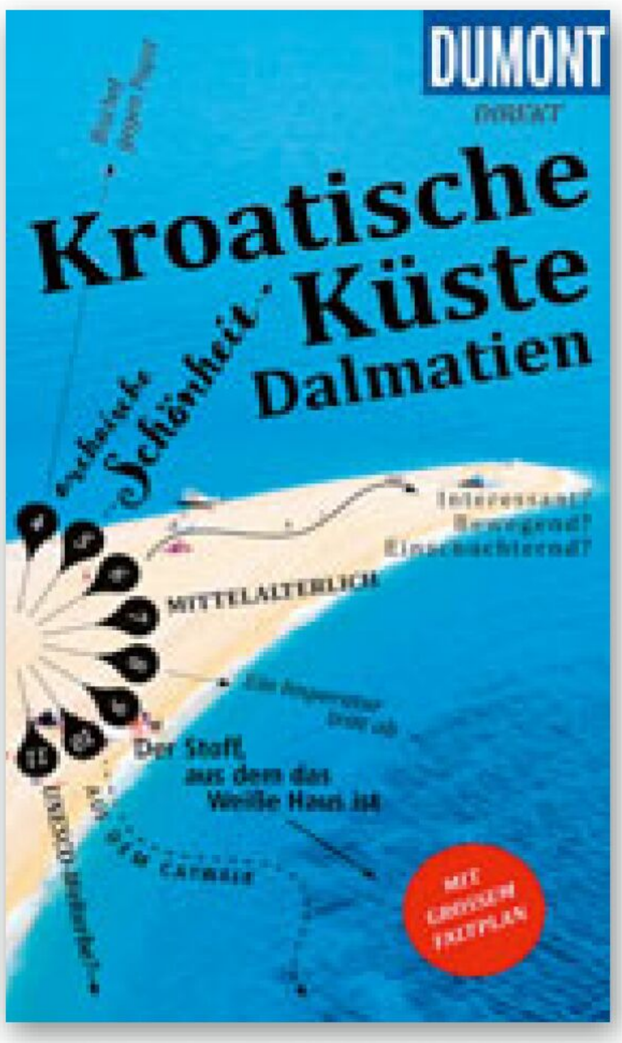


Adria-Geschichten | Egyd Gstättner, Schriftsteller und Zeitungskolumnist mit Wohnsitz Klagenfurt, ist in puncto Alpe Adria ein alter Hase. Er hat die beliebte Region für Bücher und Reportagen erkundet, sein Roman „Geisterschiff" spielt in Grado, wo er sich auf die Spuren der Familie Auchentaller, die den dortigen Tourismus wachgeküsst hat, begeben hat. In „Arrivederci Adria – Geschichten von Österreich am Meer" spannt Gstättner in 19 Kurzgeschichten einen weiten Bogen – von Triest über Jesolo nach Rimini, von Duino über Opatija nach Sarajevo, von Rovinj nach Venedig. Kurzweiliger, interessanter Lesestoff, auch perfekt als Strandlektüre geeignet. *Arrivecderci Adria, Egyd Gstättner, Wieser Verlag, 25 Euro*



Freiheit auf Rädern | Radfahren am Meer – gibt es etwas Schöneres? Kaum. Deshalb nimmt uns Thorsten Brönner mit auf seine Radreisen auf kroatischen Inseln oder in die Kvarner Bucht. Nach ordentlichem Strampeln genießt man den anschließenden Sprung ins Wasser besonders. Auch eine Umrundung des Sees in Bled oder eine Route entlang des archaischen Flussbetts des Tagliamento hinterlässt eine Menge bleibender Erinnerungen. Der Autor hat 22 Touren durch Friaul-Julisch Venetien, Veneto, Slowenien, Kroatien, Montenegro und Bosnien-Herzegowina bereist und beschrieben. Übersichtskarten, genaue Tourenbeschreibungen. Ein sehr erfrischendes Buch. *Das große Adria-Radreisebuch, Thorsten Brönner, Styria, 28 Euro*





Dalmatien hautnah | Man kann nicht genug Bücher über Kroatien haben. Das heißt: Wenn ein neuer Reiseführer herauskommt, wird er natürlich sofort gecheckt. Ist es ein Guide der Reihe „Dumont direkt" besonders gerne. Wir outen uns hiermit als Fans. Das praktische Handtaschenformat ist schon einmal ein Startvorteil. Daniela Schetar führt uns in Olivenhaine und Weinfelder, in geheimnisvolle Tropfsteinhöhlen, zu den Plitvicer Seen und nach Dubrovnik, zu bunten Märkten und verwinkelten Altstädten. Wie immer bei Dumont direkt sind die Texte kurz und knackig geschrieben und die Fakten optisch schön präsentiert. Die Anzahl der Tipps ist beeindruckend, man erfährt, wo man gut schläft, wo man glücklich satt wird und wo die schönsten Strände liegen. Ganz neu in der 4. Auflage. *Kroatische Küste Dalmatien, Daniela Schetar, Dumont direkt, 14,95 Euro*

URLAUBS-LEKTÜRE

Bücher, die einem die Zeit auf Reisen (oder zu Hause) verkürzen.

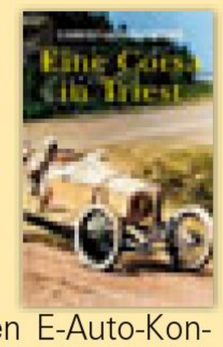
Toskana | Wer ist dieser seltsame Fremde, der ganz Montegiardino allein durch Herumspazieren in Atem hält? Commissario Luca, verliebt über beide Ohren, versucht es herauszufinden. Dabei passiert einiges im toskanischen Wohlfühlort, inklusive packendem Finale. *Stumme Zypressen, Paolo Riva, Hoffmann und Campe 19 Euro*



Salzkammergut | Ein Feuerteufel und Erpressungen halten den Attersee in Atem. Inspektor Werner Adler erlebt erst in Korfu familiäre Kalamitäten, dann steigt er, nach zwei Todesfällen, in die Tätersuche ein. Vielseitig spannender, mitunter zu detailreicher Regionalkrimi. *Seelenglut, Erich Weidinger, Gmeiner, 13 Euro*



Triest | Gaetano Lamprecht, um 1920 in Triest vom K.-u.-k.-Ermittler zum italienischen Commissario geworden, muss damit erst klarkommen und den Fall eines im Dunstkreis der Faschisten verschwundenen E-Auto-Konstrukteurs klären. Krimispannung, garniert mit familiären Problemen. *Eine Corsa in Triest, Christian Klinger, Picus, 24 Euro*



Essen | Er überfällt Frauen in ihrer Wohnung, betäubt und vergewaltigt sie, filmt das und erpresst sie mit dem Porno. Ein Falscher wird verdächtigt – und ermordet. Kommissar Deniz Müller und Staatsanwältin Camilla Lopez suchen den Richtigen – ultraspannender, vielschichtiger Ausnahmekrimi. *Sweet Home, Norbert Horst, Goldmann, 18 Euro*



Buchpreise ohne Gewähr!

Erholsame AUSZEIT

22 tolle Tipps für Kurzurlaube, die Körper und Seele neue Kraft schenken – und dabei helfen, neue Energie zu tanken. Und: Es darf natürlich auch ein längerer (Kurz-)Urlaub sein.

CHRISTA GRÜNBERG, HEINZ GRÖTSCHNIG



EXKLUSIVER ALL-INCLUSIVE-FAMILIENURLAUB

Urlaub mit Kind und Kegel? Ja, aber bitte sorgenfrei! Dann auf ins Hotel Reiters Finest Family im Südburgenland. Hier ist alles inklusive, was das Familienherz begehrt: vielseitige, familienfreundliche Zimmer und Suiten, Vollpension mit FUN-tasievoller, hochwertigster Kulinarik, eine 4400 Quadratmeter große Wellness- und Plansch-Oase mit Wasserpark, Kletterwand und Rutschen für die Kids und Adults-only-Spa für die Eltern, ein Tiergarten mit über 400 Tieren, ein Base Camp mit Boulder-Halle, Tennis, Dart, Airhockey, Badminton und Co. und, last but not least, Kasimirs Kidsworld mit Innenspielfläche und professioneller Betreuung für Kinder ab sechs Monaten. Sportliche Aktivitäten wie etwa Reiten, Tennis oder Golf auf dem hauseigenen Platz können dazugebucht werden. Zudem winken beim „Fun Deal 3" ab drei Nächten fünf Prozent Rabatt. Ab 196 Euro pro Erwachsenem und Nacht (buchbar bis 20.12.2025).

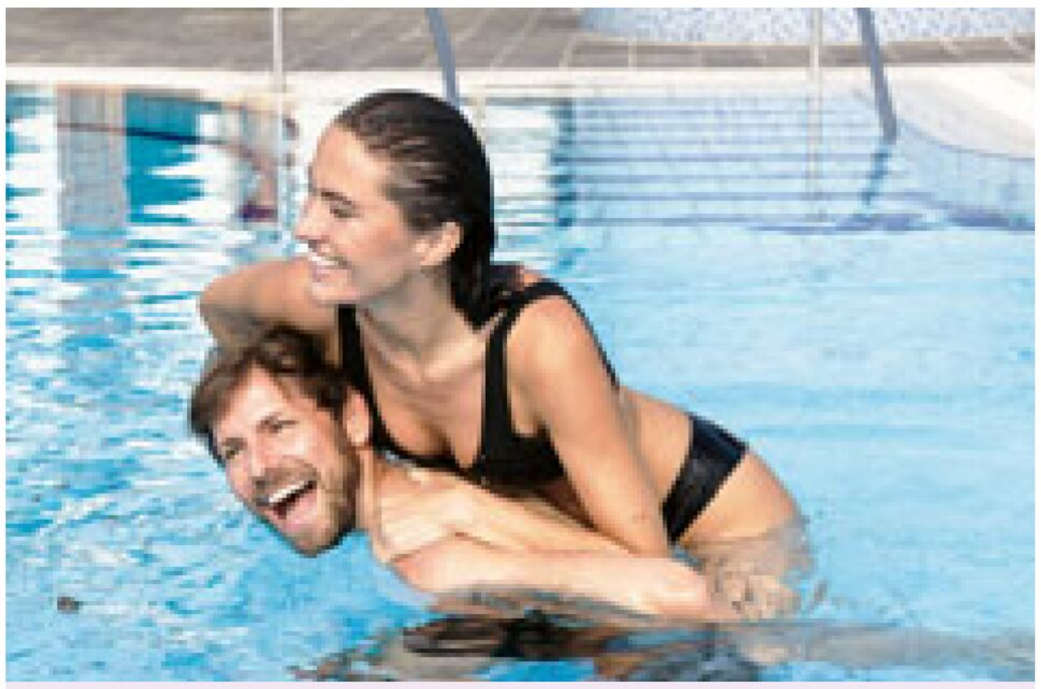
Hotel Reiters Finest Family, Am Golfplatz 4, 7431 Bad Tatzmannsdorf, (+43 33 53) 88 41, www.finestfamilyhotel.at



FAMILIENHERBST AM WEISSENSEE

Urlaub, wenn der Herbst beginnt! Die Tage werden kürzer, die Blätter verfärben sich goldgelb und rot. Im Familienhotel Kreuzwirt am Weissensee kann man die Schätze des Naturparks Weissensee erleben – türkisblauer See, weitläufige Almen, der Geschmack von frischen Äpfeln aus dem eigenen Obstgarten, der Duft von Kräutern und die reine Bergluft. Entspannung finden Kinder und Erwachsene im wiesenSPA mit neuem, großzügigem Wellnessbereich exklusiv für 45 Familien, mit Whirlpool, Kinderplanschbecken, beheiztem Außenpool, Badebiotop, Saunen, Sole-Dampfbad und Infrarotkabine. Für beste Kinderbetreuung ist auch gesorgt. Das 7-Nächte-Angebot „Family Herbst Special" kostet ab 2.034,90 Euro für zwei Erwachsene und ein Kind inkl. Verwöhn-3/4-Pension (ab 7 Nächten erhält man 5 Prozent Rabatt auf den Zimmerpreis, buchbar von 13.9. bis 8.11.2025). ***Familienhotel Kreuzwirt, Kreuzberg 2, 9762 Weissensee, (+43 47 13) 22 06, www.hotelkreuzwirt.at***

Fotos: Beigestellt, Jenni Koller, Hannes Pacheiner, Hotel Johann, Lukas Reschreiter, Vier Jahreszeiten, Retter



AUFBLÜHEN IN LOIPERSDORF

Herbst ist die beste Zeit für Thermenurlaub – und die Therme Loipersdorf mit Thermen-, Erlebnis- und Schaffelbad ist dafür ein perfekter Ort. Wer im Thermenhotel Vier Jahreszeiten absteigt, kommt nicht nur ins erste Hotel an der Therme, sondern auch in ein Haus voller Herzlichkeit, Ruhe und genussvoller Leichtigkeit. Blumig benannte Zimmer und Grüne-Haube-Kulinarik sorgen für Erholung vom ersten Moment an. Direkt verbunden mit der Therme und ideal gelegen für Ausflüge ins steirische Vulkanland, bietet das Hotel den perfekten Rahmen für entspannte Tage zu zweit oder mit der Familie. Wenn draußen die Blätter bunt werden, ist drinnen Zeit für Wärme, Wellness und echte Verwöhnmomente. Kleine Auszeit, große Wirkung: zwei Nächte ab 354 Euro inkl. ¾-Pension, Therme und allem, was guttut (buchbar ganzjährig).

Thermenhotel Vier Jahreszeiten, An der Therme 216, 8282 Bad Loipersdorf, (+43 03 382) 83 85, www.jahreszeiten.at



STEIRISCHE WELLNESS EINZIGARTIG

Wie wäre es mit Biourlaub im Herzen der Oststeiermark? Im klimafreundlichen RETTER Bio-Natur-Resort im Naturpark Pöllauer Tal entdeckt man seine Sinne neu. Der nachhaltigste Hotelbetrieb Österreichs bietet viel Platz und Weite zum Relaxen. Täglich werden frisches Brot und Gebäck für die Gäste im Retter BioGut gebacken, gekocht wird mit biozertifizierten Produkten aus einem Radius von max. 25 km und gespeist wird im Bio-Restaurant Retter und in den À-la-carte-Restaurants Muskat und Lorbeer. Wer aktiv sein will, kann bei Naturparkwanderungen oder beim Nordic Walking die Gegend erkunden oder beim Aktiv-Fit-Programm mit Yoga, Pilates & Qigong mitmachen. Entspannung bietet das erste BIO | ORGANIC | SPA mit den Wellnessreichen Wald.SEIN (Adults only) und Bewusst.SEIN. Das „Retter Weekend Special" (Fr bis So) inkl. Slow-Food-Bio-Kulinarik (¾-Pension) plus Entspannungsmassage kostet ab 454 Euro pro Person (buchbar von 5.9. bis 30.11.2025). ***RETTER Bio-Natur-Resort, 8225 Pöllauberg 88, (+43 33 35) 26 90, www.retter.at***



GENUSSURLAUB MIT LEBENSGEFÜHL

Wohltuende Auszeit mittendrin im Geschehen! Dafür reist man ins Hotel JOHANN Schladming. Im Herzen des steirischen Urlaubsorts verbindet das familiengeführte Haus alpines Flair mit urbanem Lifestyle. 63 stylishe Zimmer und Suiten bieten allen Komfort und Dachstein- oder Tauernblick. Genuss ist hier Programm: vom Haubenrestaurant JOHANN GENUSSraum über das Hotelrestaurant ANNA bis zur GENUSSbar mit feinem Sushi und kreativen Drinks. Auf der Dachterrasse lädt der beheizte InfinitySKYpool zum Schwimmen mit Panorama ein und im Spa-Bereich enJOyness warten u. a. Saunen und ein Sole-Dampfbad. Im November genießen Gäste mit dem Angebot „enJOYvember -10%" drei Tage inkl. Halbpension zum Vorteilspreis (buchbar von 6. bis 9.11.,13. bis 16.11., 20. bis 23.11. und 27. bis 30.11. 2025).

Hotel JOHANN Schladming, Hauptplatz 10, 8970 Schladming, (+43 36 87) 22 571, www.johann-schladming.at



HIMMLISCHE WELLNESS IM SALZBURGER LAND

Wellness-Urlaub im Herbst! Aufatmen und Auftanken, dafür sind die Leoganger Berge genau das Richtige. Und mittendrin: das Puradies. Unvergleichlich gelegen zwischen Asitz- und Steinbergbahn, als wäre es dafür geschaffen, besondere Momente erlebbar zu machen. Zum Beispiel, wenn man im beheizten Pool des großzügigen Heaven Spa seine Kreise zieht und dabei das herrliche Bergpanorama genießt. Oder wenn man das inspirierende Aktivprogramm des Hauses nutzt und z. B. an geführten Wanderungen und E-Bike-Touren in der herrlichen Bergwelt teilnimmt. Ob Urlaub im Chalet mit Private SPA oder im 4-Sterne-Superior-Designhotel, die Entspannung danach wartet auf jeden Gast: etwa im Adults-only-Saunahaus oder in der Wasserwelt für alle mit Outdoor-Infinitypool. Überdies genießt man beim Angebot „Herbstauszeit im Puradies" vier Übernachtungen zum Preis von drei. Ab 615 Euro pro Person inkl. ¾-Pension (buchbar in folgenden Zeiträumen: 7.9. bis 3.11.2025).

Naturresort PURADIES, Rain 9, 5771 Leogang, (+43 65 83) 82 75, www.puradies.com



PURES FAMILIENGLÜCK INKLUSIVE

Traumurlaub für die ganze Familie! Das erste Fünf-Sterne- und All-Inclusive-Hotel in der Südtiroler Almenregion Gitschberg Jochtal macht's möglich. Das Haus bietet Spaß für Kids und Teenies, entspannte Zweisamkeit für Eltern und Genuss für Großeltern und mitgereiste Freunde. Auf der über 1000 Quadratmeter großen Indoor-Spielfläche mit Zauberlabor, Turnhalle oder Kletterwand und einem Reitstall plus Tierwelt können sich kleine und große Abenteurer ausprobieren und ihre Talente entdecken. Während die Erwachsenen Entspannung etwa im Outdoor-Whirlpool finden, wartet auf den Nachwuchs viel Action in der Familien-Wasserwelt mit verbundenen Innen- und Außenpools, Rutschen und vielem mehr. Die nachhaltige Kulinarik mit Frühstücksbuffet, Mittagessen, Nachmittagssnack, Essen im Kinderrestaurant sowie abendlichem Fünf-Gänge-Menü ist, ebenso wie die meisten Getränke, im Übernachtungspreis inkludiert. Ab 310 Euro pro Person/Nacht im Familienzimmer.

Hotel Familiamus, Kösslergasse 5, I-39037 Meransen, (+39 04 72) 06 50 00, www.familiamus.com



LOGENPLATZ MIT LIFESTYLE

Urlaub am Altausseer See ist was Besonderes, denn hier trifft Geschichte auf Lifestyle. In der einzigartigen Villa zwischen Bergen und See lässt sich eine Herbstauszeit perfekt genießen. Wenn die Natur ihre farbenprächtige Schönheit präsentiert, kann man die unendlichen Möglichkeiten zur Erkundung des idyllischen Ausseerlandes auf Wanderwegen, bei Radtouren oder herrlichen Seeumrundungen nutzen. Oder man verbringt wohlige Stunden im Spa Refugium mit Hallenbad, verschiedenen Saunen sowie revitalisierenden Beauty- und Massagebehandlungen. Die preisgekrönte Kulinarik mit Spezialitäten aus der Region, kombiniert mit moderner Kochkunst und internationalen Akzenten, rundet einen vollkommenen Aufenthalt in der Seevilla ab. Im Angebot kosten zwei Nächte ab 356 Euro pro Person im Doppelzimmer inkl. Halbpension (buchbar ganzjährig).

Seevilla Altaussee, Fischerndorf 60, 8992 Altaussee, (+43 36 22) 71 302, www.seevilla.at



HERBST-RESET FÜR KÖRPER UND GEIST

Nur entspannen war gestern. Das Hotel Freigold in Freistadt ist ein Ort für alle, die mehr wollen: neue Impulse, echte Entschleunigung – und den Mut, sich selbst wieder in den Mittelpunkt zu stellen. Das Haus lädt ein zu einer Selfness-Auszeit, die inspiriert, entschleunigt und ermutigt, die eigene Komfortzone zu verlassen – für mehr Klarheit, Balance und Lebensfreude. Ob beim Yoga mit Weitblick, bei Pilates, Impuls-Gesprächen oder kreativen Kulinarik-Workshops, die Devise heißt: loslassen, neu fokussieren und Energie tanken. Der SKY-Spa mit SKY-Pool in 36 m Höhe und der großzügige Wellnessgarten bieten Raum für Tiefenentspannung und innere Balance – mit herrlichem Blick auf das schöne Mühlviertel. Genussvoll wird's auch am Abend: Beim Fine-Sharing-Menü im SKY-Restaurant warten köstliche Kreationen. Das 4-Nächte-Angebot „3+1 geschenkt" mit einer Gratis-Nacht gibt es ab 465 Euro pro Person inkl. ¾-Pension (buchbar bis 19.12.2025; Anreise Sonntag, Montag). ***Hotel Freigold, Am Stieranger 4, 4240 Freistadt, (+43 79 42) 22 334, www.hotel-freigold.at***



KURZURLAUB IN SAALBACH BUCHEN

Hier ist die Idee für eine gelungene Herbstauszeit! Inmitten der Salzburger Bergwelt liegen die Saalbach Suites by ALPS RESORTS – der ideale Rückzugsort für einen Kurzurlaub in der Natur. Im Herbst verwandeln sich die umliegenden Wälder in ein leuchtendes Gold, während klare Bergluft und sanfte Sonnenstrahlen perfekte Bedingungen für ausgedehnte Wanderungen und genussvolle Radtouren schaffen. Nach aktiven Stunden laden private Wellnessbereiche mit finnischer Sauna, Außenbadewanne oder der beheizte Außenpool zum Entspannen ein. Kulinarisch verwöhnt das ALPS KITCHEN Restaurant Mangia! mit regionalem Frühstück und italienischen Spezialitäten. Im Herbstangebot kostet ein Kurzurlaub für vier Personen und drei Nächte 210 Euro pro Person (Angebot gültig für den Reisezeitraum bis 01.12.2025).

ALPS RESORTS, Saalbach Suites, Löhnersbachweg 99, 5753 Saalbach, (+43 65 41) 21 221, https://alps-resorts.com/urlaubsresorts/details/saalbach-suites

Fotos: Terrabona, Oliver Weberberger, Alps Resort, Karl Steinegger, Foto Atelier Wolkersdorfer, Angela Ager



AUSZEIT IM RAURISER TAL

Durchatmen, Kräfte sammeln – der Herbst ist die ideale Zeit dafür! Im Raurisertal inmitten des Nationalparks Hohe Tauern, zwischen glitzernden Goldadern und sprudelnden Wasserläufen, erlebt man Natur in ihrer ursprünglichsten Form. Im Krumltal lassen sich imposante Greifvögel beobachten, der Rauriser Urwald fasziniert mit seiner jahrhundertealten Geschichte. Ob Wanderungen zum Hohen Sonnblick oder gemütliche Touren entlang der Rauriser Ache – die Region begeistert mit Ursprünglichkeit und Vielfalt. Das ****Hotel Alpina Rauris liegt mittendrin und bietet Erholung und kulinarischen Genuss: Entspannung im Wellnessbereich mit Sauna, Innen- und Außenpool und Gaumenfreuden im Restaurant mit regionalen und internationalen Gerichten. Ab 124 Euro pro Person und Nacht (bei Aufenthalt von 3 bis 4 Nächten) inkl. Halbpension (buchbar von 6.9. bis 12.10.2025).

***** Hotel Alpina Rauris, Marktstraße 4, 5661 Rauris, (+43 65 44) 65 62, www.hotel-alpina-rauris.at***



WOHLFÜHLMOMENTE FÜR ZWEI

Für Romantiker, die im Urlaub nach Ruhe suchen und im Handumdrehen aus dem Alltag entführt werden wollen, ist das ****Wellness- und Kuschelhotel Winzer im Salzkammergut, nur einen Steinwurf vom Attersee entfernt, genau das Richtige. Die Kombination aus Exklusivität, herzlichem Service sowie zahlreichen Romantik- und Kuschelfaktoren wird mit dem Winzer-Wellnessgenuss komplett: 5000 Quadratmeter, aufgeteilt auf die drei Bereiche Sole, Emotion und Edelstein Spa. Elf In- und Outdoorpools, zwei neu renovierte Fitnessebenen, 25 individuelle Saunen, wärmende Dampfbäder, Ruhe- und Entspannungsoasen sowie das absolute Entspannungs-Highlight: ein Wellness-Kino mit täglich wechselnden Naturfilmen. Zum Ausprobieren bietet sich das Drei-Nächte-Angebot „Glow Up Weekend Special" (Early Glow von Do bis So oder Late Glow von Fr bis Mo) an. Ab 585 Euro pro Person inkl. Verwöhnpension und 50 -Spa-Gutschein pro Zimmer (buchbar bis 26.9. bzw. von 1.10. bis 21.12.2025). ***Hotel Winzer, Kogl 66, 4880 St. Georgen im Attergau, (+43 76 67) 63 87, www.hotel-winzer.at***



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

TRÄUMEN
GENIESSEN
TAGEN
SPORTELN
Sie bei uns.

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

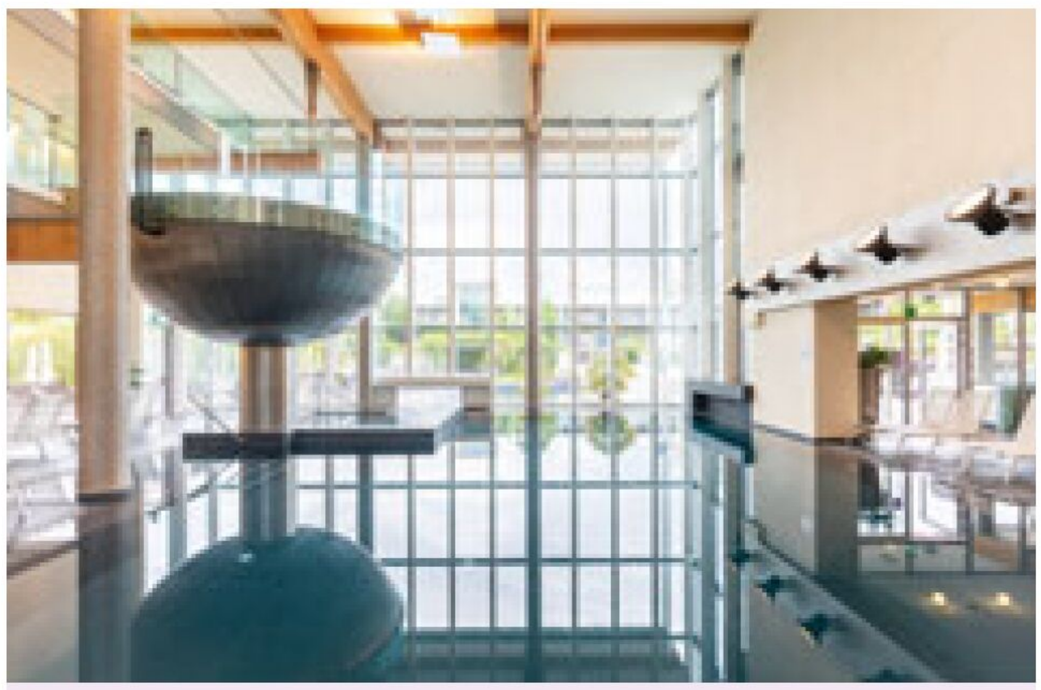


DER
SANDWIRTH
SEIT 1735
ZUM VERLIEBEN



Genussgolfen am Wörthersee!
Unsere Golfturniere sind etwas Besonderes: Spielen Sie mit – ohne Druck, einfach nur mit Spaß am Golfen, in geselliger Stimmung, mit vielen Überraschungen und tollen Preisen.

Anmeldungen unter office@balancehotel.at oder 04272/2479



TOP-WELLNESSURLAUB AM GARDASEE

Im Herbsturlaub noch ein bisschen Sonne in Italien tanken! Dann nichts wie hin ins Vier-Sterne-Superior Aqualux Hotel Spa Suite & Terme am Ostufer des Gardasees. Das Haus nahe dem quirligen Zentrum von Bardolino mit malerischem Hafen und lebhaften Cafés besticht vor allem durch den lichten mediterranen Innenhof und den großen AquaExperience-Wasserpark mit Innen- und Außenpools sowie verschiedenen Wasserparcours und Saunen. Wellnessliebhaber können im türkischen Bad oder Dampfbad relaxen oder im AquaSpa und Wellnessbereich nachhaltige Wellnessbehandlungen und hochwertige Naturkosmetika ausprobieren. Ein Private Spa sowie eine Wellnessoase nur für Frauen runden das Entspannungsangebot ab. Kulinarisch verwöhnt werden Hotelgäste im Italian Taste Restaurant. Das Zwei-Nächte-Angebot „S.O.S. Relax" kostet ab 386 Euro pro Person im Doppelzimmer inkl. Halbpension und AquaSpa Massage (buchbar ganzjährig). ***Aqualux Hotel Spa & Suite Bardolino, Via Europa Unita 24/b, I – 37011 Bardolino, (+39 045) 62 29 999, www.aqualuxhotel.com***



LUST AUF WANDERURLAUB?

Zwischen dem markanten Hochkönig-Massiv und den sanften Dientner Grasbergen erstreckt sich ein weites Wanderwegenetz mit ca. 340 Kilometern. Ob gemütliche Familienwanderung oder anspruchsvolle Bergtour – hier findet jede:r die passende Route. Und das Beste: Man startet direkt vor der Haustüre des Hotels Niederreiter in Maria Alm. Das Drei-Sterne-Superior-Haus liegt an der Natrunbahn und ist perfekt auf Wanderer eingestellt: z. B. mit persönlichen beheizten Spinden zum Trocknen von Schuhen und Kleidung. Nach der Tour locken der Wellnessbereich mit Saunen, Dampfbad und Whirlpool – oder die hauseigene Konditorei und Eismanufaktur mit frisch gebackenen Kuchen und Torten. Wer das 3-Nächte-Paket „Kurzurlaub in den Bergen" bucht, kann sich sogar über eine süße Einladung freuen. Ab 353 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis 25.10.2025).

Hotel Gasthof Niederreiter, Oberdorf 6, 5761 Maria Alm, (+ 43 65 84) 77 54, www.niederreiter.com



STEIRISCHE THERMEN-MOMENTE

Relaxurlaub in der Thermenregion Bad Waltersdorf! Ob Erholungssuchende oder Aktivurlauber – das Adults-only-Wellnesshotel Spa Resort Styria ist zu jeder Jahreszeit ein Ferienparadies. Vor allem, wenn Nebel die Landschaft verhüllt, und bei frostigen Temperaturen. Dann ist Entspannung auf der Sprudelliege oder im wärmenden Thermalwasser des Wellnessbereichs „Gold SPA" eine wahre Wohltat. Für Bewegungshungrige bietet der Sportaktivpark kostenlose Nutzungsmöglichkeiten, und das Thermen- und Vulkanland lädt zu abwechslungsreichen (Wein-)Wanderungen ein. Das Vier- bis Sieben-Nächte-Angebot „Seelenkuss" bietet nicht nur Gratisnächte (3+1 oder 5+2), sondern auch eine Teilkörpermassage pro Person. Ab 466 Euro (3+1) pro Person inkl. Halbpension (buchbar ganzjährig).

SPA RESORT STYRIA*S, 8271 Bad Waltersdorf 351, (+43 33 33) 31 065, www.sparesortstyria.com***



HAUPTSACHE RUHE UND NATURGENUSS

Eine Auszeit im Relax & Wanderhotel Poppengut beginnt mit der Ankunft in Hinterstoder, inmitten der einzigartigen Natur- und Bergwelt des oberösterreichischen Stodertals. Abwechslungsreiche Tage verbringt man hier bei idyllischen Wanderungen im Nationalpark Kalkalpen und vielfältigen Biketouren in der Pyhrn-Priel-Region. Kulinarisch verwöhnt die Chefin persönlich mit hervorragenden Köstlichkeiten. Der Wellnessbereich mit Saunalandschaft und Badepavillon inkl. beheiztem Innen- und Außenpool, sowie wohltuende Anwendungen bieten Entspannung pur. Das 4-Nächte-Paket „Poppengut's Verwöhntage" inkludiert mindestens zwei geführte Wanderungen, eine Teilmassage, eine Heu- oder Orangenblütencremepackung und andere Behandlungen. Ab 597 Euro pro Person inkl. Halbpension (buchbar bis 2.11.2025).

Relax & Wanderhotel Poppengut, Mitterstoder 20, 4573 Hinterstoder, (+ 43 75 64) 52 68, www.poppengut.at

Fotos: Aqualux, Mario Buehner, Carolin Thiersch, Niederreiter, Cape of Senses, Günter Standl



HERBST IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Im Urlaub absolute Ruhe, maximale Privatsphäre und den Luxus des Einfachen genießen – an einem besonderen Ort, genannt PURESLeben. Südlich von Graz, eingebettet in die Weinberge des Naturparks Südsteirisches Weinland, erwarten Gäste zwölf individuell gestaltete Design-Ferienhäuser – fast alle mit eigenem Spa-Bereich, Panoramasauna und Außenpool. Genussvolle Entschleunigung: bei einem Glas Wein vom hauseigenen Weingut oder dem täglich gelieferten Frühstückskorb mit regionalen Bio-Produkten. Das Drei-Nächte-Arrangement „PURER Herbstzauber" bietet zudem ein exklusives Self-SPA-Erlebnis und die Urleben-Feuerkiste inklusive. Ab 275 Euro pro Person/Nacht im Premiumhaus inkl. Frühstück und Feuerkiste zum Selberkochen (buchbar 01.09.–01.11.2025).

PURESLeben, 8455 Oberhaag 110, (+43 664) 21 55 044, www.puresleben.at



PARADIES ÜBERM LAGO

Ein Tipp für luxusverwöhnte Gardasee-Fans: Adults-only-Urlaub im exklusiven Spa-Hideaway auf dem „Cape", einer Sonnenterrasse oberhalb des Sees. Im 5-Sterne-Resort Cape of Senses verbringt man traumhafte Tage inmitten der Oliven-, Oleander- und Zitronenbäume des 10.000 m² großen Hotelgartens. Den Lago hat man hier von jedem Bereich im Visier. Von der Bar, der Osteria, dem À-la-carte-Restaurant, dem Spa, dem Infinitypool, der Yogaplattform oder von einer der 55 Suiten aus. Wer zudem spezifische Behandlungen genießen will, die eine tiefreinigende Entspannung fördern, oder mit einem Leih-E-Bike die Gegend erkunden will, der bucht das 4-Nächte-Angebot „Active". Ab 2700 Euro für zwei Personen inkl. Frühstück, zwei verschiedene Massagen pro Person und eine private Yoga-, Pilates- oder Personal-Training-Einheit (buchbar bis 8.12.2025).

Cape of Senses, Località le Sorte, 37010 Torri del Benaco, (+39 045) 43 01 430, www.capeofsenses.com







FAAKER-SEE-SCHNUPPERN

Türkisblaues Wasser, grüne Wälder und imposante Berggipfel – der südlichste Alpensee Österreichs weckt Urlaubssehnsüchte. Und das Vier-Sterne-Superior-Seeresort Karnerhof, ein Erholungsrefugium auf 100.000 m² direkt am Faaker See mit seiner Karnerhof-Seemotionen-Spalandschaft lässt keine Wünsche offen: beheizter Außen-Infinitypool, Außen-Sprudelbecken mit Whirlliegen, Innenpool und Innen-Whirlpool, lichtdurchflutete Wohlfühlbereiche mit Seeblick, Panorama-Saunalandschaft mit Finnischer Sauna, Biosauna, Dampfbad, Cool Walk, Salzraum mit Infrarotliegen, Fitnessraum, die romantische Seesauna mit dem See als Tauchbecken und vieles mehr. Die Karnerhof-Schnuppertage (4 Nächte von So bis Do) inklusive Halbpension und Karnerhof-Verwöhnleistungen, Teilkörpermassage, Paraffin-Handpackung und Solarium-Jeton kosten ab 615 Euro pro Person (buchbar bis 6.1.2026).

Hotel Karnerhof, Karnerhofweg 10, 9580 Drobollach am Faaker See, (+43 42 54) 21 88, www.karnerhof.com



GEHEIMNIS IN DEN ÖTZTALER BERGEN

Darf's mal Urlaub im extravaganten und eleganten Refugium in den Tiroler Alpen sein? Dann ist The Secret Sölden, ein luxuriöses Appartement-Resort, versteckt zwischen felsigen Bergen, genau das Richtige. Doch nicht mal das opulente Entrée lässt erahnen, was einen drinnen erwartet: State-of-the-Art-Suiten mit großzügigen Rückzugsmöglichkeiten, Geselligkeit im Restaurant La'Liv mit dem Wünsch-dir-was-Verpflegungskonzept Open House und französisch-alpiner Fusionsküche oder in der funkelnden Skybar The Vue und, last but not least, Wellness samt Saunen, Dampfbad, Ruheraum, beheiztem Indoor- & Outdoorpool und Fitnessraum im Le Feel. Wer Action braucht, auf den warten vor der Hoteltüre lässige Trails zum Wandern und Biken. Das 3-Nächte-Angebot „Alpine Hideaway" inkl. Halbpension kostet ab 280 Euro pro Nacht (buchbar bis 25.11.2025; Anreise So, Mo, Di).

The Secret Sölden, Oberwindaustraße 19, 6450 Sölden, (+43 52 54) 26 00, www.the-secret-soelden.com



TENNIS- UND WELLNESSPARADIES AM SEE

Einen Herbsturlaub ganz nach seinen Bedürfnissen verbringen? Im Familien- & Sportresort Brennseehof in Feld am See in den Kärntner Nockbergen kommen sowohl Erholungssuchende als auch Sportbegeisterte voll auf ihre Kosten. Die einen genießen die langsam einkehrende Stille am See, das prächtige Farbenspiel der Natur und die weitläufige Seewellness-Oase mit vielen unterschiedlichen Saunen und sechs Pools. Die anderen erkunden die Wanderwege und Bike-Trails im Umland oder liefern sich spannende Tennismatches auf zehn gepflegten Sandplätzen und zwei neuen Red Courts. Beim Drei-Nächte-Angebot „Spiel.Spaß.SeeAUSZEIT" haben Tennisfans freies Spiel auf allen zwölf Plätzen, Profitraining inklusive. Ab 519 Euro pro Person im Doppelzimmer mit Alpe-Adria-Verwöhnpension und inkl. Kinderbetreuung (buchbar von 20. bis 26.9.2025).

Familien- & Sportresort Brennseehof, Seestraße 19, 9544 Feld am See, (+43 42 46) 24 95, www.brennseehof.com



NATUR-ESCAPE IN SLOWENIEN

Lust auf eine nachhaltige Auszeit im Ökoresort? Im Boutique-Hotel Vila Planinka im malerischen Bergsteigerdorf Jezersko wird um 23 Uhr das Licht im allgemeinen Gästebereich abgedreht. Das spart Energie und ermöglicht Sternebeobachtungen direkt vom stylishen Zimmer aus, wo WLAN nur funktioniert, wenn man danach verlangt. Wer mag, kann zudem „Digital Detox" ausprobieren. Mit Bravour gekocht wird das, was Region und Saison hergeben. Zur Entspannung wartet zwar eine Sauna, aber eigentlich passiert hier Entschleunigung fast von selbst. Denn dem Klima in dem einst von einem Gletschersee gefüllten Tal wird heilende Wirkung nachgesagt. Das 2-Nächte-Paket „Liebes-Auszeit" kostet ab 773 Euro im Superior-Zimmer inkl. Frühstück und zwei romantischen Dinnern für zwei (buchbar bis 23.12.2025).

Vila Planinka, Zgornje Jezersko 67, 4206 Zgornje Jezersko, (+386 4) 25 59 750, www.vilaplaninka.com

Fotos: David Wöckinger, Gert Perauer, Vila Planinka, Dominik Rossner

AUSGABE VERPASST?































MAGAZINE ZUM NACHBESTELLEN!

ABONNEMENT UND EINZELBESTELLUNG:

Kärntner Monat Zeitschriftenverlags GmbH | Eiskellerstr. 3| A-9020 Klagenfurt am Wörthersee
Tel. +43 (0)463/47 858| office@alpe-adria-magazin.at

Insidertipps
WEIBLICHE CHEFS

VON KARIN STÖTTINGER

Karin Stöttinger hatte eine geniale Idee: Sie rief die Website female-chefs.com ins Leben, eine Plattform für mehr Sichtbarkeit der führenden Frauen in der Kulinarikbranche. Uns stellt sie einige spannende Frauen vor.

Es gibt viele ausgezeichnete Restaurants mit weiblichen Chefs. Bitte um drei Beispiele.

Lisa Machian beweist in ihrem Café Caché in Wien (cafecache.at), wie leichte französische Bistroküche untertags mit tagesaktuellen, ausgefallenen Gerichten am Abend einhergeht. Aris Cantina (ariscantina.com) zeigt im Freibad Abtsdorf, Niederösterreich, wie man den Spagat zwischen Bistro-Essen untertags und mexikanischem Fine-Dining-Dinner am Abend schafft. Theresia Palmetzhofer vom Restaurant Zur Palme (zur-palme.at) in Niederösterreich zeigt, wie ihre Region sehr fein interpretiert schmeckt.

Wohin gehen Sie essen, wenn es Fine Dining sein soll?

Zu Elisabeth Grabmer in ihren Gasthof Waldschänke (waldschaenke.com) gleich bei mir ums Eck in Grieskirchen, Oberösterreich. Sie zeigt seit Jahrzehnten, wie traditionelle oberösterreichische Küche neu interpretiert schmecken kann. Oder aber zu Larissa Andres ins Restaurant JOLA (jola.wien) in Wien. Die Raffinesse ihrer rein veganen Kunstwerke ist beeindruckend.

Und wenn Sie Lust auf Wirtshausküche haben?

Die Almwirtinnen (almwirtinnen.at) Michaela Ettinger und Agnes Holzinger in der Grünau, Oberösterreich,



Karin Stöttinger ist Foodbloggerin (Geschmacksmomente.com) und dreifache Kochbuchautorin beim Brandstätter Verlag. Seit drei Jahren ist sie selbstständig mit Fotografie und Text: unter karinstoettinger.com

kochen ausgezeichnete Hausmannskost. Zu Alexandra Labenbacher-Konecny in ihr Wirtshaus Beringer (beringer-mank.at) in Mank, Niederösterreich. Sie zeigt, wie man Wirtshausküche am Land weiterdenken kann und Kulinarik in Form von Themenabenden präsentiert.

Welche guten Gastgeberinnen schätzen Sie?

Diese Liste ist endlos, aber aus meinen persönlichen Besuchen kann ich Marianne Daberer vom Bio-Hotel Daberer (biohotel-daberer.at) in Kärnten wärmstens empfehlen. Vom überwiegend vegetarisch-veganen Essen war ich begeistert. Pia Fetz vom Hotel Hirschen in Schwarzenberg (hotel-hirschen-bregenzerwald.at) in Vorarlberg zeigt mit ihrem diversen Team, was Gastfreundschaft heute ausmacht und wie der Spaß und Respekt im Team sich auf die Gäste überträgt. Das Essen ist herausragend. Katrin und Sabrina Steindl im Unterwirt (unterwirt.at) in Tirol. Als rein frauengeführter Betrieb zeigen sie, wie Kunst und Kulinarik sich verbinden. Ganz oben auf der Liste: ein Besuch bei Lisl Wagner-Bacher und Susanne Dorfer-Bacher im Landhaus Bacher (landhaus-bacher.at). Sie zeigen, wie unaufgeregtes Gastgeben auf diesem Niveau stattfinden kann.

Und welche Produzentinnen haben Sie auf Ihrer Lieblingsliste?

Ein paar Beispiele: Renate Höglinger vom Bio-Hof Höglinger (hoeglinger-bio.at) im Mühlviertel. Sie zeigt, wie Aufzucht und Schlachtung am eigenen Hof mit ganz viel Achtung vor den Tieren funktionieren können und produziert nach alten Traditionen.

Eva Nuart (nuart.at) als Schafmilchproduzentin aus Kärnten. Sie produziert höchste Qualität für Spitzenrestaurants und ihre Kunden. Greti Mayer aus Niederösterreich produziert in ihrem Kulturverein Fermentarium himmlisches Kimchi.

Mein Leben. Meine

KLEINE ZEITUNG

REACH FOR THE CROWN



DIE EXPLORER II

SCHULLIN

KLAGENFURT • KRAMERGASSE 12 • +43 463 555 560
GRAZ • KLAGENFURT
www.schullin.at

ROLEX