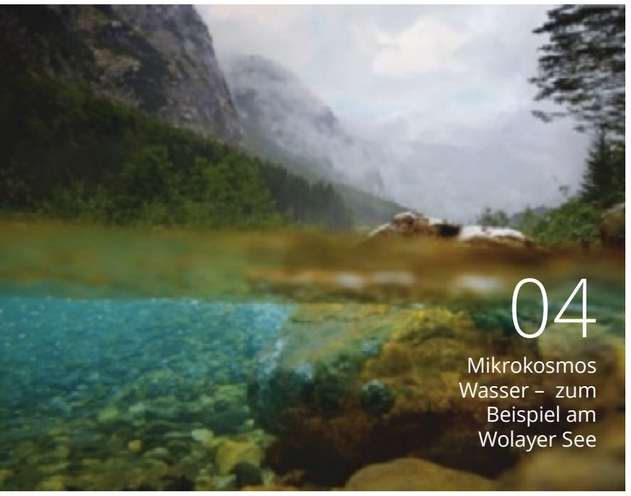
Genusslust

AUF DER SÜDSEITE DER ALPEN

22

Kleine Delikatessen: unser Menü mit Äsche und Gemüsegröstl aus den Hohen Tauern



04

Mikrokosmos Wasser – zum Beispiel am Wolayer See

Willkommen in Kärnten,

dem Land der Seen, Bäche, Flüsse und Gletscher. Dieses Genusslust Magazin widmet sich dem Fisch, denn in den klaren, naturreinen Gewässern auf der Südseite der Alpen leben besonders viele Arten. Und auch das Mittelmeer ist hier, im Alpen-Adria-Raum, nicht weit weg. Von jeher spielen deshalb feine Speisefische in der Kärntner Küchentradition eine viel wichtigere Rolle als anderswo …

Entdecken Sie mit uns feine Fischmenüs und Spezialitäten aus unserer leichten, abwechslungsreichen Kärntner Alpen-Adria-Küche! Begegnen Sie herzlichen Gastgebern und erleben Sie schöne Genussplätze am See und in den Bergen. Denn der Fisch schmeckt ja doppelt gut, wenn er auf einer Terrasse am Flussufer, in einem Gastgarten mit Seeblick oder direkt an einem schilfumstandenen Steg serviert wird. Man kann ihn – wenn man möchte – sogar selbst angeln! In Kärnten liegen einige der schönsten Fliegenfischer-Reviere der Alpen.

In unserem Sommer-Magazin finden Sie viele spannende Reportagen rund um den Fisch, feine Spezialitäten und natürlich jede Menge Reise-Ideen. Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und Genießen!

P.S.: Und schauen Sie doch auch mal in unseren Kulinarikguide – da gibt's noch mehr Tipps zum Kärntner Fischgenuss.

Mehr zu Kärnten

www.kaernten.at

facebook.com/ lust.am.leben

youtube.com/ urlaubinkaernten

twitter.com/ carinzia

blog. kaernten.at

Kärnten für iPad und iPhone

Die Kärnten-App fürs iPad bietet jede Menge Urlaubsinformationen: das Genusslust Magazin 2015, 360-Grad-Fotos und Videos. Außerdem gibt's aktuelle Events und Tipps zu Kärntner Sehenswürdigkeiten. **Für iPad und iPhone gibt es auch den Kärnten Tourguide. www.apps.kaernten.at**

Cover Foto: Ralf Kreuels; U4: M. Steinthaler ; Fotos: Johannes Puch (3), Ralf Kreuels (2)

42

Im Einklang mit der Natur – über den Ökologen und Fischproduzenten Martin Müller

Inhalt

04 **Reich an Wasser**
Kärnten einmal anders betrachtet – drüber und drunter

14 **Fischgenuss** Feste, Ausflüge, Events und Märkte

26 **Fliegenfischen**
Werfen, warten & landen: über einen Kurs für Kinder

38 **Herrlich warm!**
Die großen Kärntner Badeseen im Überblick

42 **Fischers Traum**
Unterwegs mit dem Netzfischer vom Weissensee

68 **Auf einen Blick**
Große Übersichtskarte mit allen Kärntner Urlaubsregionen

70 **Transformale** Kulturfestival für Kunst und Kulinarik

71 **Kompass** Anreise, Klima, Shopping & mehr

Spezialitäten

Hier stellen wir Ihnen sechs interessante Fischproduzenten vor.
Seiten 32, 50, 56, 62

Kärntner Landschaften & ihre Menüs

18 **GAILTAL** Huchen-Menü mit Almheu & Tipps für die Region

22 **HOHE TAUERN** Äsche auf Gemüsegröstl & Reisetipps

34 **KÄRNTNER SEEN** Reinanke mit Schwammerl & Tipps für Ausflüge in die Region

46 **DRAUTAL** Flusskrebse mit Paradeiser & Reisetipps

52 **NOCKBERGE** Seeforelle mit Steinpilzen & Reise-Ideen

58 **LAVANTTAL** Ein Wallerritschert und dazu Reise-Ideen

Making Of

Ralf Kreuels (l.) arbeitet für große Magazine und Firmen, aber dieser Auftrag reizte ihn besonders: Seen, Bäche und Gletscher so zu fotografieren, dass man den Mikrokosmos Wasser über und unter der Oberfläche erlebt. Ab Seite 4 **Welches Menü passt zu welcher Kärntner Landschaft? Der Klagenfurter Fotograf Johannes Puch tüftelte mit Starkoch Gerhard Satran** (r.) an feinen Fischmenüs und arrangierte die Zutaten passend zur jeweiligen Region. Ab Seite 18

DER KULINARIK-GUIDE 2015 verrät, wo's am besten schmeckt. Er führt Sie u. a. zu schönen Seeterrassen. Kostenlos unter www.kaernten.at

REICH AN WASSER

Über 25 Grad warme, trinkwasserreine Seen laden zum Schwimmen ein, kühle Gebirgsbäche bieten Erfrischung beim Wandern. Und weil die Natur hier noch Natur sein darf, gibt's auch unter Wasser ganz viel Leben. Wir stellen Ihnen Kärnten einmal anders vor – drüber und drunter.

karibisch blau-türkis

Einige der Kärntner See schimmern in intensivem Türkis und Blau, dank des hohen Kalkanteils im Wasser. So genießt man auch hier, am Klopeiner See, südliche Urlaubsgefühle inmitten der Berge. Und die leichte Alpen-Adria-Küche trägt noch ihren Teil dazu bei – mit viel fangfrischem, fein zubereitetem Fisch.

KLOPEINER SEE

Fotos: Ralf Kreuels

wunderbar warm

Der Wörthersee ist nur einer von unzähligen, herrlichen Badeseen in Kärnten. Er ist der größte See des Landes und einer der wärmsten in den Alpen. An seinen Ufern liegen die Landeshauptstadt Klagenfurt und idyllische Orte wie Maria Wörth. Und während oben die Badeurlauber, Segler und Stand-up-Paddler die Sonne genießen, geht's unten den Fischen gut. Über 20 Arten leben im Wörthersee. Sie genießen ihr trinkwassereines Unterwasser-Paradies.

WÖRTHERSEE

einfach erfrischend

Die sanfthügelige Welt der Nockberge bei Bad Kleinkirchheim lockt mit vielen magischen Momenten – und schönen Wanderwegen. Hier wächst die seltene Speikpflanze, die Pfade führen über würzig duftende Almwiesen, durch lichte Lärchenwälder – und entlang sprudelnder Gebirgsbäche. Die bieten willkommene Abkühlung an heißen Sommertagen!

BIOSPHÄRENPARK NOCKBERGE

geheimnisvoll glitzernd

Die Pasterze, Österreichs größter Gletscher, ist das Quellgebiet der Möll. Vom Glocknerhaus an der Großglocknerstraße führt ein aussichtsreicher Pfad zum längsten Gletscher der Ostalpen – mitten durch den Nationalpark Hohe Tauern. Im Norden Kärntens zeigt sich die Natur von ihrer hochalpinen Seite – eine faszinierende Bergwelt voller Wunder.

GROSSGLOCKNER

natürlich glasklar

Das Lesachtal gilt als das naturbelassenste Tal Kärntens – und die alte Wassermühle ist nur eine von vielen ganz im Südwesten. Früher wurden die Mühlen mit Wasserkraft betrieben, bis heute plätschern wildromantisch die Bächlein vorbei. Und auch die Sonnenstrahlen leuchten in Kärnten oft wie hier – über und unter Wasser.

LESACHTAL

ELF MAL AUSSERGEWÖHNLICHER FISCHGENUSS

Doppelt schön: In Kärnten kann man feinen Fisch und andere regionale Spezialitäten in schönster Natur genießen – bei Festen am See, stimmungsvollen Koch-Events und ungewöhnlichen Themen-Wanderungen

1 MILLSTÄTTER SEE
Herbsttafeln

Zum Innehalten und Genießen laden auch diesen Herbst wieder die Kulinarischen Landschaften am Millstätter See ein: Im September und Oktober verwandeln sich freitags die schönsten Plätze am See in festliche Herbsttafeln, wo Spitzenköche meist unter freiem Himmel Köstlichkeiten der Saison servieren. Besonderes Highlight ist die Fischer-Tafel im Stift Millstatt – mit feinen Spezialitäten aus dem See. **www.millstaettersee.com**

2

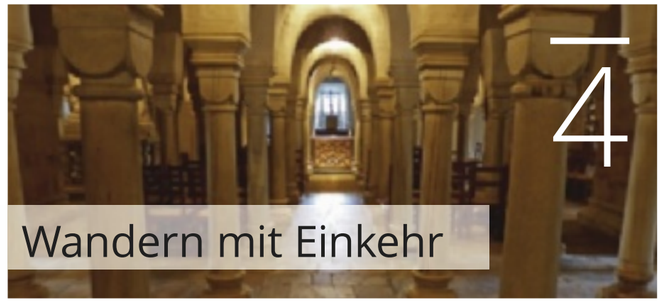
TAFELN AM ALPE-ADRIA-TRAIL
Eismeer-Saibling probieren

Begleitet von einem Natur-Aktiv-Guide kann man Teile des Alpe-Adria-Trails, der auf 43 Etappen durch Kärnten und Slowenien bis nach Italien ans Meer führt, auch einmal kulinarisch erleben: Bei den angebotenen Touren servieren die HochGenuss-Wirte an schönen Orten fein veredelte traditionelle Speisen. Auf den Tisch kommen feinste regionale Spezialitäten wie das Glockner Lamm, das Tauern-Jungrind oder der einzigartige Alpenlachs® – ein an Omega-Fettsäuren reicher Eismeer-Saibling, der in Obervellach im Mölltal umweltfreundlich gezüchtet wird. **www.alpe-adria-trail.com**

3

FELD AM SEE
Ein Fest für den Fisch

Fisch für alle Geschmäcker: Jedes Jahr im Juli feiert die Gemeinde Feld am See in den Nockbergen ein kulinarisches Fischfest. Dann werden auf dem Kirchplatz Köstlichkeiten vom heimischen Fisch zubereitet – Fischsuppe, Fischnudeln, Kärntner Låxn, Kärntner Flusskrebse, Falsche Forelle, Steckerlfisch u. a. Damit der Genuss rundum perfekt ist, gibt's auch ein Rahmenprogramm mit Musik, Showkochen und vielen Kinderattraktionen. Der Ort liegt übrigens idyllisch gleich an zwei Seen – am Brennsee und am Afritzer See. **www.feldamsee.at; www.fischfest.at**



4
Wandern mit Einkehr

Der Weg wächst im Gehen unter deinen Füßen wie durch ein Wunder", das schrieb einst der Schriftsteller Reinhold Schneider. Wahrscheinlich hat er damit nicht so sehr das Wandern auf Pilgerpfaden gemeint – aber das Zitat ist dennoch ein schönes Motto für diese besondere Art des Unterwegsseins. Und die Region Mittelkärnten ist ein perfektes Pilgerwanderland. Gleich mehrere solcher spiritueller Wege gibt es hier, und alle führen sie vorbei an schönen Kirchen, Glaubens-Plätzen, herrlichen Seen und Stiften. Wer sich dabei auf die Spuren einer Kärntner Heiligen begeben möchte, dem seien die Hemma-Pilgerwege empfohlen, die sternförmig von vielen Richtungen zum Dom des Klosters Gurk führen – denn dort liegt die Stifterin mehrerer Klöster in der Krypta (Bild) begraben.

Unterwegs geht's um Naturerlebnisse, um Gespräche, um Zeit für sich und ums Entdecken religiöser Kulturschätze. Und bei der Einkehr sollte man als Pilger auch mal eine traditionsreiche Fastenspeise bestellen: heimischen Fisch, blau, also im Wurzelsud gekocht. Die Fischteiche der Klöster zeugen davon, dass auch Mönche und Nonnen während der Fastentage leicht und köstlich aßen. Zudem waren flüssige Speisen erlaubt. Ein Gläschen Kärntner Wein darf also sein. **www.bistum-gurk.at; www.kaernten-mitte.at**

Fotos: Archiv MTG/M. Hofer, TV Finkenstein/A. Knura, M. Steinthaler, C. Wurtenberger, TB Feld am See, F. Gerdl, GPG Genussprojekt Gesellschaft m.b.H./G. Kamplitsch, TV Finkenstein/C. Wyrwa, Katschberg-Pöllatal, alle Fischfotos: www.pisces.at

Frisch gefischt

Ganz egal, ob Sie gern selbst angeln gehen oder nicht – hier gibt's noch mehr Adressen für feinen Fischgenuss

5 **REINANKENWIRTE**
Drei Familienbetriebe haben sich am Millstätter See zusammengeschlossen: Sie fischen den feinen Speisefisch und haben ihn während der Saison auch auf der Karte. Die drei Hoteliers sind übrigens die Urenkel des k.u.k.-Hoffischers Franz Bacher. **www.millstaettersee.com/kulinarik**

6 **BENEDIKTINERMARKT**
Donnerstags und samstags (6 bis 13.30 Uhr) bietet der wichtigste Wochenmarkt Klagenfurts auf dem Benediktinerplatz neben vielen anderen Spezialitäten aus der Alpen-Adria-Region Kärnten, Slowenien und Friaul auch frischen Fisch. Zum Verkauf stehen an beiden Tagen u. a. Adriafisch und Muscheln aus Italien, Forelle, Saibling, Zander aus den Kärntner Seen, geräucherte Fische, Forellen- und Saiblingskaviar sowie Fischaufstrich von der Fischerei Hofer. **www.klagenfurt-tourismus.at**

Wochenmarkt auf dem Benediktinerplatz in Klagenfurt

7 **SCHLOSS DORNBACH**
Im wildromantischen Maltatal steht Kärntens einziges Wasserschloss. Man kann sogar darin übernachten, denn es gibt eine Ferienwohnung (für 6 Personen). Außerdem bietet das Schloss eine Fischerpauschale, bei der man im schlosseigenen Teich angeln darf. Auch Fliegenfischer-Kurse sind im Angebot. Das Maltatal liegt inmitten zweier Nationalparks, in der Umgebung finden sich mehrere schöne Badeseen. **www.schloss-dornbach.at**

GAILTALER MUNDART

Die schmeckt!

Um Sprache geht's hier nicht, aber auch diese MundArt ist Ausdruck regionaler Traditionen: Heimische Produzenten und Wirte haben sich im Gailtal zusammengeschlossen, um ihre Spezialitäten gemeinsam zu vermarkten: den goldgelben Almkäse, der in aller Ruhe reifen darf, den berühmten Gailtaler Speck oder die herzhaften Hauswürstel. Im Sommer öffnet zudem der Erlebnisbauernhof in Kirchbach, der in seinem Hofladen auch viele Fischprodukte aus dem Gail-Fluss anbietet. Und auch die Gailtaler

8 MundArt-Wirte zaubern aus heimischen Zutaten feine Gerichte, wie den Gailtaler MundArt-Teller. Highlight im Juni ist das Speckfest. **www.gailtaler-mundart.at**

9

REGION VILLACH

Küchenkult

Diese vier Tage im Mai sollten sich Gourmets vormerken, denn dann steht die Region Villach ganz im Zeichen des KÜCHENKULTS. Bei vielen Veranstaltungen mit regionalen Produzenten kann man vom 7. bis 10. Mai 2015 an verschiedenen Orten die Vielfalt der Kärntner Lebensmittel erleben – los geht's gleich mit Fisch. Bio-Zitronengärtner Michael Ceron und Fischspezialist Gerhard Satran von der Stiftsschmiede Ossiach & Burgarena Finkenstein machen nämlich mit Zitrus- und Fischkulturen den Auftakt. Sie entführen die Gäste auf eine Reise in die Welt der Aromen. Auch mit dabei: das Tschebull mit Spargelfestspielen, der Warmbaderhof mit einem Galaabend und der Karnerhof mit einem Brunch. **www.kuechenkult.at**

Wandern und fischen

10

Katschberg / Pöllatal

Vom Pöllatal am Katschberg fährt man mit der Tschu-Tschu-Bahn bis zur Jausenstation „Kochlöffelhütte". Dort kann man selbst angeln und sich die Fische auch direkt zubereiten lassen. Ein feiner Genuss – und ein schöner Ausflug für die ganze Familie. Zurück geht's über den Bacherlebnisweg. **www.katschberg.at**

Wertvolles Omega 3 und 6

11 **Fisch ist gesund, das ist längst bekannt:** Mehrfach ungesättigte Fettsäuren wie Omega 3 und Omega 6 sind gut fürs Herz und für die Arterien. Aber stecken die auch ausreichend in Süßwasserfischen? Ja! Vor allem Forelle, Karpfen, Saibling haben einen hohen Anteil an den wertvollen Fettsäuren – enthalten aber weniger Fett als einige ihrer Meeresverwandten. Bereits mit einer Mahlzeit pro Woche von rund 200 Gramm nimmt man auch beim heimischen Fisch eine ausreichende Menge der Omega-Fettsäuren auf.

Was schwimmt denn da?

Kleines Lexikon der Kärntner Speisefische

Saibling Der Saibling gehört zu Kärntens kulinarischen Attraktionen. Sein rosafarbenes Fleisch ist etwas feiner als das der Lachsforelle und wird in der Kärntner Küche vielseitig verwendet – schmeckt auch als graved Saibling toll. Der Saibling liebt klares Wasser mit viel Sauerstoff.

Äsche Sie mag schnell fließende Gewässer wie etwa die Möll. Charakteristisch ist die hohe Rückenflosse. Die Äsche hat ein festes, der Forelle ähnliches Fleisch, das aber ganz fein nach Thymian schmeckt – perfekt für die Alpen-Adria-Küche.

Reinanke Ein delikater Speisefisch, der in den Kärntner Seen in einer Tiefe ab 50 Metern als Jäger lebt. Kleiner Kopf, große Augen, graublauer Körper. Das feine, weiße Fleisch hat einen niedrigen Fettgehalt und ist deshalb sehr kalorienarm. Besonders schmackhaft wird die Reinanke, die auch Felchen, Maräne oder Schnäpel heißt, wenn man sie im Ganzen dämpft.

Bachforelle Sie kann über Hindernisse springen, hervorragend sehen und sie geht nachts auf Beutesuche. Die Bachforelle lebt nur in sauberen, sauerstoffreichen Bächen. Sie hat rote Punkte an den silbernen Flanken, die oft weiß oder blau gerändert sind. Forellen schmecken angenehm mild und sind gebraten, geräuchert oder blau ein Genuss der Kärntner Küche.

Huchen Lachs- bzw. forellenartiger Fisch mit einem fast drehrunden Körper und einer tiefen Mundspalte. Der Huchen wird über einen Meter lang und bis zu 20 Kilo schwer. Der Geschmack des Huchens erinnert ein bisschen an Thunfisch. Der Fisch gilt als Delikatesse – man serviert ihn auch als Tartar.

Seeforelle (Kärntner Låxn): Sie hat einen silbrigen Körper mit teilweise x-förmigen schwarzen Markierungen. Ihr zartes, rosafarbenes Fleisch schmeckt kurz angebraten besonders lecker.

Waller Man erkennt ihn an seinen langen Barthaaren – außerdem ist er einer der größten Fische in Kärntens Gewässern. Der Waller – auch Wels genannt – wird bis zu zwei Meter groß. Der Wels ist ein vielseitiger Speisefisch mit festem Fleisch. Besonders fein schmeckt er geräuchert.

GAILTAL
LESACHTAL

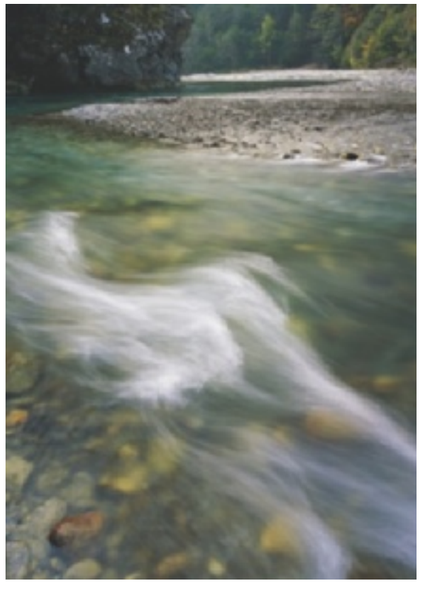
Huchen im Almheu mit Safranpolenta

Schöne Wallfahrtsorte, Spuren der alten Römer – im Gail- und Lesachtal gibt es viel zu entdecken. Dazu kommen eine intakte Umwelt und das klare Flusswasser, dem auch der feine Speisefisch Huchen entstammt. Mit Polenta aus heimischem Mais und Almheu aus der Region – ein Gedicht!

Markante Gebirgshänge, ein weiter, ebener Talboden, durch den sich rauschend der Fluss schlängelt – das Gailtal im Südwesten Kärntens ist ein wunderschönes Stück Natur – und durch die Nähe zu Italien hat es einen fast schon südländischen Charakter. Traditionell durch nachhaltige Landwirtschaft geprägt, hat sich die Region auch dem sanften Tourismus verschrieben. Die Bauern und Fischzüchter vor Ort bringen jede Menge hochwertige Produkte hervor, und die von vielen Bächen gespeiste Gail ist ein Traumziel für Fliegenfischer und Quell feinster Speisefische. Das Gailtal-Menü-Rezept für vier Personen:

ZUTATEN: 1 Kilogramm Huchen im Ganzen, ¼ Liter Schlagobers, ½ Liter klare Gemüsesuppe, 350 g Maisgrieß, Almheu, Safran, Kräuter, Butter, Zitrone, Salz und Pfeffer
Huchen würzen, in einer Pfanne in das Heu betten, mit Folie abdecken und bei 70 Grad je nach Größe ca. 80 Min. ins Rohr geben, Kerntemperatur 62 Grad. Den Gemüsefond mit Schlagobers und Safran aufkochen, den Maisgrieß unter ständigem Rühren dazugeben. Wenn die Masse zu fest ist, bei Bedarf noch etwas Suppe zugießen. Servieren – guten Appetit!

Der Huchen aus der Gail kann bis zu 1,5 Meter lang werden, er gilt als wohl elegantester und auch wohlschmeckendster aller Salmoniden (Lachs- und Forellenfische). Er hat hier ein ideales Zuhause,



FISCHREICH Die Gail zählt zu den naturbelassensten Flüssen des Alpenraums

NATURPARADIES Die Region rund um das Gail- und Lesachtal ist ein wunderschönes Urlaubsziel für alle Outdoor-Fans

das Tal zählt zu den naturbelassensten Flusslandschaften des gesamten Alpenraums. Die Gail ist mit ihren rund 120 Kilometern der drittlängste Strom Kärntens nach Drau und Gurk und hat ihren Ursprung im Lesachtal; von dort aus rauscht sie wildromantisch bis zur Mündung in die Drau bei Villach. Der Fluss eignet sich vielerorts hervorragend zum Abkühlen und Erfrischen.

Am oberen Ende des Gailtals liegen Kötschach (mit dem „Gailtaler Dom“) und Mauthen, das als ehemalige römische Straßenstation „Loncium“ firmierte. Reich an Geschichte und Kultur ist auch die Umgebung von Dellach, die ersten Siedlungen gehen hier auf die Hallstattzeit (etwa bis 450 v. Chr.) zurück. Hermagor ist Bezirkshauptstadt und wurde erstmals im 11. Jahrhundert erwähnt; der Pressegger See nebenan zählt zu den wärmsten Gewässern in ganz Kärnten, schon im 15. Jahrhundert rühmte man die dort vorkommenden Forellen und Hechte – hier stand kulinarischer Genuss also schon immer an vorderster Stelle.

Freuen darf man sich auch auf Entdeckungen im Lesachtal. Der Wallfahrtsort Maria Luggau ist ein Dorf in 1 179 Meter Seehöhe und bekanntes Pilgerziel. Ein Pilgerweg führt an mehreren unter Denkmalschutz stehenden Mühlen vorbei. Der nahe gelegene Wolayer See auf 1 959 Metern ist ein Juwel inmitten einer herrlichen Gebirgswelt. Durch die untere Wolayer Alm und das Plateau der oberen Wolayer Alm führt der Wanderweg hinauf, von dort gelangt man dann in etwa einer Stunde zum See.

Fotos: Johannes Puch, Franz Gerdl, Österreich Werbung/Hackner, Kärnten Werbung (2)

Was Sie im Geopark Karnische Alpen erleben können, sehen Sie hier im Video. Der QR-Code führt Sie hin.

Aktiv im Gailtal / Lesachtal

Outdoor-Aktivitäten wie Wanderungen für die ganze Familie, Radtouren oder Baden im warmen Pressegger See – Ihr Urlaub wird hier garantiert nicht langweilig!

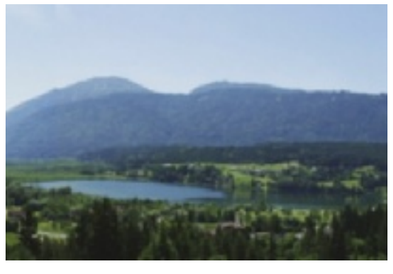
WANDERN UND BIKEN

Das Nassfeld entdecken

Egal ob kurze Aufstiege mit anschließender Jause auf der Alm oder lieber große Bergtouren mit Klettereinlagen – am Nassfeld wird Outdoor-Fans jede Menge geboten. Neben Wanderern freuen sich auch Mountainbiker über das großartige Panorama der Gailtaler und Karnischen Alpen!
www.nassfeld.at

Badewanne des Gailtals

Inmitten von Bergen, Wäldern und Wiesen liegt der schöne, naturbelassene Pressegger See. Als „Badewanne des Gailtals“ zählt er mit seinen bis zu 28 °C zu den wärmsten Binnengewässern Österreichs – dafür sorgt schon die Sonne, die am Nassfeld besonders fleißig scheint und Besuchern so die Urlaubstage versüßt. Das glitzernde Nass im Pressegger See hat wie fast alle Kärntner Gewässer beste Trinkwasserqualität und ist damit ein Garant für entspannte und sorglose Badefreuden.
www.nassfeld.at



Buchweizen-Gemüsegröstl mit Strankalan*

Gekühlter Kräuteraufguss

Petersilie

Thymian

Gebratene Äsche

Salbei

Zitrone

HOHE TAUERN

Äsche auf Buchweizen-Gemüsegröstl

Der Nationalpark Hohe Tauern lockt mit hochalpinen Qualitäten, mit majestätischen Bergen und Gletschern, hohen Wasserfällen und einem nachhaltigen Umweltkonzept. Und auch der Genuss kommt in keiner Weise zu kurz – wie unser Menü mit Äsche auf Buchweizen beweist

* Strankalan = Grüne Bohnen

ÜBER ALLE BERGE und ein endloses Wolkenmeer geht der spektakuläre Blick vom Kleinglockner (3 770 Meter)

Mächtige Gipfel, gewaltige Gletscherflächen und Wasserfälle: Auf insgesamt 1 834 km² bietet der Nationalpark Hohe Tauern eine eindrucksvolle Natur, die liebevoll gehegt und gepflegt wird. Dichte Wälder, artenreiche Bergwiesen, Tausende Tier- und Pflanzenarten sowie jahrhundertealte bergbäuerliche Kulturlandschaften prägen die raue Region. Sie bringt allerbeste Produkte für eine nachhaltige, erstklassige Küche hervor, wie unser Hohe-Tauern-Menü beweist. Hier das Rezept für vier Personen:

ZUTATEN: 4 Äschen à ca. 350 g, 100 g Buchweizen, 100 g kleinwürfeliges Wurzelgemüse, frische Kräuter, Zitrone, Salz, Pfeffer, Mehl, Öl, Butter Den Buchweizen in Salzwasser ca. 10 Min. kochen und abschwämmen. Die gewürzten Äschen mehlieren, in Öl anbraten und bei 140 Grad im Rohr fertiggaren. In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse bei mittlerer Hitze rösten, zum Schluss etwas Butter zugeben und den Buchweizen beimengen. Mit frisch gehackten Kräutern und Zitronenabrieb würzen. Wenn die Äschen eine Kerntemperatur von 62 Grad haben, wird serviert.

Erstklassige Küche ist in Oberkärnten Programm, unter dem Motto HochGenuss verwöhnen Produzenten und Gastronomen ihre Kunden mit Qualität und hochwertigen Zutaten aus der Region. In Dorfgasthäusern und Buschenschenken schmecken auch die traditionellen Gerichte. Das Wichtigste dabei: Die Menschen hier sind stolz auf ihre Produkte – und das schmeckt man.

DAS SCHMECKT Diese Kühe fressen den lieben langen Tag feinwürzige Bergkräuter

Der Nationalpark Hohe Tauern ist die letzte große Wildnis Europas, die sich rund um gewaltige Berge wie den Großglockner (3 798 Meter), Ankogel (3 252 Meter) und Sonnblick (3 106 Meter) ausbreitet – ein intaktes Paradies für jeden, der Freude hat an der Bewegung in frischer Natur. Dabei werden Nachhaltigkeit und Authentizität im Nationalpark großgeschrieben. So können sich Urlauber dank eines intelligenten Mobilitätskonzepts mit Wanderbus und E-Bikes ohne Auto überall bequem bewegen, mit der Bahn reist man komfortabel an.

Und den Gästen aus aller Welt wird viel Abwechslung geboten. Magische Momente wie Nachtwanderungen mit ausgebildeten Rangern zum Beispiel, Kanutouren, Gletschertrekking auf der Eisfläche der Pasterze, geführte Steinbock-Beobachtungen oder maßgeschneiderte Natur-Aktivitäten für die ganze Familie. Im interaktiven Nationalpark-Zentrum BIOS erfährt man die Zusammenhänge der Natur auf spielerische Weise.

Der QR-Code bringt Sie direkt zum **360-Grad-Panoramabild** der Pasterze im Nationalpark Hohe Tauern.

Fotos: Kärnten Werbung, D. Zupanc, M. Glantschnig, Nationalpark Hohe Tauern

Aktiv in den Hohen Tauern

Egal ob Gletschertrekking, Wildwasser-Rafting auf der Möll oder Canyoning – der Nationalpark Hohe Tauern bietet im Sommer wie im Winter ein großes Programm voll „magischer Momente". Zwei Beispiele:

WANDERN

Gletschertrekking

Im Nationalpark Hohe Tauern startet einer der schönsten Fernwanderwege Europas: Der Alpe-Adria-Trail führt von hier über 700 Kilometer in 43 Etappen bis ans Mittelmeer (www.alpe-adria-trail.com). Wer nicht so viel Zeit hat, kann zum Beispiel Gletschertrekking oder eine Tour Glockner Deluxe buchen: vier hochalpine Tage mit Bergführer, Hüttenübernachtung, Glocknerbesteigung, Ausrüstung, Alpen-Adria-Küche und mehr.
www.nationalpark-hohetauern.at

WILDWASSER

Rafting auf der Möll

Die Möll zählt zu den attraktivsten Raft-Gewässern der Ostalpen: Höchste Wasserqualität, die nahezu unverbaute Strecke und der konstante Wasserpegel lassen die Herzen von Wildwasser-Freunden höherschlagen. Eine ebenso fordernde wie faszinierende Outdoor-Sportart ist das Canyoning, das immer mehr Anhänger findet. Ausgerüstet mit Neoprenanzug, Klettergurt und Helm, werden Abenteuerhungrige von erfahrenen Guides durch die Wasserwelten im Mölltal geführt.
www.canyoning-austria.at

Mit den Fliegen fischen!

Markus Kaaser liebt die klaren, reinen Gewässer seiner Heimat. Die Seen, Bäche und Gebirgsflüsse Kärntens sind nämlich perfekte Reviere für seine große Leidenschaft – das Fliegenfischen. Dass das viel Spaß macht und gar nicht schwer zu erlernen ist, zeigt er gern auch Kindern

DAS LÄUFT JA WIE AM SCHNÜRCHEN Nachwuchs-Fliegenfischer beim Überkopfwurf

Es gibt tiefgründige Stellen. In anderen Bereichen hüpft das Wasser über die Kiesel. Wo die Sonnenstrahlen sich auf der Wasseroberfläche brechen, glitzert die Möll bei Heiligenblut in Gold- und Beigetönen. Weit ragen die Bergflanken der Hohen Tauern über uns auf. Es ist ein schöner, warmer Sommertag.

Johann und Johannes waten mit ihrem Lehrer durchs knietiefe, klare Wasser zu einer kleinen Sandbank und sehen ziemlich lässig aus. Beide tragen bernsteinfarbene Sonnengläser, die das Licht so filtern, dass man Fische im Wasser besser sehen kann. Die Polarisationsbrillen schützen die beiden 10-Jährigen aber auch vor Irrläufer-Haken, die sie sich gegenseitig ins Gesicht werfen könnten. „Mark“, brüllt Johann und lacht, „meine Wathose fühlt sich im Wasser an wie die Finger in so einem Turbo-Händetrockner – das flutscht richtig.“ Fliegenfischer Mark legt den Zeigefinger auf die Lippen: Wer zu viel quatscht, verjagt die Bachforellen. Dann sagt er leise: „Ihr müsst kleinere Schritte machen, sonst kann euch die Strömung zu leicht umreißen.“

Die Burschen hören nicht richtig hin, stapfen weiter mit Siebenmeilenschritten durch die Möll, endlich keine Trockenübung mehr, endlich Fische fangen. Hoffentlich!

> Die Kunstfliegen sehen atemberaubend hübsch aus, wie kleine Diven

Bei Markus Kaaser, alias „der Mark“, machen die beiden einen zweitägigen Fliegenfischerkurs an der Möll und am idyllischen Stappitzer See im Nationalpark Hohe Tauern – inmitten einer einzigartigen, hochalpinen Landschaft. Zwar haben die beiden schon seit einer guten Stunde ihre Wathosen samt Stiefeln an – volle Montur also –, aber bis eben standen sie mit Mark und seiner Frau Ines auf der Wiese und haben das Werfen der langen, froschgrünen und neon-orangefarbenen Fliegenschnüre geübt: Handgelenk nicht knicken, lässig aus der Schulter schwingen, zurück auf ein Uhr, dann auf elf Uhr, eine fast schon meditative Pendelbewegung entlang eines imaginären Zifferblattes, die die Schnur in harmonischen Schlaufen über den Kopf surren lassen soll – ganz schön anspruchsvoll. Aber wer den Köder exakt platziert, fängt mehr. Also üben sich Johann und Johannes mit vor Eifer zusammengekniffenen Lippen im Fliegenwerfen.

Neben diesem Überkopfwurf gibt es noch zahlreiche andere Kunstfertigkeiten zu erlernen, denn beim Fliegenfischen ist es ja nicht das Gewicht des bleibeschwerten Köders, das die Schnur fliegen lässt. Man nutzt das Eigengewicht der Fliegenschnur, um die Fliege zum Ziel zu transportieren. Und das ist gar nicht so ohne. Im Idealfall pfeift sie dem Fliegenfischer harmonisch um die Ohren und landet genau da, wo der einen Fisch gesichtet hat. Im echten Anfängerleben steckt der Haken aber öfter in Ästen fest als in einem Forellenmaul. Und so lernen die Burschen auch, Fäden zu entwirren.

Vielleicht sollte man vorab ein paar Dinge klären. Die beiden Jungs rollen mit den Augen, als der Mark ansetzt: „Als Fliegenfischer fischt man natürlich keine Fliegen.“ Klaro, Mann. „Wir spießen auch keine toten Insekten an den Haken.“ Ach, nein? „Die Kunst besteht darin, Fische mithilfe von künstlichen, oft selbst gebundenen Fliegen anzulocken.“ Jaaa, Mark, das sehen wir!

Denn ein paar dieser filigranen Kunstwerke hat der Fliegenfischer sich schon mal ans Revers gepint – nicht als Orden, sondern damit er den Köder tauschen kann: Im Moment hängt eine mit goldenem Köpfchen, türkisfarbenem Flauschefaden und Fasanenfedern-Hintern an seiner Angel. Die Teile sehen atemberaubend hübsch aus, wie kleine Diven. Sie ahmen zum Beispiel Köcherfliegen, Stein- und Eintagsfliegen oder deren Larven (Nymphen)

HALLO, DU FREMDE SCHÖNE! Herangezoomt sieht so eine selbst gebundene Nymphe, die eine Fliegenlarve nachahmt, wie Kunst aus

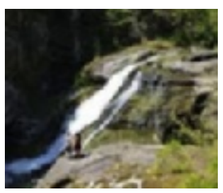
FLIEGENBINDEN – EINE KUNST FÜR SICH Fortgeschrittene binden die Fliegen, die den Fisch überlisten sollen, selbst. Die Burschen schauen eine Weile zu, wollen aber lieber weiterangeln

FISCHEN, FAMILIENURLAUB & MEHR

Noch mehr Fliegenfischer-Revier

LIESER- UND MALTATAL
Ein erstklassiges Urlaubsziel für Familien und ein einzigartiges Revier für Fliegenfischer. Hier gibt’s herrliche Gewässer – vom klaren Gebirgsbach bis zum Almsee ist alles dabei.
www.familiental.com

GAIL- UND LESACHTAL
Die Gail, die im Lesachtal entspringt, ist der drittlängste Fluss Kärntens. Sie zählt zu den naturbelassensten Flusslandschaften und schönsten Fliegenfischer-Zielen in den Alpen.
www.flyfish-gail-lesachtal.com



VELLACH Am Vellachfluss ganz im Süden Kärntens liegt die Fischer-Lodge Hans Weitzer, ein schönes Ziel für Fliegenfischer. Gut kann man auch im oberen Teil der Vellach, am Trögener Bach und am Ebriachbach, die Rute werfen.
www.vellachfluss.com

PETRI HEIL Johann hat eine kleine Bachforelle gefangen. Die darf aber gleich wieder zurück ins Wasser

nach. Manchmal sind sie auch Phantasiegebilde, immer ist das Ganze eine ziemliche Herausforderung. Denn oft steht der Fliegenfischer im hüfthohen Wasser, um seine Leine werfen zu können.

Markus Kaaser nennt es „die challenge“. Besonders faszinierend findet er, dass sich in den glasklaren Gewässern Kärntens alles vor den Augen des Fischers abspielt. Er beobachtet, wie der Fisch zur Oberfläche schießt und (vielleicht) anbeißt. Dafür braucht es List und Tücke, Fliegenfischer werfen die Schnur immer wieder aus und lassen die Fliege auf dem Wasser tanzen. Kärnten ist ein perfektes Revier – in den Gebirgsbächen tummeln sich Bachforellen, Saiblinge und Äschen, Seesaiblinge bevölkern kleine Seen wie den Stappitzer See bei Mallnitz.

„Fliegenfischen ist eine Tätigkeit, die es einem Mann gestattet, in Würde und Frieden mit sich allein zu sein“, hat der Schriftsteller John Steinbeck einmal gesagt. Das mag stimmen, die meditative Seite der Fliegenfischerei beschreiben, aber unsere Burschen genießen eher das Gruppenerlebnis und verjagen mit ihrer Begeisterung sicherlich den einen oder anderen Fisch. Dabei wollen sie möglichst viele Fische landen – wie es im Fachjargon heißt. Manchmal fuchteln sie dabei aber so wild mit ihren Ruten herum, dass Mark sich das Grinsen verkneifen muss. Die Begeisterung der Kinder nimmt er aber immer ernst, er weiß, wann’s genug ist mit den Trockenübungen und wem seiner Schüler er noch zu einem Erfolgserlebnis verhelfen muss. „Gehen wir noch auf einen, Johann?“, fragt er eben, als Kumpel Johannes plötzlich erschrocken „hopp“ ruft. Wieso eigentlich „hopp“? Ach, auch egal.

Jedenfalls holt der Junge mithilfe von Markus Kaaser seine erste Bachforelle aus der Möll. Der hilft, die Wurfschnur einzuholen. Der Fisch hängt nicht am Widerhaken, denn die sind unter den schnurwerfenden Angelästheten verpönt. Er hat also eine gute Chance, die geschmacklose Fliege auszuspucken, wenn der Drill – wie man das Herausziehen des Fisches nennt – misslingt.

KNOTEN MACHEN, FLIEGEN UNTERSCHEIDEN Johannes und Johann begutachten Fliegen. Unten sind echte und unechte Larven friedlich vereint. Die Köcherfliegenlarve baut sich aus Steinchen ein Haus (rechts), in der Mitte unten sieht man eine Eintagsfliegenlarve

Fliegenfischer Markus Kaaser nimmt Gäste mit zu den schönsten Wasserplätzen Kärntens

WASSERPLÄTZCHEN Fliegenfischer warten an den schönsten Bächen und Seen Kärntens auf den großen Fang

Die Burschen rutschen trotzdem bald nervös auf der Holzbank hin und her, sie wollen raus vor die Tür und würden das Kaufen bunter Phantasiefliegen bevorzugen. Na dann, hopp! Johann stapft mit der Wathose in den Stappitzer See, der inmitten der Hohen Tauern beim Bergwandererdorf Mallnitz liegt. Seine Flugleine zeichnet mittlerweile harmonische Bahnen in den Himmel. Ein paar halbwilde Pferde traben am Ufer entlang. Wanderer bleiben stehen und sehen eine Weile zu. Glasklar fließt der Seebach am Stappitzer See vorbei. Die Idylle ist perfekt.

Ob heute noch was geht? Jeder Moment bietet die Chance auf ein außergewöhnliches Abenteuer. Oder wie’s Markus Kaaser ausdrückt: „Irgendwann erwischst du die halbe Stunde, wo’s beißt! Und dann rumpelt’s“.

„Das Fischen im Bach hat mich sofort fasziniert“, erzählt Markus Kaaser, der mal Ingenieur war, bevor er den Job zugunsten des Fliegenfischens an den Nagel hängte. „Hinter jedem Stein erwartet mich eine andere Strömung, eine neue Situation.“ Neben Kursen bietet der passionierte Angler Ausflüge an. Er nimmt Urlauber mit zu den schönsten Plätzen der Region, um seine Leidenschaft für die Kärntner Natur und für seinen Sport mit den Gästen zu teilen.

Die Faszination fürs Fliegenfischen endet bei den meisten übrigens nicht im stillen Kämmerlein. Nein. Dort werden Fliegen gebunden. Auch Markus Kaaser hat nicht nur sein Angelequipment mitgebracht, sondern auch Bindestock, Hechelklemme, dazu Rehhaar und viele andere faszinierende Materialien, deren Namen sich kein Anfänger merken kann. Johann und Johannes sehen zu, wie eine täuschend echte Köcherfliege entsteht. Chapeau, Herr Kaaser!

Infos zur Region und zum Fliegenfischen: **www.nationalpark-hohetauern.at; www.marksflyfishing.com**

Im Video erklärt Fischrat Karl Zankl die Vorzüge des Fliegenfischens im glasklaren Wasser des Flusses Gail.

Fotos: Johannes Puch

Karl Zankl

FISCHZUCHT ZANKL, DELLACH

Hier im traumhaften Gailtal haben wir eine kleine, feine Zuchtanlage, das besonders kalte Wasser bekommt den Fischen vorzüglich. Zudem bieten wir Fliegenfischerei pur im Wasser der Gail an. «

Bei Fischrat Karl Zankl im Gailtal/Lesachtal gibt es gute Produkte sowie Kurse zum Fliegenfischen.
www.flyfish-gail-lesachtal.com

Andreas Hofer

KÄRNTEN FISCH, FELD AM SEE

Unsere Seeforelle nennen wir Kärntna Låxn, dafür wurden wir als Genuss-Region ausgezeichnet. Die Fische wachsen in diesem klaren Wasser sehr langsam auf, wodurch ihre Qualität ganz hervorragend ist. «

In 70 Teichen und 30 Brutbecken werden bei Fischermeister Andreas Hofer artgerecht Besatz- und Speisefische produziert.
www.kaerntenfisch.at

KÄRNTNER SEEN

Reinanke mit Rahmlinsen & Schwammerl

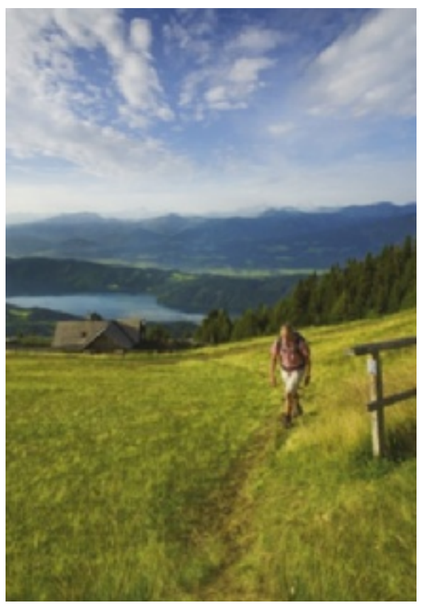
Egal ob Wörthersee, Weissensee oder irgendein anderes der 200 wunderschönen Kärntner Binnengewässer: Sie alle bieten beste Wasser- und Badequalität. Kein Wunder, dass hier auch feinste Fische gedeihen – wie unser Menü mit köstlichen Reinanken mit Linsen beweist

MACH' MAL PAUSE – zum Beispiel nach einer Ruderpartie über den schönen Wörthersee

Herrliche Blau- und Türkistöne, eine ausgezeichnete Wasserqualität, badewarme Temperaturen: Das klassische Kärnten ist Seenland. Klar, dass in dieser intakten Natur auch die besten Fische gedeihen, Reinanken zum Beispiel im Millstätter oder im Faaker See. Zusammen mit Linsen und Eierschwammerl ist der Speisefisch Basis für unser Menü aus der Seenregion. Hier das Rezept für vier Personen:

ZUTATEN: 4 Reinanken à ca. 260 g, 200 g rote oder gelbe Linsen, 2 Hände voll Eierschwammerl (Pfifferlinge), 60 g Lauch in Ringe geschnitten, Gemüsebrühe, 150 g Mascarpone, Öl, Pfeffer, Salz Die Reinanken würzen, mehlieren und in wenig Öl braten. Linsen mit Gemüsesuppe bedeckt kochen, bis sie bissfest sind, dann Mascarpone einrühren. Schwammerl in etwas Öl rösten, mit Salz und Pfeffer würzen und den Lauch zum Schluss mitrösten – fertig zum Anrichten! Dazu passt ein guter Kärntner Wein.

Besonders viele gute Restaurants gibt es zum Beispiel am **Wörthersee**: Hier finden Sie nicht weniger als 27 Hauben-Lokale, viele davon servieren feine Kärntner Alpen-Adria-Küche, den Kärntna Låxn (Seeforelle) etwa oder Zander mit Prosecco-Kraut.



SCHÖNE PERSPEKTIVWECHSEL Rund um den Millstätter See kann man besonders aussichtsreich wandern

So könnte ein Nachmittag an Kärntens größtem See aussehen: ein Paar Runden schwimmen vielleicht, oder Stand-Up-Paddling probieren. Und dann den ersten Cocktail des Tages auf einer Café-Terrasse genießen, am besten an einem warmen Sommerabend, wenn die letzten Sonnenstrahlen das Wasser in goldenes Licht tauchen.

Noch mehr Sonne? Kein Problem: Über dem **Faaker See**, dem südlichsten des Landes, scheint das Himmelsgestirn besonders häufig, am schönsten zu erleben bei einer Sonnenaufgangs-Wanderung auf seinen Hausberg, den Mittagskogel. Der **Ossiacher See** nebenan ist berühmt für seine sportlichen Aktivitäten, vom Wandern bis zum Paragliding von der Gerlitzen Alpe, aber auch für Kultur-Highlights wie das Musikfest „Carinthischer Sommer".

Und die wasserreiche Region bietet noch so vieles mehr. Buchtenwandern mit Holzruderbooten am **Millstätter See** etwa, wo mit dem 1. Kärnten Badehaus auch eine der schönsten Wellnessoasen des Landes steht. Familienurlaub samt kostenlosem Sportprogramm in den Strandbädern des **Klopeiner Sees**, der im Sommer 28 Grad Badetemperatur erreichen kann. Oder Fish-Watching im **Weissensee**, das mit entspiegelten Taucherbrillengläsern unverfälschte Einblicke in die magische Unterwasserwelt bietet. Was diesen und allen anderen Kärntner Gewässern gemeinsam ist: Mit heimischen Produkten wird immer und überall hervorragend gekocht und gegessen – probieren Sie selbst.

Fotos: J. Puch, T. Steinthaler, A. Poeschl (2), Franz Gerdl

Ein Video von Gerhard Satran, Chef der Ossiacher Stiftsschmiede, über Kärntens Reichtum an Edelfischen. QR-Code scannen und reinschauen

Aktiv in der Seenregion

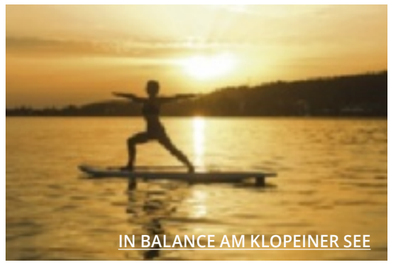
Viele von Kärntens Badeseen laden schon ab Mai zum Wassersport ein – sei es zum Schwimmen oder zum Stand-Up-Paddling. Rund um die Seen sind Rad- und Wandertouren ein besonderes Erlebnis.

STIFT OSSIACH

KÄRNTENS BADESEEN

Spaß rund ums Jahr

Die neun großen Seen im Herzen Kärntens locken mit bester Wassserqualität, tolle Bedingungen also für Schwimmer. Zur kühleren Jahreszeit gibt es Alternativen, etwa die Kärnten Therme in Warmbad-Villach mit Spa und Wellness auf 2 000 m², oder das 1. Kärnten Badehaus in Millstatt. **www.kaernten.at**



IN BALANCE AM KLOPEINER SEE

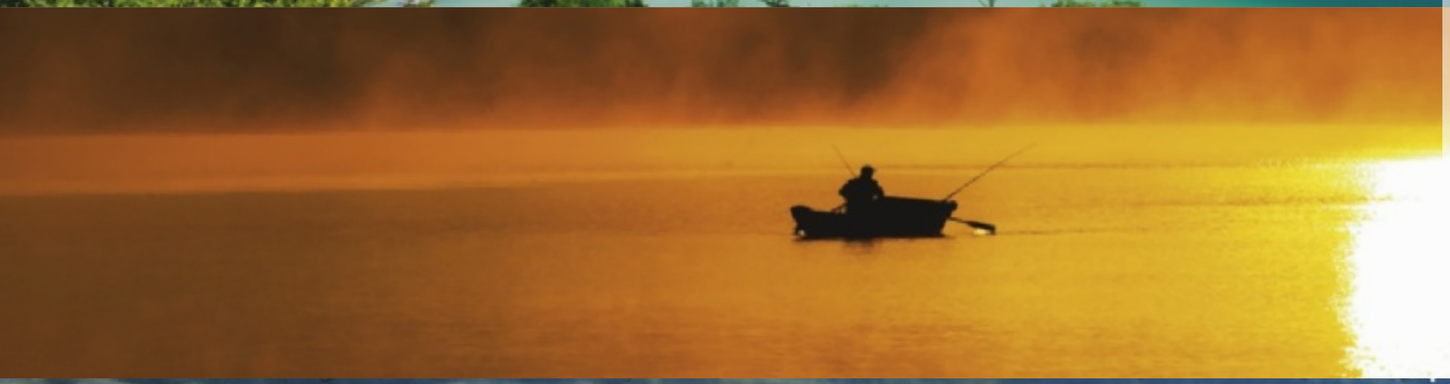
STAND-UP-PADDLING

Voll im Gleichgewicht

Stand-Up-Paddling, kurz SUP, ist der zahlenmäßig am schnellsten wachsende Wassersport weltweit. Kärntens Seen lassen sich vortrefflich auf einem Brett stehend erkunden. Neben Stand-Up-Paddle-Surfing-Centern (www.sup2gether.com) am Wörthersee, Längsee, Faaker und Ossiacher See und diversen anderen Anbietern gibt es auch das SUP-Center mobil Rico Gratzei, das mit modernstem Material und viel Know-how Kurse dort anbietet, wo der Urlauber wohnt, egal ob beim Campingplatz oder beim Hotel. **www.seenlust.at**

Sommer-Seen-Sucht

Die Sonne des Südens sorgt für angenehme Temperaturen: Viele der klaren Kärntner Seen werden im Sommer über 25 Grad warm. Naturbelassen, szenig, romantisch, sportlich, kultiviert, familiär – jeder der Seen ist anders und jeder ist einzigartig. Alles über den Wörthersee, Weissensee, Millstätter See, Ossiacher See, Faaker See, Klopeiner See und all die anderen erfahren Sie auch unter **www.seenlust.at**



SEEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Wie schön, dass man sich in Kärnten nicht zwischen Wander- und Badeurlaub entscheiden muss. Hier liegen herrliche, warme Seen inmitten schönster hügeliger und bergiger Natur. Suchen Sie sich einfach einen aus …

① Wörthersee

Mediterrane Leichtigkeit auf der „Lifestyle-Bühne Mitteleuropas". Türkisgrün spiegelt sich das bis zu 27 Grad warme Wasser im Sonnenlicht. An Strandbars und -bädern, am Ufer wie auf dem Wasser dominiert entspannte Leichtigkeit – so viel mediterran anmutendes Lebensgefühl bietet der größte See in Kärnten. Hier verbindet man Lifestyle mit Tradition, Zeitgeist mit bodenständiger Kulinarik und Entspannung mit sportlicher Aktivität.
www.woerthersee.com

② Millstätter See

Eingebettet in sanfte Berge bildet der Millstätter See die Kulisse für schöne Stunden zu zweit: Der tiefste See Kärntens hat auch kulturell viel zu bieten. Romantiker rudern zu stillen Buchten, und Genießer lassen sich im 1. Kärnten Badehaus verwöhnen. **www.millstaettersee.com**

③ Ossiacher See

Filmreife Sonnenuntergänge und ein prächtiges Benediktiner-Stift direkt am Ufer – der Ossiacher See ist besonders malerisch. Nicht verpassen sollte man das Musikfestival Carinthischer Sommer und die neue Kärnten Therme in Villach.
www.ossiachersee.info

④ Weissensee

Kärntens höchstgelegener See setzt auf Naturnähe und Nachhaltigkeit. Das Seeufer erkundet man am besten zu Fuß oder mit dem Rad. Besonders reizvoll ist eine Fahrt auf dem Genuss-Floß mit Verköstigung regionaler Spezialitäten auf dem Wasser. **www.weissensee.com**

⑤ Faaker See

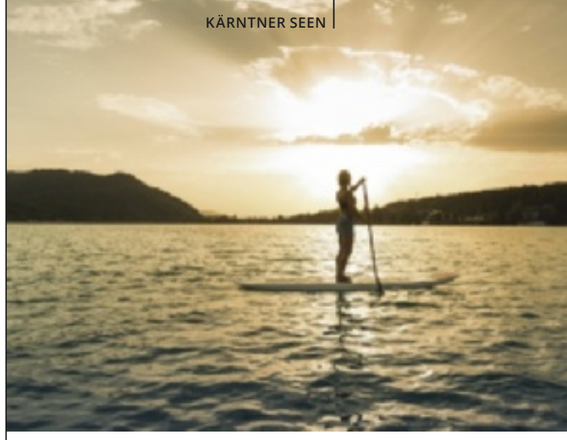
Herrliches türkises Wasser, in das man sofort springen möchte – der malerische Badesee ist nicht umsonst ein beliebtes Urlaubsziel für Familien. Pluspunkt für mehr Entspannung: Auf dem See ist nur ein Motorboot erlaubt, nämlich das Inseltaxi. **www.faakersee.at**

⑥ Keutschacher See

Er liegt südlich des Wörthersees und zählt mit dem Hafner-, dem Rauschele- und dem Bassgeigensee zum Keutschacher Vier-Seen-Tal. Per Rad lassen sich rundum auch kleinere Gewässer erkunden. Im See stehen Reste eines Pfahlbaudorfs.
www.keutschach.at

⑦ Längsee

Der 1,3 Kilometer lange See ist von Schilf gerahmt und auch bei Reitern beliebt. Gute Winde locken zudem Segler und Surfer an, Hechte und Zander erfreuen Angler, und Taucher gehen bei acht Metern Sichtweite auf Schatzsuche.
www.laengseehochosterwitz.at



⑧ Klopeiner See

Wandern in den nahe gelegenen Karawanken, über 1 000 Kilometer Radwege und eine Kunstmeile am Ufer: Der Klopeiner See ist ein tolles Ziel für Aktivurlauber und Familien. Die erfreuen sich auch beim Stand-up-Paddeln, Surfen und Baden im bis zu 28 °C warmen Wasser.
www.klopeinersee.at

⑨ Pressegger See

Bestens geeignet für Familien, die gern die Wanderschuhe schnüren: Ein schöner Rundweg führt am Ufer entlang und durch die ausgedehntesten Schilfbestände Kärntens. In der Nähe: Erlebnispark, Familienferiendorf und Wünschelrutenweg.
www.naturarena.com

⑩ Afritzer See

Das beschauliche, gerade mal einen halben Quadratkilometer große Gewässer liegt auf 752 Meter Meereshöhe und ist vom benachbarten Brennsee durch eine Talwasserscheide getrennt. Am Südufer findet man zwei Strandbäder und einen Campingplatz. **www.afritz.gv.at**

⑪ Turner See

Naturnah und ruhig präsentiert sich der rund 44 Hektar große Turner See. Wie der benachbarte Klopeiner See erreicht er Wassertemperaturen von bis zu 28 °C. Im Südosten schließt sich das Naturschutzgebiet Sablatnigmoor mit 170 Vogelarten an.
www.klopeinersee.at

ÜBERBLICK DER GRÖSSTEN KÄRNTNER SEEN

Mehr zu den Kärntner Seen finden Sie unter **www.seenlust.at**

⑫ Brennsee

Ist bei Familien und Anglern gleichermaßen beliebt. Er liegt idyllisch eingebettet in einem Tal zwischen dem Wöllanernock und Mirnock. **www.feldamsee.at**

⑬ Gösselsdorfer See

Der See südlich von Völkermarkt liegt mitten im Naturschutzgebiet, bietet herrliche Schilfgürtel und hat ein schönes Strandbad. Die Wassertemperaturen liegen im Sommer schon mal bei 28 °C. In der Nähe ist ein Campingplatz mit kleinem Badesee. **www.goesselsdorfersee.com**

⑭ Maltschacher See

Obwohl der Eintritt ins öffentliche Naturbad gratis ist, gilt der 8 Hektar kleine und maximal 6,5 Meter tiefe See als echter Geheimtipp. **www.tourismus.feldkirchen.at**

Fotos: Franz Gerdl, Arnold Poeschl (2), Daniel Zupanc (2), Tine Steinthaler, TVB Längsee, Naturarena, Wörthersee Tourismus

Fischers Traum

Seine Kindheit verbrachte er angelnd am Ufer des Weissensees. Heute ist Martin Müller Fischer und Binnengewässer-Ökologe. Seine Fische sind begehrte Delikatessen, aber er holt trotzdem nur so viele aus dem Wasser, wie es gut für den See ist. Und manche lässt er sogar wieder schwimmen

SCHWARM IM WEISSENSEE Am Steg des Hotels Ronacherfels tummeln sich die Fische im glasklaren Wasser

An diesem Morgen früh um halb sechs sieht der Weissensee beinahe mystisch aus. Helle Dampfschwaden steigen aus dem Wasser empor, weil der See (noch) wärmer ist als die Luft. Die Welt hier oben, auf 930 Metern, liegt noch im Dämmer: dunkelgrün, tiefschwarz, graublau. Bald wird sich das ändern. Bald beginnt das glasklare Wasser im Sonnenlicht zu glitzern und zu funkeln. Dann tuckern Ausflugsschiffe über das wegen seines Kalkgehalts wunderbar türkis leuchtende Gewässer mit dem weißen Rand. Entenfamilien gehen auf Tour, Kanuten, Stand-up-Paddler und Badegäste genießen den bis zu 24 Grad warmen, trinkwassereinen See. Der Himmel dazu? Meist azurblau! Dunkelgrün sind tags nur die Wälder.

Fischer Martin Müller holt sein Holzboot aus der Holzhütte direkt am Wasser und fährt zum Ronacherfels hinaus. Dort liegen seit dem Vortag die Netze. Der Mann – Intellektuellenbrille, Jeans, Gummistiefel und schwarzer Rolli – ist am Weissensee groß geworden. Eigentlich sollte er in den väterlichen Betrieb einsteigen, aber die Holzverarbeitung ließ ihn kalt. Fische faszinierten ihn, er machte eine Lehre zum Fischereigehilfen und studierte Fischökologie und -biologie in Wien. Seine Abschlussarbeit befasste sich mit den hiesigen Reinanken. Und weil er gern wieder zurück wollte an den Weissensee, überzeugte er die Leute daheim vor zehn Jahren von der Idee eines Netzfischereibetriebs. In seinem Laden in Neusach verkauft Martin Müller feine Fischspezialitäten, die man auch in einigen Restaurants am See genießen kann. Wer seinen graved gebeizten Saibling probiert, der möchte kein Sushi mehr.

Man kann gut verstehen, dass Müller die Sehnsucht nach dem Weissensee nicht mehr losgelassen hat. Wie viele Burschen hier hat er seine Kindheit mehr oder weniger angelnd verbracht – Nachmittage lang mit der Rute an einem See stehend, der einzigartig schön ist: am Fuß der Gailtaler Alpen gelegen, der höchste der Kärntner Badeseen. Eingebettet ist der Weissensee, auf dem keine privaten Motorboote zugelassen sind, in bewaldete Berge. Die Ufer sind größtenteils unbebaut – ein Naturidyll, das Wanderer, Angler und Familien gleichermaßen anzieht. Ans Ostufer kommt man von Westen her nur zu Fuß oder mit dem Schiff.

Morgens früh um halb sechs ist Fischer Martin Müller meist noch allein auf dem See. Behutsam holt er die Netze ein. Vor allem Reinanken, auch Felchen genannt, fischt er. So viele, dass der Bestand sich immer wieder rasch erholen kann – und nicht etwa, was der See hergibt. Das unterscheidet Müller von vielen Kollegen überall auf der Welt. Angelsport, professionelle Fischerei und Ökologie möchte er in Einklang miteinander sehen.

Auf der Rückfahrt, beim Kaffeestopp im Hotel Ronacherfels direkt am Wasser, erzählt er – während sich vor uns im glasklaren Wasser Fische aller Formen und Größen tummeln: von seiner Fischzucht, aus der vor allem Saiblinge und Seeforellen für den Besatz und für den Verzehr kommen. Von den verschiedenen Farbnuancen, die sein See im Lauf der Jahreszeiten annimmt. Und von seinem Traum – die vor 30 Jahren ausgestorbene Seeforelle wieder im Weissensee anzusiedeln.

Unterstützt von der regionalen Agrargemeinschaft forscht Müller zur Ökologie des Weissensees und setzt Jungfische aus. „Wenn die Seeforelle im Weissensee wieder richtig heimisch ist", spricht's und fährt mit seinen auf Crushed Eis gelegten Reinanken rasch zum Geschäft, „dann mache ich vielleicht etwas anderes. Aber bis das so weit ist, bleibe ich auf jeden Fall hier, am Weissensee."

GRAVED GEBEIZT „Nur das Beste ist gut genug", findet Fischer Martin Müller. Das schmeckt man!

Fotos: Johannes Puch, Franz Gerdl (1)

FLOSSTOUR Hier schippern Gäste in aller Gemächlichkeit übern See – und genießen Weissensee-Fisch

FISCHE & MEHR

Die wichtigsten Infos zum Weissensee

WEISSEN-SEE-FISCH heißt der Betrieb von Martin Müller in Neusach. Seine Fischspezialitäten kann man sich vakuumverpackt und mit Eis gekühlt auch zuschicken lassen.
www.weissenseefisch.at

SELBST FISCHE FISCHEN
Der Weissensee ist ein einzigartiges Angelrevier. Saison ist vom 10. Mai bis 20. Oktober. Es gibt eine Fischerkarte, die für den ganzen See gilt. Viele Gastgeber sind auf Angler eingestellt.

DEN SEE GENIESSEN Im Weissensee kann man im Sommer herrlich baden, Kanu fahren, Stand-up-Paddling probieren oder mit Ausflugsschiffen gemächlich über den See cruisen. Rund um den See laden Wanderwege dazu ein, die umliegenden Wälder und Berge zu erkunden. Übrigens: Im Winter verwandelt sich der See in eine riesige Eis(lauf)-Fläche.

MEHR INFOS? Gibt's unter **www.weissensee.com**

Der Fischer vom Weissensee: Im Video erleben Sie Martin Müller – und den sommerlichen Weissensee. Einfach den QR-Code scannen.

DRAUTAL

Flusskrebse mit Paradeiser* & Rollgerste

Das Obere Drautal lockt mit seiner gebirgigen Landschaft, das Untere Drautal mit fast schon mediterranen Reizen. Zudem ist die Region bekannt für einen besonders sorgsamen Umgang mit der Natur – und bietet tolle Zutaten für feine Speisen, etwa für dieses Menü mit Edelkrebsen

* Paradeiser = Tomaten

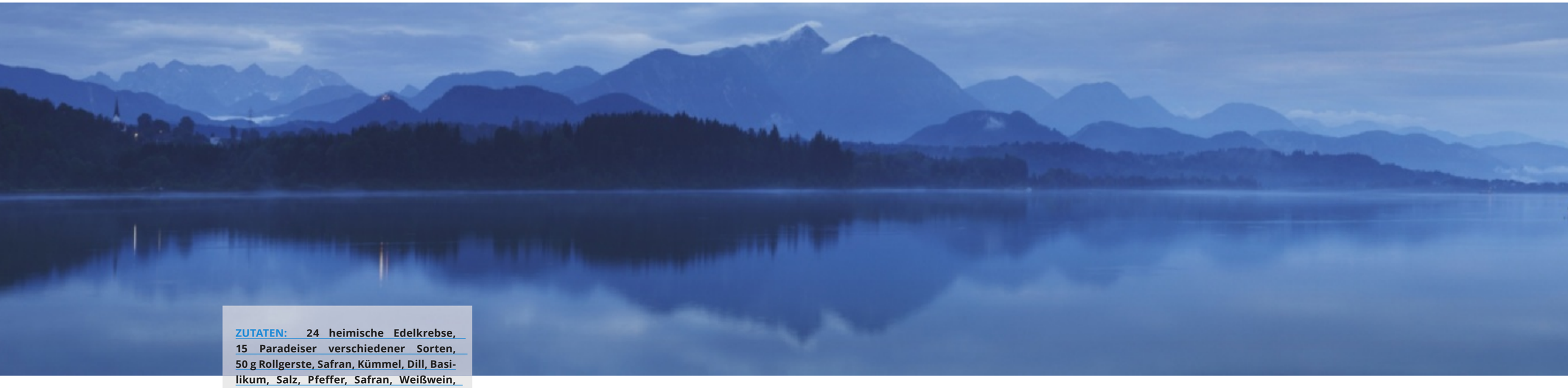
Flusskrebse

Paradeiser

Frisches Brot

Paradeiser und Rollgerste

KANUREVIER Die Schönheit der Natur wird im Oberen Drautal gepflegt und mit Liebe bewahrt



BLAUE STUNDE Das idyllische Rosental und die Region um den Völkermarkter Stausee verlocken zu Touren, sei es per Kanu, mit dem Fahrrad oder zu Fuß

Die Drau ist die Lebensader Kärntens, zieht sich einmal quer durch – im Osten hat die Region gar einen beinahe mediterranen Charakter. Auf dem fruchtbaren Talboden werden beste landwirtschaftliche Produkte erzeugt, der Fluss ist zudem ein schönes Ziel für Wassersportler und Hobbyangler – und eine Quelle für feinste heimische Edelfische und Flusskrebse. Unser Menü aus dem Drautal trägt dem natürlich Rechnung, hier das Rezept für vier Personen:

ZUTATEN: 24 heimische Edelkrebse, 15 Paradeiser verschiedener Sorten, 50 g Rollgerste, Safran, Kümmel, Dill, Basilikum, Salz, Pfeffer, Safran, Weißwein, Weinbrand, Wurzelgemüse für die Gemüsesuppe, Apfelessigtrunk, Honig Paradeiser kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser überbrühen und im Eiswasser abschrecken. Schälen und in Würfel schneiden. Rollgerste kochen. Einen Topf stark erhitzen, die Flusskrebse rasch einlegen, mit Weinbrand flambieren und mit Weißwein ablöschen. Mit der heißen Safran-Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen, Paradeiser beigeben. Mit Kümmel (dezent), Dill und Basilikumblättern würzen und die Rollgerste einstreuen. Dazu einen Apfelessigtrunk mit Honig von Carnica-Bienen reichen – köstlich!

Das Drautal ist nicht nur ein Ziel für Feinschmecker, es verlockt auch zum Relaxen in der Natur – die schöne, fast unberührte Landschaft zieht Genussurlauber wie Outdoor-Fans an. Mit der ganzen Familie gemütlich auf sonnigen Almen wandern, Kanu- und Radtouren unternehmen, in dieser Region ist das alles Programm.

Im südlichen Teil liegt die Carnica-Region Rosental, seit jeher geprägt durch die Nähe zu den größten urbanen Verlockungen Kärntens: Die Landeshauptstadt Klagenfurt am Wörthersee mit großem Shopping- und Kulturangebot ist ebenso leicht und schnell erreichbar wie Villach mit einem beinahe schon italienischen Flair. Zu den Vorzügen der Region gehört aber auch der besonders achtsame Umgang mit der Natur. Man ist sparsam mit Energie und Ressourcen, züchtet seltene Tierrassen und trägt Sorge für den Erhalt der Carnica-Biene, für die es sogar ein eigenes Bienenmuseum gibt. Ihr Honig veredelt viele Produkte lokaler Bäcker, Köche und Gastronomen – und nicht zuletzt auch das Getränk zu unserem Drautal-Menü.

Aktiv im Drautal

Geruhsame Radtouren mit der ganzen Familie unternehmen oder sich in schönen Gärten am Duft heimischer Kräuter erfreuen – Urlaub im Drautal bringt viele unvergessliche Erlebnisse inmitten der Natur. Zwei Beispiele:

DRAURADWEG

Vier-Sterne-Route

Rund 365 Kilometer – so lang ist der mit vier Sternen ausgezeichnete Drauradweg, der vom Ursprung des Flusses in Italien durch Kärnten bis nach Slowenien führt. Er ist in Kärnten durchweg für Familien geeignet. **www.drauradweg.com**

KRÄUTERDORF IRSCHEN, OBERES DRAUTAL

Alles über Heilpflanzen

Kräuter und Wildpflanzen haben im Kräuterdorf Irschen eine lange Tradition. Das Wissen über die vielfältige Verwendung und Verarbeitung von Kräutern und Heilpflanzen wird in Führungen, Seminaren und Vorträgen an Besucher und Gäste weitergegeben. In den vergangenen 20 Jahren sind zudem eine Vielzahl von Garten- und Kräuterstationen entstanden, die auf Rundwegen besichtigt werden können und gute Einblicke in die Kräuter- und Gartenwelt dieser Region geben. **www.kraeuterdorf.at**

Fotos: Johannes Puch, Daniel Zupanc, Franz Gerdl, Kärnten Werbung

Gerhard Marzi

FISCHZUCHT, ST. MAREIN

Das Lavanttal ist für mich Kärntens Paradies, wir sind gesegnet mit dem reinsten Gebirgswasser. Daher kommt auch die Qualität unserer diversen Produkte – sie wurden bereits mit drei GenussKronen prämiert.«*

Zu den Spezialitäten der Fischzucht Marzi zählen Bio-Karpfen und die patentrechtlich geschützte Kaiserforelle. **www.marzi-forellen.at**

* Die GenussKrone Österreich wird alle zwei Jahre als höchste Auszeichnung für regionale bäuerliche Lebensmittel vergeben.

Markus Payr

FISCHEREIBETRIEB, SIRNITZ

Wir züchten ausschließlich heimische Fische, mit denen wir die Orte der Region versorgen. Dazu haben wir feinste Flusskrebse, die wir auch schon mal direkt aus der Drau holen.«

Dipl. Ing. Markus Payr, Fisch- und Gewässerökologe, propagiert den erstklassigen „Fisch aus den eigenen Gewässern". **www.fischspezialist.at**

KÄRNTEN

NOCKBERGE

Seeforelle mit Grammelbutter & Steinpilzen

In den Nockbergen passt einfach alles perfekt zusammen: Die taufrische Natur liefert beste Zutaten, und im klaren Gebirgswasser gedeihen feinste Fische wie Seeforellen. Für unser Nockberge-Menü werden sie mit Grammelbutter und Steinpilzen zubereitet – ein Gedicht!

EINE LANDSCHAFT WIE GEMALT
Der Biosphärenpark Nockberge zählt zu den schönsten Regionen Kärntens

IM DIENST DER GESUNDHEIT
Kuren haben Tradition in den Nockbergen – wie hier im traditionell-urigen Karlbad oder in den Thermen von Bad Kleinkirchheim

Sanft windet sich der Pfad durch die Hügel, schattige Wälder und blühende Wiesen liegen am Wegesrand. Glasklar rauschen Bäche zu Tal, die Luft ist sauber und rein. Die Nockberge weisen den wohl größten Bestand an Fichten-, Lärchen- und Zirbenwald in den Ostalpen auf. Und die Region liefert den Küchenchefs ganz hervorragende Zutaten für besonders schmackhafte Gerichte. Zum Beispiel allerfeinste Speisefische – in den klaren Gewässern gedeihen Saibling & Co in bester Qualität. Star unseres Menüs aus den Nockbergen ist die Seeforelle mit ihrem feinen, festen Fleisch. Hier das Rezept für vier Personen:

ZUTATEN: 4 Seeforellenfilets, 200 g Steinpilze, 100 g Lauch, ein Schuss Schlagobers, ein Schuss Weißwein, Thymian, Grammelbutter, Mehl, Zitrone Die Seeforellenfilets werden auf der Hautseite mehliert und mit Grammelbutter angebraten, Steinpilze aus der Region geschnitten, mit Lauch ansautiert und mit einem Schuss Weißwein abgelöscht. Dazu ein Schuss Schlagobers, etwas Zitrone, Thymian und natürlich eine gute Flasche Wein, fertig ist das Nockberge-Menü.

Ihren Namen hat die Region durch das unverwechselbare Erscheinungsbild der runden „Nock'n" – diese Bergkuppen zählen zu den erdgeschichtlichen Raritäten, entstanden in zig Millionen Jahren, und sind einzigartig im Alpenraum. Für Wanderer bietet der Biosphärenpark Nockberge mit seinen schönen Wegen und urigen Almen unvergessliche Naturerlebnisse. Und die berühmte Nockalmstraße erschließt die Region bequem bis in Höhenlagen um 2 000 Meter.

Eine große Rolle in diesem Landstrich spielen seit jeher die Schätze der Natur. Pflanzen waren schon immer wichtig im bäuerlichen Leben, als Nahrung genauso wie als Werkstoff, Gewürz und auch als Heilmittel. Besondere Bedeutung hat dabei die zart blühende Speikpflanze, die auf der ganzen Welt nur an einem einzigen Ort wächst: in den Nockbergen rund um Bad Kleinkirchheim. Ihre aromatischen Inhaltsstoffe werden zu ätherischen Ölen verarbeitet, die sich stärkend auf den Organismus auswirken sollen. Nicht nur Wellness-Wanderer wissen die Wirkung bei einem Fußbad zu schätzen. Mutter Natur meint es wahrlich gut mit den Menschen in den Nockbergen – das erfährt der Gast auch in traditionellen Bauernbädern oder in den großen Thermalthermen von Bad Kleinkirchheim.

Fotos: Johannes Puch, Franz Gerdl, Kärnten Werbung, Bad Kleinkirchheim Tourismus

Im Video erzählt Siegfried Gruber von seiner Fischzucht und seinem Restaurant in den schönen Nockbergen.

Aktiv in den Nockbergen

Wandern als feines Wellness-Erlebnis, oder lieber gleich in einer wohlig warmen Therme mit großem Angebot entspannen? In Bad Kleinkirchheim in den Nockbergen ist das problemlos möglich.

SPEIK-SPAZIERGÄNGE

Wandern & Wellness

Bei Bad Kleinkirchheim genießt der Wanderer auf ausgesuchten Wegen den würzigen Geruch der Heilpflanze Speik (besonders intensiv duftet sie im Juli und August). In elf urigen Almhütten stehen zudem Holztröge mit Speik-Fußbädern bereit, dazu gibt es gratis Massageöl – sehr wohltuend.
www.badkleinkirchheim.at

THERMEN-URLAUB

Einfach abtauchen

Zwei Wohlfühlbäder in Bad Kleinkirchheim bieten beste Erholung bei lauschigen Wassertemperaturen zwischen 30 und 34 °C. Das 12.000 m² große Thermal Römerbad mit zahlreichen Becken und 13 verschiedenen Saunen zählt zu den schönsten Wellness-Tempeln Europas. Die Therme St. Kathrein ist Familienbad, Kurtherme und Gesundheitswelt in einem, mit Angeboten für Groß und Klein, von Finnischer Sauna und Beauty– und Massageabteilung bis hin zur Thermen-Kinderwelt.
www.badkleinkirchheim.at

Foto: Johannes Puch

Siegfried Gruber

**FISCHZUCHT SIGI'S NATURSAIBLING,
EBENE REICHENAU**

Wir sind die höchstgelegene Fischzucht Österreichs auf rund 1300 Metern in den schönen Nockbergen – im frischen Gebirgswasser gedeihen die Saiblinge bestens. Nach einem guten Fischgericht empfehle ich unbedingt eine Fahrt über die malerische Nockalmstraße. «

Die Fischzucht samt guter Restaurant-Küche soll baldmöglichst energieautark mit Solarstrom betrieben werden. **www.natursaibling.at**

LAVANTTAL

Wallerritschert mit Apfelwein und Gemüse

Das Lavanttal wird von der Natur besonders verwöhnt, auch mit einem milden Klima. Beste Voraussetzungen für feine Produkte heimischer Bauern und Fischzüchter. Unser Edel-Eintopf mit Waller*, Rollgerste und anderen Spezialitäten vereint die besten Geschmäcker der Region

* Waller ist ein Wels aus Fluss oder See

Wallerritschert

Apfelwein

Waller

Rollgerste

SONNE, SONNE, SONNE
Im Lavanttal gibt es viele ganz hervorragende Weinlagen, etwa hier bei Wolfsberg

Bergig, ursprünglich, bisweilen auch lieblich, so präsentiert sich das Lavanttal, Kärntens südöstliche Region. Und auch für kulinarische Genüsse ist gesorgt, nicht zuletzt dank guter Weinlagen und regionaler Spezialitäten der Bauern und Fischzüchter. Entsprechend vielfältig sind die Zutaten für unser Menü aus dieser Region: Wallerritschert mit Apfelwein, Wurzelgemüse und Most. Und so wird's gemacht (Rezept für vier Personen):

ZUTATEN: 450 g Waller (Flusswels), 250 g Rollgerste, ⅛ Liter Apfelsaft, ⅛ Liter Weißwein, Gemüsebrühe, 150 g gewürfeltes Wurzelgemüse, etwas Luststock (Liebstöckl), Butter und eine Zwiebel Die Rollgerste und Zwiebel in Butter anschwitzen, mit Apfelsaft und Wein ablöschen. Wurzelgemüse beigeben und immer wieder mit Gemüsebrühe auffüllen – es soll eine cremige Konsistenz ähnlich einem Risotto entstehen. Dann die gewürfelten Wallerstücke in diesem Ritschert (Eintopf) garziehen, kalte Butter einschlagen, etwas gehackten Luststock beigeben, anrichten – fertig.

„DIE WEISSGLÄNZENDE" So heißt ursprünglich der Fluss Lavant, der dem Tal seinen Namen gab

Diese Region hat besonders fruchtbare Böden: Getreidefelder, weitläufige Streuobstwiesen, ausgedehnte Spargelfelder und Weingärten – all das gibt es hier. Die mächtigen Rücken von Bergen wie „Koralpe" und „Saualpe" werden von tiefgrünen Wäldern bedeckt. Und auch in den St. Pauler Bergen oder dem Dachberg sowie in Tallagen gibt es schöne Wälder zum Wandern.

Das Lavanttal erhielt seinen Namen durch den Fluss Lavant, der ürsprünglich slawische Begriff „Labotnica" bedeutet „die Weißglänzende". Er durchzieht das Tal von Norden nach Süden und entspringt aus dem Lavantsee unterhalb des Zirbitzkogels, einer Erhebung der Seetaler Alpen im Grenzgebiet zwischen der Steiermark und Kärnten. Mehr als 1 000 Kilometer markierte Wanderwege gibt es auf der Koralpe, der Saualpe, in der Weinebene und am Klippitztörl. Unterwegs kommt man an vielen Obstkulturen vorbei – ein besonderes Erlebnis im Frühling, wenn der Duft Tausender blühender Obstbäume in der Luft liegt.

Der besondere Tipp: Apfelweinseminar, Likörseminar und vieles mehr – die Zeit außerhalb der Obstverarbeitungs-Saison ist eher ruhig, daher werden dann unter dem Titel „Mostbarkeiten" wieder interessante Kurse angeboten.
Infos: www.mostbarkeiten.at

Gerhard Marzi aus dem Lavanttal präsentiert im Video die preisgekrönten Produkte seiner Fischzucht.

Fotos: Johannes Puch, Österreich Werbung/Homberger, Kärnten Werbung, M. Steinthaler

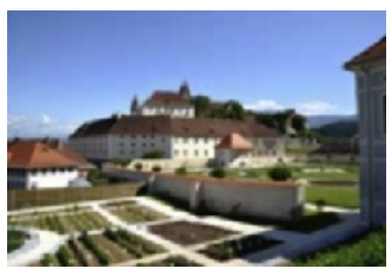
Aktiv im Lavanttal

Bewegung inmitten schönster Natur ist hier Programm, so werden unter anderem ca. 80 Kilometer Radwege und ca. 220 Kilometer Mountainbiketouren geboten. Außerdem gibt es zahlreiche Kunst- und Kultur-Highlights: Sammlungen wie das Museum Werner Berg oder das Benediktinerstift St. Paul sind einen Besuch wert.

BENEDIKTINERSTIFT ST. PAUL

Schatzhaus Kärntens

Dieses Stift hat eine große Historie. 1091 wurde es von den Spanheimern gegründet, und seitdem leben und wirken hier Benediktiner-Mönche. Durch seine wechselvolle Geschichte hindurch war die Abtei immer ein Zentrum der Liturgie, Wissenschaft und künstlerischen Entfaltung. Herz und Mitte des



barocken Ensembles ist die romanische Basilika mit ihrem berühmten Freskenschmuck. Die Kirche aus dem 12. Jahrhundert zählt zu den wichtigsten mittelalterlichen Sakralbauten Österreichs. Und eine der umfassendsten Kunstsammlungen Europas verleiht dem Stift zurecht das Prädikat „Schatzhaus Kärntens". **www.stift-stpaul.at**

WERNER BERG MUSEUM

Großartige Sammlung

Als eines der ersten monographischen Museen Österreichs errichtet, bewahrt diese Einrichtung in Bad Bleiburg heute den reichen Bilderbestand der Stiftung Werner Berg. Seine ständige Sammlung gibt mit Ölbildern, Holzschnitten und Skizzen einen Einblick in das Lebenswerk des 1904 in Elberfeld geborenen Künstlers. Sonderausstellungen zeigten bisher u. a. Werke von Emil Nolde, Egon Schiele oder Oskar Kokoschka. **www.wernerberg.museum**

Michael & Wolfgang Sicher

**FISCHZUCHT SICHER,
TAINACH**

Hier im guten Klima Südkärntens züchten wir Saiblinge, Forellen, Bachkrebse, Huchen und mehr, dazu haben wir einen Gemüse- und Kräutergarten. Und unser Saiblingskaviar wird als Spitzenprodukt weltweit geschätzt.«

Fischzucht und Fischrestaurant Sicher wurden 1972 von den Eltern der Brüder gegründet. **www.sicherrestaurant.at**

Im Video sprechen sie über ihre Fischzucht und die Produktion des feinen Saiblingskaviars. Über den QR-Code kommen Sie direkt dorthin.

Foto: Lorem Ipsum

Das müssen Sie mal probieren …

Sie kommen aus Kärnten und haben erfolgreich den Sprung in große, internationale Metropolen gewagt. Wir haben vier Köche gefragt, wo sie zu Hause in Kärnten am liebsten Fisch essen

Martin Nuart

KÜCHENCHEF IM RESTAURANT CLEMENTINE IM GLASHAUS IN WIEN

Die Vielfalt an guten Fischen und Fischprodukten ist in Kärnten riesengroß. Es gibt einige sehr gute Produzenten. Unter anderen fallen mir sofort Martin Müller vom Weissensee oder die Familie Sicher aus Tainach ein. Eine Kärntner Fischspezialität, die man probiert habn muss, ist der Saiblingskaviar.

Mein Tipp: Wenn Sie in Kärnten sind, sollten Sie unbedingt an den Weissensee. Ob Sommer oder Winter – das ist Erholung pur! «

Martin Nuarts Eltern haben in Waisenberg bei Völkermarkt eine Schafskäserei. Martin Nuart kocht gern Lamm und ist Chefkoch im Wiener Restaurant „Clementine im Glashaus“. Er gilt als Shootingstar der Hauptstadt. Mehr unter **www.palais-coburg.com/kulinarik/clementine**

Tici Kaspar

LEITET EINE KOCHSCHULE UND KOCHTE IM KULTHOTEL DORCHESTER IN LONDON

»Mein Lieblingsgericht mit Fisch ist Seeforelle vom Weissensee: mit cremigen Berglinsen & knusprigen Grammeln – ein wahrer Hochgenuss. Meine Tipps: Rund um den Längsee gibt es einen schönen einstündigen Spaziergang. Hinterher kann man auf ein Backhendl im Gasthof „Oberer Moser" einkehren. Der liegt nur zwei Minuten vom See entfernt – und das Hähnchen ist sensationell!«

Tici Kaspar (hier mit Sohn Paul Matteo) stammt aus Villach und gewann viele Preise bei Kochwettbewerben. Sie hatte bis zur Geburt ihres Sohnes ein eigenes Restaurant am Längsee und veranstaltet heute Kochkurse und Kochevents. Mehr unter **www.ticikaspar.at**

Josef Viehhauser

WAR STERNEKOCH IN HAMBURG UND BERÄT JETZT HOTELS

»Ich esse daheim in Kärnten gern Alpenlachs. Der wird u. a. in Obervellach im Mölltal gezüchtet und schmeckt zum Beispiel geräuchert oder gebeizt sehr gut. Mein Tipp: eine Wanderung auf dem Alpe-Adria-Trail. Übernachten Sie im „Herkuleshof" am Danielsberg. Den führt mein Bruder – und sein Partner Shane kocht die besten Alpenlachs-Gerichte weit und breit.«

Josef Viehhauser wuchs im elterlichen Gasthof „Herkuleshof" in Kärnten auf und war mehrere Jahre Chef des Hamburger Sternerestaurants „Le Canard". Im Moment berät er das Hotel „Viktoria" in Braunlage, das im Juni 2015 neu eröffnen soll.

Fotos: Palais Coburg, malzkornfoto/Hamburg, Jessica Mintelowsky, Heike Fuchs

Alexander Tschebull

CHEF DES HAUBENRESTAURANTS TSCHEBULL IN DER HAMBURGER CITY

»Wenn ich zu Hause am Wörthersee bin, kehre ich gern im „Lake Side" in Reifnitz ein – die fangfrischen Reinanken dort sind ein echter Genuss. Mein Tipp: Wasserskifahren auf dem Wörthersee – das ist für mich einfach das Größte! Allen Motorradfahrern empfehle ich zudem eine Tour über die Nockalmstraße.«

Laut Gault Millau einer „der besten Österreicher Hamburgs": Alexander Tschebull kocht in der Hansestadt göttlich kärntnerisch. Mehr unter **www.tschebull.de**

Kärntens Urlaubsregionen

1. **Hohe Tauern – die Nationalpark-Region in Kärnten**
   www.nationalpark-hohetauern.at
   www.oberdrautal.info

2. **Nassfeld-Pressegger See / Lesachtal / Weissensee**
   www.nassfeld.at
   www.lesachtal.com
   www.weissensee.com
   www.naturarena.com

3. **Familienregion Katschberg-Rennweg**
   www.katschberg.at

4. **Lieser- und Maltatal – das Familiental**
   www.familiental.com

5. **Der Millstätter See. Das Juwel in Kärnten.**
   www.millstaettersee.com

6. **Bad Kleinkirchheim**
   www.badkleinkirchheim.at

7. **Region Nockberge**
   www.nockberge.at

8. **Region Villach**
   www.region-villach.at

9. **Wörthersee**
   www.woerthersee.com

10. **Region Mittelkärnten**
    www.kaernten-mitte.at

11. **Der Sonnenwinkel Kärntens: Klopeiner See, Rosental, Lavanttal.**
    www.sonnenwinkel-kaernten.at

12. **Klagenfurt am Wörther See**
    www.klagenfurt-tourismus.at

Zwischenspiel 2014: Am Ossiacher See inszenierte die transformale Musik und Literatur in einem poetischen Naturspiel

transformale

Hier schaut die Kunst auch mal übern eigenen Tellerrand: Das Kärntner Kulturfestival inszeniert 2015 das Thema „Land in Sicht“

Die transformale geht nach ihrem erfolgreichen Auftakt im Jahr 2013 in die nächste Runde: Das Kärntner Kulturfestival hat 2015 das große Generalthema „Land in Sicht“. Im Rahmen vieler Veranstaltungen rund um Kunst, Küche und Kultur stellt es die Frage nach unserem Verhältnis zum Lebensraum aus ganz unterschiedlichen Perspektiven – aus der Sicht der Bildenden Kunst, der Literatur, des Theaters, der Musik, des Films, des Tanzes und vieler genreübergreifender Kunstformen. Dabei thematisiert und bearbeitet die transformale auch gesellschaftliche Veränderungsprozesse.

Als alle zwei Jahre stattfindendes zeitgenössisches Kunst- und Kulturfestival mit kulturtouristischem Schwerpunkt bietet die transformale vom 11. bis 27. September eine Reihe von außergewöhnlichen Veranstaltungen an ganz verschiedenen, besonderen Orten in Kärnten – von Oberkärnten bis ins Unterland, rund um den Millstätter See und am Wörthersee, in alten Gemäuern und im öffentlichen Raum der Kärntner Städte. Auf dem Programm stehen u. a. Ausstellungen, Konzerte, Literaturevents und Theater. Sie alle sollen das große Potenzial der Kärntner Kulturszene zeigen. Die transformale versteht sich aber auch als eine internationale Plattform für kulturellen Austausch, auch die Entwicklung von Lebensräumen ist ihr ein wichtiges Anliegen. Ihr Motto: Das Land braucht kulturelles Wachstum und neue Impulse, damit Landschaft und Menschen wieder neu erlebt werden können.

Mit unterschiedlichen künstlerischen Zugängen sollen ausgewählte Kulturerlebnisse Aufmerksamkeit schaffen, Impulse geben und für ein interessiertes Publikum Kunst, Kultur und authentische Kärntner Küche mit allen Sinnen erlebbar machen.

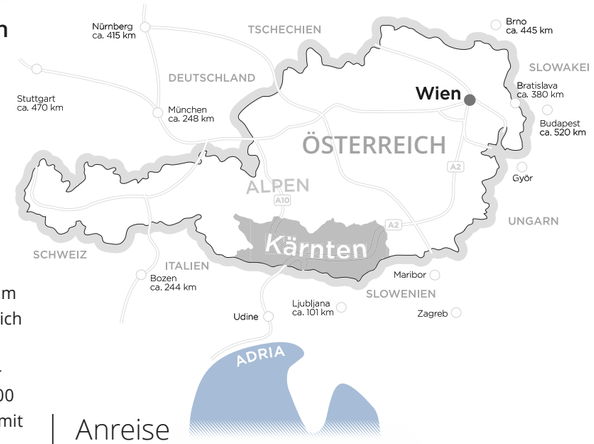
transformale
Kunst Kultur Küche Kärnten

Infos zu Tickets, Veranstaltungsorten und zum genauen Programm gibt’s unter
www.transformale.at

Fotos: Ferdinand Neumüller

Kärnten Kompass

Klima, Anreise, Übernachtung & Shopping: Der Kärnten Kompass hilft bei der Urlaubsplanung und zeigt Ihnen auf einen Blick, wo’s langgeht. Ihr Wegweiser in das südlichste und sonnigste Bundesland Österreichs



Lebensqualität zwischen Alpen und Adria

Kärnten gilt als Land der Berge und Seen: 93 seiner Berggipfel sind über 3 000 Meter hoch, der Großglockner ist mit 3 798 Metern der höchste Berg Österreichs. Mit 200 Badeseen, 8 000 Flusskilometern, 60 Heilquellen und 43 Süßwasser speichernden Gletschern ist Kärnten auch das wasserreichste Bundesland. Die Nähe zum Mittelmeer und die grün-silberne Bergkulisse machen Kärnten zudem zum Herzen der Alpen-Adria-Region.

Städte

Kärntens Hauptstadt ist Klagenfurt am Wörthersee **(www.klagenfurt-tourismus.at)**. Regionale Zentren sind Villach, St. Veit, Spittal an der Drau und Wolfsberg.

Shopping

Klagenfurt, Villach, St. Veit und Spittal bieten Einkaufslustigen viel Auswahl. Die Einkaufszentren City Arkaden in Klagenfurt (120 Shops) sowie Atrio (über 80 Shops) in Villach komplettieren das Shoppingparadies.
www.city-arkaden.at, www.atrio.at

Klima

Sein mildes Klima und die überdurchschnittlich vielen Sonnenstunden verdankt das Bundesland Kärnten der Lage im Alpen-Adria-Raum. Der Alpenhauptkamm hat bei vielen Schlechtwetterfronten eine regelrechte Schutzwall-Funktion.

Im Dreiländereck

Kärnten ist Österreichs südlichstes Bundesland und liegt mitten im Alpen-Adria-Raum. Es erstreckt sich auf 9 536 km² südlich des Alpenhauptkammes und grenzt an Slowenien und Italien. Die ca. 560 000 EinwohnerInnen sind Menschen mit mediterranem Lebensgefühl.

Brauchtum

Bei vielen Osterfeuern verschmelzen heidnische und christliche Bräuche. Der Villacher Kirchtag ist Highlight der Draustädter Brauchtumswoche. Zudem gibt es kulinarische Feste, vom Speckfest in Hermagor bis zum Kärntner Nudelfest in Oberdrauburg.

Hier steht Ihr Wohlgefühl an erster Stelle –

Das Kärnten Qualitätssiegel

Mit diesem Siegel werden GastgeberInnen ausgezeichnet, deren Betriebe eine hohe Service- und Dienstleistungsqualität haben. Mit großer Offenheit und südlicher Lebensfreude gestalten sie eine einzigartige Atmosphäre des Wohlgefühls. Eine gültige Klassifizierung wie z.B. Hotel-Sterne, Urlaub am Bauernhof-Blumen etc. dient als Grundlage für das Kärnten Qualitätssiegel.
www.qualitaet.kaernten.at

Anreise

MIT DEM AUTO

Von Norden über Salzburg und die vierspurige A10 Tauernautobahn (mit dem zweiröhrig ausgebauten Katschbergtunnel). Von Osten über Wien und Graz auf der A2 Südautobahn. Von Süden über Laibach und die A11 Karawankenautobahn oder über Udine und die A2 Südautobahn.

MIT DER BAHN

Entspannt in Ihren Urlaubsort: Detaillierte Anreisemöglichkeiten finden Sie auf der Homepage der Österreichischen Bundesbahnen, ÖBB (**www.oebb.at**) und der Deutschen Bahn, DB (**www.bahn.de**).

Mit dem Autozug aus Deutschland: **www.bahn.de/autozug**

Alle Informationen für Ihren Weg nach Kärnten finden Sie unter www.anreise.kaernten.at

MIT DEM FLUGZEUG

NONSTOP nach Kärnten! Direktflüge mit Germanwings mehrmals wöchentlich von Köln, Berlin und Hamburg nach Klagenfurt am Wörthersee. **www.germanwings.com**

Den sonnigen Süden Österreichs erreichen Sie auch mehrmals täglich ab Wien mit Austrian. **www.austrian.com**

Spezielle Mietwagenangebote und kärntenweite Shuttle-Verbindungen gewährleisten Ihre Mobiliät im Urlaub.
www.flug.kaernten.at

Sämtliche Informationen über Flugpläne, Passagierservices und Weiteres zum Kärnten Airport finden Sie direkt auf der Flughafen-Website. **www.klagenfurt-airport.com**

Flughäfen in der Nähe
Flughafen Wien, **www.viennaairport.at**
Flughafen Graz, **www.flughafen-graz.at**
Flughafen Salzburg, **www.salzburg-airport.at**
Flughafen Laibach/Slowenien, **www.lju-airport.si**

IMPRESSUM **Herausgeber, Medieninhaber und Verleger:** Kärnten Werbung GmbH, Völkermarkter Ring 21-23, 9020 Klagenfurt, Austria, Tel.: +43(0)463/3000, e-mail: info@kaernten.at, www.kaernten.at.

Konzeption und Redaktion: Cross Media Redaktion Buchholz, Joachim Negwer, Christiane Würtenberger, Martina Sörensen, Thomas Zwicker, Jessica Mintelowsky, Julia Haude, www.cross-media-redaktion.de **Design:** Maja Schollmeyer **Druck:** Druckerei Theiss, www.theiss.at

Die Kärnten Werbung kann für allfällige Fehler keine Haftung übernehmen. Alle Angaben Stand November 2014. Dieses Werbematerial stellt im Ganzen und auch in seinen Teilen ein urheberrechtlich geschütztes Werk dar. Eine Nutzung und/oder Bearbeitung dieses Werbematerials im Ganzen und/oder in seinen Teilen auf eine, mehrere oder alle nach dem Urheberrechtsgesetz dem Urheber (bzw. dem Rechteinhaber) vorbehaltenen Arten ist ohne Zustimmung der/des Urheber/s bzw. der/des Rechteinhaber/s unzulässig. Für allfällige Rückfragen kontaktieren Sie bitte Sonja.Widerstroem@kaernten.at.

Urlaubsinformation Kärnten
Tel.: +43(0)463/3000
E-Mail: info@kaernten.at
www.kaernten.at

Österreich
ankommen
und aufleben