



COLOURS OF WÖRTHNER SEE

***Menschen.
Bilder.
Stories.***

1. Ausgabe 2022
Preis: € 4,90

Kulinarik

**AUS MAMAS
KÜCHE** Seite 14

Pink Lake

**BUNT WIE
DER REGENBOGEN** Seite 41

Kurzkrimi

**KOMPLOTT AM
SCHWANENSEE** Seite 50

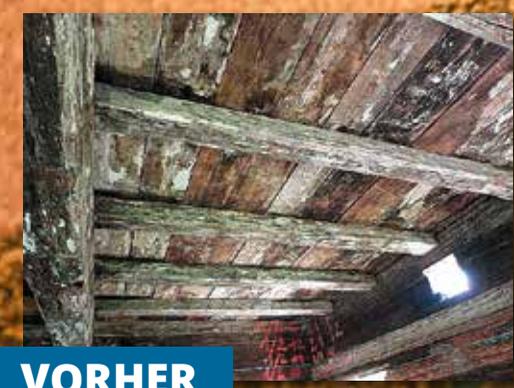




SAUBERE LÖSUNGEN



TROCKENEIS STRAHLTECHNIK



**SAUBERE
LÖSUNGEN
FÜR UMWELT
& GESUNDHEIT**

EDITORIAL

**ALLE
FARBEN**

Das Türkis des Wörthersees ist keine zufällige Laune der Natur. Für den legendären Farbton sorgt eine geniale Symbiose von Pflanzen- und Tierwelt, Wassertiefe und Kalkgehalt. Je nach Mischung entsteht tiefes Blau, helles Grün oder eben strahlendes Türkis. Die unterschiedlichen Farben und Schattierungen des Wassers sind auch das Leitmotiv dieses Magazins. Tauchen Sie mit uns ein in ein Farbenmeer von Bildern und Geschichten: „Colours of Wörthersee“ steht auch für die bunte Vielfalt der Menschen, die hier leben oder zu Gast sind.



© Pöschl, Kleine Zeitung

Der Kärntner Fotokünstler Karlheinz Fessl hat mit dem spanischen Bodypainting-Virtuosen Filippo Ioco die Titelseite für diese multimediale Zeitreise voller Lesestoff kreiert; der inhaltliche Bogen spannt sich von erstaunlichen Winterfreuden einst und jetzt über kulinarische Geheimtipps, regionale Genüsse, Erkundungstouren zu „Lost Places“ bis hin zu einem bunten Porträt über die Erfinder des Pink Lake-Festivals. Und vieles mehr.

Viel Vergnügen bei der Lektüre wünschen
**Michael Sabath und
Christian Hölbling**

INHALT

**COLOURS OF
WÖRTHERR
SEE**



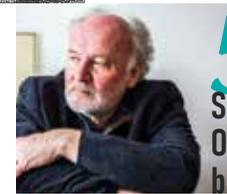
10
Gnädiges Eis



14
Aus Mamas Küche



24
Spiel-Platz für alle Fälle



58
Senza Confini,
Ohne Grenzen,
brez meja

W

- 6 „Du wirst nach der Gegend süchtig!“
- 20 Gegen-den-Strom-Schwimmer
- 24 Probier's mal mit E-Mütlichkeit
- 28 Ein sattelfestes Handwerk
- 33 Ein Wirt und 80.000 schleichende Gäste
- 38 Bunt wie der Regenbogen
- 41 Kennen Sie Brahms?
- 44 Natürlich Drau
- 49 Wörthersee to go
- 50 Komplott am Schwanensee
- 52 Spurensuche vergangener Zeit



PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.at

IMPRESSUM: Medieninhaber & Herausgeber: Wörthersee-Tourismus GmbH, 9220 Velden · Verlagsort: 9220 Velden · Druck: Gutenberg-Werbergung Gesellschaft m.b.H. | Anastasius-Grün-Straße 6 | 4020 Linz
· Konzeption & Redaktion: Michael Sabath, Christian Hölbling · Titelfoto: Karlheinz Fessl, Filippo Ioco
· Autoren: Sabine Ertl, Christian Hölbling, Georg Lux, Josef Puschnitz, Isabella Straub, Elisabeth Tschernitz-Berger · Fotografen: Karlheinz Fessl/karlheinzfessl.com, Daniel Gollner, Hannes Krainz, Arnold Pöschl, Christian Reiner, Markus Traussnig/Kleine Zeitung, Martin Steinthaler/tinefoto.com, Daniel Waschnig, Helmut Weichselbraun/Kleine Zeitung, Wörthersee Tourismus GmbH (WTG)
· Projektentwicklung: coachmich.at; 9020 Klagenfurt · Grafik und Gestaltung: Tom Ogri, majortom.at, 9020 Klagenfurt · Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Der Wörthersee ist ein Gesamtkunstwerk. Wie aber die unterschiedlichen Farben, Schattierungen und Facetten dieses einzigartigen Naturschauspiels zu einem großen Ganzen vereinen? Fotograf Karl Heinz Fessl und Bodypainting-Künstler Filippo Iocco haben für das Titelfoto ihre Vision verwirklicht.



© karlheinzfessl.com

Zwei Künstler, ein Weg

„Ich mach mich einmal auf die Pirsch“, sprach Karlheinz Fessl und tat das, was er seit vielen Jahren mit Leidenschaft tut. Fotografieren im besten Sinne des Wortes.

Also Stimmungen, Menschen und Landschaften mit dem Auge des Betrachters fotografisch zu veredeln. Die tagelange Motivjagd am See vor der Haustür brachte reiche Beute, und dennoch war der Weg zum Titelfoto für dieses Magazin noch ein langer.

Nicht nur der Klagenfurter Meisterfotograf fragte sich, wie man die unzähligen Motive – am, über und sogar unter dem Wasser – zu einem, dem besonderen Bild verdichten könnte. Bis zur Begegnung mit Filippo Iocco, einem der herausragendsten und innovativsten Body-

painting-Künstler. Seine Arbeiten sind in unzähligen Musikvideos, Werbekampagnen, Buchtiteln und TV-Shows verewigt. Der Spanier gastierte gerade wieder beim weltgrößten Festival der Körpermalerei in Klagenfurt, das übrigens 2022 (17.-23. Juli) sein 25. Jubiläum feiert.



«
BODYPAINTING-FESTIVAL.COM

Im Studio des Kärntner Festival-Erfinders und Vermittlers Alex Barendregt fand schließlich die außergewöhnliche, künstlerische Partnerschaft ihre Vollendung. Das Leitmotiv für „Colours of Wörthersee“ war geboren.



Vom Foto bis zum Cover-Shooting

Nach gemeinsamer Auswahl des Titelfotomotivs legte Künstler Filippo Iocco im hauseigenen Studio von Festival-Chef Alex Barendregt in Feistritz/Drau bei Model Daniela Hand an. Nach stundenlanger Arbeit mit Pinsel und Farbe galt es schließlich für Fotograf Karlheinz Fessl, die passende Körperpose für das integrierte Kunstwerk zu finden.



«
VIDEO ZUM SHOOTING!

„Du wirst nach der Gegend süchtig!“

Text: Christian Mühling
Fotos: Arnold Pöschl

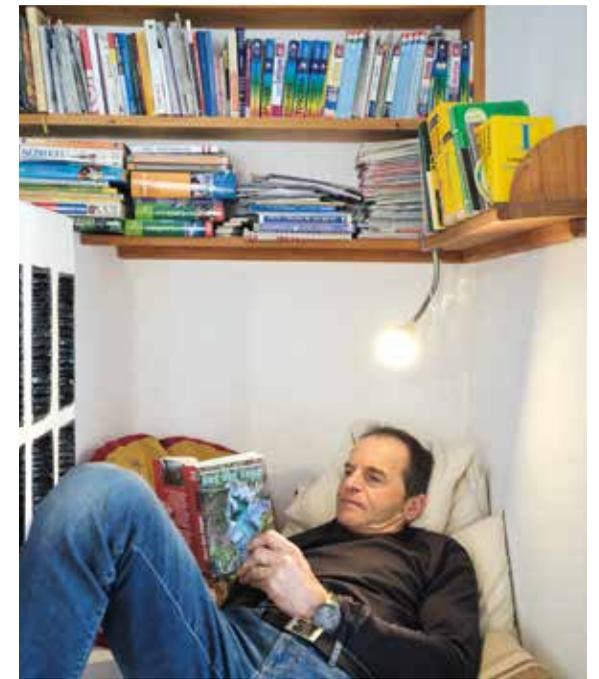
Othmar Resch hat einiges von der Welt gesehen. Warum der Wörthersee für den ehemaligen Direktor des Casinos Velden der schönste Platz auf dieser Erde ist und bleibt. Zu jeder Jahreszeit.

Othmar Resch ist wohltuend unverblümt in seiner direkten, oberösterreichischen Art. Während sich in Kärnten gerne Ja und Nein vermischen, weiß man bei ihm gleich, woran man ist. Am Wörthersee ist er bekannt wie ein bunter Hund. Als langjähriger Direktor des Casinos Velden hat er vermutlich so viele Hände geschüttelt wie sonst nur der Landeshauptmann. Zumal es sich beim Casino nicht nur um einen Glücksspieltempel handelt, sondern um eines der wichtigsten Veranstaltungszentren im Land - und den größten Arbeitgeber am See. Dreihunderttausend Gäste frequentieren das Casino Velden jährlich. Da ist alles dabei: vom Schlagerstar bis zur kleinen Ballettmaus, von der Spielautomaten-Oma bis zum Gesangsverein. Seine Herkunft als eines von fünf Kindern einer bodenständigen Welser Bäckerfamilie macht Othmar Resch umgänglich; er kann mit Bauarbeitern genauso gut reden wie mit Schickimickis. Nach 21 Jahren als Casinodirektor ist er seit 2018 in Pension, aber wer den überaus agilen 68-jährigen kennt, der weiß, dass von „Ruhestand“ keine Rede sein kann. Der Sportsfreund ist resch und frisch wie ein frisch aufgebackener Kornspitz und hat nun ausgiebig Zeit für seine Leidenschaften: das Reisen und die Bewegung.

Othmar Resch ist viel herumgekommen in der Welt. Seine berufliche Tätigkeit hat ihn bis Kopenhagen und Australien geführt, seine privaten Reisen mit Frau und Familie (meist

mit dem Campingbus oder mit Öffis) bis nach Südamerika. Gewohnt hat er in fünf verschiedenen Bundesländern. Er steht also nicht unter Verdacht, ein vernagelter Lokalpatriot zu sein, wenn er sagt: „Wir leben in der besten Gegend der Welt. Besser geht's nicht!“ Dieses Gefühl, sagt er, habe sich in den 35 Jahren am Wörthersee sogar noch verstärkt: „Du wirst nach der Landschaft süchtig.“ Die Berge seien nicht so bedrohlich wie in Tirol, die Landschaft weit und abwechslungsreich, es gebe keine Naturkatastrophen und wenig Hektik. „Selbst die Autobahn und die vielen Apartmentburgen können diese Gegend nicht kaputtmachen“, merkt er kritisch-optimistisch an.

Resch kam 1975 als junger Tourismus-Praktikant an den Wörthersee, und seither ließ ihn die Gegend nicht mehr los. Die Aufenthalte wurden länger, da kam der erste Job im Casino gerade recht, ebenso die Kärntner Freundin, die dann später zur Frau wurde. Über dem idyllischen Trattnigteich, inmitten traumhafter Natur, entdeckte der



Die Reise-Abenteuer stehen bei Othmar Resch nicht nur im Regal. Der Vielgereiste war auf der ganzen Welt unterwegs. Die ehemalige „Ruine“ in Schiefeling ist nun gemütliches Domizil.

„Wir leben in der besten Gegend der Welt. Selbst die Autobahn und die vielen Apartmentburgen können sie nicht kaputtmachen.“



Unter dem Trattnigteich (links) liegt ein Wasserfall. Folgt man dem Wasserlauf, kommt man direkt zum Wörthersee-Südufer.

damalige Innsbrucker BWL-Student beim Laufen einen desolaten Bauernhof. Das war Mitte der 80er Jahre. Nur mit der vagen Ahnung, irgendwann einmal hier zu leben, kaufte er ihn. Viele Freunde hielten ihn für verrückt. „Als meine Mutter diese Ruine sah, war sie entsetzt“, erinnert sich der Zugereiste schmunzelnd, „sie ist nach zehn Minuten kopfschüttelnd wieder nach Oberösterreich abgerauscht.“ Aber Resch ist ein Ausdauersportler. Das zweihundert Jahre alte bäuerliche Kulturgut wurde in jahrelanger Handarbeit liebevoll von Fachleuten restauriert und somit vor einem Abriss bewahrt. Es ist nun gemütliches Familiendomizil und Ausgangspunkt für viele sportliche Touren, sei es zu Fuß, mit dem Rad oder, wie bei unserer Begegnung, mit den Tourenski. Die Route ist nahelegend und trotzdem extravagant: es geht 400 Höhenmeter auf den Pyramidenkogel, quasi den Resch'schen Hausberg. Dazwischen finden wir Zeit zum Philosophieren über das Leben am See.

Der Wörthersee ist natürlich keine klassische Winterdestination. Und dennoch: „Wer breiter aufgestellt ist, wer sich überraschen lassen

möchte, findet kaum einen besseren Platz“, meint Othmar Resch. Man müsse allerdings selbst ein bisschen kreativ sein, anstatt festgefahrene Erwartungen zu haben. Outdoor-Menschen wie Resch sagen, es gibt kein schlechtes Wetter, nur falsche Kleidung. So betrachtet, ist die Sucht nach permanentem Schönwetter der pure Selbstbetrug. Es entgeht einem viel an natürlicher Atmosphäre, an wechselnden Licht- und Wetterstimungen und an Naturerlebnissen.



Vom Winterzauberwald in die technische Innenwelt des Pyramidenkogel-Turmes.

Heute ist es nicht besonders schön. Wir genießen die klare Winterluft und die frostige Waldlandschaft auf der Schattseite. Der spektakuläre Turm an der Spitze des Pyramidenkogels ist erstmals sichtbar, noch in Nebel gehüllt. Wird sich uns oben, auf der Aussichtsplattform, die Sonne zeigen? Der Übergang vom Wald in die kunstvolle Stahl-Holz-Konstruktion des hundert Meter hohen Turmes ist gar nicht so hart, wie man meinen könnte. Hier könnten wir - Wortwitz! - sogar eine LIFTKARTE erwerben. Wir brauchen keine. Vielsprachig werden wir zum Aufstieg über die 441 Stufen motiviert, begleitet von immer neuen Ausblicken in den sich lichtenden Nebel. Eine Schitour zum höchsten Holz-Aussichtsturm der Welt - wo sonst gibt es das? Der Himmel ist gnädig und gibt uns den Blick auf die Seenlandschaft frei. Fast schon zu schön, um wahr zu sein. Statt woanders in einer Almhütte, kehren wir hier im Turm-Restaurant ein, um uns vor der Talfahrt zu stärken. Fehlt uns etwas an so einem Wintertag? Nein. **W**



„Keine Winterdestination? Wer sich überraschen lassen möchte, findet im Winter kaum einen besseren Platz.“

Othmars persönliche Wintertipps:

EISLAUFEN

„Der Rauschelese ist offiziell fürs Eislaufen vorgesehen. Auf eigene Gefahr kann man am Trattnigteich, am Seisersee, am Keutschachersee und am Hafnersee laufen. Auch jemand, der gern Eishockey spielt, findet überall Anschluss.“

RADFAHREN

„Wenn es wenig Schnee hat: warm anziehen und rauf aufs Rad! Auf den unzähligen Nebenstraßen zwischen Villach, Velden und Klagenfurt ist immer noch kaum Verkehr, Gravelbike, Mountainbike, Racebike? Alles passt!“

LANGLAUFEN

„In Köstenberg (beim Golfplatz) oder in St. Jakob im Rosental. Am Naturpark Dobratsch - perfekt! Entweder bei der Sprungschanze oder auf 1400 Metern Seehöhe nahe der Rosstratten. Ebenso empfehlenswert: über die italienische Grenze nach Valbruna (nahe Tarvis), und mit vino friulano, caffè und pane con prosciutto kombinieren!“

LAUFEN

„Die Laufrunde vom Trattnigteich auf den Pyramidenkogel und über die Südseite zurück gibt fantastische Blicke zuerst auf den Wörthersee und später in die Karawanken und Julische Alpen frei.“

SLOW FOOD

„Langsam essen? Und auch noch gut? Frag ein paar Einheimische, es gibt immer neue Geheimtipps.“



WÖRTHNERSEE.COM/WINTER



Gnädiges Eis

1934 war die Winter-Welt noch in Ordnung: Damals wie heute lockt der zugefrorene Wörthersee die Eisläufer aus allen Ecken des Landes

© „Der Wörthersee“ Günther Karner/Mario Weiß

Friert der See zu, herrscht Ausnahmezustand. Für Sicherheit und Wohlbefinden der anströmenden Massen ist der Eislaufverein Wörthersee zuständig. Aufgrund des Klimawandels hat das Vergnügen mit den Schlittschuhen allerdings Seltenheitswert - und wird immer unwahrscheinlicher.

Text: Josef Puschitz
Fotos: Daniel Waschnig, Archiv

14 Zentimeter: die magische Zahl, die den Eistraum am Wörthersee wirklich macht. Mindestens so dick muss die Eisschicht werden, damit der See zum Eislaufen freigegeben werden kann. 14 Zentimeter Kerneis wohlgemerkt, also eine durchgehend hartgefrorene Eisschicht. Das letzte Mal, dass sich der See zu diesem Naturschauspiel hat hinreißen lassen, war zu Beginn des Jahres 2006. Noch so eine magische Zahl: Am 11.2.2006 konnte der Eislaufverein eine durchgehende Bahn von Klagenfurt bis Velden eröffnen. Über 20.000 Menschen stürmten dieser Tage gleichzeitig den See, insgesamt vier Wochen dauerte das Eismärchen an, bis ein Warmlufteinbruch dem Trubel ein feuchtes Ende bereitete. Seitdem: Sperrzone.

„Wir spüren den Klimawandel ganz massiv, nicht nur am Wörthersee, sondern auf allen Eisflächen, die wir betreuen“, sagt Helmut Riepan. Der ehemalige Archivar des Eislaufvereins Wörthersee überblickt die Entwicklungen der letzten vierzig Jahre: mildere Temperaturen, mehr Regen, weniger „Eisstunden“ – Zeiträume mit freigegebenen Eisbahnen. „Heut ist nicht mehr an Saisonen zu denken, wo die Eisschicht am Wörthersee auf bis zu 50 Zentimeter

wachsen konnte“, sagt Riepan. 50 Zentimeter! Das war zuletzt 1967 der Fall, als ein mächtiges kontinentales Hoch dem Wörthersee kaltes und sonniges Winterwetter bescherte. Das Eis war im Feber so dick, dass Flugzeuge darauf landen konnten. Und zwar nicht wenige.

Minus 28 Grad

90 Maschinen aus der Schweiz, Jugoslawien, Italien, Deutschland und Österreich nahmen damals am Krumpendorfer Flugsporttag teil. Direkt vor dem Parkbad befand sich die Start- und Landebahn auf dem Eis, wo die internationalen Kunstflugstaffeln zu ihren spektakulären Darbietungen starteten. Für das Publikum ein noch nie dagewesenes Schauspiel, die Krumpendorfer Straßen waren mit parkenden Autos „vollgestopft“, berichten die Zeitungsartikel von damals. Die 1960er-Jahre waren überhaupt eine gute Zeit für das Eis am See: Die Krumpendorfer Pfarrchronik berichtet von einem langen, harten Winter, der 1963 dazu führte, dass auf dem zugefrorenen Wörthersee Wagen- und Pferderennen abgehalten werden konnten. Zwischen minus acht und minus 28 Grad hätten sich die Temperaturen bewegt, angeblich der kälteste Winter seit 150 Jahren.

Seit mittlerweile 131 Jahren ist der Eislaufverein Wörthersee unumstrittene Autorität, was die Eisqualität zwischen Nord- und Südufer betrifft. Angefangen hat die Deutungshoheit mit blauem Blut: Der Baron Robert von Walterskirchen war der erste, der 1887 auf dem zugefrorenen See Eisbahnen im großen Stil freischaufeln ließ. „Damit die Freude am Eislaufen nicht gestört werde“, so die überlieferte Motivation der adeligen Sportskanone. Anfangs tummelte sich Walterskirchen vornehmlich mit vornehmen Freunden zwischen Pörtschach und Maria Wörth, Schlittschuhe waren zunächst den Wohlhabenden vorbehalten. Aber schnell entwickelte sich das Eislaufen zum Volkssport: Als der Eislaufverein 1890 auf Initiative des Barons gegründet wurde, organisierte der erste Vorstand, Bürgermeister Julius Neuner, jährliche Schlittschuhrennen. Seitdem hat der Eislaufverein die Eiszeit am Wörthersee fest im Griff: Die Letztentscheidung, ob der See freigegeben wird oder nicht, liegt beim Obmann.

Feines Gespür für Eis

Aktuell ist das Renè Riepan. Der 43-Jährige kennt den Wörthersee von Kindesbeinen – natürlich auf Schlittschuhen – an. „Meine ersten Kurven am See habe ich mit weißen Eiskunstlaufschuhen gezogen, das war mir als Kind ziemlich peinlich. Aber damals lautete die gängige Lehrmeinung, dass man mit solchen Schuhen am besten Eislaufen lernt“, erinnert sich Riepan an sein holpriges Debüt am Eis. Angenehmer sind die Erinnerungen an seinen Großvater Gerhard Fischer, ein Urgestein des Eislaufvereins. Der gebürtige Deutsche begann in der Wintersaison 1953/54 damit, für den Verein mit der Schneeschaukel den Kreuzbergteich zu putzen. Später machte er sich als Eismeister am Wörthersee einen Namen,

„Wir spüren den Klimawandel ganz massiv“
RENE RIEPAN



sein Enkel dabei stets bei Fuß. „Wann immer ich nur konnte war ich mit dem Opa am Eis. Das Mitfahren auf den Räumfahrzeugen, den legendären roten VW-Käfern, war damals für uns Kinder das Highlight“, sagt Riepan. Er hat von seinem Großvater nicht nur die Freude am Eislaufen mitbekommen, sondern auch das feine Gespür für das Eis – wie es wächst, wie es schmilzt, wie es klingen muss, wenn man darauf schlägt. Den weit verbreiteten Irrglauben, es müsse erst stark in den See hineinschneien, damit überhaupt Chancen auf eine Eisdecke denkbar wären, habe schon sein Großvater bestritten: „Schnee hilft zwar, ist aber nicht der entscheidende Faktor. Viel wichtiger sind Kälte und Windstille. Der See muss ruhig sein, damit er zufriert“, gibt Riepan das über Generationen getragene Wissen des Eislaufvereins wieder.

Über vier Generationen hält sich seine Familie bereits im Verein. Gerhard Fischer holte 1977 seinen Schwiegersohn Helmut Riepan dazu. „Nachdem ich seine Tochter Dolores geheiratet hatte, nahm er mich zu sich und sagte: ‚Du bist beim Bundesheer, kannst rechnen und schreiben, jetzt machst den Eismeister am Hörzendorfersee‘. So hat meine Karriere angefangen.“ Noch heute sind Helmut und Dolores am Hörzendorfersee aktiv, sie kassieren den Eintritt und verleihen Schlittschuhe. Die beiden Pensionisten sind dabei immer im Warmen, seit Neuestem in einem beheizten Container, früher musste ein Wohnwagen herhalten.

Drei Generationen der Familie Riepan sind heute im Eislaufverein aktiv. © Daniel Waschnig



Türen ausgehängt

Miterlebt habe sie so einiges über die Jahre im Dienst des Eislaufvereins. Es sind vorrangig schöne Erinnerungen: Wann immer der Wörthersee „gekommen“ ist, so der vereinsinterne Jargon für eine freigegebene Eisdecke, bedeutete das für die Familie eine Ausnahmesituation. „Die Leute sind von überall angereist, Deutsche, Slowenen, Italiener. Wir mussten alle bei der Kassa aushelfen und schon um sieben Uhr früh am See sein. Das war schon sehr stressig, aber wir haben es mit Freude gemacht“, sagt Dolores Riepan. Die frühe Tagwache war notwendig, um vor Beginn des Ansturms auf dem See die Eisbahnen zu putzen. Das geschah mit roten VW-Käfern, die der Eislaufverein zu Räumfahrzeugen umfunktioniert hatte. Wenn sie am Wörthersee im Einsatz waren, dann mit einer Besonderheit: ohne Türen. „Mein Vater hat immer gesagt, am Wörthersee müssen alle Türen bei den Autos ausgehängt werden. Denn falls ein Riss aufgeht und das Auto einbricht, müssen die Fahrer in der Lage sein, rechtzeitig herauszuspringen. Ums Auto war es ihm wurscht, aber den Menschen durfte nichts passieren.“

Die Sicherheit am See zählt zu den wichtigsten und heikelsten Aufgaben des Eislaufvereins. Otmar Braunecker kann ein Lied davon singen. Der ehemalige Eislauf-Olympionike und langjährige Präsident des Kärntner Eislaufverbandes ließ es sich nicht entgehen, wenn das Eis tragfähig und freigegeben war. Als Mitglied des Eislaufvereins kümmerte er sich unter anderem um die Brücken, die einen sicheren Zutritt vom Ufer auf die Eisfläche ermöglichen sollten. Dabei handelte es sich um einfache Holzplanken, mit denen man freigeschnittene Spalten und Löcher im Wasser überwinden konnte. „Als ich einmal in Reifnitz Dienst geschoben habe, hatten wir so viele Leute am Eingang, dass sie mit ihrem Gewicht die Eisdecke unter das Wasser drückten. Wir mussten deshalb die Brücken einziehen. Aber einige Spezialisten haben sich davon nicht stoppen lassen und sind mit Anlauf über den etwa zwei Meter breiten Wassergraben gesprungen. Nicht bei allen ist es sich ausgegangen.“ 17 Leute musste Braunecker an diesem Tag mit einem am Auto befestigten Seil aus dem Wasser ziehen, bei ihnen reichte die Sprungkraft nicht aus. „Es war ein Wahnsinn, die Leute haben einfach nicht auf uns gehört. Aber wir konnten sie ja nicht ersaufen lassen.“

Eisbahn bis Velden

Braunecker erinnert sich aber auch an die schönen Momente. Wenn er mit einem „Mordsfleck“ auf dem Spiegeleis von Klagenfurt nach westwärts gleiten konnte. In diese Richtung hilft eine Windströmung, die den Rückweg allerdings zur sportlichen Heraus-



Schnee hilft zwar, viel wichtiger sind aber Kälte und Windstille. Der See muss ruhig sein, damit er zufriert.

Willi Böckl war in den 1920er-Jahren Weltmeister im Eiskunstlauf - und trainierte am Wörthersee

© Bundesarchiv



Der Eisflugtag am Wörthersee lockte 1967 ein begeistertes Publikum auf den See

© Krumpendorf-Chronik/
Richard Marinitsch

forderung machte. Nicht alle waren dieser gewachsen, vor allem dann, wenn die Eisbahn bis nach Velden reichte. „Da hatten wir viele, die mit Rückenwind vom Ostufer bis ganz zum Westufer gefahren sind, aber die 16 Kilometer zurück im Gegenwind nicht mehr dapackt haben. Die sind dann völlig erschöpft am Eis gesessen, wir haben sie mit einem Transporter aufgeklaut und wieder zurückgeführt“, sagt Braunecker, der auch die vielen Verpflegungsstände am Eis mit ihren alkoholischen Genüssen für das eine oder andere Konditionsversagen verantwortlich macht. Aber auch die Freude an der schier unendlichen Eisfläche lasse viele ihre Fähigkeiten überschätzen.

Wenn auch nur die geringste Chance besteht, dass der See zufriert, wird die vorfreudige Erregung kärntenweit spürbar. Woher kommt diese Faszination? René Riepan erklärt sie sich mit der überragenden Größe des Sees, der in gefrorenem Zustand jede andere Kärntner Eisfläche bei weitem überragt. „Dieses Gefühl der Freiheit, auf einer so großen Fläche dahinzugleiten, hat man nur hier.“ Riepan hofft, dass auch sein 12-jähriger Sohn Leonard einmal diese Freude verspüren darf. Er wäre der Vierte in der Familienreihe, der für den Eislaufverein aktiv werden könnte. **W**

AUS MAMMAS KÜCHE

Ob Krautfleckerln, Milchreis, Ritschert oder geschmorte Lammkeule – die vier arrivierten Starköche Daniela Sternad (Gasthaus Sternberg), Ines Frank (Soleo), Thomas Guggenberger (Caramé) und Thomas Gruber (Seespitz und Schlossstern) erinnern sich an ihr Lieblingsgericht aus Kindertagen und verraten auch gleich die Rezepte zum Nachkochen.

Text: Elisabeth Tschernitz-Berger
Fotos: WTG/Daniel Waschnig, Arnold Pöschl,
Martin Steinthaler/tinefoto, shutterstock.com

Es ist eine Zeit der Geborgenheit, Sorglosigkeit und Unbeschwertheit. In der Kindheit ist alles Glück, Wohlgeruch und Überraschung. Manchmal durch die rosarote Brille betrachtet, aber meist voll angenehmer Erinnerungen. An Großmütter, Tanten, Mütter und manchmal Väter, die von Küchendunst umflort, in feine Gerüche getaucht, die feinsten Speisen zubereitet haben. Der flüchtige Duft von Vanille, der herbe Geschmack von Lushtock, die hübsche Form der gekrenkelten Kärntner Nudeln – und schon ist sie da, die Erinnerung an den frühen Geschmack aus Kindertagen.

Auch Starköche, die sich längst Meriten erkocht und nach den Sternen gegriffen haben, haben ihn verinnerlicht. Zwischen all den asiatisch angehauchten Kreationen, aufwändiger Molekularküche und süßen Kunstwerken sehnen sie sich hin und wieder nach der einfachen Küche der Großmutter, die wahrscheinlich das weltbeste Ritschert oder den perfekten Schweinsbraten auf den Tisch gezaubert hat, eine Streicheleinheit mit inbegriffen. Oft war es Mama, Oma oder auch der Vater, die die Liebe zum Kochen entflammt haben.

Die besten Krautfleckerln sind karamellisiert

Johanna Bacik liebte ihren Beruf als Kellnerin in einem Heurigenlokal in Niederösterreich. „Noch mit 70 Jahren stand sie mit Begeisterung hinter der Theke“, erzählt ihr Enkel Thomas Guggenberger, Starkoch im Restaurant Caramé in Velden. „Ich war ihr Scheißerle“, fügt er liebevoll hinzu. Mittlerweile ist die Oma verstorben, Guggenberger denkt immer noch voller Dankbarkeit an sie. Von ihr hat er wohl sein Talent geerbt und ihr kann er seine strahlende Karriere als Koch verdanken. Nach Stationen in Ischgl, der Schweiz, am Arlberg, im Karnerhof am Faakersee griff er im Caramé nach den Sternen und wurde im Vorjahr von den Testern des Gourmetführers Gault Millau mit vier Hauben ausgezeichnet. Eigentlich wollte der Niederösterreicher Konditor lernen, damals war aber nirgends eine geeignete Lehrstelle verfügbar. „Dann lernst halt Koch, Konditor kannst immer noch werden“, riet ihm die weitsichtige Oma. Eine goldrichtige Entscheidung, wie sich herausgestellt hat. Dennoch ist die Vorliebe für Süßes bis heute geblieben. Das merkt man auch beim Würzen – kein Erdäpfelsalat ohne einer Prise Zucker. „Das sind wir Niederösterreicher so gewöhnt.“ Diese zurückhaltende Süße krönt auch die Krautfleckerln von Oma Johanna, die Guggenberger taxfrei als die „besten der Welt“ bezeichnet. „Ich genieße mich nicht dafür, aber ich liebe die traditionelle Küche, das erzähle ich auch meinen Lehrlingen“, sagt der Haubenchef, der mit dem

„Dann lernst halt Koch,
Konditor kannst immer
noch werden.“

OMA GUGGENBERGER

Duft der Krautfleckerln seine Oma vor der dampfenden Schüssel in der Küche hervorzaubert. Der „Duft der Kindheit“, der mit nichts zu vergleichen ist. Rezept hat die Oma keines gebraucht. Doch das Geheimnis ihrer Krautfleckerl-Perfektion hat er längst gelüftet. „Der Zucker muss karamellisiert und der Pfeffer sehr grob gerieben werden“, verrät er. „Ob sie Kuchen oder Brot gebacken hat – sie hat alles nach Gefühl zusammengesetzt und es wurde perfekt“, spricht Guggenberger voll Hochachtung von dem Kochtalent, das eine Generation übersprungen hat, denn die Mutter habe ihr Talent nicht geerbt. Noch immer liebt es Guggenberger, mit Krautfleckerln zu experimentieren, wenn sie auch anders gewürzt und zubereitet werden. Zum Beispiel kombiniert er sie mit See-Fischen aus Wildfang. Modern interpretiert, aber köstlich, wie damals und natürlich karamellisiert.



Krautfleckerln von Thomas Guggenberger

ZUTATEN:

- 200 g Fleckerlnudeln
- 3 El Butter oder Schweineschmalz wie bei Oma
- 50 g Kristallzucker
- 100 g würfelig geschnittene Zwiebel
- 600 g würfelig geschnittenes Weißkraut

ZUBEREITUNG:

Nudeln in reichlich Salzwasser kochen und danach mit eiskaltem Wasser abschrecken, Butter erhitzen, Zucker karamellisieren, Zwiebel und Weißkraut begeben, kurz durchrösten und mit Rindsuppe untergießen, zugedeckt auf kleiner Flamme weich dünsten. Fleckerln dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.



Mit Milchreis im siebentem mmel

Das Fotoalbum ist vom vielen Anschauen abgegriffen. Ein Foto fällt besonders auf. Darauf zu sehen ein Dreikäsehoch in der Küche, der mit hochroten Wangen neben seinem Papa mit Begeisterung in der Schüssel rührt. Gut 25 Jahre später ist Ines Frank (31) eine hübsche junge Frau geworden, doch die kindliche Leidenschaft fürs Kochen ist ihr geblieben. „Wir mussten im Betrieb schon als Kinder mithelfen. Ich war sehr gerne bei Papa in der Küche, meine Schwester Eva hat sich immer irgendwie davon geschwindelt“, erinnert sich Ines an die Stunden, die sie mit Geschirrabwaschen, Salatanrichten, und Süßigkeitenverzieren verbracht hat. Die Handgriffe, die sie sich vom zu früh verstorbenen Vater Walter Frank akribisch abgesehen hat, die Düfte und Geschmäcker der Küche haben sich tief eingeprägt. Vor allem eine Speise zaubert den Geschmack ihrer Kindheit sofort wieder in ihr Gedächtnis: „So komisch es klingt, es ist Milchreis. Noch heute mache ich mir Milchreis, wenn ich mir etwas Gutes tun will,“ schwärmt Ines von einem Gericht, das bei den meisten

längst in Vergessenheit geraten ist. „Wenn immer Reis übrig geblieben ist, hat der Papa daraus mit verschiedenen Zutaten etwas Herrliches gezaubert.“ Mit Honig, Marmelade, Schokolade oder Zimt. „Ein Koch als Papa war wunderbar, er hat uns sehr verwöhnt“, erlebte sie süße Geborgenheit. Heute experimentiert sie selbst mit Milchreis. Ganz frech mit Zitronengras oder einem exotischen Gewürz und manchmal setzt Ines den Milchreis auch auf die Speisekarte. „Dann sind die Gäste ganz erstaunt, wie fein das schmeckt.“

Seit zehn Jahren führt Mutter Maria Frank das Restaurant Soleo in Krumpendorf mit viel Engagement. Ines wandte sich dem Wirtschaftsstudium zu, doch bald war ihr der Bürojob in einer Agentur zu langweilig. Als sie zur Hochzeit ihrer Schwester ein Kochbuch schrieb, wollten die Ermutigungen, doch endlich ihrer wahren Passion im Restaurant Soleo zu folgen, nicht mehr verstummen. Bis sie 2018 bei Mutter Maria anheuerte, die ihr Glück, so eine kreative Unterstützung zu bekommen, kaum fassen konnte.

Und weil sie dem Chefkoch Florian Schnurer nicht ins Handwerk pfeuschen will, macht sie daneben noch ihr eigenes Ding. In der Tortenschule Le Cordon Bleu in London holte sie sich das kreative Rüstzeug für feine Torten und süße Verführungen. Auf Bestellung kann man bei Ines daher für jeden Anlass wunderschönes Zuckerwerk, Torten, Kuchen, Macarons, Pralinen aber auch asiatisch Angehauchtes bestellen.

Papas Birnen-Reisauflauf

von Ines Frank

ZUTATEN:

- 125 g Rundkornreis
- 250 ml Milch
- etwas Butter
- Saft und Schale 1 Zitrone
- 50 bis 100 ml Schlagobers
- 2 Eier
- 50 g Zucker, etwas Salz
- 1 TL Zimt, Vanillepulver
- 300 g Birnen
- 4 Klecks Joghurt
- 80 g zerhackte Pecanüsse

ZUBEREITUNG:

Pecanüsse im Backofen vorrösten. Milch zum Köcheln bringen, den gewaschenen Reis darin vorsichtig 20 bis 30 Minuten köcheln lassen. Butter und Zitronensaft dazu. Schlagobers, zwei Eigelb, Zucker, Zimt, Salz und Vanille verrühren. Birnen klein schneiden und Zitronensaft darüber träufeln. Eiweiß steif schlagen, dann die Schlagobersmischung und mit Geduld den Schnee unter die Masse heben. Die Backform mit Butter einfetten, die Hälfte der Masse hinein geben, dann die Nüsse und die Birnen darauf verteilen, mit der restlichen Masse zudecken und im Rohr 30 Minuten backen. Noch warm mit einem Klecks Joghurt und Zitronenzesten servieren.



Ritschert

von Thomas Gruber

ZUTATEN:

- 250 g weiße Bohnen
- 250 g Rollgerste
- 150 g Sellerie, Karotten, Lauch
- 1 mit Nelken bespikter Zwiebel
- geselchte Stelze, Schweinshaxerln oder Ripperln
- Lushtock und Gundelrebe
- 1 l Wasser, Salz, frittiertes Lushtock und Selleriegrün zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

Bohnen und Rollgerste einen Tag vorher einweichen. Am nächsten Tag zusammenmischen, das Geselchte, Gewürze und würfelig geschnittenes Gemüse dazugeben und weich kochen lassen. Das Fleisch herausnehmen, ablösen und klein aufgeschnitten hinzufügen. Dann erst wird gesalzen. Mit frittiertem Lushtock garnieren und Zitronenzesten servieren.

Der Geschmack nach Lushtock

Bei der Großfamilie Gruber in Weitensfeld war immer was los. Wenn Großmutter Maria kochte, dann gleich für eine halbe Kompanie. „Wir waren 17 Enkel und Urenkel, die erwartungsvoll um den Tisch saßen“, erzählt der Spitzenkoch, der seit Kurzem im Schlosshotel Velden eine neue Bühne gefunden und solcherart drei Gault-Millau-Hauben erkocht hat. Es war ein sehr großer Tisch, an dem alle Platz fanden und für alle war immer genug da. „Wir holten uns ein paar mal Nachschlag, denn alles hat so wunderbar geschmeckt“, erinnert sich der Haubenkoch. Im Stall standen immer ein paar wohlgeformte Schweine, die einmal pro Jahr geschlachtet und vom Rüssel bis zum Schwänzchen verarbeitet worden sind.

„Wir waren 17 Enkel und Urenkel, die erwartungsvoll um den Tisch saßen.“

THOMAS GRUBER

„Die Großmutter war Bäuerin und Hausfrau und hat sechs Kinder groß gezogen“, so Gruber. Eine davon war Mutter Grete, die das Kochtalent ihrer Mutter geerbt und an den Sohn Thomas weiter gegeben hat.

„Es sind so viele Gerichte und Geschmäcker, die mich an meine Kindheit erinnern“, weiß Gruber gar nicht, wo er anfangen soll. Aber besonders in Erinnerung geblieben ist ihm das „sensationelle Ritschert“. „Oma hat das allerbeste Ritschert der Welt gekocht.“ Was war das Besondere an dem typischen Kärntner Eintopf? „Es war wohl der Lushtock (Liebstöckl), den Oma immer sehr reichlich verwendet hat“, glaubt Gruber. Es ist auch für ihn das Lieblingsgewürz, das sowohl den Kärntner als auch den asiatischen Gerichten, die er gerne zelebriert, das gewisse Etwas verleiht. Keine Frage, dass er aus den Liebstöckln aus Bimbos Kräutergarten, Liebstöcklöl mit seinen Köchen selbst erzeugt. „Wir bereiten es im Frühjahr zu, frieren es ein und sind dann den ganzen Sommer versorgt.“ Ein paar Tropfen auf dem Rinderfilet oder als Liebstöckl-Majonnaise – das ist Grubers raffiniertes Küchegeheimnis.

Einige Jahre hat der Spitzenkoch ein Gasthaus bei Pörtschach geführt, das bei Feinschmeckern sehr beliebt war, doch dann entschied er sich, nach einem kurzen Seitensprung im Klagenfurter Wispelhof, für eine Anstellung im Fünfstern-Schlosshotel in Velden, wo er für die Gastronomie verantwortlich zeichnet. Mit einer Fünftage-Woche hat er mehr Zeit für das kleine Töchterchen (3,5 Jahre), die sich schon zum kleinen Feinschmecker entwickelt. „Wenn wir im Gasthaus Kartoffeln essen, isst sie Fisch,“ lacht der stolze Papa. Der einzige Wermuthstropfen: „Jetzt bin ich viel mehr im Büro, als in der Küche.“

Lammkeule zu hohen Festtagen

„Es ist mir einfach passiert.“ Wenn Daniela Sternad darüber nachdenkt, wie sie zum Kochhandwerk gekommen ist, wundert sie sich noch heute. Schließlich arbeitete sie einige Jahre als Zahnarztassistentin – ein Job, der die kreative Frau nicht ausfüllte. Doch so weit entfernt von ihren Träumen lag die Küche gar nicht. Ihre Eltern eröffneten ein Lokal namens Vinorell in Riegersdorf, das nicht nur für das leibliche Wohl der Gäste, sondern auch für das seelische sorgte. Künstler der Region fanden dort eine Bühne, um ihre Werke zu präsentieren. Kunst und Kulinarik waren schon immer eine geniale Komposition. Die Quereinsteigerin übernahm das Lokal von den Eltern und eröffnete schon einige Zeit später ihr eigenes Ding. „Zur kleinen Pfleger“ hieß der kulinarische Geheimtipp. Für Daniela der große Glückstreffer. Dort lernte sie schon bald ihren Mann Stefan Sternad kennen, der sie als Ehefrau 2013 nach Velden holte, wo das renommierte Restaurant Pavillon bereits auf weibliche Inspiration wartete.

Tochter Olivia war gerade einmal sechs Monate alt, als ein Inserat Danielas ganze Aufmerksamkeit einnahm. Ein altes Bauernhaus neben der Kirche am Sternberg bei Velden war zu haben. Ein idyllischer, aber etwas vernachlässigter Kraftplatz, weithin sichtbar als eines der romantischsten Orte in Kärnten. „Das muss ich haben“, war ihr das „süße Knusperhäuschen“ nicht mehr auszureden, selbst wenn Verwandte und Freunde sie für „narrisch“ erklärt haben. So wurde das Kleinod mit viel Liebe und Mühe aus dem Dornröschenschlaf geweckt und wunderschön, aber zurückhaltend restauriert. Ihr ganzer Stolz: „Ein Sparherd, auf dem ich unheimlich gerne koche.“

„Das Gericht ist noch immer ein besonderes Highlight im Jahr. Das versteht man unter Soulfood.“

DANIELA STERNAD



Und genau dieser Herd weckt bei Daniela Kindheitserinnerungen. Erinnerungen an ein besonderes Gericht, das nur zwei Mal im Jahr auf den Tisch kam: Im Ofen geschmorte Lammkeule mit karamellisierten Charlotten und Erdäpfelgratin.

„Meine Mutter kochte es auf meinen besonderen Wunsch zum Geburtstag und zu Weihnachten. Da ging nichts drüber“, erinnert sie sich an den feinen Duft, der das Haus zu den Festtagen erfüllte. „Das Gericht ist noch immer ein besonderes Highlight im Jahr. Das versteht man unter Soulfood“, schwärmt Sternad. Weil die drei Kinder ihre ganze Aufmerksamkeit fordern, hat sie den Herd am Sternberg ihrem talentierten Koch überlassen. Geblieben ist die einfache, ländliche Küche, die die Gäste am Sternberg so schätzen. Daniela Sternads Kochkunst kann man buchen: für private Caterings, bei Veranstaltungen, Kochen ohne Strom und Streetfood. „Neben meinen drei Kindern ist Kochen mein Lebensinhalt.“

Lammkeule

von Daniela Sternad

ZUTATEN:

- 1,5 kg Lammkeule
- 2 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl für die Kasserolle
- 120 ml Rotwein
- 350 ml Rinderbrühe
- 1 TL Thymian, Rosmarin, Pfeffer, Salz, Speisestärke

- Gemüse
- Frühlingszwiebeln, Pastinaken, Karotten, Butter für die Pfanne, Salz, etwas Zucker
- 400 g Schalotten
- 3 Zweige Thymian
- 3 EL Olivenöl
- 60 g Zucker
- 4 EL Aceto Balsamico
- Salz, Pfeffer

Eine Box, die Appetit machen soll

Rund um den Wörthersee gibt es zahlreiche Restaurants, die Kulinarik auf höchstem Niveau bieten. Die meisten davon liegen aber nicht prominent in erster See-Reihe, sie und ihre Köche bzw. Köche müssen erst entdeckt werden. So war im Zuge des jährlich stattfindenden Kulinarikfestivals ein ebenso geniales wie einfaches Konzept geboren: Die See-Ess-Spiele-Box.

Dabei handelt es sich um ein transportables Mini-Restaurant in Container-Größe. Neben einer raffiniert geplanten Küche bietet es Platz für acht Personen auf der kleinen Holzterrasse und sieben Personen indoor. Entwickelt hat die Box der Villacher Architekt Wolfgang Stani von formidee. Die Box kann auf alle entsprechenden Anhänger verladen werden und ist binnen 45 Minuten auf- bzw. abgebaut.



ALLE INFOS UNTER:
SEE-ESS-SPIELE.COM

MEINE COLOUR OF WÖRTHERSEE IST

Blau...
wie der
Sommer-
himmel

„Wann immer ich
an den Wörthersee
zurückkehre,
ist es wie ein
Ankommen.“

Uschi Glas,
Schauspielerin



© KK

ZUBEREITUNG LAMMKEULE:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Gewaschene und getrocknete Lammkeule mit Salz und Pfeffer einreiben. Suppengrün würfelig schneiden, Zwiebeln vierteln, Knoblauch fein hacken. Lammkeule von allen Seiten im Öl scharf anbraten. Suppengrün, Knoblauch, Zwiebeln mitbraten, Rotwein und Brühe angießen. Thymian und Rosmarin einstreuen und im Ofen circa 150 Minuten schmoren lassen.

Das Gemüse klein schneiden, zwei Minuten blanchieren, dann in Butter schwenken. Mit Kräutersalz und Zucker würzen und warm stellen. Masse zudecken und im Rohr 30 Minuten backen. Noch warm mit einem Klecks Joghurt und Zitronenzesten servieren.

ZUBEREITUNG GEMÜSE:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Gewaschene und getrocknete Lammkeule mit Salz und

Pfeffer einreiben. Suppengrün würfelig schneiden, Zwiebeln vierteln, Knoblauch fein hacken. Lammkeule von allen Seiten im Öl scharf anbraten. Suppengrün, Knoblauch, Zwiebeln mitbraten, Rotwein und Brühe angießen, Thymian und Rosmarin einstreuen und im Ofen circa 150 Minuten schmoren lassen. Das Gemüse klein schneiden, zwei Minuten blanchieren, dann in Butter schwenken. Mit Kräutersalz und Zucker würzen und warm stellen.

KARAMELLISIERTE SCHALOTTEN:

Geschälte Schalotten vierteln und in einer Pfanne rundum braten. Zucker darüber streuen und karamellisieren. Essig, 1/8 Wasser und Thymian zufügen und zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Danach offen bei mittlerer Hitze 20 Minuten sirupartig einkochen lassen. Würzen. Kartoffelbeilage nach Belieben



Gegen-den- Strom- Schwimmer

Text: Christian Hölbing
Fotos: Arnold Pöschl

Winterschlaf gibt's nicht - ein Blick hinter die Kulissen des traditionsreichen „Hubertushof“ in Velden

Eines muss man sagen: die Lage ist 1A. Der Hubertushof empfängt einen mitten im pulsierenden Zentrum von Velden, nahe dem Casino, der ruhige Garten öffnet sich mit formidabilem Blick in die Veldener Bucht. Das älteste Gebäude am Corso stammt aus dem späten 16. Jahrhundert, die Seevilla aus der Zeit der Wörthersee-Architektur. Robert Kenney, der Besitzer, ist ein Hotelkind. Er ist im Hubertushof geboren und aufgewachsen, hat viele Höhen und Tiefen des Wörthersee-Tourismus erlebt und sah sich dann an der Reihe, den Familienbetrieb fortzuführen. Er und seine Frau Renate haben den Hubertushof zu einem erstklassigen Hotel mit großer individueller Note entwickelt. Keines der 45 Zimmer gleicht dem anderen. Renate Kenney hat das Haus unermüdlich und mit einer großen Liebe zum Detail zu einem geschmackvollen Design-Paradies gestaltet, mit international ausgewählten Möbeln, Interieurs und Kunstwerken. Wer Standard-Zimmer wie in den internationalen Hotelketten sucht, ist hier fehl am Platz. Man legt Wert darauf, anders zu sein, auf Design, Kunst und Kulinarik zu setzen, auf Slow-Food-Haubenküche und Regionalität statt auf Massenfrequenz. Leicht ist dieser eigene Anspruch nicht zu halten, aber er hat Erfolg. Robert Kenney: „Man könnte sich hier am Wörthersee auch auf Aperol Spritz und Lachsbrötchen beschränken, aber das wollen wir nicht.“

Die Frage „Was machen Sie eigentlich im Winter?“ hat den Hotelier früher aufgeregt. Er erklärte dann den

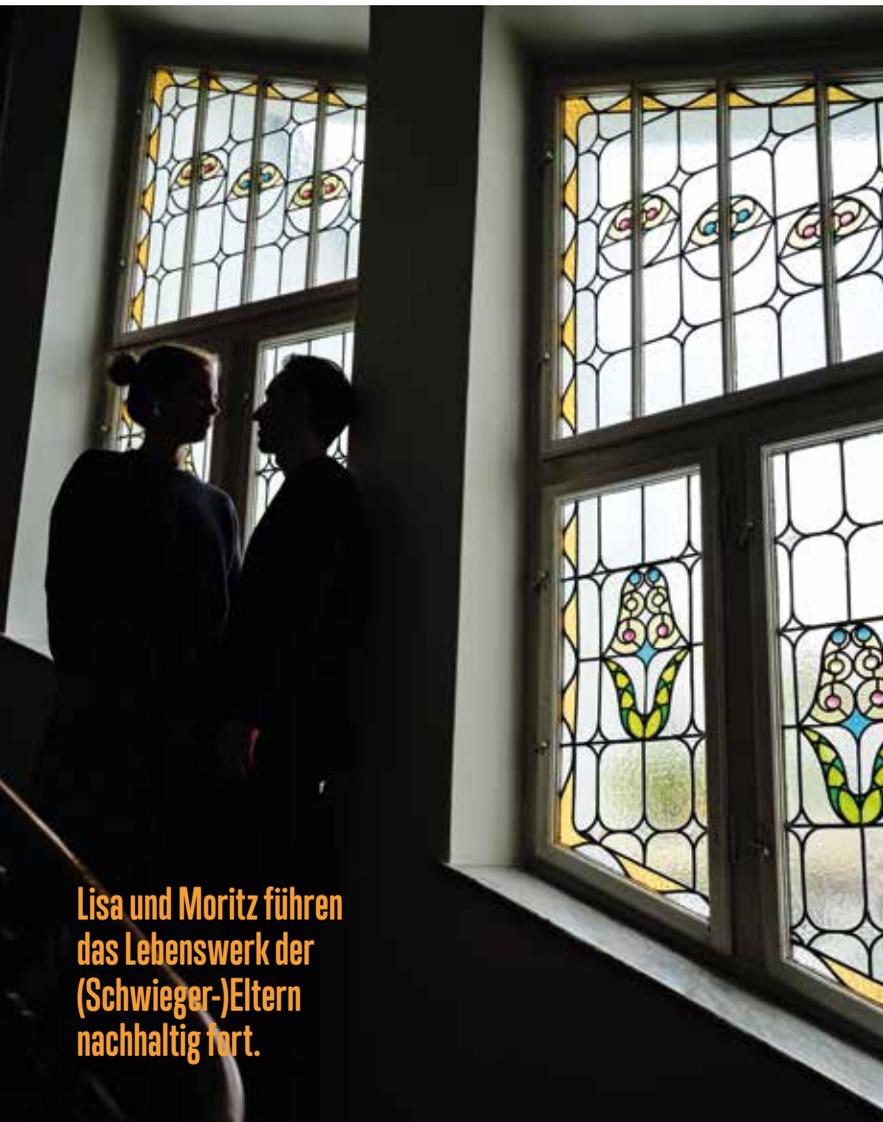
Gästen minutiös, was so ein Betrieb alles an Arbeit mit sich bringt, auch außerhalb der Saison. Das war wenig zielführend. Seit er flunkert „Zwei Monate Hawaii“ sind alle zufrieden. Tatsächlich endet die Sommersaison im Oktober mit dem beliebten gemeinsamen MitarbeiterInnen-Ausflug. Die meisten von ihnen übersiedeln dann zum Arbeiten in eine typische Winterdestination wie Arlberg oder Obertauern. Währenddessen heißt es für die Betreiberfamilie nacharbeiten, ehe auch sie sich im November zwei bis drei Wochen Auszeit gönnt. Geöffnet hat man dann wieder für den „Veldener Advent“, der sich seit 2002 zu einer Erfolgsgeschichte entwickelte. „Scharf gerechnet ergibt das keinen Cash-Flow“, meint Kenney, „aber es geht nicht nur darum. Man kann die Mitarbeiter weiterbeschäftigen und gibt dem Ort etwas zurück.“ Ab dem letzten Adventwochenende ist der Hubertushof dann endgültig in Winterruhe, aber nur für Gäste. Denn hinter den Kulissen werden langfristig geplante Investitionen und Instandhaltungsarbeiten erledigt, um das Haus bis zur Saisonöffnung Ende April wieder auf Vordermann zu bringen.

Im Inneren wird auf Hochdruck die Saisonöffnung vorbereitet.



Es geht nicht um das kurze Feuerwerk, sondern darum, dass ein Haus jeden Tag gut funktioniert.

Ab März werden die Aufsperrarbeiten intensiv, auch was die Personalsuche betrifft. Obwohl zwei Drittel der 45 Hubertushof-MitarbeiterInnen wechselnd wiederkommen, wird es zunehmend schwieriger, überhaupt Personal zu finden, resümiert Robert Kenney. Schon gar hochqualifiziertes Personal, wie es sein Haus braucht: „Es geht nicht um das kurze Feuerwerk, sondern darum, dass ein Haus jeden Tag gut funktioniert. Dafür braucht man gutes Personal, das gerne arbeitet.“ Daher wird großer Wert auf die Arbeitsatmosphäre gelegt: auf Wertschätzung, auf Feedback-Kultur, auf Gemeinschaft, aber auch auf die Möglichkeit, dass die Angestellten selbst die Vorzüge der Wörthersee-Region nützen können, im Sinne einer gesunden Work-Life-Balance, so Sohn Patrick. Die Senior-Kennneys sind da durchaus ein gutes Beispiel: sie sind im Hotel stets präsent, und dennoch genießen sie selbst den See, gehen täglich in der Früh schwimmen oder einfach nur „See schauen“, wie Renate schmunzelnd sagt.



Lisa und Moritz führen das Lebenswerk der (Schwieger-)Eltern nachhaltig fort.



Der italophile Sohn Patrick schätzt die Work-Life-Balance am Wörthersee.



Individuelles Design ist das Markenzeichen des Hubertushofs.

Robert Kenney sieht sehr optimistisch in die Zukunft und glaubt, das Konzept des Hubertushofs habe gerade in unserer Zeit „eine super Chance“. Die nächste Generation, Tochter Lisa und Schwiegersohn Moritz, scheinen mit ihrer Einstellung geradezu prädestiniert dafür, das Werk der Kenneys konsequent weiterzuführen. Lisa, die Landschaftsplanerin und Agrarpädagogin, und Moritz, den Designer und Ethnologen, verbindet die Leidenschaft für Öko-Landwirtschaft, gutes Essen, Kunst und Design. Gemeinsam treiben sie das Prinzip Nachhaltigkeit voran, mit noch mehr regionalen Produzenten, noch mehr Bio, noch mehr Frische. „Es gab vorweg schon viele, intensive Gespräche mit unseren Köchen“, gibt Lisa zu, „es brauchte einige Überzeugungsarbeit.“ Woher ein Produkt komme, sei oft nicht Teil der Kochausbildung, „doch wenn ein Koch unser buntes, frisches Lebensmittellager sieht, ist er begeistert. Nicht wenige sagen, sie haben bei uns erst richtig kochen gelernt.“

Lisa und Moritz haben Lust, gegen den Strom zu schwimmen: „Es ist wichtig, neue Themen nach Velden zu bringen, abseits von Motor-Events, Halligalli und reinem Schickimicki“. So setzen sie beispielsweise auch auf den neuen Trend „Gravel Bike“ und veranstalten das Event „JEROBOAM AUSTRIA“ mit – bei dem Radverrückte bis zu 300 Kilometer mit ihren geländetauglichen Rennrädern die Schotterwege & Waldpfade der Region erobern. Dabei geht es nicht um Geschwindigkeit, sondern um das lustvolle Entdecken etwa von „Lost Places“, um den ausgiebigen Genuss an den Slow Food-Labelstationen, um die gemeinsame Challenge. Eine Herausforderung, so wie sie auch jeder Hotelier am See hat, der etwas Neues umsetzen will. Moritz Altersberger-Kenney ahnt es schon: „Um hier nachhaltig etwas zu verändern, braucht man einen langen Atem.“ **W**



© karlheinzfestl.com

Die Schönheit des Sees und der Wälder, die ihn umgeben, ist von einem Zauber, der einen stumm macht vor Zärtlichkeit (...)

Julien Green 1900-1998, Schriftsteller

Spielplatz für alle Fälle

Von wegen „Rien ne va plus“: Hier geht (fast) immer was. Seit 1950 schreibt das Casino in Velden Geschichte und Geschichten.

Text: Michael Burkhard
Fotos: Markus Traussnig, Marktgemeinde Velden

Es war die Zeit, als der Tourismus wieder langsam auf Touren kam und der internationale Jetset den Wörthersee entdeckte. In den 1950er-Jahren gaben sich die Repräsentanten des europäischen Hochadels, der Finanzwelt, aber auch Spitzenpolitiker, Sänger und Künstler im Sommer ein Stelldichein in Velden. „Schnelle Boote und eine Handvoll toller Kerle waren der Zündstoff, um jenen schlummernden Bergsee in der Olymp der reinen Lebensfreude zu katapultieren“, beschrieb Gunter Sachs, deutscher Großindustrieller mit dem „Adelsprädikat“ Playboy das damalige Lebensgefühl.

Kein Wunder, dass bei so viel internationaler Klientel auch schnell der Ruf nach einer „Spielstätte“ laut wurde. Am 14. Juli 1950 wurde das damals insgesamt fünfte Casino in Österreich eröffnet. Nur wenige Meter vom heutigen Standort entfernt.

„Schnelle Boote und eine Handvoll toller Kerle waren der Zündstoff, um jenen schlummernden Bergsee in den Olymp der reinen Lebensfreude zu katapultieren.“

GUNTER SACHS



Casino Velden anno 1950: ein Holzgebäude am Ufer des späteren Casinobades
© Chronik Marktgemeinde Velden



In den Fünfzigerjahren entdeckten der Jetset und Gunter Sachs (hier mit Brigitte Bardot) den Wörthersee. © n-tv.de

1950

Wird das Casino in Velden als fünfter österreichischer Standort eröffnet

1989

Erfolgt der Standortwechsel an die heutige Adresse Am Corso 17. Die Pavillonbauweise des Architekten Michael Prachensky spiegelt die drei Kulturkreise im Alpe-Adria-Raum wider.

2006

Wird das multifunktionale Veranstaltungs- und Kongresszentrum für bis zu 790 Personen eröffnet.

200.000

Gäste kommen jährlich in den Casino- und Veranstaltungsbereich, davon 70.000 Besucher bei diversen Veranstaltungen mit rund 300 Belegtagen im Jahr.

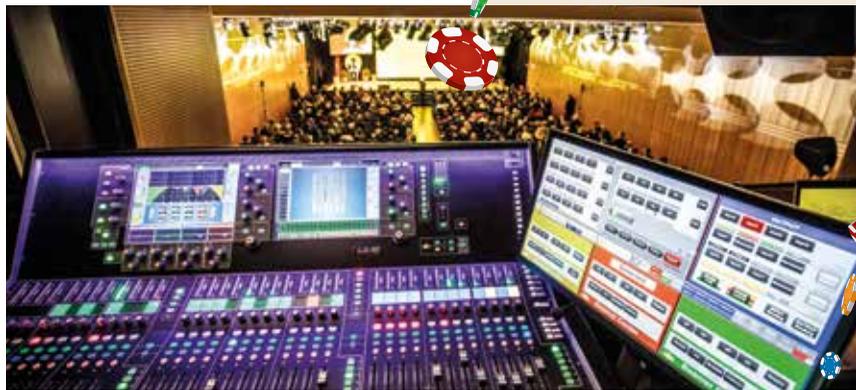
Architektonisches Prunkstück im Herzen von Velden: das 1989 eröffnete Casino spielt alle Stückln.



Zuerst in einem eher provisorischen Holzgebäude am Ufer des späteren Casinobades, ehe es noch vor Weihnachten des gleichen Jahres in die adaptierten Frühstücksräume des Hotels Bulfons übersiedelte.

Es war damals schon ein Haus, um sein Glück im Spiel zu wagen, aber auch und vor allem Treffpunkt für die Reichen, und Schönen. Erst in den 1970er-Jahren und mit den ersten Ansätzen von Massentourismus öffneten sich auch die Casinotüren für eine breitere Publikumsschicht. Unter anderem mit zwei Spieltischen, die unter freiem Himmel aufgestellt waren. Auch insgesamt wurde das Spielangebot vielfältiger, Vernissagen und andere Veranstaltungen brachten deutlich mehr Besucher.

Am 26. Mai 1989 wurde dann die großzügige, neue Anlage am heutigen Standort am Corso eröffnet. Der Tiroler Architekt Michael Prachensky lässt in der Pavillon-Bauweise die drei Kulturkreise des Alpe-Adria-Raumes widerspiegeln.



Multifunktionales Veranstaltungszentrum
seit 2006 © Traussnig/Kleine Zeitung

Das mit seinen unterschiedlichen Baustilen perfekt in das kleinstädtische Ortsbild der Marktgemeinde integrierte Areal erstreckt sich mit dem casinoeigenen Seebad und der Boots marina bis an die Wörtherseebucht. Das multifunktionelle Veranstaltungs- und Kongresszentrum, das 2006 noch einmal erweitert wurde, bietet ein herausragendes Veranstaltungserlebnis.

Nach dem pandemiebedingte „Rien ne va plus“ will man sich nun wieder langsam an die Spitzenwerte vor Corona herantasten - mit 300 Belegtagen und insgesamt 200.000 Gästen jährlich im Casino- und Veranstaltungsbereich. **W**

19.000

Quadratmeter Fläche umfasst heute das Gesamtangebot der Symbiose aus Wirtschaft, Unterhaltung und Lifestyle mit internationalem Spielangebot. Neben dem umfangreichen Glücksspielangebot gibt es zwei Veranstaltungssäle, zwei Restaurants, zwei Cafés, einen Szeneclub, ein Hotel (84 Betten) und eine Parkgarage.

256

Spielautomaten mit dem Fort Knox Mystery Jackpot gehören ebenso zum Spielangebot wie 5 American Roulette Tische, 5 Black Jack Tische, 5 Pokertische, 2 Macao Baccra Tische und 11 Easy-Roulette Terminals.

€ 1,159.756,76

war der höchste Gewinn (Mega Million Jackpot Hit) im Casino Velden

44

Millionen Euro ist die jährlich erzielte Wertschöpfung



CASINOS.AT/
CASINOS/VELDEN

Wegweiser für Einsteiger

Damit Sie beim ersten Mal im Casino nicht überall Bahnhof verstehen: ein Lexikon der wichtigsten Begriffe von A bis Z.

ABSAGE

Das berühmte „No more bets, please“ („Nichts geht mehr“) des Croupiers. Von dieser Spielabsage an darf nicht mehr gesetzt werden. Siehe auch: Rien ne va plus.

ANNONCIEREN

Ansagen der gewürfelten Augenzahl durch den Croupier.

BANK

Andere Bezeichnung für das Casino bzw. den Croupier gegen das bzw. den man spielt, oder Kapital eines Spieltisches. Das legendäre „Sprengen der Bank“ meint tatsächlich nicht etwa das gesamte Spielbankunternehmen, sondern nur die Tischbank.

BEGRÜSSUNGSJETONS

Jetons, die zum ermäßigten Preis erworben wurden und nicht in Bargeld rückgewechselt werden können.

BLACK JACK

21 mit den beiden ersten Karten (Ein Ass und ein Zehner oder Bild). Gewinnt der Gast mit einem Black Jack gegen die Bank erfolgt eine Auszahlung im Verhältnis 3:2.

BLUFF

Durch geeignetes Verhalten ein stärkeres Blatt vortäuschen, als tatsächlich vorhanden ist.

BUY-IN

Jener Betrag, den jeder Spielgast vor seinem ersten Spiel vor sich auf dem Tisch platzieren muss, um am Spiel teilnehmen zu dürfen. Im Turnierpoker legt das Buy-in die Höhe des Startgelds fest.

CARD

Korrekte Ansage eines Gastes, der noch eine Karte bekommen möchte.

CARRE

Vier auf dem Tableau zusammenhängende Zahlen gleichzeitig mit einem Einsatz setzen.

CHANCE

Man unterteilt beim Roulette in einfache Chancen, bei denen der einfache Einsatz als Gewinn ausbezahlt wird, und in mehrfache Chancen, bei denen das Mehrfache des Einsatzes ausbezahlt wird.

CHEVAL

französisch: Pferd. Setzmöglichkeit, bei der zwei auf dem Tableau nebeneinander liegende Nummern gleichzeitig mit einem Einsatz gespielt werden.

CHIP

Englische Bezeichnung für Jeton.

CROUPIER

Der für die Abwicklung des Spiels verantwortliche Angestellte des Casinos.

DEALER

Bezeichnung des Croupiers bei Poker.

DOUBLE

Nach Erhalt der ersten beiden Karten einer Hand kann sich der Spielgast entscheiden, seinen Einsatz unter der Bedingung zu

verdoppeln, dass er nur mehr eine zusätzliche Karte erhält. Die Direktion kann, abhängig von der Spielvariante - das Verdoppeln einschränken.

DRILLING

Kartenkombination bestehend aus drei Karten gleichen Wertes.

DUTZEND

Gehört zu den mehrfachen Chancen. Man setzt auf 1-12 (Premier Douze - ersten zwölf Nummern), auf 13-24 (Douze Milieux - mittleres Dutzend - zweiten zwölf Nummern) oder 25-36 (Douze Dernier - dritten zwölf Nummern). Auszahlungsquote 2:1.

EVEN

Bezeichnung für die 18 geraden Zahlen am American-Roulette-Tableau - Auszahlungsquote 1:1.

FAITES VOS JEUX

Ansage des Croupiers zur Spielöffnung. Auf Deutsch: Machen Sie Ihr Spiel.

FARBEN

Bei Spielkarten werden die Farben Pik, Herz, Karo und Treff unterschieden.

GAME OVER

Spielende

GEWINNTABELLE

Tabelle mit den Auszahlungsquoten.

IMPAIR

Bezeichnung für die 18 ungeraden Zahlen am Französisch-Roulette-Tableau; Auszahlungsquote 1:1.

JACKPOT

Hoher Gewinn oder Höchstgewinn.

JETON

Spielmarke, meist aus hochwertigem, fälschungssicherem Kunststoff hergestellt.

KARTENWERT

Wert einer Karte laut Aufschrift (2 - 10) sowie 10 für Bilder und 1 oder 11 für das Ass.

KAUFEN

Vom Croupier eine weitere Karte verlangen.

KOLONNE

Mehrfach Chance. Setzmöglichkeit auf eine der drei senkrechten Reihen („Kolonne 34“, „Kolonne 35“ und „Kolonne 36“). Auszahlungsquote 2:1.

LAST BET

Letzter Einsatz

PERMANENZ

Die schriftliche oder elektronisch festgehaltene Reihenfolge der beim Roulette gefallenen Zahlen - beim Systemspiel von besonderer Bedeutung - wird in fast allen Casinos als Computerausdruck zum Kauf angeboten.

PLAYER

Spieler

POKER

Kartenkombination bestehend aus vier Karten gleichen Wertes.

PUSH TO COLLECT

Taste drücken zur Geldauszahlung.

RIEN NE VA PLUS

Ansage des Croupiers, dass nicht mehr gesetzt werden kann. Auf Deutsch: Nichts geht mehr.

ROYAL FLUSH

Höchste Kartenkombination bestehend aus fünf Karten einer Farbe von der Zehn bis zum Ass.

SHOWDOWN

Aufdecken der Karten am Ende einer Spielrunde, um die gewinnende Hand zu ermitteln.

SLOT MACHINE

Spielautomat

STRAIGHT FLUSH

Kartenkombination bestehend aus fünf Karten einer Farbe in ununterbrochener Reihenfolge.

TABLEAU

Bedrucktes Tuch, auch Spielfläche.

TOKEN

Spielmünze

TRINKGELD

In der Regel ein Stück in der Höhe des Satzes bei einem Pleinsatz; generell üblich auch zwei oder drei Stücke „Pour les employés“, „Für die Angestellten“ zu geben, um so seiner Zufriedenheit über den gemachten Gewinn bzw. die Dienstleistung des Croupiers Ausdruck zu verleihen. Aus dem Trinkgeld (sog. „Cagnotte“) werden nach gesetzlicher Vorgabe die Gehälter der Casinomitbeiter bezahlt; es handelt sich dabei nicht um ein persönliches Trinkgeld für den Croupier.

ZERO GAME

Kombinationsspiel, das einen bestimmten, um die Zero (0) liegenden Sektor im Zylinder abdeckt (12, 35, 3, 26, 0, 32, 15). Für dieses Spiel werden 4 Einheiten benötigt.

PROBIER'S MAL MIT E-MÜTLICHKEIT

Text: Josef Puschitz
Fotos: Hannes Krainz, sundek/Nessmann



*# Einmal um den See
sind es 42 Kilometer
– ein ziemlicher
Hatsch per Pedes.
Aber es gibt viele
Möglichkeiten, von
A nach B zu kommen,
und das ohne einen
Liter Benzin zu
verbrauchen, aber
trotzdem gemütlich:
nämlich elektromobil.*

Der mit Sonnenstrom betriebene Sundek-Cruiser bietet bis zu 15 Personen Platz und kann gemietet werden.

Achim Mörtl düst auch mal im Elektro-Porsche rund um den See.



Nicht einmal einen Steinwurf entfernt vom „Steinernen Golf“ in der Reifnitzer Bucht steht, unscheinbar, eine E-Ladestation, gleich neben dem Gemeindeamt. Der Kontrast könnte nicht größer sein: Hier Gummi-Gummi, dort Grünstrom. Das Epizentrum des GTI-Treffens auf der einen Seite, die Energiewende auf der anderen. Mobilität kann rund um den Wörthersee viele Formen annehmen, mal dröhnend laut, mal flüsterleise. Mit zunehmender Verbreitung von E-Autos, Elektrofahrrädern und Elektrobooten entdecken aber immer mehr Menschen den emissionsfreien Lebensstil für sich, sie schätzen die Ruhe, die Sauberkeit, die Entspannung der elektromobilen Fortbewegung für sich – und genießen die neue „E-Mütlichkeit“.

Die kann sogar auf gänzlich unerwartete Zeitgenossen überspringen. Achim Mörtl, Rally-Staatsmeister und durchaus die Verkörperung dessen, was man sich unter dem Attribut „Benzinbruder“ vorstellen kann, ist so einer. Seit dem Ende seiner aktiven Karriere 2007 blieb er als Trainer und Coach dem Motorsport treu, testet Autos, tourt durch die Alpen. Der Sound von Boliden mit großen Pferde-
stärken verursacht bei ihm Gänse-

haut, Beschleunigung, die in den Sitz drückt, bringt ihn erst richtig auf Touren. Dass der Fahrspaß aber nicht von Hubraum und Benzin abhängt, ist dem Rennsportler längst klar: „Mir geht es darum, wie ein Auto performt, da ist es völlig egal, ob der Motor mit Benzin oder mit Strom betrieben wird. Und von der sportlichen Wertigkeit betrachtet können Elektroautos absolut mithalten“, sagt Mörtl. Auch an die fehlenden Motorengeräusche würde man sich schnell gewöhnen, die Umstellung sei in einer Saison vollbracht.

Eine ganz andere Umstellung bemerkt Mörtl aber, wenn er selbst elektromobil unterwegs ist – denn dann ereilt den „Vollblut-Racer“ ein Wesenswandel: „Die Elektromobilität verändert das Fahrverhalten massiv, ich merke bei mir selbst wie sehr ich im E-Auto entschleunigt werde. Man bremst weniger, rekurviert mehr. Am meisten fällt mir auf, dass ich nicht mehr gestresst bin beim Fahren.“ Dazu komme der Umweltaspekt: Vorausgesetzt, das E-Auto wird mit Grünstrom betrieben, wird es zum wichtigen Faktor im Kampf gegen den Klimawandel. Mörtl sieht sogar den Motorsport in nicht allzu ferner Zukunft auf Elektroantriebe umsteigen:

E-mobil um den See

E-CAR-SHARING:

Für den Tour in der Seenlandschaft muss man kein Elektroauto besitzen – E-Carsharing erlaubt das Hineinschnuppern in den elektromobilen Alltag. Mit Standorten in Minimundus und Velden ist der Sharing-Verein „Family of Power“ am Wörthersee vertreten. Nach Anmeldung fährt man um 4,80 Euro pro Stunde mit grünem Strom los.

› www.familyofpower.com

E-BIKE-VERLEIH:

Neben einigen Hotels lassen sich E-Bikes auch in Pörtltschach ausborgen. Beim Tourismusbüro im Ortszentrum werden City-E-Bikes um 26 Euro für 24 Stunden verliehen (für Inhaber der Wörthersee Plus Card, ohne die kostet es 32 Euro Pro Tag). Geöffnet ist der Verleih von Mitte Mai bis Mitte Oktober.

› www.woerthersee.com/dc/detail/poi-e-bike-verleih-tourismusbuero-poertschach

ELEKTROBOOTE:

Um mit der PS-starken Julika 660 über den See zu gleiten, braucht man eine entsprechende Lenkberechtigung – oder einen Chauffeur, der mit Hochgeschwindigkeit und emissionslos in See sticht. Im Verleih Nessmann in Velden wird eine Rundfahrt ab 50 Euro angeboten, der Sundek Cruiser kann selbst gesteuert werden.

› www.mietboote.at



45

km/h - damit „stromt“ Julika gleich schnell wie ein fossil betriebenes Motorboot

Der Nachbau eines Taxi-Bootes aus den 1940ern zieht heute als Elektroflitzer seine Runden

„In drei, vier Jahren ist die Energiedichte der Batterien so gut, dass sie das Auto nicht mehr schwerer machen als solche mit Verbrennungsmotor. Dann haben E-Autos im Rennsport überhaupt keinen Nachteil mehr.“

Im Alltag können sie schon heute locker mithalten: Das dichte Netz an Ladestationen im Kärntner Zentralraum macht Reichweitenfragen überflüssig, die Infrastruktur wird immer weiter ausgebaut. Im Sommer eröffnete der Kärntner Energieversorger Kelag eine Schnellladestation mit 300 Kilowatt Leistung direkt auf der Wörthersee-Raststation. Selbst energiehungrige Elektroautos können sich dort in wenigen Minuten wieder auf den Weg bringen – während die Fahrer den prächtigen Ausblick auf den See tanken können. Wer genau hinschaut, entdeckt auch die

vielen Motorboote, die übers Wasser ziehen. Nicht alle davon brauchen fossile Kraftstoffe dazu.

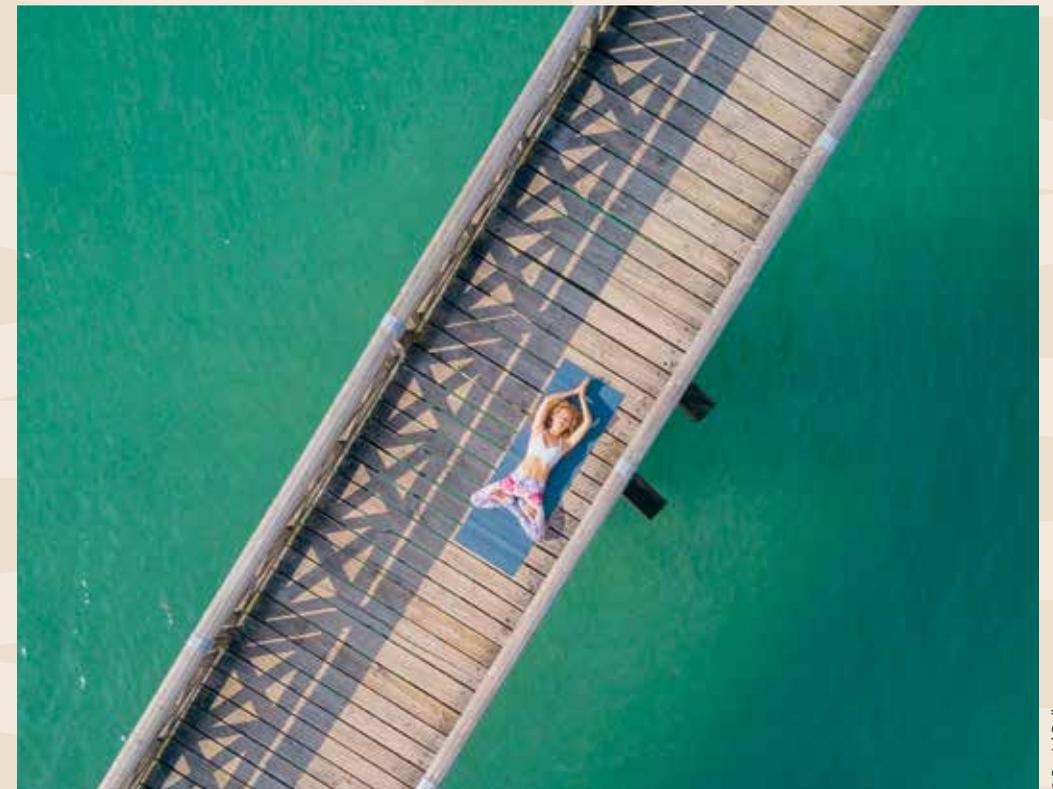
Zum Beispiel die „Julika 660“. Modell dafür stand ein Taxi-Boot aus dem Jahr 1947. Das Update davon aus dem Jahr 2007 wurde vom Bootsbau Schmalzl in Velden von Stapel gelassen, verfügbar in Motorstärken bis zu 50 Kilowatt – womit es die Julika bis auf 45 km/h bringt und es so locker mit den fossil betriebenen Motorbooten aufnehmen kann. Entspannter und noch nachhaltiger ist man mit dem Solarboot unterwegs: Der mit Sonnenstrom betriebene

Sundek Cruiser, den Thomas Nessmann in Velden vermietet. Die schwimmende, motorisierte Insel bietet Platz für bis zu 15 Personen und wird besonders von jungen Partygästen gerne genutzt. **w**

Laden mit bis zu 300 Kilowatt lässt Reichweitenprobleme in weite Ferne rücken.

Ich ehre den Platz in dir, in dem das gesamte Universum residiert. Ich ehre den Platz des Lichts, der Liebe, der Wahrheit, des Friedens und der Weisheit in dir. Ich ehre den Platz in dir, wo wir beide noch eins sind.

Mahatma Ghandi



© Daniel Gollner



YOGA.WOERTHERSEE.COM

NAMASTE
AM SEE

1143

als Werdsee erstmals urkundlich erwähnt wird. Der Name ist von der Ortschaft Maria Wörth bezogen. „Werd“, kommt aus dem Althochdeutschen und bedeutet Insel, Halbinsel, Uferland.

82,5

Meter an seiner tiefsten Stelle aufweist. Die mittlere Tiefe liegt bei 42,1 Meter liegt. bei 1,7 km.



© Johann Jaritz

1890

von Ernst Wahliss starke touristische Impulse bekam. Der Wiener Porzellanfabrikant kaufte das Schloss Velden und machte daraus eine exklusive Hotelanlage. Einige Jahre zuvor ließ er auf der Pörtschacher Halbinsel das Parkhotel und eine Villenanlage errichten.

WUSSTEN SIE, DASS DER WÖRTHERSEE ...

1964

als Sommerfrische-Region von wohlhabenden Wienern entdeckt wurde. Durch den Anschluss Klagenfurts an das österreichische Eisenbahnnetz der Südbahn und die darauffolgende Verlängerung der Strecke entlang des Sees bis nach Villach. Davon profitierten vor allem Pörtschach und Velden, während das Südufer erst 1899 durch eine durchgehende Straßenverbindung erschlossen wurde.

816,44

Millionen Kubikmeter Volumen hat bei einem Umfang von 42 Kilometern.

1939

mit J. F. Kennedy einen von vielen prominenten Besuchern hatte. Der spätere US-Präsident verbrachte als Student die letzten Tage vor Ausbruch des zweiten Weltkriegs im Schloss Windisch-Graetz in Sekirn am Südufer, an dessen Stelle heute die Villa der Milliardärin Heidi Horten steht.



© KK

19,39

Quadratkilometer Gesamtfläche hat. In Ost-Westrichtung erstreckt er sich über 18,5 km, die maximale Breite liegt bei 1,7 km.

1853

erstmal von einem Linienschiff befahren wurde. Freiherr Edmund von Herbert gründete mit einem gebrauchten Dampfschiff namens Maria Wörth die erste Schifffahrtsgesellschaft.

Ein sattelfestes Handwerk

Kurt Freimüller arbeitet als Sattler in Krumpendorf und hat sich auf die Herstellung traditioneller spanischer Hirtensättel - die Montura Vaquera - spezialisiert. Ein Werkstätten-Besuch.

Text: Sabine Ertl
Fotos und Video: Daniel Gollner

Es ist einer dieser lang herbeigesehnten wärmenden Maitage im Jahr, als Kurt Freimüller die Tür zu seiner Werkstatt öffnet. Die Sonne blinzelt durch sattgrüne Baumwipfel hindurch und zeichnet tanzende Bilder auf die Wasseroberfläche der Hallegger Teiche, einem idyllischen Naturschutzgebiet nur wenige Kilometer entfernt vom großen hippen Bruder, dem Wörthersee. Inmitten dieses Kleinods liegt sie, die Sattlerei von Kurt. Die Leidenschaft zum Handwerk wurde ihm in die Wiege gelegt, schon als Kind war er fasziniert davon, verschiedenste Gebrauchsutensilien aus Leder von Hand herzustellen. Dennoch wählte er vorerst einen anderen Berufs- und Lebensweg, absolvierte Matura und entschied sich für das Medizinstudium an der MedUni Wien. „In der Großstadt war ich jedoch total enturzelt, das hat mir gar nicht entsprochen.“ Die Freiheit und das Wilde suchend, zog es ihn im Zuge einer Ferialarbeit in die Vereinigten Staaten, wo er auf einer Ranch in Wyoming als Cowboy sein täglich Brot verdiente und das erste Mal mit dem Beruf des Sattlers in Berührung kam. Eine richtungsweisen- de Begegnung, denn wieder in der Heimat angekommen, hängte er sein Studium kurz- um an den Nagel und absol- vierte stattdessen die Lehre zum Sattler im niederösterrei- chischen Triestingtal.

Jeder Arbeitsschritt wird von Hand erledigt. 100 Stunden braucht es, bis ein Vaquera-Sattel fertig ist.

Der Weg zum Sattlermeister

Nach erfolgreichem Abschluss folgte der Zivildienst, eines der wichtigsten und schönsten Jahre, wie Kurt rückblickend feststellt: „Anschließend stand ich vor der Entscheidung, wo und wie ich meinen erlernten Beruf ausüben werde. Innerhalb von Österreich war es irrsinnig schwer, etwas zu finden und mein Ziel war ohnedies, spätestens mit 24 Jahren als Sattlermeister selbstständig zu sein.“ Um die wenigen Jahre bis dorthin zu überbrücken, folgte er dem Ruf der Ferne, packte das Notwendigste sowie sein Werkzeug in seinen Wagen und schlug den Weg in Richtung Süden ein, Spanien als ersehntes Ziel fest vor Augen. Quer durchs Land führte sein Roadtrip, bis er – in Andalusien angekommen – seine Zelte aufschlug und Arbeit bei den einheimischen Sattlereien fand. „Während meiner Lehre in Niederösterreich bekamen wir immer wieder südspanische Sättel zur Reparatur und Anpassung. Schon damals faszinierte mich der Aufbau dieser besonderen Hirtensättel, Montura Vaquera genannt.“



Prägende Lehrjahre in Andalusien

Dort gestrandet, wo der Sattelbau der Vaqueras seinen Ursprung hat, tauchte er vollends in diese Handwerkskunst ein: „Die Zeit in Andalusien war beruflich unheimlich wichtig für mich, das Level meiner handwerklichen Fähigkeit hat sich total verändert.“ Lange Arbeitstage wurden zum Alltag, die zahlreichen Überstunden zählte keiner, Wochenende und Urlaub rückten als einst vertraute Worte zunehmend in die Bedeutungslosigkeit. Was blieb, waren prägende Monate: „Wer viel arbeitet, wird automatisch besser. In Andalusien ist das Handwerk mit dem Material Leder sehr verbreitet und wichtiger Bestandteil des ländlichen Lebens, die Konkurrenz groß, die Freizeit begrenzt.“ Heute weiß Kurt: „Ich habe mich in diesem Land wahnsinnig wohl gefühlt und ein großer Teil meines Herzens ist sicherlich dort geblieben. Aber es braucht eine gewisse Zeit um wahrzunehmen, ob man für immer bleiben will oder nicht.“ So schön es war, so gab es doch gewisse Aspekte, die ihn letztlich dazu bewogen, heimzukehren. Die damaligen Arbeitsbedingungen, der Umstand, nicht versichert zu sein und die unausweichliche Tatsache, dass der Zugang zur Kreatur Tier ein gänzlich anderer war, als er es kannte und sich wünschte, ließen ihn weiterziehen. Die mögliche Zwischenlösung, noch einige Jahre dranzuhängen, empfand Kurt als Zeitverschwendung: „Ich wusste, dass ich mich neu orientieren muss, ansonsten wäre ich nicht da, wo ich heute bin.“

Heimkehrer

Einst in Pörtschach am Wörthersee aufgewachsen, suchte er sich in der Nähe seiner Wurzeln den geeigneten Platz, um den Traum von der eigenen Sattlerei wie erhofft in die Realität umzusetzen. Inmitten des Naturschutzgebietes der Hallegger Teiche wurde er fündig und funktionierte eine alte Mühle zur Werkstatt um. Wer als Kunde oder neugieriger Besucher den Weg hierher sucht, wird sich im ersten Moment an den Wilden Westen erinnern fühlen. Reparierte Westernsättel warten auf ihre Abholung, schmucke Gürtelschnallen, Zügel und Lassos zieren die Wände, der Geruch gegerbten Leders erfüllt den Werkraum. Außerhalb – entlang des Paddocks – beschnuppern Norikerwallach Henry und das österreichische Warmblut Maron die Gäste, ferner mustern zwei Hunde mit wachsamen Augen das Kommen und Gehen.

„Die Zeit in Andalusien war unheimlich wichtig für mich. Wer viel arbeitet, wird automatisch besser.“



„Ich wusste, dass ich mich neu orientieren muss, ansonsten wäre ich nicht da, wo ich heute bin.“

100 Stunden Arbeit für einen Sattel

Der Tag des Besuches ist noch jung, die erste Kundschaft wird gegen die Mittagszeit erwartet. Zeit genug, um seinen ganzen Stolz, einen selbst angefertigten Vaquera-Sattel, zu präsentieren. „Das Verhalten dieses Sattels am Pferderücken ist perfekt, er passt sich diesem exakt an und windet sich in der Diagonalen in der Pferdebewegung mit.“ Was den verarbeiteten Materialien geschuldet ist, denn die Sättel, die Kurt fertigt, setzen sich aus reinen, natürlichen Rohstoffen zusammen. Die Rohhaut stellt er zum Teil eigenhändig her, die Wolle für die Polsterung kommt aus Österreich, lediglich das Leder stammt stückweise aus Spanien. Für den sogenannten Sattelbaum wird langes Stroh in Garben verwendet, welches er selbst auf den Feldern eines guten Freundes und Landwirts der Region mit der Sichel erntet. „Strohgarben, Leinen und Rohhaut werden an Kopf- und Eftereisen zusammengebunden, sodass sich eine stabile Konstruktion bildet. Dies ist der wesentliche Bestandteil des Sattels, welcher anschließend mit Leder und Fell verkleidet wird.“ Jeder Arbeitsschritt wird von Hand erledigt, die Lehrjahre im Ausland kommen ihm dabei zugute: „Man wird außerhalb Spaniens wahrscheinlich nicht viele Menschen finden, die das können.“ Für einen Vaquera-Sattel benötigt der Sattlermeister um die 100 Stunden. Kostenpunkt: 4000 Euro aufwärts. „Das klingt im ersten Moment natürlich nach viel Geld, aber wenn man bedenkt, dass industriell hergestellte Sättel, welche in Asien unter widrigen Bedingungen produziert werden, ebenso viel kosten, relativiert sich der Preis.“

Aus Liebe zum Tier

Als Sattlermeister hat Kurt die Liebe zu den Pferden sprichwörtlich im Blut. „Tiere sind ein wichtiger Punkt in meinem Leben. Der gute Draht zu den Pferden ist in meinem Beruf enorm wichtig. Wenn dir das nicht am Herzen liegt, dann kannst du diesen Job eigentlich nicht machen. Schließlich geht es darum, das Tier materialtechnisch bestmöglich zu versorgen. Ohne Empathie funktioniert das nicht.“ Mag es ein schöner Umstand sein, jeden Tag mit diesen Geschöpfen zu arbeiten, so hat dies manchmal auch seine Schattenseiten. „Natürlich sehe ich vereinzelt Reitweisen und Umgangsformen, die weder meinem noch dem Naturell des Pferdes entsprechen. Gerade in den ersten Jahren hat mich das fast verrückt gemacht. Doch ich musste lernen, dass ich mit gut gemeinten Worten leider wenig Einfluss nehmen kann. Das war am Anfang sehr schwer für mich, weil ich nicht verstand, dass es diversen Menschen so schwer fällt, auf einen zu hören. Heute konzentriere ich mich ausschließlich darauf, gute Arbeit zu leisten. Das ist mein Anspruch, den kann ich beeinflussen. Jene Menschen, die keinen Wert auf eine gute Ausrüstung sowie ein freundschaftliches Verhältnis zu ihrem Tier legen, jene Menschen sind auch nicht meine Kunden.“

One-Man-Show mit Handschlagqualität

Blickt man Kurt während seiner Arbeit über die Schultern, erkennt selbst der Laie, wieviel körperliche Anstrengung in den Lederwaren steckt, die er fertigt. „Mein Standbein besteht nicht allein aus der

Herstellung des traditionellen, spanischen Hirten-sattels, ich fertige Wanderreitsättel an, verkaufe Westernsättel und führe einen Handel für englische Sportsättel, iberische Sättel und Sättel nach Maß. Zudem repariere ich gebrauchtes Reitmaterial, arbeite an Aufpolsterungen, tausche alte Nähte aus und biete damit ein wichtiges Service für alle Reiter in Kärnten und dem restlichen Österreich an. Alles, was ab einer Materialstärke von über zwei Millimeter dickem Leder gefertigt wird, fällt in meinen Tätigkeitsbereich. Das sind in weiterer Folge Zügel, Zaumzeug, Riemen, Gürtel, Arbeitstaschen, Jagdzubehör und Utensilien für den Bogensport.“

Freigeist im Herzen

Wenn Kurt die Türen nach getaner Arbeit schließt, wartet unweit von seiner Werkstatt entfernt ein kleiner, vier Hektar großer Bauernhof auf die Bewirtschaftung. Es ist ein kleines behütetes Reich mit zufriedenen Hühnern, einem Fischteich voller Leben und saftig-grünen Wiesen für seine Vierbeiner: „Hier habe ich die Möglichkeit, meinen Pferden optimale Haltebedingungen zu ermöglichen.“ Als Ruhepol und Ausgleich dient ihm der Wörthersee. Mit dem Boot hinauszufahren, über die sanften Wellen zu schaukeln, die Angel dabei stets in Griffweite, das lässt Ruhe und Raum für neue Gedanken in seine Seele einkehren. Die Freiheit fortwährend suchend und der Natur stets verbunden, das sind prägende Werte für ihn. Auf die Frage, ob er denn an einem lauen Sommerabend gelegentlich auf einen After-Work-Drink entlang der Seeterrassen anzutreffen ist, schmunzelt er lediglich: „Das kann schon mal vorkommen, aber längst nicht mehr so oft wie früher.“ **W**

Alles, was ab einer Materialstärke von mehr als zwei Millimeter dickem Leder gefertigt wird, fällt in Freimüllers Tätigkeitsbereich, also Zügel, Zaumzeug, Riemen, Gürtel, Arbeitstaschen, Jagdzubehör und Utensilien für den Bogensport.



VIDEO



Ein Holzturm, den die Welt bestaunt

Das Projekt wäre fast- wie so vieles- am politischen Kleingeist gescheitert. Heute ist es bestaunte Attraktion und beliebtes Ausflugsziel: Der 70 Meter hohe Aussichtsturm aus Holz am Pyramidenkogel auf 850 Metern Seehöhe ist nicht nur der weltweit höchst gelegene, sondern auch eine schöpferische Meisterleistung. Geplant vom Architektur-



Aussichtsturm mit vielen Perspektiven.
© WTG/tinefoto.com

büro Klaura, Kaden und Partner aus Klagenfurt und der Tragwerksplanung Lackner & Raml aus Villach verleihen 16 Steher aus Lärchenholz dem Turm die geschwungene Form. Die bis zu 27 Meter langen Holzleimbinder bilden ein sogenanntes „Korbtragwerk“, das sich spiralförmig in den Himmel schraubt. Nach 441 Stufen, 10 Regelebenen und zwei Aussichtsplattformen ist man zu Fuß - oder mit dem Lift - oben angelangt.

Rund 500 m³ Brettschichtholz, 1.000 m² Brettspertholz und 300 Tonnen Stahl waren notwendig, um in der Rekordzeit von nur fünf Monaten das Bauwerk im Jahr 2013 zu vollenden. Gesamtkosten: 8 Millionen Euro.

Kalk, Algen und das Licht

Die türkisblaue Färbung des Wörthersees und vieler anderer Seen, hängt von Trübstoff- und Algengehalt sowie von der Streuung und Aufnahme des Lichtes im Wasser ab. Die Farben der Umgebung beeinflussen die Wasserfärbung durch Reflexion nur scheinbar. Vor allem in den Sommermonaten besitzt der Wörthersee eine weißliche bis türkisfarbene Trübe. Die Farbe entsteht durch feinste Kalkpartikel (Calciumkarbonat). Kalk wird unter anderem durch die kalkreichen Alpenzuflüsse in den See eingetragen.

MEINE COLOUR OF WÖRTHERSEE IST

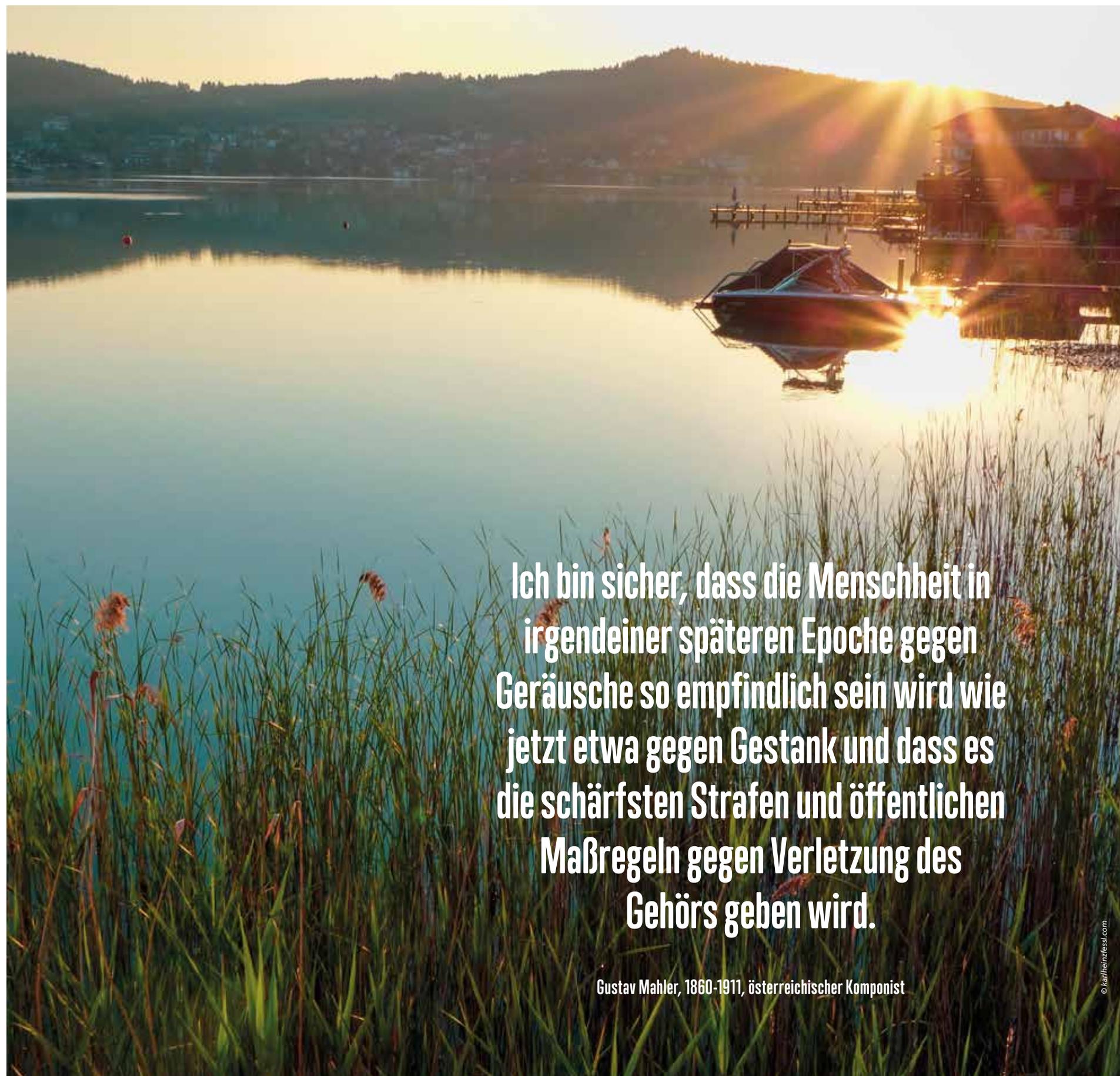
**Türkis...
wie die
Malediven.**

*„Ich bin immer
wieder fasziniert
und dankbar,
dass ich dort leben
darf, wo andere
Urlaub machen.“*

Bettina Assinger-Weniger
Unternehmerin



© Markus Traussnig



Ich bin sicher, dass die Menschheit in irgendeiner späteren Epoche gegen Geräusche so empfindlich sein wird wie jetzt etwa gegen Gestank und dass es die schärfsten Strafen und öffentlichen Maßregeln gegen Verletzung des Gehörs geben wird.

Gustav Mahler, 1860-1911, österreichischer Komponist

© kartheinzessl.com



Ein Wirt und 80.000 schleichende Gäste

Text: Sabine Ertl
Fotos: Martin Steinthaler, Daniel Gollner

Krumpendorf hat wesentlich mehr Einwohner, als man auf den ersten Blick zu erkennen vermag. In der 1. Kärntner Feinschneckerei beherbergt Christoph Salanda über die Sommermonate tausende Mitbewohner.

Christoph Salanda ist stolzer Landwirt im Nebenerwerb. Wem nun Bilder von grasenden Kühen, zufriedenen Schweinen oder wolligen Schafen in den Sinn kommen, der hat weit gefehlt. Denn Christoph setzt mit seiner Familie auf „Slow Food im wahrsten Sinne des Wortes“. In Krumpendorf am Wörthersee züchtet er seit 2018 die mediterrane Weinbergschnecke. Warum man(n) das macht? „Um das große Wiesengrundstück rund um unser Haus einer sinnvollen Nutzung zuzuführen, nachhaltige Kulinarik aus der Region für die Region anzubieten und weil wir auf der Suche nach einem Tier waren, dass in unseren Garten



Familie Salanda setzt alles auf die Zucht von mediterranen Weinbergschnecken.

passt und für die Nachbarschaft verträglich ist.“ Wachteln, Schweine und Hühner waren ebenfalls Thema, aber das war den Salandas zu alltäglich und inmitten der Ortschaft schwer umzusetzen. Also setzte man alles auf die Schnecke. Die mit dem Haus obendrauf, wohlgeremt. „Die mediterrane Weinbergschnecke ist eine Gehäuseschnecke und kommt hauptsächlich in den Ländern Norditaliens sowie Frankreich vor. Sie ist in ihrer Art naturgeschützt, man darf sie daher nicht einfach einsammeln. Unsere haben wir von einer anerkannten Zucht erworben.“ Dass sich die Schnecken am Wörthersee rundum wohl fühlen, hat gleich mehrere Gründe: „Der Wörtherseeraum mit seinem südlich-milden Klima bietet ideale Lebensbedingungen für unsere Schnecken. Die gute Qualität des nährstoffreichen Bodens tut ihr übriges.“ Sogar überwintern könnten sie hier im Garten aufgrund der Witterung, was wohl nirgendwo sonst in Österreich in dieser Form funktionieren würde.

Ein Jahr im Schneckentempo

Die Saison bei den Salandas startet traditionell im Mai mit dem Schneckenwecken: Dann werden die Tiere von ihrem Winterquartier in die Sommerresidenz gebracht, wo sie aus ihrem Winterschlaf erwachen und die kommenden Wochen nicht viel mehr tun müssen, als zu wachsen und sich zu vermehren. „Wir haben an die 20.000 Schnecken überwintert, unser Gehege bietet Platz für 80.000 Tiere.“ Zwar ist die Zucht nicht allzu schwer, Achtsamkeit ist dennoch ein Muss. Der Lebensraum der Schnecke muss stets sauber gehalten werden, es darf nicht an Feuchtigkeit fehlen, Krankheiten gilt es früh zu erkennen, Schädlinge wie Mäuse, Schlangen oder Vögel sind so gut als möglich fern zu halten. Was das Futter betrifft, sind Schnecken wahre Feinschmecker: „Sie fressen alles, was gesund ist. Spinat, Mangold, Sonnenblumen, Brennnessel, Fleisch verweigern sie als Vegetarier gänzlich.“ Zugesäuert wird nur wenig, erklärt Christoph: „Wir geben wöchentlich etwas Biokalk hinzu, welchen sie für den Hausbau benötigen.“ Denn diese Schnecken sind waschechte Handwerker, was bedeutet, dass sie ihr Haus – sollte ein Schaden entstehen – wieder selbst reparieren.

„slow taste“

Sind die Sommermonate vorüber, beginnt im Herbst die Ernte und damit die eigentliche Arbeit der Schneckenzüchter. „Nach einer Wachstumsphase von sechs bis sieben Monaten werden die Schnecken eingesammelt und auf Diät gesetzt. Durch den abrupten Futterentzug fallen die Tiere in eine Art Trockenstarre. Sobald sie dieses Stadium erreichen, erfolgt die sekundenschnelle Tötung im Schlaf. In der weiteren Verarbeitung werden sie von Christoph und seiner Frau Sigrid in mühevoller Handarbeit koch- und essfertig zubereitet. Ob im Glas oder tiefgekühlt erworben, der kreativen Zubereitung sind so gut wie keine Grenzen gesetzt, Kochbücher zu diesem Thema füllen ganze 160 Seiten. „Bei der klas-

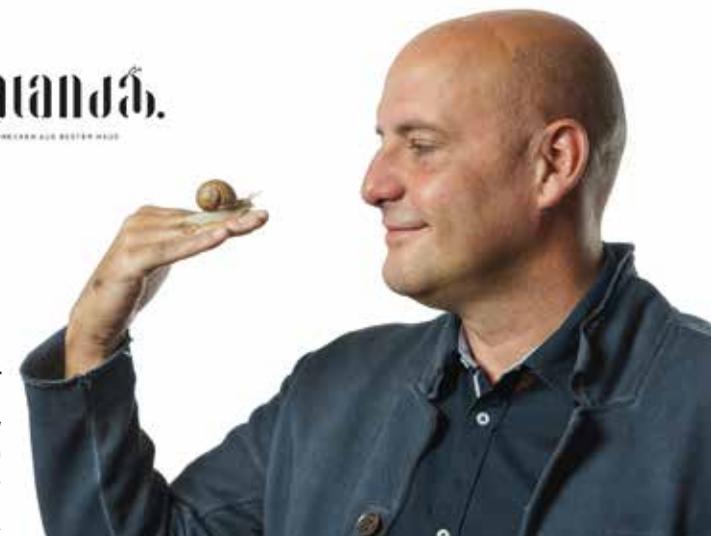
sischen Variante werden die küchenfertigen Schnecken in eine spezielle Schneckenpfanne gelegt, mit Kräuterbutter und etwas Parmesan verfeinert und in den Ofen gegeben. Nach kurzer Backzeit können sie bereits aufgetischt werden. Der Geschmack des Fleisches ist neutral, vom Biss her ist es am ehesten mit Kalbfleisch zu vergleichen. „Die Zubereitung macht die Schnecke aus“, weiß Christoph. „Man kann sie frittieren, backen, asiatisch anrichten oder traditionell mit Käse überbacken. Es gibt süße Schneckengerichte, verschiedene Omelette-Varianten, Schnecken-Risotto oder Ravioli mit Schnecken gefüllt.“

Die Schneckenzüchter

Das Wissen rund um die Tiere erwarb sich die Familie mehr oder weniger autodidaktisch. Rechercheisen zu verschiedenen Züchtern halfen dabei ebenso wie das Selbststudium in einschlägiger Fachliteratur. Die heutigen Rückmeldungen geben den Salandas recht, auch wenn das nicht immer so war: „Natürlich überwog am Anfang die Skepsis, die Leute schüttelten den Kopf ob unserer Idee. Doch dann wurden die ersten Gastronomen rund um den Wörthersee auf uns aufmerksam, allen voran die Familie Hammer-schlag vom Krumpendorferhof sowie die Küchenchefs vom Hotel-Restaurant

salanda.
SCHNECKEN AUS BESTER HAUT

Schneckenflüsterer:
Salandas „slow food“ steht im wahrsten Sinne des Wortes für nachhaltige Kulinarik



Rezeptvorschlag: Gebackene Schnecken



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 18-24 Stück Kärntner Weinbergschnecken im Fond
- 4 Eier, etwas Schlagobers, feine Semmelbrösel, Mehl zum Wenden
- Salz, Pfeffer Muskatnuss
- Öl oder Butterschmalz zum Frittieren
- Anchovis, Zitronenspalten, gebackene Petersilienblätter

ZUBEREITUNG:

Die Eier mit dem Schlagobers versprudeln und mit einer Brise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Kärntner Weinbergschnecken zuerst in Mehl, danach in Ei und den Bröseln wenden. Anschließend die panierten Schnecken in heißem Öl oder Butterschmalz bei 160 Grad backen bis sie goldgelb sind. Regelmäßig beim Backen immer wieder wenden. Anschließend mit der gebackenen Petersilie servieren. Als Beilage empfehlen sich Kartoffel, Vogerl- oder grüner Salat.

Soleo und dem Hotel Post Wrann in Velden. Damit sind wir am Leben erhalten worden.“ Ein Ende ist nicht absehbar, im Gegenteil: Denn neben den regionalen Lebensmittelhandwerkern klopft eines Tages das Gourmetmagazin Falstaff an die Tür, um über die Schneckenzüchter vom Wörthersee zu berichten. „Das hat uns wirklich überrascht und war eine große Ehre. Neben dem Verkauf an die lokale Gastronomie besuchen uns immer mehr Privatpersonen, um im Zuge einer gebuchten Führung in den Genuss zu kommen, Weinbergsschnecken zu verkosten.“ Obwohl – so manche Hemmschwelle gibt es da immer wieder – schmunzelt Christoph: „Ich sehe es als eine unserer Hauptaufgaben, interessierten Menschen zu zeigen, dass man keine Angst vor dem Thema haben muss. Die essfertige Schnecke ist weder schleimig noch ekelig. Ich selber würde ja auch nichts ekliges essen.“

Was die Römer schon wussten
Wer sich näher mit der Thematik beschäftigt, wird zudem auf erstaunliche Fakten stoßen: Das Fleisch ist

reich an Omega-3-Fettsäuren, weitgehend cholesterinfrei und hat einen sehr geringen Fettanteil. Selbst die Römer züchteten vor mehr als 2000 Jahren Schnecken als wertvolles Nahrungsmittel. Die Delikatesse war somit schon unter dem Imperator ein „schleichender Renner“. Für Christoph ist es wichtig, dass sich die Menschen heutzutage wieder vermehrt der Frage widmen: Wo kommt mein Essen her, wie viele Kilometer hat es zurückgelegt und was esse ich überhaupt? „Wir leben hier am Wörthersee in einem kulinarischen Paradies. Schließlich ist das nicht irgendein See, sondern schlichtweg ‚der See‘. Dazu müssen wir natürlich ein Produkt anbieten, welches von bestmöglicher Qualität ist. Ich denke, dessen sind sich alle Produzenten rundherum bewusst. Wir haben in unserer Region viele ausgezeichnete Lebensmittel. Wenn ich mich am Vormittag auf mein Fahrrad setze und eine Runde um den See fahre, kann ich für einen ganzen Mittagstisch einkaufen. Ohne schlechtes Gewissen, ohne CO₂-Fußabdruck.“

Kaviar von der Schnecke
Die Ideen sind – was das kulinarische Angebot betrifft – noch lange nicht enden wollend. „Bei uns können Konsumenten nicht nur die reine essfertige Schnecke an sich erwerben, wir bieten neuerdings Schneckenkaviar und Leber von der Schnecke an.“ Wer das Gespräch mit den Salandas sucht, wird schnell merken: Hier hat sich eine Familie mit Leidenschaft für dieses Projekt eingesetzt, viel Geld investiert und etliche Stunden ihrer Freizeit der Aufzucht gewidmet. Bereut hat man diesen Schritt noch keine einzige Sekunde: „Wir sind stolz auf das Geschaffene. Andere würden den Grund womöglich verkaufen, ein großer Investor wäre sicherlich schnell gefunden. Aber das wollen wir nicht, das passt nicht zu uns und unserer Lebensphilosophie. Ob sich das Experiment über die Jahre hinweg rechnen wird, kann jetzt noch nicht gesagt werden, Fakt ist jedoch: Wir glauben an unser Produkt. An unsere Schnecken aus bestem Haus.“ **w**



Das Fleisch ist reich an Omega-3-Fettsäuren, weitgehend cholesterinfrei und hat einen sehr geringen Fettanteil. Schon die Römer züchteten vor mehr als 2000 Jahren Schnecken als wertvolles Nahrungsmittel.



Bunt wie der Regenbogen

Seit über zehn Jahren findet das Pink Lake Festival nunmehr am Wörthersee statt. Ein Gespräch mit den Initiatoren und langjährigen Wegbegleitern der pinken Welle.

Text: Sabine Ertl
Fotos: Thomas Hude, Petra Nestelberger, DW&T



WAS IST LGBT+?

LGBT ist eine aus dem englischen Sprachraum übernommene Abkürzung für *Lesbian, Gay, Bisexual and Transgender* (lesbisch, schwul, bisexuell und transsexuell). Zunächst kam **LGB** auf als Zusammenschluss von Personen mit den entsprechenden sexuellen Orientierungen im Kampf gegen Diskriminierung. Dieser Sammelbewegung schlossen sich bald Gruppen von Transgender-Personen an, die sich nicht mit dem ihnen bei Geburt zugewiesenen Geschlecht identifizierten. So wurde die Abkürzung um das „T“ und später mit einem „+“-Zeichen für weitere Geschlechtsidentitäten ergänzt.

Sieid ihr sicher, dass ihr das in einem konservativen Land wie Kärnten machen wollt?“ Das waren mitunter die ersten Reaktionen, die Michael Drescher und Jeffrey Wahl von der Community auf ihr Ansinnen bekamen, als sie laut darüber nachdachten, ein LGBT+ Zielgruppenmarketing am Wörthersee aufzubauen. Die beiden waren langjährige Partner in Beruf und Privatleben, lernten sich einst in New York kennen und hatten sich gerade als Full-Service Agentur mit Schwerpunkt auf Gay-Marketing und Sitz in Deutschland selbstständig gemacht. Auf der ITB (Internationale Tourismus Börse Berlin) im Jahr 2007 kamen sie mit dem damaligen Geschäftsführer des Wörthersee-Tourismus – Gernot Riedel

– ins Gespräch. Er – offen für neue Gästegruppen, Michael und Jeffrey von der ersten Minute an interessiert von Idee und Vorhaben.

Lauschig und tolerant

Einige Wochen später war es soweit, man traf sich in Velden und begann mit einer ersten Planungsphase. Die Skepsis schwang hörbar mit, das Angebot für die Community war damals schwindend gering, das Image mehr von Roy Black geprägt, denn von hippen Dragqueens. Als beide nach sämtlichen Meetings an einem lauen Sommerabend auf ihrem Hotelbalkon des Pörtschacher Parkhotels den Blick über den See schweifen ließen und sich dabei ein Glas Wein gönnten, fiel

plötzlich der Groschen: „Wir wollten es vorerst mit einem Festival versuchen, nicht gleich mit Ganzjahresmarketing starten.“ Frei nach dem Motto „Schaut her, das hier ist nicht nur ein lauschiges Fleckchen Erde, sondern auch ein tolerantes“ startete ein Jahr später – 2008 – die erste Pink Lake Party.

„Come as you are“

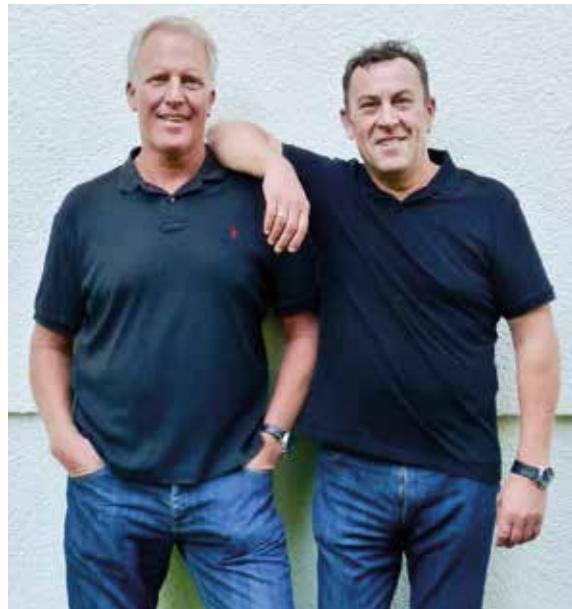
Für den Standort Pörtschach entschied man sich, weil er laut Michael einfach „urtypischer“ war: „Wir wussten, dass wir nicht mit den Community-Veranstaltungen und Clubbings, wie sie auf Mykonos, Ibiza, Gran Canaria, Berlin oder Wien stattfanden, mithalten konnten und wollten erstmal sehen, wie die Presse darauf reagiert. Deren Reaktion war anfangs eher verhalten, sogar Heteros fanden es teilweise etwas zu spießig.“ Doch dann fand das erste Festival statt und schlug wahrlich ein wie eine Bombe: „Sämtliche Dämme waren mit einmal gebrochen. Wir haben am Wörthersee den großen Vorteil, dass sich alle aus der LGBT+ Community am See zuhause zu fühlen begannen: Junge Sporties, ältere Couples, ein Festival für Gays and Friends. Pink Lake ist nicht politisch, sondern ein ‚come as you are‘.“

Eine Community, ein Zusammenhalt

Diesen Gedanken teilt auch Jürgen Pendl, Wiener Schauspieler, Moderator, Eventmanager und seit Anbeginn immer wieder als Moderator am Festival im Einsatz. „In mancher Hinsicht ist unsere Szene klischeegesteuert. Man muss groß, schlank und muskulös sein, darf eigentlich nicht alt werden. In Kärnten ist es wirklich jedem egal, ob du klein oder dick, alt oder jung bist. Alles mischt sich, alles ist vorhanden, keiner kritisiert den anderen, alle feiern gemeinsam. Das macht das Pink Lake Festival für mich aus. Eine entspannte Party mit Urlaubsflair.“ Wie viele andere aus der Szene, fährt auch Jürgen Pendl gerne mit seinem Partner abseits des Festivals an den See für eine Brise Sommerfrische, gemeinsam wurde man für ein Jahr

„Schaut her, das ist nicht nur ein lauschiges Fleckchen Erde, sondern auch ein tolerantes.“

FESTIVAL-GRÜNDER
MICHAEL DRESCHER
UND JEFFREY WAHL



Schiff ahoi für das Partyvolk. Auch heterogene Pärchen sind mittlerweile mit dabei.



zum „Pink Wedding Pärchen“ ausgewählt. „Zur Region hatte ich schon immer eine besondere Beziehung, da ich die Familie von Peter Alexander gut kannte. Ich bin sehr gerne in Pörtschach und Velden unterwegs, liebe gemütliche Wanderungen rund um den Forstsee.“

0% Distanz, 100% Offenheit

Negatives Erlebnis hat Pendl am Wörthersee noch kein einziges erlebt: „In den ersten Jahren mögen die Leute vielleicht etwas distanzierter gewesen sein, aber dieser Eindruck ist längst passé. Keiner schaut mehr misstrauisch, wenn eine Dragqueen daher läuft, während des Festivals mischen sich viele Hetero-Pärchen unter das Partyvolk, die Menschen sind offener geworden, die Gastronomen sind wirklich sehr engagiert, es ist keine Distanz zu spüren, wir fühlen uns sehr wohl.“

Ganzjahresmarketing

Ein Zeichen, dass die Richtung hin zum Ganzjahresmarketing bereits Fahrt aufnimmt. Das bestätigen Michael und Jeffrey: „Der Wörthersee war vor 14 Jahren kein typisches schwules Ziel, daher hatte die Region etwas entwaffnend Ehrliches an sich. Heute kommen viele Paare aus der LGBT+ Community unterm Jahr her, um ihre



Seit 2014 ein Paar: Moderator Jürgen Pendl (links) und Jürgen Kiehtreiber.



Auch eine Trachtenparty gehört zu den Fixpunkten des Festivals.

„Keiner schaut mehr misstrauisch, wenn eine Dragqueen daherläuft. Die Menschen sind offener geworden.“

JÜRGEN PENDL



Kennen Sie Brahms?

Das Erbe von Johannes Brahms in Pörschach wird nur durch den nach ihm benannten Wettbewerb hochgehalten.

Text: Christian Höbling
Fotos: Arnold Pöschl

Eigentlich wollte Johannes Brahms nur einen Tag bleiben, als er 1877 im damaligen Fischerdorf Pörschach aus der Südbahn stieg. Dann gefiel es ihm so gut, dass aus dem Tag ein ganzer Sommer wurde, dem noch zwei weitere Sommer folgen sollten. Pörschach war gerade auf dem Sprung zu einem der mondänsten Kurorte der Monarchie, wo sich das großbürgerliche Publikum mit einer bunten Künstlerschar ein Stelldichein gab. „Hier ist es allerliebste, See, Wald, darüber blauer Bergebogen, schimmerndes Weiß im reinen Schnee, Krebse gibt es massenhaft“, schwärmte Brahms in einem Brief. Der damals 44jährige Komponist war bereits auf dem Höhepunkt seines Ruhms. Er bezog zuerst eine billige Hausmeisterwohnung im Schloss Leonstain, floh aber in den darauffolgenden beiden Jahren vor den Nachstellungen lästiger Groupies in das gegenüberliegende Krainerhäuschen, wo er ein ganzes Stockwerk mietete. Dass er in aller Hergottsfrühe zum Schwimmen in den See ging, und das auch noch nackt, sorgte für Aufruhr bei den Einheimischen. Frühstück gegen fünf Uhr. Nach einer Morgenwanderung wurde bereits ab sieben Uhr komponiert. Danach Mittagessen im Gasthaus Weißes Rössl und dortselbst Erledigung der Korrespondenz. Abends ließ er sich von örtlichen Potentaten Kärntner Volkslieder vorsingen. Die Atmosphäre muss sehr inspirierend gewesen sein, denn die drei Sommer am Wörthersee zählen zu den fruchtbarsten in Brahms' Schaffen. Fast alle Werke von Opus 73 bis 79 komponierte er in Pörschach. Sein Freund Theodor Billroth schwärmte von der hier entstandenen 2. Symphonie: „Das ist ja lauter blauer Himmel, Quellenrieseln, Sonnenschein und kühler, grüner Schatten!“

Waltraud Arnold steht in ihrem tiptop gepflegten Rosengarten und entschuldigt sich für dessen Verwahrlosung. Durch den Wettbewerb sei sie ein bisschen hinten nach, sagt sie. Seit mehr als 20 Jahren verantwortet die zierliche, pensionierte Englischlehrerin den Internationalen Johannes Brahms

Wettbewerb, der jährlich Hunderte höchst talentierte Jungmusiker aus der ganzen Welt nach Pörschach bringt. In öffentlichen Konzerten stellen sie sich einer hochkarätigen Jury, die spontan öffentlich wertet. „Das Publikum fiebert ab der ersten Runde mit und reagiert auch manchmal mit einem Buh, wenn die Juroren anders urteilen als gewünscht“, erzählt die Musikliebhaberin Arnold. Manche Pörschacher Preisträger, wie etwa die russische Geigerin Patricia Kopatchinskaja, haben danach Weltkarriere gemacht. Ein Preis beim Brahms-Wettbewerb macht sich gut in einer Musiker-Biografie. Der Hamburger Wahlwienener Johannes Brahms verbrachte seine Sommerfrischen gerne in Österreich: in Gmunden, Mürzzuschlag und eben in Pörschach. Und während es in Gmunden eine Brahms-Sammlung und in Mürzzuschlag gar ein ganzes Brahms-Museum gibt, sind in Pörschach mangels Interesse alle Spuren beseitigt. Dafür strahlt der hochkarätige Wettbewerb weltweit aus. „Ich glaube, wir sind international bekannter als in Pörschach selbst“, vermutet Waltraud Arnold. Aber daran sei sie selbst schuld, merkt sie in der ihr eigenen Bescheidenheit an: „Ich bin ja eher leutscheu und setze mich nicht gerne in Szene.“ Auftrumpfen liegt ihr tatsächlich nicht. Beim Wettbewerb 2021 sei etwas Schreckliches passiert. Die Landeshauptmann-Stellvertreterin sei plötzlich auf der Bühne gestanden und habe ihr gemeinsam mit der Bürgermeisterin das Goldene Ehrenzeichen des Landes Kärnten verliehen. Man nimmt ihr den Schrecken ab. „Mir wäre lieber, wir würden stattdessen ein bissl mehr Geld für den Wettbewerb kriegen“, fügt die gebürtige Leobnerin hinzu. Seit jeher arbeiten sie und ihr kleines Team ehrenamtlich für den musikalischen Nachwuchs, begleitet von chronischer Raum- und Budgetnot und mangelndem kulturellem Verständnis. Ganz anders in Japan oder Korea: dort schaffen es die Preisträger des Pörschacher Brahms-Wettbewerbes in die nationalen TV-Nachrichten. Ein japanischer Musikliebhaber ist es auch, der die



„Ich glaube, wir sind mit dem Wettbewerb international bekannter als in Pörschach selbst.“

WALTRAUD ARNOLD

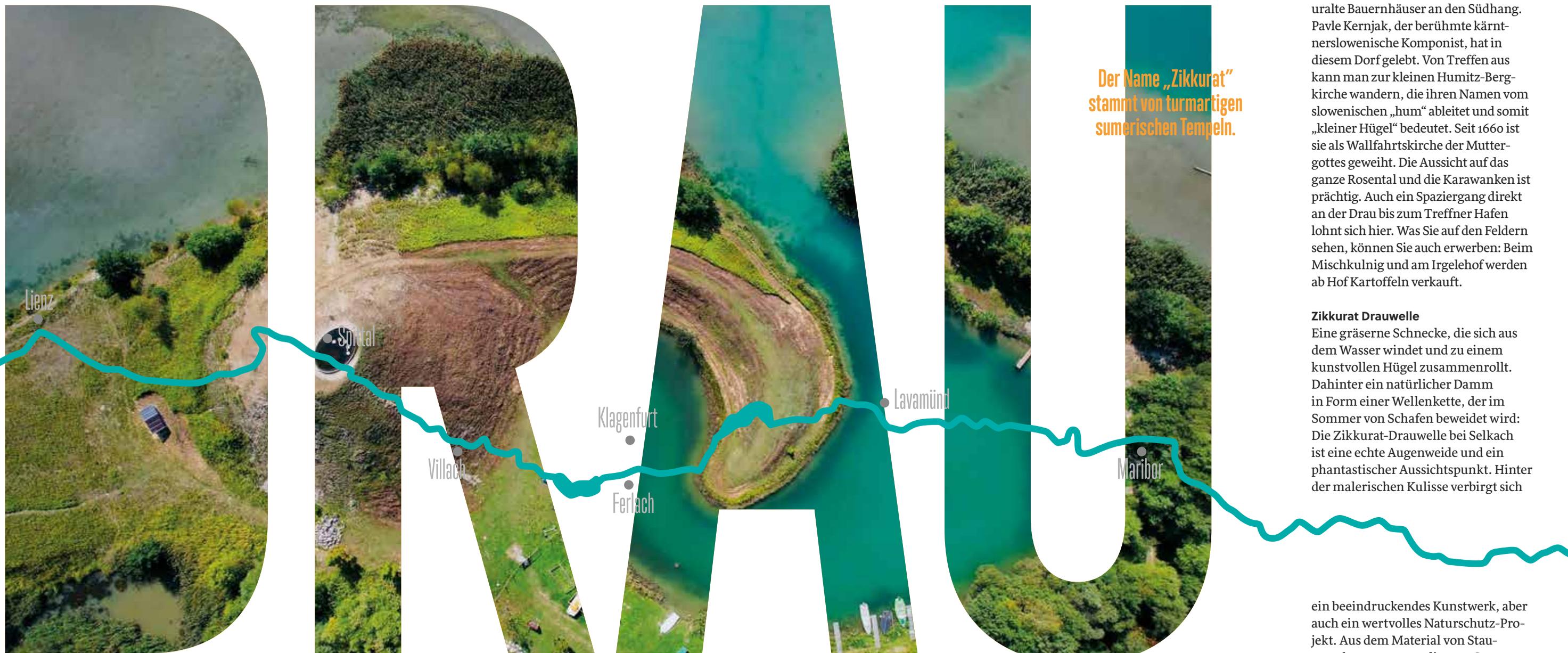
Preisträger jährlich zum Konzert in die berühmte Suntory-Hall nach Tokyo einlädt. Derselbe Gönner hätte sogar ein Brahms-Museum in Pörschach finanziert, im Gebäude, in dem sich der Komponist 1878 einmietete. Das fertige Konzept scheiterte zuerst am Pörschacher Gemeinderat und dann an einem bekannten Waffenfabrikanten, der das Haus zu einem höheren Preis kaufte und abreißen ließ. Auch das großzügige Angebot des Japaners, einen Konzertsaal auf der Pörschacher Wahliß-Wiese am Ufer des Wörthersees zu errichten, blieb bisher unbeachtet.

„Früher habe ich noch Führungen zu den Brahms-Schauplätzen in Pörschach gemacht“, erzählt Waltraud Arnold, „aber jetzt gibt es nichts mehr zu sehen.“ Auf dem Areal des von Brahms bewohnten, abgerissenen Krainerhäuschens befindet sich jetzt ein Parkplatz namens „Brahms-Parking“. Diese Chuzpe muss man haben. Und das historische „Weiße Rössl“, in dem der Komponist sich so gerne aufhielt, ließ der Investor abreißen und errichtete an seiner Stelle eine weitere Apartmentanlage. Lediglich im Schloss Leonstain steht eine Brahms-Büste. Und auf der Hohen Gloriette, einer Aussichtswarte, kann man auf Knopfdruck Brahms-Musik hören. Das einzige, was Johannes Brahms hier lebendig hält, ist der Brahms-Wettbewerb. Und der hängt in hohem Maße an der Person Waltraud Arnold. Wie es mit dem Wettbewerb weitergeht, falls sie einmal nicht mehr kann, weiß sie nicht. Sie hofft auf eine Verjüngung oder auf ein Wunder. Wäre doch schade, wenn von Brahms in Pörschach nicht mehr bliebe als ein gleichnamiger Parkplatz. **W**

DER INTERNATIONALE JOHANNES BRAHMS WETTBEWERB ...

... findet immer Anfang September in Pörschach und Velden statt. Er wurde 1994 vom Pianisten Johannes Kropfisch initiiert und seit 2000 von Waltraud Arnold geleitet. Fünf bis sieben Juroren bewerten die bis zu 400 Teilnehmer in verschiedenen Kategorien, und zwar spontan direkt nach dem Auftritt. Es gibt zwei Vorrunden und ein Finale sowie ein abschließendes Galakonzert der Gewinner. Die Hauptpreise sind mit 3000 Euro dotiert. Alle Veranstaltungen sind öffentlich zugänglich. > www.brahmscompetition.org

NATÜRLICH



Der Name „Zikkurat“ stammt von turmartigen sumerischen Tempeln.

uralte Bauernhäuser an den Südhang. Pavle Kernjak, der berühmte kärntnerslowenische Komponist, hat in diesem Dorf gelebt. Von Treffen aus kann man zur kleinen Humitz-Bergkirche wandern, die ihren Namen vom slowenischen „hum“ ableitet und somit „kleiner Hügel“ bedeutet. Seit 1660 ist sie als Wallfahrtskirche der Muttergottes geweiht. Die Aussicht auf das ganze Rosental und die Karawanken ist prächtig. Auch ein Spaziergang direkt an der Drau bis zum Treffner Hafen lohnt sich hier. Was Sie auf den Feldern sehen, können Sie auch erwerben: Beim Mischkulnig und am Irgelehof werden ab Hof Kartoffeln verkauft.

Zikkurat Drauwelle

Eine gräserne Schnecke, die sich aus dem Wasser windet und zu einem kunstvollen Hügel zusammenrollt. Dahinter ein natürlicher Damm in Form einer Wellenkette, der im Sommer von Schafen beweidet wird: Die Zikkurat-Drauwelle bei Selkach ist eine echte Augenweide und ein phantastischer Aussichtspunkt. Hinter der malerischen Kulisse verbirgt sich

ein beeindruckendes Kunstwerk, aber auch ein wertvolles Naturschutz-Projekt. Aus dem Material von Staubaubaggerungen, die vom Stromerzeuger VERBUND aus Gründen der Hochwassersicherheit durchgeführt wurden, gestalteten die Künstler Edmund Hoke, Tomas Hoke und Armin Guerino ein Land-Art-Projekt. In den angrenzenden Wasserzonen wurden Biotope geschaffen, die einer Vielzahl von Fischen, Vögeln und Amphibien wertvollen Lebensraum bieten.

Keine 20 Autominuten südlich von Velden verbirgt sich ein Naturjuwel, das selbst viele Einheimische nicht kennen - die Zikkurat-Drauwelle, eine gelungene Verbindung aus Landschaftskunst und Natur.

Text: Christian Hölbling
Fotos: Arnold Pöschl, Christian Reiner

Führt man von Velden in Richtung Ludmannsdorf, so kommt man nach etwa zehn Minuten in die Ortschaft St. Egyden. Dort, unter der Kirche, biegt man rechts in Richtung Treffen/Trebinja ab. Im Ort scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Wie eine Filmkulisse schmiegen sich

Der „Zikkurat“ – der Name stammt von turmartigen sumerischen Tempeln – lädt mit Sitzgelegenheiten, einem Grillplatz und einer Panoramax-Infotafel zum Verweilen ein. Tipp: Erklimmen Sie die Zikkurat-Drauwelle und werfen Sie einen Blick in die „Gipfel-Pfütze“: Sie wird von einem Windrad am Ufer des Stausees mit frischem Wasser gespeist und dient als natürlicher Spiegel für die majestätischen Karawanken.

Selkach

Der 108 Einwohner zählende Ort liegt idyllisch zwischen den sanften Hängen des Sattnitzgebirges und der Drau. Um die alte Kirche gruppieren sich alte Höfe, etliche davon mit viel Stil restauriert und modernisiert. Darunter auch der Weber Hof (Činkman) mit seinem modernen „Hoflodn“. Christiane und Mirko Weber sind die ersten Kärntner Spargelbauern im Rosental. Der aromatische Rosentaler Spargel wird von Hand geerntet und ist ab Ende April frisch erhältlich. Ab Juni kann man selbst Erdbeeren ernten, Knoblauch gibt es ab September, andere Spezialitäten ganzjährig. > www.weber-hof.at

Die Selkacher Draubrücke ist ein großartiger Fotostop. Auf der anderen Drauseite warten Köstlichkeiten auf Sie. Fahren Sie über die Brücke, biegen Sie dann rechts ab und nach etwa einem Kilometer nochmals rechts über eine weniger schöne, moderne Brücke, in den Ortsteil Feistritz/St. Jakob. Dort, direkt am Drau-Radweg, liegt der Biohof Baumgartner-Ibounik. Der beliebte Selbstbedienungs-Hofladen vertreibt ausschließlich Bio-Produkte: Fleisch aus eigener Erzeugung, aber auch Milchprodukte, Obst, Gemüse und diverse andere Erzeugnisse aus der Region. > www.franzbaumgartner.at

Im nahe gelegenen Biogarten von Christian Hermann kann man nicht nur Biogemüse und Kräuter, sondern auch gleich die Pflanzen kaufen. > www.biogarten.at



Auch für Surfer und Standup-Paddler ein Paradies.



Der Stausee dient als natürlicher Spiegel für die Karawanken.

MEINE COLOUR OF WÖRTHERSEE IST
Grün ... wie ein Stück Heimat!
„Für mich ist der Wörthersee zu einer zweiten Heimat geworden. Ich genieße diese herrliche Landschaft und liebe die Menschen.“
 Andreas Gabalier
 Volks Rock'n Roller



© Trausnig/KLZ

Wörthersee to go

Souvenir, Souvenir. So ist der See immer bei dir. Auch nach dem Urlaub.

T-Shirt

Hamamtuch

Liegestuhl

Pflegeprodukte

Poloshirts

Flipflops

Yoga Matte









Badetücher, T-Shirts, Polos, Flip-Flops, und, und, und. Mit unserer „Lust auf Wörthersee“-Kollektion kannst du dich auch zuhause wieder auf den nächsten Urlaub freuen. Schau doch einfach in diesem Online-Shop vorbei.



Wörthersee DKT - neue Auflage!

Ein eigenes Hotel in Velden? Eine Seevilla in Pörtschach? Eine Schifffahrtslinie besitzen? Endlich ist es uns allen möglich, rund um den schönsten See Österreichs Vermögenswerte zu kaufen. Und das auch noch spielerisch – mit der Neuaufgabe des „Wörthersee-DKT“. Das bei Piatnik produzierte und dem klassischen Original nachempfundene DKT ist ein unterhaltsames Spiel für die ganze Familie. Idee und Umsetzung stammen vom Kabarettisten Christian Hölbling, der Karikaturist Sinisa Pismestrović ist für die Zeichnungen verantwortlich.

Komplott am Schwanensee

Meinen ersten Tag als Schwan-Beauftragte am Wörthersee hatte ich mir auch anders vorgestellt. Ein Mini-Krimi mit Mimi.

Text: Isabella Straub

Sie hatten behauptet, es sei ein leichter Job. Ich müsse nur darauf achten, dass die Schwäne nicht gefüttert wurden. Leichte Jobs sind ganz nach meinem Geschmack, Schwäne nicht ganz. Sie waren mir immer ein Rätsel, wahrscheinlich, weil mich die Form ihres Halses an ein Fragezeichen erinnerte.

An meinem ersten Arbeitstag stand ich jedenfalls in der kalkweißen Uniform der Schwan-Beauftragten in der Veldener Bucht und sah raus aufs Wasser, das glatt und unbewegt vor mir lag wie ein Spiegel. Schwan war keiner zu sehen.

Mein Handy vibrierte, bestimmt ein Kontrollanruf der Basis. Sie hatten mich vorgewarnt.

„Es ist so weit.“ Eine Männerstimme im Ton eines Untergangspropheten.

„Hallo?“

„Die Schwäne.“

„Was? Mit wem spreche ich?“

„Sie sind Frau Mimi May, wohnhaft Narzissenweg drei?“

„Wer sind Sie? Hallo?“

„In fünf Minuten im Gasthaus Zum kranken Hirsch. Seien Sie pünktlich.“

Der neue Job begann so, wie sich mein Leben in letzter Zeit darstellte: als Desaster. Weil ich meinen Arbeitgeber hinter dem Anruf vermutete und den Job dringend brauchte, begab ich mich zum kranken Hirsch und identifizierte den Anrufer auf Anhieb: schwarzer Hoodie, Vollbart, Schirmkappe, dunkle Sonnenbrillen, klassischer Netflix-Verdächtige.

„Eine Katastrophe“, sagte der Mann statt einer Begrüßung, „der Worst Case ist eingetreten. Es geht um Leben und Tod.“

„Da bin ich raus, sorry.“ Ich wollte gleich wieder umdrehen, er aber drückte mich in den Sessel.

„Ich brauche Sie. Der See braucht Sie.“

„Was wollen Sie von mir?“ Ich spürte Panik aufsteigen.

„Die Schwäne“, sagte er. „Sie sind entführt worden. Alle. Das ist das Zeichen.“

Ich sah mich um. Es konnte sich nur um versteckte Kamera handeln. Oder man unterzog mich einem Test. Ich beschloss, mitzuspielen. Forderte ihn auf, die Karten auf den Tisch zu legen. Da griff er unter den Hoodie – ich fürchtete schon, dass er eine Waffe ziehen würde – und beförderte eine Packung Gitanes ans Licht. Quälend langsam steckte er sich eine Zigarette in den Mundwinkel und rauchte eine Weile stumm, während sein Blick den Himmel abtastete.

„Sie kennen Hallstatt?“, fragte er schließlich.

„Natürlich.“

„Sie wissen auch, dass es eine Replik von Hallstatt in China gibt? Eine Kopie bis ins kleinste Detail? Nun, ein asiatischer Unternehmer hat mittlerweile unter Ausschluss der Öffentlichkeit auch den Wörthersee nachbauen lassen. Mit dem ganzen Drumherum, das man hier sehen kann. Mit Pyramidenkogel, Schlosshotel, Casino, Maria Wörth. Sogar eine Roy Black-Büste haben sie gebastelt. Kann man kaum glauben, was? Und Sie, Frau May“, er beugte sich vor, „sind der Schlüssel. Denn nun hat der Welt-Tourismusrat beschlossen, dass es nur einen Wörthersee geben soll. Und zwar den in China. Dieser hier“ – er deutete auf den See – „wird abgelassen. Die Berge und Häuser werden in ihre Einzelteile zerlegt und entsorgt oder mit einer Plane überzogen, das steht noch nicht fest.“

„Abgelassen? Wie eine Badewanne? Sie machen Witze.“

Er nahm einen tiefen Zug und schloss die Augen.

„Heute früh wurden alle Schwäne entführt, die sitzen schon in der Transportmaschine nach China, glauben Sie mir. Ich habe ein Beweisfoto.“ Er hielt mir das Display seines Handys entgegen.

„Das ist ein Container, okay“, sagte ich. „Und wo sind die Schwäne?“

„Na, drinnen.“

Denn nun hat der Welt-Tourismusrat beschlossen, dass es nur einen Wörthersee geben soll. Und zwar den in China.



« KRIMIFEST-KAERNTEN.AT



© MK

Isabella Straub

Isabella Straub, geboren in Wien, lebt in Klagenfurt am Wörthersee. Studium der Germanistik und Philosophie, danach Werbetexterin. Der Roman „Südbalkon“ (2013) war auf der Shortlist des Bremer Literaturförderpreises, des Franz-Tumler-Preises und gewann den Debütpreis der Erfurter Herbstlese. Zuletzt erschien von ihr „Das Fest des Windrads“.

„Und warum weiß keiner, was gespielt wird?“, gab ich zu bedenken. „Also keiner außer Ihnen?“

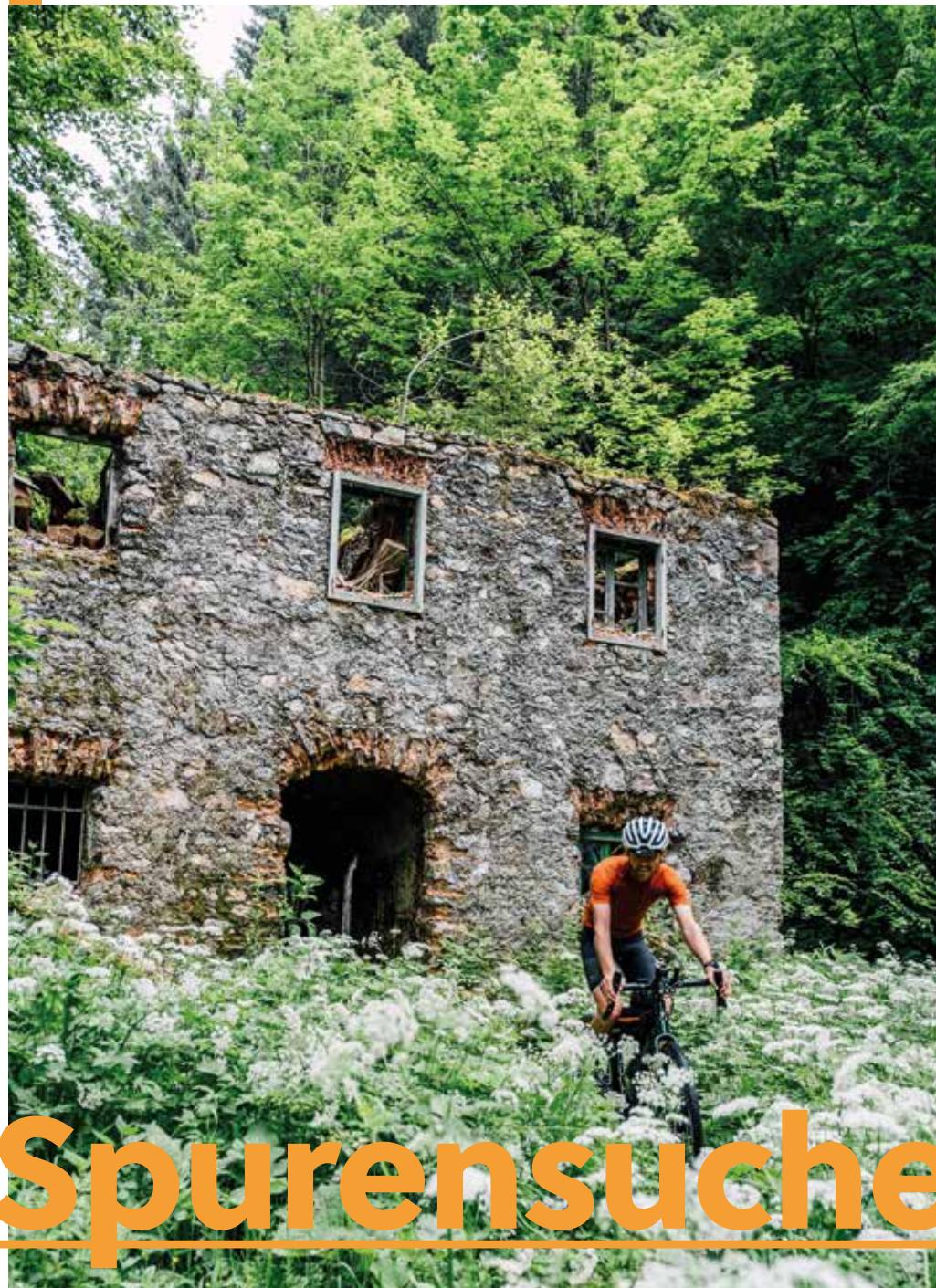
„Eine Verschwörung“, faucht er. „Natürlich wissen sie es, aber sie halten den Mund! Die Medien sind gekauft, die Politiker mundtot gemacht. Können Sie sich das vorstellen? Eine Plane über der ganzen Landschaft? Ein Krater statt einem See? Aus Google Maps einfach ausradiert?“

Er wischte auf seinem Handy herum. „Hier“, sagte er und zeigte auf ein Foto mit einer Handvoll Menschen. „Das ist unsere Untergrund-Bewegung. Wir werden kämpfen. Wir werden siegen.“ Er entließ mich mit den Worten: „Heute Nachmittag kriegen Sie Ihr Flugticket. Halten Sie sich bereit.“

Mir war ganz schwummrig, als ich zurückging an meine Ausgangsposition. War da vielleicht wirklich was dran? Gab's tatsächlich einen zweiten Wörthersee? Ich setzte mich nachdenklich auf eine Bank und richtete den Blick auf das Wasser, als von rechts ein majestätischer Schwan geschwommen kam. Er bewegte sich lautlos und elegant, wie auf Schienen. Den Hals hielt er erstaunlich gerade, beinahe wie ein Rufzeichen. Und was soll ich sagen: Ich hatte mich noch nie so gefreut, einen Schwan zu sehen. Hätte ich Brot dabeigehabt, ich hätte ihn glatt gefüttert.



Spurensuche in vergangener Zeit



Text: Georg Lux
Fotos: Christ Perkles, Helmuth Weichselbraun, Christian Riedel

Brechelgrube in Sala:
in diesem gemauerten Ofen wurden Flachsstengel durch Hitze vorbehandelt:

Vergessenen Orte abseits bekannter Pfade spürt das Autorenduo Georg Lux und Helmuth Weichselbraun nach.

Seit 2017 haben die Kärntner Journalisten fünf Bücher über Lost Places im Alpen-Adria-Raum veröffentlicht, auf deren Spuren man nicht nur wandeln, wandern und nun sogar radeln kann. Folgen Sie uns zu diesen geheimnisvollen Plätzen.

Brandgefährliches Unterfangen

In Sala bei Feistritz/Rosental führt die Route an einer 2009 rekonstruierten Brechelgrube vorbei. Sie erinnert an die einst in der Gegend florierende Produktion von Flachs. In dem gemauerten und im Boden versenkten Ofen wurden Flachsstängel durch Hitze „vorbehandelt“. Um ein Übergreifen des Feuers zu verhindern, befanden sich diese Gruben immer in sicherer Entfernung zur nächsten Siedlung. Das Produkt des Vorgangs, die Flachsfasern, wurde

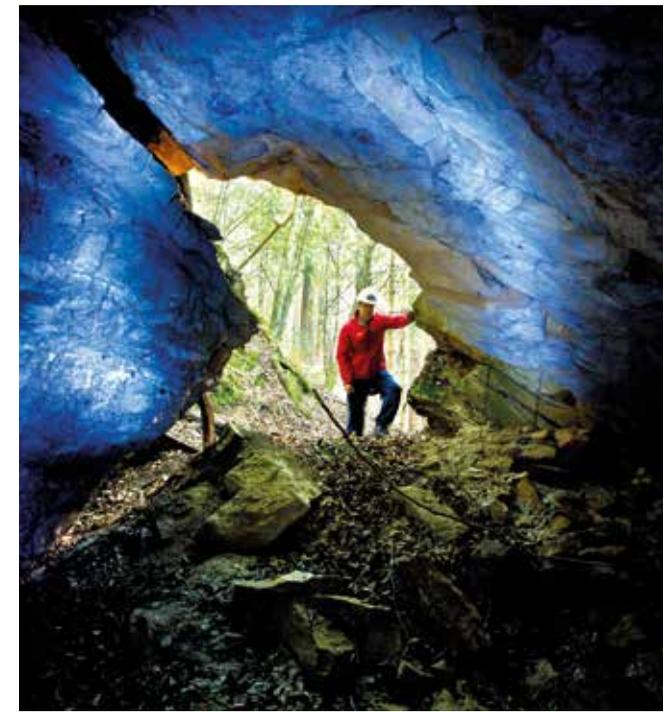
dann zu Leinen weiterverarbeitet. Die Technik war jahrhundertlang Standard im Alpenraum, heute sind die Brechelgruben mit wenigen Ausnahmen aus dem Landschaftsbild verschwunden.

Vermeintliche Goldgrube

In einem Wald nördlich des Keutschacher Sees haben Schatzsucher Spuren hinterlassen. Spätestens ab dem 18. Jahrhundert wurde bei Plescherken nach Kupfer, Blei, Zink, Silber und Gold geschürft. Am auffälligsten sind die vielen Pingens. Dabei handelt es sich um trichterförmige Krater im Waldboden. Manche haben nur drei, andere bis zu sieben Meter Durchmesser. Sie sind Überreste eines primitiven Tagbaus: Man hat einfach ein Loch in den Boden gegraben und herausgeholt, was zu holen war. Mittlerweile wachsen in den Pingens wieder Bäume und sie unterscheiden sich bis

Es gibt Gegenden, in denen die Trichter durch den Zusammenbruch darunter verlaufender Stollen entstanden sind.

Bei Plescherken wurden ab dem 18. Jahrhundert Kupfer, Blei, Zink, Silber und Gold geschürft.



auf die Kraterform nicht vom Rest des Waldes. Sorglos herumspringen sollten man in diesen trotzdem nicht. Es gibt Gegenden, in den die Trichter durch den Zusammenbruch darunter verlaufender Stollen entstanden sind (dieser Sicherheitshinweis gilt übrigens weltweit).

Das historische Wissen um die Vorgänge im Wald voller Pingens ist dürftig. Die ersten urkundlichen Erwähnungen des Bergbaus in Plescherken stammen erst aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. Von 1759 bis 1762 stand er demnach unter Frohnfreiheit. Die Blei- und Silberausbeute war so gering, dass die Betreiber keine Pacht abliefern mussten. Wirtschaftlich ebenfalls erfolglos verlief 100 Jahre später die groß angelegte Suche eines laut zeitgenössischen Quellen „Pariser Unternehmers“ nach Gold. 1868 wurde der Betrieb endgültig stillgelegt. Nördlich der Pingens wird das Gelände steiler. Dort sind noch drei Stollen zu finden. Der geräumigste führt nur etwa vier Meter in den Berg hinein. Eine Feuerstelle und Müll weisen auf eine neuzeitliche Nutzung als Party-Location hin. [w](#)

Servus die Wadeln, Srečno und Ciao

Für Gravelbiker, aber auch für alle anderen Radfahrer gibt es jetzt spezielle Tourenempfehlungen, die zu Lost Places im Alpen-Adria-Raum führen. Und weil ein Ex-Radrennprofi am Projekt mitgearbeitet hat, ist eine wahre „Monsterstrecke“ dabei.

Es geht sprachlich noch sympathischer als einst Rudi Carell. Stellen Sie sich einfach einen Rudi Carell auf Kärntnerisch vor, also einen am Wörthersee lebenden Niederländer, der sein ohnehin herziges Deutsch mit der verbalen Gemütlichkeit des Südens auflädt. Von „Waßt eh“ (Hochdeutsch: Du weißt ohnehin, was ich meine) bis „Kumm her“ (Komm her) ist da mittlerweile alles dabei, nur eben „super goed“ niederländisch gefärbt ausgesprochen. Und was den Bekanntheitsgrad betrifft, kann Johnny Hoogerland mit Rudi Carell ohnehin locker mithalten – allerdings in einer deutlich jüngeren und sportlicheren Zielgruppe.

Hoogerland war bis 2016 Radrennfahrer. Gleich bei seiner ersten Tour de France 2011 errang er fünf Mal die Führung der Bergwertung und wurde bei der 9. Etappe zusätzlich mit der roten Rückennummer für den „angriffslustigsten“ Teilnehmer ausgezeichnet. Ein Begleitfahrzeug hatte den damals 28-jährigen, der zu diesem Zeitpunkt in der Spitzengruppe unterwegs war, zu Fall gebracht. Hoogerland überschlug sich, landete in einem Stacheldrahtzaun, stand auf und radelt bis in Ziel, wo seine Wunde mit 33 Stichen genäht werden musste. „Ich wollte die Etappe einfach fertigfahren“, gab er danach trocken zu Protokoll.

Seit 2017 lebt Hoogerland mit seiner Familie in Velden und betreibt dort eine kleine Pension. Die Gäste des Niederländers kommen – wenig überraschend angesichts des prominenten Hausherrn – vor allem zum Radfahren nach Kärnten. Tipps vom Ex-Profi, der nach wie vor jede freie Minute auf dem Rad verbringt, gibt es neuerdings aber nicht nur für sie. Hoogerland hat gemeinsam mit Christian Riedel von der Tourismusregion Wörthersee spezielle Gravelbikestrecken „ausgesteckt“. Sie führen auf den Spuren der Sachbuch-Bestseller „Verfallen & vergessen“, „Vergessene Paradiese“ und „Vergessen & verdrängt“ (alle sind im Styria-Verlag erschienen) zu sogenannten Lost Places, also vergessenen Orten, im Alpen-Adria-Raum.

Hobby-Radfahrern, die nicht immer dem neuesten Trend, sondern vor allem der eigenen Kondition nachlaufen, drängen sich nun zwei Fragen auf. Nummer 1: Was ist ein Gravelbike? „Wortwörtlich übersetzt ein Schotterrad“, erklärt Hoogerland. „Gravelbikes schauen auf den ersten Blick wie Rennräder aus, sind aber durch breitere Reifen deutlich gelän-



GRAVEL.WOERTHERSEE.COM

Eines von unzähligen Fotomotiven on Tour: die Burg Landskron

Im Rosental führt eine Gravelbike-Strecke zur 1919 schwer beschädigten Kapelle der vergessenen Seelen



Auf vielen Wegen wird man für die Mühe belohnt: mit interessanten Entdeckungen und Aussichten.

degängiger. Die Sportart kombiniert die rasanten Vorzüge des Rennradfahrens mit der Geländegängigkeit des Mountainbikes.“ Und warum führen die Touren immer zu Lost Places? „Es gibt abseits bekannter Pfade zwischen Kärnten, Friaul und Slowenien so viel zu entdecken – nicht nur für Urlauber“, schwärmt der Ex-Profi. „Lost Places erzählen vergessene Geschichten und sind tolle Fotomotive.“ Tour Nummer 3 wird ihrem Namen „Grenzwertig“ voll gerecht. Sie führt vom Wörthersee über Finkenstein und Arnoldstein über die Staatsgrenze nach Italien, dann über die Dolinzaalm bei Ugovizza ins Gailtal und

durch die Schütt wieder retour zum Ausgangspunkt. In Zahlen: 143,6 Kilometer, 1762 Höhenmeter (nur Anstieg), 780 Minuten (für Gravelbiker mit Kondition).

Insgesamt beschreibt allein diese Gravelbiketour 14 sehenswerte Stopps und zwei kulinarische, auf Kärntner Seite die Finkensteiner Nudelfabrik, auf italienischer Seite das Ristorante Ex Posta bei Coccau. „Die Strecken sind Empfehlungen. Man kann sie wie in einem Baukastensystem immer neu zusammensetzen“, sagt Hoogerland. Fortsetzung folgt. An weiteren Touren wird fleißig gearbeitet.



„Lost places erzählen vergessene Geschichten und sind tolle Fotomotive.“

Seit 2017 lebt Hoogerland mit seiner Familie in Velden und betreibt eine kleine Pension.



Georg Lux & Helmuth Weichselbraun

Georg Lux, geboren 1974, ist Newsdeskchef der „Kleinen Zeitung“ Kärnten in Klagenfurt und Bergwanderführer. Als Journalist entdeckt der Villacher seit mehr als 20 Jahren vergessene Orte und Geschichten, zunächst als Polizeireporter bei „täglich ALLES“ in Wien, später als Chefredakteur der Gratistageszeitung „ok“ in Graz und als Autor für den „Wiener“. Im Styria Verlag erschienen von ihm u. a. „Kärntens geheimnisvolle Unterwelt“, „Gold in Österreich“ sowie die Lost-Places-Reiseführer „Verfallen & Vergessen“ und „Vergessene Paradiese“. Im Jahr 2019 geht Georg Lux gemeinsam mit Helmuth Weichselbraun für „Vergessen & Verdrängt“ auf die Suche nach besonders düsteren Lost Places im Alpen-Adria-Raum. Helmuth Weichselbraun, geboren 1972, hat nach seiner Fotografinlehre die Meisterprüfung in Innsbruck abgelegt und führt seit 2000 das Fotostudio www.fotoquadrat in Wernberg. Hauptberuflich ist er Redaktionsfotograf der „Kleinen Zeitung“ Kärnten. Für sie hat er sich auf Reportagen spezialisiert, die ihn, meist gemeinsam mit Autor Georg Lux, unter oft abenteuerlichen Bedingungen an vergessene Orte führen. Für den Styria Verlag fotografierte er „Kärntens geheimnisvolle Unterwelt“ und „Gold in Österreich“ sowie die Lost-Places-Reiseführer „Verfallen & Vergessen“ und „Vergessene Paradiese“.



Karlheinz Fessel

Fessel spielte 1964 zum ersten Mal mit einer Spielzeugkamera. Bald danach kümmerte er sich um die Walzentrocknung der väterlichen Pressefotos auf dem Boden der elterlichen Wohnung. 1977 vagabundierte er mit Dia-Collagen, die er selbst fotografierte und betextete, durch die Lande. Seit 1981 war er als freier Fotoreporter für viele Magazine unterwegs: Wiener, Wienerin, profil, Spiegel oder Zeit-Magazin. In den frühen 1980er-Jahren folgten Studienaufenthalte in Venedig, London und auf den Orkney-Inseln. 1991 wendet sich Karlheinz Fessel von der „Editorial“- zur „Commercial“-Photography. Als Gegengewicht entstehen viele Ausstellungszyklen, die im gesamten deutschen Sprachraum gezeigt werden. Der erste Kuba-Aufenthalt im Jahr 2000 bedeutet auch ein „back to the roots“. Während Fessel noch fast zehn Jahre im eigenen Studio für kommerzielle Kunden aus der Werbung arbeitet, entstehen auch freie Arbeiten. 2010 gelingt schließlich die Lösung vom Studioalltag. Reisen, Reportagen, Portraits von Menschen und Regionen bestimmen seither Karlheinz Fessls Fotografenleben. 2012: Die Werkfolge „Colours of Carinthia“ wird mit dem Bürgerpreis des Europäischen Parlaments und dem Creos in Gold für die beste Kampagne gewürdigt.

© karlheinzfessel.com

**„Die große Fracht des Sommers ist verladen,
das Sonnenschiff im Hafen liegt bereit ...“**

Ingeborg Bachmann (1921 - 1973), österreichische Schriftstellerin



Für diese Koproduktion mit dem World Bodypainting Festival schuf Birgit Mörtl das Körperkunstwerk. Die international ausgezeichnete Kärntner Künstlerin zauberte Model Alissa in Fessls Sonnenuntergangs-Motiv.





SENZA CONFINI,
OHNE GRENZEN,
BREZ MEJA

Der Gastrosoph, Autor und Verleger Lojze Wieser ist ein Brückenbauer zwischen den Kulturen

Text: Christian Hölbling
Fotos: Helmut Weichselbraun, ORF, Florian Gebauer

Lojze Wieser

geboren 1954 in Klagenfurt, aufgewachsen in Tschachoritsch/Čahorče, hat Wieser sich nach dem Gymnasium und einer Buchhandelslehre als Verleger ganz der Vermittlung mittel- und südosteuropäischer Literatur verschrieben. Die Reihe „Europa erlesen“ und die Wieser Enzyklopädie des europäischen Ostens erreichten Kultstatus. In der TV-Serie „Geschmack Europas“ begibt er sich auf kulinarische Erkundungsreisen.



Dreiländereck am Arnoldstein: Schnittpunkt von drei Kulturen.

Aus der Küche dringt ein aromatischer Fleischgeruch. „Die Zunge reicht weiter als die Hand“, zitiert Lojze Wieser schmunzelnd seinen ersten Buchtitel, den er sich bei Stanislaw Lem geliehen hat. Auf seinem Herd schmoren seit Stunden Teile eines istrischen Boškarin-Rindes, das der Hausherr selbst verarbeitet hat, in Rotwein und Gewürzen. „Manche Gastrosophen tun das als Gulaschfleisch ab“, sagt Lojze Wieser, „aber in Wahrheit ist Boškarin fein und würzig und reift auch schneller.“ Wir haben es hier mit einem „Gastrosophen“ zu tun, dem Essen Leib und Seele zusammenhält, aber auch mit einem ausgewiesenen Kulturmenschen, der sein umfassendes Wissen gerne ausführlich teilt. „Brücken sind wichtiger als Vorratskammern“, schrieb der jugoslawische Schriftsteller Ivo Andrić. Lojze Wieser ist ein Brückenbauer. In seinem gastfreundlichen Elternhaus verkehrten Gäste verschiedenster politischer Richtungen und raufte sich trotz heftiger Auseinandersetzungen immer wieder zusammen. So lernte schon der junge Lojze, in dessen Taufschein Alois steht, dass Unterschiedlichkeit nicht gleich heißt, Brücken abzubauen. Der Kärntner Slowene, der nahe der

Drau in Tschachoritsch/Čahorče, zwischen deutscher und slowenischer Kultur aufgewachsen ist, hat zeitlebens viele Konflikte erlebt, inklusive Briefbomben, Morddrohungen und Prozessen.

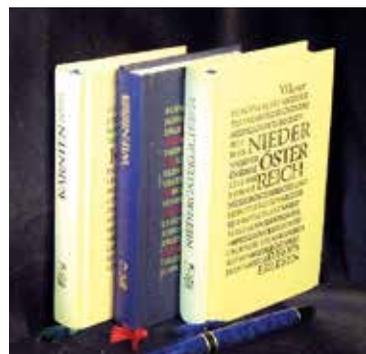
Sein Lebenswerk ist es, als Verleger die Literaturen Südosteuropas im deutschen Sprachraum bekannt gemacht zu haben. In den 80er Jahren gab es kein einziges Buch eines slowenischsprachigen Autors auf Deutsch. Als damaliger Verlagsleiter des Drava-Verlages (den er später kaufte) brach er mit Karel Prušnik-Gašpers Partisanenroman „Gämsen auf der Lawine“ diesen Damm und hat bis heute in seinen beiden Verlagen etwa 300 Übersetzungen und Sekundärliteratur zu den slowenischen Originalen publiziert. Vor zweihundert Jahren, sagt Lojze, habe jeder zweite Kärntner Slowenisch gesprochen, vor hundert Jahren immerhin noch jeder dritte. Peter Handkes Sprache habe deshalb so einen feinen Klang, weil die slowenische Melodik seiner Kindheit darin gespeichert sei. Die Respektlosigkeiten, die Lojze Wieser als Angehöriger der slowenischen Minderheit selbst erlebt hat, waren ihm Antrieb, slawischen Sprachen ein

Podium zu geben, sie zu übersetzen und mit schön gemachten Büchern zu würdigen. Das war im lange konfliktbeladenen, zweisprachigen Kärnten bedeutend, aber auch weit darüber hinaus. Krieg, Nationalismus und Terrorismus haben zwischen Ost und West tiefe Wunden hinterlassen. Durch die Teilung in ein kapitalistisches und ein kommunistisches Europa verschwand das Wissen über südosteuropäische Literaturen in unseren Breiten weitgehend. Lojze Wieser glaubt fest an die heilende Wirkung von Kultur. Literatur könne Grenzen verschieben und dafür sorgen, dass Menschen einander besser verstehen lernen – und auch sich selbst. Nationalismus, sagt der Verleger, sei keine Rettung, sondern schaffe nur immer mehr Minderheiten. Nicht Krieg, wie im Originalzitat von Clausewitz, sondern Kultur solle die Fortsetzung der Politik mit anderen Mitteln sein:

„Kultur ist das Rezept gegen Nationalismus. Widersprüche können nur durch kulturellen Austausch aufgelöst werden. Das Lesen anderer Literaturen sorgt für weniger Fremdheit.“ Das war gerade in Kärnten mit seiner heftig verdrängten slawischen Geschichte ein langer, aber notwendiger Prozess der

„Kultur ist das Rezept gegen den Nationalismus. Widersprüche können nur durch kulturellen Austausch aufgelöst werden“.

Literatur ohne Grenzen: die Sammlung „Europa erlesen“ aus dem Wieser-Verlag



28
Folgen hat Wieser in der TV-Serie „Der Geschmack Europas“ schon begleitet.

Selbstfindung. Lojze Wiesers verlegerischer Weg war durchaus steinig. „Sie werden einen langen Atem brauchen. Seien Sie nicht ungeduldig!“ sagte ihm 1982 der Programmleiter vom Pariser Gallimard-Verlag, und er sollte Recht behalten. Heute sind der beharrliche Verleger Wieser und sein Programm renommiert. Was seinerzeit, als „Jugo“ in Kärnten ein Schimpfwort war, missachtet wurde, ist heute vielfach ausgezeichnet, mit Staatspreisen, Orden und Professor-Titel. Dafür hat es vierzig Jahre und die beiden Verlage „Drava“ und „Wieser“ gebraucht, sowie den umtriebigen Lojze, der weit über eine Million Bücher produziert hat. Die erfolgreichste Serie seines Verlages ist „Europa erlesen“, eine Art literarische Visitenkarte der Regionen mit mittlerweile 240 Bänden. Für den Radiosender Ö1 erfand er die Reihe „Lesen ist Abenteuer im Kopf“.

Dass auch das Gesicht des Verlegers Lojze Wieser bekannt ist, liegt an der TV-Serie „Der Geschmack Europas“, in dem er sich in bisher 28 Folgen auf kulinarische Reisen zu den Kochtöpfen des Kontinents begibt und nebenbei auch die jeweiligen Kulturen vermittelt. Die zugehörigen, gleichnamigen Kochbücher wurden mit Weltmeistertiteln versehen. Was ist das Erfolgsrezept? Lojze Wieser: „Es ist die Sehnsucht nach der Vielfältigkeit, aber auch nach dem Heimeligen, das unsere Mütter und Großmütter zu vermitteln imstande waren, gerade weil sie aus dem Mangel und nicht aus dem Überfluss schöpften.“ Reden über Essen macht hungrig. Am Ende unseres Gespräches zeigen sich Lojze Wieser und seine Frau Barbara auch als hervorragende Gastgeber. Es gibt Pasta mit Ragout vom Boškarin-Rind. Wenn das der Geschmack Europas ist, dann möchte ich gerne mehr davon.

Wollen Sie auch mehr davon? Dann empfehlen sich die 3 Bände „Der Geschmack Europas“ oder die zwei Bände „Geschmackshochzeit“, erschienen im Wieser-Verlag. > www.wieser-verlag.com

Lojzes persönliche Tipps für Abstecher in den Alpen-Adria-Raum

Tricesimo (nördlich von Udine): 12 Trattoria da Toso (Via Pozzuolo). Ge-grillte Wurst mit Polenta, Pasta, Trüffel...



Fagagna (bei Udine): 1 Casale Cjanor (Via Casali Lini 9). Von vier Schwestern geführter Agriturismo mit typisch friulanischer Küche, etwa Polenta mit Lardo. Sehr freundliches Service, wunderschöne Gegend.



Grado: 10 Das Zero Miglia (Via Riva Dandolo 22), direkt am Kanal, wird von der Fischereikooperative betrieben, fangfrischer geht's nicht.

Triest: 9 Buffet da Pepi (Via Cassa di Risparmio 3). Traditionsreiches Bistro nach österreichisch-ungarischer Art. Gesottenes, Schweinskopf, Zunge, Ohren – alles, was das fleischeslustige Schlemmermaul begehrt.



© GH Ogris/Reichmann

Wer nicht allzu weit in den Süden reisen will, fährt nach Ludmannsdorf 1 zum Gasthaus/Gostišče/Trattoria Ogris, wo der Alpen-Adria-Gedanke sprachlich und kulinarisch gelebt wird. Ebenso in Südkärnten beim legendären Mochoritsch mit seinen drei Standorten: der bekannten Griffen-Rast 2, dem Landgasthaus in Rükersdorf 3 oder dem Mochoritsch-Eck am Klopeiner See 4.



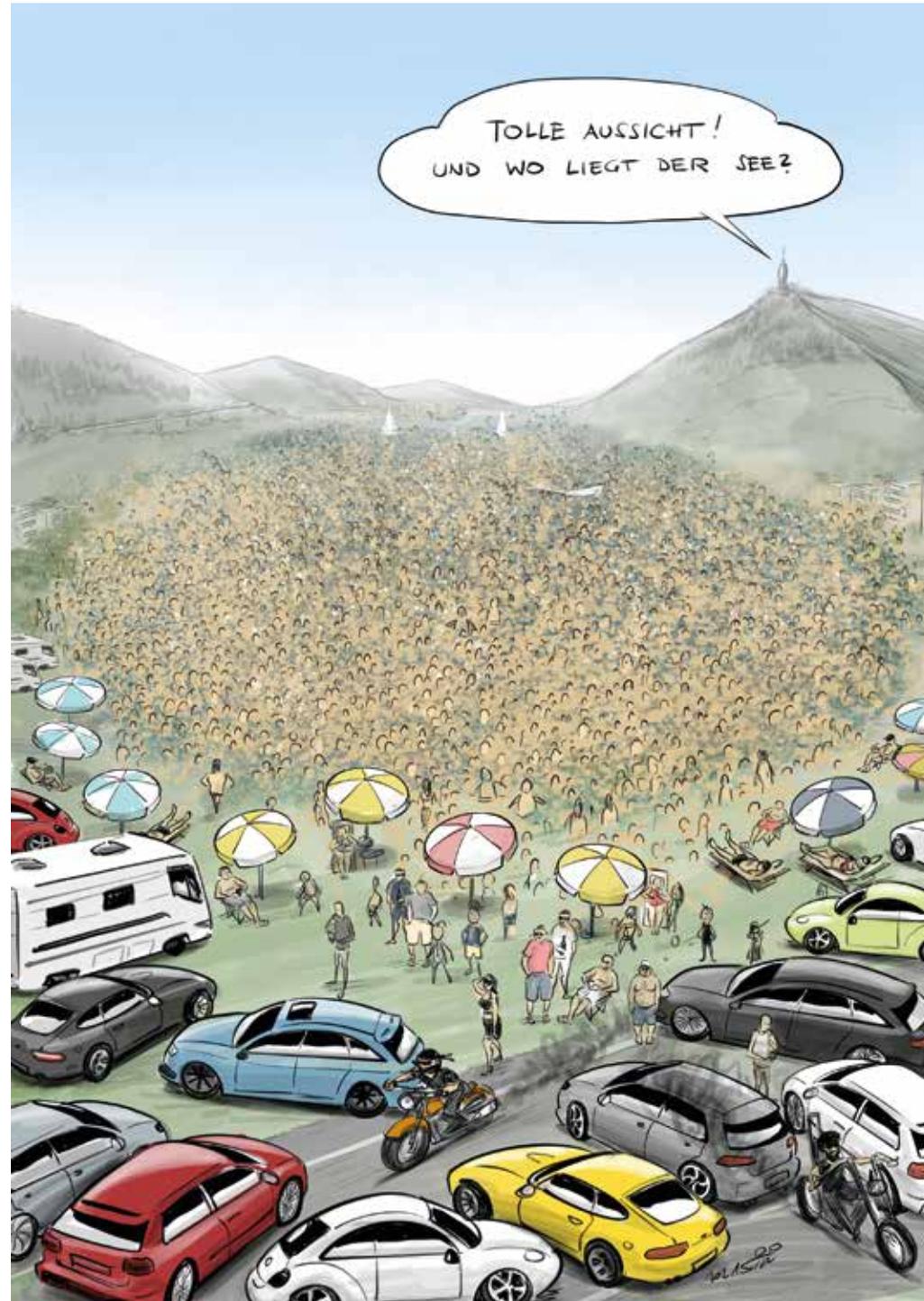
Eine gute Autostunde vom Wörthersee entfernt, südöstlich von Bled, befindet sich die mittelalterliche Stadt Radovljica 5 – eine süße Stadt im wahrsten Sinn. Einerseits durch das Schokoladenfestival (Mitte September), andererseits als Hauptstadt der slowenischen Imkerei. Besuchen Sie die aus 1766 stammende Lebzelterei Lectar (Linhart-Platz 2). Vis-à-vis im Bistro Linhart kocht Uroš Štefelin, einer der besten Köche Sloweniens. Ebenso in der Vila Podvin (Mošnje 1a), einem Schloss aus dem 14. Jahrhundert. Herzhaft bodenständige Küche wird in der Gostilna Kunstelj (Gorenjska Cesta 9) serviert, am besten auf der herrlichen Aussichtsterrasse.

Von Krain/Kranj 7 in Richtung Ljubljana kommt man nach Vodic. In der Gostilna Skaručna (Skaručna 20) serviert man extravagante Hausmannskost, von der Stierleber bis Topfenstruklji, von der Rehsuppe bis Polenta.



Einige Minuten weiter, in Begunje, 6 kann man zum Ursprung der Oberkrainer-Musik einkehren, ins berühmte Gasthaus Avsenik (Begunje 21). Sperriger ist das Schloss Katzenstein, das von 1941 bis 1945 Gestapo-Hauptquartier war und heute eine bewegende Gedenkstätte ist.

Hochsaison

**Sinisa Pismestrovic**

geb. 1980 in Zagreb, lebt in Klagenfurt. Zeichnet seit frühesten Kindertagen, befeuert durch eine gewisse Portion Talent, die ihm von Vater Petar, dem bekannten Karikaturisten, in die Wiege gelegt wurde. Seit 1999 Mitarbeit bei Werbeagenturen als Grafikdesigner, Illustrator und Flash - Animator; Studium der Publizistik und Kommunikationswissenschaft, Diplom 2013; arbeitet seit 2008 als Karikaturist für die Kleine Zeitung, Süddeutsche Zeitung und viele andere.

