



# Wanderlust in Kärntens Mitte

ALLES AUS  
DER REGION



## Strategien

Die fünf Städte Mittelkärntens werfen einen visionären Blick in die Zukunft.

## Zwischenbilanz

Görtschitzalfonds: Viele Projekte sind bereits abgeschlossen. Neues Potenzial durch Aufstockung.

## Klimainitiativen

Die fünf Klima-Energie-Modellregionen in Mittelkärnten im Porträt.

Foto: Tourismusregion Mittelkärnten

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

# Wandern im Görschitztal



**KÄRNTEN**  
Mittelkärnten

- Entdecken eindrucksvoller Naturdenkmäler
- Gipfelsiege auf der sanften Saualm
- Mystische Begegnungen im Hörfeldmoor

## Informationen und Angebote:

Tourismusregion Mittelkärnten GmbH

Hauptplatz 23

9300 St. Veit/Glan

04212/456 08

office.tourismus@kaernten-mitte.at

[www.kaernten-mitte.at](http://www.kaernten-mitte.at)

[www.meingoertschitztal.at](http://www.meingoertschitztal.at)



### AKTUELLES:

- 4 Editorial
- 5 „Koglers Pfeffermühle“:  
Eine gepfefferte Angelegenheit
- 6–7 Bilanz der Förderperiode
- 8 Regionalitätspreis: Medaillenregen  
für Mittelkärntner Betriebe
- 9–13 Die fünf Mittelkärntner Städte  
stellen sich und ihre Visionen vor



- 30–31 50 Jahre Prechtlhof
- 32 Der aktuelle Gastkommentar

### TOURISMUS:

- 33 Splitter
- 34 STREAM: Gemeinsam mehr erreichen
- 35 Serie „Wandern in Mittelkärnten“ –  
Teil 1: Der Vierbergeweg
- 36–37 WalkArt – die Kunst des Wanderns
- 38 Regionscard: Ein Jahr voller Erlebnisse
- 39 Das Gute liegt so nah: Der Naturpark  
Zirbitzkogel-Grebenzen
- 40 Sicher ans Ziel mit unseren Rangern
- 41 „Alles Kräuter“ im Gurktal

### REPORTAGE:

- 14–15 Botschafterin der Region:  
Lisa Wieland im Porträt
- 16–19 Die Klima und Energie-Modell-  
regionen (KEM) in Mittelkärnten  
stellen sich vor
- 20–21 Moosburg: Ein Zukunftsort  
setzt auf seinen Ortskern
- 22–23 Demeterhof in Kraindorf: Bio und  
Nachhaltigkeit in reinsten Form
- 24–25 LEADER-Projekt „Biodiversität“:  
Maria Saal blüht auf!
- 26–27 Im Bezirk Feldkirchen wird das  
Brauchtum gelebt

### WIRTSCHAFT:

- 28–29 Mit der Zirbe auf der Erfolgswelle

### KULINARIK:

- 42–43 Wimitzbräu: Eine bierige  
Erfolgsgeschichte
- 44–45 Genuss, so weit das Auge reicht im  
Weingut Karnburg

### SERVICE:

- 46–49 Görtschitztafonds: Neue Projekte  
und mehr Geld für die Region
- 50 Radverleih: Die Saison startet wieder

## IMPRESSUM

**Medieninhaber & Herausgeber:** Regionalentwicklung kärnten:mitte, Hauptplatz 23, 9300 St. Veit/Glan.

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

**Telefon:** 0 4212/456 07

**Internet:** www.region-kaerntenmitte.at

**Hersteller:** MAN IN PRINT, Druck | Verpackung | Logistik, Dr.-Heinz-Weiß-Siedlung 45, 8101 Gratkorn.

**Lektorat:** onlinelektorat.at

**Verlagsort:** St. Veit/Glan

Das Regionsmagazin kärnten:mitte ist das Sprachrohr der 32 Gemeinden und drei Bezirke betreffenden Region Mittelkärnten. Im Mittelpunkt der jeweiligen Ausgaben stehen die Menschen der Region. Ihre Geschichten, Projekte und Ideen werden ein bis zwei Mal jährlich an jeden Haushalt geliefert.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Editorials

# Das Wandern in all seinen Facetten erleben

**D**as laufende LEADER-Programm ist ein gutes Spiegelbild für die touristische Leitlinie der Region Mittelkärnten. Uns ist natürlich klar, dass wir gegenüber anderen Großdestinationen Kärntens und Österreichs anders auftreten müssen. Ein klarer Bonus der Region ist die idyllische Landschaft, die es dank eines dichten und gut beschilderten Wanderwegenetzes zu entdecken gilt. Diese Ausgabe des Regionsmagazins widmet sich den vielen Aspekten des Wanderns. Wandern ist nicht gleich Wandern. Diese Freizeitaktivität rein auf die sportliche Aktivität zu reduzieren, wäre zu oberflächlich betrachtet. Wanderer verknüpfen das Naturerlebnis mit kulturellen und – im Fall des Pilgerns – auch mit religiösen Aspekten. Daher möchten wir Ihnen dieses Thema anhand von unterschiedlichen Projekten vorstellen. Dabei stehen aber nicht nur touristische, sondern auch wirtschaftliche und

arbeitsmarktpolitische Impulse – wie etwa beim Rangerprogramm – im Vordergrund. Ich wünsche Ihnen daher viel Freude mit der Lektüre dieser Ausgabe des Regionsmagazins und hoffe, dass wir uns bald auf einem der vielen Wanderwege Mittelkärntens treffen!



**Bgm. Gerhard Mock**  
Obmann LAG  
kärnten:mitte

Foto: Sissi Furgler

# Zur Halbzeit kann eine stolze Bilanz gezogen werden

**W**ir stecken mitten in der Halbzeit der aktuellen LEADER-Periode. Zeit, um eine erste Zwischenbilanz zu wagen. Erfreulich ist, dass die mühevoll eingebrachte Saat nun aufzugehen beginnt: Die ersten Projekte werden bereits abgeschlossen, die Früchte der Arbeit des Regionalmanagements werden nun erkennbar. Ganz besonders freute es mich, dass wir es bereits vor wenigen Wochen geschafft haben, wie vorgegeben, 75 Prozent des Gesamtbudgets über 4,7 Millionen Euro in Projekte zu binden. Damit sind wir kärntenweit unter den LEADER-Regionen absolute Spitze. Auch für 2019 stehen wieder viele Projekte auf der Agenda, ein Teil davon wird Ihnen auch in diesem Regionsmagazin vorgestellt. Zudem arbeiten wir heuer daran, unsere internen Strukturen zu optimieren. So wird die Regionalentwicklung als Verein in die Regionalmanagement-Gesellschaft eingebracht. Somit sind wir auch organisatorisch fit für die zukünftigen Anforderungen zum Wohle der Region.



**Mag. Dr. Andreas Duller**  
Geschäftsführer LAG  
kärnten:mitte

Foto: LAG kärnten:mitte

## Koglers Pfeffermühle

# Eine gepfefferte Angelegenheit

Die Förderschiene LEADER war für die Familie Kogler in St. Urban Impulsgeber für ein außergewöhnliches Projekt. Derzeit entsteht eine Erlebniswelt ganz im Zeichen des Pfeffers.

### Gefördert durch LEADER

- Projekt: Das Pfeffermühlen-Museum in „KOGLERs Pfeffermühle“
- Projektträger: KOGLERs Pfeffermühle Hotel & Restaurant –
- K. Kogler Hotelbetriebsges.m.b.H
- Projektvolumen: 200.000 €



Auch „Marktplatz Mittelkärnten“-Produkte gibt es im Genussladen.

**K**oglers Pfeffermühle (Hotel & Restaurant) verfügt über die umfangreichste Pfeffermühlensammlung der Welt mit rund 2.000 Stück. „Wir nehmen unsere Besucher mit auf eine große Entdeckungsreise. Bei den fünf Infopoints möchten wir alles rund um das Thema Pfeffer zeigen und erlebbar machen, sowohl für kleine als auch große Gäste“, so Karl Kogler. Zu diesem Zweck werden alle Mitarbeiter im Hause „KOGLERs Pfeffermühle“ gut geschult, und es werden zudem kostenlose Gruppenführungen angeboten.

### Lange Tradition

Die Familie hat einen besonderen Bezug zu Pfeffer und startete vor Jahren mit dem Sammeln der Pfeffermühlen. „Unterstützung bekamen wir von unseren Gästen sowie Tou-

risten. Sie brachten immer wieder alte Pfeffermühlen mit und ergänzten unsere Sammlung perfekt“, erzählt Kogler. Beim Gang durch die 450 Quadratmeter große Erlebniswelt können sich alle Interessierten einen Überblick über die Geschichte des Pfeffers machen sowie beste regionale Schmankerln erwerben. Der Eintritt für die große Sammlung ist kostenlos und verspricht ein feuriges Erlebnis für die ganze Familie.

### Region bestärken

Mit der Ausstellung in St. Urban möchte man Tagestouristen auch in Form von Busreisen verstärkt in den Betrieb locken, dies wiederum stärkt die Region. Durch den Umbau im Hotel/Restaurant „KOGLERs Pfeffermühle“ soll sich einerseits die Auslastung erhöhen, sodass die Mitarbeiterbeschäftigung konstant

gehalten werden kann, und andererseits die Wertschöpfung innerhalb der Region bleiben. Familie Kogler: „Wir haben so viele engagierte Unternehmer in Mittelkärnten, deshalb möchten wir in unserem Genussladen auch ‚Marktplatz Mittelkärnten‘-Produkte anbieten.“

### Leidenschaft & Gastfreundschaft

Als „Traditionsbetrieb“, der mittlerweile an die zweite Generation weitergegeben wurde, kann Familie Kogler auf eine bewegte, glückliche Zeit zurückblicken. „Auf einer sonnigen Anhöhe, umgeben von grünen Wiesen und Wäldern und mit Blick auf die atemberaubende Bergwelt der Karawanken, liegt unser Hotel. Wir sind Gastwirte durch und durch, das leben wir auch“, schließen Karl und Sigrid Kogler.



Bei den Infostationen wird das Thema Pfeffer mit allen Sinnen erlebt.



Nach der Erlebnisreise kann man in modernem Ambiente verweilen.

Fotos: Koglers Pfeffermühle (3)

## Laufende Bilanz der Förderperiode

# Noch Potenzial für Projekte

**D**ie aktuelle Förderperiode wurde am 1. Juni 2015 gestartet. Derzeit stehen noch knapp 75 Prozent des Budgets bis zum Ende der Förderperiode im Jahr 2023 zur Verfügung. „Die Liste an Förderprojekten zeigt die Vielfalt an Projekten, die sich durch alle Aktionsfelder des LEADER-Programms ziehen“, freut sich Andreas Duller, Geschäftsführer der Regionalent-

wicklung kärnten:mitte. Vor kurzem beschlossen wurden:

- **Biodiversität – biologische Vielfalt in Maria Saal fördern:** Bericht auf den Seiten 24–25
- **Slow Flow Arndorf:** Sieben Betriebe in Arndorf widmen sich der sozialen, gesunden, naturnahen, nachhaltigen und wirtschaftlichen Entwicklung der Region.

- **Genuss.Raum.Hof:** Erweiterung des Hofladens und die Erschaffung eines Bildungsraumes am Adamhof
- **Kulturhaus Althofen:** Brandschutz-technische und sicherheits-technische Sanierung des Kulturhauses
- **Mittelkärnten in alten Ansichten:** Bildliche Dokumentation der Veränderungen in der gesamten Region Mittelkärnten

## MONITORING: Die Förderprojekte von Juni 2015 bis Mitte März 2019

Projekt	Träger	Projektvolumen in Euro	Fördervolumen in Euro
Skipistenbeleuchtung Simonhöhe	St. Urbaner Schiliftgesellschaft m.b.H.	48.321,26	24.160,63
Wirtschaftsmesse Mittelkärnten	Regionalverein Hemmaland	5.700,00	3.990,00
Mobile Grundfutteranalyse Mittelkärnten	Agrarhandel Krassnig GmbH	27.915,00	13.957,50
Umsetzung Masterplan Görtischtal	RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH	179.518,81	125.663,18
Bio-Zentrum Gartenhof Waiern	Diakonie de La Tour gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH	192.422,54	76.969,01
Maria Saal – heiraten.feiern.begegnen	Domverein Maria Saal	2.560,00	1.750,00
Gurktaler Kräuterparadies	Tourismusregion Mittelkärnten GmbH	180.000,00	126.000,00
Marktplatz Mittelkärnten	Verein Marktplatz Mittelkärnten	200.000,00	140.000,00
Bewusst in Mittelkärnten	Regionalentwicklung kärnten:mitte	200.000,00	140.000,00
Triangulum AUF Glanegg	Gemeinde Glanegg	200.000,00	100.000,00
Treewalk Ossiach	OS Kletterwald Ossiacher See Betriebs KG	200.000,00	120.000,00
Schau Nudlerei	Norische Nudelwerkstatt GmbH	200.000,00	80.000,00
Burg Taggenbrunn – Galerie	Jacques Lemans GmbH	197.873,52	98.936,76
Trüffelplantage Gutschen	Wolfgang und Andrea Müller GbR	78.857,86	55.200,50
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
Längseewirte Leitsystem	ARGE Längseewirte	30.000,00	15.000,00
Holz-Schul-Raum	Marktgemeinde Guttaring	199.750,92	139.825,64
Natursprung Kärnten	ARGE Natursprung Kärnten	199.996,50	79.998,60
Heimatemuseum Deutsch-Griffen	Gemeinde Deutsch-Griffen	181.100,00	90.550,00
Erlebnisberg Hochrindl	SHL Hochrindl Lifte GmbH	200.000,00	100.000,00
Nockholz 2020	ARGE Nockholz	100.000,00	60.000,00
Kulturinitiative Mittelkärnten	ARGE Kultur Mittelkärnten	200.000,00	140.000,00
Mittelkärnten im Mittelpunkt	RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH	200.000,00	140.000,00
Kogler's Pfeffermühle – die Erlebniswelt des Pfeffers	K. Kogler Hotelbetriebsges.m.b.H.	200.000,00	100.000,00
Wirtschaftsmesse Mittelkärnten 2019	RM Regionalmanagement kärnten:mitte GmbH	25.000,00	17.500,00
Fang die Sonne ein im Glantal	Tourismusregion Mittelkärnten GmbH	200.000,00	140.000,00



Foto: ARCH+MORE Ziviltechniker GmbH

**Der Holzschulraum Guttaring ist nur eines der vielen LEADER-Projekte in dieser Förderperiode.**

Projekt	Träger	Projektvolumen in Euro	Fördervolumen in Euro
Strandbad Längsee – Neubau	Gemeinde St. Georgen am Längsee	200.000,00	100.000,00
Noreium Museen Hüttenberg	Noreium Museumsverein für die touristischen Anlagen der Marktgemeinde Hüttenberg	199.911,00	139.938,00
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
Dörrhütte Kulturverein Steuerberg-Wachsenberg	Kulturverein Steuerberg-Wachsenberg	5.266,64	4.213,31
Holzprojekte im öffentlichen Raum der Stadt Feldkirchen	Verein Kärntner Holzstraße – Region Nockberge	3.731,02	2.984,82
NMS SchülerInnen als Erste-Hilfe-Profis	Elternverein der NMS Brückl	2.699,62	2.159,70
Himmelbergs Naturapotheke	Die Kärntner Volkshochschulen	5.699,41	4.559,53
Qnst-Fassaden Klein St. Paul	Verein zur Erhaltung und Betrieb des Museums für Quellenkultur	5.700,00	4.560,00
Nockholz Erweiterung	ARGE Nockholz	5.699,07	4.559,26
Garten der Begegnung und Integration	Pfarrgemeinderat der Pfarre Klein St. Paul	5.700,00	4.560,00
Barrierefreier Eingangsbereich Kärntner Volksliedhaus	Verein zur Förderung des Kärntner Volksliedhauses und der Ebersteiner Volksliedtage sowie des Kulturtourismus	5.700,00	4.560,00
Glawischnig-Mulle-Mittergradnegger-Brunnen	Verein zur Förderung des Kärntner Volksliedhauses und der Ebersteiner Volksliedtage sowie des Kulturtourismus	5.650,00	4.520,00
Sanierung des Dorfplatzes St. Oswald	Dorfgemeinschaft St. Oswald	5.688,00	4.550,40
Vulgarnamen in kärnten:mitte als Kulturgut und Identitätsstifter	Kärntner Bildungswerk GmbH	5.567,00	4.453,60
WWG – Waldflächen der Region im Klimawandel	Waldwirtschaftsgemeinschaften der Region Nockberge	5.700,00	4.560,00
Altstadt Werkstatt	Verein Altstadt Freunde	5.700,00	4.560,00
Community Care	Die Kärntner Volkshochschulen	5.700,00	4.560,00
Naturerleben für alle (KM = federführende LAG)	ARGE Naturerlebnis Kärnten	16.680,16	8.340,08
		<b>4.562.608,33</b>	<b>2.695.380,52</b>



Für den Marktplatz Mittelkärnten mit Obfrau Ingrid Bachler gab es Platz 1.

Fotos: WOCHE Kärnten (2)



Hervorragender 3. Platz für Gerda Berg (Tourismusregion Mittelkärnten) mit dem Gurktaler Kräuterparadies

## WOCHE-Regionalitätspreis 2018

# Mittelkärntner ausgezeichnet

Die hohe Qualität, Nachhaltigkeit und der Mehrwert der eingereichten Projekte überzeugten die Jury: Insgesamt fünf Auszeichnungen konnten vom WOCHE-Regionalitätspreis 2018 mit nach Mittelkärnten genommen werden.

Die Region Mittelkärnten mit ihren Schätzen hat gepunktet! Beim Regionalitätspreis 2018 der Kärntner WOCHE konnte man in zehn verschiedenen Kategorien Projekte einreichen – das Regionalmanagement kärnten:mitte sponserte die Sonderkategorie „Projektidee“. Geschäftsführer Andreas Duller: „Ich bin sehr stolz, dass gleich zwei Projekte aus unserem Hause, der Marktplatz Mittelkärnten mit dem 1. Platz und das Gurktaler Kräuterparadies mit dem 3. Platz, sowie ein Kooperationsprojekt mit der touristischen Mobilitätszentrale Kärnten ebenfalls mit einem 1. Platz prämiert wurden.“

### Die Mittelkärntner Vertreter mit ihren Projekten:

Mit dabei bei der Verleihung waren Ingrid Bachler vom Restaurant Bachler mit „Marktplatz Mittelkärnten“ (Kategorie: Marktplatz Region, Handwerk – 1. Platz), Reinhard

Schildberger von der Touristischen Mobilitätszentrale Kärnten mit „Mobilitätszentrale Kärnten – Bahnhof-Shuttle“ (Kategorie: Energie, Umwelt, Mobilität – 1. Platz), der Administrator Prof. Mag. Siegbert Schönfelder der HAK Althofen mit „Industrie-HAK Althofen“ (Kategorie: Bildung, Wissenschaft und Forschung – 1. Platz), der Klein St.

Pauler Künstler Werner Hofmeister mit dem „Museum für Quellenkultur“ (Kategorie: Brauchtum, Kunst, Kultur und Zusammenleben – 2. Platz) und Gerda Berg von der Tourismusregion Mittelkärnten mit ihrem Projekt „Gurktaler Kräuterparadies“ (Kategorie: Nachhaltigkeit in der Region, Lebensqualität und Gesundheit – 3. Platz).



Alle prämierten Mittelkärntner Projekte mit Kategorie-Sponsoren und RM-Geschäftsführer Dr. Andreas Duller

Foto: Tourismusregion Mittelkärnten

# EINE REGION - 5 STÄDTE ...

## ... stellen ihre Zukunftsvisionen vor

### Feldkirchen

# Feldkirchen kann mit seiner geografischen Lage punkten

**F**eldkirchen kann vor allem mit seiner geografischen Lage punkten“, ist der Feldkirchner Bürgermeister Martin Treffner überzeugt. „Die zentrale Lage in Kärntens Mitte ist ein großer Vorteil und unser Kapital für die Zukunft. Wirtschaftsbetriebe können die guten Verkehrsanbindungen sowie die Nähe zu den Ballungszentren für weitere Expansionen nutzen, und als Wohnstadt spielt Feldkirchen schon lange in der oberen Liga mit.“ In den vergangenen drei Jahren habe man in der Stadt rund 400 Arbeitsplätze dazugewonnen, und die Einwohnerzahl sei um 0,7 Prozent angestiegen. „Feldkirchen zählt damit zu den 30 Gemeinden Kärntens, in denen 53 Prozent der Bevölkerung leben“, unterstreicht das Stadtoberhaupt mit folgenden Zahlen: 14.332 Einwohner ohne Nebenwohnsitze, mehr als 15.500 mit Nebenwohnsitzen.

#### Stadt kann sich entwickeln

„Mit der Erschließung von Feldkirchen Nord (Turbokreisverkehr) haben wir zukunftsweisende Schritte gesetzt“, sagt Treffner. „Seitens der Stadt haben wir viel Geld in die Hand genommen und die Aufschließung vorfinanziert. Aber eine Stadt braucht Raum, um sich weiterentwickeln zu können. Das kann und wird dort geschehen.“

#### Holz: Wertstoff der Region

Ein wichtiger Rohstoff in der Region ist der Wertstoff Holz. Feldkirchen ist Mitglied der Kärntner Holzstraße. „Es gibt viele Betriebe, die Holz verarbeiten, und auch als Heizstoff spielt Holz eine große Rolle“, betont der Bürgermeister. „Das Heizwerk in Waiern läuft seit Jahren und wurde im Vorjahr revitalisiert. In Kürze wird in Feldkirchen ein weiteres Biomasse-Heizwerk in Betrieb gehen.“ Holz war auch bei einigen LEADER-Projekten, die in den letzten Jahren umgesetzt wurden, beteiligt. „Der Biogartenhof Waiern ist sicherlich ein Vorzeigeprojekt. In der Stadt wurden Blumentröge aus Holz aufgestellt. Und an Nachfolge-Projekten für die LEADER-Region wird gearbeitet.“



*Feldkirchens Bürgermeister Martin Treffner*

Foto: KK



*Feldkirchen verzeichnete zuletzt einen leichten Bevölkerungszuwachs.*

Foto: VIDEO-FILM-FRITZ/Touristikbüro Feldkirchen

## Friesach

# Burgenstadt setzt auch in Zukunft auf die Geschichte

*Die historische Bedeutung der Burgenstadt Friesach soll auch in den nächsten Jahren der zentrale Aspekt für den Tourismus sein. Zudem wolle man den Hauptplatz aufwerten.*

**D**ass Friesach vom Bundesdenkmalamt unter Ensembleschutz gestellt werden soll, zeige die Bedeutung der Geschichte der Stadt. Dieser Meinung ist Bürgermeister Josef Kronlechner: „Fast nirgends in Österreich gibt es eine vergleichbare Stadt. In den Gesprächen mit dem Denkmalamt wurde uns das mehrfach bestätigt.“ Demnach wolle man auch in den nächsten Jahren die geschichtliche Bedeutung der Burgenstadt nach außen tragen. „Wir haben diesen touristischen Weg vor 30 Jahren eingeschlagen und werden das in Zukunft noch intensiver machen. Wir bemühen uns stets, das historische Erbe aufzubereiten“, so Kronlechner. Besonders in puncto Tagestourismus sei der Burgbau von zentraler Bedeutung. „Durch die historische Vergangenheit Friesachs sollen auch in Zukunft die Leute angelockt werden“, betont der Bürgermeister und weiter: „Auch die Zusammenarbeit mit dem Tourismusbüro der Region Mittelkärnten läuft ausgezeichnet.“

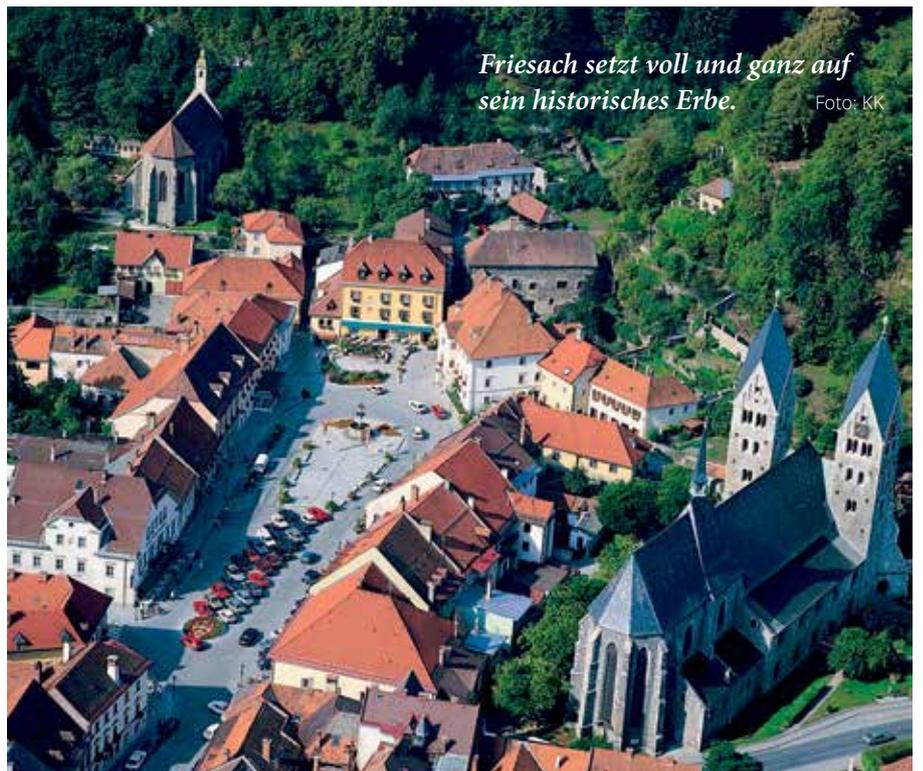
Auch für die Einwohner der Burgenstadt soll sich in naher Zukunft etwas tun. Im letzten Jahr wurde ein Bürgerbeteiligungsprozess durchgeführt, bei dem die Bevölkerung ihre Ideen für Friesach einbringen durfte. „Es gab tolle Vorschläge und Anregungen, die uns in den nächsten zwei bis drei Jahren beschäftigen

werden“, sagt Josef Kronlechner. Ein konkreter Plan sei es, den Hauptplatz aufzuwerten. Wirtschaftlich denke man ebenfalls in die Zukunft. „Kleinere Firmen siedeln sich bei uns an. Wir sind dabei, Baugründe bzw. Industriegründe für die Zukunft zu sichern, um es weiteren Unternehmen zu ermöglichen, sich bei uns anzusiedeln“, betont der Bürgermeister, und weiter: „Die bestehenden Betriebe stehen solide da. Besonders die Springer Maschinenfabrik sticht natürlich hervor.“



*Bürgermeister Josef Kronlechner*

Foto: KK



*Friesach setzt voll und ganz auf sein historisches Erbe.*

Foto: KK

# St. Veit an der Glan



*Die Belebung der Innenstadt wird in St. Veit mit unterschiedlichen Maßnahmen forciert.* Fotos: Stadt St. Veit (2)

## Innenstadt und Wirtschaft stehen im Fokus

**D**er Fokus der Stadtführung von St. Veit/Glan liegt in den nächsten Jahren ganz klar auf der wirtschaftlichen Weiterentwicklung der Herzogstadt. Das betrifft zum einen die Erweiterung des erfolgreichen Industrieparks in Blintendorf, zum anderen die Weiterentwicklung des Wirtschaftsparks in St. Donat. „Die Gewerbe- und Industriebetriebe sind unser wirtschaftliches Rückgrat, die Kommunalsteuereinnahmen ermöglichen uns als Kommune, wichtige Investitionen in die Zukunft unserer Stadt zu tätigen“, so der St. Veiter Bürgermeister Gerhard Mock. Einen dieser Schwerpunkte legt die Bezirkshauptstadt schon seit geraumer Zeit auf die Innenstadt. Seit Jahren betreibt das Stadtmarketing der Stadtgemeinde St. Veit/Glan ein aktives Leerstandsmanagement. Mock: „Heuer werden wir noch einen Schritt weiter gehen

und ein LEADER-Projekt einreichen, um hier bei leerstehenden Geschäftslöcher Impulse setzen zu können.“ Erfreulicherweise gehen laut dem Stadtchef auch viele private Investoren diesen Weg und nehmen für die Innenstadt-Revitalisierung Geld eigenständig in die Hand. So werden alleine zwölf Millionen Euro von einem privaten Unternehmer in das Wohn- und Geschäftsflächenprojekt „Arcineum“ am Unteren Platz investiert. „Erfreulich ist, dass es diesem auch weitere Unternehmen und Organisationen gleichtun. Zusätzlich setzen wir konsequent unseren Weg in der zentrumsnahen Schaffung von Wohnraum fort“, spricht Mock ein Wohnbauprojekt mit 27 Wohneinheiten an, das heuer nahe des Stadtzentrums errichtet wird. „Uns sind drei Säulen wichtig: ein ideales Umfeld für die Wirtschaft, dementsprechend attraktive Arbeitsplätze



**Bgm. Gerhard Mock**

und eine hohe Lebensqualität durch attraktiven Wohnraum. Das wird auch die Marschrichtung für die nächsten Jahre und Jahrzehnte sein, um als Stadt attraktiv zu bleiben“, schließt Mock.

## Althofen

# Den Wirtschaftsstandort weiterhin absichern

*Für Bgm. Alexander Benedikt hat die Absicherung als Wirtschaftsstandort auch in den nächsten Jahren Priorität. Profitiert wird vom großen Einzugsgebiet.*

**F**ür den Althofner Bürgermeister Alexander Benedikt hat die Absicherung Althofens als Wirtschaftsstandort auch in den nächsten Jahren oberste Priorität. „Wir haben eine strategisch gute Lage und wollen im nördlichen Teil des Bezirks auch Wirtschaftsstandort Nummer eins bleiben“, betont Benedikt. Mit den großen Lehrbetrieben wie Flex, Tiag, Tilly oder Humanomed schaffe man einerseits Arbeitsplätze für die Region, andererseits bieten diese Betriebe auch Klein- und Mittelbetrieben ein gutes Umfeld.

„Der große Mix ist unser Vorteil. Wir ziehen aus dem Spagat von

Industriestadt und Kurstadt genug Vorteile“, so Benedikt. Als flächenmäßig zweitkleinste Gemeinde Kärntens profitiere man zudem vom großen Einzugsgebiet für rund 30.000 Menschen aus den umliegenden Tälern. „Wir haben rund 5.000 Einwohner und im Gegenzug dazu etwa 4.000 Arbeitsplätze in der Gemeinde“, so Benedikt. Von Gemeindeseite sei es aber auch wichtig, nicht nur die wirtschaftliche Seite zu sehen, sondern auch die nötigen Rahmenbedingungen dafür zu schaffen. Deshalb wird auch heuer wieder Geld in die Hand genommen und Großprojekte wie etwa die Sanierung des Hauptplatzes oder der Volksschule in Angriff genommen.



**Bürgermeister Alexander Benedikt**

Foto: KK

Außerdem ist man immer offen dafür, neue Gewerbeflächen oder Wohnraum zu schaffen, wie Benedikt anmerkt: „Wir haben gerade erst zehn Hektar Grund in Krumfelden angekauft, um jungen Familien Grundstücke für Einfamilienhäuser zu günstigen Preisen anbieten zu können.“

Erst kürzlich wurde die Förderung eines Leader-Projektes im Kultursaal Althofen beschlossen. Von 200.000 Euro Kosten werden 40 Prozent gefördert. „Durch eine brandschutztechnische und eine sicherheitstechnische Sanierung des Kulturhauses Althofen soll die maximal genehmigte Besucherzahl von derzeit 911 Personen auf 1600 Personen gesteigert werden“, so Projektträger Alexander Benedikt, Bürgermeister der Stadtgemeinde Althofen.



*Althofen hat 5.000 Einwohner, bietet aber in den angesiedelten Betrieben Arbeitsplätze für über 4.000 Menschen.*

Foto: © Tourismusregion Mittelkärnten

## Zukunftsvision: Straßburg 2.0

*Bgm. Franz Pirolt setzt auf das neue Zukunftskonzept. Auch die Planungen für das neue Bildungszentrum gehen in die finale Phase – ab 2020 wird gebaut.*

**I**n der Gemeinde Straßburg wird in den nächsten Jahren ein langfristiges Konzept umgesetzt, das auch die lange Straßburger Geschichte aufarbeiten wird, informiert Bürgermeister Franz Pirolt: „Wir arbeiten an einer Zukunftsvision für die Gemeinde Straßburg, welche die Gemeinde auch touristisch weiterbringen soll.“ Präsentiert wurde das Konzept, das thematisch auch mit dem Mittelalter zu tun haben wird, der Bevölkerung Anfang April. Dabei soll auch Schloss Straßburg keinen unwesentlichen Stellenwert erhalten. „Derzeit wird der Schloss-

berg abgeholzt, um die Sicht auf Schloss Straßburg zu gewährleisten“, betont Pirolt. Man sei dabei, das Projekt auch beim Regionalmanagement kärnten:mitte einzureichen.

Weiters gehen die Planungen für das neue Bildungszentrum in die finale Phase. Der Baubeginn ist für 2020 angesetzt, die Detailplanung des Raum- und Funktionsprogramms wird schon im nächsten Jahr fixiert. Die geschätzten Kosten betragen rund 6 Millionen Euro. Kleinkinderbetreuung, Kindergärten, Volksschule, Neue Mittelschule,

Schülerhort bzw. Nachmittagsbetreuung, Ganztagschule, Fahrerschülerhort und Musikschule sollen unter einem Dach untergebracht werden. „Dies ist sicher nach den Kanalbauarbeiten das größte Projekt der letzten Jahrzehnte“, informiert Pirolt.

Wichtig ist dem Bürgermeister auch der Kampf gegen die Abwanderung. Neben dem neuen Bildungszentrum sollen vor allem günstige Bauflächen für Einfamilienhäuser und Gewerbebetriebe in diese Richtung zeigen. Auch das Vereinsleben soll weiterhin gestärkt werden.



**Bürgermeister  
Franz Pirolt** Foto: KK

*Dem Schloss Straßburg kommt im Zukunftskonzept eine zentrale Rolle zu.*

Foto: KK

## Die Marktplatz-Genussbotschafterin im Porträt:



# Lisa Wieland:

MARKTPLATZ  
*Mittelkärnten*  
VIELFALT. PUR. ERLEBEN

# „Das Gute liegt so nah!“

*Lisa Wielands Arbeitsplatz ist die Küche – doch nicht in irgendeiner Küche: Sie ist Chef de Cuisine in Wolfgang Pucks CUT in London.*

## STECKBRIEF

**Lisa Wieland**, 28 Jahre, aus Hüttenberg.

Ausbildung zur Gastronomiefachfrau im Hotel Hochschober, Turracher Höhe  
Ein Jahr in London, ZUMA (bekanntestes japanisches Restaurant in Europa, Demi Sommer in Portocolom, Spanien (CDP)  
Drei Jahre in Dubai, Burj Al Arab (7-Sterne-Hotel, CDP)  
Eineinhalb Jahre Beverly Hills, Spago (Chef de Partie)  
Drei Jahre CUT London bei Wolfgang Puck (Beginn Sous-chef, jetzt Chef de Cuisine)

**Wieso haben Sie sich für die Ausbildung zur Köchin entschieden?**

Ich wusste immer schon, dass ich eines Tages in Omas Fußstapfen treten würde. Sie hat ein kleines Landgasthaus im nahegelegenen St. Martin am Silberberg. Ihre Hingabe zu Lebensmitteln und guter Tierhaltung haben mich ermutigt, meine Ausbildung in der Gastronomie zu starten.

**Was begeistert Sie an diesem Job?**

Mich begeistert vor allem die Vielseitigkeit. Es wird nie langweilig, und man lernt immer wieder etwas Neues.

**Was zeichnet eine gute Küchenchefin aus?**

Respekt! Nicht nur gegenüber der Küche und den Lebensmitteln – vor allem der Respekt gegenüber meinem Team ist mir sehr wichtig! Nur gemeinsam kann man etwas erreichen. Ich leite eine Küche mit 40 Köchen, und ich kenne jeden einzelnen. Weil sie mir viel anvertrauen und ich ihnen helfen will, ihr Ziel zu erreichen. Und sie helfen mir. Man muss die harte Arbeit der Angestellten anerkennen, schätzen und nicht als selbstverständlich sehen. Denn wer will sich das sonst antun?

**Das Image des Kochs hat sich in den letzten Jahren verändert: Würden Sie sich zur Garde der „Jungen Wilden“ zählen?**

Nein, ich zähle mich nicht zu den „Jungen Wilden“, weil ich eher bodenständig bin. Ich koche gerne gut und auch fein, allerdings halte ich nicht viel von den extrem modern ausgefallenen Zusammenstellungen, wie man sie heute so oft sieht. Viele „junge wilde Köche“ kreieren ein Gericht mit 20 verschiedenen Komponenten, wo der Gast zum Schluss gar nicht mehr weiß, was er eigentlich gegessen hat. Es mag ja „fancy“ und ausgefallen aussehen, aber was hilft die beste Pinzette, wenn die Grundkenntnisse der Basisrezepte nicht umgesetzt werden können. Mein Motto heißt noch immer: „Keep it simple“. Junge Köche haben meiner Meinung nach keine Geduld zu lernen. Sie sehen sich viele Kochshows an, haben aber selten das Durchhaltevermögen, etwas von Grund auf zu erlernen. Sterneköche in TV-Shows hinterlassen manchmal ein falsches Bild für jüngere Köche. Wenn ich einen perfekten Ausgangspunkt habe, muss ich den in den Mittelpunkt stellen und wertschätzen.

### **Welche Zutaten dürfen in Ihrer Küche nicht fehlen?**

Butter und Zitronen. Ich liebe es, meinen Gerichten mit etwas Säure zum Schluss einen Kick zu verpassen. Und ohne Butter geht bei mir sowieso nichts!

### **Kochen in London und kochen in Kärnten – welche Unterschiede gibt es?**

London und Kärnten sind zwei verschiedene Welten. Ich liebe mein Jetset-Leben in der Großstadt. Allerdings verurteile ich den Lebensstil vieler, die hier leben. Lebensmittel bekommen meistens keinerlei Wertschätzung, und es wird viel zu viel weggeschmissen, anstatt es den Bedürftigen zu geben. Das ist sehr traurig. Kärnten hingegen ist mein Ruhepol. Hier tanke ich Kraft, entspanne von meinem stressigen Leben in der City. Ich verbringe viel meiner Freizeit bei meiner Oma in St. Martin, sehe mir Bauernhöfe an und lerne.

### **Welche Einflüsse inspirieren Sie? Welche Trends sorgen international für Furore?**

Ich glaube nicht an Trends, weil sie meistens nicht lange halten. Ich habe eine Philosophie: die Philosophie des Regionalen und Biologischen. Ich schätze Lebensmittel, so wie sie sind. Ob gerade oder schief, und ich glaube an gute Tierhaltung. Menschen ernähren sich heute schlecht. Stress im Job und lange Arbeitszeiten lassen viele Menschen zu Fertigprodukten oder sogar Fast Food greifen. Dies ist nicht nur schlecht für unsere Gesundheit, sondern kann auf lange Sicht sogar Allergien und Unverträglichkeiten hervorrufen.

### **Fleisch, Fisch oder Gemüse?**

Am wichtigsten ist eine ausgewogene Ernährung. Ich persönlich esse wenig Milchprodukte und abends keine Kohlenhydrate, weil sie mir nicht guttun. Aber hin und wieder sollte man sich auch einmal das eine oder andere Stück Schokolade gönnen – denn: Genuss ist wichtig!

### **Lieblingsgewürze?**

Da ich die indische Küche liebe, verwende ich sehr gerne Zimt und Sternanis. Ingwer ist sehr gesund und wärmend, und ich trinke jeden Morgen einen Schluck frisch gepressten Ingwer-Saft.

### **Was ist Ihr Lieblingsessen?**

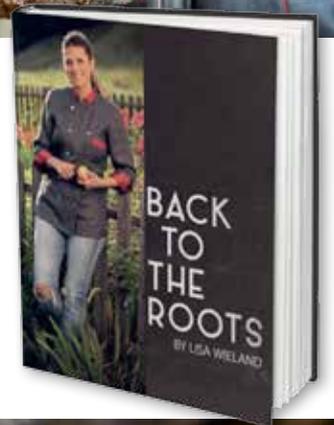
Ich habe viele Lieblingsgerichte und könnte mich nicht für nur eines entscheiden! Ich liebe es, wenn ich von London nach Hause nach Hüttenberg komme und meine Mama für die ganze Familie kocht. Da ist es egal, welche Hausmannskost es gibt, solange die ganze Familie zusammen isst. Das sind Qualitäten, die ich in London vermisse. Wenn ich mal frei habe, muss es schnell gehen. Gerne mache ich dann einen bunten Salat mit Kürbiskernöl oder einfach „Sterz und Kaffee“.

### **Kochbuch: Welche Rezepte fließen ein?**

Am 1. Juni erscheint mein erstes Buch „Back to the Roots“. Nach fast zehn Jahren im Ausland war es für mich an der Zeit, meine Kärntner Wurzeln wieder neu zu ergründen. Die Jahre im Ausland haben mich stark geprägt, und ich habe viele Erfahrungen sammeln dürfen, doch mit der Zeit wurde mein Heimweh wieder stärker. Zeit, um ein Projekt in meinem Heimatort Hüttenberg zu starten. „Back to the Roots“ ist so viel mehr als nur ein Kochbuch. Es erzählt eine Geschichte – meine Geschichte. Die Rezepte sind entweder traditionell von meiner Oma Ingrid oder etwas moderner von mir.

### **Die Ziele der Lisa Wieland?**

Mein Ziel ist es, meine eigene TV-Sendung zu haben, wo ich reisen und berichten kann. Als Köchin will ich informieren, aufklären und die Menschen zu gesunder und bodenständiger Ernährung bewegen. Ich will sie zum Nachdenken anregen, um gute Tierhaltung und den Anbau von biologischem Gemüse zu fördern.



# KEM – die Klima- und Energie-Modellregionen

## KEM Feldkirchen und Himmelberg

*Die Klima- und Energie-Modellregion Feldkirchen und Himmelberg wurde Ende 2018 erfolgreich zwischenvaluiert und wird bis 2020 weitergeführt.*



Foto: KEM Feldkirchen

*Der Solargriller wurde präsentiert.*

### STOLZE BILANZ

2017/18 fanden sechs Energie-Sprechstage in Kooperation mit Energieberatern statt. Es wurden zwei Pflanzen- und Saatgut-Tauschbörsen durchgeführt, zwei Filme gezeigt und ein Schulworkshop organisiert. Auch 2019 wird es wieder Filme und Informationsveranstaltungen geben. Bürozeiten der KEM Feldkirchen und Himmelberg: Montag, Dienstag und Donnerstag von 8 bis 12 Uhr in Feldkirchen – in Himmelberg auf Anfrage.



### Regional einkaufen und Solargriller gewinnen

Im Sommer 2018 wurde mit der Klima- und Energie-Modellregion (KEM) St. Veit-kärnten:mitte eine Aktion zum nachhaltigen Einkaufen und Grillen gestartet. Ziel war die Bewusstseinsbildung im Bereich „regionales Einkaufen“.

Der Wasserverband Ossiacher See zählt zu den größten Verbänden Österreichs und wurde in den vergangenen Jahren komplett modernisiert. Beim Tag der offenen Tür bestand die Möglichkeit, an Führungen am Gelände teilzunehmen, beim Marktplatz konnte man sich über regionale Produkte, Angebote und Ideen informieren, und zum Schluss wurde ein Solargriller verlost.

### Schultag beim Wasserverband Ossiacher See

Die Schüler der Reformpädagogischen Neuen Mittelschule Feldkirchen bekamen eine ausführliche Führung über das Gelände des Wasserverbandes Ossiacher See. Die Kinder konnten zudem verschiedene Versuche zu den Themen erneuerbare Energie, Wasser und Abwasser durchführen, und es gab auch die Möglichkeit zum Testen des E-Mobilitätsangebotes (Segway, Fahrräder und Auto).

### Photovoltaikanlagen auf öffentlichen Gebäuden

Mittels Solarkataster wurden die Gebäude der öffentlichen Verwaltung erhoben und festgelegt, bei welchen eine Photovoltaikanlage – von der Ausrichtung und dem Verwendungszweck des Gebäudes her – sinnvoll wäre. Von den gewählten Gebäuden wurden Stromverbräuche und Lastprofile (wenn vorhanden) erhoben und eine priorisierte Liste erstellt. Es werden gerade Angebote für die Anlagen eingeholt. 2019 soll mit der Umsetzung begonnen werden. Der Solarthermie-Check und die Heizungspumpen-Tauschaktion

wurden 2018 erfolgreich durchgeführt und werden auch 2019 begrenzt weiter angeboten.

### Umstellung der Heizsysteme in den Volksschulen

Die Daten von den Volksschulen im KEM-Gebiet sind bereits erhoben. Bei einer Anlage wurde eine Detailanalyse durchgeführt, bei der nicht nur das Heizsystem, sondern auch die Energieeffizienz des kompletten Gebäudekomplexes betrachtet wurde. Da es wirtschaftlich Sinn ergibt, auf erneuerbare Energie umzustellen, wurde ein Detailkonzept für die Versorgung der vier Gebäude erarbeitet, und Angebote wurden eingeholt. Bis Sommer 2019 soll beschlossen werden, welche Lösung umgesetzt wird.

### Lebensmittel im Müll

Im Zuge der Maßnahmen „Schwerpunktthema Müll“ der Klima- und Energie-Modellregion Feldkirchen und Himmelberg findet mit der „Powerchecker-Klasse“ der Reformpädagogischen Neuen Mittelschule Feldkirchen ein Jahresprojekt zum Thema Lebensmittel im Müll statt. Im Herbst vergangenen Jahres startete das Projekt mit dem Besuch des Bio-Gartenhofs der Diakonie Waiern. Die Schüler wurden von Peter Compen und seinem Team über das Gelände des Bio-Zentrums geführt und erhielten Einblicke in die Gemüseproduktion und wie viele Arbeitsschritte bis zum Verkauf notwendig sind. Das Projekt läuft noch bis Ende des Schuljahres.

### Informationskampagne BürgerInnen

2019 soll eine Informationskampagne für die BürgerInnen des KEM-Gebietes durchgeführt werden. Ziel der Kampagne ist es, aufzuzeigen, wie Müll vermieden werden kann, wie man richtig Müll trennt und entsorgt.

## KEM Norische Energieregion

Die Norische Energieregion besteht aus den Gemeinden Magdalensberg, Brückl und Poggersdorf. Die Maßnahmen werden in zweijähriger Umsetzungsphase bearbeitet.

Die „Norische Energieregion“ wurde vom Klima- und Energiefonds der Österreichischen Bundesregierung für die Umsetzung einer Umwelt-Vorzeigeregion beauftragt. Der Ausbau von erneuerbaren Energien, die Nutzung von Energieeinsparungspotenzialen und Projekte im Bereich der Mobilität sind wichtige Bereiche für die Zukunft. „Der Klimawandel schreitet mit doppelter Geschwindigkeit und spürbar voran, da ist es an der Zeit, zu handeln!“, so Bernhard Reinitzhuber, der für die Konzepterstellung verantwortlich war. Wesentlich dabei ist es auch, die regionale Wirtschaft einzubinden. Zusammen mit den drei Gemeinden Magdalensberg, Brückl und Poggersdorf sowie einem Expertenteam wurde ein Konzept mit zehn Maßnahmen zur Umsetzung erarbeitet.

Im Oktober 2018 wurde mit der zweijährigen Umsetzungsphase begonnen.

### Neuer Manager

Peter Gugganig, der neue Modellregionsmanager, ist für die Umsetzungsphase zuständig – für Firmen, Bürgermeister, aber auch Privatpersonen.

### 3-Säulen-Programm

Das KEM-Programm baut auf drei Säulen:

- Energie sparen
- erneuerbare Energien
- regionale Wertschöpfung

„Wir setzen auf hohe Qualität und Versorgungssicherheit“, informiert Gugganig. Durch die Energiewende soll es ohne Einsparungen zur Verbesserung der Lebenssituation kommen.

### Mehr Förderungen

„Maßnahmen, die im Rahmen der Modellregion gesetzt werden, kommen

jedem Bürger und Unternehmer zugute. Wir haben Vorbildfunktion und beispielsweise im Kindergarten oder in der Volksschule St. Thomas auf Biomasse gesetzt“, sagt Magdalensbergs Bürgermeister Andreas Scherwitzl. Geheizt wird dort mit Pellets und Photovoltaik-(PV-) Anlagen.

Die Umstellung auf LED-Beleuchtung ist eine weitere Maßnahme, wobei Brückl als e5-Gemeinde hier einen deutlichen Vorsprung hat. „Aber auch in Ottmanach ist die Straßenbeleuchtung schon zur Gänze auf LED-Lampen umgestellt“, so Scherwitzl. Nächstes Ziel ist es, die Landwirtschaft zu sensibilisieren. Die KEM ist eine gute Sache, um weitere Synergien zu schaffen – sei es beim Einkauf von Pellets oder PV-Anlagen, sei es bei der Bereitstellung von Informationen für die Bevölkerung.

### Bewusstseinsbildung

„Verstärkt bieten wir das Thema Energieeffizienz für Schulen, Gemeinden, Häuslbauer und Sanierer mit engagierten Partnern an“, sagt Gugganig. Das Hauptziel sei es, die Vorteile für die Bevölkerung sichtbar und greifbar zu machen: „Mit den richtigen Maßnahmen sind über Jahrzehnte enorme Energiekostensparnisse gesichert“, so Gugganig. Zudem steige dabei die Lebensqualität und der Wohnkomfort, ergänzt der KEM-Manager.



Der neue KEM-Manager Peter Gugganig, Bgm. Andreas Scherwitzl und Bernhard Reinitzhuber sind mitten in der Umsetzungsphase.

Foto: KK

## ZIELE DER KEMS

Hinter den Klima- und Energie-Modellregionen steht die Vision eines Ausstiegs aus fossiler Energie. Der Manager fungiert als Ansprechpartner, vernetzt Förderstellen mit Gemeinde, berät Firmen und Bürger. Als Träger der KEMS fungiert das Regionalmanagement kärnten:mitte mit seinen erfahrenen Mitarbeitern. **Jüngstes Mitglied in der KEM-Familie ist die Klima- und Energie-Modellregion Görtschitztal, die erst vor Kurzem genehmigt wurde. Über die Ziele dieser KEM werden wir in unserer nächsten Ausgabe berichten.**



# KEM – die Klima- und Energie-Modellregionen

## Auch das Auto hat Urlaub verdient

*In der Klima- und Energie-Modellregion St. Veit kärnten:mitte werden heuer Schwerpunktaktionen in den Bereichen Mobilität und Kampf gegen Plastik gesetzt.*



Foto: Tourismusregion Mittelkärnten

**Pause fürs Auto:**  
*Mittelkärnten kann man auch mit dem Fahrrad erkunden.*



Foto: Regionalmanagement kärnten:mitte

**Energie aus der Sonne in der Region Mittelkärnten**

### ZUR SACHE

**KEM St. Veit kärnten:mitte**  
Modellregion seit 2013  
Fläche: 1.321,72 km<sup>2</sup>  
Einwohner: 24.458  
**Modellregionsmanager:**  
Mag. Michel Segers  
(Tel.: 04212/456 07 32)  
**Beteiligte Gemeinden:**

- Liebenfels
- Mölbling
- St. Georgen am Längsee
- St. Veit an der Glan



**D**ie Klimaregion St. Veit kärnten:mitte hat sich als Ziel gesetzt, relevante Klima- und Umweltschutz-Maßnahmen mit Hilfe einer überregional verankerten Gesamtenergie-Strategie zu bündeln, um Synergie-Effekte nutzen zu können. Zur Klima-Energie-Modellregion gehören mit St. Veit, Liebenfels, Mölbling und St. Georgen am Längsee vier Gemeinden aus dem Bezirk St. Veit. Die vorhandenen Potenziale an erneuerbaren Energieträgern (v. a. Biomasse) sind eine ideale Voraussetzung für die vielen geplanten Maßnahmen in den Bereichen „Wärme“ und „Wirtschaft“.

Seit Gründung der KEM im Jahr 2013 wurden bereits zahlreiche Maßnahmen umgesetzt. In St. Veit wurden etwa PV-Anlagen errichtet, die Straßenbeleuchtung auf LED umgestellt, die Fernwärme-Versorgung ausgebaut sowie die Ende 2017 ausgelaufene Ausstellung „Erlebnis Energie“ auf die Beine gestellt. Außerdem wurde ein Schwerpunkt auf nachhaltige Mobilität gesetzt. „Dieser Bereich soll auch im Jahr 2019 weiter ausgebaut werden“, berichtet Regionsmanager Michel Segers.

### Alternative Mobilität auch für Urlauber

„Ganz unter dem Motto ‚Gönnen Sie Ihrem Auto auch einmal Urlaub‘ sollen die Sommergäste in der Tourismusregion Mittelkärnten auch den E-Mobilitätsgedanken mittragen“, erzählt Segers. Mit Flyern und Plakaten in den Unterkünften sollen Gäste dazu animiert werden, die Region mit dem Fahrrad, E-Bike, Elektroauto oder Bahnhofshuttle zu erkunden. „Wir möchten unseren Gäste viele alternative Angebote anbieten. Der Urlaub hier soll auch ökologisch sein“, betont Segers.

Weiters soll in Apotheken und bei Ärzten darauf aufmerksam gemacht werden, dass Fahrradfahren sowohl gut für unser Klima als auch gesund für den Körper ist. Bis Ende des Jahres wird auch der Tausch von alten Wärmepumpen mit 120 Euro gefördert.

### „Plastik raus, Umwelt rein“

Eine weitere große Maßnahme soll der Kampf gegen Plastik sein. „Die Devise ist ‚Plastik raus, Umwelt rein‘“, merkt der Regionsmanager an. Sowohl von der Region Mittelkärnten, dem St. Veiter Stadtmarketing als auch in Kooperation mit den Volksschulen in den KEM-Gemeinden sollen Aktionen dazu stattfinden. So soll etwa eine kostenlose Filmvorführung zum Thema Plastik in der Gesellschaft gezeigt werden. Mit Schülern werden Workshops unter dem Motto „Zero Waste“ durchgeführt. „Dabei stellen die Kinder ihre eigene ökologische Zahnpasta her oder lernen, wie man alte T-Shirts wiederverwerten kann“, so Segers. Es gehe bei allen Aktionen um eine Bewusstseinsbildung in der Region in Hinblick auf Plastik – inklusive einfacher Tipps, wie man Plastik im eigenen Alltag unkompliziert reduzieren kann.



**Elektrische Carsharing-Fahrzeuge der Stadt St. Veit**

Foto: Stadt St. Veit

## Althofen-Umgebung

*Die Klima- und Energie-Modellregion setzt sich für den aktiven Klimaschutz, für eine effiziente Energienutzung sowie für eine nachhaltige Wirtschaftsentwicklung ein und forciert einen Maßnahmenkatalog.*

**D**ie KEM Althofen-Umgebung mit dem KEM-Manager Reinhard Primavesi besteht aus den Stadtgemeinden Althofen, Friesach und Straßburg sowie den Marktgemeinden Guttaring, Kappel am Krappfeld, Metnitz und als Partner Gurk. Das Hauptziel ist die Verbesserung der regionalen Energiebilanz und soll durch nebenstehende Maßnahmen erreicht werden.

### Althofen mobil

Ein wichtiger Schritt im Rahmen des Förderprogramms „Mikro-ÖV-Systeme für den Nahverkehr im ländlichen Raum“ wurde bereits mit der Installation von „Althofen mobil“ getan. „Wenige Monate nach Installation dieses neuen Mobilitätsangebotes in Form eines Sammeltaxisystems wurden bereits 5.000 Fahrten von den verschiedenen Sammelpunkten im Stadtgebiet abgewickelt. Die Akzeptanz steigt von Monat zu Monat“, so Primavesi. „Ein Beweis, dass diese Maßnahme erfolgreich umgesetzt wurde und von der Bevölkerung gerne angenommen wird und der Umweltaspekt über das Sammelsystem auch nicht zu kurz kommt.“

### Bindeglied zwischen der Region, den Bürgern und den Gemeinden

Unter dieser Prämisse sieht Reinhard Primavesi seinen Aufgabenbereich im Modellregionsmanagement: „Ich verstehe mich als Bindeglied zu den Verantwortlichen in den Regionsgemeinden, aber auch zur Bevölkerung. Umfassende Informationen zu den Projekten im Vorfeld und gute Kommunikation in der Umsetzung sollen dazu beitragen, dass unsere Region einen wertvollen Beitrag zur Erreichung der Klimaziele leistet.“

Das erfüllt uns mit Freude und soll Ansporn sein, weitere Punkte unseres Maßnahmenkataloges zu realisieren, vielleicht gelingt uns ja auch eine regionale Ausweitung des Mobilitätsangebotes über die KEM-Partnergemeinden.“

### Neuer KEM-Manager

Reinhard Primavesi hat sich viele Jahre mit dem Thema der regenerativen Energie beschäftigt. Biomasse-Heizsysteme, Solarthermie- und Photovoltaikanlagen aus heimischer Produktion wurden an österreichische, aber auch an internationale Kunden geliefert und haben zur CO<sub>2</sub>-Reduktion maßgeblich beigetragen. „Dieses Know-how wollen wir auch für die KEM Althofen-Umgebung nutzen.“



**KEM-Manager  
Reinhard Primavesi**



**Mikro-ÖV-Systeme wie das „Althofen mobil“ sind ein wichtiger Beitrag für den Klimaschutz.**

Foto: Peter Pugganig – WOCH

## MASSNAHMEN

### Erhöhung des Anteils an erneuerbaren Energien

- Biomassennutzung zur Strom- und Wärme-erzeugung
- Nutzung der Sonnenenergie
- Solarthermie für Warmwasser und Heizungsunterstützung
- Photovoltaik für Strom-erzeugung
- Implementierung einer Plattform für regionalen Brennstoffhandel

### Verbesserung der Energieeffizienz

- Dämmung Gebäudehülle
- Dämmung Heizungsrohre
- energieeffiziente Heizungs-pumpen
- Umrüstung auf LED-Beleuchtung in den Gemeinden
- Förderung von Speicherlösungen für die Umwelt und die Versorgungssicherheit

### Veränderung des Mobilitätsverhaltens in der Region

- Aufbau Mobilitätskonzept
- Förderung von E-Car-Sharing
- Mitfahrkonzepte
- Radfahren alltagstauglich machen

### Bewusstseinsbildung – Öffentlichkeitsarbeit – Kommunikation

- Aktuelle Information an die Bevölkerung zu allen Energiefragen in den privaten, gewerblichen, landwirtschaftlichen und öffentlichen Bereichen.
- Sensibilisierung der Bevölkerung, dass unser Verhalten nachhaltige Auswirkung auf die nachfolgenden Generationen haben wird.
- Umwelt als wertvolles Gut verstehen und die gelebte Regionalität in den Mittelpunkt stellen.

Foto: Regionalmanagement Kärnten:mitte



Heute verfügt Moosburg über einen eigenen Dorfplatz beim Schallar-Zentrum. Foto: Marktgemeinde Moosburg

## Verein Zukunftsorte: frische Ideen für verwaiste Ortskerne

# Moosburg: Ein Zukunftsort setzt auf seinen Ortskern

### VEREIN ZUKUNFTSORTE

Moosburg ist Mitbegründer des Vereins Zukunftsorte, den es seit dem Jahr 2012 gibt. Orte mit besonderen Stärken zu vernetzen war die Grundidee, die vom Moosburger Roland Gruber (Architekt und Partner von „nonconform“) und von seinem Partner Christof Isopp kam. Heute befruchten sich zwölf Mitgliedsgemeinden aus Österreich gegenseitig, indem man voneinander lernt, sich austauscht und unterstützt, um für die Bürger noch besser arbeiten zu können.

#### Gefördert durch LEADER

- Zukunftsorte Moosburg
- Projekt: Kommunikation und Interaktion in der Gemeindeverwaltung
- Projektträger: Zukunftsorte
- Projektvolumen: 5.700 €

*Die Grundsatzentscheidung für ein lebendiges Zentrum ist zentral, wenn es um die Belebung von Ortskernen geht. Moosburg macht es vor und veranstaltete dazu auch ein Symposium.*

**I**m letzten Halbjahr 2018 hatte Moosburg die Präsidentschaft des Vereins Zukunftsorte inne und veranstaltete ein großes, sehr gut besuchtes Symposium zur Zukunft der Ortskerne. Wie kann man verwaiste Ortskerne, ein Thema in vielen Gemeinden, wieder mit Leben füllen? Dazu gab es wichtige Impulse – in Theorie und Praxis. Die Gastgeber-Kommune lebt seit Jahren vor, wie das funktionieren kann.

#### Strategische Fehler der Vergangenheit

Für Moosburgs Bürgermeister und Obmann-Stellvertreter des Vereins Zukunftsorte LAbg. Herbert Gaggl wirken sich dabei strategisch falsche Entscheidungen nachhaltig aus: „Lässt man außerhalb des Zentrums, entlang der Umfahungsstraßen, zu viel zu, brauche ich

im Ort kein Stadtmarketing mehr“, sagt er und meint damit Ortschaften, die uns allen bekannt sein dürften: Das Zentrum ist tot, an der Umfahungsstraße findet man Einkaufszentren, Handelsketten, Tankstellen und Co. „Man muss den Mut haben, auch einmal Nein zu sagen – auch in der Raumplanung“, so Gaggl.

#### Grundsatzentscheidung für das Zentrum

Moosburg ging vor Jahren bewusst einen anderen Weg und entschied sich, im Zentrum „etwas zuzulassen“. Ein wichtiger Meilenstein war die Entscheidung zum Bau des Gemeindezentrums Schallar samt Ortsplatzgestaltung. So entstand ein Dorfplatz, und wo vorher „nichts“ war, gibt es heute Apotheke, Arzt und Therapeutin, Geschäftsflächen, Musikschule und den Coworking-Space „Schallar 2“.

Nun folgt Stein auf Stein, berichtet Gaggl: „In der ehemaligen Sagmeisterei siedelt sich jetzt eine Schmuck-Manufaktur an, es kommt heuer wieder ein Café und ein Blumengeschäft in den Gasthof Schiller, im früheren Schlecker-Geschäft erweitert ‚Special Bikes‘. Der Coworking-Space ist voll, und wir werden im ersten Stock erweitern.“

Man denkt in puncto Coworking auch schon weiter in Richtung saisonale Arbeitsplätze („Co-Workation“), eine Mischung aus Arbeit und Urlaub.

## Ort der Spezialisten

Im Rahmen des Ortskernentwicklungskonzepts hat man sich nun entschieden, dass Moosburg ein Ort der Spezialisten werden soll. Gaggl erklärt es: „Braucht man einen guten Schneider, muss man nach Moosburg, auch für einen guten Tischler, wenn man Schuhe reparieren will, wenn ich tollen Schmuck oder einen guten Therapeuten brauche. Das wird gelingen!“

Das Projekt „Wege zum Glück“ mit Arnold Mettnitzer als Pate und Kurator werde ein weiterer Meilenstein zur Zentrumsbelebung sein. Mehr will Gaggl noch nicht verraten.

## Vision 2028

Ein wichtiger Entwicklungsschritt war auch der Ankauf der Schlosswiese mitten im Zentrum, wo heute – vor allem auch dank der örtlichen Eventagentur Semtainment – zahlreiche Veranstaltungen stattfinden. Sonst wären auf dem Areal Wohnungen entstanden ...

Moosburgs Fokus auf Kinderbetreuung war ein weiterer Meilenstein. Denn das gute Angebot mit mittlerweile 250 Kinderbetreuungsplätzen ist ein wichtiger Faktor, wenn es darum geht, junge Leute in Moosburg zu halten bzw. nach Moosburg zu „locken“. Und wo Menschen sind und die Infrastruktur passt, dort gibt es auch Leben.

Moosburg hat nun mit der „Vision 2028“ die Leitlinien für die nächsten zehn Jahre festgelegt. „Alle unsere täglichen Aktivitäten müssen zur Vision passen“, gibt Gaggl vor.

Kein Wunder, dass Moosburg ein Zukunftsort ist.

## „DINGE DES TÄGLICHEN LEBENS IM ORTSKERN ERHALTEN!“

**Josef Mathis aus der Voralberger Gemeinde Zwischenwasser ist Obmann des Vereins Zukunftsorte. Der Obmann zur Zukunft der Ortskerne.**

*Was ist die konkrete Aufgabe bzw. der Vereinszweck des „Vereins Zukunftsorte“?*

Neben der Tagespolitik beforschen und entwickeln Zukunftsorte Strategien, um auf zukünftige Entwicklungen besser reagieren zu können. Zum Beispiel Digitalisierung, medizinische Versorgung im ländlichen Raum, Ortskerne – wenn noch vorhanden – vor dem Leerstand bewahren etc.

*Warum ist eigentlich Moosburg Mitglied geworden?*

Moosburg hat viele Herausforderungen zukunftsweisend gelöst: Bildungscampus, Familienfreundlichkeit, Bürgerbeteiligung, nachhaltiges Wirtschaften, e5 ...

*Wenn ich mich als Bürgermeister für eine Mitgliedschaft interessiere: Was muss ich tun? Welche Kriterien gibt es?*

Zukunftsorte sind offen für neue Mitglieder. Interessierte Gemeinden müssen nachweislich zwei bis drei innovative Entwicklungsschritte vollzogen haben und bereit sein, für Forschung und Entwicklung jährlich ein kleines Budget zur Verfügung zu stellen.

*Das Thema des Symposiums in Moosburg im September war „Zukunft Ortskern“. Welche Strategien halten Sie für wirksam, um verwaiste Ortskerne wieder mit Leben zu füllen?*

Es braucht als Erstes eine politische Willensbildung, den Ortskern zu erhalten bzw. aufzuwerten. Weiters sollte die Gemeinde in einer Entwicklungsplanung die Rahmenbedingungen festlegen. Die Bevölkerung ist zwingend in solche Entwicklungsplanung entsprechend einzubinden. Strategische Partner wie Banken, Lebensmittelhandel, sozial tätige Organisationen, Kirchen usw. sind mit ins Boot zu holen. Dinge des täglichen Lebens



Foto: Privat

sollten im Ortskern besorgt werden können, sie sind zu erhalten oder wieder anzusiedeln – Lebensmittel, Gasthaus, Arzt, Bank, Apotheke usw.

*Immer öfter gibt es so genannte Innenstadt-Kümmerer, die in Gemeinden eingesetzt werden. Ist eine echte Ortskernentwicklung ohne konkreten Verantwortlichen überhaupt möglich?*

Beste Beispiel für erfolgreiche Kümmerer sind Waidhofen an der Ybbs (NÖ) und Trofaiach in der Steiermark. Je nach Größe des Projekts ist ein Kümmerer unabdingbar, weil Verantwortlichkeit in der Umsetzung eine zentrale Bedingung ist. Der Einsatz eines Kümmerers ist beispielsweise eine strategische Rahmenbedingung.

*Es wird immer wieder erwähnt, dass vor allem junge Leute Ortskerne beleben. Doch wie bringt man junge Leute dazu, sich z. B. außerhalb von städtischem Gebiet anzusiedeln?*

Die Gemeinde muss ein gutes, freundliches Umfeld schaffen. Zuzügler oder Rückkehrer sollten in besonderer Weise willkommen heißen werden. Arbeiten am Land ist in der heutigen digitalen Welt wieder in. Dazu braucht es allerdings eine gute Netz-Infrastruktur (Internet). Ein attraktiver Ort bietet beispielsweise auch Kinderbetreuung an, das ist für junge Leute von besonderer Bedeutung.

*Wie ist Ihre Einschätzung der Ortskernentwicklung in Moosburg?*

Die bauliche Erweiterung der Schallar-Räume hat dem Ortskern die notwendige Verdichtung gebracht. Der Coworking Space hat den Ortskern mit Leben erfüllt.

## Demeterhof in Kraindorf

# Bio und Nachhaltigkeit in reinster Form

MARKTPLATZ  
*Mittelkärnten*  
VIELFALT.PUR.ERLEBEN

### DER DEMETER-GEDANKE

Die Richtlinien des biodynamischen Landbaus gelten als die umfassendsten und strengsten weltweit. Demeter-Bauern und -Gärtner säen, pflegen und ernten im Rhythmus der kosmischen Kräfte.

Dabei verzichten sie nicht nur völlig auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel, sondern geben der Natur mehr zurück, als sie ihr nehmen.

*Am Demeterhof von Familie Erian in Kraindorf wird Nachhaltigkeit, Regionalität und Bio-Produktion gelebt. Hauptsächlich stellen Stefanie und Hanno Erian Produkte aus Getreide und Milch her.*

Seit 1980 wird der Demeter-Gedanke am Hof von Familie Erian in Kraindorf bei Liebenfels gelebt. Demeter ist der weltweite Bioverband mit den wohl umfassendsten und strengsten Richtlinien in Bezug auf Bio-Lebensmittel-Produktion. Was die Eltern von Hanno Erian vor fast 40 Jahren begonnen haben, führt er seit zehn Jahren fort.

#### Vertrauen zwischen Produzent und Kunde

Der Grundsatz am Hof: Jeder ist willkommen. Deshalb sind auch jeden Freitag zu den Öffnungszeiten des Hofladens alle Besucher eingeladen, sich am Hof umzusehen und das Bauernhof-Gefühl hautnah zu erleben. Das spiegelt auch

das nötige Vertrauensverhältnis zwischen Kunde und Produzent wider, das in der heutigen Zeit unerlässlich ist, betont Hanno Erian: „Der Betrieb lebt vom persönlichen Kontakt zwischen uns und den Kunden. Regionalität heißt nicht nur, dass die Produkte zu 100 Prozent regional sind, sondern auch, dass die Beziehung zum regionalen Kunden stimmt.“

#### Demeter: eine Kreislauf-Wirtschaft

Regional, saisonal und vollständig bio waren die Produkte am Demeterhof in Kraindorf schon immer. Der Demeter-Gedanke befasst sich zudem noch intensiv mit der Kreislaufwirtschaft. „Es ist eine eigene Philosophie, die wir seit



### INFO

Demeterhof Kraindorf  
Familie Erian  
Kraindorf 1  
9300 St. Veit an der Glan  
Tel.: 04212/52 52  
E-Mail: erian@kraindorf.com  
Web: www.kraindorf.com



*Bio-Landwirtschaft in höchster Qualität: Dafür stehen Stefanie und Hanno Erian.*



Fotos: Marktplatz Mittelkärnten/Elias Jerusalem (5)

über 30 Jahren verfolgen. Von der Produktion bis zur Verwertung der Reste – etwa in der Kompostierung – ist der ganze Betrieb am Hof ein rundes, in sich geschlossenes System“, so Erian. Generell sei die Nachhaltigkeit als Grundgedanke in einem Demeter-Betrieb systemimmanent in der Bewirtschaftung.

### Produkte aus Milch und Getreide

Die zwei wichtigsten Standbeine am Hof sind der Getreideanbau und die Milchproduktion. Aus den Rohstoffen werden dann Gries, Mehl, Brot sowie Butter, Topfen, Käse oder Frischkäse erzeugt. Das Getreide wird direkt vom Acker am Hof selbst geschrotet, gereinigt, gemahlen und verbacken. Die Kühe werden mit Futter der eigenen Ackerflächen gefüttert und dann gemolken. Alle Produkte bis auf den Käse werden direkt am Hof erzeugt. „Ein Teil der Milch geht in die ‚Kaslabn‘ nach Radenthein. Dort wird unser Käse produziert und reift auch dort. Er wird aber dann bei uns im Hofladen verkauft“, erklärt Erian.

### Pilotversuch: Hanfanbau

Neben verschiedensten Getreidesorten wie Weizen, Dinkel, Roggen,

Hafer, Mais, Buchweizen oder Kartoffeln wird in Kraindorf seit heuer CBD-Hanf angebaut. „Wir sind derzeit der einzige Demeter-Betrieb, der CBD-Öl produziert. Die Produktion läuft gut an. Vor allem aber ist der Hanf für die Fruchtfolge eine enorme Bereicherung für den Boden“, weiß Hanno Erian. Insgesamt bewirtschaftet Familie Erian 30 Hektar Ackerland. Die Arbeit bleibt nie stehen. „Wir halten nur



*Der hauseigene Käse reift in der „Kaslabn“ in Radenthein.*



*Brot wird aus den verschiedensten Getreidesorten hergestellt.*

so viele Tiere, wie das Land hergibt. Das gewährleistet die Fruchtbarkeit.“ Das Getreide wird nach dem Ernten für das restliche Jahr gelagert, die Kühe werden jeden Tag zwei Mal gemolken. Zwei Mal in der Woche wird dann zum Beispiel der Topfen hergestellt.

### Jeden Freitag „Tag der offenen Tür“

Als Direktvermarkter lebt Familie Erian von der eigenen Landwirtschaft, der Großteil wird im eigenen Hofladen verkauft. „Jeden Freitag von 13 bis 19 Uhr ist Tag der offenen Tür. Wir haben viele Stammkunden, die regelmäßig zu uns kommen. Dabei kann sich jeder alles am Hof ansehen“, verrät Erian. Am Samstag ist Familie Erian zudem am Bauernmarkt in St. Veit mit ihren Produkten vertreten. In den Sommermonaten stehen am Demeterhof in Kraindorf auch vier Ferienwohnungen für Gäste bereit, die den Bauernhof-Alltag von morgens bis abends mitleben wollen. „Wenn sie wollen, werden sie auch in die Arbeit am Hof einbezogen. Die Kinder können sich frei am Hof bewegen. Im Sommer sind die Wohnungen immer gut ausgelastet“, so Erian.



Wertvolle Flächen für blütenbestäubende Insekten sollen in Maria Saal entstehen.

Foto: Maschinering Kärnten

## Projekt zur Biodiversität steht in den Startlöchern

# Maria Saal blüht auf!

*Alle Bürger sollen mitmachen, wenn es darum geht, Maria Saal aufblühen zu lassen. Die Gemeinde will Vorbild in der Erhaltung der Artenvielfalt sein.*

**N**och sieht man es nicht, aber bald: ein buntes, blühendes Maria Saal. Die Natur von ihrer schönsten Seite – Maria Saal blüht auf. Denn die Gemeinde ist eine von fünf Pilotgemeinden in Österreich, die am Projekt „BIO.DIV.NOW II – Mainstreaming von Biodiversität erfolgreich umsetzen“ des Umweltdachverbandes teilnehmen dürfen. Die Gemeinde erhält diesbezüglich naturschutzfachliche Beratung im Wert von 5.000 Euro, erklärt die Projektverantwortliche Gemeinderätin Ruth Andrea Gerl.

### Bunte öffentliche Flächen

In Zeiten, in denen immer mehr Flächen verbaut werden, werden artenreiche Blumenwiesen, in denen es summt, krabbelt und schwirrt, immer seltener. Sie sind allerdings Lebensgrundlage für zahlreiche Tierarten.

Ebenso verhält es sich mit Streuobstbeständen. Diese sollen in Maria Saal wieder vermehrt vorkommen. Denn öffentliche Flächen sollen in artenreiche Blumenwiesen verwandelt, Streuobstbestände revitalisiert werden. Und so will Maria Saal in Zukunft Vorbild sein, wenn

.....  
**Gefördert durch LEADER**  
 • Projekt: Biodiversität – biologische  
 Vielfalt in Maria Saal fördern  
 • Projektträger: Arbeitsgemeinschaft  
 „Biodiversität Maria Saal“  
 • Investition: 5.700 €  
 • Förderung 80 Prozent  
 .....



*Arbeiten gemeinsam am Projekt „Bienenwies'n“: Maschinenring-Projektleder Siegmund Sucher, Vizebürgermeister Klaus Poscharnig, Bürgermeister Anton Schmidt, Gemeinderätin Ruth Andrea Gerl und Maschinenring-Marketing-leiter Mario Spaninger (von links).*

Foto: Michael Gasser

es darum geht, die Artenvielfalt zu erhalten.

### **Gesunder Lebensraum**

Noch im April wird deshalb eine Begehung geeigneter Flächen mit Vertretern des Umweltdachverbandes und Landschaftsplanern stattfinden. Die Gemeinde erhält dann ein Konzept, was man mit bestimmter Bepflanzung bzw. landschaftsarchitektonisch ändern kann, um auf diesen kommunalen Flächen die Biodiversität zu erhalten bzw. zurückzugewinnen.

Als Gemeinde will man als gutes Beispiel vorangehen – man hofft auf Nachahmer wie Pfarre, Wirtschaft und Landwirtschaft, Vereine und natürlich Privatpersonen – alle Bereiche der Gesellschaft eben. „Es geht bei diesem Projekt natürlich auch viel um Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung der Bevölkerung. Denn Nutzgärten gehen im

privaten Bereich zugunsten von Wohngärten mit englischem Rasen immer mehr verloren. Vielfalt soll wieder trendig werden“, hofft Gerl.

### **Blühflächen-Projekt**

Maria Saal beteiligt sich auch am Blühflächen-Projekt „Bienenwies'n“, einer Initiative von Maschinenring, Land Kärnten, Gemeindebund, Verband der Kärntner Imker und Kärntner Saatbau. Im Frühling werden in diesem Zusammenhang wertvolle Flächen für blütenbestäubende Insekten angelegt. Und die Gemeinde sammelt Haushalte, die teilnehmen möchten. So könne man dann das Saatgut für alle gemeinsam bestellen, der Maschinenring übernimmt die Ansaat.

Für Private hat eine Teilnahme entscheidende Vorteile: Das oft lästige Mähen der Wiese fällt weg – das ist nur noch einmal im Jahr (Oktober) notwendig. Und trotzdem blüht

auf dem Grundstück immer etwas. Vielfalt, die auch das Auge erfreut.

### **Leader-Projekt ist das Ziel**

Gerl sieht den Schwerpunkt auch als Chance, schon bei den Kleinsten das Bewusstsein für Biodiversität zu schärfen. So hat sie Projekte mit Schulen und Maria Saaler Kinderbetreuungseinrichtungen im Sinn, weiters Vorträge und Workshops zum Thema. Nächstes Jahr könnte vielleicht eine Abschluss-Fotoausstellung entstehen, wo veranschaulicht wird, wie Maria Saal aufblüht.

Vor kurzem ist über die „Regionalentwicklung kärnten:mitte“ ein LEADER-Projekt genehmigt worden, um mit EU-Mitteln erste Maßnahmen wie die Anlage der „Bienenwies'n“ oder Vorträge und Workshops finanzieren zu können. Eine spannende Initiative für einen gesunden Lebensraum in Maria Saal!



Foto: Manfred J. Schuster

## Brauchtum verbindet Generationen

# So ist es Brauch in der Region Feldkirchen

*Wer auf der Suche nach ungewöhnlichen, einzigartigen Bräuchen ist, der wird im Bezirk Feldkirchen fündig. Uraltes Brauchtum wird hier ganzjährig gelebt.*

### ZUR SACHE

Weitere Bräuche in der Region Feldkirchen:

„**Maibaum-Aufstellen**“ und -Kraxeln in vielen Ortschaften

„**Vier-Berge-Wanderung**“ in Himmelberg am Pfingstmontag. Es geht über vier Berge – den Dragelsberg, den Zelitzberg, den Klatzenberg und den Saurachberg.

„**Engelaufziehen**“ in der Pfarrkirche Zedlitzdorf zu Christi Himmelfahrt

„**Osterbräuche**“: Fleischweihe, Osterfeuer ...

**D**er Bereich des ehemaligen Burgfriedes Pernegg im Klammachtal wird im Volksmund auch „Kloatznwinkl“ genannt. Dieser erstreckt sich ab der Ortschaft Dellach bei der Klammach-Mündung in die Glan über St. Nikolai bis hinauf auf die Ossiacher Tauern zum kleinen Weiler Tauern. Dort ist ein einzigartiger Frühlingsbrauch lebendig, nämlich das „Girgljagn“. Dies ist ein heute noch lebendiger Heischebrauch, d. h. ein Lärmumzug von jungen Burschen (früher Halterbuben) von Haus zu Haus, um Naturalien oder auch Geld zu „erheischen“. In der Nacht vor dem Georgstag (23. April) versammeln sich

die Burschen nach dem Abendläuten, um in ihrem genau abgegrenzten Revier mit Glockengeläute und Hornblasen bis tief in die Nacht heranzuziehen.

### Glück & Segen

Der Besuch der „Girgljager“ bedeutet Glück und Segen für das Haus. Gerne wird der Brauch als Winteraustreiben gedeutet. Wölfe und Bären, die einst bei uns hausten, sollen in die Wälder zurückgetrieben und das Gras muntergeläutet worden sein.

Tatsächlich gilt der Georgstag in den slawischen Ländern als der Tag des Frühlingsanfanges, als der Tag des

erstmaligen Viehaustriebes und somit als Tag des Arbeitsbeginns der Halterbuben. Bis heute bezeichnet der Tag vielerorts auch den Anfang der Ackerarbeit. Der Volkskundler Georg Graber beschrieb im Jahre 1934 schon den Brauch und gab die Grenzen seiner Verbreitung an: im Süden das Rosental, im Westen St. Jakob und Arnoldstein, im Osten die Linie Moosburg–Krumpendorf–Viktring, im Norden die Ossiacher Tauern. Heute ist das Verbreitungsgebiet wesentlich geschrumpft und auf den Raum Faaker See, einzelne Orte im Rosental und den Ossiacher Tauern, also das Gebiet um Köstenberg, beschränkt. Von dort wurde dieser Brauch wahrscheinlich einst auch in den Pernegger Winkel getragen. Der Volksmund erzählt, dass einst ein Musiker frühmorgens von Köstenberg nach Pernegg auf dem Heimweg war und plötzlich einem mächtigen Bären Aug in Aug gegenüberstand. In seiner Not nahm der Musiker seine Trompete und blies aus Leibeskräften hinein, sodass der Bär sich fluchtartig entfernte. Seitdem ziehen die Burschen vor dem ersten Viehaustrieb lärmend über Feld und Au, um die wilde Horde zu vertreiben.

### Mit Kraft und Ausdauer

Die Ausrüstung so einer „Girgljager-Runde“, die aus acht bis zwölf Burschen besteht, setzt sich folgendermaßen zusammen: Zwei bis drei der kräftigsten Burschen holen die über Generationen überlieferten, eigens hergerichteten Hörner von Ziegenböcken hervor. Die anderen hängen sich möglichst große

Kuhglocken um die Schultern, oft sogar zwei oder drei davon. Einer nimmt die mit Heu ausgestaffierte „Bugglzana“, auch „Bugglkraxn“ genannt, auf den Rücken und eine kleinere Milchkanne in die Hand, und schon kann der „Girgljagerzug“ aufbrechen, um alle Häuser in dieser Gegend zu besuchen.

### Kugelwerfen am Wachsenberg

Es ist Ostermontag Nachmittag. Und es treffen sich wie schon seit vielen Jahren Wachsenberger aller Altersschichten und Freunde aus Nachbarregionen zum traditionellen Kugelwerfen.

Dieser Brauch wurde erst vor ca. 15 Jahren aus Sirnitz von Günther Wernig nach Wachsenberg „importiert“ und wird seither mit zunehmendem Interesse der Bevölkerung jährlich am Ostermontag durchgeführt.

Ziel ist es, eine faustgroße Holzkugel, die mit Blei gefüllt ist, einen rund drei Kilometer langen Schotterweg entlang zu werfen. Die Wegstrecke beginnt bei den Wohnblöcken nordöstlich des Moserhofes Richtung vlg. Dallnig, geht dann weiter durch den Wald zum vlg. Sallacher. Dort befindet sich das erste Ziel. Danach geht es weiter den Wanderweg Richtung Glabegg entlang zum Witzmann-Kreuz und zum Endziel beim vlg. Stoff in Hinterwachsenberg. Während des gesamten Werfens werden Fehlwürfe auf Holzstäben vermerkt und am Ende zusammengezählt. Der Werfer oder die Gruppe mit den wenigsten Schlechtpunkten ist Sieger. Der Verlierer muss Getränk und Jause der Gewinner bezahlen.



Fotos: KK/Privat

## REZEPT FÜR DIE MOHNBUTTER

Eine kulinarische Köstlichkeit für die Osterjause ist die Mohnbutter.

**Zutaten für die Fülle:** 1/8 Liter Milch, 10 dag gemahlener Mohn, 5 dag geriebene Nüsse, 10 dag Zucker, 1 KL Zimt, 2 EL Rum, Rosinen nach Belieben, Butter

**Zubereitung:** Den Mohn in die heiße Milch rühren. Danach vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten einrühren. Die Fülle auskühlen lassen.

Buttermodel mit Butter auskleiden. Die Mohnfülle darauf streichen und mit Butter abdecken. Kühl stellen und danach aus der Form stürzen. Man kann die Mohnbutter

auch in Rollenform machen: Dazu die Butter ausrollen, die Fülle draufstreichen und alles zu einer Rolle formen. Mohnbutter wird vielerorts zur Osterjause gereicht.



Foto: Isabella Friessnegg



## Eine Region baut auf den Rohstoff Holz

# Mit der „Zirbe“ über die

*Das Projekt „Nockholz“ wurde im Jahr 2010 von Holzbetrieben der Kärntner Nockberge gegründet. Die Unternehmer präsentieren die Holzprodukte einer Region mit Tradition und endloser Vielfalt.*



*Die nächste Förderperiode wurde bereits besiegelt.*

Fotos: Agentur infrastil (5)



*Die Zirbe ist auch im Möbelbau salonfähig geworden.*

**N**ockholz“ steht für die gesamte Wertschöpfungskette vom Waldbauern oder Forstbetrieb über die verarbeitenden Sägewerke, Tischlereien und Zimmereien bis hin zu den Botschaftern aus dem Tourismusbereich.

### Auf kurzen Wegen

„Nachhaltige, regional produzierte Produkte mit kurzen Transportwegen und nachvollziehbarer Wertschöpfungskette liegen im Trend“, erklärt „Nockholz“-Koordinator Roland Gutzinger. Die „Nockholz“-Mitglieder können genau das bieten. „Es gibt eine geschlossene Produktkette vom Rohstoff aus den Nockbergen bis zum fertigen Dachstuhl, Tisch oder Zirbenöl in der Duftlampe“, zählt Gutzinger auf.

Ein starkes gemeinschaftliches Auftreten aller Mitgliedsbetriebe bringt dem Kunden alle Vorteile näher. Das hat auch dazu geführt, dass das bisherige Bestehen der Arbeitsgemeinschaft weit über die erste Förderperiode hinausgegangen ist. „Bisher wurden bereits einige Projekte realisiert, die als Aushängeschild für Individualität, in Kombination mit einem innovativen Ansatz für ‚Nockholz‘ stehen. Der Kinderspielplatz der Hiasl-Zirbenhütte und der JUFA Nockberge auf der Hochrindl, eine Ausstellung im Biosphärenpark Nockberge sowie die unterstützende Errichtung des Schaurooms der Tischlerei Schöffmann sollen nicht die letzten erfolgreichen Projekte gewesen sein.“

### Reichweite steigern

Im Dezember 2018 wurde die offizielle Zusage für die neue Förderperiode erteilt. Die Firma Infrastil wurde beauftragt, eine

Erweiterung und teilweise Überarbeitung der bisherigen Marketingmaßnahmen vorzunehmen. „Im Raum stehen eine Image-Anpassung sowie eine daran angelehnte Aufbereitung der bestehenden Medien- und der Öffentlichkeitsarbeit“, sagt der Koordinator. „Es soll ein Argumentationskatalog entwickelt werden, der alle Vorteile unseres Rohstoffes beschreibt. Ziel ist ebenso eine Vergrößerung der Reichweite mit dem Schwerpunkt auf die angebotenen Produkte, die aus dem ‚Nockholz‘ hervorgehen. Alle Mitglieder bieten eigene Produkte an, die alle zusammen in einem Produktkatalog angeführt werden sollen.“

Ein weiteres Augenmerk liegt auf der Produktentwicklung, die auch in enger Kooperation mit Bildungseinrichtungen wie der FH Kuchl oder der HTL Villach läuft.

### Surfen mit der Zirbe

Als besonders innovatives Projekt wird ganz gewiss die Kooperation der Kärntner Studentin Hannelore Janesch der FH Kuchl mit „Nockholz“ gehandelt. „Janesch wird versuchen, das erste Surfbrett aus Zirbenholz zu bauen“, verrät Gutzinger. Das vom Sägewerk Seebacher zur Verfügung gestellte Zirbenholz wird von der Studentin zuerst Biege-, Druck- und Sicherheitsprüfungen unterzogen. Im Anschluss wird ein Zirbensurfbrett entwickelt, das den hohen Anforderungen der Sportart Stand hält. „Als leichtestes heimisches Nadelholz eignet sich die Zirbe besonders für diesen Prototypen“, ist Gutzinger überzeugt. Das Zirbensurfbrett soll die Vorzüge der Marke Nockholz verkörpern und wird dann in weiterer Folge als eines der Aushänge-

#### Gefördert durch LEADER

##### Nockholz:

- Projekt: Nockholz 2020
- Projektträger: ARGE Nockholz
- Projektvolumen: 100.000 €
- Fördersumme: 60.000 €

# Wellen



schilder der Marke dienen. „Das Surfbrett ist ein innovatives und individuelles Produkt. Es entspringt einem qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Rohstoff und verbindet Tradition mit Innovation. Genau das spiegelt die Kernidee unserer Marke wider.“

## Betriebe stehen dahinter

Das neue Projekt zielt nicht nur auf die Präsentation der Produkte ab, sondern auch auf die dahinterstehenden Betriebe, deren langjährige Erfahrungen und Kompetenzen die Qualitätsargumente des „Nockholzes“ sind.

Einer der weiterverarbeitenden Betriebe neben der Tischlerei Freithofnig in Feldkirchen und der Zimmerei Pleschberger aus Himmelberg ist die Tischlerei Schöffmann in St. Veit/Glan. Dietrich Schöffmann betreibt eine erfolgreiche Tischlerei seit mehr als 20 Jahren, in der er mit großer Liebe zum Detail seinen Kunden eine breite Angebotspalette bietet.

Die heimischen Nadelhölzer, Fichte, Lärche und Zirbe aus der Nockregion, garantieren seinen Kunden höchste

Qualität in klassischem sowie modernem Design.

Das Angebot der Tischlerei Schöffmann umfasst von Wohnzimmer- oder Schlafzimmermöbeln über Kücheneinrichtungen bis hin zu Badezimmermöbeln eine sehr breite Palette an Produkten.

„Die regionale Wertschöpfung und der Fokus auf heimische Hölzer ist eines der Argumente, das Vertrauen schafft, das unsere Kunden zu schätzen wissen“, sagt Dietrich Schöffmann.



*Holz aus der Region sorgt für ein angenehmes Schlafklima.*

## ZUR SACHE

### MITGLIEDSBETRIEBE:

#### Wald- und Forstbetriebe:

- Biosphärenpark Nockberge
- Regionalverein „Kärntner Holzstraße“
- Waldverband Kärnten; WWG Region Nockberge

#### Verarbeiter

- Sägewerk Seebacher
- Sägewerk Greiler
- Tischlerei Freithofnig
- Tischlerei Schöffmann
- Zimmerei Pleschberger
- Leeb Balkone

#### Botschafter

- JUFA Nockberge Almerlebnisdorf
- Hiasl-Zirbenhütte
- Regionalentwicklung kärnten:mitte

### ZIELE

- Marktposition für regionale Ressourcen und Produkte ausbauen
- Entwicklung eines Kommunikationskonzeptes
- Kooperationen bestehender Verbindungen und neue Vernetzung mit Betrieben



## 50 Jahre Prechtthof

# Die Seele baumeln lassen

MARKTPLATZ  
*Mittelkärnten*  
VIELFALT. PUR. ERLEBEN

*Der Prechtthof in Althofen wird seit 50 Jahren von Familie Krassnitzer geführt. Das Hotel-Restaurant lädt zum Verweilen und Genießen ein.*

### ZUR SACHE

Den Prechtthof gibt es bereits seit 1968. Wichtiger Eckpunkt ist der Umbau 2005. Das Hotel-Restaurant von Leopold Krassnitzer bietet:

- regionale bodenständige Kulinarik mit Wildspezialitäten
- individuell gestaltete Zimmer
- Baumhaus für puren Seelenluxus
- Fitness
- Platz für Tagungen
- Sport und Freizeitangebot

**D**ie Liegenschaft in Althofen wurde 1968 von Mathilde und Leopold Krassnitzer gekauft. 1989 hat Sohn Leopold Krassnitzer den Prechtthof übernommen. Das seit 1983 mit vier Sternen ausgezeichnete Hotel-Restaurant bietet Zeit für Erholung im gemütlichen Ambiente.

„2005 haben wir einen großen Umbau vorgenommen, über eine Million Euro investiert und hatten nur einen Tag geschlossen“, erzählt Leopold Krassnitzer. Der gelernte Koch-Kellner schwingt leidenschaftlich gerne selbst den Kochlöffel. 2006 folgte die große Eröffnung mit neuem Fitnessraum und dem Baumhaus.

### Jubiläumsfeier

Im Oktober 2018 wurde das große Jubiläum gefeiert – mit breit gefächertem Programm und hunderten Gästen. Dabei ließ man auch die Highlights der vergangenen Jahre Revue passieren: „Das war absolut der Umbau 2005, das Hotel-Restaurant wurde vergrößert und modernisiert“, erzählt Krassnitzer über die stressige Zeit, die sich aber schlussendlich gelohnt hat.

### Die Seele baumeln lassen

Auf das Baumhaus in zwölf Meter Höhe ist Krassnitzer besonders stolz, denn: „Wer möchte nicht einmal in einer Baum-



*Alle Zimmer im Hotel Prechtthof sind individuell gestaltet. Da bleiben kaum noch Wünsche offen.*

Fotos: Peter Pugganig/KK (5)

krone leben?“ Ein ganz besonderes Erlebnis – für besondere Anlässe wie Hochzeiten, Jahrestag, Geburtstag u. v. m. Zu zweit kann man im Baumhaus abseits vom Alltagsrummel herrlich entspannen. Vom Baumhaus genießt man einen Blick über die Altstadt und das Krappfeld bis hin zu den Karawanken. Romantik oder auch Abenteuerlust ist also in der Baumkrone der über 300 Jahre alten Linde auf alle Fälle garantiert.

### Wohlfühlmomente in Zimmern

„Wir möchten, dass sich unsere Besucher rundum wohlfühlen, deshalb haben wir auch die Zimmer individuell gestaltet“, so Krassnitzer. Da ist für jeden Geschmack das richtige Wohlfühlambiente dabei. Sei es ein uriges Jagdzimmer oder ein Vollholzzimmer mit Himmelbett. Zur Auswahl steht auch ein Zirbenzimmer mit eigener Infrarot-Wärmekabine oder ein erholsames Wasserbett. Darf es romantischer sein? Dann stehen noch ein Heuzimmer mit angenehmem, sommerlichen Blütenkräuterduft oder ein Zimmer mit Sternenhimmel zur Auswahl.

„Mit dem vielseitigen Angebot wollen wir Wohlfühlmomente der besonderen Art für unsere Gäste schaffen“, sagt der Hotelbesitzer.

### Wellness-Oase

Der Wellnessbereich bietet zudem einige Annehmlichkeiten, um einfach einmal zu entspannen – zum Beispiel nach dem Training im Fitnessbereich. „In den Räumlichkeiten hat sich auch eine selbstständige Masseurin eingemietet“, so Krassnitzer.

### Es wird „Wild“ gekocht

Im Restaurant Prechtthof wird auf Regionalität Wert gelegt. Leopold Krassnitzer ist selbst begeisterter Jäger – da versteht es sich von selbst, dass gerne Wildspezialitäten serviert werden. Spezialitäten vom „Metnitztaler Wild“ werden von Krassnitzer selbst erlegt. Diverse Jagd- und Naturattribute ziehen sich als Gestaltungsmomente durch das gesamte Haus und lassen direkte Rückschlüsse auf die Leidenschaft des Hausherrn zur Jagd zu.

### Verweilen & genießen

Passend zu den köstlichen Speisen wird köstlicher Kärntner Wein serviert. Der Weinkeller ist einen Besuch wert. Hausherr Leopold Krassnitzer ist selbst Biersommelier und berät gerne. Zur Auswahl steht da beispielsweise das Hirter Bier aus der Traditionsbrauerei, welche sich gleich in der Nähe befindet.

### Feier- und Seminarräume

„Häufig finden neben diversen Geburtstags- und Hochzeitsfeiern auch Tagungen bei uns statt“, informiert Krassnitzer. Für ein angenehmes Tagungsfeeling sorgen großzügige Seminarräume sowie die entsprechende Kulinarik nach dem Meeting.

### Auszeichnungen & Erfolge

Rezepte der bodenständigen regionalen Küche wurden bereits in Kochbüchern wie „Österreich kocht“ veröffentlicht. Krassnitzer hat schon bei zahlreichen Wettbewerben mitgekocht: „Besonders stolz bin ich auch auf die Erfolge unserer Lehrlinge.“



*Besonderes Highlight: Urlaub in der Baumkrone*



*Kaum vorstellbar – so sah der Prechtthof früher aus.*



*50-Jahr-Feier: Leopold Krassnitzer mit Mutter Mathilde*

## Gastkommentar von Markus Bliem

# Kärnten ist im Wettbewerb um die besten Köpfe

*Kärnten hat sich in den letzten Jahren wirtschaftlich sehr positiv entwickelt.*



Foto: Sissi Furgler

## LEBENS LAUF

Dr. Markus Gilbert Bliem, Jahrgang 1975, ist seit Juni 2016 Leiter der Strategischen Landesentwicklung im Amt der Kärntner Landesregierung (Abt. 1 – Landesamtsdirektion). Der nebenberufliche Lektor an der FH Kärnten (Studienbereich Wirtschaft & Management) war zudem von 2011 bis 2016 Geschäftsführer bzw. Wissenschaftlicher Leiter am Institut für Höhere Studien Kärnten

**D**as Wirtschaftswachstum lag über dem österreichischen Durchschnitt, und insbesondere der produzierende Bereich ist stark gewachsen. Als Folge davon konnte die Arbeitslosigkeit deutlich reduziert werden, und die Beschäftigung hat im Jahr 2018 einen Rekordwert erreicht. Die wirtschaftliche Entwicklung macht in manchen Branchen auch den zunehmenden Standortwettbewerb „um die besten Köpfe“ intensiver. Qualifizierte MitarbeiterInnen sind für die wirtschaftliche Entwicklung einer Region jedoch unverzichtbar.

Um einem zunehmenden Mangel an Fachkräften entgegenzuwirken, müssen entsprechende Rahmenbedingungen geschaffen werden. Dazu zählt einerseits, jungen KärntnerInnen eine berufliche Perspektive im Heimatbundesland zu ermöglichen und auf bestehende Karriereoptionen hinzuweisen, und andererseits, aktiv qualifizierte Menschen aus dem In- und Ausland für den Lebens- und Wirtschaftsstandort Kärnten zu gewinnen.

Hierbei zeigt sich, dass Kärnten insbesondere im High-Tech-Bereich ein zunehmend attraktiver Investitions- und Wirtschaftsstandort ist und damit auch Fachkräfte aus anderen Regionen anzieht. In Kärnten arbeiten bereits heute über 15.000 Menschen innerhalb des produzierenden Sektors im Technologiebereich. Um diese Entwicklung zu forcieren, stärkt Kärnten das Innovations- und Forschungssystem seit Jahren durch den Ausbau der Technologiestandorte. Nicht zuletzt deshalb gehört laut Regional Innovation Scoreboard 2017 die Region Südösterreich innerhalb der europäischen Regionen zur Gruppe der „Strong Innovators“.

Darüber hinaus wird sich die Region Südösterreich in den nächsten Jahren als Mikroelektronik-Hub weiter global

positionieren – dies u. a. im Rahmen der Bundesinitiative „Silicon Austria“. Daneben schaffen entsprechende Investitionen von renommierten Unternehmen attraktive Beschäftigungs- und Karriereoptionen in Kärnten, und es kommt zu einem starken „Brain Gain“. Gleichzeitig entsteht ein verstärkter Wettbewerb innerhalb des Bundeslandes um die verfügbaren Fachkräfte.

Der bereits heute erkennbare Fachkräftemangel, etwa im Bereich der IT-Branche, in metallverarbeitenden Berufen oder im Tourismus, wird in den nächsten Jahren österreichweit weitere Branchen betreffen. Damit dieser nicht zur Wachstumsbremse wird, müssen aktive Maßnahmen in der Aus- und Weiterbildung, im Bereich der aktiven Arbeitsmarktpolitik bis hin zur Positionierung als Wirtschaftsstandort gesetzt werden. Das Land Kärnten hat diesbezüglich bereits wichtige Weichenstellungen für Zukunftsperspektiven auch im Interesse der einzelnen Regionen vorgenommen: beginnend mit der schrittweisen Umsetzung des Kärntner „Kinder-Stipendiums“, also der Übernahme der Elternbeiträge für die Kinderbetreuung, neuen Bildungs Kooperationen, wie beispielsweise der Praxis-HAK in Althofen, der Kooperation zwischen der HAK 1 Klagenfurt und der LFS Pitzelstätten, Schwerpunkten in der Lehrlingsausbildung wie beispielsweise „English as a tool“, vereinfachten Unternehmensgründungen und -erweiterungen durch eine neue Wirtschafts-Ombudsstelle oder aber auch der neuen, verbesserten Wohnbauförderung, die gerade junge Familien dabei unterstützt, ihren Traum vom Eigenheim zu verwirklichen. In Summe wird vieles getan, um Kärnten attraktiv zu machen – sowohl als Wirtschafts- als auch als Familien- und Lebensstandort. Diese Bemühungen gilt es weiter zu forcieren.

# Splitter-Tourismus

## Ab in die Baumkronen!

◆ *Im Kletterwald Ossiacher See die Welt von oben erkunden: Der Treewalk ist ein spektakulärer innovativer Erlebnisweg durch den Wald für die ganze Familie!*

Der Kletterwald Ossiacher See ist seit Sommer 2014 in Betrieb. Im Rahmen eines LEADER-Projektes konnte ein einmaliges naturverbundenes Wald-erlebnis ohne Alterseinschränkung geschaffen werden.

### Entdeckung der anderen Art

Man ist teils auf bodennahen Holzstegen, teils auf Hängebrücken von Baum zu Baum unterwegs. Das Naturerlebnis im Wald für die ganze Familie wird mit erlebnispädagogischen Elementen sowie verschiedenen Spielelementen vervollständigt.

Aufgrund des erlebnisorientierten Ansatzes wird das Bewusstsein aller Besucher vom Kindergartenkind bis zum Best-Ager zum notwendigen Umwelt- sowie Klimaschutz für die Aufrechterhaltung von gesunden Waldlandschaften geprägt.

### Auf nach Ossiach!

Der Treewalk ist das erste Projekt dieser Art in Österreich – soweit bisher bekannt, wahrscheinlich in ganz Europa. Im Gegensatz zu bereits existierenden Baumwipfelpfaden, die künstliche Holzkonstruktionen für ihren Pfad verwenden, benutzt der Treewalk Bäume als Träger für den Weg und macht somit das Thema Wald authentisch erlebbar. Der Treewalk ist geöffnet von 13. April bis 27. Oktober.



Foto: Oberaichwald Productions

*Ein Walderlebnis für die ganze Familie: der Treewalk Ossiach mit dem Naturbaustein Holz*

### Gefördert durch LEADER

#### Kletterwald Ossiacher See:

- Projekt: Treewalk Ossiach
- Projektträger: OS Kletterwald Ossiacher See Betriebs KG
- Projektvolumen: 200.000 €

#### Eberstein Volksliedhaus:

- Projekt: Sanierung Zugang zum Kärntner Volksliedhaus
- Projektträger: Verein zur Förderung des Kärntner Volksliedhauses
- Projektvolumen: 5.700 €

#### Eberstein Brunnen:

- Projekt: Glawischnig-Mulle-Mittergradnegger-Brunnen
- Projektträger: Verein zur Förderung des Kärntner Volksliedhauses
- Projektvolumen: 5.700 €

#### Eberstein Dorfplatz:

- Projekt: Sanierung des Dorfplatzes St. Oswald
- Projektträger: Dorfgemeinschaft St. Oswald
- Projektvolumen: 5.700 €

## Ebersteiner Kulturgut saniert

◆ *In den vergangenen Monaten wurden in der Gemeinde Eberstein drei LEADER-Projekte abgeschlossen: das Kärntner Volksliedhaus, der Dorfplatz in St. Oswald und der Glawischnig-Mulle-Mittergradnegger-Brunnen.*

Das Kärntner Volksliedhaus in Eberstein wird von unterschiedlichen Vereinen genutzt. Der Eingangsbereich war durch Witterungseinflüsse beschädigt und wurde barrierefrei neugestaltet. Als Projektträger fungierte der Verein zur Förderung des Kärntner Volksliedhauses und der Ebersteiner Volksliedtage sowie des Kulturtourismus.

### Notwendige Restauration

Der Zahn der Zeit hat auch am Glawischnig-Mulle-Mittergradnegger-Brunnen in St. Oswald genagt. Die Sanierung dieses mit verschiedenen musikalischen Symbolen verzierten Kulturgutes war unumgänglich. Nun lädt der dreistrahlige Glawischnig-Mulle-Mittergradnegger-Brunnen wieder zum Verweilen ein.

### Wieder Leben eingehaucht

Vor fünf Jahren wurde eine neue Zufahrt zum Pfarrhof am Dorfplatz in St. Oswald errichtet. Wegen Gefahr im Verzug mussten drei alte Linden gefällt werden, die Strunke blieben einfach stehen. Witterungseinflüsse haben den Platz ebenso in Mitleidenschaft gezogen. Die Dorfgemeinschaft St. Oswald (Projektträger) konnte mit diesem LEADER-Projekt durch das Aufstellen von Sitzgelegenheiten, das Abfräsen der alten Baumstrunke und eine frost-sichere Gestaltung dem Dorfplatz seine eigentliche Funktion als Ort der Begegnung und der Kommunikation wiedergeben.



Neues Antlitz für das Volksliedhaus

Foto: Sabrina Strutzmann

## Nachhaltige Entwicklungsmodelle erschaffen

# Gemeinsam mehr erreichen

Das Interreg-Projekt STREAM, das vom Regionalmanagement kärnten:mitte organisiert wird, hilft, das touristische Potenzial in ländlichen Regionen und Berggebieten zu erhöhen sowie italienische und österreichische Kulturressourcen im Projektgebiet zu vernetzen.

## ZUM PROJEKT

Das Projekt STREAM steht für „Sostenere il Turismo sostenibile, la Rigenerazione urbana e la promozione delle Arti in aree Montane“ – „Nachhaltige Regeneration des Tourismus, der Stadterneuerung und Förderung der Kunst in Berggebieten“




Partners:



Associated Partner



**Z**iel des „STREAM“-Projektes ist die Aufwertung und Erhaltung des Kulturerbes und gleichzeitig die Einbeziehung in ein erneuertes grenzüberschreitendes Touristenangebot. „Wir planen eine Reihe von Maßnahmen, um öffentliche und private Räume in Bezug auf das Kulturerbe weiterzuentwickeln. Durch Kunst und Kultur erfolgt ein Relaunch von kleinen historischen Städten im grenzüberschreitenden Gebiet. Ein großer Fokus liegt auf der integrierten und nachhaltigen Förderung von aufgewerteten Kulturdestinationen für Besucher aus anderen Ländern, öffentliche Verwaltungen und die lokale Bevölkerung“, so Projektleiter Michel Segers.

### Geplante Schritte

So werden beispielsweise grenzüberschreitende Werbekampagnen organi-

siert, und regelmäßig finden Round-Tables mit den öffentlichen Verwaltungen und lokalen Stakeholders zur Förderung von gemeinsamen kulturellen Veranstaltungen statt. Auch Aufwertungsmaßnahmen und die Durchführung diverser grenzüberschreitender Workshops mit Künstlern stehen an. Die Projektpartner verfügen über eine ausgeprägte Erfahrung und lassen in ihre Arbeit kulturelle Angebote einfließen, die internationale Bekanntheit genießen.

### Große Vorbilder

In Kärnten fungiert beispielsweise die Kulturinitiative in Gmünd als ein wichtiges Erfolgsbeispiel für die anderen Regionen. Die Gemeinde Sarnede wiederum organisiert z. B. seit mehr als 20 Jahren eine internationale Kunstausstellung. Die Fondazione Tiziano hat mit den Ausstellungen und Aktivitäten im „Forte di Montericco“ eine Anbindung an die Gegenwartskunst geschaffen. Die Gemeinde Tramonti di Sotto wird die in der Provinz Pordenone gewonnene Erfahrung mit der Sanierung privater Gebäude ebenfalls mit künstlerischen Aspekten verknüpfen.

### Hand in Hand

STREAM wird vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung im Rahmen des Kooperationsprogramms Interreg V-A Italien-Österreich 2014–2020 mit folgenden Partnern finanziert: die Gemeinde Sarnede (Provinz Treviso), das Comitato Provinciale UNPLI Treviso, die Gemeinde Tramonti di Sotto (Provinz Pordenone), die Stiftung „Research Center Tizian und Cadore“, das RM Regionalmanagement kärnten:mitte sowie die „Kulturinitiative Gmünd“.



Beim vergangenen STREAM-Meeting trafen sich die Partner in der Region Mittelkärnten.

Foto: Regionalmanagement kärnten:mitte

Serie: „Wandern in Mittelkärnten“ – Teil 1

# Auf den heiligen vier Bergen die Mitte Kärntens entdecken

*Bewegung in der erwachenden Frühlingsnatur – perfekte Voraussetzungen dafür finden Wanderfreunde in der Region Mittelkärnten. In loser Reihenfolge stellen wir ausgewählte Routen vor – den Beginn macht der Vierbergeweg.*

Foto: Arnold Pöschl

## ZUR SACHE

### Wanderinfos auf einen

**Blick:** Weitere Infos auf der neuen Website der Tourismusregion Mittelkärnten, Bestellung/Zusendung von Wandermaterial möglich: [www.kaernten-mitte.at](http://www.kaernten-mitte.at)

### Digitale Routenvorschläge:

Alle Mittelkärnten-Wandertouren finden Sie auch digital hier: <https://regio.outdooractive.com/oar-mittelkaernten>

### Mittelkärnten-Freizeitkarte:

Die Mittelkärnten-Freizeitkarte können Sie entweder telefonisch oder direkt per E-Mail im Tourismusbüro unter 0 4212/456 08 oder [office.tourismus@kaernten-mitte.at](mailto:office.tourismus@kaernten-mitte.at) beziehen

**I**m Herzen Kärntens, wo Kultur und Natur harmonisch vereint sind, lädt der Vierbergeweg ein, die Region in der Mitte Kärntens zu entdecken. Er erstreckt sich auf den Spuren des traditionellen Vierbergelaufes, ausgehend von der Stadt St. Veit auf der durchgehend markierten Route auf 77 Kilometern über den Magdalensberg, den Ulrichsberg, den Veitsberg und den Lorenziberg.

Der Rundwanderweg wurde in fünf Tagesetappen gegliedert und bietet so die Möglichkeit, unterwegs auch die Highlights der Region am Weg und die Einkehrmöglichkeiten zu genießen. Ambitionierte Wanderer können die Wegstrecken natürlich auch je nach Kondition verlängern.

Die Teilstrecken wurden so gewählt, dass dem Wanderer unterwegs genügend Zeit zur Verfügung steht, um historisch bedeutende Zeugen am Weg zu erkunden.

Hochosterwitz, Magdalensberg, Maria Saal, Herzogstuhl und schließlich die sehenswerte Stadt St. Veit – um nur einige zu nennen – liegen am Weg und bilden sozusagen den ehrwürdigen Rahmen des Weitwanderweges.

## Route des Vierbergelaufes als Vorbild

Der Vierbergeweg ist daher auch nicht zu verwechseln mit dem eigentlichen Vierbergelauf. Letzterer findet immer 14 Tage nach Ostern am sogenannten Dreinagelfreitag statt. Bis zu 7.000 Teilnehmer machen sich jedes Jahr vom Magdalensberg aus auf den gemeinsamen Weg über die eingangs erwähnten vier – im Volksmund auch „heiligen“ – Berge. Die Wurzeln dieser sicherlich größten Wallfahrt Österreichs gehen bis in das 15. Jahrhundert zurück. Zentrale Meilensteine auf dieser rund 52 Kilometer langen und mit 16 Stunden anberaumten Wanderung sind die Gottesdienste in den Kirchen entlang des Wallfahrtsweges.

Zurück zum Vierbergeweg, der diese Route zur Grundlage hat und auch die Seitentäler abseits der Mitte, wie Glan-, Gurk-, Metnitz- und Görttschitztal mit ihrem Wegenetz einbindet. Der Vierbergeweg ist in beide Richtungen beschildert und markiert. Empfohlen wird eine Begehung im Uhrzeigersinn, die auch dem traditionellen Vierbergelauf entspricht und den Sonnenlauf nachzeichnet.

# WalkArt – die Kunst des Wanderns

Die Pilger tauchen in unberührte, ruhige Naturlandschaften ein.

Foto : Rauchberger

## INFOBOX

### Wichtige Termine 2019:

- 24. Mai WalkArt Abschlusskonferenz mit allen nationalen und internationalen Partnern
- 1. August Startschuss für buchbare Pakete und Angebote



Finanzierung aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und dem Kooperationsprogramm Interreg V-A Italien-Österreich 2014 – 2020

*Das Interreg-Projekt WalkArt zur Wiederentdeckung der alten Pilgerwege zwischen Kärnten und Friaul-Julisch Venetien widmet sich seit dem Jahr 2017 der Belebung der Pilger- und Wanderwege zwischen Kärnten und Italien. Ein Überblick über die bereits erreichten Meilensteine und die künftigen Ziele.*

**P**ilgern ist in der Tourismusregion Mittelkärnten mit seinen vielen spirituellen Orten und bekannten Pilgerwegen ein besonders wichtiges Thema“, erklärt WalkArt-Projektleiterin Andrea Müller. Erholungs- und sinnstiftende Menschen werden im Rahmen eines sanften und nachhaltigen Tourismus angesprochen. Das Projekt ist mit dem Ziel entstanden, diese Wege und das reiche Natur- und Kulturerbe neu zu entdecken, um deren Anziehungskraft und Einzigartigkeit hervorzuheben sowie touristische Angebote zu schaffen, die eine Alternative zum Massentourismus darstellen.

### Fokus Hemmapilgerweg

Die bestehenden Wege, wie der Hemmapilgerweg und der Marienpilgerweg,

stehen im Mittelpunkt des Interreg-Projektes „WalkArt“. Die Pilgerwege in Italien und Österreich werden zur Förderung der kulturellen, sozialen und religiösen Wallfahrten vereint.

Der Hemmapilgerweg ist jener Teil des Interreg-Projektes, der sich auf Mittelkärnten bezieht – speziell die einzelnen Wegabschnitte des klassischen, Jahrhunderte alten, sehr verzweigten Weges. „Mit dem Interreg-Projekt ‚WalkArt‘ arbeiten wir daran, das Pilgern neu zu definieren und einen frischen, lebensfrohen Zugang zu schaffen. Unsere Zielgruppe sind urbane Menschen, die sich für kurze Zeiträume eine Auszeit in einem kraftvollen Umfeld gönnen und sich durch die intensive Beschäftigung mit einem besonderen Natur- und Kulturraum und seinen Menschen persönlich ‚aufladen‘

möchten“, erklärt Andreas Duller, Geschäftsführer der Tourismusregion Mittelkärnten.

### Ein Rundum-Paket

Im Zuge des Projektes wird eine Pilgerherberge als Übernachtungsmöglichkeit geschaffen. Mit Pilgerkarten und Begleitbroschüren werden die „WalkArt-Etappen“ sowohl dem spirituell motivierten Pilger als auch dem Wanderer zugänglich gemacht. Ein Transportservice für das Gepäck, Pilgerbegleitung, kulinarische Empfehlungen und Informationen über Natur- und Kulturschätze der Region

werden zur Verfügung gestellt und runden das genussvolle Pilgern ab. Gerade für die urbane Zielgruppe werden die Vorteile und Empfehlungen der Region in servierte Leistungsangebote gegossen – von der An- bis zur Abreise. Die Wege haben eine jahrhundertelange Tradition und durch den Genussaspekt wird für die Region und auch für die Qualitätsbetriebe des „Marktplatz Mittelkärnten“ ein Mehrwert geschaffen. Die Region wird als Gebiet für das „Neue Pilgern“ vor dem spirituellen Hintergrund der heiligen Hemma positioniert.



*Entschleunigen und die Natur genießen am Hemmapilgerweg*

Foto: Rauchberger



*Faszinierendes Kulturgut säumt die zahlreichen Pilgerwege.*

Foto: Monika Gschwandner/Pilgern in Kärnten

## ✚ PILGERN MIT LEIDENSCHAFT

Hier ein kleiner Streifzug der acht Pilgerwege des Interreg-Projektes ITAT2008 WalkArt

**Cammino Celeste:** Ein internationaler Pilgerweg, der sich durch drei Staaten (Italien, Österreich und Slowenien) schlängelt. Er führt bis zum Monte Lussari im Nordosten Italiens, wo sich ein Marienschrein mit dem Namen „Drei Völker“ befindet. Der Marienschrein ist das Ziel für Drei-Länder-Wallfahrten.

**200 km gesamt**  
**10 Etappen**  
**ca. 14 km je Etappe**  
**2.526 m Höhenunterschied**

**Cammino delle Pievi della Carnia Taufkirchenweg:** Die auf Hügeln stehenden Pfarrkirchen – die alten Taufkirchen – schützen die darunterliegenden Gemeinden und Dörfer. Diese waren Bezugspunkte für die Evangelisierung ländlicher Gebiete.

**250 km gesamt**  
**20 Etappen**  
**ca. 14 km je Etappe**  
**14.768 m Höhenunterschied**

**Via del Tagliamento:** Er ist der friulanische Teil des Pilgerweges Allemagna, also die Verbindung zwischen Europa und dem Nahen Osten.

**160 km gesamt**  
**8 Etappen**  
**ca. 20 km je Etappe**  
**2.349 m Höhenunterschied**

**Cammino da Trieste a Concordia Sagittaria:** Die Reise von Triest nach

Concordia verläuft entlang der Küste von Friaul-Julisch Venetien und besteht aus zwei Hauptachsen: der Etappe von Triest nach Aquileia namens Via Flavia und der Etappe von Aquileia nach Concordia Sagittaria namens Via Romea Aquileiese.

**130 km gesamt**  
**6 Etappen**  
**ca. 22 km je Etappe**  
**292 m Höhenunterschied**

**Marienpilgerweg:** Der Marienpilgerweg durchquert ganz Kärnten und wurde im Mai 2011 der Öffentlichkeit präsentiert. Zehn Tagesetappen und rund 266 km sind bis nach Maria Luggau zurückzulegen. Zehn Tage, die es ermöglichen, zu entschleunigen, sich selbst und das eigene Leben wieder bewusst in den Blick zu nehmen.

**266 km gesamt**  
**10 Etappen**  
**ca. 25 km je Etappe**  
**7.871 m Höhenunterschied**

**Hemmapilgerweg:** Der Pilgerweg ist vom Mythos der heiligen Hemma von Gurk geprägt.

Die heilige Hemma von Gurk wird seit Jahrhunderten verehrt und ist eine wahre Legende geworden. Es wird erzählt, dass die Heilige in Škofja Loka, Slowenien, eine Kirche bauen wollte, ihr jedoch die Erlaubnis verweigert wurde. Nachdem Hemma von Einheimischen vertrieben wurde, folgten viele schlechte Ernten diesem Vorfall, sodass die Bewohner von Škofja Loka beschlossen, zu Fuß nach Gurk zu gehen und um Vergebung zu bitten. Dieser Weg von Kranj nach

Gurk ist seit 1607 dokumentiert und als „Wallfahrt von Kranj“ bekannt. Traditionell wurde die Wallfahrt bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkriegs einmal im Jahr unternommen, anschließend jedoch ausgesetzt. Erst im Jahr 2003 wurde der alte Weg wiederhergestellt und ein neuer, grenzüberschreitender Weg geschaffen. Heute können die Pilger den Spuren der heiligen Hemma auf dem 800 Kilometer langen Weg folgen und nach Gurk gelangen.

**WalkArt Rundweg**  
**220 km gesamt**  
**10 Etappen**  
**ca. 22 km je Etappe**  
**9.914 m Höhenunterschied**

**Jakobsweg:** Nicht jeder weiß, dass der Jakobsweg auch durch Kärnten führt: von Lavamünd nach Villach, durch das Obere Drautal und bis nach Lienz. Der Jakobsweg ist ein wichtiger Pilgerweg in Kärnten.

**230 km gesamt**  
**10 Etappen**  
**ca. 20 km je Etappe**  
**4.652 m Höhenunterschied**

**WalkArt Route:** Im Zuge des grenzüberschreitenden Projektes „WalkArt“ wurde ein symbolischer Weg definiert, um die Pilgerwege in Italien und Österreich zur Förderung der kulturellen, sozialen und religiösen Wallfahrten zu vereinen.

**60 km gesamt,**  
**3 Etappen,**  
**ca. 20km je Etappe,**  
**1.238m Höhenunterschied**

## Regionscard

## Ein Jahr voller Erlebnisse



*Ermäßigten Eintritt gibt es in der Schokolade Erlebnis-Manufaktur Craigher.*



*Traditionelle Braukunst bei einer Brauereiführung erleben*

Fotos: Marktplatz Mittelkärnten/Elias Jerusalem (2)



*Von vielen Zutaten zur fertigen Nudel – Führung in der Schaanudlerei*

Foto: Peter Krivograd

*Über 100 Mal freier Eintritt in Kärntens schönste Ausflugsziele und zusätzlich tolle Ermäßigungen bei Bonuspartnern – dies ermöglicht die Wörthersee PLUS Card in Kooperation mit dem Wörthersee Tourismus, der Tourismusregion Mittelkärnten und der Tourismus Region Klagenfurt am Wörthersee.*

**J**eder Übernachtungsgast kommt in den Genuss der Wörthersee PLUS Card – und das ganz kostenfrei! Der Startschuss fällt am 1. April. Bis 31. Oktober können die vielseitigen Angebote für die ganze Familie genutzt werden. Hier kommen die kleinen, aber auch die großen Entdecker voll auf ihre Kosten.

### Mittelkärnten erleben

Altes, längst schon vergessenes Handwerk in meisterhafter Präsentation der Damen der Brauchtumsgruppe Metnitz am Spinnrad und Herrn Kuhn am Webstuhl erleben? Dem schaurigen und modrigen, mittelalterlichen Sörger Kerker ent-

kommen, indem man verschiedene Rätsel und Aufgaben löst? Oder bei den Mittelkärntner Bierbauern hinter die Kulissen schauen und die Geheimnisse eines perfekten Bieres kennenlernen? Das alles und noch vieles mehr ist mit der Wörthersee PLUS Card bei freiem und ermäßigtem Eintritt möglich!

### Neue Angebote

Die Regionscard wurde im Jahr 2018 von den Gästen gern genutzt. Nun wird die Winter-Regionscard mit Anfang April von der neuen Sommer-Regionscard abgelöst. Mit der neuen Karte gibt es auch zusätzliche neue Ausflugsziele – die Gäste können in Mittelkärnten gleich zwölf Freizeitangebote mehr nutzen: das Naturbad Glödnitz, „Einmal Lokführer sein“ im Museum St. Veit/ Glan, mit dem Nostalgielift auf den Hirnkopf (Flattnitz), Badespaß und Wellness im Panoramadorf Saualpe (Familie Sereinig), die Entstehung der Kärntner Kasnudel in der Schaanudlerei der Norischen Nudelwerkstatt erleben, Wachszieher- und Lebzelter-Museumswerkstatt (Wachsstub'n Café – ein Museum mit Herz), Reitgenuss am Dienstl Gut, Kutschenfahrten im Metnitztal, Adventure-Escape am Sörgerberg, Adrenalin pur beim Lazer-Tournament (Sörg), das Volksliedhaus Eberstein sowie das Hallen- und Freibad St. Veit (2018 war nur Saunaeintritt ermäßigt).

## Den Naturpark entdecken



Die Wanderwege sind gespickt mit interessanten Infotafeln.

Fotos: Tourismusregion Mittelkärnten (2)

# Grenzenlose Zusammenarbeit

*Die Region Mittelkärnten teilt sich mit dem Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen das Bergmassiv der Grebenzen und das Naturjuwel Hörfeld-Moor. Ideale Orte, um sich zu treffen und im Sinne der Gäste zu vernetzen.*



*Ein Streifzug durch die faszinierende Fauna und Flora des Naturparks Zirbitzkogel-Grebenzen*

## ENTDECKER AUFGEPASST:

Geführte Wanderungen gibt es im Sommer immer dienstags. Anmeldung bis jeweils 10 Uhr am Vortag bei der Tourismusregion Mittelkärnten: 04212/456 08

**D**ie Grebenzen ist mit 1.892 Meter Seehöhe die höchste Erhebung im östlichen Teil der Metnitztaler Alpen. Ein Großteil des Bergmassivs liegt in der Steiermark, doch bildet dieser Berg aufgrund seiner dominanten Erscheinung einen wichtigen Bezugspunkt für das gesamte Metnitztal.

### Wunder der Natur

Da es sich um einen aus Kalkgestein gebildeten Gebirgsstock handelt, haben sich im Laufe der Zeit Karsthöhlen gebildet. Am bekanntesten ist das sogenannte „Wilde Loch“, eine 33 Meter tiefe Höhle, direkt am Wanderweg von der Kärntner Hütte zur Dreiwiesenhütte. Bemerkenswert ist auch die artenreiche Blumenvielfalt auf diesem Gebirgszug.

### Über die Grenzen hinaus

Im September 2018 organisierte die Tourismusregion Mittelkärnten erstmals

mit dem Team vom Naturpark Zirbitzkogel-Grebenzen eine gemeinsame, grenzüberschreitende Wanderung auf die Grebenzen.

Die Kärntner eroberten den Berg ab St. Salvator, die Steirer von St. Lamprecht aus. Treffpunkt war die Dreiwiesenhütte. Auch 2019 gibt es einen „grenzenlosen“ Wandertag: voraussichtlich am Samstag, den 22. Juni trifft man sich im Hörfeldmoor.

### Beeindruckendes Naturschutzgebiet

Das Hörfeld-Moor an der Grenze der Gemeinden Hüttenberg zu Mühlen entstand in der letzten Eiszeit vor über 10.000 Jahren und beheimatet auf über 140 Hektar mehr als 500 Schmetterlingsarten, 125 Vogelarten und 50 seltene Pflanzen.

Im Rahmen der sogenannten „Magischen Momente“, die Programme mit Kärntner Naturerlebnissen der besonderen Art mit Schwerpunkt auf die besonders schützenswerte Pflanzen- und Tierwelt erstellen, bietet die Region Mittelkärnten geführte Wanderungen im Moor unter dem Motto „Erwachen im Hörfeld-Moor“ mit Frühstück und Genussjause an.

## Ranger-Projekt sorgt für die richtige Beschilderung

# Sicher ans Ziel kommen

*Die Tourismusregion Mittelkärnten ist mit den sanften Berghöhen, den grünen Wäldern und Wiesen ein Paradies für Wanderfreunde. Viele alte Pfade, die schon seit Jahrhunderten von Pilgern und Reisenden begangen wurden, verbinden sich heute mit neuen Wegen zu attraktiven Routen.*



*Mittelkärnten mit professionellen Bergwanderführern erkunden*

Foto: Tourismusregion Mittelkärnten/Elias Jerusalem

**D**ie Bewegung in freier Natur leistet einen enormen Beitrag zur ganzheitlichen Gesundheit. Wandern wird aber erst auf gut markierten Wegen zum wirklichen Vergnügen. Es sollte daher im Sinne aller Beteiligten, Gemeinden, Grundstücksbesitzer und Tourismusbetriebe sein, den erholungssuchenden Wanderer mittels einheitlicher Beschilderung durch die Region zu leiten.

### Ein Vorzeigeprojekt

Durch das in Kooperation mit dem AMS ab 2017 auf die Beine gestellte Ranger-Projekt wurden in der Region Mittelkärnten viele Leitwanderwege wie der Vierbergeweg und die Gurktaler Kräuterwege mit vor-

bildlicher Beschilderung umgesetzt. Nach der Kontaktaufnahme mit dem Großteil der Gemeinden der Region wurden von den Rangern über 130 Wanderwege begangen. Viele davon wurden im europaweiten Wanderportal „Outdooractive“ digital aufgezeichnet und mit Fotos und Begehungsprotokollen dokumentiert. Die Erstellung von Beschilderungsplänen erfolgte in Absprache mit den Gemeinden, z. B. für den Burgenwanderweg in Friesach, für Wanderwege in Althofen usw. Diese Wege sollen heuer mit einem neuen Leitsystem ausgestattet werden.

### Ausgebildete Mitarbeiter

Heuer findet das Projekt seine Fortsetzung in den Gemeinden

Brückl, Glanegg, Magdalensberg und Metnitz.

Auch hier stehen die Begehung und Dokumentation von Wanderwegen und die Erstellung von Beschilderungsplänen auf dem Programm. Weiters sind die zu Bergwanderführern ausgebildeten Mitarbeiter unterwegs: Schulführungen am Burgenwanderweg in Friesach, am Abenteuer-Wasserweg in Liebenfels, am Naturerlebnispfad Urbansee und auf den Gurktaler Kräuterwegen werden begleitet.

#### Gefördert durch LEADER

- Rangerprojekt:
- Projekt: Ranger-Programm
- Projektträger: Regionalmanagement kärnten:mitte
- Projektvolumen: 200.000 €

## Das Gurktal mit allen Sinnen erleben

# „Alles Kräuter ...“



... unter diesem Motto lädt das Gurktal Einheimische und Gäste ein, zu entdecken, zu erleben, zu verkosten und zu genießen! Mit dem LEADER-Projekt „Gurktaler Kräuterparadies“ hat sich eines der schönsten Hochtäler Kärntens als Kräutertal positioniert.

**S**owohl übersichtliche Informationsstafeln an zentralen Stellen der Gemeinden Straßburg, Gurk, Weitensfeld und Glödnitz als auch handliche Informationsfolder zeigen übersichtlich das vielfältige Angebot im Kräuternetzwerk.

Auf sechs zum Teil neu konzipierten und gut beschilderten Kräuterwanderwegen mit unterschiedlichsten Charakteristiken und Schwierigkeitsgraden können Wanderfreunde die beeindruckende Naturkulisse des gesamten Tales entdecken.

Den vielfältigen Themenbereich rund um die heimischen Kräuter dokumentieren die zwölf ausgewiesenen Kräuter-Hotspots. Der Bogen erstreckt sich über Kräutergärten, Kräuterhöfe, Rastplätze an der Gurk, den Zwergenpark, den Dichterhain bis zur Kräuterbücherecke in Glödnitz.

### Gelebtes Motto

Das neu formierte Netzwerk der zehn Kräuterwirte zieht sich durch die gesamte Talschaft – hier zaubern die Küchenchefs köstliche und kreative Wildkräuterkreationen auf den Teller.

Die Wildkräutersuppen, Gurktaler Kräuternudel, raffinierte Süßspeisen und vieles mehr warten darauf, Augen und Gaumen der Gäste zu verwöhnen. Urlauber, die mehrere Tage im Gurktal verbringen, finden bei den Kräuterberbergern ideale Unterkünfte. Nicht nur das 2018 eröffnete JUFA Hotel Stift Gurk hat sich dem Kräuterthema verschrieben, sondern auch viele „Urlaub am Bauernhof“-Betriebe, Pensionen und Gasthöfe empfangen ihre Gäste mit besonderen Kräuterangeboten.



### Mehr erleben

Das Kräuterparadies entdecken kann man nicht nur zu Fuß, sondern auch mit dem Fahrrad: Der gut ausgebaute Radweg führt Gäste vom Bahnhof Althofen auf der sogenannten „Genuss Tour“ durch das gesamte Gurktal bis nach Glödnitz und verbindet historische mit kulinarischen Gustostückerln. Schloss Straßburg, der Dom zu Gurk, die Steinerner Jungfrau in Weitensfeld, die Wehrkirche in Glödnitz beeindrucken ebenso wie die Verkostung des luftgetrockneten Specks und des einzigartigen Alpenkräuterlikörs. Über eine Marketingkooperation mit „Gurktaler Alpenkräuterlikör“ wird das Gurktaler Kräuterparadies im Jahr 2019 über eine Neckhanger-Aktion und ein Gewinnspiel beworben. Viele weitere Infos und den aktuellen Folder finden Sie auf der Website der Tourismusregion Mittelkärnten: [www.kaernten-mitte.at](http://www.kaernten-mitte.at).

### Das Gurktal – ein wahres Paradies für Kräuterliebhaber und Naturgenießer

Fotos: Tourismusregion Mittelkärnten/Elias Jerusalem



### Das Gurktaler Kräuterparadies verspricht atemberaubende Erinnerungen.

- **Gefördert durch LEADER**
- **Kräuterparadies:**
- Projekt: Gurktaler Kräuterparadies
- Projektträger: Tourismusregion Mittelkärnten
- Projektvolumen: 200.000 €



Die Rohstoffe für den Brauvorgang werden selbst in der Region angebaut. Die Unabhängigkeit ist ein wichtiges Standbein für Wimitzbräu.

## Bier aus Mittelkärnten

# Erfolgsgeschichte, die auf Wimitz-Wasser baut

Seit Gründung im Jahr 2011 hat sich die Wimitz Brauerei immer weiter entwickelt. Neben dem ursprünglichen Märzen überzeugt Geschäftsführer Josef Habich immer wieder mit Spezialkreationen und saisonalen Bier-Varianten.

MARKTPLATZ  
*Mittelkärnten*  
VIELFALT.PUR.ERLEBEN

## KONTAKT

Wimitzbräu  
Wimitz 7  
9311 Kraig  
Tel.: 04212/280 74  
E-Mail:  
brauerei@wimitzbraeu.com  
Web: www.wimitzbraeu.com

**A**lles begann bei einem Ausritt von Josef Habich und Harald Moshammer vor acht Jahren. Die Idee, ein eigenes Bier zu brauen, entstand. Mit Josef Jost und Erich Eibensteiner waren schnell zwei weitere Köpfe mit dabei.

### Wimitz-Wasser als Ausgangspunkt

„Der Grund, warum wir hier in der Wimitz – quasi im Niemandsland – Bier brauen, ist das Wasser“, erzählt Habich. Mit dem Wasser war auch der erste

Eckpfeiler des Wimitz Bieres aufgestellt – die Naturbelassenheit. In weiterer Folge entschied man sich, auch Hopfen, Gerste und Hefe in Bio-Qualität zu beziehen. „Das Wasser muss nicht behandelt werden. Auch das Bier wird nicht mehr nachbehandelt“, erzählt Habich. Der ursprüngliche Gedanke, für Freunde und Bekannte Bier zu brauen, entwickelte sich schnell zu einem regionalen Konzept weiter. „Der Brauprozess richtet sich nach den natürlichen Gegebenheiten. Unsere Naturbiere erfordern besondere Lagerzei-

ten, ehe sie abgefüllt werden können“, erklärt Habich.

### **Unabhängigkeit der Rohstoffe**

Im Laufe der Jahre kam die „Unabhängigkeit“ als nächster Eckpfeiler des Brauereigedankens in der Wimitz dazu. „Wir haben uns die Frage gestellt, woher die Rohstoffe eigentlich kommen. Unser Ziel ist es mittlerweile, die wichtigen Dinge für unser Wimitz Bier selbst in der Hand zu haben“, sagt Habich.

Seit 2014 wird selbst Bio-Gerste angebaut, im Jahr 2015 kam die eigene Flüssighefe-Vermehrung dazu. Im Jahr 2016 beschloss man in einem weiteren Schritt, auch den Hopfen selbst anzubauen. „Zu wissen, wo etwas herkommt, wie es verarbeitet wird und welche Menschen für die Qualität bürgen, nimmt einen immer höheren Stellenwert bei den Kunden ein“, ist sich Habich sicher und merkt an: „Man kann unsere Bierproduktion und

die Rohstoffproduzenten mit dem Rad besuchen. Von der Wimitzquelle über die Felder kannst du alles abfahren und dann im Steirerhof in St. Veit als Abschluss ein Wimitz trinken.“

### **Investitionen in die Lagerkapazität**

Die Nachfrage nach Wimitz Bier ist in den letzten Jahren stetig gestiegen, betont Habich. Deshalb habe man auch regelmäßig in die Lagerkapazität investiert und neue Tanks für das Bier angeschafft. Auch persönlich habe sich Habich immer mehr mit dem Bierbrau-Prozess vertraut gemacht. „Der Chef muss eine Ahnung vom Produkt und von der Entstehung haben. Ich habe mich intensiv mit dem Bierbrauen beschäftigt. Du musst dich zu 100 Prozent mit dem Produkt identifizieren. Du machst und verkaufst Bier. Du bist Wimitz.“

### **Klassiker und Spezielles**

Aus diesem persönlichen Interesse sind schließlich neben den drei Klassikern (Märzen, Lemisch, Hefeweizen) auch zahlreiche Eigenkreationen und Bierspezialitäten entstanden. Mit dem Landpils, India Pale Ale und Black Jack gibt es bereits drei Spezialbiere, die ganzjährig verkauft werden. Saisonal kommen das Sonnwendbock, Weizenbock und die Wiesenbiere für den Bleiburger und den St. Veiter Wiesenmarkt dazu.

Die Standardsorten gibt es in den Regionalregalen von Merkur, Billa, Spar und Lagerhaus zu kaufen, Spezialitäten bei ausgewählten Einzelhändlern. Das gesamte Sortiment wird exklusiv am Brauerei-Standort in der Wimitz und im Gasthof Steirerhof in St. Veit verkauft und ausgeschenkt.

*Josef Habich ist nicht nur Geschäftsführer von Wimitzbräu, sondern hat sich in den letzten Jahren auch selbst intensiv mit dem Bierbrauen beschäftigt.*

Fotos: Marktplatz Mittelkärnten/Elias Jerusalem (2)



## Weinkultur in Mittelkärnten

## Genießen im Einklang mit der Natur

MARKTPLATZ  
*Mittelkärnten*  
VIELFALT.PUR.ERLEBEN

## ZUR SACHE

Auf knapp 10 Hektar Rebfläche werden die köstlichen Weine produziert. Regionale Schmankerln kann man im Restaurant des Weingutes genießen.



*Das Weingut Karnburg ist Restaurant und Weingut in einem. Angeboten werden ausgezeichnete Weiß- und Rotweine sowie regionale Schmankerln aus der Küche.*

**M**anchmal startet man mit einem Hobby durch, und es wird zu harter Arbeit und zum Lebensinhalt. So erging es Georg Lexer und Sem Kegley. Von Lexers Großvater stammten einige der Parzellen, auf denen heute die Weine wachsen.

Im Jahr 2005 begann man mit dem Setzen der ersten Weinreben in Stegendorf, die erste Lese erfolgte bereits 2007. Im Jahr darauf folgte der Bau des Weinkellers, der seit 2012 erlesene Weinsorten beheimatet.

„Somit wurde das Hobby dann offiziell zum Beruf“, schmunzeln Lexer und Kegley.

„Durch Neubepflanzungen hat sich die Fläche der Weingärten jedes Mal verdoppelt“, so Sem Kegley.

Knapp zehn Hektar werden derzeit schon bewirtschaftet. Die Hauptsorten sind Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon blanc, Zweigelt und Pinot noir.

## Lagen-Unterteilungen

Das Weingut ist in unterschiedliche „Lagen“ unterteilt, hauptsächlich rund um das Gut in Leiten. Dort gibt es die Lagen „Leiten“, „Leiten Steilhang“, „Steps to Heaven“ und – besonders einfallsreich – „Amerika bei Karnburg“. Die Leonhardweide bei Stegendorf kam als letzte dazu. Dort werden pilzwiderstandsfähige (Piwi) Rebsorten angebaut. Im Weinbaugebiet entstehen Rot- und Weißweinsorten.

## Kärntner Wein schmeckt

„Von den Scheuklappen, dass ein Wein aus Kärnten nicht schmecken kann, müssen sich alle mal verabschieden“, lacht Kegley. Ebenso davon, dass jede Weinsorte jedes Jahrganges gleich schmeckt. Nicht umsonst etikettiert man die Flaschen mit dem Jahrgang. Im Weingut Karnburg verwendet man nur kleine Korrekturen und greift minimal in den Verarbeitungsprozess ein. Dadurch behält



*Regionale Köstlichkeiten kann man im angeschlossenen, urig eingerichteten Restaurant genießen.*

der Wein seinen einzigartigen Charakter. „Um tollen Wein zu produzieren, braucht es die Kunst des Nichtstuns“, so das Motto der Weinbauern mit Augenzwinkern.

### **Schwerkraft erledigt Transport**

Der Weinkeller ist offen gestaltet – so ist bei Kapazitätssteigerung genügend Platz vorhanden. Gelagert sind die Weine in Tanks und Fässern. Es wird ohne Zuckerzusatz und chemische Entsäuerung gearbeitet, nur der Einsatz von Reinzuchtheife wirkt unterstützend.

Auch Pumpen sind nicht nötig – die Schwerkraft erledigt den schonenden Transport. Für perfekte Vinifizierung sorgen moderne Bedingungen.

Verkauft werden die Weine direkt am Weingut, zu den Restaurant-Öffnungszeiten. Und auch an die Gastronomie.

Aber nicht nur Wein gibt es im Sortiment. „Mit der Zeit kamen auch Cider, Tresterbrand, Wodka und Gin hinzu“, erzählt Lexer.

2017 wurde das Weingut um ein Restaurant erweitert, das als Geheimtipp gilt. Dort setzt man auf Regionalität. Liefere-

ranten und Produkte werden sorgfältig ausgewählt.

„Wir sind ein Marktplatz-Mittelkärnten-Betrieb – da muss man sich gegenseitig unterstützen“, so Lexer. Bis auf Olivenöl, Sonnenblumenöl und diverse Gewürze werden alle im Restaurant angebotenen Produkte in Kärnten produziert. „Obst und Gemüse stammen zum Teil aus unserem Garten“, so die Landwirte. Und auch eine eigene Freiland Schweinehaltung darf natürlich nicht fehlen. „Wir haben Duroc- und Mangalitzaschweine“, erklärt Lexer.

### **Eine Speisekarte für jede Woche**

Gemeinsam mit Küchenchef Leo Suppan wird jede Woche eine neue Speisekarte kreiert. Sie ist auf die Saison und den Vorrat abgestimmt.

Erlesene Weine, regionale Schmankerln und eine Aussicht bis nach Klagenfurt. Der perfekte Ort, um einander „Ja“ zu sagen. Das ist am Weingut Karnburg auch möglich, standesamtlich kann geheiratet werden – kulinarisches Verwöhnprogramm inklusive.



*Ruhige sonnige Lage und eine traumhafte Aussicht genießen*

Fotos: Marktplatz Mittelkärnten/Elias Jerusalem (10)



## Vier Jahre nach dem HCB-Skandal

# „Es bleibt im Görtschitztal noch viel zu tun“

Foto: Regionalmanagement kärnten:mitte



**Vorsitzender Wolfgang Müller**

**V**or über vier Jahren hat sich im Görtschitztal der HCB-Skandal ereignet. Für Wolfgang Müller, Vorsitzender des Zukunftskomitees Görtschitztal, Zeit, eine erste Bilanz der letzten Jahre zu ziehen: „Wir freuen uns, dass sich in vielen Bereichen das Leben der Görtschitztaler normalisiert hat. Ebenso sind wir froh, dass dem Görtschitztal durch den eingerichteten und vor kurzem aufgestockten Fonds ein Stück Selbstbestimmtheit zurückgegeben werden konnte – auch wenn die Beseitigung des Imageschadens noch einige Zeit dauern wird. Für uns ist das Thema jedoch nicht abgehakt. Denn trotz vieler Bemühungen für das Tal sind noch viele Fragen offen.“ Müller spricht den entstandenen Imageschaden für das Görtschitztal und den Wegfall durch Arbeitsplätze, bedingt durch Betriebs-schließungen, an. „Da braucht es noch viele Projekte, damit das Tal wieder auf eigenen, gesunden Beinen stehen kann“, so Müller weiter. Zudem seien Empfehlungen des Umweltbundesamtes bzw. der NGOs noch nicht vollinhaltlich umgesetzt, etwa:

- Erfassung der Waldböden im Umweltmonitoring
- Aufzeichnungen der Belastungen von Speisepilzen und Wild
- alle drei Jahre turnusmäßige Untersuchung der Menschen in der Region, da HCB vom Körper nur sehr langsam ausgeschieden wird

*Zukunftskomitee fordert ergänzend zu den bisherigen Maßnahmen die Umsetzung der Empfehlungen vom Umweltbundesamt und den Umweltschutzorganisationen.*

- Weiterführung des Lebensmittel-Bio-monitorings
- außerordentliche Untersuchungen der Trinkwasserquellen
- ausgedehntes, detailliertes Krebsmonitoring in der Region zur Erfassung möglicher Unterschiede zu anderen nicht betroffenen Regionen Kärntens

Müller: „Auch für die Altlast K20 Kalkdeponie in Brückl gibt es von Greenpeace und Global 2000 die klare Empfehlung, den dortigen HCB-belasteten Kalk langfristig zu entsorgen. Die bislang gesetzten Maßnahmen und Messungen dienen nur zur Kontrolle einer Übergangslösung. Die Sanierung der Altlast muss mittelfristiges Ziel bleiben.“

Eine weitere Frage stehe laut Müller außerdem im Raum: „Wie schaut die laufende Prüfung des Wietersdorfer Zementwerkes konkret aus – vor allem im Hinblick auf eine etwaige künftige Änderung des Brennstoffmixes?“

In dieselbe Kerbe schlägt auch Andreas Duller, Geschäftsführer des Regionalmanagement kärnten:mitte, das das Zukunftskomitee organisatorisch betreut. „Wir bekommen viele Rückmeldungen von Görtschitztalern, dass im Tal noch viel zu tun ist und noch viele Anstrengungen auf vielen Ebenen notwendig sind. Wir sind auf verschiedenen Ebenen gefordert, den entstandenen Imageschaden zu beseitigen.“

## FAKTEN ZUM ZUKUNFTSKOMITEE

Das Zukunftskomitee Görtschitztal wurde 2015 gegründet und ist mit der transparenten Verwaltung des mit ursprünglich 1,46 Millionen Euro dotierten Görtschitztalfonds betraut. Davon sind rund 885.000 Euro bereits in konkreten Projekten gebunden. Bis Jahresende 2018 wurden somit 18 Projekte aus den unterschiedlichen Lebensbereichen des Tales bereits beschlossen.

### Die Projekte im Detail

Umwelt- und Humanbio-monitoring, Breitband Masterplan Görtschitztal, Heu Erlebnisbad, Skigebiet Steinerhütte Eberstein, Alternativer Lebensraum Felsberger, Alternativer Lebensraum Ratheiser, Holz Kultur(n) Saal Guttaring, Görtschitztal Tourismus Neustart, Organisation RM kärnten:mitte, Projektarbeit Hanfstudie, KEM Norische Region, Ausstellung Going Görtschitz, Diplomarbeiten-Unterstützung, Hanfstudie, Digitalisierungsprojekt, Genusschütte, In der Heimat der Speckbirn, Breitband-Masterplan Umsetzung

Nach der im März 2019 erfolgten Aufstockung beläuft sich das Volumen des Görtschitztalfonds auf 1,275 Millionen Euro. Bis 2023 soll der Görtschitztalfonds plangemäß abgewickelt werden.

Die 19 stimmberechtigten Zukunftskomitee-Mitglieder kommen aus allen Bereichen der Gesellschaft (Politik, Wirtschaft, Landwirtschaft und Bürger) der sechs Görtschitztal-Gemeinden Brückl, Klein St. Paul, Eberstein, Hüttenberg, Guttaring und Kappel am Krappfeld.

**Zukunftskomitee schreibt innovativen Wettbewerb aus:**

# Diplomarbeiten für das Görtschitztal gesucht

*Anreiz für Diplomanden um 5.000 Euro für wissenschaftliche Arbeiten, Bewerbungen sind noch möglich. Laufende Imagekampagne wird 2019 österreichweit intensiviert.*

## **KONTAKT:**

### **Bewerbungskontakt für Diplomanden:**

RM Regionalmanagement  
kärnten:mitte GmbH  
Hauptplatz 23  
9300 St. Veit/Glan  
Tel.: 0 4212/456 07-32  
tourismus@kaernten-mitte.at

**E**inen nicht alltäglichen Wettbewerb hat das Zukunftskomitee Görtschitztal ausgeschrieben: Vier Diplomarbeiten werden mit je 5.000 Euro zu den Schwerpunkten des Masterplan Görtschitztal Gesundheit, Tourismus, Bildung und Direktvermarktung unterstützt. „Wir möchten damit einen Anreiz schaffen, Zukunftsideen und etwaige weitere Maßnahmen auf wissenschaftlicher Basis zu untersuchen“, erklärt Andreas Duller, Geschäftsführer des Regionalmanagement kärnten:mitte, das das Zukunfts-

komitee Görtschitztal organisatorisch betreut. Seit Jahresbeginn können sich interessierte Diplomanden beim Regionalmanagement bewerben, noch sind Bewerbungen möglich.

Die Diplomarbeiten können aus jedem wissenschaftlichen Bereich kommen, sie müssen aber einen eindeutigen Bezug zur Region herstellen. Welche Arbeiten schlussendlich unterstützt werden, entscheiden die Mitglieder des Zukunftskomitees.

## **Laufende Imagekampagne**

Um das Bild nach außen ins rechte Licht zu rücken, läuft seit einiger Zeit bereits eine touristische Social-Media-Initiative, im Dezember 2019 wird die ORF-Sendung „Aufgetischt“ im Görtschitztal Station machen – Drehtermin ist der Frühsommer 2019.

„Wir haben uns auch beim ORF bemüht, dass die Sendung ‚Österreich Bild‘ im nächsten Jahr das Tal in all seinen Facetten und Schönheiten präsentieren wird. Allein für diese beiden österreichweit relevanten Sendungen haben wir Projekte in der Größenordnung von 40.000 Euro aufgestellt“, umreißt Andreas Duller die Maßnahmen.

Heuer wird zudem die Ausstellung „Going Görtschitz“ zu einer Wanderausstellung aufgewertet. „Going Görtschitz“, die an der Alpen-Adria-Universität in Klagenfurt ihren Ausgang hatte, ist einerseits für die Bewohner des Tals gedacht und wird andererseits für Besucher und Gäste des Tals geöffnet werden. Erste Station wird im Frühjahr Brückl sein.



*Studenten werden bei der Umsetzung von Diplomarbeiten vom Görtschitztalfonds finanziell unterstützt.*

Foto: adpic

## Nach Vergleich mit Wietersdorfer:

# 700.000 Euro fließen zusätzlich in den Görtschitztaifonds

*2,5 Millionen bezahlt das Unternehmen W&P an das Land Kärnten, die zivilen Kläger erhalten 6,3 Millionen Euro.*

**E**ine Lösung in der Diskussion um Regressforderungen im Zusammenhang mit der HCB-Krise seitens des Landes Kärnten an die Wietersdorfer Zementwerke w&p vermeldete Mitte März die Kärntner Landesregierung. „Es ist uns in intensiven Verhandlungen gelungen, dass W&P seiner finanziellen Verantwortung sowohl gegenüber der betroffenen Bevölkerung als auch den Steuerzahlern in entsprechender Höhe nachkommt“, betont Landeshauptmann Peter Kaiser, Finanzreferentin LHStv. Gaby Schaunig und Landesrat Martin Gruber.

2,5 Millionen Euro bezahlt das Unternehmen W&P an das Land für angefallene Kosten für Futtermiteltausch, Probenziehungen, Tests

usw. Die zivilen Kläger erhalten 6,3 Millionen Euro.

700.000 Euro davon wird die Landesregierung laut Kaiser, Schaunig und Gruber wiederum dem zur Umsetzung von Zukunftsprojekten für das Görtschitztal und seine Bevölkerung errichteten Görtschitztaifonds zur Verfügung stellen.

„Mir war es auch persönlich sehr wichtig, dass nicht nur Kosten des Landes Kärntens ersetzt werden, sondern dass auch das gesamte Görtschitztal von der Einigung profitiert. Deshalb wird nun ein Teil der Vergleichssumme an den Görtschitztaifonds gehen“, so Kaiser. Landesrat Gruber war selbst Bürgermeister in der betroffenen Region, weshalb es ihm ein wichtiges Anliegen ist, dass die zusätzlichen Mittel rasch der

Bevölkerung zugutekommen: „Der schnellste Weg, um Projekte vor Ort umzusetzen, wäre es, die Mittel über den Görtschitztaifonds direkt auf die Gemeinden aufzuteilen. Sie wissen am besten, was vor Ort gebraucht wird, und sollten selbst entscheiden können, wie sie die zusätzlichen finanziellen Mittel einsetzen wollen.“

Durch diese Lösung wird nun nicht nur ein Generalvergleich mit allen Privatklägern möglich, sondern diese Einigung ist laut Landeshauptmann Kaiser ein weiterer wichtiger Schritt sowohl zur Beruhigung als auch einer Aussicht in eine positive Zukunft des Görtschitztales. Zudem werden mit dieser Lösung viele Arbeitsplätze der Region bei W&P und somit weitere, indirekte Arbeitsplätze gesichert.



*Die Wietersdorfer Zementwerke einigten sich mit dem Land Kärnten auf einen Vergleich.*

Foto: KK

# Potenzial für Hanf-Anbau wird ausgelotet

Foto: adpic

*Masterarbeit soll aufzeigen, ob diese Pflanze Chancen für die regionale Landwirtschaft im Tal hat. Positive Auswirkungen auf regionale Wertschöpfungskette.*

**M**it 10.000 Euro wird im Rahmen eines Projektes aus dem Görtschitztalfonds die wissenschaftliche Überprüfung eines möglichen Hanf-Anbaus im Görtschitztal untersucht. Im Rahmen einer Masterarbeit am Institut für Geographie und Raumforschung an der Grazer Karl-Franzens-Universität wird derzeit das Potenzial eines Anbaus von Hanf im Görtschitztal überprüft. Die Analyse soll zukünftige Umsetzungsmöglichkeiten für Projekte zum Thema Hanf erarbeiten. Der Görtschitztaler Masterplan sieht vor allem die Förderung von regionalen

Wertschöpfungsketten, insbesondere im Bereich der landwirtschaftlichen Produkte, vor. Daher ist eine Prüfung von Hanf-Anbau in den Gemeinden des Görtschitztales durchaus sinnvoll.

### **Hanf ist sehr gefragt**

Gerade in der Industrie werden schnell nachwachsende Rohstoffe stark nachgefragt. Hanf lässt sich unkompliziert anbauen, ist als gesamte Pflanze verwertbar und zeichnet sich durch eine Reihe von positiven Eigenschaften aus. Das Anwendungsspektrum des Nutzhans ist sehr breit und reicht von

der Nutzung der Hanffasern als Rohstoff für die Textilindustrie über die Verwendung von Hanföl und Hanfsamen bei der Ernährung bis zur Nutzung als Baustoff. Heute finden Hanffasern zudem zunehmend Verwendung als Faseranteil in naturfaserverstärkten Kunststoffen und anderen modernen Anwendungsbereichen. Der Anbau von Hanf kann daher eine echte Alternative für die Landwirtschaft darstellen. Aus der Potenzialanalyse werden konkrete Ergebnisse erwartet, ob der Anbau von Hanf im Görtschitztal positive Effekte für die Region bringen könnte.

## Vorreservierungen ab sofort möglich

# Der Radverleih boomt!

*Die Verleihstationen in St. Veit, auf der Saualpe und – ganz neu – in Metnitz sind bereit für den Saisonstart. Der erstmalig kärntenweit organisierte Radverleih wurde im Vorjahr von den Gästen und Einheimischen sehr gut angenommen.*

**V**om Citybike bis hin zum E-Mountainbike – bei den Radverleihen in St. Veit, Metnitz und auf der Saualpe stehen aber nicht nur Räder zum Ausleihen bereit. Auch Helme und Kindersitze werden bei Bedarf mitgegeben. So steht einem schönen Ausflug in die Region Mittelkärnten, dem historischen Herz Kärntens, nichts mehr im Wege.

„Unser Radverleih wird sehr gut angenommen. Im Vorjahr hatten wir auch erstmalig einen kärntenweit organisierten Verleih, bei dem die Radler ganz unkompliziert ihr Rad z. B. in St. Veit ausleihen und auf der Saualpe zurückgeben konn-

ten. Heuer wird dieses praktische System fortgesetzt“, so Eva Pirolt von der Tourismusregion Mittelkärnten.

### Ab auf die Pedale!

Lückenlos beschilderte Radtouren führen quer durch die Berg- und Seenwelt Mittelkärntens. Eva Pirolt weiß: „Auch im kommenden Frühjahr bis in den Herbst hinein steht der Radverleih den Gästen und Einheimischen unserer Region zur Verfügung. Da unser Service von Jahr zu Jahr beliebter wird, nehmen wir gerne schon im Vorhinein Reservierungen entgegen. Bis Ende Oktober haben unsere Verleihstationen geöffnet.“

## ZUR SACHE

Kärntenweiter Radverleih von Mai bis Oktober:

### Tourismusinformation Mittelkärnten

Hauptplatz 23  
9300 St. Veit  
Tel. 04212/456 08

### Freizeitanlage Metnitz

Badstraße 17  
9363 Metnitz  
Tel. 0664/214 20 71

### Panoramadorf Saualpe

St. Oswald 4  
9372 Eberstein  
Tel. 04264/832 10

### Touristikbüro Feldkirchen

Amthofgasse 3  
9560 Feldkirchen  
Tel. 04276/2176

### Tourismusinformation Ossiach

Ossiach 8  
9570 Ossiach  
04243/497

### Tourismusinformation Sattendorf

Ossiacher See Str. 7  
9520 Sattendorf  
04248/233 60

Foto: Tourismusregion Mittelkärnten

## Preisliste 2019

	1 TAG	1/2 TAG (4 h*) E-Bikes ab 14 Uhr	1 STUNDE*
City Bike	18 €	13 €	6 €
Mountain Bike	18 €	13 €	6 €
Trekking Bike	20 €	14 €	6 €
MTB Sport	22 €	15 €	7 €
MTB Race	25 €	17 €	8 €
E-Bike City	30 €	20 €**	
E-Mountain Bike	40 €	30 €**	
E-Mountain Bike FULLY	45 €	34 €**	
E-Mountain Bike 24"	35 €	25 €**	
MTB Kinder 20/24	11 €	7 €	4 €
Rennrad 25 € 17 € 8 €	25 €	17 €	8 €
Tandem	36 €	26 €	12 €
Kinderanhänger	13 €	9 €	4 €
Hundeanhänger	11 €	7 €	4 €
Nachläufer	11 €	7 €	4 €
Kindersitz	3 €	3 €	3 €
Helm	2 €	2 €	2 €
Fahrradschloss	1 €	1 €	1 €
Fahrradkorb	1 €	1 €	1 €
Rückgabe bei einem anderen Verleih	6 €	6 €	6 €

**Preisnachlässe:** 3 Tage –20 %  
5 Tage –30 %  
7 Tage –40 %

\* nicht gültig, wenn das Fahrrad bei einem anderen Verleih abgegeben wird

\*\* Tarif für 1/2 Tag ist bei E-Bikes ab 14 Uhr gültig



STREET FOOD MARKET AUSTRIA **PRÄSENTIERT**

# STREET FOOD MARKET

**ST. VEIT/GLAN**

**10.-12.05.**  
**HAUPTPLATZ**



**st.veit**

**FREITAG 14:00-22:00 UHR**  
**SAMSTAG 11:00-22:00 UHR**  
**SONNTAG 11:00-18:00 UHR**

MIT MEHR ALS 200 KÖSTLICHKEITEN AUS ALLER WELT...

**ESSEN IST DAS NEUE FEIERN**

# Einfach näher dran.



meinbezirk.at – das regionale Online-Portal der WOCHE Kärnten!