



## Die Region vor den Vorhang

Alles **JETZT NEU:**  
aus der Region



### Beschäftigung

Radwegpflege und  
Ranger-Programm für  
neue Perspektiven

### Marktplatz Mittelkärnten

Vermarktungsplattform  
startet durch

### Görtschitztal

Die ersten Projekte zum  
Neustart wurden  
beschlossen

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LAND  KÄRNTEN



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



Foto: Pugganig

**DIE  
WOHN  
AUTO  
BUSINESS  
GRÜNDER  
FINANZIERUNG.**



**#glaubandich**

### AKTUELLES:

- 4-5 Aktuelle Splitter aus der Region
- 6-7 Editorial
- 8-9 Das steckt in der Region – Fakten und Zahlen zu kärnten:mitte
- 10 Wir arbeiten für Sie
- 11 Grußworte



### REPORTAGE:

- 12-13 Neues vom Masterplan Görtschitztal
- 14-15 Das Gurktal als Kräuterparadies
- 16 Thausing Naturkost – zurück zur Natur
- 17 Genussvolles Entdecken mit dem KULTURgenuss
- 18-19 Der Tod bittet in Metnitz zum Tanz
- 20-22 ARGE Nockholz: Botschafter für das heimische Holz
- 23 Erfolgsmodell Kärntner Holzstraße
- 24 Die Norische Region stellt sich vor
- 25 Blicke ins Hemmland
- 26 Das Glantal im Fokus

### WIRTSCHAFT:

- 27 Wirtschaftsnews
- 28-29 Marktplatz Mittelkärnten lädt ein
- 30-31 Interview mit Hirter-Chef Niki Riegler
- 32 KEM-Region Althofen startet durch

- 33 Der aktuelle Gastkommentar
- 34-35 Diakonie de La Tour und KH Waiern: Jede Menge Menschlichkeit unter einem Dach
- 36 Finanzielles Monitoring der Förderaktivitäten in der Region kärnten:mitte

### TOURISMUS:

- 37 Touristische Kurzmeldungen
- 38-39 Mittelkärnten – ein Paradies für E-Biker
- 40 Radwegpflege: Neue Perspektiven für Jobsuchende
- 41 Ranger-Programm: Der Arbeitsplatz in freier Natur
- 42-43 Wandern am Vierbergeweg

### KULINARIK:

- 44-45 Herzhafte Details zum Gurktaler luftgeselchten Speck
- 46-47 Slow Food – das Interview zum Trend
- 48 Fischzucht Payr: Ein plätschernder Genuss

### SERVICE:

- 49 Ihr Weg zum LEADER-Projekt
- 50 Übersicht über unterschiedliche Förderprogramme

## Die Grundidee:

# Eine Region, ein Magazin

**D**as Regionsmagazin kärnten:mitte ist das neue Sprachrohr der 32 Gemeinden und drei Bezirke betreffenden Region Mittelkärnten. In den jeweiligen Ausgaben stehen die Menschen der Region im Vordergrund. Ihre Geschichten, Projekte und Ideen werden zwei Mal jährlich direkt in jeden Haushalt der Bezirke St. Veit/Glan, Feldkirchen sowie Moosburg, Maria Saal und Magdalensberg transportiert. Viel Spaß bei der Lektüre!

*Dr. Andreas Duller, Regionalentwicklung kärnten:mitte*

## IMPRESSUM

### Medieninhaber & Herausgeber:

Regionalentwicklung kärnten:mitte,  
Hauptplatz 23, 9300 St. Veit/Glan.

**E-Mail:** office@kaernten-mitte.at

**Telefon:** 0 42 12/45 607

### Internet:

www.region-kaerntenmitte.at

**Hersteller:** Glandruckerei Marzi, Klagenfurter Str. 23, 9300 St. Veit/Glan.

Verlags- und Herstellungsort: St. Veit/Glan

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LAND  KÄRNTEN



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete



## S.T.R.E.A.M. Ortskerne stärken

### Interreg-Projekt für Kunst & Kultur

◆ Grenzüberschreitende kulturelle Projekte sollen zur Stadtkernbelebung und zu nachhaltigem Kulturtourismus beitragen – dies ist das Ziel des **Interreg-Projektes S.T.R.E.A.M.** zwischen Österreich und Italien. Die RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH ist dabei Projektpartner. Ziel ist die Entwicklung einer gemeinsamen wirkungsvollen Strategie für den (Kultur-) Tourismus und zugleich die wirtschaftliche Wiederbelebung von kleinen historischen Stadtzentren. Und zwar durch die Aufwertung des eigenen kulturellen und kreativen Potenzials. So sollen künstlerische Aktivitäten in kleinen Stadtzentren integriert werden. Optimal ist dabei die Nutzung öffentlicher Räumlichkeiten bzw. leerstehender Räume für Kunst- und Kulturveranstaltungen. Konkrete Ideen werden derzeit gesammelt.



Foto: Tourismusregion Mittelkärnten

Ortskerne im Fokus.

# Splitter-Aktuelles



Foto: Marktgemeinde Moosburg

## LEADER-Projekt: Kommunikation und Interaktion in der Gemeindeverwaltung

◆ In der Marktgemeinde Moosburg fand das LEADER-Projekt **„Kommunikation und Interaktion in der Gemeindeverwaltung“** statt. Dabei standen Kommunikationsworkshops im Vordergrund, um Mitarbeiter von Gemeinden „fit“ für die digitale Zukunft zu machen. Im Fokus stand die Weiterentwicklung von Gemeinde-

zeitungen sowie der effiziente Gebrauch von digitalen Medien und sozialen Netzwerken – quasi alle nur denkbaren unterschiedlichen Kanäle in der Bürgerkommunikation. Diese Bereiche sind für eine moderne Verwaltung wesentlich, und zielgerichtete Kommunikation entscheidet oft über den Erfolg von Projekten.

## Burg Glanegg – „Der eiserne Ernst“

◆ Das LEADER-Projekt **„Der eiserne Ernst“** war eine Musiktheaterproduktion im Sommer 2016 mit Schülern der Musikmittelschule Feldkirchen, dem Kinderkirchenchor Feldkirchen und der Volksschule Glanegg.

Die märchenhafte Geschichte vom eisernen Ernst, geschrieben von Gisela Gsodam, wurde von Ralf Kircher vertont und als Musiktheater auf der Burg Glanegg aufgeführt.

Das gleichnamige Buch wurde von den Kindern der Volksschule Glanegg illustriert. Die jungen Talente haben dabei historische Fakten rund um die Burg Glanegg lustig und gekonnt dargestellt.

Diese Burg ist immerhin die historisch drittgrößte Wehranlage Kärntens! Zu den vier Aufführungen waren auch Schulen aus den Partnergemeinden in Italien und Slowenien geladen!

So trug die Produktion auch zur Erhöhung des Bekanntheitsgrades der Burg bei.



Die Burg Glanegg als Bühne für Musiktheater.

Foto: Burg Glanegg

## Infos aus der Region per Mausclick

❖ Wer sich über aktuelle Projekte in der Region kärnten:mitte informieren will, kann den „**kärnten:mitte-Newsletter**“ kostenlos abonnieren. Zwei Mal im Monat kommen die neuesten Meldungen aus der Region, ebenso wie wichtige Termine und Ankündigungen direkt auf den Bildschirm!

Dieser Newsletter ist ein „Spiegelbild“ des vielfältigen Tätigkeitsbereichs der Regionalentwicklung kärnten:mitte GmbH und des Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH. Wer den Newsletter erhalten will, schickt

einfach ein E-Mail an: [medien@kaernten-mitte.at](mailto:medien@kaernten-mitte.at) mit dem Betreff „Newsletter“.



Foto: kärnten:mitte

## Neue Herausforderungen für die Gemeinde

❖ In unserer Region befinden sich mehrere Unterkünfte für Asylwerber. Im Rahmen des Projektes „**Integration. Neue**

**Herausforderungen für unsere Gemeinde**“ wurden in den vergangenen Monaten Workshops in verschiedenen Mittelkärntner Gemeinden durchgeführt. Als Projektträger fungierte die Kärntner Volkshochschule.

Ziel war die Verbesserung der Kommunikation zwischen allen Beteiligten in Fragen rund um Asylwerber, die Sensibilisierung und ein Informationsaustausch. So stand z. B. auch der Umgang mit traumatisierten Menschen im Vordergrund der Diskussionen.



*Der Informationsaustausch kam gut an.*

Foto: Kärntner Volkshochschule

## Himmelberger Naturapotheke

❖ Die Kraft der Kräuter zur Gesundheitsförderung nutzen – dieser Aspekt steht beim Projekt „**Himmelberger Naturapotheke – bewusst – gesund – genau da**“ im Mittelpunkt. Der Verein „Die Kärntner Volkshochschulen“ als Projektträger stellt dabei der heimischen Bevölkerung die vielfältigen Kräuter in der Region vor und vermittelt ihre Wirkung und ihre Einsatzmöglichkeiten. Vorträge und Workshops werden durchgeführt, an denen jeder

teilnehmen kann. Außerdem wird ein eigener Tee kreiert und ein Buch herausgegeben.



*Wertvolles Wissen über Kräuter.*

Foto: Kärntner Volkshochschule

## FENSTER- GUCKER

### *Schau-Fenster beleben Friesach*

❖ Eine innovative Idee zur Belebung leerstehender Geschäftslokale bzw. ebensolcher Schaufenster in Friesach wurde in die Tat umgesetzt. Im Zuge des Projektes „**Fenster-gucker – Schau-Fenster beleben Friesach**“ hat der Verein „Mittelalterliches Friesach“ leere Schaufenster so gestaltet, dass Gäste und Einheimische etwas „zu sehen bekommen“: Wer durch die Stadt flaniert, sieht in den Schaufenstern Sachen zum Schmunzeln und erfährt viel über die Stadt und ihre Geschichte. Diese Aktion sorgt für einen positiven und belebten Eindruck trotz leerstehender Geschäfte.



Fotos: Verein Mittelalterliches Friesach (2)



*Innovative Schaufenster-gestaltung in Friesach.*

## Regionalmanager Dr. Andreas Duller und LAG-Obmann Bgm. Gerhard Mock im Gespräch

# „Wir wollen zeigen, welches Potenzial in der Region steckt“

*Andreas Duller (Geschäftsführer) und der St. Veiter Bürgermeister Gerhard Mock (LAG-Obmann) lenken die Geschichte der Region kärnten:mitte. Die Redaktion des „Regionsmagazins“ lud die beiden zum gemeinsamen Interview.*

***Dass eine Region ein Magazin in eigener Sache herausgibt, hat Seltenheitswert in Österreich. Was waren die Beweggründe dafür?***

**ANDREAS DULLER:** Für den Erfolg einer Region ist es wichtig, den Bekanntheitsgrad zu erhöhen – und zwar nach außen wie nach innen. Wir wollen zeigen, welches Potenzial in der Region kärnten:mitte steckt.

**GERHARD MOCK:** Gerade in Kärnten wird aus meiner Sicht viel zu viel gemurmelt. Nach Hypo & Heta muss nun endlich auch damit Schluss sein und die Menschen müssen sich auf die Zukunft ausrichten. Wir haben im Mittelkärntner Raum spannende und innovative Projekte und Ideen. Ich werde oft von Besuchern aus anderen Bundesländern darauf angesprochen, nur in der Heimat ist man sich dessen oft nicht bewusst. Das soll sich mit dem Regionsmagazin, quasi als Schaufenster, ändern.

***Welche Erwartungshaltung verbinden Sie noch mit dem neuen Medium?***

**DULLER:** Ganz klar: Das Magazin, das in allen Haushalten der Region aufliegt, soll ein Impulsgeber sein, damit die innovativen Menschen aus der Region sich an uns wenden und wir gemeinsam förderfähige Projekte entwickeln.

**MOCK:** Mir ist persönlich auch die nächste Generation ein Anliegen, daher möchten wir in Zukunft auch die Jugend

verstärkt ansprechen. Schließlich werden es die jungen Menschen sein, die in dieser Region leben und arbeiten werden.

***Was macht aus Ihrer Sicht die Stärke der Region kärnten:mitte aus?***

**MOCK:** Da ist zum einen die gebündelte Kraft von 32 Gemeinden und knapp 100.000 Einwohnern. Wir zeigen mit unserer Region vor, dass wir mit unseren Visionen nicht vor Gemeinde- oder Bezirksgrenzen haltmachen. Das ist aus meiner Sicht auch die Zukunft für den ländlichen Raum: Kräfte bündeln und geeint auftreten.

**DULLER:** Ich möchte noch die Vielfalt hinzufügen. Die Region erstreckt sich von der Klagenfurter Stadtgrenze entlang der S37 bis zur Landesgrenze zur Steiermark, und auch alle Talschaften mit dem Gurk-, Görtschitz-, Metnitz- und Glantal bis hin nach Feldkirchen, in den Nockbergen und um den Ossiacher See sind eingebunden. Einen solchen Mix aus Gewerbe, Industrie, Tourismus und Landwirtschaft findet man wohl selten in einer Region in Österreich.

***Stichwort Tourismus: Viele verbinden mit dem Regionsbegriff auch gleichzeitig ausschließlich die touristische Vermarktung des Mittelkärntner Raumes. Ist diese Einschätzung vieler Menschen richtig?***

**DULLER:** Es ist schon richtig, dass die Region kärnten:mitte eine Tourismusregion implementiert hat, die sich geogra-



Andreas Duller (rechts) und Gerhard Mock leiten gemeinsam die Geschicke der LAG kärnten:mitte.

Foto: Stadt St. Veit

fisch mit der übrigen Regionsfläche, mit ein paar Ausnahmen, deckt. Aber die touristische Vermarktung kann niemals ausschließlich das verbindende Element in einer Region darstellen.

**MOCK:** Ein Blick in die Projektliste der vergangenen Jahre zeigt das klar auf: Natürlich hatten wir auch Förderprojekte mit klarem touristischen Hintergrund, allerdings waren und sind diese in einem Mix eingebettet, der alle Lebensbereiche umfasst.

### Ein Beispiel dazu?

**DULLER:** Ein gutes Beispiel dazu ist sicherlich die derzeitige Umsetzung des Masterplans Görtschitztal nach Bekanntwerden des HCB-Skandals. Hier sind alle Bevölkerungsschichten in einem Zukunftskomitee vertreten, das die Gelder des sogenannten Görtschitzalfonds für alle Lebensbereiche verwaltet.

**MOCK:** Es geht um Nachhaltigkeit und Steigerung der Wertschöpfung in der Region. Wir wollen einerseits Touristen anlocken und andererseits den Menschen in Mittelkärnten Arbeitsplätze erhalten bzw. zukünftige schaffen.

### Eine abschließende Frage: Was hat der Bürger, Unternehmer oder Landwirt von der Region kärnten:mitte?

**DULLER:** Egal ob es sich um ein LEADER-fähiges Projekt oder um ein Kleinprojekt handelt: Wir sind die zentrale Anlaufstelle für alle Arten von Unterstützung bis hin zur Verbindung zu anderen Förderprogrammen, die nicht in unserem Zuständigkeitsbereich liegen. Wir sehen uns als Dienstleister für alle hier in der Region verankerten Bürger.

**MOCK:** Jedes Projekt und jede Idee, die regionsspezifischen Charakter haben, ist bei uns richtig aufgehoben. In einer Erstberatung wird die prinzipielle Förderwürdigkeit abgeklärt, und danach erfolgt die intensive Begleitung durch das Regionalmanagement bis zur tatsächlichen Projektreife.

„ Wir sind die zentrale Anlaufstelle für alle Arten von Unterstützung bis hin zur Verbindung zu anderen Förderprogrammen.  
**Andreas Duller**  
Regionalentwicklung kärnten:mitte „

„ Wir haben im Mittelkärntner Raum spannende, innovative Projekte und Ideen. Nur in der Heimat ist man sich dessen oft nicht bewusst.  
**LAG-Obmann Bgm. Gerhard Mock** „

## kärnten:mitte geografisch

# Das steckt

### EINWOHNER & FLÄCHE

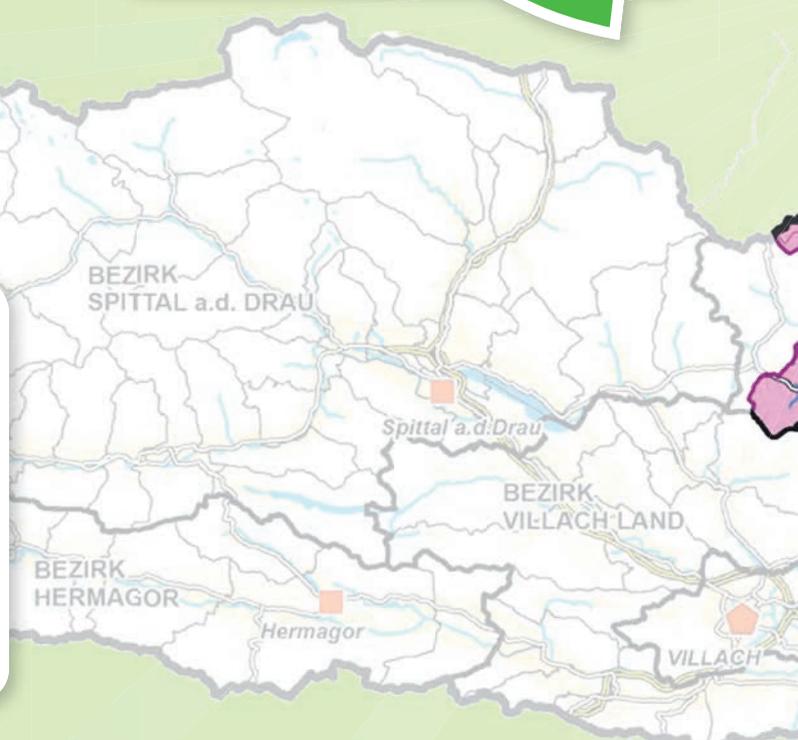
Zur LEADER-Region kärnten:mitte gehören 32 Gemeinden mit rund 100.000 Einwohnern. Sie erstreckt sich über 1.997,6 km<sup>2</sup> von der Saualpe über die Gurktaler Alpen bis zu den Nockbergen und umfasst den Bezirk St. Veit an der Glan mit der Bezirkshauptstadt, Gemeinden des Bezirkes Feldkirchen mit der Bezirkshauptstadt und auch drei Gemeinden aus dem Bezirk Klagenfurt-Land.

### REGIONALVEREINE

Die LAG kärnten:mitte gliedert sich in vier Regionalvereine: „Norische Region“, „Kärntner Holzstraße – Region Nockberge“, „Hemmland“ und „Glan-tal“. Diese Regionalvereine stärken gemeinsam die wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Säulen der Region. Partner aus Wirtschaft, Landwirtschaft, Kultur, Tourismus und dem sozialen Bereich unterstützen sie dabei.

### 32 MITGLIEDSGEMEINDEN

Albeck, Althofen, Deutsch Griffen, Frauenstein, Glanegg, Glödnitz, Gnesau, Himmelberg, Kappel am Krappfeld, Magdalensberg, Micheldorf, Mölbling, Moosburg, Ossiach, St. Georgen am Längsee, St. Urban, Steindorf, Steuerberg, Brückl, Eberstein, Gurk, Hüttenberg, Klein St. Paul, Liebenfels, Maria Saal, Metnitz, Weitensfeld, Feldkirchen, Friesach, Guttaring, St. Veit an der Glan, Straßburg.



### NEU: FÖRDERUNG AUCH FÜR KLEINPROJEKTE

In der laufenden Programmperiode werden auch Kleinprojekte mit maximalen Gesamtprojektkosten bis zu 5.700 Euro finanziell unterstützt – mit einem Fördervolumen von bis zu 80%! Dies ist eine große Chance für Vereine, Schulen, NGO's, die Projekte für das Gemeinwohl und für die Region umsetzen können, und zugleich einen Großteil der Investitionskosten rückerstattet bekommen.

# in der Region

## DAS LEADER-PROGRAMM

LEADER ist ein Förderprogramm der Europäischen Union im Rahmen des Strukturfonds, mit dem seit 1991 lokale Initiativen bzw. Projekte im ländlichen Raum unterstützt werden. Um die finanzielle Unterstützung zu erhalten, muss in Perioden von sechs Jahren ein Programm vorgelegt werden. Dieses Programm wird von „lokalen Aktionsgruppen“ (LAG) erarbeitet und zur Beurteilung vorgelegt.

## FÖRDERVOLUMEN

4,8 Millionen Euro aus dem LEADER-Förderprogramm der EU stehen in der laufenden Programmperiode 2014 – 2020 für Projekte in der LEADER-Region kärnten:mitte zur Verfügung. Gefördert werden grundsätzlich Impuls- oder Pilotprojekte mit innovativem, nachhaltigem Charakter, und das in sämtlichen Bereichen – von Bildung, Energie, Wissenschaft und Forschung, Generationen und Lebensqualität, über Kunst und Kultur, Land-, Forstwirtschaft und Kulinarik bis hin zu (Natur-) Tourismus, Wirtschaft, Gewerbe und Handwerk.



## 24 GEFÖRDERTE PROJEKTE IN DER PERIODE 2007 - 2014

Bewegungs- und Lernspielwelt Weitensfeld, Bildhauersymposium Maria Saal, Dachmarke Berg-Nockholz, E-Biken in Mittelkärnten, E-Mobility Mittelkärnten, Erneuerbare Energie Leben & Erleben, Holzbaukultur Glockenhütte, Informationsvisualisierung, KE3 Kompetenzzentrum „Erneuerbare Energie & Energieeffizienz“, Klettergarten Seebichlhof – Kraig, Kulturtouristische Nutzung der Pleschberger Keusche, Kunsthaus kärnten:mitte, Mittelalterlicher Burgenbau Friesach, Mystische Erlebniswege Eberstein, Natur Bewegt, Naturschutzlehrpfad Urbansee, Schauraum Wimitzbräu, Sorglos Bauen und Wohnen im Görtschitztal, SOS – Schule ohne Stress – Holzschule Gnesau, Strassburg – Fürstenresidenz und Bischofsstadt, Totentanzmuseum Metnitz, Verkehrsleitsystem Metnitz, Wandern in Mittelkärnten, Weinkooperation S´ Joergen.



Fotos: kärnten:mitte (5)

## Drei Firmen für Mittelkärnten „unter einem Dach“

# Wir arbeiten für Sie

*Die Mitarbeiter von drei Unternehmen arbeiten mit den Menschen und für die Menschen in der Region – in verschiedenen Bereichen.*

**S**t. Veiter Hauptplatz Nummer 23 – dies ist die gemeinsame Adresse von drei erfolgreichen Unternehmen, die allesamt für die Region kärnten:mitte im Einsatz sind: Die Tourismusregion Mittelkärnten, die Regionalentwicklung kärnten:mitte und das Regionalmanagement kärnten:mitte.

Die Mitarbeiter der Tourismusregion Mittelkärnten vermarkten eben diese mit all ihren Schwerpunkten im In- und

Ausland optimal. Im Rahmen des Regionalmanagements kärnten:mitte werden die drei KEMs in der Region (Klima und Energiemodellregionen) gemanagt, der Masterplan Görttschitztal umgesetzt und mit der „Radwegpflege“ ein Beschäftigungsprojekt zusammen mit dem AMS durchgeführt.

Die Regionalentwicklung kärnten:mitte selbst ist zuständig für das LEADER-Programm, mit dem Projekte im ländlichen Raum gefördert werden.



**Dr. Andreas Duller**

Geschäftsführer aller drei Unternehmen – der Tourismusregion Mittelkärnten, des Regionalmanagements kärnten:mitte und der Regionalentwicklung kärnten:mitte. 



**Mag. Christina Wutte**

Als LEADER-Managerin ist sie die erste Ansprechpartnerin für potenzielle Projektträger rund um Fragen der Antragstellung, der Umsetzung und der Förderung. 



**Christian Kogelnig**

Verantwortlich für die LEADER-Projektabrechnung. Außerdem Dateneinpfege und Versand des Newsletters, Betreuung des E-mobilen Fuhrparks. 



**Margarete Pachernig**

Zuständig für die gesamte Öffentlichkeitsarbeit: Presseaussendungen, Pressekonferenzen, Newsletter, Inseratentexte, Facebook und WhatsApp-Service. 

## Geschätzte Leserinnen und Leser! Liebe Freundinnen und Freunde von kärnten:mitte!

**K**ärnten befindet sich nach turbulenten Jahren der Vergangenheit seit einiger Zeit wieder auf einem sehr guten und nachhaltigen Weg nach vorne. Nicht nur die Befreiung unseres Bundeslandes von der Hypo/Heta-Haftungsgesellschaft, einer der schlimmsten Bedrohungen seit der Nachkriegszeit, nein, auch die politische und wirtschaftliche Weiterentwicklung Kärntens sind unübersehbar und zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Natürlich gilt es, für Politik und Bevölkerung gleichermaßen, immer wieder Stolpersteine und Schwierigkeiten zu bewältigen – eine besonders schwierige Prüfung war und ist dabei die HCB-Belastung im Görtschitztal, die durch eine unkorrekte Blaukalk-Verbrennung verursacht wurde.

Ich versichere Ihnen, geschätzte Mittelkärntnerinnen und Mittelkärntner, dass wir seitens des Landes alles tun, um nach den durch das Thema HCB verursachten Strapazen, gemeinsam mit Ihnen, in eine positive Zukunft zu gehen. Dazu gibt es ein permanentes Monitoring, laufend Untersuchungen und Informationen.

Die Region Mittelkärnten besticht aber durch viel mehr positive Fakten, Initiativen, Aktivitäten und Voraussetzungen, die im Zusammenspiel mit der Bevölkerung sowie den Unternehmen, vor allem auch vom Regionalmanagement kärnten:mitte mit Bgm. Gerhard Mock und Andreas Duller, koordiniert werden. Diese Region und Sie als Bewohnerinnen und Bewohner verdienen es, dass keine negativen Einzelercheinungen die Diskussionen und Schlagzeilen über Mittelkärnten beherrschen. Daher begrüße ich auch die Initiative des neuen Regionsmagazins kärnten:mitte, das gute Einblicke in die Projekte und Initiativen gibt und deren inhaltliche Breite aufzeigt: von der Bildung über Kunst und Kultur bis zu Energie, Ökologie, Tourismus, Handwerk usw. – Mittelkärnten hat eine Fülle von Stärken und Vorzügen zu bieten, die weiter entwickelt wurden und werden.

Ich wünsche der Region kärnten:mitte, der Bevölkerung und dem neuen Magazin weiterhin alles Gute und viel Erfolg. Gemeinsam arbeiten wir an einer positiven Zukunft.

Mit besten Grüßen  
Landeshauptmann Dr. Peter Kaiser



Foto: LPD/Gleiss

## Liebe Leserin, lieber Leser!

**U**nser Kärntner Gemeinden zeichnen sich durch landschaftliche und kulturelle Vielfalt aus, aber auch durch immer stärker steigende Innovations-, Technologie- und Wirtschaftspotenziale. Welche Kraft sie entfesseln können, zeigt sich besonders, wenn sie sich zusammenschließen und gemeinsam Projekte vorantreiben.

Eine der wirkungsstärksten kommunalen Kooperationen in Kärnten ist die Region kärnten:mitte: 32 Gemeinden aus unterschiedlichen Bezirken arbeiten gemeinsam an der wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Stärkung dieser Region – mit großem Erfolg!

Allein mit den LEADER-Projekten wurde bislang schon viel erreicht: die (auch grenzübergreifende) Vernetzung von Gemeinden und Regionen, die Stärkung vieler Tourismus- und Freizeitgebiete, gleichzeitig aber auch die Beschäftigung mit den für uns sowie unsere nächsten Generationen so wichtigen Nachhaltigkeits- und Umweltschutzfragen, ebenso die Bereitstellung von Infrastruktur, insbesondere im ländlichen Raum, damit die Schaffung attraktiver Wirtschafts- und Niederlassungsstandorte für Unternehmen und somit unzähliger neuer Arbeitsplätze.

Diese und viele weitere Errungenschaften kommen nicht zuletzt auch den knapp 96.000 Einwohnerinnen und Einwohnern der Region zugute, die über diese Projekte auch informiert werden sollen. Daher freut es mich besonders, dass künftig ein Regionsmagazin diese Aufgabe übernehmen wird.

Ich bedanke mich herzlich bei allen Mitwirkenden und wünsche Ihnen eine spannende Lektüre!

Ihre Gaby Schaunig

Landeshauptmann-  
Stellvertreterin und  
Gemeindereferentin  
des Landes



Foto: LPD/Rauchenwald

## Neues vom Zukunftskomitee Görtschitztal

# Erste Projekte auf Schiene gebracht

*Mittel aus dem Görtschitzalfonds für Umwelt-Biomonitoring, Erhebung Breitband-Internetausbau, Direktvermarktungsprojekt „Norisches Lamm“ und Alternative Lebensräume.*

### FAKTEN

**Görtschitzalfonds:** Im August 2016 wurde dieser mit 1,46 Millionen Euro für Zukunftsprojekte im Görtschitztal dotiert. Diese Mittel stehen für die im Masterplan Görtschitztal 2015+ festgelegten Projekte und Maßnahmen zur Verfügung. Angelegt ist die Finanzierung der genehmigten Projekte bis 2023 an die derzeitige Periode des LEADER-Förderprogramms.

**Umwelt-Biomonitoring:** Die Kosten von 90.000 Euro kommen je zur Hälfte vom Lebensministerium und dem Görtschitzalfonds. Dabei werden die bestehenden Messstellen erhoben und die noch vorhandenen weißen Flecken im Görtschitztal bezüglich Immissionsmessungen lokalisiert. Mit Ergebnissen ist Mitte 2017 zu rechnen.

**Breitband-Internetausbau im Görtschitztal:** Derzeit werden die Gemeinden des Tales auf Herz und Nieren geprüft, in welchen Gebieten ein Ausbau dringend erforderlich ist. Kostenpunkt der Erhebungen: knapp 40.000 Euro. 75 Prozent davon trägt das Land Kärnten.

Im Sommer 2016 wurde vom Zukunftskomitee Görtschitztal der mit 1,46 Millionen Euro dotierte Görtschitzalfonds vorgestellt. Diese Mittel stehen nun für die im Masterplan Görtschitztal 2015+ festgelegten Projekte zur Verfügung. Im Hintergrund wurde in den vergangenen Monaten intensiv gearbeitet, im Oktober wurden die ersten Projekte auf die Reise geschickt. Grünes Licht gab es unter anderem für die Vorbereitungen des Ausbaus des Breitband-Internets im Görtschitztal. Derzeit werden die Gemeinden des Tales auf Herz und Nieren geprüft, in welchen Gebieten ein Ausbau dringend erforderlich ist. „Ein leistungsfähiges Internet ist die Basis für die wirtschaftliche Entwicklung im Görtschitztal und etwaige Betriebsansiedelungen“, stellt Zukunftskomitee-Vorsitzender Wolfgang

Müller klar. Kostenpunkt der Erhebungen: knapp 40.000 Euro. 75 Prozent davon trägt das Land Kärnten.

Kurz vor der Ergebnispräsentation steht das Umwelt-Biomonitoring, das mit dem Umweltbundesamt gestartet wurde. Die Kosten von 90.000 Euro kommen je zur Hälfte vom Lebensministerium und dem Görtschitzalfonds. Dabei werden die bestehenden Messstellen erhoben und die noch vorhandenen weißen Flecken bezüglich Immissionsmessungen lokalisiert. „Es geht um eine Verdichtung des Messnetzes, um ein lückenloses Bild des Tales zu erlangen“, so Müller weiter.

### Norisches Lamm

Im April gab das Zukunftskomitee auch Geldmittel für die ersten eingereichten Projekte von Bewohnern der Region



*Franz Höfferer steht als künftiger Vereinsobmann hinter der Initiative „Norisches Lamm“*

Foto: kärnten:mitte

frei. 80.000 Euro werden für das Projekt „Norisches Lamm“ bereitgestellt. Ziel des Projektes ist die organisierte Vermarktung des Norischen Lammes (gesamtes Fleischsortiment, Wolle und Felle). Die Investitionskosten für ein Direktvermarktungszentrum beim Landwirtschaftlichen Betrieb (Anderlehof) von Franz Höfferer (Obmann des in Gründung befindlichen Vereins „Norisches Lamm“) liegen bei rund 200.000 Euro. Sechs landwirtschaftliche Betriebe aus fünf Gemeinden sind an diesem Projekt beteiligt, das voll auf die regionale Wertschöpfung und Versorgung ausgerichtet ist. Am Anderlehof in Kappel am Krappfeld wird schon seit zehn Jahren Direktvermarktung betrieben. Auf den Betrieben des Vereins „Norisches Lamm“ leben 10 Prozent des gesamten noch weltweit existierenden und vom Aussterben bedrohten Kärntner Brillenschafs. Weitere Fördermittel durch die Abt. 10 Land- und Forstwirtschaft der Kärntner Landesregierung wurden in Aussicht gestellt.

### Alternative Lebensräume

Ebenso gefördert werden Projekte zur Schaffung bzw. Ausbau von „Alternativen Lebensräumen“ in Hüttenberg und Guttaring mit je 5.000 Euro pro neu geschaffenen Pflegeplatz. Alternative Lebensräume sind bewilligte Einrichtungen des Kärntner Heimgesetzes. Es dürfen nicht mehr als sechs familienfremde Personen mit der Pflegestufe 0-3 (die nicht überwiegend der Pflege bedürfen) zu Wohnzwecken untergebracht werden. Vorteil der Alternativen Lebensräume: In so kleinen Einheiten kann individuell auf jeden Bewohner eingegangen werden. Brigitte Ratheiser (Hüttenberg) plant auf ihrem landwirtschaftlichen Betrieb eine Erweiterung ihres bestehenden „Alternativen Lebensraums“ für pflegebedürftige Personen. In demselben Bereich startet auch Griseldis Felsberger (Guttaring).

### Fördermodalitäten

Um über die einlangenden Projektanträge fair und transparent entscheiden zu können, hat das Zukunftskomitee klare Projektbewertungskriterien erarbeitet. „Nach einer formalen Vorprüfung durch das Regionalmanagement kärnten:mitte



entscheiden die Zukunftskomitee-Mitglieder anonym mit einem Bewertungsraster, ob Förderwürdigkeit besteht“, umreißt Zukunftskomitee-Vorsitzender Wolfgang Müller die Vorgangsweise.

Klar wird dabei von den 18 Zukunftskomitee-Mitgliedern aus allen Teilen der Gesellschaft zwischen folgenden Projekttypen unterschieden:

- Leitprojekt (ganze Region betroffen): max. Förderhöhe 150.000 Euro
- Schlüsselprojekt (Teilregion): max. Förderhöhe 100.000 Euro
- sonstige Projekte (Einzelmaßnahmen oder nur eine Gemeinde involviert): max. Förderhöhe 50.000 Euro

„Wichtig ist uns auch ein Nachhaltigkeitscheck, den wir gleich zu Beginn anwenden, um Einmalaktionen zu vermeiden. Wir wollen schließlich Projekte, die eine langfristige positive Auswirkung auf das Görttschitztal haben“, gibt Regionalmanagement-Geschäftsführer Andreas Duller die Marschrichtung vor. Einreichen können übrigens nicht nur Personen oder Vereine, sondern auch Körperschaften öffentlichen Rechts und Gebietskörperschaften. Bei der Beurteilung angewandt werden außerdem förderrechtliche Rahmenbedingungen des Landes Kärnten sowie anderer Förderprogramme. Bei Projektanträgen mit wirtschaftlichem Hintergrund wird zudem ein 20-prozentiger Eigenmittelantrag eingefordert.

Alle Förderzusagen seitens des Zukunftskomitees sind vorbehaltlich der endgültigen Zusage durch andere Förderstellen. Erst nach Vorliegen aller Förderzusagen kann das Projekt formal eingereicht werden.

### Der Masterplan Görttschitztal 2015+ soll der Region neue Perspektiven geben.

Foto: Tourismusregion Mittelkärnten

## FACTS ZUM ZUKUNFTSKOMITEE

**Gründung:** Nach zwei groß angelegten Bürgerbeteiligungsveranstaltungen wurde im Juni 2015 das 18-köpfige Zukunftskomitee gegründet. Zum Vorsitzenden wurde Wolfgang Müller, Biobauer und Geschäftsführer des Deutsch-Ordens-Krankenhauses Friesach, bestellt.

**Masterplan:** Erste Aufgabe des Zukunftskomitees war die Erstellung des Masterplans Görttschitztal 2015+, der die Grundlage für Förderung von Projekten aus der Region darstellt.

**Zentrale Anlaufstelle:** Begleitet wird das Zukunftskomitee organisatorisch vom Regionalmanagement kärnten:mitte. Hier laufen alle Fäden zusammen.

## Erlebniswanderwege sollen für Begeisterung sorgen

# Das Gurktal wird zum „Kräuterparadies“

*Innerhalb der kommenden zwei Jahre soll im Gurktal eine einzigartige Kräuterlandschaft mit vielen verschiedenen Bereichen inszeniert werden – von Kräuterwanderwegen, über Kräuterwiesen bis zu Kräuterräumen.*



*Beim Gurker Dom gibt es bereits einen Kräutergarten. Dieser und viele weitere schöne Gärten sollen künftig Gäste und auch Einheimische begeistern.*

Fotos: Tourismusregion Mittelkärnten



Das Gurktal mit seiner beeindruckenden Naturkulisse und seinen vielen Wanderwegen ist bei Urlaubern und bei einheimischen Wanderern sehr beliebt. Hier ist das Thema „Wandern“ dominierend. Zudem ist das Gurktal besonders reich an wunderbaren Kräutern.

Diese beiden Tatsachen waren ausschlaggebend für das engagierte LEADER-Projekt „Gurktaler Kräuterparadies“: Dabei werden Wanderwege des Gurktales unter dem Leitthema „Kräuter“ neu erschlossen. Zahlreiche Attraktionen sollen entstehen, die alle Naturliebhaber begeistern werden.

Derzeit laufen die Vorbereitungsarbeiten bzw. Ideenfindungen auf Hochtouren. Auf jeden Fall stehen die Vielfalt der Kräuter des Gurktales und ein hoher Erlebnisfaktor beim Wandern im Mittelpunkt.

„Wir haben uns in den letzten Jahren intensiv mit dem Thema Wandern beschäftigt und auch Leitwanderwege definiert“, sagt Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der Tourismusregion Mittelkärnten. Einer dieser definierten Leitwanderwege ist der „Gurktaler Höhenweg“ mit einer Gesamtlänge von etwa 65 Kilometern.

Das Thema Kräuter ist im Gurktal schon seit vielen Jahren ein Schwerpunkt.

So finden sich im Stiftsgarten des Gurker Doms und in Glödnitz Kräutergärten. Außerdem ist das Gurktal von vielen traditionellen Betrieben, teilweise mit eigenen Kräutergärten, geprägt. Nicht zu vergessen „Urlaub am Bauernhof“, auch hier spielen Kräuter eine Rolle.

### Vielfalt der Kräuter

„Bei diesem LEADER-Projekt soll die Vielfalt der Kräuter des Gurktales im Mittelpunkt stehen und den einheimischen Wanderern als auch den Urlaubern einen ganz besonderen Erlebnisfaktor beim Wandern bieten“, sagt DI Gerda Berg, Projektmanagerin Wandern & Guiding bei der Tourismusregion Mittelkärnten. Die ausgebildete Bergwanderführerin ist für das Projekt verantwortlich und organisiert

auch sämtliche Veranstaltungen und Workshops vor Ort.

### Workshops in den Gemeinden

Die offizielle Auftaktveranstaltung des Projektes fand im Herbst 2016 statt, im Februar starteten die ersten Workshops in den Gemeinden Gurk, Straßburg, Weitensfeld und Glödnitz. Dazu wurden von der Tourismusregion Mittelkärnten Personen eingeladen, die sich für das Projekt interessieren und aktiv mitarbeiten wollen. Das Interesse war sehr groß – rund

„Nun ist es wichtig, möglichst viele Menschen aus der Region an einen Tisch zu bringen, um gute Ideen zu sammeln, Kooperationen einzuleiten und auch Partnerbetriebe zu finden.“

DI Gerda Berg  
Projektkoordinatorin





**Gerda Berg, Projektkoordinatorin vom „Gurktaler Kräuterparadies“ will die Vielfalt der Kräuter im Gurktal mit allen Sinnen erlebbar machen!**

Foto: Pugganig

40 Menschen nahmen teil, u. a. Gastronomen, Beherberger, Mitglieder von „Urlaub am Bauernhof“ sowie politische Vertreter der Gemeinden. Ein guter Start.

Das ursprüngliche Konzept, Wanderwege des Gurktales auf mehreren Strecken als „Kräuterwanderwege“ zu adaptieren, wurde mittlerweile bereits erweitert. So sollen nicht nur die bestehenden Wanderwege optimiert und mit dem Thema Kräuter erweitert werden, sondern auch regelrechte „Kräuterlandschaften“ inszeniert werden:

Kräuterwiesen, Kräuterparks, Kräutergärten werden entwickelt, und auch Angebote wie Kräuterwirte, Kräuterrzimmer, Kräuterinfopoints etc. geschaffen. Im Zuge der Workshops wurden neue Ideen gefunden und Vorschläge gemacht, welches Angebot zu welcher Gemeinde am besten passt. Überlegungen werden angestellt, wie die einzelnen Wege optimal mit dem Thema Kräuter verknüpft werden können. Des Weiteren werden Standorte für Einstiegspunkte, Rastplätze und Infopoints eruiert und Kräuterlandkarten erarbeitet.

### Kooperation mit Betrieben

„Uns ist es in der jetzigen Phase ganz besonders wichtig, die bereits teilnehmenden Personen und auch noch weitere, am Projekt interessierte Menschen im Gurktal zu vernetzen und die vorhandenen Ressourcen zu bündeln“, betont Projektverantwortliche DI Gerda Berg. Dazu ist es notwendig, Menschen aus der Region an einen Tisch zu bringen, um

gute Ideen zu sammeln, Kooperationen einzuleiten und zukünftige Partnerbetriebe zu finden.

„Wichtig ist uns, das Gurktal zum Thema Kräuter klar zu positionieren und damit auch mehrere Zielgruppen anzusprechen“, erklärt Dr. Andreas Duller. Dazu zählen nicht nur wanderaffine Menschen und Kräuterliebhaber, sondern auch Familien mit Kleinkindern und Personen, die großen Wert auf bewusste Ernährung legen. Und auch für mobil-eingeschränkte Personen sollen spezielle Angebote entwickelt werden.

Der Trend in der Bevölkerung geht zunehmend hin in Richtung „Slow Tourismus“ – darunter fallen Bereiche wie Entspannung, Naturerlebnis und Gesundheitsförderung. Die Kombination des Wanderns mit einer gesunden Lebensweise – Kräuter zählen da eindeutig dazu – steht bei diesem Projekt im Vordergrund. Mit Gurktaler Betrieben werden Kooperationsmöglichkeiten forciert, wie etwa die Einrichtung von Kräuterrzimmern und innovative kulinarische Ideen mit Kräutern. Ein touristisches Gesamtkonzept!

### FAKTEN

Wer Interesse an einer Mitarbeit hat, einen Beitrag zum „Gurktaler Kräuterparadies“ leisten will bzw. an einer Kooperation interessiert ist, meldet sich bei der Tourismusregion Mittelkärnten, DI Gerda Berg, Tel. 04212/ 45 607 – 31, E-mail: [programme@kaernten-mitte.at](mailto:programme@kaernten-mitte.at)



**Von rechts: Gerda Berg, Bürgermeister Siegfried Kampl, Wolfgang Eltner (eltner marketing services), Dr. Andreas Duller, Martin Kubanek**

Foto: Tourismusregion Mittelkärnten



Familienbetrieb Thausing in Pischeldorf: Björn Thausing mit seiner Frau Cornelia und den Kindern.

Fotos: Claudia Schleyer



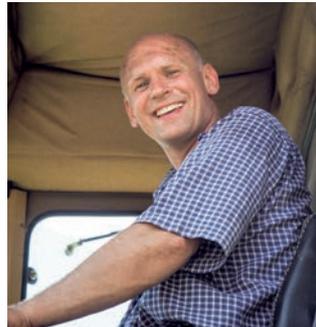
## Thausing Naturkost – Biohof der besonderen Art

# Zurück zur Natur!

**B**jörn Thausing betreibt mit dem Merlinghof in Pischeldorf einen Biohof der besonderen Art. Auf insgesamt 32 Hektar dreht sich bereits in der zweiten Generation seit 1980 alles um eine umweltschonende Wirtschaftsweise.

„Wir setzen auf biologische Landwirtschaft und regionale Produkte für eine gesunde Lebensweise und um Nachhaltigkeit zu stärken!“

**Björn Thausing**



### INFOS

Alle Köstlichkeiten des Merlinghofs können direkt ab Hof gekauft oder bestellt werden.

Der **Ab-Hof Verkauf** ist jeden Mittwoch von 15 bis 19 Uhr, direkt am Merlinghof.

#### Markttage:

Donnerstags und samstags wird am Benediktinermarkt in Klagenfurt verkauft und freitags in Villach am Hans-Gasser-Platz.

Auf 15 Hektar Ackerland werden ursprüngliche Getreide und Saaten angebaut, welche gentechnisch unverändert und frei von synthetischen Düngern und chemisch selektiven Pflanzenvernichtungsmitteln sind. „Zu unseren Spezialitäten zählen kaltgepresste Bio-Öle, vor allem das Leinöl sehe ich als mein persönliches Steckenpferd“, erzählt Björn Thausing.

#### Nur altes Leinöl schmeckt bitter!

Das Klischee sagt, Leinöl schmeckt bitter, doch jedem Klischee sollte nicht Glauben

geschenkt werden, denn nur altes oder minderwertiges Öl hat einen bitteren Geschmack. „Wir pressen einmal wöchentlich frisches Leinöl, dass dadurch seinen milden, buttrigen Geschmack entwickelt und vielseitig verwendbar ist. Ob zum Abschmalzen von Erdäpfeln, Gemüse oder als Öl im Salat, Leinöl hat zu Recht seinen Platz bis in die Küchen der Spitzengastronomie gefunden“, sagt Thausing.

„Regionalität und Bio wird am Merlinghof großgeschrieben. Deshalb stellen wir auch Brot, Nudeln und Mehlspeisen komplett frei von Weizen, mit Zutaten vom eigenen Bauernhof her“, ergänzt der Biobauer. In einer betriebseigenen Hofmühle wird das von den Äckern stammende Korn gemahlen und zu Mehl verarbeitet.

#### Wenn Körner zu Öl werden

Doch wie entsteht das Bio-Öl? Björn Thausing erklärt: „Wöchentlich werden ungeröstete Ölsamen in der eigenen Ölmühle zu kaltgepresstem Bio-Öl verarbeitet. So entsteht vorzügliches Leinöl, Sonnenblumenöl, Hanföl, Ziehöl sowie Walnussöl, Leinfett und Kürbiskernöl.“

# Genussvolles Entdecken

*Die Broschüre „KULTURgenuss“ verbindet Theater, Konzerte, Kunst aller Sparten mit kulinarischen Genüssen.*

## FAKTEN

### 2017 mit dabei:

Amateurtheater Keck & Co., Friesacher Burghofspiele, Kultur MarktLücke, trigonale, Schloss Albeck, Museum für Quellenkultur, Tonhof, kulturforum amthof, Burg Glanegg, Verein Burgkultur, Theater Geiersdorf, Kulturforum Friesach, Kulturring Schloss Straßburg, Galerie Herzogburg, Verein Mittelalterliches Friesach, Schloss Grades

### Genuss-Partner 2017:

Villa Bucher, Landhotel Seppenbauer, Prechtthof, Restaurant Bachler, Privatbrauerei Hirt, Gasthof & Fleischerei Seiser, Kunsthôtel Fuchspalast, Längsewirte, Hirter Braukeller

Insgesamt 16 Kulturinstitutionen und neun Genussbetriebe starten heuer mit der Plattform „KULTURgenuss“ gemeinsam in die dritte Saison. Geboten wird ein abwechslungsreiches Programm: Ein Streifzug durch sämtliche Genres der Unterhaltung – von fröhlichen Komödien bis zu zeitgenössischer Kunst.

Heuer stehen u. a. die beliebten Komödien „Pension Schöllner“ und „Ein Floh im Ohr“ am Programm, für Kinder „Pippi Langstrumpf“, dramatisches Theater wie „3165 – Monolog eines Henkers“, klassische und zeitgenössische Musik und vieles mehr. Auf jeden Fall bieten die kulturellen Vereinigungen für jeden Geschmack das Passende! Die Broschüre „KULTURgenuss“ ist bei der Tourismusinformation am St. Veiter Hauptplatz 23 erhältlich, Tel. 042 12/ 45 608.

Ausgegangen von den Friesacher Burghofspielen, die schon seit 1950 am legendären Petersberg stattfinden, wird mit dem „KULTURgenuss“ seit 2015 eine partnerschaftliche Initiative durchgeführt, bei der Kunst, Kultur und Kulinarik im Vordergrund stehen.

„Das kreative Potenzial in der Region Mittelkärnten ist sehr groß“, erklärt Markus Schoas, Obmann-Stellvertreter der Friesacher Burghofspiele. „Es freut mich, dass mit dem KULTURgenuss aus den einzelnen Bausteinen aller Akteure ein großes, gemeinsames Ganzes geworden ist, mit dem alle Beteiligten nur gewinnen

können.“ Diese Akteure sind Menschen, die für Kunst und Kultur „brennen“ und mit viel Herzblut tolle Veranstaltungen auf die Beine stellen. Ob Theater, Konzerte, Kleinkunst, Ausstellungen oder Lesungen – der „KULTURgenuss“ findet in der ganzen Region statt und begeistert Einheimische als auch Touristen.

Die Tourismusregion Mittelkärnten ist reich an Kulturschätzen, an Burgen und Schlössern, an historischen Bauwerken und geschichtsträchtigen Orten, und bietet eine abwechslungsreiche und vielfältige Kunst- und Kulturszene. In dem speziellen Ambiente von Burgen, Schlössern, Klöstern oder Kellern wird Kunst und Kultur für den Zuschauer ganz besonders spürbar und als einzigartiges Erlebnis in Erinnerung bleiben.

### „Theater & Dinner“ Kombitickets

Im Reigen des „KULTURgenuss“ spielt aber ebenso die Kulinarik eine ganz wesentliche Rolle.

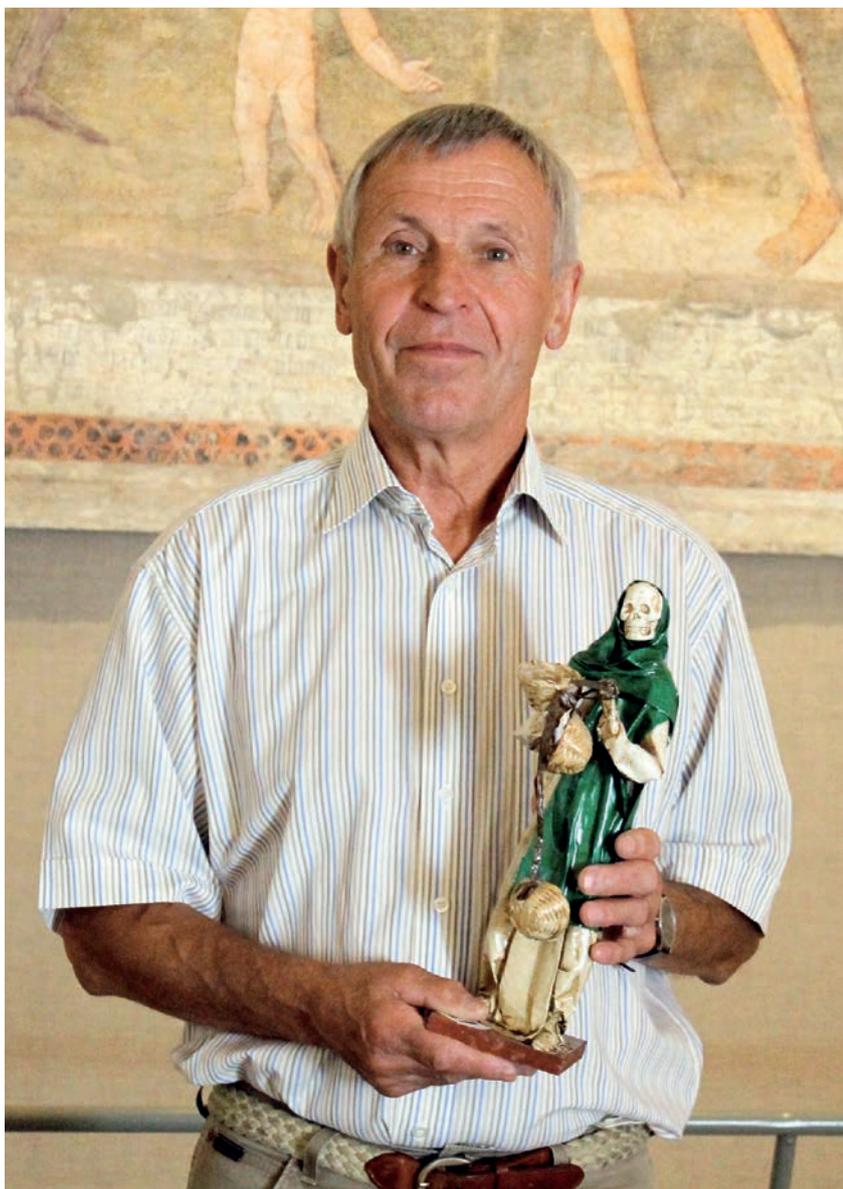
„Auch heuer wieder sind herzliche Gastgeber als Partner mit dabei, die regionale Speisen auf-tischen, ihre Gäste kulinarisch verwöhnen und für unvergessliche Genussmomente sorgen“, freut sich Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der Tourismusregion Mittelkärnten, über das breite Angebot.

Dazu wurden auch wieder spezielle „Theater & Dinner“ Kombitickets und genussvolle Packages geschnürt.



Die „trigonale“ ist ein Fixpunkt im KULTURgenuss. Foto: trigonale





Kuriose „Tödin“: Vinzenz Ebner mit der „Santa Muerte“.

## Museum in der Region

# Der Tod

*Das Totentanzmuseum in Metnitz ist weltweit einzigartig. Im nächsten Jahr findet wieder das „Metnitzer Totentanzspiel“ statt.*

Als „Zentrum des Totentanzes“ bezeichnet Vinzenz Ebner das Museum, das europaweit seinesgleichen sucht. Es gibt keinen anderen Ort, wo ein monumentales mittelalterliches Totentanzfresko und ein Totentanzspiel zusammentreffen. Bereits 1996 eröffnete auf Initiative von Vinzenz Ebner das Totentanzmuseum.

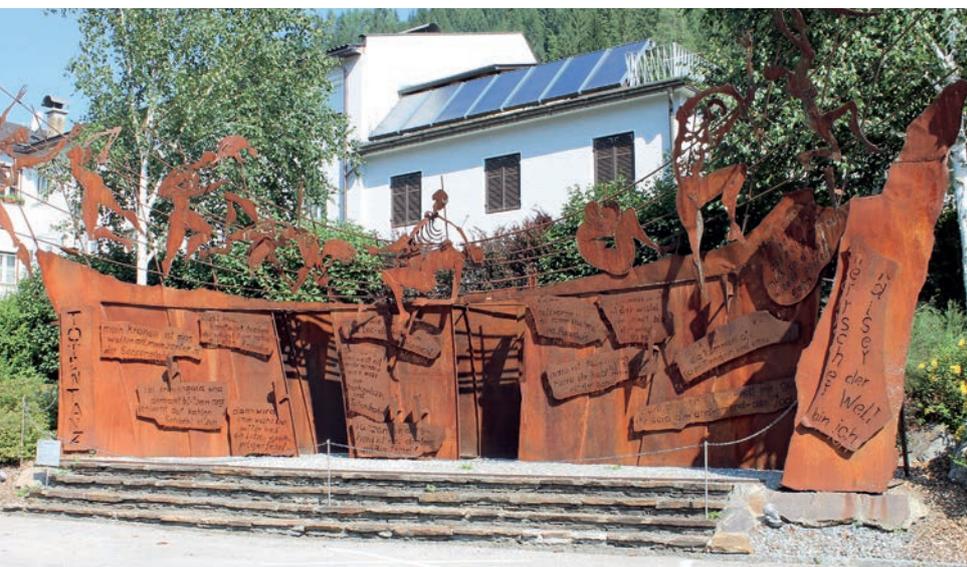
Da die Räumlichkeiten für die Vielzahl der Exponate zu klein wurden, wurde 2015 ein Zubau errichtet: Auf 210 Quadratmeter sind nun die besonderen Stücke zu bestaunen.

### Weltweite Anerkennung

Die Exklusivität des Museums spricht sich herum – die Gäste kommen aus der ganzen Welt. Vinzenz Ebner ist als leidenschaftlicher und kompetenter Führer durch die Räumlichkeiten bekannt. Gegen Voranmeldung sperrt er „sein“ Museum jederzeit auf – sogar an besonderen Tagen. „Seit Jahren habe ich am 24. Dezember eine Gruppe von Wienern im Museum, denen ich den Totentanz und die Ausstellungsstücke erkläre“.

### Die Exponate

Bereits vor dem Museum wird der Tod zur Sprache gebracht: Am Pfarrplatz hat das „Totenschiff“ von Hans-Peter Profunser Halt gemacht. Die Vergänglichkeit des Lebens wird in den einzelnen Bildern dargestellt und durch das Korrodieren der Eisenplastik verstärkt. Die scheren-



Am Pfarrplatz thront das „Totenschiff“ von Hans-Peter Profunser. Die Vergänglichkeit des Lebens wird in den einzelnen Bildern dargestellt.

# bittet in Metnitz zum Tanz

schnittartige Gestaltung soll den Schnitt zwischen Leben und Tod betonen.

Der Totentanz ist seit dem frühen 15. Jahrhundert ein Thema in den verschiedenen Künsten: Das Totentanzmuseum schlägt einen Bogen von historischen bis hin zu modernen Totentanz-Darstellungen.

Der Tod macht vor niemandem Halt – das zeigt der Rundgang durchs Museum auch eindrucksvoll. Beginnend mit dem Totentanzfresko, das vom Metnitzer Karner abgenommen und in der Kühle des Ausstellungsraumes präsentiert wird, finden sich nicht nur europäische Exponate. Seltene Bilder und Gegenstände führen in das Reich des Todes.

## Der Tod bittet zum Tanz

Das „Metnitzer Totentanzspiel“ wird nur alle vier Jahre aufgeführt. Es entstand aus den liturgischen Spielen, wie sie im auslaufenden Mittelalter üblich waren. Diese literarische Kostbarkeit hat sich bis heute erhalten.

Die nächsten Gelegenheiten, dem besonderen Schauspiel beizuwohnen, sind der 27. und 28. Juli sowie der 3. und 4. August 2018. „Die ersten Kartenreservierungen sind schon eingetroffen“, klärt Ebner auf. Das Totentanzspiel beeindruckt – und lässt ein wenig demütig werden. Ebner erzählt, dass beim letzten Totentanz 2014 zwei Monate vor dem „Tanz“ keine Karten mehr erhältlich waren. „Das ist wohl die beste Werbung.“

## „Tretet all zu meinem Reigen dar“

Der Tod macht keinen Unterschied zwischen Alt und Jung, Arm und Reich. Jeder muss einmal mit ihm gehen: Vom Bettler bis zum König, von der Jungfrau bis zum Bischof. Nur zu oft unerwartet und unerbittlich tritt er vor den Einzel-

nen und holt ihn „zum Tanz“. Der Engel gibt das Thema an und sagt „Auf, auf, o Mensch, mach dich bereit, ... es gilt ein Kranz, der Tot rufet allen nach sein Gefallen zu seinem Tanz.“ Nachdem der Tod einen nach dem anderen zu seinem Tanz geholt hat, klingt das Spiel mit der Erkenntnis aus:

„Tretet all zu meinem Reigen dar,  
die ihr das Leben schon habt gegeben  
in Gottes Händ zum seligen End!“

## ZUR SACHE

Infos zum Museum sowie Karten für das Totentanzspiel 2018:  
Vinzenz Ebner,  
0664/87 51 797  
totentanz@metnitz.at  
www.metsnitz/Totentanz

„Spiel mir das Lied vom Tod“:  
Der Tod spielt die Menschen,  
die auf der Friedhofsmauer  
spazieren gehen, in den Tod  
und in das Grab.



Das Totentanzmuseum in Metnitz befindet sich in unmittelbarer Nähe zur Pfarrkirche.

Fotos: Knafel



Foto: Friessnegg

Der Obmann der ARGE Nockholz, Alfred Seebacher, sieht die Interessensgemeinschaft als „Botschafter“ des Holzes.



Foto: tinefoto.com

Planung und Organisation: Das regionale „Nockholz“ wird in einigen heimischen Betrieben weiterverarbeitet.

## Die ARGE Nockholz geht

# Botschafter

*Die ARGE Nockholz ist eine Interessensgemeinschaft, die das heimische Holz in Wert setzen will.*

**Herr Seebacher, Sie sind Obmann der ARGE Nockholz. Was will die Arbeitsgemeinschaft erreichen?**

**Alfred Seebacher:** Wir arbeiten an einer besseren Vermarktung des Holzes aus der Region. Die Marke „Nockholz“ soll gestärkt werden und zu einem Synonym für Qualität aus der Region werden. Zusätzlich soll die Wertschöpfung in der Region bleiben, und Arbeitsplätze vor Ort werden geschaffen. Wir müssen nichts neu erfinden, sondern arbeiten mit einem Produkt, das sich seit Jahrtausenden bewährt hat. Die Fichten, Lärchen und Zirben, die in den Nockbergen wachsen, sind von hoher Qualität und bieten bereits vielen Generationen Einkommen und Wohlstand.

**Wie funktioniert die Arbeitsgemeinschaft?**

Die ARGE wurde 2010 gegründet. Dass die Marke bereits funktioniert, zeigen zahlreiche Anfragen aus ganz Österreich und darüber hinaus bei unseren Projektpartnern. Kurze Wege sowie eine zu 100 Prozent nachvollziehbare Herkunftsgarantie sind Argumente, die bei den Kunden auf viel Gegenliebe stoßen. Wir organisieren regelmäßige Treffen, um uns auszutauschen und einmal im Quartal wird ein Mitgliedsbetrieb besucht. Damit eröffnet sich für alle die Gelegenheit einen Blick hinter die Kulissen eines „Nockholz-Betriebes“ zu werfen. Zudem können Erfahrungen ausgetauscht werden. Wir sind auch offen für neue Mitglieder, die sich mit unseren Werten und Zielen identifizieren können.

# für das heimische Holz

### **Wie präsentiert sich die ARGE Nockholz nach außen?**

Wir sind dabei, unseren Auftritt in den Sozialen Medien zu verbessern, weil wir erkannt haben, dass hier großes Potenzial liegt. Öffentlichkeitsarbeit ist ein wichtiger Punkt, und weil wir uns als Botschafter des heimischen Holzes sehen, müssen wir diese Ideen auch nach außen tragen. In naher Zukunft wollen wir einen Katalog auflegen, in dem einzelne Betriebe ihre Produkte präsentieren können.

### **Was macht „Nockholz“ so einzigartig?**

Unser Holz – Fichte, Lärche und Zirbe – wächst auf einer Seehöhe ab 1.000 Metern. In dieser Höhenlage finden diese Baumarten ideale Lebensbedingungen vor. Das wirkt sich naturgemäß auf die Qualität des Holzes aus, und die Wald-

bauern haben den Vorteil, dass sie ihren Wertstoff als qualitativ hochwertiges „Nockholz“ vermarkten können. Gerade bei der Zirbe fragen Kunden sehr oft nach der Herkunft. In diesem Fall gibt es eine Herkunftsgarantie und das zählt.

### **Welche Bedeutung hat Holz im Leben des Alfred Seebacher?**

Holz ist für mich verbunden mit Nachhaltigkeit, Dauerhaftigkeit, Regionalität und Tradition. Es ist Werk- und Wertstoff zugleich und ein unvergleichbares Baumaterial. Nach neuesten Erkenntnissen bindet ein Kubikmeter Holz rund eine Tonne Kohlendioxid.

Die Wälder filtern das Treibhausgas CO<sub>2</sub> aus der Luft und sind aktive Klimaschützer. Genauso wirkt die Verwendung von Holz als Baustoff gegen den Klimawandel.

## MITGLIEDER

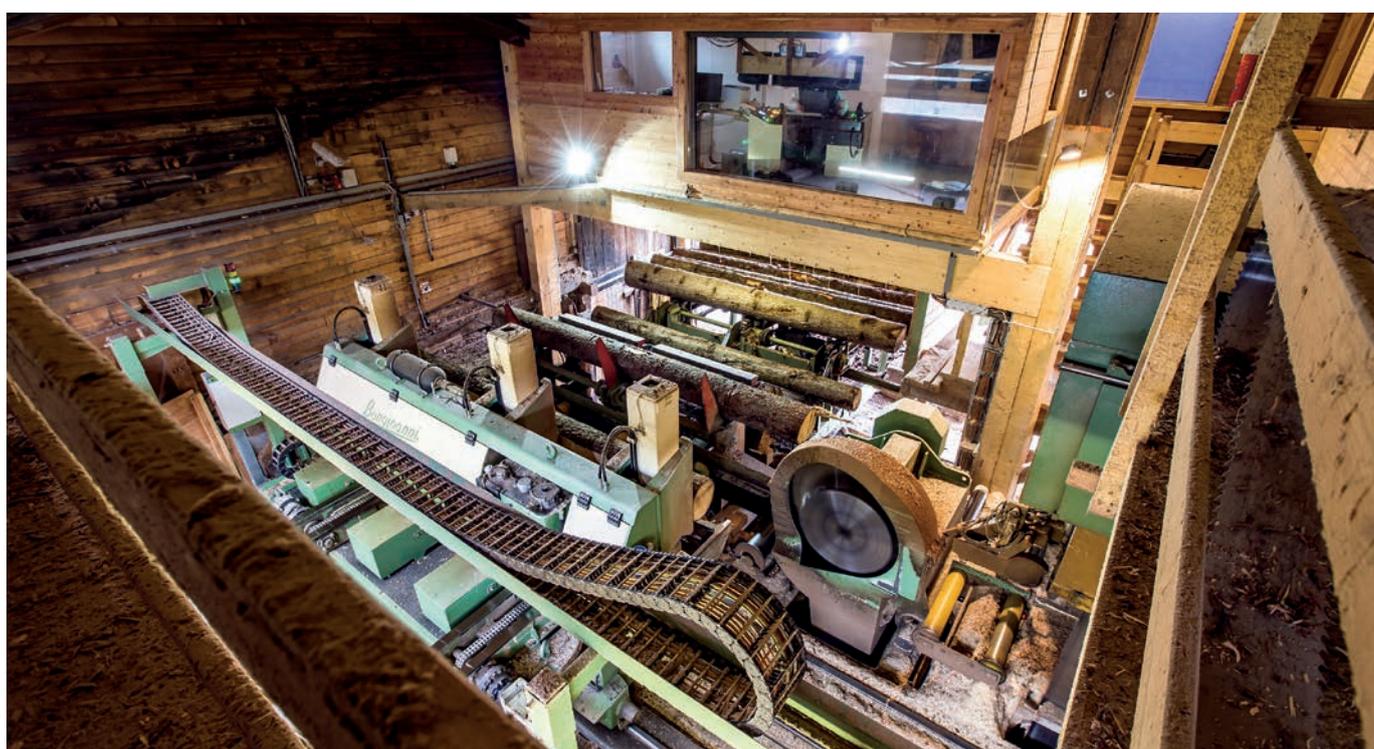
WWG Region Nockberge (ca. 500 Einzelmitglieder bzw. Waldbauern)

**Sägewerke und Holzverarbeiter:** Sägewerk Seebacher, Greiler und Leeb Balkone

**Holzbaumeister:** Gerhard Pleschberger

**Tischlereien:** Frejo Freithofnig und Tischlerei Schöffmann

**Tourismuspartner:** Almgasthaus Hiasl Zirbenhütte, JUFA Jugendgästehäuser, Biosphärenpark Nockberge



*Vom Wald kommt das Holz direkt in das Sägewerk. Dort wird es für die künftige Verwendung vorbereitet. Durch die kurzen Wege bleibt die Wertschöpfung in der Region und viele Unternehmen profitieren vom natürlichen Wertstoff.*

Foto: tinefoto.com



Fotos: Nockholz



Foto: tinefoto.com

**Veredelung: Heimisches „Nockholz“ in der Tischlerwerkstatt.**

## INFOS

Das Nockholz ist jetzt auch auf Facebook vertreten. Laufend werden Beiträge zu den Themen Holz, Wald und Regionalität gepostet. Die ARGE-Mitglieder freuen sich über ein „Like“!

### ARGE Nockholz

Obmann Alfred Seebacher  
E-mail: [office@nockholz.at](mailto:office@nockholz.at)  
Facebook: @nockholz

## Neues LEADER-Programm

Aktuell werden die Weichen für die Zukunft gestellt: Im Rahmen der neuen EU LEADER-Förderperiode (2014-2020) hat die ARGE Nockholz ein neues LEADER-Kleinprojekt gestartet, das von der Regionalentwicklung kärnten:mitte mit einer Förderquote von 80 % bewilligt wurde. Es wurde ein zweitägiger Workshop im Trippelgut abgehalten, um über die Zukunft des Nockholzes zu sprechen. Ergebnisse dieser Klausur sind:

- ◆ Einreichung eines neuen „großen“ LEADER-Projektes beim Regionalmanagement kärnten:mitte
- ◆ Verstärkte Kooperationen mit exter-

nen Partnern, z.B. mit dem Feldkirchner Architekten Ernst Roth und dem Architekturhaus Kärnten

- ◆ Umsetzung von Projekten mit Partnern aus FH bzw. HTL
- ◆ Darstellung der Wertschöpfungskette des Nockholzes und Erstellung eines Argumentationskataloges über die Vorteile des Nockholzes
- ◆ Produktrecherche und Produktentwicklung sollen durchgeführt werden
- ◆ Verstärkte Öffentlichkeitsarbeit und digitaler Relaunch mit verstärktem Auftritt in Social Media Plattformen
- ◆ Etablierung eines „Besucherzentrums“ in einem der Partnerbetriebe

## Das Nockholz

Nockholz ist nicht nur ein hochwertiger Rohstoff, es ist auch eine Philosophie, von der die ARGE-Partner überzeugt sind und die sie weitertragen möchten: Kurze Wege sollen für lange Freude mit der Kultur- und Naturlandschaft sorgen. Dazu verarbeiten die Betriebe – Sägewerke, Holzbaumeister und Tischler – in erster Linie das Holz aus der Region. Die Kunden sollen den Wert der Produkte

erkennen und stolz auf ihr Nockholz zurückgreifen. Das spart viele Kilometer an Transport und reduziert die Belastung der Umwelt mit dem klimaschädigenden Kohlendioxid.

Die ARGE steht nach wie vor offen für neue Mitglieds- oder Partnerbetriebe. Interessenten können sich jederzeit unter [office@nockholz.at](mailto:office@nockholz.at) melden.

# Kärntner Holzstraße

*Wald und Holz sind die absolute Stärke der Holzstraßengemeinden. Die natürlichen Ressourcen stellen eine wichtige Lebensgrundlage für den ländlichen Raum dar.*



**D**ie Initiative „Kärntner Holzstraße – Region Nockberge“ hat sich im Jahre 1995 zur Gemeinschaft mit gemeinsamen Leitbild und Zielen zusammengeschlossen und besteht heute aus 17 Mitgliedsgemeinden.

## Wichtige Ziele

In Zusammenarbeit zwischen Natur- und Landschaftsschutz und den Bauern soll eine den Grundsätzen des natürlichen Lebensraumes entsprechende naturnahe Bewirtschaftung des Waldes erfolgen. Der gut bewirtschaftete ländliche Raum darf nicht verloren gehen, auf Regionalität wird Wert gelegt. Eine verstärkte Verwendung von Holz soll in die Wege geleitet, Holzbauwerke der Vergangenheit sollen neu belebt werden. Holz als begehrter Rohstoff, Wirtschaftsfaktor und Kulturträger soll verstärkt zur Lebensgrundlage des ländlichen Raumes werden. Durch Bearbeitung des Holzes zum hochwertigen Endprodukt sollen neue, innovative Arbeitsplätze zur Stärkung des ländlichen Raumes geschaffen werden.

## Neue Holzbau-Projekte

Das neueste Projekt der Kärntner Holzstraße umfasst den öffentlichen Raum der Stadt Feldkirchen. Aus dem örtlich nachwachsenden Baustoff Lärchenholz aus den Nockbergen, soll mehr Holz und somit Produkte aus der Region in die Stadt kommen. Gemeinsam mit der Polytech-Schule in Feldkirchen soll das neue Projekt im Sommer vorgestellt werden. Arbeitsplätze und die Wirtschaftskraft ohne CO<sub>2</sub>-Rucksack sollen vor Ort gestärkt und ausgebaut werden. Im Rahmen

eines Ideenwettbewerbes wurde die Adaptierung der vorhandenen Betonblumentröge mit Holzdesign geplant. Die unzähligen Möglichkeiten des Werkstoffes

„ Der Wald ist die größte Klimafabrik unserer Erde. Ziel ist es, mit Holz die Zukunft zu gestalten, Arbeitsplätze im Land zu halten und zu fördern.

DI Günter Sonnleitner  
Obmann Kärntner Holzstraße

„

Holz – Fichte, Tanne, Lärche, Zirbe – aus den Nockbergen, wird den Menschen durch diese Maßnahme nähergebracht. Das Holz wird unbehandelt und ohne chemische Behandlung verbaut. In Guttaring beispielsweise wird die Volksschule adaptiert – Schulungs und Arbeitsräume sind in Holz ausstattung. „Eine Zusammenarbeit und Vernetzung mit der Region kärnten:mitte ist sehr wichtig, um Ziele zu erreichen“ ergänzt Günter Sonnleitner.

## FAKTEN

Die Kärntner Holzstraße – Region Nockberge umfasst 17 Mitgliedsgemeinden. Ca. 30.000 Einwohner. Vernetzt vier politische Bezirke Kärntens.

**Neuestes Projekt:** Holzprojekte im öffentlichen Raum der Stadt Feldkirchen. Highlights: Totentanzmuseum Metnitz, Holzschule Gnesau  
**Ziele:** Umweltschutz, Waldbewirtschaftung, verstärkte Holzbauweise und der Fremdenverkehr.



*Mehr Holz und somit Produkte aus der Region sollen in die Stadt Feldkirchen kommen. Günter Sonnleitner mit Stadtrat Andreas Fugger.*

Foto: Frießnegg



*Die Norische Region bietet geschichtliche Einblicke wie auch eine Vielfalt und Schönheit der Natur mit idealen Wandergebieten.*

Foto: Tourismusregion Mittelkärnten

„ Im Sommer wird in der Norischen Region einiges geboten: Sommerkinderbetreuung, Schwimmkurs im Terrassenbad Klein St. Paul, Fußballcamp und zahlreiche Wanderungen.

**Gabriele Dörflinger**  
**Obfrau Norische Region** „

## Historischer Regionalverein

# Norische Region

*Die Norische Region besteht seit 1990 aus neun Mitgliedsgemeinden, welche im nordöstlichen Zentralraum Kärnten, an der Grenze zur Steiermark, liegen.*

**K**ein Lebensraum in den Ostalpen hat so viel historisch Gewachsenes zu bieten wie die Norische Region. Begonnen hat alles mit dem „Ferrum Noricum“, dem Norischen Eisen des oberen Görtschitztales, dessen Qualität im gesamten Römischen Reich geschätzt wurde. Das reiche kulturhistorische Erbe verleiht der Region eine besondere Note und bietet Einheimischen wie auch Urlaubern die Möglichkeit, neben der Schönheit und Vielfalt der Natur auch die Geschichte des Landes kennenzulernen.

## FAKTEN

Der Regionalverein Norische Region zählt neun Mitgliedsgemeinden. Diex und Mühlen sind Mitglieder des Regionalvereines, aber keine LAG-Mitglieder.

### Gemeinden:

Marktgemeinde Brückl  
Marktgemeinde Eberstein  
Marktgemeinde Maria Saal  
Marktgemeinde Hüttenberg  
Gemeinde Kappel/Krappfeld  
Marktgemeinde Klein St. Paul  
Gemeinde Magdalensberg  
Gemeinde Guttaring

### Das Ferrum Noricum

Der Regionalverein umfasst das Gebiet im und um das Görtschitztal, den drittältesten geologischen Grabenbruch der Welt und zählt zu den eher kleineren Regionalvereinen. Historisch äußerst bedeutend für Wirtschaft und Kultur dieser Region waren das Vorkommen, die Gewinnung und Verarbeitung von Eisenerz. Das „Ferrum Noricum“, das Norische Eisen des oberen Görtschitztales,

war aufgrund seiner Qualität bereits im Römischen Reich gefragt.

### Industriebetriebe

Die Schließung des Erzbergbaus im Jahr 1978 beeinflusste die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung der Region maßgeblich. Heute sind noch immer Betriebe des Sektors Industrie bedeutende Arbeitgeber der Region.

### Historische Region

Die Norische Region bietet einen Reichtum an kulturhistorischem Erbe, das sowohl Urlaubern als auch der heimischen Bevölkerung die Möglichkeit bietet, die Geschichte der Region kennenzulernen. Des Weiteren ist die Region, mit der Saualpe im Osten, aufgrund der Schönheit und Natur ein beliebtes Wandergebiet. „Für die Region gibt es ausgebildete Wanderführer“, ergänzt Obfrau Gabriele Dörflinger.

### Vielseitige Projekte

Seit einiger Zeit gibt es den Norischen Wanderbauernmarkt. Bürgermeisterin Dörflinger erklärt: „Jeden Freitag findet in einer anderen Gemeinde der Bauernmarkt statt. Wir setzen hiermit auf mehr Produktvermarktung.“

# Hemmland-Kärnten

Der Regionalverein Hemmland wurde im Jahr 2000 gegründet und zählt zehn Mitgliedsgemeinden, welche sich über das Gurktal, Krappfeld und Metnitztal aufteilen.



**F**lächenmäßig mit 654,98 km<sup>2</sup>, ist Hemmland der größte Regionalverein der LEADER-Region kärnten:mitte. Dazu zählen kulturhistorische Juwelen wie die mittelalterliche Burgenstadt Friesach und der Hemma-Wallfahrtsort Gurk, ebenso wie die Auer-von-Welsbach Erfinderstadt Teibach-Althofen mit bekannter Kuranstalt.

### Abwechslungsreiches Angebot

Von Kultur bis zur Gesundheit, vom Sport bis zu Wellness spannt sich der Bogen des abwechslungsreichen Angebotes der Mitgliedsgemeinden.

Die Region verfügt über bedeutsame Kulturstätten wie der Burgenstadt Friesach, den Hemma-Wallfahrtsort Gurk oder der Auser-von-Welsbach Erfinderstadt Teibach-Althofen. Die Gemeinden bieten somit vielfältige und abwechslungsreiche Angebote in den Bereichen Kultur, Gesundheit, Sport und Wellness sowie eine ausgewogene Naturlandschaft. „Die

„ Der Regionalverein Hemmland ist an einer Vielzahl von Projekten, wie beispielsweise der Wirtschaftsmesse Mittelkärnten beteiligt.

**Franz Pirolt**  
**Obmann Hemmland**

Entwicklung im Bereich Gesundheit liegt uns sehr am Herzen. Der Plan ist, dass Althofen wieder eine Kassenstelle für Radiologie bekommen soll“, sagt Obmann Franz Pirolt.

### Eigene Tracht

Die Region Hemmland hat eine eigene Tracht. Diese verbindet traditionelles

Handwerk mit modernem Design und ist Symbol für gemeinsames Auftreten der drei Täler und ein erfolgreiches Miteinander.

### Wirtschaftsmesse Mittelkärnten

Eine große Veranstaltung im Hemmland ist die „Wirtschaftsmesse Mittelkärnten“. Diese findet heuer vom 19. bis 21. Mai bereits zum sechsten Mal statt.

Des Weiteren wurde auch die Breitbandinitiative im Regionalverein vorgestellt. „Wir wollen eine Anbindung zu jedem Haushalt zukunftsweisend aufstellen“, erklärt Obmann Franz Pirolt.

*Die Gemeinden des Regionalvereins Hemmland bieten ein vielfältiges und abwechslungsreiches Angebot.*

Foto: Freimüller

## FAKTEN

Der Regionalverein Hemmland zählt zehn Mitgliedsgemeinden, wovon acht bei der Leader-Region kärnten:mitte sind.

### Gemeinden:

- Althofen
- Friesach
- Gurk
- Metnitz
- Micheldorf
- Möbbling
- Straßburg
- Weitensfeld

Der größte Regionalverein kärnten:mitte

# Das Glantal

*Das Glantal ist das Zentrum Mittelkärntens und besteht aus sechs Gemeinden.*

**V**ier Gemeinden der Norischen Region spalteten sich im Jahr 2014 ab und gründeten gemeinsam mit zwei weiteren Gemeinden, um gemeinsame Interessen noch besser vertreten und umsetzen zu können, den Regionalverein Glantal.

## Neuer Regionalverein

Konkret sind das die Gemeinden St. Georgen am Längsee, Glanegg, Frauenstein, die Stadtgemeinde St. Veit sowie die zwei Marktgemeinden Moosburg und Liebenfels, die sich von der Norischen Region abgespalten haben.

Obmann des größten Regionalvereins ist der Liebenfelser Bürgermeister Klaus Köchl, der sich für eine neue Region starkgemacht hat.

## Größter Verein

Mit rund 30.000 Einwohnern ist der Regionalverein Glantal nun der größte Verein der LAG kärnten:mitte.

„ Der größte Regionalverein, das Glantal, setzt sich sehr für den Tourismus ein, arbeitet und ergänzt sich optimal mit den Nachbarregionen.

**Klaus Köchl**  
**Obmann Glantal**

„

## Schwerpunkte

Einige Schwerpunkte des Regionalvereins werden in Zukunft Projekte in den Bereichen erneuerbare Energie, Ortsbildgestaltung sowie Wanderwege zur Stärkung des Tourismus und der ländlichen Wirtschaft sein.

## Bestehende Projekte

Projekte im Bereich Ortsbildgestaltung und Wanderwege zur Stärkung des Tourismus werden im Regionalverein großgeschrieben. „Beste Beispiele sind die Vierbergwanderung, der Klettergarten, die Burg Glanegg sowie der Abenteuer Wasserwanderweg. Die Gemeinde Moosburg setzt sich auch sehr für den kommunikativen Bereich ein“, erklärt Obmann Klaus Köchl.

## FAKTEN

Der Regionalverein Glantal wurde 2014 gegründet und ist der größte Verein der LAG kärnten:mitte.  
**Gemeinden:** Gemeinde Frauenstein, Gemeinde Glanegg, Marktgemeinde Liebenfels, Marktgemeinde Moosburg, Gemeinde St. Georgen am Längsee, Stadtgemeinde St. Veit an der Glan

# Splitter-Wirtschaft

## Heizungspumpen-Aktion

**A**lte Heizungspumpen verbrauchen viel Strom und sind versteckte Stromfresser. Die Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH startet im Rahmen der Klima- und Energie-Modellregion St. Veit/ kärnten:mitte (KEM) eine Heizungspumpen-Tauschaktion: Dabei kann eine alte Pumpe gegen eine neue „Hocheffizienz-Umwälzpumpe“ eingetauscht werden. Der Richtpreis für die Pumpe beträgt ca. 300 Euro. Im Rahmen der Aktion gibt es einen Direktzuschuss von 120 Euro! Zudem spart die neue Pumpe bis zu 80 % der Stromkosten gegenüber der alten Heizungspumpe!

Diese Aktion läuft bis Dezember 2017 in den Gemeinden St. Veit, Frauenstein, St. Georgen am Längsee, Liebenfels und Mölbling.

Die notwendigen Arbeiten (Tausch und Montage) müssen von einem Installateur aus der Region kärnten:mitte



**Moderne Pumpen helfen bares Geld sparen.**

Foto: KEM St. Veit

durchgeführt werden. Nach Abschluss der Arbeiten kann die Förderung bei der KEM angesucht werden. Förderungsunterlagen sind: Rechnung und Zahlungsbeleg, Abnahmeprotokoll und Bankdaten.

**Weitere Infos:** Büro der KEM, Hauptplatz 23, 9300 St. Veit an der Glan, E-Mail: [KEM@kaernten-mitte.at](mailto:KEM@kaernten-mitte.at), [www.ke3.at](http://www.ke3.at)

## Investieren zahlt sich aus!

**F**ür Wirte im ländlichen Raum gibt es bis zum 30. Juni 2017 eine spezielle Förderaktion. Der Kärntner Wirtschaftsförderungsfonds und die Österreichische Hotel- und Tourismusbank (ÖHT) haben für Kärntens Gastronomiebetriebe ein Förderpaket geschnürt: Bei dem Projekt „Qualitätsverbesserung Gastronomiebetriebe im ländlichen Raum“ bekommen Wirte, die zwischen 10.000 und 300.000 Euro investieren, einen Zuschuss. Gefördert werden u. a. Küchengestaltungen, Sanitäreinrichtungen, Gastraumausstattung und Gastaußenbereiche. Wichtig ist, dass es sich dabei um materielle aktivierungspflichtige Neuinvestitionen handeln muss, die mit einem ERP-Kleinkredit finanziert werden.

**Weitere Infos:** KWF, Ida Tomaschitz, Tel. 0463/ 55 800 -10 und [www.kwf.at/gastro](http://www.kwf.at/gastro)



Foto: Tourismusregion Mittelkärnten



## SCHOKO-ERLEBNIS

### Craigher baut in Friesach aus

Der Familienbetrieb Kaffeeconditorei Schokoladenmanufaktur Craigher investiert in eine multimediale Erlebniswelt, in der die handgeschöpfte Schokolade im Mittelpunkt steht.

Den Besuchern wird der spannende Weg der Kakaobohne bis hin zur fertigen Schokolade vermittelt. Dazu zählt auch die Produktion eines Filmes sowie die Erstellung einer Fotodokumentation. Zudem wird es Schaukästen, Schauobjekte, spezielle Lichteffekte, Sitzgelegenheiten und ein Infoleitsystem geben. Außerdem soll ein interaktiver Präsentationsshop für Schokoladenerzeugnisse aus nachhaltigem Anbau geschaffen werden.



**Süße Verlockungen bei Craigher.**

Fotos: Craigher (2)

## Verein in Mittelkärnten

# Mit dem „Marktplatz“ stärken engagierte Unternehmer die Region

*Der noch junge Verein „Marktplatz Mittelkärnten“ setzt auf die Bewerbung der regionalen Kulinarik und des heimischen Handwerks durch den Aufbau einer gemeinsamen Marke.*

**A**ktuell 45 engagierte Mitgliedsbetriebe sowie ein unterstützendes Mitglied zählen zum Verein „Marktplatz Mittelkärnten“, der im Sommer letzten Jahres gegründet wurde. Dieses Projekt wird zudem vom LEADER-Programm der EU unterstützt.

### Positive Aspekte für die Region

Das Ziel der Vereinigung ist die Stärkung der regionalen Kulinarik, der regionalen Kultur und des regionalen Handwerks. Dabei handelt es sich um eine Kooperation von Betrieben aus ganz Mittelkärnten aus den Bereichen Hotellerie & Gastronomie, Landwirtschaft, Bierbrauereien, Veredlern und Handwerkern.

„Die Vielfalt zeichnet uns aus. Wir sehen den Verein als große Chance für die Region, die so viel zu bieten hat“, macht Ingrid Bachler vom Kulturwirthaus Bachler Althofen aufmerksam.

Sie spricht von einem „Zusammenschluss von Freunden“, die sich gegenseitig unterstützen. „Solz auf die Region“, sei laut Bachler eine Philosophie, die gelebt werden muss.

Sie steht als Obfrau dem Verein „Marktplatz Mittelkärnten“ vor, als ihr Stellvertreter fungiert Niki Riegler, Geschäftsführer der Hirter Brauerei.

### Liebe zum Handwerk

„Die Gäste können sich darauf verlassen, dass im Verein Qualitätsbetriebe vereinigt sind, die alle das gleiche Level haben“, nennt Hannah Craigher einen großen Vorteil für Touristen. Die Friesacher Schokoladenmanufaktur Café Konditorei Craigher ist einer der Mitgliedsbetriebe. „Einen hohen Stellenwert im Marktplatz nimmt das regionale Handwerk ein, dass



*Meisterdrechsler Alfred Krainer aus St. Veit stellt tolle Produkte aus Holz her.*

Foto: Knafli

es gilt, bewusster zu verankern“, sagt Familie Craigher.

### Ein „klasses Projekt“

Das Miteinander in der Kooperation steht im Vordergrund. „So ein klasses Projekt! Es ist schon toll, wenn alle an einem Strang ziehen“, freut Meisterdrechsler Alfred Krainer die Wertschätzung, die jedem Mitglied entgegengebracht wird. Der St. Veiter ist der Kopf des feinen Handwerksgeschäftes „Kunst & Werk“ am Hauptplatz St. Veit. Er erhofft sich eine gute Partnerschaft und gegenseitiges Unterstützen.

### Das Bewusstsein stärken

Weiters soll mit der neuen Marke „Marktplatz Mittelkärnten“ das regionale Bewusstsein gestärkt werden. Die Protagonisten wollen neue Perspektiven für den ländlichen Lebensraum und die nächste Generation schaffen. „Es treffen sich schon die Richtigen im Leben! Das Wir steht über dem Ich. Im Marktplatz fungiert jeder als Positiv-Botschafter des anderen, gemeinsam mit gebündelten Talenten und Visionen sind wir stark und engagieren uns für unsere Heimat“, sagt Bachler, der Nachhaltigkeit am Herzen liegt.

### Aufbau der Marke

Ziel des Vereines ist die Positionierung als Marke „Marktplatz Mittelkärnten“, um die regionalen Produkte, die kulinarischen Besonderheiten und das einzigartige Handwerk, das die Region Mittelkärnten prägt, mit Marketingmaßnahmen zu



stärken und den Bekanntheitsgrad zu erhöhen.

Ende Juni kommt der Folder heraus, ein großartiger Internetauftritt (Fotos und Videos stammen von Elias Jerusalem) ist derzeit in Ausarbeitung. Am 28. Juli, ab 17 Uhr, präsentiert sich der Verein erstmals der Öffentlichkeit, mit einem großen Marktplatzfest am Hauptplatz St. Veit.

*Die Althofenerin Ingrid Bachler steht dem Verein „Marktplatz Mittelkärnten“ als Obfrau vor.*

Foto: KK

## DIE MITGLIEDER VON „MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN“:



#### Gastronomie

Restaurant Bachler  
Landgasthaus Seppenbauer  
Seewirt Spiess  
Wirtshaus & Brauerei Gelter  
Gasthof Erian  
Rathhaus Markus Rath  
Gasthof Liegl  
Gasthof Schumi (Oberer Moser)  
Zum Dorfschmied  
Landgasthof Neugebauer  
Stift St. Georgen am Längsee  
Brunnerhof  
Hotel Restaurant Prechtelhof

Brunnwirt Kassl  
Schloss Albeck  
Gipfelhaus Magdalensberg  
Gasthof Moser



#### Winzer

Weingut Georgium  
Weingut Vinum Virunum  
Weingut Karnburg  
Weingut Trippelgut  
Weingut Taggenbrunn



#### Handwerk

Maßschuhe Knapp  
Alpe Adria Manufaktur  
Strohmaier

Keramik Polzer  
Meisterdrechsler Krainer  
Uhren Sommer  
Huterzeugung Kollmann



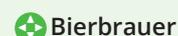
#### Landwirte

Ferienhof Haberzettl  
Gucher Johann und Sonja  
Fischerzeuger Payr  
Krappfeldeis Pobaschnig  
Demeterhof Erian  
Naturkost Thausing  
Landwirtschaft vlg. Moser  
Naturköstlichkeiten Höfer  
Köblhof  
Landwirt vlg. Toner



#### Veredler

Schokolade Craigher  
Bäckerei Taupe  
Fleischerei Seiser



#### Bierbrauer

Brauerei Hirt  
Wimitzbräu



#### Unterstützendes Mitglied

Familie Urbanek

## Privatbrauerei mit langer Tradition

# In seiner Brust schlägt das „Hirter-Herz“

*Hirter Bier-Geschäftsführer Nikolaus „Niki“ Riegler spricht im Interview über die Arbeit mit der Familie, den besten Braumeister der Welt und sogenannten „Micky-maus-Mengen“.*

### **Große Investitionen wurden in den letzten Jahren in Hirt getätigt. Ist der Um- und Ausbau ein Bekenntnis zum Standort Hirt?**

Niki Riegler: Der Standort soll nicht nur erhalten, sondern auch gestärkt werden. Im alten Verwaltungsgebäude adaptieren wir derzeit noch die Braumeisterbüros, die Labors werden vergrößert und die betriebseigene Qualitätskontrolle ausgebaut und verstärkt. Im 2. Stock werden die Räumlichkeiten als interne Verkostungs- und Schulungsräumlichkeiten dienen. In Hirt haben viele Mitarbeiter die Ausbildung zum Biersommelier absolviert. Ich besteh darauf, dass unsere Leute, die mit Bier zu tun haben, mehr darüber wissen. Wir haben 15 verschiedene Biere, über diese sollte man genau Bescheid wissen. Mit mehr Wissen um unser Bier kann man mehr über unser Bier erzählen.

### **Man liest überall den neuen Slogan „Hirter – Echte Leidenschaft“. Ein neues Marketingkonzept?**

Wir kommen aus der Region, auch unsere Familie hat hier die Wurzeln und schöpft die Kraft aus der Region. Das ist kein Konzept, das ist Unternehmenshaltung. Das haben wir in einem Workshop auf meiner Almhütte zum Abschluss gebracht, und es ist das Ergebnis vieler Gespräche mit den Mitarbeitern aus allen Bereichen. Unsere Leute sagen: Wir haben ein Hirter-Herz.

### **Und mit Herzblut verbunden ist Leidenschaft?**

Und echte Authentizität. Wir wollen uns nicht verbiegen, wir lassen uns nicht ständig etwas einreden oder rennen Themen hinterher. Was wir tun, tun wir aus Überzeugung, mit Leidenschaft, wir

wollen als Marke auch Werte kommunizieren. Unsere Leute stehen für etwas ein, unsere Mitarbeiter sind alles Typen. Das hat sich für uns als Botschaft für die Marke automatisch ergeben. Das muss man niemandem im Betrieb erklären.

### **In der Brauerei arbeiten viele Familien.**

Es gibt ja nichts Schöneres, als wenn ein Mitarbeiter das Unternehmen den Kindern weiterempfiehlt. Es gibt zwei Mitarbeiter, die länger in der Firma sind als ich alt bin – und ich bin nicht mehr der Jüngste. Wir haben Mitarbeiter, die Minimum schon 20 Jahre dabei sind. Der Großteil kommt aus dem Gurktal, Metnitztal, Krappfeld und der St. Veiter Gegend.

### **Wie schwer ist es, mit Onkel Klaus Möller als Geschäftsführer zusammenzuarbeiten?**

Das ist ganz leicht. Es gibt einen gewissen Altersunterschied, Kompetenzaufteilung, wir kommen aus zwei unterschiedlichen Bereichen, haben verschiedene Stärken – wir ergänzen uns sehr gut. Klaus Möller und ich haben nicht den großen Ego-drang, uns gegenseitig etwas zu beweisen zu müssen, sondern wir wollen gemeinsam etwas erreichen. Das macht die Sache einfach und unproblematisch.

### **European Beer Star, World-Spirits Award, „Office of the Year“-Award: Es regnet jährlich Preise für Hirter Bier. Kommt noch immer Freude auf?**

Ja! Wir freuen uns über jede einzelne Auszeichnung. Gewisse Preise kommen schon beinahe automatisch, aber das spricht für unsere Konstanz und Qualität. Heuer Gold und im nächsten Jahr wieder

## FAKTEN

1270 wurde die Privatbrauerei Hirt im „Güter- und Anlagenverzeichnis“ des Gurker Domkapitels erstmals erwähnt und darf sich als eine der ältesten Privatbrauereien Österreichs bezeichnen. Aktuell sind 150 Mitarbeiter (im Sommer durch Praktikanten bis zu 170 Mitarbeiter) am Standort Hirt beschäftigt. Nikolaus Riegler ist seit 2012 gemeinsam mit Klaus Möller Geschäftsführer.



*Echte Leidenschaft: Nikolaus Riegler im Kreise seiner Familie.*

Gold zu gewinnen ist wunderschön, wir sind ja nicht alleine bei den Preisverleihungen. Die Auszeichnungen zelebrieren wir mit unseren Mitarbeitern, denn sie sind ja auch für das Produkt verantwortlich.

**Wo liegen die Hauptabsatzmärkte?**

Österreich, und da hauptsächlich in der Gastronomie. Rund 22 Prozent exportieren wir nach Italien, Slowenien und Kroatien. Ich kann mit Stolz behaupten, dass wir in Deutschland als Österreichisches Bier vertreten sind, nämlich in Köln und Berlin. Außerdem haben wir den Sprung nach Tschechien geschafft. Und auch nicht mit Mickymaus-Mengen von drei Gläsern Bier, sondern mit relevanten Biermengen. In den USA sind wir aktuell in 17 Bundesstaaten mit Bier vertreten, in Kanada in Vancouver und ganz im Westen, weiters in Rumänien, England, Asien.

**In einem Interview sagten Sie einmal, es sei Luxus, den Wasserhahn aufzudrehen und schon mit dem Brauen beginnen zu können.**

Genau. Mir fällt nur eine weitere Brauerei in Österreich ein, die ihr Wasser unbehandelt zum Brauen verwenden kann.

**Regionalität ist beim Brauen ein großes Thema?**

Natürlich. Um die Hälfte, bis mehr als die Hälfte der Gerste kommt aus dem Krappfeld und rund um die Brauerei. Der Prozess der Bearbeitung der Biere ist schonend, natürlich, ohne Tricks, ohne Chemie, nur mit den vier Rohstoffen. Deshalb braucht man sehr gute Leute, man kann sich hier keine Fehler erlauben. Denn würden wir das Bier behandeln, würde man es sofort schmecken.



**Braumeister Raimund Linzer lebt ja für das Bier ...**

Aus unserer Sicht der beste Braumeister der Welt. Er verkörpert Hirt. Linzer ist seit 17 Jahren Braumeister und seit 28 Jahren in Hirt beschäftigt.

**Besuchen Sie täglich den Braukeller oder das Lager?**

Wenn ich in Hirt bin, gehe ich einen Sprung in den Braukeller, in die Bierathek, aber auch ins Lager. Ich suche den Kontakt zu den Leuten, das gehört zur Kultur unseres Unternehmens dazu: Servus sagen, kurz plaudern, Kaffee trinken – das ist mir sehr wichtig.

**Ihre Freizeit ist rar, aber gibt es Hobbys, bei denen Sie abschalten können?**

Auf meiner Almhütte, beim Lesen, in der Natur. Radfahren und Laufen sind eher als Ausgleich gedacht. Die wenigen freien Wochenenden verbringe ich mit der Familie und engen Freunden.

*Nikolaus Riegler, Geschäftsführer der Privatbrauerei Hirt.*

Fotos: Hirter Bier (2)

## Klima-Energie-Modellregion Althofen startet durch

# Projekte fürs Klima

*Die RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH ist Projektträger der neuen „Klima- und Energiemodellregion Althofen Umgebung“.*



**KEM-Managerin Carolin Hofer** Foto: kärnten:mitte

### ZUR PERSON

Carolin Hofer ist die neue Managerin der KEM Althofen Umgebung. Ihr Bürostandort ist im Rathaus der Stadtgemeinde Althofen. Sie studierte Wirtschaft und Management an der FH Kärnten sowie angewandte Betriebswirtschaft im Bereich General Management mit den Schwerpunkten Marketing, Controlling und Innovationsmanagement an der AAU Klagenfurt.

**I**n Mittelkärnten gibt es nun eine weitere KEM – die „Klima- und Energie-Modellregion Althofen Umgebung“ mit den sechs teilnehmenden Gemeinden Althofen, Friesach, Straßburg, Guttaring, Metnitz und Kappel am Krappfeld.

Warum ist diese Region als Klima- und Energiemodellregion ideal? „Weil hier das Potenzial an natürlichen Ressourcen hoch ist und viele erfolgreiche Unternehmen beheimatet sind, die sich mit nachhaltigen Energien beschäftigen“, betont Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH und Projektträger der KEM. Einige Großbetriebe haben bereits mit eigenen Umweltinitiativen gestartet.

### „Zusammenwachsen“

Ein wesentlicher Punkt ist es, die interkommunale Zusammenarbeit zu verstärken. Ziel ist ein „Zusammenwachsen“ der Region, die sich als nachhaltige Modellregion positionieren soll. „Mit dieser KEM sollen nachhaltige Wirtschaftsstrukturen in der Region weiter gestärkt werden“, erklärt Bürgermeister Alexander Benedikt. „Unser Vorhaben ist es, durch die verschiedenen Maßnahmen, wie eine optimale Nutzung der Rohstoff-Ressourcen, die Ausschöpfung von Energieeinsparungspotenzialen, Bewusstseinsbildung und Öffentlichkeitsarbeit ein nachhaltiges Wirtschaften im Sinne der klima- und energiepolitischen Ziele zu erreichen“.

Neue Modellregionsmanagerin ist Carolin Hofer. Ihr Anliegen ist es, die Bevölkerung der teilnehmenden Gemeinden über aktuelle Projekte zu informieren und auch Vorträge zur Bewusstseinsbildung zu halten.

„Natürlich wird dabei die Abwicklung und Information über Fördermöglichkeiten auch einen Schwerpunkt bilden. Dafür werden ab Anfang nächsten Jahres Förderberatungen für umweltrelevante



Foto: Fotolia

*Auch die Forcierung von Photovoltaik-Projekten ist eine der Aufgaben der KEM.*

Themen wie Photovoltaik oder Solarthermie, Sanierungen, Fernwärme oder Mobilität für alle Gemeindegänger angeboten“, so Hofer.

Nach einer Bedarfserhebung sollen konkrete Projekte festgelegt werden, wie etwa eine LED-Straßenbeleuchtung, E-Carsharing, Kooperationen mit dem Brennstoffhandel, Aktionstage für die Bevölkerung, Projekte in den Bereichen Photovoltaik und Solarthermie etc.



# Alte Aufgaben in neuem Gewand

*Auch in der Schweiz kämpft die Regionalentwicklung gegen die Schwächung der ländlichen Regionen.*

Foto: Fotolia

*Ein Blick über die Grenzen: Die Rolle der Regionalmanagements bei den Schweizer Eidgenossen in Strategiefragen.*



Lorenz Kurtz

Foto: kk

## ZUR PERSON

Lorenz Kurtz ist Projektleiter bei regiosuisse. Im Auftrag des Schweizer Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO) unterstützt regiosuisse seit 2008 die Umsetzung der Neuen Regionalpolitik (NRP) auf Ebene von Bund, Kantonen und Regionen mit einem umfassenden Wissensmanagement.

Vor etwas mehr als acht Jahren wurden die Aufgaben in der Schweizer Regionalentwicklung neu verteilt. Mit dem Inkrafttreten des Bundesgesetzes über die Regionalpolitik am 1. Januar 2008 bekamen auch die Regionalmanagements eine neue Rolle. Um für Entwicklungsvorhaben auf die finanzielle Unterstützung des Bundes zählen zu können, mussten sie bis dahin in „Regionalen Entwicklungskonzepten“ darlegen, wohin die Reise geht. Diese Aufgabe entfiel mit der Einführung des neuen Gesetzes. Neu ist es an den Kantonen – der staatlichen Ebene zwischen dem Bund und den Gemeinden – in sogenannten Umsetzungsprogrammen aufzuzeigen, welche thematischen Schwerpunkte sie im Rahmen der Regionalpolitik fördern wollen. Die Regionen sind in diesen Erarbeitungsprozess zwar immer noch involviert, jedoch mit weniger Gewicht. Durch den Wegfall der „Regionalen Entwicklungskonzepte“ verloren die Regionen ein wichtiges Steuerungsinstrument.

Acht Jahre später ist die zunehmende Bedeutung einer kohärenten Raumentwicklung zu beobachten. Angesichts des rasanten Wandels des Schweizerischen Landschafts-, Wohn- und Wirtschafts-

raums und der zunehmenden Vernetzung von städtischen und ländlichen Räumen gilt es, die raumwirksamen Politiken und Tätigkeiten immer besser aufeinander abzustimmen. Nur so kann den aktuellen Herausforderungen wie Verstädterung, Entvölkerung der peripheren Räume, steigender Wohnflächenbedarf und wachsende Mobilität u.a.m. begegnet werden.

Im Rahmen dieser kohärenten Raumentwicklung bildet sich die Erkenntnis heraus, dass den Regionen eine wichtige Rolle zukommt, wenn es in der Umsetzung darum geht, konkrete raumwirksame Vorhaben aufeinander abzustimmen. Denn die Herausforderung, verschiedene Interessen optimal zu vereinen, steigt bekanntlich mit zunehmendem Konkretisierungsgrad. Will man die Kohärenz in der Raumentwicklung erhöhen, muss man möglicherweise auch darüber nachdenken, die Rolle der Regionen wieder zu stärken. Interessant ist denn auch, dass der Bund die Regionen dazu anregt, regionale Entwicklungsstrategien zu entwickeln. Möglicherweise bekommen die Regionalmanagements eine vor acht Jahren verlorene Aufgabe wieder zurück – einfach in neuem Gewand. Anstatt „Regionales Entwicklungskonzept“ heißt es neu „Regionale Entwicklungsstrategie“. Die Rolle der Regionen in strategischen Fragen würde so wieder gestärkt, was wohl auch im Sinne der kohärenten Raumentwicklung ist.

## Diakonie de La Tour und Krankenhaus Waiern

# Jede Menge Menschlichkeit unter einem Dach

*Das Krankenhaus Waiern ist ein unverzichtbarer Teil des Kärntner Gesundheitssystems sehr bedeutend für die Region.*



Foto: Gerhard Maurer

*Es gibt innovative Nachbetreuung für Patienten.*



Foto: Diakonie de La Tour

*Selbermachen ist eine Devise in der neuen Küche.*



*Altenbetreuung ist ein Schwerpunkt in Waiern.* Foto: Katja Koller

**D**as Department für Psychosomatik ist in Kärnten einzigartig, hier wird auch eine umfassende Nachbetreuung geboten.

### Weitere Spezialisierungen

Mit dem Regionalen Strukturplan Gesundheit (RSG) wird es weitere Spezialisierungen geben: „Der RSG tritt im Jänner 2018 in Kraft“, erzählt Primaria Gabriela Andre-Tschinkel. „Wir verfügen dann über insgesamt 56 Betten, von denen 26 dem Department für Psychosomatik und 30 der Abteilung für Akutgeriatrie zugeordnet sind.“ Den internistischen Schwerpunkt werde man beibehalten: „Wir planen unter anderem das Angebot gastroenterologischer Untersuchungen im ambulanten Setting. Im Raum Feldkirchen bietet dies zurzeit kein niedergelassener Kassenarzt an, das Service ist für Patienten also enorm wichtig“, so die Primaria.

### Bedeutung für Region

Das Krankenhaus sei sehr bedeutend für die Region, so Andre-Tschinkel: „Mit dem Department für Psychosomatik und der umfassenden Nachbetreuung für Patienten haben wir in Kärnten ein einzigartiges, unverzichtbares Angebot. Was den geriatrischen Bereich anlangt, ist es sinnvoll, wenn Patienten in ihrer Heimatgemeinde behandelt werden. Der Besuch von Angehörigen und Freunden ist besonders wichtig. Auch kann das Angebot der geriatrischen Nachbetreuung 60+ von unseren Patienten so gut genutzt werden.“

Über 100 Mitarbeiter sorgen sich im Krankenhaus Waiern um das Wohl der Patientinnen und Patienten, so ist das Haus der Diakonie auch ein wichtiger Dienstgeber. Schon seit seiner Eröffnung

im Jahr 1894 ist es ein Haus, in dem Körper und Seele als Einheit betrachtet werden. Dieses Leitmotiv wird auch bei zukünftigen Projekten Beachtung finden.

### Würdevolles Altern

Im „Ernst-Schwarz-Haus“ und im „Haus Abendruh“ werden in Waiern 121 Menschen betreut. Sie respektvoll zu begleiten und ihre Bedürfnisse wahrzunehmen ist die grundlegende Haltung der Pflegeteams. Selbstbestimmung, die größtmögliche Alltagsnormalität und die Eigenverantwortung der BewohnerInnen sind die wichtigsten Ziele. In den Wohn- und Pflegeeinrichtungen der Diakonie de La Tour wird ein würdevoller Umgang gelebt.

### Ein kulinarisches Großprojekt

Lang wurde getüftelt und geplant. Im April 2016 erfolgte dann der Baustart für die neue Küche: WAIERN. Bereits im Jänner 2017 verließen die ersten Essen dann die neue Küche. Bis Mitte dieses Jahres soll dann schon die Vollaustattung erreicht sein. 4.500 Essen werden täglich zubereitet werden. 90 Personen werden in der 2.100 m<sup>2</sup> großen Küche arbeiten. Gekocht wird nicht nur für Einrichtungen der Diakonie, sondern auch für Essen auf Rädern des Hilfswerks oder die AVS.

Realisiert wird in der Küche auch eine Arbeitsinsel für Menschen mit Behinderung. Sechs bis zehn Menschen mit Beeinträchtigungen werden mit Assistenzleistungen unterschiedliche Tätigkeiten erproben und erlernen. Weiters wird es eine integrative Lehrlingsausbildung geben.

### Cook and Chill

Zubereitet wird das Essen nach dem Cook-and-Chill-Verfahren. Das „Kochen

und Kühlen“ ist ein Verfahren, das die Gemeinschaftsverpflegung revolutioniert hat. Das Essen wird in der Küche zu 90 % vorgekocht und dann sehr schnell auf vier Grad gekühlt, aber nicht tiefgefroren. Unmittelbar danach werden die Speisen in einen Kühlraum gebracht, aus dem sie dann ausgeliefert werden. In den Einrichtungen wird das Essen dann mit einem speziellen Kombidämpfer fertig gegart. So wird gewährleistet, dass wertvolle Vitamine und Nährstoffe, so wie der Geschmack erhalten bleiben und wirklich frische, konstante Qualität auf den Tisch kommt.

## Hoher Qualitätsanspruch

Selbermachen lautet die Devise von Küchenchef und Haubenchef Michael Triebel. Schon seit Sommer 2014 gibt es in der Küche:WAIERN die Menülinie „Gesunde Küche“. Durch die Zusammenarbeit mit dem „Gesundheitsland Kärnten“ ist dieser Schritt gelungen. Ziel dieser Menülinie ist es, die Gesundheit zu fördern und aufrechtzuerhalten. Daher wird fast vollständig auf Convenience-Produkte verzichtet und selbst gekocht. Der Anteil an Bio-Lebensmitteln steigt, soweit als möglich beziehen wir diese von unserem eigenen Gartenhof. Gemüse, Salat und Obst stehen auf dem Menüplan. Wir verzichten auf Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aromastoffe. Wir verwenden hochwertige Fette und Öle und kochen regional und saisonal.

Die Speisen werden fettbewusst, zuckerreduziert und schonend zubereitet.

## Gelebte Inklusion

Schattiger Wald, fruchtbare Wiesen und ein Bach, der sich durchs Gelände schlängelt – ein landwirtschaftliches Juwel, das seinesgleichen sucht ... Das haben auch die Initiatoren des Gartenhofs in Waiern, einer Einrichtung der Diakonie de La Tour, erkannt – seit 2011 produzieren Menschen mit Behinderungen auf dem Areal hochwertiges Bio-Gemüse (zertifiziert!), das sie ab Hof verkaufen: Kartoffel, Zucchini, Mangold, Sellerie oder Zwiebel, Küchenkräuter – das Angebot ist reichhaltig. Für die Klienten des Gartenhofs bedeutet ihre Arbeit eine sinnstiften-



*Das Krankenhaus Waiern ist ein Kompetenzzentrum für Akutgeriatrie, Innere Medizin und Psychosomatik.*

Foto: Gerhard Maurer

de Beschäftigung sowie eine Tätigkeit in freier Natur mit viel Bewegungsmöglichkeit, körperlicher Auslastung und räumlicher Weite. Nicht zuletzt durch ihre Arbeit werden sie von Kundinnen und Kunden, die im eigenen Hofladen Gemüse kaufen, als vollwertige Dienstnehmer wahr- und ernstgenommen.

## Vielschichtiges Angebot

Für Menschen mit Behinderungen gibt es ein vielschichtiges Angebot von Seiten der Diakonie de La Tour. Zurzeit werden 145 Menschen in Wohn-, Arbeits-, Therapie- und Freizeitangeboten begleitet.

Im Bereich Wohnen gibt es neben Einrichtungen, die eine 24-Stunden-Betreuung haben auch Wohnungen für Menschen mit Behinderungen, in denen nur stundenweise Unterstützung notwendig ist, größtmögliche Selbstbestimmung steht überall im Vordergrund.

Neuestes Projekt ist die Errichtung einer Einrichtung für Menschen im Autismusspektrum. Am Gelände des ehemaligen Staberhofes werden Gebäude für den Bereich Wohnen, aber auch die Tagesbetreuung entstehen. Der Baubeginn ist für Herbst 2017 geplant.

Auch Freizeit- und Sportangebote gibt es in Waiern. Bei den Special-Olympics-Bewerben auf nationaler und internationaler Ebene wurden bereits große Erfolge erzielt. Bei den letzten Special Olympics World Games in Schladming wurden die Wairer Stocksportler Olympiasieger!

## FAKTEN

Als Pfarrer Ernst Schwarz im Jahr 1873 die ersten Waisenkinder im Pfarrhaus Waiern aufnahm, war das auch der Beginn diakonischer Arbeit in Kärnten. Heute arbeiten alleine im Bezirk Feldkirchen 620 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Diakonie de La Tour / Waiern. Über 1000 Menschen – vom Kleinkind bis zu Senioren – werden täglich im Bezirk begleitet, gefördert und betreut. Schwerpunkte diakonischer Arbeit in Waiern, neben dem Krankenhaus, sind die Arbeit mit Menschen mit Behinderung, die Betreuung von Kindern in Kindergärten, sozialpädagogische Angebote für Kinder und Jugendliche, die Betreuung von Menschen im Alter sowie die berufsbegleitende Ausbildung in unserer Schule für Sozialbetreuungsberufe und im Kolleg für Sozialpädagogik. Im Haus Lazerus finden schon seit vielen Jahren Menschen auf der Flucht eine vorübergehende Unterkunft.

## Erste Bilanz der laufenden Förderperiode

# Noch Potenzial für Projekte

*Mit 75 Prozent ist der LEADER-Fördertopf bis zum Auslaufen der aktuellen Förderperiode noch prall gefüllt.*

**S**ehr oft sieht sich die Regionalentwicklung kärnten:mitte mit folgender Aussage konfrontiert: „Ich brauche für mein Projekt erst gar keine Förderung ansuchen, die Fördertöpfe sind ohnehin ausgeschöpft.“

Dass dies ein Irrglaube ist, belegt der Mittelkärntner Regionalentwicklungs-Chef Andreas Duller mit klaren Fakten: „Die aktuelle Förderperiode wurde am 1. Juni 2015 gestartet. Mit Stichtag 1. Mai 2017 haben wir erst 25,07 Prozent des Förderbudgets belegt. Es ist also noch gehöriges Potenzial nach oben vorhanden“, so Duller. Im Umkehrschluss bedeuten diese Zahlen,

dass noch knapp 75 Prozent des Budgets bis zum Auslaufen der Förderperiode im Jahr 2023 zur Verfügung stehen.

Dabei sind in den ersten beiden Jahren der aktuellen Förderperiode bereits spannende Projekte (siehe Liste unten) umgesetzt worden. Die Bandbreite reicht davon von größeren Projekten wie die Umsetzung des Masterplans für das Görtschitztal, das Gurktaler Kräuterparadies oder das Ranger-Programm, bis zu einigen Kleinprojekten, die bei uns genauso willkommen sind, fasst Duller zusammen und verweist dabei auf die aktuelle Aufstellung.

### MONITORING: Die bewilligten Förderprojekte von Juni 2015 bis Ende April 2017

Projekt	Träger	Projektvolumen	Fördervolumen
Gurktaler Kräuterparadies	Tourismusregion Mittelkärnten	200 000,00	140 000,00
Umsetzung Masterplan Görtschitztal	RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH	180 000,00	126 000,00
Skipistenbeleuchtung Simonhöhe	St. Urbaner Schiliftgesellschaft m.b.H.	60 000,00	30 000,00
Marktplatz Mittelkärnten	Verein Marktplatz Mittelkärnten	200 000,00	140 000,00
Craigher's Schokoladewelten zum Anschauen	Craigher Schokoladenmanufaktur Vermarktungs GmbH	200 000,00	100 000,00
Ranger-Programm	RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH	200 000,00	140 000,00
Bewusst in Mittelkärnten	Regionalentwicklung kärnten:mitte	200 000,00	140 000,00
Bio-Zentrum Gartenhof Waiern	Diakonie de La Tour gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH	195 593,05	78 237,22
Fenstergucker – Schau-Fenster beleben Friesach	Mittelalterliches Friesach	5 700,00	4 560,00
Kommunikation und Interaktion in der Gemeindeverwaltung	Zukunftsorte – Plattform der innovativen Gemeinden Österreichs	5 700,00	4 560,00
Integration. Neue Herausforderungen für unsere Gemeinde	Die Kärntner Volkshochschulen	5 700,00	4 560,00
Der eiserne Ernst – geschichtliches Musiktheater	Elternverein der Volksschule Glanegg	5 700,00	4 560,00
Nockholz Erweiterung	ARGE Nockholz	5 700,00	4 560,00
Vulgarnamen in kärnten:mitte als Kulturgut und Identitätsstifter	Kärntner Bildungswerk GmbH	5 567,00	4 453,60
Holzprojekte im öffentlichen Raum der Stadt Feldkirchen	Verein Kärntner Holzstraße – Region Nockberge	5 700,00	4 560,00
Himmelbergs Naturapotheke	Die Kärntner Volkshochschulen	5 700,00	4 560,00
LAG Management kärnten:mitte 2015-2017	Regionalentwicklung kärnten:mitte	438 100,00	306 670,00

# Splitter-Tourismus

## 23. Holzstraßenkirchtag: Sonntag 16. Juli

❖ Der beliebte Kirchtag des „Ver-eins Kärntner Holzstraße – Region Nockberge“ findet jedes Jahr in einer anderen Holzstraßen-Gemeinde statt – diesmal in Feldkirchen und zwar am Sonntag den 16. Juli. Das Motto lautet: „Stolz auf Holz“. Auch heuer wieder finden in Verbindung mit dem Holzstraßenkirchtag die 17. Kärntner Waldarbeitsmeisterschaften statt. Diese Meisterschaft, ausgerichtet von der Forstlichen Ausbildungsstätte Ossiach, hat sich im Laufe

der letzten Jahre zu einem wahren Publikumsmagneten entwickelt.



Foto: Holzstraßenkirchtag

*Die Waldarbeitsmeisterschaften sind eine der Fixpunkte des Holzstraßenkirchtag.*

## Leitsystem für die „Längseewirte“

❖ Rund um den Längsee haben sich fünf Wirte zu einer Wirte- und Wertegemeinschaft zusammenges-

schlossen – die „Längseewirte“. Um Zusammengehörigkeit nach außen hin zu demonstrieren, wird derzeit ein Leitsystem installiert.

Dabei werden 15 Leitsystem-Tafeln mit NFC-Tags an touristisch neuralgischen Punkten in der ganzen Region installiert. Mit den NFC-Tags gelangt der Gast via Handy direkt auf die Landingpage der Längseewirte. Weiters geplant ist auch ein Längseewirtefolder sowie gemeinsame Veranstaltungen.



*Längseewirte machen gemeinsame Sache.*

## 3. Tourismustag der Region Mittelkärnten

❖ Am 4. April fand im Rathaus St. Veit/Glan der 3. Tourismustag der Region Mittelkärnten statt. Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der Tourismusregion Mittelkärnten, Beiratsvorsitzender Gerhard Mock und Christian Kresse, Geschäftsführer der Kärnten Werbung, begrüßten die vielen Gäste. Interessante Impulsreferate gab es von Landesrat Christian Benger, vom Touristiker Bernhard Wallmann zum The-

ma „Slow Tourismus“ und von Carmen Durchschlag (AMS) über neue betriebliche Fördermöglichkeiten im Tourismus.



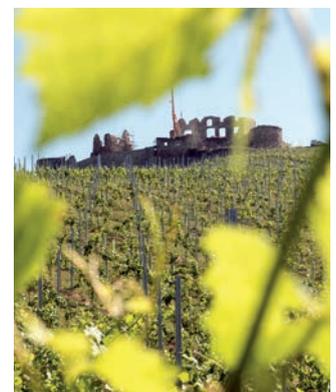
*Interessanter Meinungs-austausch: Touristiker unter sich.* Foto: Tourismusregion Mittelkärnten

## GALERIE Taggenbrunn

*Eine neue Heimat für die Kunst*

❖ Die Burg Taggenbrunn ist eines der Wahrzeichen der Region um St. Veit und zudem ein wichtiges Kulturerbe von Kärnten. Im Rahmen des Gesamtkonzeptes von Taggenbrunn wird derzeit das LEADER-Projekt „Burg Taggenbrunn – Galerie“ umgesetzt. Projektträger ist die Jacques Lemans GmbH.

Diese Galerie ist ein kleiner, aber wesentlicher Baustein auf Burg Taggenbrunn: Die neu errichtete Galerie wird für regionale, nationale als auch internationale Künstler als Ausstellungsraum zur Verfügung stehen. Damit fügt sich die Galerie in das Gesamtkonzept, das ein Hotel, einen Gastronomiebereich, eine Buschenschenke und auch Ausstellungs- und Weinverkostungsräumlichkeiten beinhalten soll, ein. Die Galerie wird an der Nordseite der Burg errichtet.



*Taggenbrunn ist nun auch Kunstdestination.*

Foto: Neumüller

## Klare touristische Positionierung

# Mittelkärnten – ein Paradies für

*Die sanft-hügelige Landschaft zwischen den Nockbergen und der Saualpe ist wie geschaffen für Rad- oder E-Bike-Touren.*



*Im Rahmen der Energie-Tour geht's sogar vorbei an Photovoltaik-kraftwerken!*

Foto: Stadt St. Veit

## INFO & BUCHUNG

Tourismusinformation Mittelkärnten, Hauptplatz 23, 9300 St. Veit/Glan  
Tel. 04212/ 45 608  
E-Mail: office.tourismus@kaernten-mitte.at  
www.kaernten-mitte.at  
www.mittelkaernten-ebiken.at

**W**as gibt es jetzt Schöneres, als die Tourismusregion Mittelkärnten in ihrer frühlingshaften, farbenfrohen Landschaft per Fahrrad zu erkunden! Die Temperaturen steigen stetig, die Sonne strahlt und ringsum blüht alles. Diese Jahreszeit macht Lust auf Aktivitäten in freier Natur und lädt dazu ein, neue Energie zu tanken.

Zahlreiche beschilderte Radwege finden sich in der ganzen Region und ermöglichen Radausflüge quer durchs Land, und das für jedes Alter.

### Kräftechonend radeln

Einen besonders großen Stellenwert hat das E-Biken in Mittelkärnten. Mit den E-Bikes lässt sich die Region kräfteschonend erkunden – sogar Berge sind mit diesem umweltschonenden Fahrzeug ohne große Anstrengung befahrbar.

Für die stetig steigende Zahl der E-Biker hat die Tourismusregion spezielle E-Bike-Routen konzipiert – mittlerweile sind es insgesamt 13 an der Zahl. „Jede Strecke ist dabei beschildert und einem ganz individuellen Thema zugeordnet“, sagt Eva Pirold, Mitarbeiterin der Tourismusregion Mittelkärnten. Von der Genusstour über die Wassertour bis zur Tibettour!

Dieses Routensystem ist in das übergeordnete Radwegesystem eingebunden, wurde touristisch entwickelt und erlebbar gemacht. Die Touren selbst sowie Ausflugsziele, Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe werden den Radfahrern als Vorschlag digital per App, per Homepage, per Informationsbroschüre oder mittels Markierungen vor Ort vermittelt. Parkplätze und Einstiegspunkte mit Anbindung an den öffentlichen Verkehr und die Schifffahrt ergänzen dieses System.

### Entdeckungsreisen per Rad

Die E-Bike-Routen ziehen sich durchs ganze Land – durch historische Städte wie St. Veit an der Glan, Feldkirchen, Friesach oder Althofen, und vorbei an mächtigen Burgen und kulturellen Plätzen und an wunderbaren Naturkulissen.

Sie sind von unterschiedlicher Länge und von unterschiedlichem Schwierigkeitsgrad – von einfachen Kurzstrecken von nur 18 km bis zu langen Strecken von 100 km Weglänge, bis hin zu anspruchsvollen Mountainbike-Touren. Da ist für jeden Geschmack das Richtige dabei! Eines ist aber an allen Strecken gegenwärtig: Die Kulinarik!

### Radeln und genießen

Entlang der Radwege gibt es eine Vielzahl an Gastronomiebetrieben, die zum gemütlichen Einkehren einladen – idyllische Buschenschenken, traditionelle Wirtshäuser mit typischen Mittelkärntner Schmankerln und auch Haubenlokale mit verfeinerter Kärntner Küche und köstlichen Neukreationen. Wer seine E-Bike-Tour über ein ganzes Wochenende hin ausdehnen will, findet an den Strecken viele Möglichkeiten zum Übernachten – in Hotels, urigen Gasthöfen, Pensionen, Ferienwohnungen, bei Privatvermietern oder bei „Urlaub am Bauernhof“-Betrieben – je nach Vorliebe.

### E-Bikes zum Ausborgen

Ein besonderer Service der Tourismusregion Mittelkärnten ist der Verleih von topmodernen E-Mountainbikes. Diese Räder kann man sich direkt bei der Tourismusinformation am St. Veiter Hauptplatz und an der Rezeption im Fuchspalast ausborgen: Entweder halbtags um 11



Foto: Neumüller (2)

# E-Biker

Euro, ganztags um 17 Euro oder für ein ganzes Wochenende um 38 Euro.

## „Rad-Guides“ zum Mieten

Außerdem stehen auf Anfrage speziell ausgebildete „Rad-Guides“ für gemeinsame Ausfahrten bereit, welche die Region „wie ihre Westentasche“ kennen und viel darüber zu berichten haben.



## DIE E-BIKE-ROUTEN IM DETAIL:

### ⊕ Energie Tour (große Runde), 27,3 km

Zwischen Längsee und Hörzendorfer See geht's zu den Energieschauplätzen rund um St. Veit an der Glan.

### ⊕ Energie Tour (Variante Längsee), 18,6 km

Radfahren zu Energieschauplätzen zwischen St. Veit und Längsee.

### ⊕ Energie Tour (Variante Hörzendorfer See), 18,6 km

Zwischen St. Veit und Hörzendorfer See zu den Energieschauplätzen.

### ⊕ Wörthersee Tour, 29,9 km

Ausgehend von St. Veit an der Glan führt die Route entlang der Glan vorbei am „Kärntner Herzogstuhl“ und dem Dom Maria Saal nach Klagenfurt. Zahlreiche Ausflugsziele warten – Wörthersee inklusive!

### ⊕ Drau Tour, 42 km

Die anspruchsvolle Tages-tour führt von St. Veit vorbei an der Burg Hochosterwitz

durch das geschichtsträchtige „Tal der Könige“ zum Völkermarkter Stausee und weiter ins Drautal.

### ⊕ Wasser Tour, 103,5 km

Die Rundtour in mehreren Etappen durchs Wimitztal, zum Goggaussee, zum Ossiacher See und ins obere Glantal laden zum entspannenden aber anspruchsvollen Rad-, Wasser- und Naturerlebnis ein.

### ⊕ Wasser Tour (Trekkingrad Variante), 36,8 km

Diese sportliche Tour verläuft am Südhang der Wimitzer Berge durch Natur und kleine Dörfer. Der Urbaner See und die schön gelegene Wehrkirche von Sörg sind nur zwei der vielen aussichtsreichen und landschaftlich schönen Highlights.

### ⊕ Kultur Tour, 36,2 km

Radkultur, 3-Städtekultur, Bierkultur und Bahnkultur – die Radtour führt am „Mittelkärntner Kulturrad-

weg“ von St. Veit an der Glan vorbei an Althofen mit seiner weithin sichtbaren Altstadtanlage in die älteste Stadt Kärntens, der Burgenstadt Friesach. Die Brauerei Hirt und die echte Gurktaler Schmalspurromantik sind nur zwei der Highlights entlang der Route.

### ⊕ Metnitztal Tour, 35,9 km

Diese leichte Tagestour führt von Friesach durch das Metnitztal nach Metnitz und wieder retour. Die mittelalterliche Burgenstadt Friesach, Raritäten aus der Motorwelt, wunderschöne Bergblicke, Wallfahrtskirchen und mystische Totentänze – das ist Radfahren im Metnitztal.

### ⊕ Görtschitztal Tour, 48,9 km

Zwischen Saualpe, Gutta-ringer und Brückler Berg-land führt diese Tour von Althofen durch das schöne Görtschitztal.

### ⊕ Genuss Tour, 70,1 km

Diese Tour führt durchs

Gurktal. Vorbei an Stationen zahlreicher kulinarischer Köstlichkeiten, wie dem „Gurktaler Luftgeselchten Speck“, führt die Tour vorbei am Gurker Dom und der Gurktaler Museumsbahn.

### ⊕ Tibet Tour, 35,9 km

Die leichte Tour führt von Althofen direkt nach Hüttenberg und retour. Viele Ausflugsziele, wie das Heinrich-Harrer-Museum, das Schaubergwerk Knap-penberg und das Auer-von Welsbach-Museum.

### ⊕ Saualpe Mountainbike Tour, 39,4 km

Eingebettet in die wun-derschöne Mittelkärntner Berglandschaft führt diese Mountainbikeroute von Eber-stein zu den Wehrkirchen Hochfeistritz und Diex mit herrlicher Aussicht. Mit an-spruchsvollen Bergetappen!

**Detaillierte Infos auf <http://www.mittelkaernten-ebiken.at/de> und auf der „Mittelkärnten-App“.**



Das Projekt „Radwegpflege“ verknüpft die Bereiche Arbeitsmarkt, Tourismus und Infrastruktur.

Foto: Pugganig

## Neue Perspektiven für Jobsuchende:

# Pflege für Radwege

*Seit 2015 erhalten Arbeitsuchende eine befristete Beschäftigung in ihrer Heimatgemeinde. Heuer sind 31 Personen dabei.*

## FAKTEN

Heuer nehmen insgesamt 16 Gemeinden mit 31 Personen teil:

Gnesau, Steindorf, St. Urban, Klein St. Paul, Eberstein, Frauenstein, Glödnitz, Gurk, Hüttenberg, Liebenfels, St. Georgen am Längsee, St. Veit an der Glan, Straßburg, Weitensfeld, Maria Saal, Moosburg.

Das Projekt „Radwegpflege“ wurde von der RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH im Jahr 2015 initiiert und findet heuer zum dritten Mal statt.

„Unser Ziel ist es, die Radwege in Mittelkärnten in Schuss zu halten und zugleich langzeitarbeitslosen Menschen in ihrer Heimat einen Arbeitsplatz zu bieten“, erklärt Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH, die Idee dahinter.

Die Resonanz aus den Gemeinden ist sehr erfreulich – die Teilnehmerzahl an diesem Beschäftigungsprojekt steigt von Jahr zu Jahr – 2015: zwölf Mitarbeiter, 2016 bereits 22 Mitarbeiter. Heuer sind es schon 31 Personen, die von April bis Oktober für ansehnliche Radwege innerhalb ihrer Heimatgemeinde sorgen. Unterstützt wird dieses Projekt vom Arbeitsmarktservice (AMS) Kärnten, vom Land Kärnten und von den Gemeinden. Zielgruppe sind Personen, die es am Arbeitsmarkt schwer haben: Menschen

unter 50 Jahre, die über ein Jahr arbeitslos sind, sowie Arbeitslose über 50.

„Die Radwegpflege ist hier eine sehr wertvolle Initiative. Sie wird von den Regionen getragen und verknüpft die Bereiche Arbeitsmarkt, Tourismus und Erhaltung von Infrastruktur“, sagt Wolfgang Haberl, Leiter der Förderabteilung des AMS Kärnten.

Die Teilnehmer sind zuständig für die Wartung und Kontrolle an den Radwegen: Säuberung und Jäten der Rastplätze, Entleerung von Mistkübeln, Mähen, Anbringen von Bodenmarkierungen, Ausbesserungsarbeiten, Kontrolle der Wegbeschilderungen, Hilfstätigkeiten beim Mähen und Schneiden der Äste.

Neben den befristeten Arbeitsplätzen (April bis Oktober) erhalten die Männer und Frauen eine praxisorientierte Aus- und Weiterbildung (Soft Skills: Tagesstruktur, Pünktlichkeit, Verlässlichkeit, Teamarbeit). Ziel ist es, ihre Chancen zu verbessern und sie nachhaltig in den Arbeitsmarkt zu (re-)integrieren.

## Neue Jobs durch das „Ranger-Programm“

# Arbeiten in freier Natur

*Arbeitsuchende werden zu Bergwanderführern ausgebildet und kümmern sich um die Wartung der Leitwanderwege.*

**A**rbeitslos und über 55 Jahre alt. Diese Kombination ist nicht immer die ideale für Menschen auf Jobsuche. Die Regionalentwicklung kärnten:mitte GmbH will hier nicht tatenlos zusehen und hat als Projektträger ein LEADER-Projekt initiiert, das gleich zwei „Fliegen auf einen Schlag schlägt“ – zum einen wird arbeitsuchenden Menschen ein Job angeboten, zum anderen wird ein mit dieser Arbeit ein sinnvoller Beitrag für die Region geleistet.

Das „Ranger-Programm“ startete im heurigen April. In Kooperation mit dem AMS wurden unter den Bewerbern vier Personen ausgewählt, die auf Basis von zwei Jahren in den Arbeitsalltag integriert werden: Zu ihren Aufgaben gehört die regelmäßige Wartung der Leitwanderwege der Region, wie Säuberung, Jäten der Rastplätze, Wegbeschilderung, Bodenmarkierungen etc.

### Service für die Wanderer

„In der Region Mittelkärnten ist das Wandern ein Schwerpunktthema“, erklärt Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der Regionalentwicklung kärnten:mitte GmbH. Diese Tätigkeiten sind zugleich auch ein Service für die vielen Wanderer in der Region, die auf gepflegten und gut beschilderten Wanderwegen die Region erkunden wollen.

### Umfangreiche Ausbildung

Parallel zu diesen Tätigkeiten werden die Personen zu „Bergwanderführern“

ausgebildet (eine gesetzlich geregelte Ausbildung). Nach Abschluss dieser Ausbildung sind diese Personen berechtigt, offiziell Wandertouren anzubieten und durchzuführen! Sie agieren zugleich auch als Schnittstelle zu den jeweiligen Gemeinden.

„ Mit dem Ranger-Programm wird Arbeitsuchenden eine sinnvolle Tätigkeit in freier Natur inklusive einer Ausbildung geboten.  
**Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer Regionalentwicklung kärnten:mitte** „

wert für die Region!

Die Kosten übernehmen das AMS und die Regionalentwicklung kärnten:mitte. Aufgrund dieser professionellen Integration soll nach den zwei Jahren eine Wiederaufnahme ins Arbeitsleben erleichtert werden.

Zudem profitieren Touristen und einheimische Wanderer von zusätzlichen, gut ausgebildeten Bergwanderführern – ein Mehr-



Fotos: kärnten:mitte(2)

## FAKTEN

Folgende fünf Leitwanderwege werden in dem Projekt betreut: Norischer Panoramaweg, Gurktaler Höhenweg, 4-Berge-Weg, Grenzwanderweg und die Hemmapilgerwege.



## Fünf Tage - fünf Etappen

# Wandern am Vierbergweg – EIN ERLEBNIS!



*Der Vierbergweg ist jetzt eröffnet – durchgehend in beiden Richtungen beschildert und markiert. Er führt auf den Spuren des traditionellen Vierbergelaufs durch die historische Mitte Kärntens. In fünf Etappen.*

**J**etzt im Frühling ist die ideale Zeit für Wandertouren inmitten einer wunderschönen Naturlandschaft. Ob Jung ob Alt – in der Tourismusregion Mittelkärnten gibt es eine Vielzahl an gut beschilderten und markierten Wanderwegen für jeden Geschmack und jeden Anspruch. Seit kurzem ist nun auch der Vierbergweg "offiziell eröffnet".

## Wandern und genießen

Der Vierbergweg führt durch die Gemeinden St. Veit, St. Georgen, Magdalensberg, Maria Saal, Glanegg, Liebenfels, St. Urban und Frauenstein. Die Wanderstrecke zwischen Magdalensberg, Ulrichsberg, Veitsberg und Lorenziberg ist geprägt von einer wunderschönen Landschaft, einer herrlichen Aussicht und zahlreichen Einkehrmöglichkeiten mit kulinarischen Köstlichkeiten und typischen Mittelkärntner Schmankerln. Die gesamte Tour ist insgesamt 77 km lang und in fünf Etappen gegliedert. Die ganze Tour lässt sich in fünf angenehmen Tagesetappen erwandern. Höhepunkte dieses Wanderweges sind nicht nur die



*Der Vierbergweg ist nun offiziell eröffnet.*

vier heiligen Berge, sondern auch viele geschichtsträchtige Zeugen der Vergangenheit am Weg.

Selbstverständlich kann der Vierbergeweg auch auf kurzen Strecken erwandert werden: Überall ist es möglich „einsteigen“ und dem Alter bzw. der Fitness entsprechend individuell stimmige Wanderungen zu unternehmen!

## Die fünf Etappen

Etappe 1 startet in der St. Veit Altstadt und führt über die Burg Taggenbrunn, den Längsee, die Burg Hochosterwitz auf den Magdalensberg. Die Gehzeit beträgt hier fünf Stunden. Etappe 2 führt vom Magdalensberg über Otmanach und Maria Saal zum Herzogstuhl. Weiter geht's von dort mit Etappe 3 über das Zollfeld und Schloss

Möderndorf auf den Ulrichsberg und weiter ins Glantal. Etappe 4 führt nach Kulmburg, Schloss Liemberg bis Gradenegg und die letzte Etappe geht über den Abenteuer-Wasser-Weg in Liebenfels nach Sörg bis auf den Lorenziberg.

"Das Wandern ist eines der Hauptthemen in unserer Region", betont Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der Tourismusregion Mittelkärnten. „Nicht nur Urlauber, auch Einheimische und Gäste aus den umliegenden Städten schätzen die unverfälschte Naturlandschaft Mittelkärntens mit ihren vielen Wanderwegen." Mit der Eröffnung des Vierbergeweges kommt nun ein Highlight hinzu – für alle Natur- und Wanderfreunde!



Wandern ist eines der Hauptthemen in der Region kärnten:mitte.

Fotos: kärnten:mitte (4)



## INFOS

Tourismusregion Mittelkärnten  
Hauptplatz 23  
9300 St. Veit/Glan  
+43 4212/ 45608  
e-mail: office.tourismus@kaernten-mitte.at  
www.kaernten-mitte.at  
**Alle Wandertouren und Tipps auf der Mittelkärnten-App.**



Der 77 Kilometer lange Weg lässt sich in fünf Tagesetappen angenehm erwandern.

## Genuss aus der Region

# Im Gurktal veredelt die Luft den Speck



*Schinkenspeck oder Osso Collo – wer einmal einen echten Gurktaler luftgeselchten Speck genossen hat, ist süchtig nach dem aromatischen Geschmackserlebnis.*

**D**as Gurktal hat jede Menge zu bieten – nicht nur wunderbare Landschaften und einzigartige Menschen, sondern auch kulinarische Raritäten. Der Gurktaler luftgeselchte Speck ist weit über die Landesgrenzen bekannt, beim jährlichen Speckkirchtag im Mai tummeln sich bis zu 14.000 Besucher, kaufen Speck und tragen die Marke quasi in die Welt.

## Die Qualität machts aus

Der Verein „Genussregion Gurktaler Luftgeselchter Speck“ produziert und vermarktet den Speck nach besonderen Herstellungs- und Qualitätsrichtlinien.

Die speckige Produktpalette reicht vom Schinken-, Karree- und Bauchspeck über Osso Collo bis hin zum Karreespeck Original. „Ein Qualitätsmerkmal und natürlich Spezialität ist das Fettrandl“, sagt Stefan Seiser. Er führt den Straßburger Gasthof mit Fleischerei in vierter Generation – wenn sich also einer mit der Herstellung von Speck auskennt, dann er.

## Hängt ihn länger!

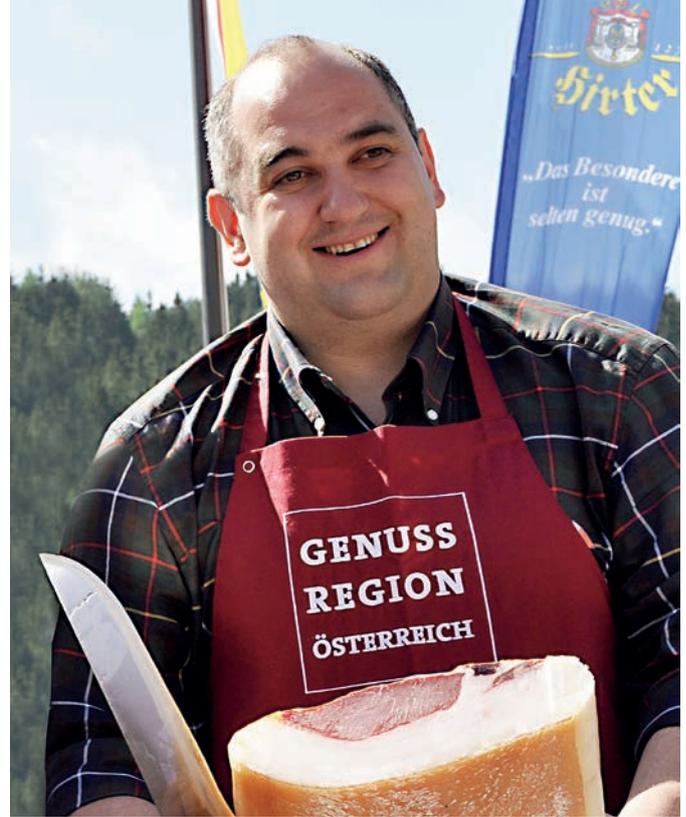
Die Produktion des Speckes ist alles andere als gewöhnlich: Der Speck wird im Unterschied zu anderen Specksorten nicht geräuchert, sondern an und mit der Gurktaler Luft vollendet. „Nach dem

*Der Gurktaler Luftgeselchte ist ein kulinarisches Highlight.* Foto: G. Wallner



*Stefan Seiser aus Straßburg produziert den Gurktaler luftgeselchten Speck in vierter Generation.*

Foto: kk



*Johann Kraßnig jun. aus Edling bei Weitensfeld räumte heuer gleich drei goldene Speckkronen ab.*

Foto: ausdrucksvoll.at

Einsalzen hat der Speck bis zu 12 Wochen seine Ruhe. Unser Speck hängt auch doppelt so lange wie herkömmlicher. Schinkenspeck beispielsweise bis zu neun Monaten“, sagt Seiser. Und genau das zeichnet das Erzeugnis auch aus: „Durch diese Art der Produktion ist er bekömmlicher, viel zarter und sehr mild“.

### Uralte Tradition

Mit der langsamen Herstellung des Gurktaler luftgeselchten Specks folgt man auch einer uralten Tradition, die auf den Höfen weitergegeben wird. So wie bei Familie Kraßnig vlg. Hanebauer in Weitensfeld. In dritter Generation produziert Johann Kraßnig jun. unter anderem den Gurktaler luftgeselchten Speck. Auch die vierte Generation, seine zwei Mädels, kennen sich aus, woher der Speck kommt. In der Buschenschenke beziehungsweise am Hof im Gurktal herrscht ganzjährig ein reger Betrieb – die Speckliebhaber kommen aus ganz Kärnten, um ein Stück der Gurktaler Rarität zu ergattern.

### Der Speck als Medizin

Den Luftgeselchten macht nicht nur der Geschmack einzigartig. Denn durch das Weglassen des Räucherns sei er laut Kraßnig gesünder: „Im Gurktal erzählt man, dass früher, wenn es jemandem

richtig schlecht ging, man ihm ein Stück alten Speck zu essen gab“.

Der „Hanebauer“ kennt auch jüngere Anekdoten von Ärzten, die den Speck als tägliche Auflagen aufs Butterbrot empfahlen oder nach einer Operation dem Patienten ein Stück vom Gurktaler Luftgeselchten als Medizin verschrieben.

### Kulinarische Liebe die hält?

Wenn man täglich mit Speck zu tun hat, mag man ihn auch noch am Brot? „Man muss den Speck ja auch verkosten“, findet Speckliebhaber Kraßnig. „Ich bin ohnehin ein Fleischesser“, räumt Seiser ein, und dass er zum geschmacklichen Ausgleich Süßigkeiten vertilgt.

### Speckkaiser vom Gurktal

Seiser wie Krassnig räumen jährlich Auszeichnungen ab. Eine Anerkennung der Arbeit? „Ja, denn die Profis bewerten nicht nur Geschmack, sondern auch Aussehen und Technik“, sagt Seiser, der die Qualitätskontrolle schätzt.

„Es ist eine Bestätigung, dass man seinen Job richtig macht“, freut sich Kraßnig über jede Auszeichnung. Kein Wunder – er holte sich allein heuer im Rahmen der „Ab Hof Messe“ in Wieselburg dreimal den Titel Speckkaiser in Gold und zweimal in Silber!

## FAKTEN

Vor 20 Jahren wurde der „Gurktaler Luftgeselchte Speck“ als Marke geboren. Obmann des Vereins ist Johann Kraßnig jun. Das Speckfest in Weitensfeld fand heuer bereits zum 17. Mal statt.

Die Erzeuger:

- Familie Ebner, Glödnitz
- Familie Krassnig, Buschenschenke Hanebauer, Weitensfeld
- Familie Pleschberger vlg. Vastl, Feldkirchen
- Familie Reinsberger vlg. Seppn, Zweinitz
- Familie Seiser, Fleischerei und Gasthof Seiser, Straßburg

## „Langsam“ und regional genießen!

# Slow Food als Tourismus-Trend!

### **Wie lange beschäftigen Sie sich schon mit Slow Food? Warum eigentlich?**

Motiviert, mich der Slow Food-Bewegung anzuschließen, hat mich ein Besuch der >Vinitaly< in Verona im Jahr 1998. Da lernte ich den Slow Food-Gründer Carlo Petrini kennen.

Petrini selbst und der Slow Food-Gedanke, dass man die Umwelt, jede einzelne Kulturlandschaft, die Biodiversität, den Bauernstand, das Lebensmittelhandwerk, den regionalen Geschmack und regionale Wirtschaftskreisläufe weltweit nur bewahren und fördern kann, indem man sich mit saisonalen Lebensmitteln von Bauern und Lebensmittelhandwerkern aus der eigenen und wenn nötig aus umliegenden Regionen ernährt, haben mich überzeugt. Da diese Philosophie natürlich auch für verantwortungsvolle Gastronomen gilt, verblassten für mich von da an Hauben und Sterne, da die Kriterien zur Erlangung solcher nichts mit einer nachhaltigen Ess- und Trinkkultur am Hut haben.

### **Ist Slow Food das genaue Gegenteil von Fast Food?**

Das einzige Fast Food, das mit Slow Food vergleichbar ist, ist eine heiße „Kraier“ am Würstelstand. Aber nur dann, wenn die Schweine, die das Fleisch dafür liefern, zuvor artgerecht gehalten wurden. Bei der Weiterverarbeitung dürfen zum Konservieren und Binden keinerlei chemische Zusatzstoffe Verwendung finden, kein Umrötungsmittel, kein Kunstrauch, keine Laktose, Dextrose oder Geschmacksverstärker wie Glutamat, ausgenommen Staubzucker, Salz und natürliche Gewürze.

*Experte Manfred Flieser erklärt, warum Slow Food nicht gleich langsames Essen bedeutet und welche Rolle die Bewegung im Tourismus spielt.*



### **Wann haben Sie das letzte Mal Fast Food gegessen?**

Ausschließlich dann, wenn ich Aufträge zum anonymen Testen von Gastronomiebetrieben erledige!

### **Welche Lebensmittel kaufen Sie im Supermarkt? Welche nicht?**

Im Supermarkt kaufe ich meinen Illy-Kaffee, Rasierklingen, Putzmittel, Taschentücher und Klopapier. Lebensmittel kaufe ich am Bauernmarkt, bei Direktvermarktern, Fleischmanufakturen, Bäckermeistern und Hofkäsereien. Die Rohmilch zapfe ich aus dem Milchautomaten eines Bergbauern ein paar Gassen weiter, und mein Bier hole von einer Hausbrauerei in Kalsdorf bei Graz.

### **Geht es bei Slow Food nur darum, langsam zu essen?**

Bei Slow Food geht es darum, Zeitdiebe zu eliminieren und Prioritäten zu setzen. Zeit nehmen zum bewussten Lebensmitteleinkauf, zum Kochen und schließlich zum gemeinsamen Genießen.

### **Slow Food wirkt oft wie eine Lebenseinstellung und nicht wie etwas, was man bei Gelegenheit macht wie z.B. ein Besuch bei McDonalds. Ist das wirklich so?**

Laut Manifest charakterisiert sich Slow Food seit seiner Gründung als „Internationale Bewegung zur Wahrung des Rechts auf Genuss“. Genuss ist ein Menschenrecht. Genießen schafft Lebensfreude. Genuss ist Kultur. Genießen kann nachhaltig, aber auch destruktiv sein! Und da sind wir schon bei jenen, die ihre Burger im Fastlifetakt verschlingen.



Fotos: Manfred Flieser (7)

### **Was ist wichtiger: Bio oder regional?**

Beides ist wichtig! Aber ein Bio-Zertifikat ist für eine Slow Food-Empfehlung nicht Bedingung, denn es gibt kleine bäuerliche Betriebe und Manufakturen, denen der Mitgliedsbeitrag bei Bio-Organisationen zu teuer ist, Lebensmittel jedoch gleich gut und sauber herstellen als Bio-Betriebe.

### **Bedeutet Slow Food automatisch teuer?**

Jedes daheim – mit frischen, saisonalen Lebensmitteln aus der Region – zubereitete Gericht ist billiger als ein aufgewärmtes Fertigmü oder eine schnelle Mahlzeit im Fast Food-Laden!

### **Was bedeutet Slow Food für die Region bzw. regionale Betriebe?**

Durch die Erhaltung kulinarischer Traditionen, der biologischen Vielfalt, kleinstrukturierten Agrarkulturbetrieben, traditioneller Lebensmittelherstellungsmethoden werden lokale Identitäten und regionale Wirtschaftskreisläufe gestärkt. Das bedeutet für alle Beteiligten Unabhängigkeit und mehr Lebensqualität und Perspektiven für die Jugend in der jeweiligen Region.

### **Kennen Sie Slow Food-Spezialitäten aus Kärnten?**

Ja, schon bevor Slow Food gegründet wurde: Edelgreißler Herwig Ertl, der engagierte Koch Gottfried Bachler, Kulinarik-Professor Peter Lexe und die Pumpe-Wirtin Aloisia Fischer waren die ersten, die mir den Geschmack Kärntens à la Slow Food-Manier kredenzten.

### **Was bedeutet Slow Food für den Tourismus in einer Region?**

Die derzeitigen Trends für Tourismus und Konsum lassen sich am besten mit „Sehnsucht nach Bodenständigkeit & Regionalität“ und „Genießen mit gutem Gewissen“ – kurz und bündig mit Slow Food bezeichnen. Trendforscher sehen Menschen, die durch ihr Freizeit- und Konsumverhalten sich, ihren Mitmenschen und Nachkommen eine lebenswerte Welt bewahren wollen und deshalb auch bereit sind, angemessene (faire) Preise zu bezahlen, als interessante und wachstumskräftige Zielgruppe. Durch diesen Konsumententypus ergeben sich Chancen. Wer diese erkennt und wirkungsvoll umsetzt, hat beste Voraussetzungen erfolgreich im Wettbewerb zu bestehen.



## **ZUR PERSON**

Slow Food Styria-Gründer Manfred Flieser ist freier Journalist, Gastronomiekritiker, Konsulent und Herausgeber von kulinarischen Reiseführern. Seine kritischen Texte zum Konsum- und Ernährungsverhalten der westlichen Wohlstandsgesellschaft und deren Umgang mit der Natur findet man in nationalen und internationalen Medien.

## Quellwasser für die Fischteiche

# Gesundes Naturprodukt aus heimischen Gewässern

*Vor 15 Jahren hat Markus Payr die Fischzucht Hammer in Sirnitz übernommen. Mittlerweile hat er mehrere Standorte.*



**W**enn Markus Payr über seinen Beruf redet, schweifen seine Blicke immer wieder zu den Teichen in seiner Anlage in Sirnitz, wo sich tausende Fische im glasklaren Quellwasser tummeln. Die Anlage hat er vor 15 Jahren übernommen, sukzessive ausgebaut und zu einem Vorzeigeprojekt im Gurktal gemacht. „Ich bin direkt an der Tiebel in Poitschach

aufgewachsen. Wasser hat mich nicht nur mein Leben lang begleitet, sondern mich tief geprägt“, schildert der Fischzüchter. Nach dem Studium nutzte er die Möglichkeit und übernahm die Fischzucht, die damals zum Verkauf stand. Ein Schritt, den er bis heute keine Sekunde bereut hat.

### Aus der Region für die Region

„Fisch ist für mich ein gesundes Lebensmittel, das wir hier unter optimalen Bedingungen produzieren können“, ist Payr überzeugt. „Vom Ei bis hin zum Filet erhalten die Kunden bei uns alles aus einer und vor allem erster Hand.“ Damit dieser Prozess den hohen Qualitätsansprüchen, die der Fischzüchter selbst stellt, gerecht werden kann, müssen mehrere Faktoren absolut Hand in Hand gehen und miteinander harmonieren. „Hohe Wasserqualität, hochwertiges Futtermittel sowie richtige Fischhaltung sind Grundzutaten

für unsere Qualitätsfische.“ In einem Radius von 40 Kilometern um die Anlage befinden sich auch die Kunden, die auf frischen Fisch aus Sirnitz nicht mehr verzichten wollen. „Wir beliefern nicht nur die Spitzengastronomie und Tophotelserie, sondern auch Wiederverkäufer und Privatkunden. Und damit schließt sich der Kreis und die Wertschöpfung bleibt zu 100 Prozent in der Region.“

### Fisch nach Saison

Weil es auch in der Fischproduktion einen Jahreszyklus gibt, kann Markus Payr saisonale Produkte anbieten. „Es gibt eine Vielzahl an heimischen Fischarten neben Forellen und Saiblingen, die sich im Geschmack voneinander unterscheiden und zu besonderen Anlässen auf den Tisch kommen. Ich denke dabei an unsere Karpfen, die besonders zur Weihnachtszeit ein Renner sind. Der Karpfen ist ein reines Naturprodukt und die Bewirtschaftung der Teichfläche ist besonders umweltfreundlich und ressourcenschonend. Vom späten Frühling bis zum Sommer bieten wir heimische Krebse an und im Herbst gibt es Kaviar aus eigener Produktion.“ 25 bis 30 Tonnen Fisch werden jährlich in den Anlagen produziert.

### Drei Säulen

Neben der Speisefischproduktion liegen weitere Schwerpunkte im Bereich des Besatzes und der Beratung. „Wir sorgen dafür, dass immer wieder heimische Fische in heimischen Gewässern nachbesetzt werden und stehen bei Teichanlagen-Planung, Abfischung und ähnlichen Projekten mit Rat und Tat zu Seite“, klärt Payr auf. „Ich habe nicht nur meinen Kunden und der Natur gegenüber Verantwortung, sondern auch meinen Mitarbeitern. Daher ist Weiterentwicklung ein Gebot der Stunde.“



Fotos: Alfred Cernic (2)

## PRODUKTE

**Frischer Fisch:** Forelle, Saibling, Kärntner Laxn, Karpfen (Saison)

**Verarbeitungsprodukte:** Tatar, Graved, Räucherfisch, Kaviar ...



Foto: Jürgen Müller

Eines der vielen Top-Projekte, die von LEADER unterstützt werden ist der „Mittelalterliche Burgenbau Friesach“.

## Der Weg zum LEADER-Projekt

*Für regionale Projekte zur Stärkung des ländlichen Raums können Projektträger einen beachtlichen Anteil an EU-Fördermitteln lukrieren – im Idealfall bis zu 70 Prozent.*

### FAKTEN

Neu ist, dass auch Kleinprojekte mit max. Gesamtprojektkosten bis zu 5.700 Euro finanziell unterstützt werden können – mit einem Fördervolumen von bis zu 80 Prozent! Das ist eine große Chance für Vereine, Schulen und NGOs, die Projekte für das Gemeinwohl und für die Region umsetzen und einen Großteil der Investitionskosten rückerstattet bekommen.

**W**enn aus Visionen viele tolle Projekte entstehen, die Mittelkärnten nachhaltig stärken: In der letzten, sehr erfolgreichen LEADER-Programmperiode 2007 – 2014 konnten insgesamt 24 innovative und nachhaltige Projekte in der Region kärnten:mitte realisiert werden.

Daher wurde das LEADER-Fördervolumen für die laufende Programmperiode 2014 – 2020 verdoppelt: 4,8 Millionen Euro aus dem LEADER-Förderprogramm der EU stehen jetzt für Projekte in der Region kärnten:mitte zur Verfügung. Diese Chance für Projektträger sollte genutzt werden!

„Es ist genügend Potenzial in unserer Region vorhanden, gefragt sind gute Projektideen und Menschen, welche diese Ideen auch in die Realität umsetzen“, betont Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der Regionalentwicklung kärnten:mitte.

### Projektbeschreibung einreichen

Projektträger werden können Gemeinden, Bewirtschafter von land- und forstwirtschaftlichen Betrieben, gemeinnützige Organisationen (NGOs), Arbeitsgemeinschaften (ARGE), Gruppen mit gemeinnützigem Ansinnen und Vereine. Wichtig: Bevor mit der Projektumsetzung begonnen wird, muss bei der Regional-

entwicklung kärnten:mitte eine detaillierte Projektbeschreibung eingereicht werden. Bei positiver Beurteilung kann mit der Umsetzung begonnen werden. Die Regionalentwicklung unterstützt die Projektträger auch bei der Erarbeitung der Entwicklungskonzepte bzw. rund ums Projekt.

### Welche Projekte werden gefördert?

Gefördert werden grundsätzlich Impuls- oder Pilotprojekte mit innovativem, nachhaltigem Charakter, und das in sämtlichen Bereichen – von Bildung, Energie, Wissenschaft und Forschung, Generationen und Lebensqualität, über Kunst und Kultur, Land-, Forstwirtschaft und Kulinarik bis hin zu (Natur-)Tourismus, Wirtschaft, Gewerbe und Handwerk. Ein großes Augenmerk wird künftig auch auf Netzwerkbildungen und bereichsübergreifende Projekte gelegt.

„Die regionale Entwicklungsarbeit ist im Bemühen um eine positive Zukunft in der Region eine stete Herausforderung für die Gemeinden“, so Dr. Andreas Duller. „Es ist uns ein Anliegen, gemeinsam mit den Menschen der Region zukunftsweisende Projekte zur Stärkung des ländlichen Raums zu entwickeln und zu realisieren“.

# Investieren zahlt sich aus

*Im Rahmen von verschiedenen Förderprogrammen wird finanzielle Unterstützung geboten! Hier ein kleiner Überblick:*

**W**er investieren will – sei es in qualitätssteigernde Maßnahmen in jeglichen Bereichen, in innovative und nachhaltige Projekte oder im Unternehmensbereich, der kann um eine finanzielle Unterstützung im Rahmen einer Förderung ansuchen.

Es gibt mehrere unterschiedliche För-

derprogramme, die auf spezielle Bereiche abzielen. Im Rahmen von LEADER werden Projekte im ländlichen Raum unterstützt, der KWF ist erste Anlaufstelle für Unternehmen im Bereich der Wirtschaftsförderung. Die Österreichische Hotel- und Tourismusbank (ÖHT) wiederum ist die zentrale Förderstelle für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft und im Rahmen von Interreg werden grenzübergreifende Maßnahmen unterstützt.

## LEADER

LEADER ist ein Maßnahmenprogramm der EU für innovative Aktionen im ländlichen Raum. Für regionale Projekte in den verschiedensten

Bereichen können Projektträger in der LEADER-Region kärnten:mitte einen beachtlichen Anteil an EU-Fördermitteln lukrieren, nämlich bis zu 70 Prozent der Gesamtprojektkosten.

**Kontakt:** Regionalentwicklung kärnten:mitte, Hauptplatz 23, 9300 St. Veit, Tel. 04212/ 45 607, [office@kaernten-mitte.at](mailto:office@kaernten-mitte.at), [www.region-kaerntenmitte.at](http://www.region-kaerntenmitte.at)



## Interreg

INTERREG ist das regionale Förderprogramm der EU und unterstützt die grenzüberschreitende Zusammenarbeit der EU-Mitgliedsstaaten. Das Land Kärnten ist mit dem KWF Anlaufstelle im Rahmen der grenzübergreifenden Förderprogramme Interreg V-A Italia-Österreich und Interreg V-A Slowenien-Österreich.

**Kontakt:** Abteilung 3 – Gemeinden und Raumordnung (Unterabteilung ORE), Mießtaler Straße 1, 9020 Klagenfurt, Tel. 0463/ 536-13 161



## ÖHT

Die Österreichische Hotel- und Tourismusbank (ÖHT) ist die zentrale Förderstelle

für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft und Spezialbank zur Finanzierung von Investitionen im Tourismus. Mit zinsgünstigen Krediten, Barzuschüssen, Haftungen steht ein breites Förderportfolio zur Verfügung.

**Kontakt:** Österreichische Hotel- und Tourismusbank GmbH, 1011 Wien, Parkring 12a, Tel. 01/ 515 30-0, E-mail: [oeht@oeht.at](mailto:oeht@oeht.at), [www.oeht.at](http://www.oeht.at)



## KWF

Der Kärntner Wirtschaftsförderungsfonds (KWF) ist die Einrichtung des Landes Kärnten zur Wirtschaftsförderung. Mit Know-how, Beratung und Finanzhilfen unterstützt der KWF vorwiegend kleine und mittlere Unternehmen. Er begleitet und fördert Wachstum, Innovation und Projektentwicklung.

**Kontakt:** KWF Kärntner Wirtschaftsförderungsfonds, 9020 Klagenfurt, Völkermarkter Ring 21-23, Tel. 0463/ 55 800-0, [office@kwf.at](mailto:office@kwf.at), [www.kwf.at](http://www.kwf.at)



# FÜRS VORSORGEN IST ES NIE ZU FRÜH.



**PAUL PECH EMPFIEHLT:**

Unsere Vorsorge PLUS INVEST.

Nähere Infos in der Landesdirektion Kärnten/Osttirol, 9020 Klagenfurt  
St.-Veiter-Ring 13, Tel.: 050 350-44203, E-Mail: [ld-ktn@wienerstaetdische.at](mailto:ld-ktn@wienerstaetdische.at)

**IHRE SORGEN MÖCHTEN WIR HABEN**

**WIENER**   
**STÄDTISCHE**  
VIENNA INSURANCE GROUP



kelag

Mehr als **1.000€** sparen



# App in die bunte Vorteilswelt

Sind Sie schon Kelag-PlusClub-App-User? Jetzt umsteigen und alle Gutscheine aus Kärntens größtem Vorteilsclub immer mit dabei haben sowie von zahlreichen Exklusiv-Angeboten profitieren.

Jetzt App downloaden!

T: 0463 525 8000	
<a href="http://www.plusclub.at/app">www.plusclub.at/app</a>	/PlusClub

- Joker
- Genuss
- Kultur
- Freizeit
- Shopping