



ALLES AUS  
DER REGION

## Geballte Wirtschaftskraft in Mittelkärnten

### Einblicke

Wirtschaftskapitäne der Region verraten ihr Geheimrezept für den Geschäftserfolg.

### Jubiläum

Die Hirter Brauerei feiert 2020 ihr 750. Bestandsjahr. Ein Blick hinter die Kulissen des Traditionsbetriebes.

### Zukunft

Neue Projekte für die nachhaltige Weiterentwicklung des Gört-schitztales beschlossen.

Foto: Knaus

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

st.veit

Das ideale Weihnachtsgeschenk,  
jetzt Karten sichern!!!

... Jubiläumsgala

Neujahrskonzert

2020

**5. Jänner 2020 | 17.00 Uhr**  
**Blumenhalle St. Veit**

**KARTENVORVERKAUF**  
Kunsthôtel Fuchspalast  
Telefon 04212 4660  
Prof.-Ernst-Fuchs-Platz 1, 9300 St. Veit/Glan

### AKTUELLES:

- 4 Editorial
- 5 Nachruf auf Regionspionier Raphael Pliemitscher



### REPORTAGE:

- 6–9 750 Jahre Hirter Bier: Der Betrieb, die Menschen, das Produkt
- 10–13 FunderMax – weltweit erfolgreich, in der Region verwurzelt
- 14–16 Das geheimnisvolle Bleistätter Moor
- 17 Herbergssuche in Karnburg: „Wer klopft an der Tür?“



### WIRTSCHAFT:

- 18–21 Kärnten-Qualitätsgütesiegel: Bereits der 70. Betrieb in der Region
- 22–25 Flex Althofen: Wo Mitarbeiter hoch geschätztes Kapital sind
- 26–27 150 Jahre Hut & Mode Kollmann



### KOOPERATION:

- 28 WalkArt – Pilger- und Wanderwege neu beleben
- 29 STREAM: Gemeinsam Grenzen überschreiten



### TOURISMUS:

- 30–33 Burg Taggenbrunn: Eine Vision wird wahr
- 34–35 Der Pfarrhof als Hotel: Pilgerherberge Eberstein
- 36–37 Hochrindl: Ein Skiberg rüstet auf
- 38–39 Das Glantal wird als Sonnental positioniert
- 40 Splitter aus der Region
- 41 „Gurktaler Kräuterparadies“: Die Botschaft schlägt weltweite Wellen
- 42 Ranger-Projekt wird erweitert
- 43 Strandbad Bodensdorf: Ein Platz am See

### KULINARIK:

- 44–45 Häferlgucker beim Landgasthof Neugebauer
- 46 Leitsystem der Längsee-Wirte
- 47 1. Alpen-Adria-Weinfest in St. Veit

### SERVICE:

- 48–49 Görtschitztafonds: Neue Projekte
- 50 Neues aus den Klima-Energie-Modellregionen

## 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

# Den Blick auf die Wirtschaftskraft schärfen

**F**älschlicherweise wird ausschließlich den Zentralräumen Klagenfurt und Villach die Funktion als wirtschaftliche Triebfeder Kärntens zugeschrieben. Bei genauerer und objektiver Betrachtung wird allerdings klar, dass im Konzert der Großen auch die Betriebe Mittelkärntens ein gewichtiges Wort mitzureden haben. Viele kleine und mittlere Betriebe und natürlich Industrieunternehmen bilden das wirtschaftliche Rückgrat der Region. Sie landen mit ihren Produkten und Dienstleistungen nicht nur weltweite Exportschlager, sondern sorgen mit den geschaffenen Arbeitsplätzen für das wirtschaftliche Fundament vieler Familien. Zudem profitieren auch die Standortgemeinden mit jedem geschaffenen Job durch die Kommunalsteuereinnahmen – die natürlich wiederum der Allgemeinheit zugutekommen. Genau diesen Unternehmen ist auch diese Regionalmagazin-Ausgabe gewidmet. In loser

Reihenfolge werden Leit-, aber auch Kleinbetriebe aus der Region vorgestellt – diesmal mit vier Vertretern aus dem Bezirk St. Veit. In der nächsten Ausgabe folgt der Bezirk Feldkirchen. Oft ist uns selbst nicht bewusst, welches Potenzial in Mittelkärnten steckt. Wir wollen damit ein Stück dazu beitragen, unseren Blick zu schärfen.



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

Foto: Sissi Furgler

# Mit Tradition und Innovation ins 21. Jahrhundert

**E**in Unternehmen, das die Region nicht seit Jahren oder Jahrzehnten, sondern seit Jahrhunderten prägt, ist die Hirter Brauerei. Bereits seit 1270 wird am Standort Hirt gebraut und bewirbt, nächstes Jahr wird sage und schreibe das 750. Jubiläum begangen. Die aktuelle „Hirter“-Werbelinie mit dem Slogan „Echte Leidenschaft“ ist in diesem Fall nicht nur eine hohle Marketingphrase, sondern Unternehmertum mit jahrhundertelanger Tradition. Selbstredend, dass wir in dieser Ausgabe des Regionsmagazins kärnten:mitte diesem Traditionsunternehmen breiten Raum widmen und unsere Leserinnen und Leser auch einen Blick hinter die Kulissen gewähren. Schließlich geht es auch um die Menschen dahinter, welche die Marke „Hirter“ mit Leben erfüllen. Auch ein „Marktplatz Mittelkärnten“ wäre ohne „Hirter“ kaum vorstellbar. Des Weiteren erwartet Sie in dieser Regionsmagazin-Ausgabe wieder ein bunter Mix an Themen und sorgfältig recherchierten Reportagen aus der Region. Ich hoffe, Sie haben viel Spaß und Freude bei der Lektüre, und freue mich auf ein „Wiederlesen“ im kommenden Jahr.



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

Foto: LAG kärnten:mitte





*Raphael Pliemitscher (1948–2019): Pionier, Vordenker und Vernetzer*

Foto: Gert Köstinger/Kleine Zeitung

# Die Region trauert um ihren Pionier

*Der plötzliche Tod von Raphael Pliemitscher hat tiefe Betroffenheit ausgelöst. Die Region bedankt sich für sein Lebenswerk.*

**S**chockiert zeigten sich Andreas Duller vom Regionalmanagement kärnten:mitte und LAG-Obmann Bgm. Gerhard Mock: „Pliemitscher hat sein Leben der Region und den Regionalvereinen gewidmet. Die gesamte Region Mittelkärnten hat ihm und seinem Pioniergeist sehr viel zu verdanken.“

Als langjähriger Obmann der LAG kärnten:mitte (2004 bis 2009) und als Obmann der Norischen Region (2003 bis 2012) sowie als dessen Stellvertretender Schriftführer (2014 bis 2018) hat Pliemitscher ehrenamtlich viel Herzblut in die Weiterentwicklung der Region gesteckt – auch über sein Kernthema Landwirt-

schaft hinaus. Die Zusammenarbeit und das Miteinander von Tourismus mit Landwirtschaft, Forst- und Jagdinteressen waren ihm besonders wichtig.

Unter dem Motto „Mein Liebling ist blond“ veranstaltete er 22 Blondviehfeste und sicherte mit seinem Einsatz für diese Rasse eine heute wieder lebensfähige Population und damit eine Kärntner Marke. Der HCB-Skandal und dessen Aufarbeitung haben ihn sehr bewegt, dadurch war er auch einer der ersten, der Zukunftsprojekte für das krisengeschüttelte Tal einforderte. Sein Einsatz und sein Wirken werden in dankbarer Erinnerung behalten.

## STIMMEN

„Er hat es verstanden, Wege zu bauen und die Leute im Gespräch zusammenzuführen.“

*LAG-Obmann Bgm. Gerhard Mock*

„In den 20 Jahren unserer gemeinsamen Arbeit für die Region habe ich ihn als bodenständigen Mann kennengelernt. Im Görtschitztal war er tief verwurzelt, sein Einsatz als Wegbereiter in der Regionalentwicklung ging weit darüber hinaus.“

*Bgm. Franz Pirold, Obmann „Hemmland“*

„Als seine Nachfolgerin in der Norischen Region haben wir sehr eng zusammengearbeitet, viele Projekte im Bereich Vermarktung ländlicher Produkte landesweit umgesetzt. Er bleibt uns ein großes Vorbild für die gesamte Region.“

*Bgm. Gabi Dörflinger, Obfrau „Norische Region“*

„Sein plötzliches Ableben ist für uns alle ein trauriger Anlass. Wir haben mit ihm einen Pionier in der Region Mittelkärnten verloren, mit seiner verbindenden Art wird er uns immer in Erinnerung bleiben.“

*NR Bgm. Klaus Köchl, Obmann „Glantal“*

„Ein großartiger Impulsgeber und Umsetzer für Projekte für den ländlichen Raum mit vielen persönlichen Initiativen für die Menschen in der Region.“

*Günter Sonnleitner, Obmann „Kärntner Holzstraße – Nockberge“*



# 750 Jahre ehrliches Bier aus Hirt

*Das Jahr 2020 ist für die Privatbrauerei Hirt ein ganz besonderes. „750 Jahre Hirt“ wird im Mai groß gefeiert. Geschäftsführer Nikolaus Riegler und Klaus Möller geben einen Rückblick auf die Geschichte, einen Einblick in die Brauerei heute und einen Ausblick auf die Zukunft.*

**I**tem taberna in Hurde solvit talentum 1“ – „Ebenso zahlt die Taverne in Hirt 1 Talent“.

Im Jahre 1270 wurde mit diesen Worten erstmals im „Güter- und Anlagenverzeichnis“ des Gurker Domkapitels dokumentiert, dass in der Taverne zu Hirt Bier gebraut wurde. Heute, 750 Jahre später, ist die Hirter Privatbrauerei ein Leitbetrieb in der gesamten Region

mit rund 120 Mitarbeitern und Produkten, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind.

Ab 1495 kann die Besitzfolge der Brauerei lückenlos verfolgt werden. „Im Jahr 1846 ging die Brauerei in den Besitz unserer Familie über“, sagt Nikolaus „Niki“ Riegler, der das Unternehmen gemeinsam mit seinem Onkel Klaus Möller in fünf-

ter bzw. sechster Generation führt. Schon damals war Hirt ein zentraler Punkt in der Nord-Süd-Verbindung zwischen Wien und der Oberen Adria. „Das hat auch die Brauerei geprägt. Wir waren seit jeher ein gut besuchter Gastbetrieb. Auch heute nehmen der Brauereigasthof und der Braukeller eine Kernrolle im Betrieb ein“, so Riegler.



*Vier „Hirter-  
Generationsen“:  
Klaus Möller, Niki Riegler,  
Nelly Möller, Astrid  
Matchett-Krenn und  
Matthias*

Fotos: Hirter (2)

## **Niki Riegler – eng mit der Brauerei verbunden**

Seit seiner Kindheit ist Niki Riegler eng mit der Brauerei in Hirt verbunden. Als kleiner Junge hat er den Alltag in der Land- und Forstwirtschaft, aber auch im Braukeller hautnah miterlebt. „Ich habe damals gelernt, mit den Jahreszeiten und dem Kreislauf der Natur zu leben und zu arbeiten.“ In den Sommer-

ferien hat Riegler erste Erfahrungen als Mitarbeiter im Betrieb gemacht und viel von Mitarbeitern gelernt, die noch heute Teil des Unternehmens sind. „Ich bin sehr stolz, dass meine Mutter und meine Großmutter meinem Onkel Klaus Möller und mir das Vertrauen für die Geschicke unserer Familienbrauerei geschenkt haben. Die echte Leidenschaft für echtes Bier wird meine Geschichte,

die meiner Familie und die Geschichte der Hirter Mannschaft noch viele Jahre auf Erfolgskurs halten und die nächste Generation inspirieren“, gibt Riegler persönliche Einblicke.

## **Unabhängigkeit**

Als Privatbrauerei hebt sich Hirter nicht nur von der Konkurrenz ab, sondern ist zugleich auch unabhän-



Die Gerste für das Hirter Bier stammt zu einem Großteil vom Krappfeld.

### Blick in die Geschichte: die Eisernten im Jahr 1935

Fotos: Hirter (2)



## PRODUKTE

Vom klassischen Märzen und dem traditionellen „Hirter 1270er“ gibt es in der Hirter Brauerei eine große Produktpalette. Insgesamt 16 Biersorten, davon zwei saisonale, werden in Hirt gebraut. Zudem gibt es auch antialkoholische Getränke wie „Ravilla“ oder das „Hirter Malzmandl“. Der Braumeisterbrand oder der Zigarrenbrand, aber auch der Biersig sind Nebenprodukte der Bierherstellung, die in den letzten Jahren ebenfalls von der Privatbrauerei erfolgreich am Markt etabliert wurden.

Die gesamte Welt von Hirter findet man in der hauseigenen GenussTheke – dem größten Brauereishop Österreichs. Aber auch der Braukeller, Brauereibesichtigungen, der Hirter Brautag sowie Ausbildungen zum Biersommelier geben Einblicke in das Unternehmen.

gig und keiner Konzernführung oder Börse verpflichtet. „Wir entziehen uns in Hirt auch dem Trend der Massenware und setzen auf Qualität. Trends kommen und gehen, aber Braukultur, Rohstoffe und überliefertes Wissen bleiben. Was Hirter Biere so besonders macht, ist echte Leidenschaft, mit der die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Privatbrauerei Hirt Tag für Tag alles geben“, betont der Geschäftsführer.

### Rohstoffe direkt vor der Haustüre

Neben der langen, erfolgreichen Geschichte und der Leidenschaft für echtes Bier ist auch die Regionalität ein wichtiger Bestandteil in der Brauerei. „Generell wird nur Gerste verwendet, die in Österreich produziert wird. Über 500 Tonnen davon stammen sogar aus Kärnten und wachsen unmittelbar vor unserer Haustüre am Krappfeld“, erzählt Riegler. Das Wasser für das Hirter Bier stammt aus 24 eigenen Bergquellen – den Hanslbauerquellen – im Wasserschutzgebiet Lorenzenberg gegenüber der Brauerei. „Die Privatbrauerei Hirt ist eine der wenigen Brauereien in Österreich, die ihre Bierspezialitäten mit reinstem Bergquellwasser braut“, ist Riegler stolz. Das Wasser könne sogar ohne jegliche Aufbereitung zum Brauen verwendet werden.

### Nachhaltigkeit im Unternehmen

Durch die kurzen Wege bei der Gewinnung der Rohstoffe wird auch die Umwelt weniger belastet. Nachhaltigkeit wird in Hirt groß geschrieben. Im Jahr 2014 wurde auf dem Dach der Brauerei eine eigene Photovoltaikanlage installiert, durch wel-

che die Brauerei mit zusätzlichen 700.000 kWh Strom versorgt wird. Damit werden derzeit rund 80 Prozent des Eigenstrombedarfes gedeckt. Seit 2013 ist die Privatbrauerei Hirt zudem zertifizierte Slow Brewing Brauerei (das härteste Gütesiegel der Welt). Dieses Braukonzept steht für langsames, schonendes Brauen, aber auch für traditionelle Verfahrenstechnik in der Bierherstellung.

### Keine überhasteten Schnellschüsse

Der Aspekt der Nachhaltigkeit beginnt beim Produkt selbst, gibt aber auch den Blick in die Zukunft der Brauerei vor. „Unsere Grundprinzipien sind ein langfristiges Denken und die laufende Stärkung der Substanz unseres Unternehmens. Dazu legen wir seit jeher große Wichtigkeit auf das Qualitätsbewusstsein bei allem, was wir machen, und investieren stets in gute Mitarbeiter und unsere Vertriebsgebiete“, betont Riegler. Überhastete Schnellschüsse gibt es in Hirt keine. Jede Innovation wird verantwortungsbewusst geplant. „Der Grundgedanke ist, dass alles, was wir machen, auch in 20 Jahren noch Gültigkeit hat und dass die nächsten Generationen etwas davon haben sollen.“ So bleibt das Unternehmen enkeltauglich und zukunftsfähig.

### Das Jubiläumsjahr 2020

Im nächsten Jahr wird in der Kärntner Privatbrauerei groß gefeiert. Auftakt für das Jubiläumsjahr ist ein Jubiläumsbrunch am 6. Jänner in Hirt. Am 16. Mai findet schließlich die große Jubiläumsfeier „750 Jahre Hirt“ statt.



Foto: kk

*Das Bier wird am Standort in Hirt produziert.*

Foto: Hirter

## MITARBEITER UND IHRE VERBINDUNG ZU HIRTER



**Josef Moser (55) aus Micheldorf:** „Ich habe schon zu Schulzeiten in der Brauerei erste Erfahrungen gemacht, bin seit 1985 fix angestellt und seit 1989 Leiter für den Bereich Rechnungswesen. Die Arbeit in der Verwaltung in Hirt ist nie eintönig, da es in den letzten Jahren immer wieder Umstrukturierungen, Neubauten und Veränderungen gegeben hat. Bei mir kommt alles, was in der Brauerei passiert, zusammen – jeder Unternehmensbereich läuft in der Buchhaltung zusammen. Natürlich verbindet mich auch die Leidenschaft zum Bier mit der Brauerei. Ich bin ein leidenschaftlicher Biertrinker, am liebsten ist mir das Pils.“



**Wilfried Pribanic (61) aus Micheldorf:** „Seit 1980 bin ich als Arbeiter in der Brauerei Hirt tätig. Begonnen habe ich damals als Elektriker-Geselle. Die Arbeit im Betrieb ist aber vielseitig, es stehen Reparaturen aller Art an – nicht nur im elektrischen Bereich, sondern auch als Schlosser oder Staplerfahrer. Natürlich habe ich eine sehr enge Verbindung zur Brauerei. Man hat schließlich den Betrieb mit aufgebaut. Egal welcher Bereich: Wir alle zusammen sind Hirt, das ist das Schöne.“



**Michael Orasch (49) aus Friesach:** „Ich habe als Brauer- und Mälzerlehrling im Jahr 1989 begonnen, in Hirt zu arbeiten. Heute bin ich Brauer, Schnapsbrenner, Essigproduzent und Diplom-Biersommelier. Das Faszinierende an der Arbeit ist die Veredelung der Rohstoffe. An erster Stelle steht das Brauen des Bieres. Aus den Resten, die bei der Bierproduktion übrig bleiben, wird dann Schnaps oder Essig gewonnen. Diesen Prozess der Produktherstellung vermittelte ich Gästen auch bei unseren Brautagen. Dort lernen die Teilnehmer alles über die Entstehung unseres Bieres – vom Anbau der Gerste am Feld bis zum fertigen Bier.“

Fotos: Plieschnig (3)



# FunderMax – weltweit erfolgreiche Produkte ...

*FunderMax ist einer der führenden europäischen Qualitätsanbieter für Holzwerkstoffe und dekorative Laminat, die für Innenausbauten, Fassaden, Türen, Möbel und auch die Schuhindustrie verwendet werden.*

**D**as Unternehmen beschäftigt rund 1.400 Mitarbeiter weltweit, je 450 davon am Stammsitz in St. Veit an der Glan und am Standort Wiener Neudorf sowie 200 in Neudörfel und rund 200 in Ranheim (Norwegen). Etwa 100 Mitarbeiter arbeiten in den internationalen Vertriebsniederlassungen. Produziert werden die verschiedenen Holzwerkstoffe und Compact-Laminat ausschließlich in Österreich. Rund 80 Prozent der Produktion gehen in den Export, und so sind Produkte von FunderMax von Australien bis in die USA zu finden, z. B. an Fassaden von Hotels in Indien, in Laboren in Neuseeland und in Möbeln in Italien.

## Investitionen in die Zukunft

Um in diesen internationalen Märkten erfolgreich tätig zu sein, braucht es modernste Produktionsanlagen sowie qualifizierte und motivierte Mitarbeiter. Jährlich investiert FunderMax zweistellige Millionenbeträge in die Verbesserung und den Ausbau der Produktionsanlagen. Mindestens genauso wichtig sind dem Unternehmen auch Investitionen in Mitarbeiter. So bildet FunderMax laufend mehr als 30 Lehrlinge in verschiedenen Lehrberufen aus: von Elektrotechnik über Metall- und Prozesstechnik bis zu Informationstechnologie. Die Fort- und Weiterbildung hat im Unternehmen dementsprechend auch einen hohen Stellenwert.



Headquarter für 1.400 Mitarbeiter weltweit in St. Veit an der Glan

Foto: FunderMax

lenwert. Nur durch diese Investitionen ist es auch möglich, die Produkte und Produktionsprozesse laufend zu verbessern und immer wieder neue, innovative Lösungen zu entwickeln. „Unsere Mitarbeiter sind unser größtes Potenzial, und wir versuchen, ihre Entwicklung und ihre Leidenschaft zu Bestleistungen in einem sicheren und motivierenden Umfeld zu fördern“, so Rene Haberl, Geschäftsführer von FunderMax.

### Digitalisierung als Chance

Dementsprechend beschäftigt man sich auch intensiv mit den Möglichkeiten, die Digitalisierung und Industrie 4.0 eröffnen. Diese finden auch Einsatz in sämtlichen Bereichen des Unternehmens. Bereits heute wird ein Großteil der Auftragseingänge automatisiert erfasst, der Logistik-Prozess rund um Rohstoffe wird von der Anlieferung bis zur Ver-

wendung in der Produktion mittels RFID und Barcode digital abgebildet. Und in der Produktion wurde etwa eine Fertigungsstraße auf papierlose Fertigung umgestellt, die z. B. elektronische Meldungen an das Lagermanagementsystem ermöglicht. Rene Haberl dazu: „Innovation ist unser entscheidender Vorteil im harten weltweiten Wettbewerb. Die digitale Transformation begreifen wir deshalb nicht als Herausforderung, die wir meistern müssen, sondern wir sind begeistert von den neuen Möglichkeiten und nutzen sie aktiv für unsere Kunden und unsere tägliche Arbeit.“

### Im Kreislauf der Natur

Die Produkte von FunderMax werden vor allem aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Bei der Verbesserung der Produktionsprozesse wird auch darauf geachtet, möglichst geschlossene Produk-

Das indische Referenzprojekt „Novotel“ stellt dies mit der Fassade von FunderMax eindrucksvoll unter Beweis.

Foto: FunderMax





*FunderMax-Lehrlinge – Fort- und Weiterbildung haben einen hohen Stellenwert bei FunderMax.*

Foto: FunderMax

tionskreisläufe zu etablieren. So wird hochwertiges Holz für die Produktion von Biofasern eingesetzt; ein anspruchsvolles Verfahren, das ohne chemische Bindemittel auskommt. Für die Herstellung von Spanplatten werden recycelbare Holzabfälle aus zertifizierten Quellen bzw. qualitätsgesichertes Gebrauchtholz und Sägespäne verwendet. Altholz, das für die stoffliche Verarbeitung als Platte nicht mehr geeignet ist, wird zur Energieerzeugung eingesetzt.

**Ein wichtiger Wirtschaftsfaktor**

Das Unternehmen ist mit seinen Standorten auch ein wichtiger Faktor für die lokale Wirtschaft und Gesellschaft. FunderMax selbst bietet langfristig sichere, oftmals hoch spezialisierte und qualifizierte Arbeitsplätze. Als Auftraggeber für Gewerbe rund um die Werke sichert FunderMax regionale Wertschöpfung und damit Arbeitsplätze in



*Ausgezeichnete Arbeit: Staatspreis für Unternehmensqualität 2018 (Gesamtsieger)*

Foto: FunderMax

Klein- und Mittelbetrieben. Das jährliche Einkaufsvolumen des Unternehmens beträgt rund 240 Millionen Euro, wovon 70 Prozent in Österreich ausgegeben werden. Weiters engagiert sich FunderMax seit jeher auch auf lokaler Ebene und unterstützt z. B. kulturelle und sportliche Aktivitäten.

### Ausgezeichnet

Der Einsatz der Mitarbeiter und des Unternehmens in den verschiedensten Bereichen sowie der Wunsch nach ständiger Verbesserung zeigen sich nicht nur im internationalen Erfolg. Sowohl Mitarbeiter als auch Produkte und das Unternehmen selbst werden dafür immer wieder ausgezeichnet. Erst im Oktober wurden Lehrlinge von FunderMax im Rahmen der Wirtschaftskammer-Gala „Young Stars of Industry“ geehrt. Im vergangenen Jahr wurde FunderMax mit dem „Staatspreis Unternehmensqualität 2018“

ausgezeichnet. Damit wurden die nachhaltigen Investitionen und der sichtbare Erfolg des Unternehmens auf allen Ebenen – von der Unternehmensentwicklung über Produktion und Marketing bis hin zu Human Resources, Ökologie und sozialer Verantwortung – gewürdigt. Rene Haberl: „Als bestes Unternehmen Österreichs geehrt zu werden, macht uns unglaublich stolz auf die herausragenden Leistungen aller FunderMax-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter. Dieser Preis ist mir – neben den vielen anderen Auszeichnungen, die wir zuletzt erhalten haben – besonders wichtig: Hier wird ganzheitlich das Unternehmen in allen Facetten analysiert und bewertet, und nicht nur Teilaspekte. Es geht um Nachhaltigkeit und Konsequenz. Es ist darum eine Auszeichnung für das gesamte Team, das täglich zur Qualität unserer Arbeit und ihren Ergebnissen das Entscheidende beiträgt.“

## ZAHLEN & FAKTEN

Umsatz: rund 460 Millionen Euro  
Mitarbeiter: rund 1.400 weltweit, davon ca. 450 am Stammsitz in St. Veit an der Glan

80 Prozent der Produktion gehen in den Export.

240 Millionen Euro jährliches Einkaufsvolumen, wovon 70 Prozent in Österreich ausgegeben werden.

Produktionsstandorte: St. Veit an der Glan, Wiener Neudorf (Niederösterreich), Neudörfel (Burgenland), Ranheim (Norwegen)

Internationale Vertriebsniederlassungen: Frankreich, Indien, Schweiz, USA, Polen

Eigentümer: Constantia Industrie AG, einer der größten privatgeführten Industriekonzerne Österreichs

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



## Das Bleistätter Moor

# Ein Naturjuwel lässt tief blicken

Fotos: Isabella Friessnegg (4)

*Nach umfangreichen Maßnahmen – auch hinsichtlich des Hochwasserschutzes – in der Gemeinde Steindorf am Ossiacher See sowie der Erneuerung von Drainagen und der Errichtung eines neuen Pumphauses für die Wassergenossenschaft Bleistätter Moor wurden im Jahr 2016 die Baumaßnahmen für die Umsetzung des Sanierungsprojektes Ossiacher See – Bleistätter Moor in Angriff genommen.*



**D**iese Bauarbeiten konnten mit Ende 2016 weitestgehend abgeschlossen werden, sodass im Jahr 2017 die Pumpen der Entwässerungsanlage ausgeschaltet werden konnten und der Grundwasserspiegel konstant angestiegen ist“, sagt Projektverantwortliche Barbara Pucker, Stellvertretende Abteilungsleiterin der Abteilung Umwelt, Energie und Naturschutz des Landes Kärnten. „Durch die vorgenommene Ausführung der Einlaufbauwerke werden die beiden Flutungsbecken des Bleistätter Moores seit Ende November 2017 mit Wasser der Tiebel durchströmt.“ Im Oktober 2017 wurden die baulichen Restarbeiten durchgeführt, sodass mit Ende des Jahres 2017 die Umsetzung des Gesamtprojektes „Sanierung Ossiacher

See – Bleistätter Moor“ abgeschlossen werden konnte.

### Aus einer Idee wird ein Öko-Projekt

Sehr bald ließ die Situation vor Ort die Feststellung zu, dass dieses Projekt in landwirtschaftlicher, gewässerökologischer, naturschutzfachlicher und touristischer Hinsicht einen großen Erfolg darstellt. „Wenn vor 20 Jahren bei Inangriffnahme des Projektes insbesondere an die Sanierung der Anlagen der Wassergenossenschaft Bleistätter Moor und an den gewässerökologischen Zustand des Ossiacher Sees gedacht wurde, hat sich das Projekt im Laufe der Jahre verbreitert und verdichtet“, ist Pucker überzeugt. Erste Erfolge stellten sich schon früh-



zeitig ein, da sich der ursprünglich stark gefährdete Wasserpflanzenbestand im Ossiacher See erholen konnte. „Auch die Lebewelt in den Flutungsbecken entwickelt sich in überaus großem Ausmaß und in vielfältigster Weise“, so Pucker. „Sehr bald haben viele Pflanzen- und Tierarten im Projektgebiet einen neuen Lebensraum gefunden. Dazu gehören etliche Tierarten, die sich im Wasser aufhalten, ebenso wie eine Reihe seltener Vogelarten, die hier geeignete Bedingungen vorfinden.“

### Natura-2000-Gebiet erweitert

Um die ungestörte Weiterentwicklung als Biotop zu ermöglichen, wurde auch das südliche Becken des Sanierungsgebietes als Natura-2000-Fläche in Brüs-

sel gemeldet. „Ziel ist es, im gesamten Bereich des Sanierungsgebietes denselben naturschutzrechtlichen Schutzstatus zu erlangen.“ Dabei werden folgende Tierarten und Lebensräume geschützt: Prachtaucher, Rohrdommel, Seidenreiher, Schwarzstorch, Weißstorch, Fischadler, Uhu, Eisvogel, Blaukehlchen, Sumpfhuhn, Neuntöter, Kleine Hufeisennase, Alpen-Kammolch, Bauchige Windelschnecke, Ukrainisches Bachneunauge, Bitterling, Würfelnatter, Laub- und Moorfrosch. „Als Natura-2000-Fläche können die Becken von den Besuchern auf den Wegen, welche rund ums Projektgebiet führen, besucht werden; allerdings ist ein Betreten des Gebietes abseits der vorgesehenen Wege nicht erlaubt“, stellt Barbara Pucker klar.



## ZUR SACHE

Das Bleistätter Moor erstreckt sich von Feldkirchen-Rabensdorf bis zum Ossiacher See und umfasst rund 600 Hektar. Diese Flächen werden seit den 1930er-Jahren entwässert und intensiv landwirtschaftlich genutzt. Die Drainageleitungen werden von der Wassergenossenschaft Bleistätter Moor betrieben und instand gehalten.

Das Sanierungsprojekt Ossiacher See – Bleistätter Moor wurde notwendig, da die Qualität des Ossiacher Sees durch den landwirtschaftlich bedingten hohen Nährstoffeintrag aus dem gesamten Tiebel-Einzugsgebiet stark beeinträchtigt war. Die dafür erforderlichen Mittel im Gesamtausmaß von rund zehn Millionen Euro wurden von der Republik Österreich und dem Land Kärnten aufgebracht.

Rechtliche Grundlage für die Umsetzung der Flutungsmaßnahme sind der wasserrechtliche und der naturschutzrechtliche Bescheid der Bezirkshauptmannschaft Feldkirchen, welche erlassen werden konnten, da mit sämtlichen Grundeigentümern hinsichtlich der Inanspruchnahme ihrer Grundstücke realisierbare Lösungen gefunden wurden. Die Sanierungsmaßnahme wurde entsprechend den Auflagen dieser Bescheide umgesetzt. Das Projektgebiet befindet sich zu drei Fünftel im Eigentum des Bundes („Öffentliches Wassergut“, Verwaltung durch den Landeshauptmann von Kärnten) und zu zwei Fünftel im Eigentum des Landes Kärnten.



„Das Projekt ist äußerst gelungen und wird gut angenommen. Auch touristisch gesehen können wir mit dem Slow Trail punkten. Diese Art von Begegnung mit der Natur trifft den Zeitgeist.“

**Georg Kavalár,**  
Bgm. Gemeinde Steindorf

„Das Schutzgebiet wirkt wie ein Magnet auf die Menschen. Schon registrieren wir erhöhte Besucherfrequenz. Durch die Installation des Begleit-Stegs erfährt das Projekt eine weitere Aufwertung.“

**Johann Huber,**  
Bgm. Gemeinde Ossiach

Foto: Isabella Friessnegg

„Das dient dem Schutz der Tier- und Pflanzenwelt.“

### Ein Weg rund um das Moor

Rund um das Projektgebiet wurde vom Tourismusverband Gerlitzten Alpe – Ossiacher See und der Region Villach Tourismus GmbH ein sogenannter „Slow-Trail“ errichtet, der auf gekennzeichneten Strecken die Möglichkeit bietet, rund um das Moor zu wandern und entsprechende Informationen über dieses Naturgebiet zu erhalten. Die errichteten Sitzgelegenheiten laden zum Verweilen, Beobachten und Genießen ein. „Dieser Weg ist für Kinderwagen und Rollstühle befahrbar. Das Radfahren ist allerdings verboten.“ Der Weg hat hier nicht die erforderliche Breite, dass für alle Betroffenen ungehinderter Begegnungsverkehr zwischen Radfahrern und Fußgängern möglich wäre. Aus diesem Grund wurden zwei Umlaufsperrungen errichtet, die so platziert sind, dass Kinderwagen

und Rollstühle passieren können, Radfahrer aber absteigen und ihr Rad weiter schieben oder zurücklassen müssen.

### Keine freilaufenden Hunde

Bereits vor mehr als zehn Jahren wurden zwei Aussichtstürme zur Vogelbeobachtung (je einer in der Gemeinde Steindorf am Ossiacher See und der Gemeinde Ossiach) errichtet. Die Erhaltung und Wartung der bestehenden Wege obliegt der Gemeinde Ossiach und dem Tourismusverband Gerlitzten Alpe – Ossiacher See. „Freilaufende Hunde haben in diesem Gebiet nichts verloren. In den Grün- und Wasserflächen halten sich viele Tiere, auch für Menschen nicht sichtbar, auf“, betont die Projektleiterin. „Hunde sind hier Eindringlinge, die Wildtiere erschrecken und vertreiben. Hinterlassenschaften von Hunden sollten bitte in die dafür vorgesehenen Behälter geworfen und nicht am Wegrand hinterlassen werden.“

### Weg-Erweiterung in Arbeit

An der touristischen Weiterentwicklung des Gebietes wird intensiv gearbeitet. Dabei liegt ein Hauptaugenmerk auf der Verkehrsberuhigung auf der Bleistätter-Moor-Landesstraße, L50. Seit dem Frühjahr 2018 gibt es hier einen gesicherten Radverkehr. Das Gebiet ist hinsichtlich des Radverkehrs bislang durch den R2 und R2A, Ossiacher-See-Radweg, erschlossen. Diese Route führt in großem Bogen um das Flutungsgebiet herum. „Im Laufe des nächsten Jahres wird parallel zur L50 ein kombinierter Weg- und Holzsteg für Fußgänger errichtet, der über Wege in die bestehenden Parkplätze im Norden und Süden einbindet.“ Das Land Kärnten (die Referate Naturschutz und Tourismus), der Tourismusverband Gerlitzten Alpe – Ossiacher See (mit den Gemeinden Treffen und Steindorf) und die Gemeinde Ossiach stellen hier die dafür erforderlichen finanziellen Mittel im Ausmaß von 830.000 Euro zur Verfügung.

## Herbergssuche in Karnburg

# Wer klopft an der Tür?

*Der alte Brauch des Herbergssuchens wird seit 30 Jahren in Karnburg neu interpretiert.*

**M**eistens wird beim vorweihnachtlichen Brauch des Herbergssuchens eine Marienstatue oder ein Marienbild von Haus zu Haus getragen. In Karnburg ist es etwas anders. Eine verglaste Holzlaterne mit Statuen der schwangeren Maria und des heiligen Josef werden von Familie zu Familie weitergereicht. Um die Organisation kümmert sich Diakon Peter Granig: „Die Idee ist ursprünglich aus dem Gailtal, vor 30 Jahren haben wir zuerst eine Ikone von Haus zu Haus gebracht.“ Remo Leonhard Longin, ehemaliger Pfarrer in Karnburg, führte dann den Brauch mit der Holzlaterne ein.

### Sinn der Adventzeit

„Die Herbergssuche dient dazu, um den Menschen den Sinn der Adventzeit ins Bewusstsein zu rufen“, informiert Granig. Die Bitte um Herberge beginnt mit einem einheitlichen Vers: „Wir kommen, wir fragen, wir klopfen an, ob Christus der Heiland zu euch kommen kann. Unsre liebe Frau ist wieder auf Reisen, wir möchten ihr gern eine Herberg zuweisen. Wir möchten erbitten ein gutes Quartier, ein offenes Herz, eine offene Tür.“ Auch für die Herbergsfamilie wird eine einheitliche Antwort vorgeschlagen: „Oh Jungfrau Maria, von Herzen gern. Tritt ein mit unserem lieben Herrn. Du bist voll der Gnaden, sei uns begrüßt; und gelobt sei der Sohn, unserem Herrn Jesu Christ.“



Fotos: Sabrina Strutzmann/KK

*Diakon Peter Granig kümmert sich um die Organisation.*

### Es geht ums Miteinander

Jedes Jahr nehmen in etwa acht Familien an der Herbergssuche teil. Diese dient als Einstimmung auf die Adventzeit und führt Familien zusammen. Gemeinsam mit dem Pfarrer bringt der Diakon die Laterne am 8. Dezember zur ersten teilnehmenden Familie. Gemeinsam mit Nachbarn und Freunden wird gebetet und gesungen. Bis zum nächsten Abend bleibt die Laterne bei der Familie, dann wird sie an die nächste weitergereicht. Am 17. Dezember endet die Herbergssuche in Karnburg, und die Laterne wird wieder zum Pfarrhof gebracht. Familien, deren Interesse geweckt wurde, können sich freiwillig melden und daran teilnehmen. „Der Brauch wird gut angenommen, deshalb gibt es seit dem Vorjahr auch eine eigene Herbergssuche in Maria Saal“, freut sich Organisator Granig.



*„Im Advent, Herr,  
stell unsre Termine ein,  
spirr die Auslagscheibm!  
Gib uns Kerzenschein  
und laß uns beim Herdfeuer bleibm!*

*Im Advent, Herr,  
blas bittschen das Neonliacht aus  
in unsre Häuser!  
Schick den Straßenlärm drüberaus  
und drah unsre Fernsehler leiser!*

*Im Advent, Herr,  
stell unsre Weckeruhrn hinter!  
Gib uns die stille Stund  
und an Kindermund  
für unseren verlorenen Winter.“*

Günther Steyrer



Familie Warmuth (v. l.) Arnulf Jun.,  
Magdalena, Arnulf-Baby (1 ½), Arnulf  
sen. und Maria

© Region Mittelkärnten

**Kärntner Qualitätssiegel – 70. Mittelkärntner Betrieb ausgezeichnet**



Foto: kk

**Birgit Kraßnitzer – Qualitätsmanagerin der Region Mittelkärnten:**

Birgit Kraßnitzer, „Qualitätscoach“ in Mittelkärnten, begleitet die Betriebe auf dem Weg zum Qualitätssiegel. Sämtliche touristische Betriebe der Region können auf Wunsch das umfassende Beratungsangebot gratis in Anspruch nehmen.  
Info: Birgit Kraßnitzer  
q.coach@kaernten-mitte.at  
04212 456 07-31

# Ein Qualitätsschub für die Region

*Der Staudachhof der Familie Warmuth bei Althofen hat als 70. Betrieb der Region Mittelkärnten Zertifizierungsmaßnahmen durchgeführt und das Kärnten-Qualitätssiegel erhalten.*

**M**it dem „Kärnten-Qualitätssiegel“ werden Betriebe ausgezeichnet, deren besondere Anliegen hohe Service- sowie Dienstleistungsqualität sind. Dass immer mehr Tourismusbetriebe in der Region auf Qualität setzen, freut GF Mag. Dr. Andreas Duller: „Wir sind stolz, dass so viele Betriebe in unserer doch kleineren Region das Kärnten-Qualitätssiegel tragen. Dies ist unter anderem ein Verdienst unserer Qualitätsmanagerin Birgit Kraßnitzer, die ihre Tätigkeit mit Leidenschaft lebt. Wenn es so weitergeht, können wir bald den 80. Betrieb auszeichnen.“

Zertifizierungen sind unerlässlich, jedoch setzt letztendlich jeder einzelne Betrieb im eigenen Interesse qualitätsorientierte Maßnahmen für den eigenen Erfolg. Kraßnitzer kann in allen qualitätsrelevanten Belangen hinzugezogen werden. „Maßstab ist immer der Gast, denn seine Zufriedenheit und sein Wohlbefinden stehen im Fokus. Dies beginnt bei der Darstellung des Hauses im Internet, geht über den telefonischen und schriftlichen Kontakt, der Anreise, den Kontakt mit allen MitarbeiterInnen bis hin zur Abreise. Die Betriebe sollten den Gast nicht nur zufrieden stellen, sondern vor allem begeistern!“

### Kategorie „Guat Jausnen“ Buschenschenke Irregger



Foto: kk

Traditionelle, familiäre Werte, hochwertige Qualität der ausschließlich eigens produzierten Erzeugnisse – eine Buschenschenke mit Herz. Unübertrefflich ist die Aussicht auf Maria Hilf bei Sonnenuntergang  
Buschenschenke Irregger, Armela und Thomas Liegl,  
9374 Wieting  
Tel.: 04264 29 69

[www.buschenschenke-irregger.at](http://www.buschenschenke-irregger.at)

### Kategorie „Urlaub am Bauernhof“ Tameggerhof

Schöner Bauernhof mit einem vielseitigen Angebot. Romantische Troadkästen, Bootsfahrten am eigenen Badesee, Angeln, Jagen u. v. m. – Leben und Entspannen in unverfälschter Natur. Schöne Wellnessoase.  
Tameggerhof, Elisabeth und Siegfried Kampl, 9342 Gurk  
Tel.: 0676 929 09 01

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



Foto: Fam. Kampl

### Kategorie „Almhütte“ Graier Huabn

Abseits vom Trubel Natur genießen, Energie tanken. Im liebevoll gestalteten Almhaus kann man den Alltag und den Stress hinter sich lassen. Wellnesen in der Zirbensauna ist der besondere Genuss an diesem schönen Platz.  
Graier Huabn, Mag. (FH) Gerhild Krumbacher,  
9362 Grades

Tel.: 04267 216

[www.graier-huabn.at](http://www.graier-huabn.at)



Foto: Gerhild Krumbacher

### Kategorie „Urlaub am Bauernhof“ Madritschhof



Foto: Madritschhof

Schöner Bauernhof in unberührter Natur mit zauberhaftem Ausblick. Pferde sind ein zentrales Thema – Ausritte, Fahrradtouren, Wanderungen – das Angebot ist vielfältig. Herzliche Atmosphäre.

Madritschhof, Familie Madritsch, 9341 Straßburg  
Tel.: 04266 80 60

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

## Die neuen Qualitätsbetriebe:

### Kategorie „Urlaub am Bauernhof“ FeWo Schmetterling

Foto: Rene Knabl



Am Sörgerberg die Seele baumeln lassen, Kraftplätze und atemberaubende Aussicht genießen, Rehkitze streicheln, authentisches Leben am Hof, Kräutergarten, Meditationen u. v. m.

FeWo Schmetterling „Sörgerwirt“, Fam. Habernig, 9556 Liebenfels

Tel.: 04215 202 41

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

### Kategorie „Beherbergung“ JUFA Knappenberg

Foto: Jufa Knappenberg



Naturerlebnis für Familien unter freiem Himmel und auch untertags. Atemberaubend und magisch ist die Lage des Hauses und der Ausblick auf die Karawanken. Wellness für die ganze Familie.

JUFA Knappenberg, Dir. Jutta Arztmann, 9376 Knappenberg

Tel.: 05 70 83-460

[www.jufa.eu/hotel/knappenberg](http://www.jufa.eu/hotel/knappenberg)

### Kategorie „Urlaub am Bauernhof“ Familienparadies Fuggerhof

Ruhe, Erholung, Herzlichkeit und Gastfreundschaft zeichnen das Familienparadies Fuggerhof aus. Attraktives Familien-Erlebnisangebot im Sommer wie auch im Winter. Hier möchte man bleiben!

Familienparadies Fuggerhof, Iris und Hans Fugger, 9346 Glödnitz

Tel.: 04265 81 85

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



Foto: Fam. Fugger

### Kategorie „Beherbergung“ JUFA Gurk

Das Zentrum für Familien-Abenteuer, aber auch für Seminare im romantischen Stift Gurk. Naturliebhaber erforschen vom JUFA-Hotel aus das Gurktaler Kräuterparadies und genießen die hervorragende regionale Küche.

JUFA Gurk, Dir. Annette Kuzucular, 9342 Gurk

Tel.: 05 70 83-600



Foto: Jufa Gurk

### Kategorie „Gastronomie“ Gasthof Erian



Foto: Elias Jerusalem

Hohe Qualität, transparente Herkunft der regionalen Produkte – mit Liebe und Sorgfalt in der Küche veredelt, zum Genießen in den gemütlichen Stuben – alles, was ein Feinschmeckerherz begehrt. Gasthof Erian, Barbara und Günther Erian, 9342 Gurk

Tel.: 04266 82 22

[www.gasthof-erian.at](http://www.gasthof-erian.at)

### Kategorie „Privatvermieter“ Längseeleit'n

Exklusiver Urlaub im romantischen Winzerhof am See. Auszeit für Körper und Seele auf einem besonderen Kraftplatz. Das barrierefreie Haus bietet Ausblicke zum Verlieben. Regionales Bio-Frühstück. Längseeleit'n, Elisabeth und Manfred Fellner,

9313 St. Georgen am Längsee, Tel.: 0664 913 00 38

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



Foto: Längseeleit'n

### Kategorie „Privatvermieter“ B & B Mittelkärnten

Das kleine, aber feine Bed & Breakfast Mittelkärnten bietet gemütliche, attraktive Zimmer und ein liebevoll zubereitetes Frühstück mit regionalen und vielen Bio-Produkten sowie allerlei Selbstgemachtem.

Bed & Breakfast Mittelkärnten, Birgit Kraßnitzer, 9330 Althofen, Tel.: 0664 418 52 38

[www.bnb-mittelkaernten.at/de](http://www.bnb-mittelkaernten.at/de)



Foto: Birgit Kraßnitzer

### Kategorie „Urlaub am Bauernhof“ Staudachhof

Vier liebevoll gestaltete Ferienwohnungen im ehemaligen Gesindehaus bieten eine „Heimat auf Zeit“. Der große Bauerngarten sowie die umliegenden Wiesen und Wälder garantieren für dieses Ferienparadies Ruhe und Erholung. Staudachhof in

Weindorf, Magdalena & Arnulf Warmuth, 9330 Althofen, Tel.: 04262 22 68

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



Foto: Fam. Warmuth



## Flex Althofen

# Technologie aus Althofen international erfolgreich

*Bei Flex Althofen entstehen zukunftsweisende Technologien, die auf der ganzen Welt zum Einsatz kommen. Geschäftsführer Erich Dörflinger spricht über die Mitarbeiter als Kapital des Erfolgs, Umweltschutz bei Flex und künftige Investitionen.*



*Flex-Geschäftsführer  
Erich Dörflinger*

**F**lex Althofen ist Teil eines internationalen Technologieunternehmens, das weltweit mehr als 200.000 Mitarbeiter in über 30 Ländern auf vier Kontinenten beschäftigt. Am Kärntner Standort entwickeln und produzieren über 900 Mitarbeiter intelligente Produkte für eine vernetzte Welt. In Althofen werden elektronische Module und Komplettgeräte für internationale Kunden aus der Medizintechnik, Automobilindustrie und Industrietechnik hergestellt.

Der Fokus sowohl in der Produktion als auch in der Forschung liegt insbesondere in Roboter-Technologien, Automatisierungstechnik, Industrie 4.0 und IoT (Internet of Things). Flex begleitet die Kunden von der Entwicklung über den

Prototypenbau, der Industrialisierung und Fertigung bis hin zum Recycling. Zusätzlich werden spezifisch für jeden Kunden maßgeschneiderte Supply-Chain- und Logistiklösungen angeboten.

### **Innovationen müssen von Mitarbeitern kommen**

Trotz internationaler Relevanz bleibt der Name Flex stets im Hintergrund. „Es gibt kein eigenes Produkt von uns, auf dem unser Firmenname steht“, betont Erich Dörflinger. Seit elf Jahren ist er Vorstandsvorsitzender von Flex Europa am Kärntner Standort. Die Mitarbeiter haben in der Firmenphilosophie einen besonderen Stellenwert, merkt Dörflinger an: „Innovationen müssen von den Mitarbei-



tern kommen. Deshalb werden sie in den Ideenfindungsprozess so gut wie möglich eingebunden.“

### „Kaizen“-Teams für Effizienz am Arbeitsplatz

Das beginne schon bei kleinsten Veränderungen am eigenen Arbeitsplatz, welche die Arbeit – etwa an den Produktionslinien – wesentlich effizienter gestalten. Dafür gibt es bei Flex sogenannte „Kaizen“-Boards. Dörflinger erklärt: „Dort treffen sich die einzelnen Teams und bringen Verbesserungsvorschläge für die tägliche Arbeit ein. Die Techniker sind für die Umsetzung zuständig. Einmal im Quartal präsentieren die Teams dann ihre Neuerungen einer Jury.“ Dafür nehme man sich wirklich Zeit, so Dörflinger, der selbst Teil der Jury ist. Das Siegerteam erhalte einen „Oscar“ und ein gemeinsames Essen. „Es gibt keine Preise für Einzelpersonen, da wir das gesamte Team fördern möchten“, so Dörflinger.

### „Jeder Lehrling wird übernommen“

Schon bei der Lehrlingsausbildung übernimmt Flex im Bezirk St. Veit eine besondere Rolle. Derzeit werden 74 Lehrlinge am Standort in Althofen ausgebildet, wobei auch Lehrlinge anderer Unternehmen im Bezirk dazugehören. „Wir übernehmen in der Regel alle Lehr-



linge selbst. Das ist eine Investition in die Zukunft und einer der Gründe, warum wir keinen Facharbeiter-Mangel haben“, so der Flex-Chef, der selbst vor 45 Jahren als Lehrling im Unternehmen begonnen hat. Seit elf Jahren ist Dörflinger nun Vorstandsvorsitzender. Seit einem Jahr gibt es auch eine Kooperation mit dem neuen Industrie-Zweig der HAK Althofen.

### Wertschätzung für die Mitarbeiter

„Natürlich kenne ich sehr viele Mitarbeiter. Es gibt aber ständig neue Gesichter.

*Flex-Lehrlinge bei der Arbeit. In der Regel werden alle Lehrlinge in das Unternehmen übernommen.*

Fotos: Flex (3)



*Für die Umwelt: Am Firmengelände gibt es eine eigene Blumenwiese mit Bienenhaus.*

Foto: Flex

Wir pflegen im Unternehmen einen ‚Open Door‘-Management-Stil, das heißt, dass alle Türen für die Mitarbeiter immer offenstehen, wenn es Probleme in der Arbeit oder im privaten Leben gibt. Das nützen unsere Leute auch und wissen das zu schätzen“, erzählt Dörflinger. Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitern sei ihm besonders wichtig. „Wir bieten unseren Mitarbeitern sehr viel an Unterstützung – auch im privaten Bereich“, sagt er. So erhalten die rund 40 Feuerwehrleute, die im Betrieb tätig sind, und zwei First-Responder des Roten Kreuzes bei Einsätzen bezahlt frei.

### **CO<sub>2</sub>-Ausstoß am Gelände liegt fast bei Null**

Auch im Bereich Umweltschutz setzt sich Flex stark ein. Neben einer eigenen Bienenwiese, von der hauseigener Honig produziert wird, gibt es auch Nuss-, Kastanien- und Kirschenbäume am Gelände. Seit heuer gibt es am Firmengelände eine Genusssinsel für Mitarbeiter und die

gesamte Althofner Bevölkerung. Dort gibt es wie in einem Hofladen regionale Produkte von Bauern aus der Umgebung zu kaufen. Die Genusssinsel wurde im Rahmen des Genussstätten-Projektes aus dem Görtschitztal fond gefördert.

Und: Der CO<sub>2</sub>-Ausstoß am Gelände liegt fast bei Null, zum Heizen verwen de man erneuerbare Energien. Seit 2015 betreibt Flex auch das größte Mitarbeiter-Photovoltaik-kraftwerk Österreichs. „Die Mitarbeiter konnten einzelne Paneele um 500 Euro kaufen und erhalten dafür auch Zinsen“, sagt Geschäftsführer Erich Dörflinger. Im Bereich Mobilität gibt es Elektro-Firmenautos, E-Tankstellen und eine eigene Flex-App zum Bilden von Fahrgemeinschaften.

### **„Man findet Familie und Freunde“**

Über 900 Mitarbeiter sind bei Flex in Althofen derzeit beschäftigt. Damit ist das Althofner Unternehmen auch der größte Arbeitgeber im

gesamten Bezirk St. Veit. Seit genau 20 Jahren ist die Althofnerin Gerda Reif im Recruiting bei Flex dafür zuständig, dass stets die richtigen Fachkräfte neu in das Unternehmen geholt werden. „Die größte Herausforderung dabei ist sicher unser Standort. Wir sind nicht gerade zentral gelegen, sind aber durch unser internationales Arbeitsumfeld attraktiv für neue Mitarbeiter“, sagt Reif. Eine weitere Herausforderung sei es, spezifische Fachkräfte zu finden, die aufgrund der Job-Profile nicht immer einfach zu finden sind.

Nach mehreren Jahren in Wien hat Gerda Reif nach ihrer Rückkehr nach Kärnten auch ihren Mann im Althofner Unternehmen kennengelernt. „Bei einem Firmen-Skirennen“, erinnert sie sich. „Ich bin nicht die Einzige, die hier im Unternehmen Freunde und einen Partner fürs Leben gefunden hat.“ Grund dafür sei auch der familiäre, aber dennoch professionelle Umgang miteinander. Eigenverantwortliches Arbeiten sei Voraussetzung, jedoch werde jeder

Mitarbeiter wertgeschätzt und als Kollege wahrgenommen.

### „Die Technologie bleibt nie stehen“

Sobald neue Mitarbeiter gefunden sind, müssen diese auch in die Arbeitsabläufe eingeschult werden. In der Produktion hat Anke Salzer diese Aufgabe über. Seit 21 Jahren ist sie bei Flex angestellt. „Ich weise neue Produktionsmitarbeiter ein und Sorge dafür, dass sie sich in ihrem Arbeitsumfeld an den Produktionslinien schnell zurechtfinden“, sagt Salzer.

Damit im Vier-Schicht-Betrieb alles reibungslos abläuft, sorgen die Schichtleiter oder Production Supervisor für genaue Planung. „Ich bin für die Mitarbeiter-Einteilung, aber auch für Materiallieferungen verantwortlich“, erklärt Claudia Vallant, die von 2006 bis 2013 im Unternehmen tätig war und nach zweijähriger Auszeit 2015 wieder zurück zu Flex gekommen ist. „Die Technologie bleibt nie stehen. Das ist das Besondere hier in der Produktion. Man arbeitet immer wieder an etwas Neuem“, sind sich die beiden einig.

### „Wir arbeiten heute an der Technologie der Zukunft“

Damit neue Produkte hergestellt werden können, müssen diese allerdings erst einmal konzipiert und mit dem Kunden abgestimmt werden. Dafür ist Ewald Hoi zuständig. Der Althofner ist seit 35 Jahren bei Flex tätig und leitet als Programm-Manager diverse Projektteams. „Ich bin die Schnittstelle zwischen der Produktion und dem Kunden“, erklärt er. Nach den Kundengesprächen begibt Hoi sich mit seinen Projektteams in die Planungsphase, um die gewünschten Produkte für den Kunden zu konzipieren und anzupassen.

„Der Kunde kommt mit einer Idee zu uns, wir bieten ihm dann ein entsprechendes Produktdesign an. Dabei geht es in erster Linie darum, wirtschaftlich so günstig wie möglich, aber mit der höchstmöglichen Qualität zu produzieren“, schildert Hoi, der selbst als Lehrling bei Flex begonnen hat. „Wir arbeiten hier schon an Technologien, die erst in zwei oder mehr Jahren auf den Markt kommen werden“, sagt er.



Seit genau 20 Jahren ist Gerda Reif bei Flex im Recruiting tätig. Sie hat auch ihren Partner fürs Leben im Unternehmen gefunden.



In der Produktion bleibt die Zeit nicht stehen. Claudia Vallant (links) und Anke Salzer sind ständig von neuer Technologie umgeben.



Ewald Hoi konzipiert als Programm-Manager Technologie der Zukunft mit den Kunden.

Fotos: Stefan Plieschnig (3)



# Eine Familie brennt für den Hut!

Foto: Elias Jerusalem

## FIRMEN- GESCHICHTE

**1868:** Gründung des Unternehmens durch Anton Kollmann – damals im Birkenweg in Metnitz; Nachfolger: Sohn Anton (zweite Generation) und Enkelsohn Anton jun. (dritte Generation)

**1962:** Urenkel Franz Kollmann (vierte Generation) folgt nach und eröffnet auch ein Hut- und Textilgeschäft.

**1976:** Franz Kollmann und Gattin Hermine verlegen den Betrieb an den heutigen Standort am Marktplatz.

**1993:** Umbau und Erweiterung

**1997:** Tochter Karin und Schwiegersohn Josef Kollmann (fünfte Generation) führen den Betrieb.

Früher gab es auch Filialen in Murau, Judenburg und Klagenfurt.

*2018 feierte ein Traditions- und Familienbetrieb in Metnitz das 150-Jahr-Jubiläum: Hut & Mode Kollmann. Der Mitgliedsbetrieb von „Marktplatz Mittelkärnten“ ist der letzte seiner Art in Kärnten.*

**B**is in die 70er-Jahre war er ein Accessoire im Alltag: der Hut. Dies änderte sich, doch durch den Trend zur Tracht in den letzten Jahren merkt man jetzt wieder mehr Mut zum Hut. Und wenn man in Kärnten über Hüte spricht, fällt nur ein Name: Kollmann. Im Familienbetrieb in Metnitz sind Hutmanufaktur und Modegeschäft die zwei tragenden Säulen.

### Vier Mitarbeiter

Karin Kollmann, die Ururenkelin des Gründers, stieg nach der Handelsschule in den Familienbetrieb ein. Sie kümmert sich mit Mitarbeiterin Verena Pagitz um das Hut- und Modegeschäft am Marktplatz. Ihr Vater Franz bildete Karin Kollmanns Ex-Mann Josef zum Hutmacher aus. Heute ist er mit Lebensgefährtin Petra Reibnegger in der Hutmacherei tätig. Die Manufaktur, in der auch schon einige Lehrlinge ausgebil-

det wurden, ist die letzte in Kärnten, eine von ganz wenigen österreichweit.

### Einzelanfertigungen gefragt

Bei Kollmann steht Qualität an oberster Stelle. Das wissen die Kunden aus ganz Österreich und Süddeutschland zu schätzen. Im von Karin Kollmann betriebenen Geschäft findet man natürlich ebenfalls Hüte „von der Stange“, Kollmann-Kopfbedeckungen erhält man aber auch beim Heimatwerk, bei Trachten Strohmaier oder bei Rettl. Doch zumeist sind Einzelanfertigungen gefragt, oft passend zum Outfit. „Jägerinnen wünschen sich oft etwas ganz Spezielles“, sagt Karin Kollmann. Und Josef Kollmann fügt hinzu: „Bei Vereinen ist das Handwerk gefragt. Fast jeder Verein hat eine eigene Tracht und damit eigene Hutmode. Da gibt es sicher über 500 verschiedene Varianten.“ Auch den berühmten Bänderhut findet



man bei den Kollmanns, das Aufbänden übernimmt übrigens nach wie vor Karin Kollmanns Mutter Hermine. Sie hilft auch noch im Geschäft. Das Ausgangsprodukt der Hüte ist übrigens der „Stumpfen“. „Die Hauptqualitäten bei uns sind aus Merinowolle und Kaninchenhaar. In Österreich gibt es da leider keinen Produzenten mehr, also bestellen wir zu 80 Prozent in den USA“, erklärt der Hutmacher.

### Werkstatt ist Museum

Ist eine besondere Hut-Version gefragt, arbeitet Josef Kollmann nach Vorlagen, Fotos oder Muster. Apropos Werkstatt: Die gleicht einem Museum. Interessierte führt der Meister seines Handwerks da auch schon mal herum.

Interessiert an Kollmann-Hüten waren im Laufe der vielen Jahre auch schon viele Prominente: Caroline von Monaco, das spanische Königshaus, Franz Klammer, Tobias Moretti, Bernie Ecclestone oder Ex-Bundespräsident Thomas Klestil sind nur einige davon. Auch die Formel-1-Fahrerparade trug am alten Spielberg-Ring einst Kollmann auf dem Kopf. Für den Online-Handel seien Hüte nicht ge-

eignet, weiß Josef Kollmann, der jährlich bis zu 6.000 Hüte erzeugt. Er hat es kurz versucht: „Beim Hut geht es aber um Beratung. Alleine seine eigene Hutgröße festzustellen, ist schwierig. Und nicht jedes Modell passt jedem.“ Im Modegeschäft setzt man daher auf Beratung. Was gerade im Trend liegt? „Der Unisex-Hut, den man aus ‚Indiana Jones‘ kennt. Oder auch kleine Hüte für Jäger, die man bequem zusammenfalten und einstecken kann“, kennt Karin Kollmann die Trends.

### Breites Angebot im Geschäft

In ihrem Shop findet man aber viel mehr als nur Hüte. Das Angebot für Damen, Herren und Kinder ist breit – es gibt Mode für jedes Alter und jede Größe, von der Unterwäsche bis zur Jacke (oder zum Hut). An einem Standort wie Metnitz ist das nicht einfach. „Mir ist Qualität das Wichtigste. Aber man muss erst einmal Firmen finden, die so geringe Mengen liefern wie ich sie benötige, um das Angebot breit zu halten. Dankbar bin ich meinen vielen Stammkunden, die auch von außerhalb Kärntens den Weg nach Metnitz finden“, so Karin Kollmann.



Fotos: Vanessa Pichler (5)

## SO ENTSTEHT EIN HUT

Pro Hut sind etwa 45 Arbeitsschritte zu erledigen. Hier die wichtigsten:

1. Das Ausgangsprodukt, der „Stumpfen“, wird imprägniert und appretiert (Veredelung des Gewebes).
2. In der Dampfglocke wird er erhitzt und in heißem Zustand auf die Form aufgezogen.
3. In der Trockenkammer trocknet der Hut in der Nacht auf der Form.
4. Der Rand wird gebügelt und zugeschnitten.
5. Die Oberfläche wird bearbeitet und gebürstet.
6. Der Rand wird abgenäht oder abgesteppt.
7. Bei Dampf und mit dem Bügeleisen wird der Hut erneut geformt, sodass er seine endgültige Form erhält.
8. Das Innenband wird angebracht, das Außenband aufgenäht.
9. Endkontrolle und Verpackung des fertigen Hutes.

MARKTPLATZ  
*Mittelkärnten*  
VIELFALT. PUR. ERLEBEN

## INFO

### Hut & Mode Kollmann

Marktplatz 2, 9363 Metnitz

Öffnungszeiten des  
Modesgeschäftes:

Montag, Dienstag, Donner-  
tag, Freitag: 8.30 bis 12 Uhr  
und 15 bis 18 Uhr

Mittwoch: 8.30 bis 12 Uhr

Samstag: 9 bis 12 Uhr

# WalkArt – alte Pilgerwege neu entdecken



Foto: Hannes Rauchberger

## INFOS

Die 8 Pilgerwege des Projekts „WalkArt“ sind:

- 1 Cammino Celeste
  - 2 Cammino delle Pievi della Carnia
  - 3 Via del Tagliamento
  - 4 Cammino da Trieste a Concordia Sagittaria
  - 5 Marienpilgerweg
  - 6 Hemmapilgerweg
  - 7 Jakobsweg
  - 8 WalkArt Route (grenzüberschreitender Weg)
- Kartenmaterial und Begleitbroschüren:  
 Tourismusinformation in St. Veit: 04212 45 608  
 office.tourismus@kaernten-mitte.at

*Das Interreg-Projekt „WalkArt“ zur „Wiederentdeckung der alten Pilgerwege zwischen Kärnten und Friaul-Julisch Venetien“, mit der Laufzeit 2017–2019, hatte die Aufgabe der Belebung der Pilger- und Wanderwege zwischen Kärnten und Italien.*

**P**rojektpartner für das Interreg-Projekt waren das Regionalmanagement Mittelkärnten, die Comunità Collinare del Friuli und PromoTurismo-FVG. Die Ergebnisse werden nun von der Tourismus Mittelkärnten GmbH und den Betrieben der Region weiter fortgeführt. Pilgern ist heute weit mehr als Wandern mit religiösem Gedanken. Es geht um die geistige Erfahrung, um die langsame Reise, um Entschleunigung, um Naturerlebnis, aber auch ums Genießen. Nach einer langen Wanderung freut man sich auf die Einkehr in einen gemütlichen Betrieb, auf den Genuss regionaler Spezialitäten. Modernes Pilgern will neu definiert sein und einen frischen, lebensfrohen Zugang für urbane Menschen schaffen, die sich für kurze Zeiträume eine Auszeit gönnen und sich durch die intensive Beschäftigung mit einem besonderen Natur- und Kulturraum und seinen Menschen aufladen möchten.

die Region ist reich an Persönlichkeiten, die mit viel Leidenschaft hochwertige regionale Produkte erzeugen oder veredeln – ob als Landwirte, Weinbauern oder Bierbrauer und viele andere. Dazu zählt auch eine hochwertige regionale Kulinarik, die bei diesem Projekt ebenso verstärkt beworben wird.

### Pilgern am Hemmapilgerweg

Im Zuge des Projekts wurde die Pilgerherberge in St. Oswald im Görtschitztal geschaffen. Das ehemalige Pfarrhaus ist nun eine mit 12 Betten, einer gemütlichen Wohnküche und sanitären Einrichtungen ausgestattete Herberge.

Pilgerpackages garantieren erlebnisreiche Tage. Dabei geht es um buchbare Angebote für Wanderer und Pilger, wie beispielsweise ein von Pilgerbegleitern oder Bergwanderführern unterstütztes Fastentuchwandern, Pilgern mit Lamas, Vollmond-Pilgern, Kulturwandern im Görtschitztal, Pilgern mit römischem Frühstück und Weindegustation sowie ein Pilgerwochenende mit dem Schwerpunkt auf Kräutern.

### Regionaler Genuss

Die Kombination von Wanderungen und Kulinarik ist in Mittelkärnten ideal, denn

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

## Interreg-Projekt STREAM

# Grenzen überschreiten, gemeinsam gestalten

Von 13. bis 14. September 2019 fand im Rahmen des Interreg-Projekts STREAM im Bürgerspital in St. Veit an der Glan eine Veranstaltung mit spannenden Kunst-Workshops statt.

Unter dem Motto „Kunst verbindet /L'arte si collega“ wurden kostenlose Workshops mit regionalen und italienischen Künstlerinnen und Künstlern abgehalten. Neben zahlreichen Besuchern nahmen Schüler aus der Volks- und Mittelschule sowie auch mehrere Klassen aus dem Gymnasium mit ihren ProfessorInnen an den Workshops teil.

- Die Künstlerin Carolina Zanelli aus Spilimbergo zeigte ihren modernen Zugang zur Mosaik-Kunst. Sie bringt Mosaikfliesen auf flexiblen, transparenten Silikonfolien auf und schafft dadurch organisch geformte Mosaikpaneele.
- Der St. Veiter Meisterdrechsler Alfred Krainer begeisterte mit seiner Holzkunst.
- Lena Fabach arbeitete mit den Besuchern an einem Ölbild.
- Aus Treibholz wurden mit Ruth Rindlisbacher-Holzinger Kunstobjekte geschaffen.
- Lisa Engl gestaltete lustige Puppen aus Stoff und Wolle, und mit Angela Zimek wurden Mosaik gelegt.

Für die musikalische Untermalung des Events im Innenhof des Bürgerspitals sorgte die italienische Gruppe „Na Fuioa“.



Fotos: Regionalmanagement kärnten:mitte

## INFOS

Das Interreg Projekt STREAM mit dem Untertitel „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“ arbeitet an der Vernetzung italienischer und österreichischer Kulturressourcen. Projektpartner sind die Regionalmanagement Mittelkärnten GmbH, die Gemeinde Sarmede, die Gemeinde Tramonti di Sotto, die Fondazione Tiziano Cadore und UNPLI Treviso.



# Taggenbrunn – eine Burg, die einiges zu bieten hat

*Die Taggenbrunner Festspiele gewährten im November bereits Einblick in die neu sanierten Räumlichkeiten der Burg Taggenbrunn.*

## ZUR SACHE

Taggenbrunn, Kärntens größtes Weingut.

Ein Refugium für alle Sinne, mit atemberaubender Aussicht.

Es umfasst: historische Burg, Getreidespeicher, Weinberge, Hotel, Heurigen-Restaurant.

Frühjahr 2020: Eröffnung der Burg mit Veranstaltungssaal, Museum, Restaurant und Verkaufsshop.

**W**as einst einer Ruine ähnelte, hat nun vieles zu bieten. „Die offizielle Eröffnung der Burg erfolgt im März 2020“, freut sich Alfred Riedl, Jacques-Lemans-Chef und Besitzer von Taggenbrunn.

### Geschichtlicher Rückblick

Taggenbrunn wurde auf den Überresten einer keltisch-römischen Ringwallsiedlung im 12. Jahrhundert erbaut. Urkundlich erwähnt wurde Taggenbrunn erstmals 1142, als Burg benannt im Jahr 1157. Als Otto von Liechtenstein-Murau

Landeshauptmann Kärntens war, wurde das Bundesland von Taggenbrunn aus regiert. Der Ausbau der Buranlage zu einer modernen Befestigung erfolgte bis 1503. Im Nahbereich wurden ein Getreidespeicher, das Pfleg- und Marhaus errichtet.

2011 hat Jacques-Lemans-Chef Alfred Riedl gemeinsam mit seiner Frau Taggenbrunn erworben. „Über acht Jahre lang wurde renoviert“, erinnert sich der Eigentümer. Hotel, Veranstaltungssäle, Weingärten sowie der Heurige ziehen schon seit Jahren viele Besucher an den





Winzer Hubert Vittori mit den Eigentümern Andrea und Alfred Riedl

Foto: Thaler

idyllischen Ort. Im März 2020 folgt dann noch die Eröffnung der Burgruine. „Auch hier haben wir uns Gedanken gemacht, um allen Besuchern etwas Besonderes zu bieten“, freut sich Riedl bereits. Der Umbau ist so gut wie abgeschlossen.

**Taggenbrunner Festspiele – eine Bühne für internationale Künstler**

Wo in Kärnten einst vom Mittelalter bis in die Neuzeit Geschichte geschrieben wurde, steht heute in altem Gemäuer und

neuem Gewand Kultur im Mittelpunkt. Familie Riedl, ein uhrenproduzierendes Familienunternehmen, hat in die historischen Gemäuer investiert, um darin kulturelle Aktivitäten zu etablieren. Die restaurierte Burg Taggenbrunn wurde mit den Festspielen noch im November zum Leben erweckt. Einer Vision wurde Raum gegeben und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Herzstück ist der Veranstaltungssaal mit einem Fassungsvermögen von über 600 Personen. „Wir



Foto: kk



Foto: Suzy Stöckl

**⊕ DIE WIRTSCHAFTLICHEN SÄULEN:**

1. Weinbau mit etwa 45 Hektar im Ertrag
2. Gastronomie: Heuriger
3. Getreidespeicher: Saal für diverse Veranstaltungen (Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Co.)
4. Hotelanlage: 90 Betten auf Taggenbrunn
5. Taggenbrunner Festspiele
6. Riesen-Skulptur: die Zeitgöttin von André Heller
7. Räumlichkeiten für Künstler: im Nordtrakt der Ruine



Foto: kk



Foto: Marcel Peda

## PROGRAMM

Von Mai bis November 2020 stehen namhafte Künstler auf dem Programm:

- Pavol Breslik
- Elias String Quartet
- Johannes Martin Kränzle
- Birgit Minichmayr mit Chris Hopkins & Bernd Lhotzky
- Pavel Haas Quartet
- Mauro Peter
- Philharmonix
- Philharmonia Schrammeln
- Ildiko Raimondi und Herbert Lippert
- André Schuen
- Violeta Urmana
- Michael Volle

***Philharmonix und weitere internationale Künstler stehen 2020 auf dem Festspielprogramm.***

Foto: Max Parovsky



möchten in Kärnten einen einzigartigen Ort schaffen, der für hervorragende Aufführungen geeignet ist und einen kulturellen Anziehungspunkt, weit über die Landesgrenzen hinaus, darstellt“, sagt Riedl. Nylund, Groissböck, Beczala und Hochmair – diese vier klingenden Namen hatten ihren Auftritt bereits im November. Das Programm für 2020 ist ebenso vielversprechend.

### **Einzigartige Architektur**

„Der Aufwand der Sanierung der Burg war immens“, so der Unternehmer. Mit sorgfältiger Auswahl der Materialien gelang es dem St. Veiter Architekten Stefan Koller, inmitten der Weinberge eine Symbiose zwischen alten Mauern und moderner Architektur zu schaffen. Im überdachten Innenhof befindet sich ein imposanter Saal, der Platz für über 600 Leute bietet. Eingeteilt ist dieser in Parkett, Balkon und Galerie. Darüber hinaus bietet die Burg eine beeindruckende Kulisse für Konzerte und ist somit ein einzigartiges Kunstobjekt. Der Archi-

tekt hat sich intensiv mit der sensiblen Bausubstanz beschäftigt. Gemeinsam mit der Familie Riedl wurden die Rahmenbedingungen für diesen akustisch außergewöhnlichen Raum geschaffen.

Dafür, dass im revitalisierten Gemäuer namhafte Künstler auftreten, sorgt der langjährige Intendant der Wiener Staatsoper Ioan Holender.

### **Festspielsaison beginnt im Mai**

Nächstes Jahr finden die Taggenbrunner Festspiele von Mai bis November statt. Vier hochkarätige Veranstaltungen gaben einen musikalischen und darstellerischen Vorgeschmack auf die Taggenbrunner Festspiele 2020. Die Burg Taggenbrunn ist Ort der Begegnung, Ort musikalischer Magie, bleibender Eindrücke und ein Ort des Rückzuges.

### **Breites Angebot für Genießer**

Inmitten der Alpen-Adria-Region und des Dreiländerecks mit Slowenien und Italien liegt das Weingut Taggenbrunn. Am höchsten Punkt befindet sich die Burg. Das Anwesen umfasst ein edles Hotel mit 31 Zimmern, Suiten und Apartments, die Weinverarbeitungsanlage, einen denkmalgeschützten Getreidespeicher und ein Heurigen-Restaurant. „Nächstes Jahr wollen wir mit einem neuen Programm ein noch breiteres Angebot für Touristen bieten“, verrät Riedl. Geplant ist eine Kooperation mit dem Hotel „Die Zeit“. Hier werden dann Ausflüge nach Taggenbrunn mit Weinverkostung, Heurigen-Jause, Museumsbesuch und Wandern im Weingarten angeboten. „Das Gebiet ist weder Ski- noch See-region, trotzdem wollen wir Touristen

ein breites Angebot bieten“, sagt der Eigentümer.

### Seit 20 Jahren wird hier Wein angebaut

Auf dem Gebiet wird bereits seit 20 Jahren Wein angebaut. Der Grundstein für Weinanbau im großen Stil wurde dann 2011 gelegt, als die Unternehmerfamilie das Areal erwarb. Die klimatischen Bedingungen sind günstig, da sich die Weinreben in südwestlicher Ausrichtung befinden. Fruchtbare Schieferböden und die Südlage, die viele Sonnenstunden verspricht, bieten optimale Bedingungen für Weinbau in Top-Qualität. Für exzellenten Wein, der sich sehen lassen kann, ist Winzermeister Hubert Vittori verantwortlich. Mehrfache Prämierungen und hohe Punktezahlen bei den Falstaff-Weinbewertungen bestätigen die Qualität.

Bei der Weinlese spielt Tradition eine Rolle: Die Trauben werden per Hand gelesen. Das breite Sortenspiel umfasst Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Grauburgunder, Traminer, Muskateller, Veltliner und „Rheinriesling“. Rote Rebsorten sind Zweigelt und Pinot Noir.

### Zeit ist allgegenwärtig

Bereits bei der Ankunft am Areal sticht Besuchern eine beeindruckende Skulptur ins Auge: die Zeitgöttin. Sie wurde vom renommierten Künstler André Heller entworfen und gestaltet. Das Thema Zeit sieht Alfred Riedl allgegenwärtig: „Die Zeitempfindung ist situationsabhängig, doch alles braucht Zeit, so auch der Wein.“ Das Kunstwerk stellt zudem einen Naturgeist dar, dem der Schutz Taggenbrunn anvertraut ist.

### Museums-Wandern mit Aussicht

Im Frühling ist es möglich, die Burg selbst zu erklimmen. Es zahlt sich aus, nicht nur wegen der atemberaubenden Aussicht. Veranstaltungen und hochkarätige Konzerte warten im Innenhof auf Besucher. Ebenso ein Museum und weitere Ausstellungsräumlichkeiten sind Teile des spannenden Konzepts. Weiters gibt es auf der Burg einen exklusiven Verkaufsshop. „Hier wollen wir selbstproduzierte Waren wie Weine,



Schnäpse, Textilien, Uhren und Brillen zum Verkauf anbieten“, freut sich Riedl. Auch ein Restaurant eröffnet auf der Burg zusätzlich zum Heurigen im Frühjahr. „Die Gastronomie werden wir weiterhin selbst betreiben“, informiert Riedl. Es gab zuvor Gespräche, die Gastronomie zu verpachten.

### Kunst vor Ort

Im Nordtrakt der Ruine stehen zwei Räume für Künstler aller Art zur Verfügung. Vor Ort können diese ihre Kunst vollbringen. „Als Kuratorin konnten wir die langjährige Museumsdirektorin Agnes Husslein gewinnen“, freut sich Riedl.

*Nach aufwändigen Sanierungsarbeiten können Besucher im Frühling die Burg Taggenbrunn selbst erklimmen und sich von vielen Highlights auf der Burg überzeugen.* Fotos: kk

## Pilgerherberge Eberstein

# In St. Oswald können Pilger unterkommen



## ZUR SACHE

Pilgern oder Wandern und so die interessante Region Mittelkärnten kennenlernen, ist am Hemmapilgerweg möglich. Der umgebaute Pfarrhof St. Oswald dient Pilgern als Schlafplatz.



*Der Pfarrhof in St. Oswald bei Eberstein wurde zu einer Herberge für Pilger. Wanderwege in der Region sollen dadurch belebter werden.*

**V**ier Zimmer mit insgesamt zwölf Betten warten im Pfarrhaus St. Oswald auf Pilger sowie Wanderer. Das alte Gebäude wurde hierfür renoviert und modern ausgestattet, auch mit einer Gemeinschaftsküche sowie zwei Duschen. „Zu verdanken ist das dem Ebersteiner Bürgermeister Andreas Grabuschnig“, freut sich WalkArt-Projektleiterin Andrea Müller. Der Bürgermeister hat das Pfarrhaus zur Verfügung gestellt.

Hinter all dem steht ein Interreg-Projekt der Tourismusregion Mittelkärnten, das in Zusammenarbeit mit der „Comunità Collinare del Friuli“ und der Promotourismo FVG vor zwei Jahren ins Leben gerufen wurde.

Ganz nach dem Motto „WalkArt – Die neue Kunst des Wanderns“ soll Gästen das Pilgern nähergebracht und neu defi-

niert werden. „Ein frischer Zugang muss her“, so Andrea Müller. Pilgern kann als Auszeit dienen und hat nicht immer einen religiösen Hintergrund. Das Projekt „WalkArt“ besteht aus acht Pilgerwegen in Kärnten und Italien. Die Tourismusregion bietet Pilgern sogenannte „Wander-Pakete“ an.

### Auf Erholungssuche?

Erholungs- und sinnsuchende Menschen werden im Rahmen eines sanften und nachhaltigen Tourismus angesprochen. Touristische Angebote sind hier eine gelungene Alternative zum Massentourismus. Unterschiedliche Angebote sind buchbar. In Form von Pilgerkarten und Begleitbroschüren werden die Walk-Art-Etappen Pilgern und Wanderern zugänglich gemacht.



Der alte Pfarrhof in St. Oswald wurde zu einem Hotel für Pilger umgebaut. Zwölf Betten stehen zur Verfügung.



Für die Verpflegung sorgen die Pilger selbst.

Fotos: Region Mittelkärnten (6)

### Organisiertes Wandern & Pilgern

„Auch ein Transportservice für das Gepäck oder Pilgerbegleitung werden angeboten“, informiert die Projektleiterin. Kulinarische Empfehlungen für einen Einkehrschwung sowie Informationen zu Natur- und Kulturschätzen sind ebenso mit im Gepäck. „Das belebt die Region und erleichtert nebenbei die Pilgerreise“, sagt Müller. Somit profitieren alle davon.

### Pilgern am Hemmapilgerweg

Auf genussvolles Pilgern am Hemmapilgerweg ist von der An- bis zur Abreise die touristische Servicekette abgestimmt. Der Hemmapilgerweg ist Teil des Projekts, bezieht sich auf die gesamte Region Mittelkärnten und ist geprägt vom Mythos der Heiligen Hemma von Gurk. Wanderer und Pilger können hier die Natur spüren und zu mehr Gelassenheit finden. Buchbar sind Zwei- bis Vier-Tages-Pakete – diese sind thematisch so aufbereitet, dass man Pilgern auf Zeit erleben kann und die Geheimnisse der Region besser kennenlernt. „Für Gruppen wird auch ein Begleiter organisiert, möchte jemand den Weg lieber alleine bestreiten, stehen wir auch beratend zur Seite“, informiert Müller. Nähere Informationen zu den einzelnen Paketen liegen in den Tourismus- und Pilgerbüros auf. Um die Instandhaltung der Wege sowie die Beschilderung kümmern sich die Gemeinden.

### Zu Themen pilgern

Zusätzlich im Angebot stehen auch noch klassische Pilgerwanderungen mit geschulten Begleitern, die besondere Themen aufgreifen: die Fasten-Pilger-

wanderung, Kräuter-Pilgerwanderung oder etwa Pilgern mit Lamas. „Ab Frühjahr soll eine Route gemeinsam mit Lamas von Diex über Hochfeistritz bis nach St. Oswald führen“, freut sich die Projektleiterin bereits. Denn, der wohltuende Rhythmus der Lamas ist etwas ganz Spezielles. Im Zuge des Projektes wurde die Pilgerherberge als Übernachtungsmöglichkeit geschaffen, finanziert aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und Interreg V-A Italien-Österreich. Der Ausbau des alten Pfarrhofs erfolgte im Rahmen des WalkArt-Projektes. „Damit soll auch der grenzüberschreitende Tourismus gestärkt werden“, sagt Müller.

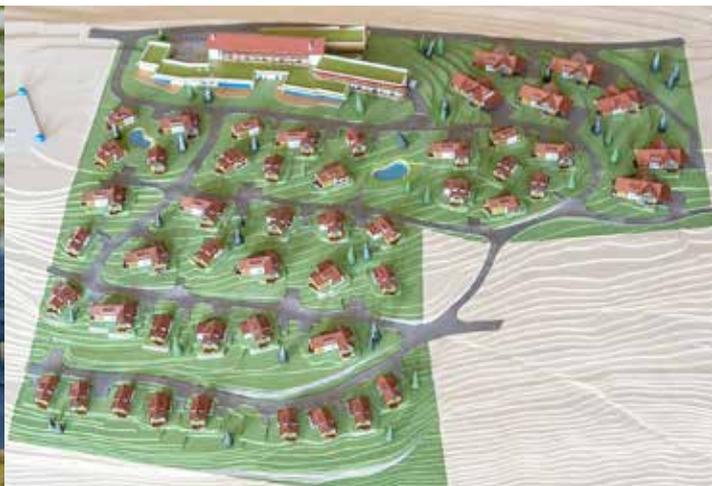
### St. Oswald wird belebt

„Durch das Angebot, im alten Pfarrhof zu übernachten, soll der Hemmapilgerweg, der durch St. Oswald führt, aufgewertet werden“, sagt Ebersteins Bürgermeister Andreas Grabuschnig. Aber auch St. Oswald, wo neben dem Pilgerhotel auch der Dorfplatz erneuert wurde, soll Impuls und Wertschöpfung für die Region sein. Der mindestens 300 Jahre alte Pfarrhof war sehr baufällig und musste saniert werden. „Mit der Einrichtung, die über die Förderung finanziert wurde, kosteten die Sanierung und der Umbau zu einem Pilgerhotel 50.000 Euro“, informiert Grabuschnig. Betrieben wird die Herberge von Familie Klammerer vom Gasthof Mesner nebenan. Durch die Übernachtungsmöglichkeiten soll auch das Gasthaus profitieren.

Pilgern soll durch die Herberge und Tourismuspakete wieder belebter werden.



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



Hubert Reiner, Bürgermeisterin von Albeck Annegret Zarre, Thomas Seitlinger, Alexandra Bresztowanszky, Franz Nadrag, Bürgermeister von Deutsch-Griffen Michael Reiner und Gerlinde Schnitzer-Zarre beim Spatenstich für das neue Almresort auf der Hochrindl (v. l.)

Fotos: Alfred Schretter/TrendEvent (3)

# Die Hochrindl auf der Überholspur

*Auf der Hochrindl ist man mit neuem Speicherteich für die Saison gerüstet. Parallel wird in Infrastruktur – ein Chalet-Dorf mit Hotel – investiert.*

**2**017 wurde die SHL Hochrindl Lifte GmbH von den neuen Besitzern übernommen, gleichzeitig war klar, dass hinsichtlich künftiger Schneesicherheit bzw. Beschneigungsmöglichkeiten etwas geschehen müsse. Der bestehende Speicherteich war mit seinen 10.000 Kubikmetern Fassungsvermögen nicht nur unterdimensioniert, sondern hatte für die nächste Wintersaison auch keine Betriebsbewilligung mehr. Eine Sanierung wäre völlig unwirtschaftlich gewesen, zumal man trotz hoher Sanierungskosten damit die nötige Speicherkapazität nicht erreicht hätte.

## Die Finanzierung

„Die Finanzierung war natürlich der entscheidende Faktor“, sagt Lifte-Geschäftsführerin Alexandra Bresztowanszky, „wir sind sehr stolz, dass die Verhandlungen mit allen Stellen zügig und produktiv

abgeschlossen werden konnten.“ Neben dem eigenen finanziellen Engagement der SHL Hochrindl Lifte GmbH sind die Gemeinden Albeck und Deutsch-Griffen, Förderung Berg-Infrastruktur Land Kärnten, Leader-Förderung und der Tourismusverein an der Gesamtfinanzierung beteiligt. Dennoch blieb ein Betrag in der Höhe von ca. 300.000 Euro offen, für den die Crowdfunding-Aktion „Hochrindl Neuschnee“ ins Leben gerufen wurde. Es war beeindruckend, wie vielen Menschen die Hochrindl am Herzen liegt. Denn mehr als 400 Privatpersonen und Unternehmen haben diese Aktion unterstützt und insgesamt 311.510 Euro gespendet.

## Bereit für die Saison

Die Bauarbeiten konnten seit dem Spatenstich auch wetterbedingt ohne Verzögerungen durchgeführt werden, nun folgen noch die Feinar-

beiten wie Abgleich an die Umgebung, Wegführung, Auftragen der Humusschicht sowie der Spritzbegrünung. Zur Sicherheit der Kinder wurde der Waldweg verbreitert und der Zirbenzapfi-Weg soll künftig um die Dammkrone geführt werden. Nach nur fünf Monaten Bauzeit wird der neue Speicherteich auf der Hochrindl pünktlich zu Beginn der Wintersaison in Betrieb gehen. Es ist eines der wichtigsten und wegweisenden Projekte auf der Hochrindl seit vielen Jahren. „Es war ein ambitioniertes und auch herausforderndes Projekt“, überlegt Bresztowanszky. „Ein Projekt, von dem die wirtschaftliche Zukunft des Tourismusgebietes Hochrindl maßgeblich abhängt. Die Hochrindl ist nicht nur eines der schönsten Ausflugsziele Kärntens, sondern soll neben Lebens- und Erholungsraum für viele Kärntner auch ein sicherer Arbeitsplatz für die ländliche Bevölkerung bleiben.“

## Regionale Ressourcen nutzen

Mit der Neuübernahme der Lifte und dem damit verbundenen Modernisierungs- und Investitionsschub wird der Winter- bzw. Skibetrieb auf der Hochrindl endgültig gesichert. Diese geänderten Rahmenbedingungen eröffnen neue Chancen und haben das Interesse von Investoren geweckt. Inzwischen sind Projekte auf dem Weg, u. a. für ein lang ersehntes und dringend notwendiges Hotel mit dazugehöriger Infrastruktur und entsprechender Bettenkapazität. Der Oberösterreichische Thomas Seitlinger, Geschäftsführer der HNP Hochrindl-Nockalm Projektentwicklungs GmbH, hat Großes vor: „Ich habe selbst ein Haus auf der Hochrindl und war von Anfang an begeistert: einerseits von den Möglichkeiten und Chancen, welche die Region nun bietet, andererseits davon, dass ein Fortbestand und die Weiterentwicklung des Tourismusgebietes Hochrindl in der Bevölkerung einen ungemein starken Rückhalt hat!“ HNP wird in den kommenden Jahren bis zu 50 Millionen Euro investieren.

## Ein idyllisches Alm-Vital-Resort

Auf einer Fläche von verfügbaren 100.000 Quadratmetern entsteht auf vorerst 50.000 Quadratmetern ein familienfreundliches Chalet-Dorf mit einem Hotel als Leitbetrieb, entsprechender Infrastruktur wie Rezeption, Wellness und zentralen Buchungsmöglichkeiten. Es werden dabei ländliche Haustypen großzügig, bodenständig und regional-traditionell gebaut, idyllisch angelegt und äußerst sensibel in die Hochrindler Landschaft integriert. Seitlinger: „Im Unterschied zu vielen anderen Tourismusregionen, wo viele Betten auf engstem Raum geschaffen werden, wollen wir ein großzügiges Dorf mit Wohlgefühl-Charakter entstehen lassen. Daher verwenden wir weitestgehend natürliche Baumaterialien aus der

Region und arbeiten mit regionalen Lieferanten und Betrieben zusammen. Wir planen bis ins Detail mit äußerster Umsicht und Sensibilität für Umwelt und Natur, schließlich ist die Hochrindl ein wahres Alpenparadies, das seinen Charme und Charakter unbedingt behalten muss!“ Es wird ein Ort zum Wohlfühlen mit dem zentralen Thema „Regionalität“ sowie den Schwerpunkten Vital, Slow-Food, Geist, Körper, Gesundheit ... Neu gestaltet werden auch die derzeitigen Parkflächen (u. a. Tiefgaragenplätze) samt Leitsystem. Der Spatenstich für das Projekt erfolgte bereits im April dieses Jahres, die Rodungsarbeiten sind abgeschlossen, die Fertigstellung ist für 2022 geplant.

## Abriss & Neubau

Das derzeitige „Großprojekt Hochrindl“ besteht aus drei Teilprojekten: Alm-Vital-Resort, Berghaus-Chalets und Hotel Ludwig. Derzeit erfolgen die Detailplanungen für das Alm-Vital-Resort. Visualisierungen für das Hotel und die einzelnen Chalets stehen demnächst zur Verfügung. Das Berghaus wurde inzwischen komplett abgetragen, an dessen Stelle kommen eine Panoramagastonomie sowie zwölf Chalets. Das alte Holz des Berghauses wurde für

neue Projekte zur Verfügung gestellt. Das Hotel Ludwig wurde abgerissen. Über die Projekt-Homepage wird laufend über den aktuellen Stand der Arbeiten informiert.

## Suche nach Betreiber hat begonnen

Erste Interessenten haben sich inzwischen gemeldet, Entscheidungen werden aber erst Ende des Jahres getroffen. Seitlinger: „Die Tür ist nach wie vor offen, denn wir wollen uns bewusst Zeit lassen. Die Zusammenarbeit muss langfristig sein. Wir sind offen dafür, ob es sich um einen großen oder einen kleineren Betreiber handelt – Konzept und Chemie müssen stimmen!“ Nicht nur die ansässigen Betriebe sind in Aufbruchsstimmung. Mit dem Alm-Vital-Resort wird ein Konzept umgesetzt, das die Wettbewerbsfähigkeit der Hochrindl neu definiert und stabile Ganzjahres-Arbeitsplätze in der Region schafft. Seitlinger: „Wir gehen davon aus, dass in der Endausbaustufe allein rund um das Resort bis zu 200 neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Nicht zuletzt wird durch das Resort auch die regionale Wirtschaft – von den heimischen Produzenten, Lieferbetrieben bis hin zu den bäuerlichen Vermarktern – profitieren!“

## DER NEUE SPEICHER

Gesamtbauzeit: 5 Monate  
 Fassungsvermögen: 75.000 m<sup>3</sup>  
 Baustelle: täglich ca. 15 Arbeiter  
 Transporte: ca. 180 Lkw-Ladungen pro Tag  
 Material: über 50 Tage wurden umgeschichtet – ca. 8.000 Tonnen Kies, 15.000 m<sup>2</sup> Folie, 30.000 m<sup>2</sup> Vlies

### Gefördert durch LEADER

Projekt: Erlebnisberg Hochrindl  
 Projektträger: SHL Hochrindl Lifte GmbH  
 Projektvolumen: 200.000 €

## Positionierung des Glantales als „Sonnental“

# Ein ganzes Tal fängt die Sonne ein

### INFOBOX

„Fang die Sonne ein im Glantal“ – ein LEADER-Projekt der Region Mittelkärnten

Laufzeit: Jänner 2019 – Juni 2021

Projektraum: die Gemeinden St. Veit/Glan, Frauenstein, Liebenfels, Glanegg, St. Urban und Steuerberg

*Die Gemeinden St. Veit/Glan, Frauenstein, Liebenfels, Glanegg, St. Urban und Steuerberg setzen beim LEADER-Projekt „Fang die Sonne ein im Glantal“ auf die touristische Positionierung des Glantales als „Sonnental“.*

**S**eit Jahrhunderten führt der Wallfahrtspfad des Vier-Berge-Laufs vom Ulrichsberg herunter nach Karnburg und über den Glantalboden hin zum Veits- oder Gößeberg, weiter vorbei an Liebenfels zum Ziel, dem Lorenziberg. Ein jüngerer, aber mittlerweile Kärnten weit bekannter Wandertipp ist der Liebenfelser Wasserweg am Harter Bach mit dem Sörger Wasserfall. Entlang des Glanflusses bietet die sogenannte

„Wassertour“ allen Bikern eine stimmige Route bis zum Ossiacher See. Das Glantal fasziniert sowohl mit dem breiten Talboden als auch mit den sanften Anhöhen, die als Sonnenterassen wunderbare Ausblicke ins Land bieten. Diese Schätze werden nun durch das 2019 gestartete LEADER-Projekt vernetzt und der Öffentlichkeit vorgestellt. Auf speziellen Sonnenrastplätzen mit Aussicht hoch über dem Glantal werden eigens entwi-



ckelte Freilandmöbel aus haltbaren heimischen Hölzern aufgestellt. Solche Rastplätze laden Wanderer, Spaziergeher und Radler ein, inne zu halten, den Augenblick zu genießen und die Seele baumeln zu lassen. Ein nächster Schritt wird die Angebotsentwicklung für kulinarisches Panoramawandern durch Bewerbung von Einkehrmöglichkeiten bei regionalen Wirten sein. Es soll auch die Möglichkeit geben, auf den Rastplätzen eine Glantaler Jause mit Lieferservice einzunehmen.

### Rastplatz-Standorte

Vertreter aller sechs Gemeinden haben sich bei der gemeinsamen Vorauswahl der potenziellen Rastplatz-Standorte eingebunden. Miteinander steht auch eine Optimierung der allgemeinen Wanderweg-Situation des Tales auf dem Plan. Dazu erarbeiten die Mitarbeiter und Ranger der Region Vorschläge, bei Bedarf auch Beschilderungspläne für die betroffenen Gemeinden zu präsentieren.

### Ideenwettbewerb

In Abstimmung mit der Abt. 3 der Kärntner Landesregierung wird ein offener Ideenwettbewerb für Architekten, Landschaftsplaner und freischaffende Künstler zur Entwicklung eines speziellen Freilandmobiliars für die Sonnenrastplätze ausgeschrieben und durch die Landesregierung und Fachexperten begleitet. Mittels Juryentscheid werden im Frühjahr 2020 die Siegerprojekte ausgewählt.

### Eigene Rastmöbel

Die Umsetzung der Rastmöbel, die alle an beschilderten Wanderwegen (z. T. am Vierberge-Weitwanderweg) liegen, ist für Spätsommer/Herbst 2020 geplant. Die Herstellung der Möbel soll von regionalen Produzenten erfolgen.

Eine breit angelegte Marketingstrategie, vom Glantal-Folder über Social-Media-Bewerbungen bis hin zu Glantal-Packages, wird zukünftig das Projekt ins rechte „Sonnen“-Licht rücken.

## KULINARIK-TIPP

**Wandern und Kulinarik gehören zusammen.** Das Glantal bietet sonige Wege für gemütliche Wanderungen und für die anschließende Einkehr ausgezeichnete Wirte, die bekannt für ihre regionalen Köstlichkeiten sind.

### Tipp:

Laut Falstaff gehört das Halle-Bräu in Glanegg zu den beliebtesten Kleinbrauereien in Kärnten.

Regional hergestellte Jausen-Spezialitäten und das Vier-Berge-Brot warten darauf, verkostet zu werden.

### Gefördert durch LEADER

- Projekt: Fang die Sonne ein im Glantal
- Projektträger: Tourismusregion Mittelkärnten –
- Erlebnisregion Hochoosterwitz kärnten:mitte GmbH
- Projektvolumen: € 200.000



# Regionssplitter

## BLOCKBAU

*Das Erbe der  
Altvorderen  
bewahren und  
weiter nutzen*

## Mehr Raum für die Musik

*Die Marktgemeinde Metnitz hat für die Laufzeit 2019 bis 2022 ein LEADER-Projekt eingereicht, das die Fläche der Musikschule vergrößern soll.*

**A**m Land ist die Förderung und Unterstützung vom Vereinswesen besonders wichtig. Die gute Kameradschaft in den diversen Gruppen bewegt viele Jugendliche, den Hauptwohnsitz in der Langgemeinde zu belassen und die Strapazen des Pendelns in Kauf zu nehmen. Der größte Verein in Metnitz ist der „Privilegierte Schützenkorps“ mit über 100 Mitgliedern. 65 davon sind als Musiker aktiv. Damit zählt die Schützenkapelle zu den größten Kapellen Kärntens und ist ein kulturhistorischer Werbeträger. Das bestehende Probelokal wurde für maximal 40 Musiker errichtet, es herrscht akute Raumnot. Mit der Erweiterung werden künftig Gesamtproben für die

Schützenkapelle möglich sein. Auch die Musikschule kann das vergrößerte Probelokal für Vorspielstunden und diverse Veranstaltungen nutzen.

### Gefördert durch LEADER

- Projekt: Probelokal für die Schützenmusik und Musikschule Metnitz
- Projektträger: Marktgemeinde Metnitz
- Projektvolumen: € 200.000



Foto: kk

◆ Bekannt ist die Gemeinde Deutsch-Griffen vor allem durch ihre dem Hl. Jakobus geweihte Wehrkirche am Hügel südwestlich des Ortes. Die Besonderheit ist der überdachte Stiegenaufgang vom Pfarrhof hinauf zur Kirche. Der Pfarrstadel von Deutsch-Griffen, als einzigartiges Beispiel der im Gurktal seit dem ausgehenden Mittelalter angewandten Bauweise in Holzblockbau, wird zukünftig die materiellen und immateriellen Schätze der Gemeinde bergen.

Die Gemeinde als Förderwerber hat das LEADER-Projekt für ein Brauchtummuseum eingereicht. Die Einbindung der älteren ortsansässigen Bevölkerung mit ihrem reichen Wissen hat dabei einen besonderen Stellenwert. Das Herausarbeiten der lokalen Besonderheiten soll die Selbstwahrnehmung verbessern und die Außenwahrnehmung fördern. Im Fokus steht der Wunsch, dass der ländliche Raum für die ansässige Bevölkerung, vor allem für die Jugend, wieder als interessant und attraktiv wahrgenommen wird.

### Gefördert durch LEADER

- Projekt: Heimatmuseum Deutsch-Griffen
- Projektträger: Gemeinde Deutsch-Griffen
- Projektvolumen: € 181.100

## Marktplatz Mittelkärnten

**Ü**berregionales Echo fand der Marktplatz Mittelkärnten im August mit dem legendären „Picknick im Hydepark“ in London – organisiert mit Unterstützung der Genussbotschafterin Lisa Wieland. 2020 wird der Marktplatz Mittelkärnten österreichweit in „Österreich Bild“ präsent sein – die Premiere findet bei der Hirter Brauerei statt. Nächstes Jahr ist die Erweiterung mit der Neuaufnahme von qualitätsorientierten Mitgliedern geplant. Der Marktplatz Mittelkärnten steht für auserlesene Premiummanufakturen, variationsreiche Gastronomie und Beherbergung, naturnahe Landwirtschaft, echte Handwerkskunst, engagierte Weinbauern, Bierbrauer und Veredler.

**TIPP:** Gutscheine für regionale Produkte und handwerkliche Meister-

leistungen – von gefüllten Picknick-Kisten über Erlebnisprogramme bis hin zu Inklusiv-Paketen.

Tourismusinformation St. Veit an der Glan: 04212 456 08,  
office.tourismus@kaernten-mitte.at

### Gefördert durch LEADER

- Projekt: Marktplatz Mittelkärnten
- Projektträger: Verein Marktplatz Mittelkärnten
- Projektvolumen: € 200.000



Foto: Elias Jerusalem



Karin Trimmel und Hubertine  
Underberg-Ruder (v. l.)

Foto: Gurktaler Alpenkräuter



Foto: Elias Jerusalem



Foto: Region Mittelkärnten

## Gurktaler Kräuterparadies

# Das Kräuterparadies mit allen Sinnen erwandern



*Wandern, Radeln und Genießen im Kräuterparadies Gurktal. Diese Botschaft trägt nun ein Neckhänger am traditionellen Gurktaler Kräuterlikör in die weite Welt hinaus.*

### ZUR SACHE

Die sechs Kräuterwanderwege im Gurktal sind auf der Website der Tourismusregion Mittelkärnten [www.kaernten-mitte.at/kraeuterparadies/](http://www.kaernten-mitte.at/kraeuterparadies/) über das Tourenportal herunterzuladen. Den Folder mit der Karte gibt es in der Tourismusinformation am Hauptplatz in St. Veit. Tel.: 04212 456 08, office. [tourismus@kaernten-mitte.at](mailto:tourismus@kaernten-mitte.at)

**A**lles Kräuter lautet das Motto im naturbelassenen Gurktal, denn die Kostbarkeiten des gesamten Tales wurden im LEADER-Projekt „Gurktaler Kräuterparadies“ gesammelt und verknüpft. Dr. Andreas Duller, Geschäftsführer der Tourismusregion, zieht Bilanz: „In Zusammenarbeit mit den Gemeinden und Betrieben konnte in diesem Projekt über die Region Mittelkärnten ein talübergreifendes Netzwerk, bestehend aus Kräuterwanderwegen, Kräuter-Wirten und Kräuter-Zimmern, geknüpft und umgesetzt werden.“

Als perfekte Ergänzung zur Bewerbung des Tales konnte eine von

„Gurktaler Alpenkräuter“ gesponserte Marketingkooperation abgeschlossen werden. Auf 50.000 Flaschen des im Gurktal hergestellten Kräuterlikörs finden Konsumenten Neckhänger mit Infos zum Gurktal und zu einem Preisausschreiben für einen Urlaubsaufenthalt im Tal.

Ermöglicht wurde diese Sponsoring-Kooperation, an der auch das JUFA-Hotel Stift Gurk beteiligt ist, durch Dr. Hubertine Underberg-Ruder, Vorsitzende des Aufsichtsrats der Gurktaler Aktiengesellschaft, und Mag. Karin Trimmel, Vorstand der Gurktaler Aktiengesellschaft „Gurktaler Alpenkräuter“.

## Attraktive Wanderwege

# Ranger-Projekt – schrittweise Erweiterung der Wanderwege

*Das LEADER-Projekt geht ins Finale: viele neue Wege und ein abwechslungsreiches Programmangebot in der Region.*

Die sanften Berge und Täler der Region Mittelkärnten laden ein, zu Fuß entdeckt zu werden. Wandern liegt im Trend der Zeit und ist ein zentrales Thema im regionalen Tourismus. Die Servicierung der Wanderwege war daher die große Herausforderung in diesem LEADER-Projekt, das in Kooperation mit dem AMS ab April 2017 auf die Beine gestellt wurde. Neben den Leitwanderwegen wie dem Vierbergweg und den Gurktaler Kräuterwegen stand für die Ranger das Begehen von über 130 Wanderwegen auf dem Dienstplan. Es wurde protokolliert, dokumentiert und die Daten wurden in das europaweite digitale Wanderportal Outdooractive eingepflegt. Zudem sind durch das Projekt vier Arbeitsplätze geschaffen worden.

Die Ranger absolvierten zusätzlich Aus- und Weiterbildungen. Als Bergwanderführer sind sie nun rechtlich befugt, entgeltliche Wanderungen durchzuführen. Mit der Teilnahme an weiteren diversen Fortbildungen wie „Barrierefreie Wanderungen“ erfolgte die Sensibilisierung für das „Wandern für Alle“. Mit der Ausbildung zum zertifizierten „Natur Aktiv Guide Kärnten“ kann die einzigartige Landschaft der Region hochwertig geschult vermittelt werden.

Die Einsatzbereiche der Ranger reichten von den Schulführungen am Burgenwanderweg in Friesach bis zu touristischen Programmen wie WörtherseePlus-Card-Führungen und am Abenteuer Wasser Weg, am Naturerlebnispfad



Fotocredit: Tourismusregion Mittelkärnten/Elias Jerusalem

Urbansee und auf den Gurktaler Kräuterwegen.

In Absprache mit den Gemeinden erarbeiteten die Ranger Beschilderungspläne, ein gratis Service der Region. Die Beschilderung selbst kann nur von den Gemeinden durchgeführt werden, da es hier um die Zusammenarbeit mit den Grundstückseigentümern geht. Ein funktionierendes Netz von markierten und gut betreuten Wanderwegen ist eine der tragenden Säulen im Frühjahrs-, Sommer- und Herbsttourismus. Gut beschilderte Wanderwege sind nicht nur ein Service für Gäste und Einheimische.



## INFOBOX

Das Outdooraktiv-Tourenportal finden Sie unter [www.kaernten-mitte.at](http://www.kaernten-mitte.at)  
Im Informationsbüro St. Veit erhalten Sie:  
Freizeitkarte der Region,  
Vierbergwegkarte, Gurktaler-Kräuterparadies-Folder,  
Hemmapilgerweg-Broschüre  
Tel.: 04212 456 08, office.  
[tourismus@kaernten-mitte.at](mailto:tourismus@kaernten-mitte.at)

### Gefördert durch LEADER

- Projekt: Ranger-Programm
- Projektträger: RM Regionalmanagement Mittelkärnten GmbH
- Projektvolumen: € 200.000

## Strandbad Bodensdorf

## Ein Platz am See für alle



Foto: Büro Heiglauer

*In Zeiten des Klimawandels gewinnen Freibäder zunehmend an Bedeutung. Als notwendige Infrastruktur sieht man ein Freibad auch in der Tourismusgemeinde Steindorf an.*

**A**lle, Einheimische und Gäste, profitieren von dieser Einrichtung, die auch ihren Teil zur Umwegrentabilität beiträgt“, sagt der Bürgermeister der Gemeinde Steindorf am Ossiacher See. „Darum haben wir uns entschlossen, das bestehende Strandbad in Bodensdorf zu sanieren. Das Bad entspricht derzeit weder aus wirtschaftlicher noch aus touristischer Sicht den Anforderungen der Zeit. Eine größere Sanierung ist unbedingt erforderlich.“

### Erlebnis am See

Diese soll beim Strandbad Bodensdorf im Zuge einer Generalsanierung mit einhergehender Neugestaltung der Fläche, die sich im Besitz der Gemeinde Steindorf befindet, erfolgen. „In Zusammenarbeit mit Vertretern der Tourismusregion, des örtlichen Tourismusverbandes sowie Vertretern aller Gemeinderatsparteien wurde eine Arbeitsgruppe gebildet, die sich mit der Planung der neuen Anlage befasste. In diese floss auch in Kooperation mit einer Landschaftsarchitektin ein Freiraum-Konzept ein.“

Konkret bedeutet das: „Das alte Saunagebäude am Gelände wird abgerissen, die Liegewiese wird erweitert. Ein Teil der Parkfläche wird zu einer Liegewiese bzw. einem Nah- und Erlebnisraum rückgebaut. Die Parkplätze verschwinden in die hintere Reihe“, so der Bürgermeister. „Das Gebäude bleibt erhalten, wird aber nicht nur ein vollkommen neues Erscheinungsbild erhalten, sondern auch modernisiert und neu adaptiert.“ Sprich, die Umkleidekabinen werden erneuert, die Wasserrettung – Einsatzstelle Bodensdorf – bekommt eigene Räumlichkeiten, die Sanitäranlagen werden komplett neu gestaltet, ebenso die Küche.

### Ganzjährig Gastronomie

Auf dem Dach des Gebäudes, das eine Holzfassade erhält und thermisch den Anforderungen der Zeit entsprechen wird, soll eine Terrasse zum Verweilen und Genießen einladen. „Das Gelände wird ganzjährig frei zugänglich sein“, erklärt Kavalari. „Es wird lediglich eine Parkraumwirtschaftung geben.“

Der gastronomische Bereich soll, so die Wünsche, als Ganzjahresbetrieb geführt werden. „Wir wollen hier am See ein Kleinod schaffen und allen Besuchern das ganze Jahr über die Möglichkeit geben, die Natur am Wasser hautnah zu erleben.“ Ein Betreiber für den Betrieb wird gesucht und demnächst ausgeschrieben. Aber weil das Projekt sich verändern und entwickeln darf und kann, schließt der Bürgermeister nicht aus, dass die Anlage künftig um ein Saunahaus in Seenähe erweitert wird.

## ZAHLEN & FAKTEN

Eckdaten zum Ossiacher See:  
24 öffentliche Uferflächen mit insgesamt 2.130 Laufmeter Uferlänge. Im Schnitt 89 Laufmeter pro Seezugang. Der Ossiacher See verfügt über eine relativ große Anzahl an öffentlichen Uferflächen, von denen einige mit geringem Aufwand als freie Seezugänge erreichbar sind.

### Gefördert durch LEADER

- Projekt: Naturerlebnis Bodensdorf
- Projektträger: Gemeinde Steindorf am Ossiacher See
- Projektvolumen: € 200 000



Foto: Elias Jerusalem

# Familiärer Landgasthof mit internationaler Küche

*Tradition und Regionalität treffen im Landgasthof Neugebauer in Lölling auf Moderne und Internationalität.*

MARKTPLATZ  
*Mittelkärnten*  
VIELFALT. PUR. ERLEBEN

## ZUR SACHE

Landgasthof Neugebauer  
Graben 6, 9335 Lölling  
Dienstag bis Sonntag: Küche  
von 11.30 Uhr bis 21 Uhr  
Montag: Ruhetag  
Telefon: 04263 407  
Web: [www.landgasthof-neugebauer.at](http://www.landgasthof-neugebauer.at)

Seit 2017 ist der Landgasthof Neugebauer in Lölling in jungen Händen. Stefanie und Lothar Krings-Neugebauer leiten seitdem die Geschicke in fünfter Generation und setzen auch neue kulinarische Schwerpunkte. „Man muss immer sein Bestes geben und immer wieder Neues ausprobieren“, sagt Stefanie Krings-Neugebauer.

Seit ihrer Kindheit ist sie eng mit dem Familienbetrieb verbunden. Dass sie den Landgasthof einmal von ihren Eltern Franziska und Walter Neugebauer übernehmen wird, stand immer schon fest. „Seitdem ich denken kann, arbeite ich hier mit. Ich bin im Gasthof aufgewach-

sen“, sagt sie. Gemeinsam mit Ehemann Lothar, den sie heuer im Jänner geheiratet hat, bringt sie auch einen frischen Wind in die Landgasthof-Küche.

## Zurück in der Heimat

Beide haben in 4-Hauben-Lokalen und 5-Sterne-Restaurants gearbeitet, nach mehreren Jahren im Ausland sind sie nun froh, wieder zu Hause zu sein. „Wir waren beide lange im Ausland, haben die internationale Küche kennengelernt. Deshalb stehen bei uns im Landgasthof internationale Gerichte mit Kärntner Produkten auf der Speisekarte“, erzählt sie. So gehören neben traditionellen Gerichten wie Back-



*Die junge Generation: Seit knapp drei Jahren leiten Stefanie und Lothar Krings-Neugebauer die Geschicke im Landgasthof.*

Foto: Elias Jerusalem

hendl oder Zwiebelrostbraten auch Saiblings-Sashimi oder eine asiatische Kokos-Chili-Suppe zum Neugebauer-Angebot. Die Produkte beziehen die beiden fast zur Gänze aus der Region. „Der Fisch ist etwa von Markus Payer in Sirnitz“, so die Chefin. Auf Vorbestellung kreieren die beiden auch „Sharing Menüs“ für ihre Gäste. „Wir bieten unseren Gästen vom Backhendl bis zum 5-Gänge-Menü alles an. So wird auch uns in der Küche nie langweilig, weil wir immer Abwechslung reinbringen.“ Die bodenständige Küche bleibt dabei aber dennoch nicht auf der Strecke. Saisonale Gerichte stehen je nach Jahreszeit auch regelmäßig auf der Speisekarte. Der Landgasthof Neugebauer erhielt im Gault Millaut Restaurantführer mit 12,5 Punkten eine Haube. Zudem ist man einer von 31 Kärntner Betrieben,

dem im „Wirtshausführer 2020“ erstmals das Grüne-Herz-Siegel für „Nachhaltig Wirten“ verliehen wurde.

### Ökostrom vor der Haustüre

Auch im Landgasthof selbst und in der Küche wurde in den letzten Jahren umgebaut: Modern, aber trotzdem gemütlich ist die Devise. Über das eigene E-Kraftwerk vor der Haustüre bezieht der Landgasthof auch zu 100 Prozent Ökostrom.

„Wir haben das Kraftwerk zwar verkauft, beziehen aber weiterhin den Strom für unser Haus von dort. Damit sind wir nicht nur in der Auswahl unserer Produkte nachhaltig, sondern auch in anderen Bereichen umweltfreundlich“, sagt Stefanie Krings-Neugebauer. Außerdem gibt es am Parkplatz auch eine eigene E-Tankstelle.



*Küchenchef Lothar Krings-Neugebauer setzt auf Regionalität.*

Foto: Plieschnig



# Längseewirte über Leitsystem verbunden

Neues Leitsystem verbindet Gastronomiebetriebe, Unterkünfte und Touristen-Hotspots rund um den Längsee.

MARKTPLATZ  
*Mittelkärnten*  
VIELFALT.PUR.ERLEBEN

**W**ir wollen den Gästen in der Region die Vielfalt der Landschaft näherbringen“, sagt Längseewirte-Obmann Christian Schumi. Deshalb wurde heuer ein neues Leitsystem rund um den Längsee installiert, das den Weg zu den wichtigsten Punkten in der nahen Umgebung abbildet. Insgesamt 15 Info-Tafeln wurden im Laufe des Jahres an den wichtigsten Hotspots angebracht. „Darauf finden sich alle Informationen zu den einzelnen Wirten und den umliegenden landwirtschaftlichen Betrieben“, informiert Obmann Christian Schumi. Die Gäste sollen immer wissen, wo ihr nächster Längseewirt liegt, mittels QR-Codes können weitere Auskünfte abgerufen werden.

Zudem sind alle Winzer eingezeichnet, um die kulinarische Vielfalt mit ihren Weingärten in der einmaligen Naturlandschaft Mittelkärntens hervorzuheben. Wer bei so viel Genuss gerne länger in der Region verweilen möchte, findet auch die nötigen Adressen der einzelnen Unterkunftsbetriebe. Für den aktiven Genuss sind die schönsten Wander- und Radwege rund um den Längsee angeführt. „Die Tafeln werden von den Gästen sehr gut

angenommen. Das haben wir in den ersten Monaten bereits beobachten können“, so Schumi.

Vor fünf Jahren haben sich die Längseewirte (siehe Info-Box) zu einer ARGE zusammengefunden, um gemeinsam hohe Qualität, einzigartigen Genuss und kulinarische Gaumenfreuden anzubieten. Neben Spezialitäten aus dem Alpen-Adria-Raum kommen die meisten Lebensmittel von Winzern, Bauern und Lebensmittelproduzenten aus der Region. Nach dem Abgang von Markus Rath im Georgium halten derzeit vier Betriebe die Fahnen der

Längseewirte hoch. „Wir sind aber zuversichtlich, dass sich bald wieder jemand findet“, so Schumi.

## DIE LÄNGSEEWIRTE

- „LiegI am Hiegl“ – Familie Warmuth St. Peter bei Taggenbrunn 2
- Wirtshaus Gelter, Goggerwenig 8
- Der Schumi Landgasthof Reipersdorf 4
- Buschenschenke Brunnerhof Pirkfeld 1

### Gefördert durch LEADER

- Projekt: Längseewirte Leitsystem
- Projektträger: ARGE Längseewirte
- Projektvolumen: € 30.000



Die Informations-Tafeln wurden künstlerisch gestaltet und zeigen den Längsee und seine Umgebung.

Fotos: Mittelkärnten (2)

## 1. Alpen-Adria-Weinmesse – 17.-19. Januar 2020 – St. Veit/Glan

# Genussfest für Weinliebhaber

Die gesamte Region Mittelkärnten hat sich in den letzten Jahren zu einer regelrechten Weinbau-Region entwickelt

### ZUR SACHE

Tourismusregion  
Mittelkärnten  
Hauptplatz 23,  
9300 St. Veit an der Glan  
04212 - 456 08  
office.tourismus@  
kaernten-mitte.at

Nur logisch, dass auch die 1. Alpen-Adria-Weinmesse in der ehemaligen Herzogstadt stattfindet – organisiert von der Tourismusregion Mittelkärnten und der Stadtgemeinde St. Veit/Glan. Von 17. bis 19. Jänner 2020 werden im herrlichen Ambiente des Rathausinnenhofes von St. Veit Winzer und Weinkenner ihre edelsten Weine vorstellen und die Be-

sucher mit wahrer Leidenschaft und bester Qualität begeistern. Gemeinsam mit regionalen Produzenten sowie Unternehmern aus Italien, Slowenien und Kroatien wird eine erlesene Vielfalt des Gourmet-Bereiches, vom Olivenöl bis zu Käse und Schinken und vielem mehr präsentiert. Mehr als 30 Aussteller laden ein zur kulinarischen Reise durch den Alpen-Adria-Raum.



Regionale Winzer laden zum Gustieren. Foto: Elias Jerusalem



Ideales Ambiente im St. Veiter Rathausshof Foto: Stadt St. Veit

## DAS PROGRAMM

### Freitag, 17. 1. 13 bis 18 Uhr

- Verkostung, Verkauf und Networking
- Impulsreferate im 20-Minuten-Takt von Experten aus allen Fachbereichen an beiden Tagen – unter anderem:
  - Egon Berger** – Experte/Vortrag „Orange Wein“ (natürliche Weine)
  - Emil Perdec** – Diplomsommelier aus Kroatien, Vortrag über Weine aus Slowenien, Friaul und Kroatien
  - Ingrid Bachler** – Mittelkärntner Weinexpertin

### Samstag, 18. 1. 9 bis 18 Uhr:

- Verkostung, Verkauf und Networking
- Impulsreferate

### Sonntag, 19.1. 10 bis 14 Uhr:

- Ausklingende Weinmesse-Weinagape

Schutzgebühr für die gesamt Weinmesse: **5 Euro**

## DEGUSTATIONSMENÜ:

### Gutschein als Weihnachtsgeschenk

- Am Freitag, den 17. Jänner, findet um 18 Uhr im Weingut Karnburg von Sem P Kegley und Georg M Lexer ein exklusives Degustationsmenü mit passender Weinbegleitung statt.
- Es wartet auf Sie ein 6-gängiges Menü mit Spezialitäten aus dem Alpen-Adria-Raum, begleitet von edlen, auf den jeweiligen Gang abgestimmten, Weinen.
- Jeweils zwei Gänge werden von folgenden Starköchen kreiert: Marko Simonovic (Konoba Jadruhi), Irena Fonda mit ihrem Team und Leo Suppan (Restaurant Leiten).
- Gutscheine für das Sechs-Gänge-Menü samt Weinbegleitung (Kosten € 85) können schon jetzt als ideales Weihnachtsgeschenk bei der Tourismusregion Mittelkärnten erworben werden.



**st.veit**

## FAKTEN ZUM ZUKUNFTS-KOMITEE

Das Zukunftskomitee Görtschitztal wurde 2015 gegründet und ist mit der transparenten Verwaltung des mit 2,16 Millionen Euro dotierten Görtschitztalfonds betraut. Davon sind rund 1,089.321,32 Euro bereits in konkreten Projekten gebunden.

Bis Ende Oktober 2019 wurden somit 23 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, Genusshütte, Vergabe von Diplomarbeiten, TV-Produktionen, In der Heimat der Speckbirn, Breitband-Masterplan-Umsetzung, Revitalisierung Terrassenbad Klein St. Paul, Pflegenahversorgung, Hanfstudie, Kaffee & Co., Pump Track Brückl, Beleuchtungen Rodelbahn Eberstein.

Der Görtschitztalfonds soll plangemäß bis 2023 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.



Foto: adpic

# Pilotprojekt für die Pflegenahversorgung

*Aus dem Görtschitztalfonds fließen 120.000 Euro für das ambitionierte Vorhaben von sieben Gemeinden. Norische Region fungiert als Projektträger.*

**S**ieben Gemeinden (Hüttenberg, Klein St. Paul, Eberstein, Brückl, Guttaring, Kappel/Krappfeld und Magdalensberg) machen über den Regionalverein „Norische Region“ gemeinsame Sache im Bereich Pflegenahversorgung. Aus dem Görtschitztalfonds werden in der Höhe von 120.000 Euro die Personalkosten für die neugeschaffenen eineinhalb Planstellen gedeckt.

### Grundsatz ambulant vor stationär

Grundsätzlich soll es durch diese Initiative gelingen, gemeinsam mit den Gemeinden die Bürger länger zu Hause zu versorgen, Parallelstrukturen zu vermeiden und Finanzmittel effizienter einzusetzen.

Die Pflegenahversorgung besteht aus zwei Bereichen:

- Pflegekoordination
- Konzeption von „Altern im Mittelpunkt“ (AiM)

Die Aufgabe der Pflegekoordinatorin umfasst unter anderem die Information zu Angeboten der Gesundheitsförderung sowie zu Versorgungs- und Entlastungsangeboten bei Hilfe- und Pflegebedürftigkeit.

Ebenso gibt sie Hilfestellung bei der Organisation zur Inanspruchnahme von mobilen Diensten und anderen Hilfsangeboten. Initiiert wird ebenso ein ehrenamtlicher Besuchsdienst zum Zwecke der Vermeidung von Isolation, der Durchführung von Einkaufsfahrten, Hol- und Bringdiensten sowie Arztbesuchen.

Auch die Koordination nach Krankenhaus-Aufenthalten, die Hilfestellung bei Pflegeheimaufnahmen oder die Bereitstellung der Daten für eine effiziente Versorgungsplanung in den Gemeinden sowie die Hilfestellung bei administrativen Belangen (Antrag Pflegegeld, Pension etc.) stehen im Fokus der begleitenden Unterstützung.

## Gelungene ORF-Dokumentation über das Görtschitztal

### „Wo Schätze wachsen“

*Das Görtschitztal bietet einen Reichtum an kulturhistorischem Erbe und eine interessante Naturlandschaft.*

**B**edeutend für diese Region war die Gewinnung von Eisenerz, dem Ferrum Noricum, das wegen seiner Qualität bereits vor 2.000 Jahren im Römischen Reich gefragt war. Einem der bekanntesten Kärntnern, dem Bergsteiger und Tibet-Forscher Heinrich Harrer, widmeten die Hüttenberger ein ganzes Museum. Diese und weitere Fakten standen im Mittelpunkt der Dokumentation „Das Görtschitztal – Wo Schätze wachsen“ aus der ORF-Reihe „Erlebnis Österreich“. Erstmals zu sehen im ORF war der 25-Minuten-Beitrag am 22. September, finanziell unterstützt durch den Görtschitztalfonds mit 40.000 Euro. Dieser Betrag inkludiert zudem eine künftige Produktion aus der „Aufgetischt“-Reihe mit einem Görtschitztal-Schwerpunkt.



**Volles Haus bei der Vorpremiere der Görtschitztal-Dokumentation**

Foto: ORF Robert Schumann

Bei der Vorpremiere in Guttaring überzeugten sich zahlreiche Gäste von der gelungenen Dokumentation. „Wir wollen mit dieser Art von Dokumentationen im Tal und darüber hinaus Aufbruchstimmung erzeugen und den Begriff Görtschitztal mit positiven Botschaften aufladen. Denn jetzt ist die Zeit, nach vorne in die Zukunft zu blicken“, so Andreas Duller, Geschäftsführer des Regionalmanagements kärnten:mitte bei der Vorpremiere.

## Landschaftsfenster

### Neue Blickwinkel auf das Tal gewinnen

*Der touristische Neustart des Görtschitztales ist ein zentraler Bestandteil des Masterplans Görtschitztal 2015+.*

**A**us dem Topf des Görtschitztalfonds werden aktuell dafür 235.000 Euro in die touristische Neupositionierung aufgewendet. Eines dieser sichtbaren Zeichen ist das Projekt „Quellenkultur-Rahmen“. An sieben Standorten im Görtschitztal errichtete der Görtschitztaler Künstler Werner Hofmeister mitten in der Natur Landschaftsfenster. Es geht dabei um das geheimnisvolle Entdecken und das neue Hinsehen auf möglicherweise Altbekanntes. Die kunstvoll gestalteten Landschaftsfenster sind entlang der ebenso in der Zwischenzeit entstandenen sieben ausgewählten Kurzwanderwege angeordnet. Diese geben zugleich dem Denken und Schauen einen Rahmen, ohne dies zu fixieren. Ihre Form verdanken die Rahmen antiken Fundstücken aus der Region. Sie nehmen die Urformen der archäologisch sichergestellten Doppelköpfe auf, wie sie auch im „Museum für Quellenkultur“ zu besichtigen sind. Wagen auch Sie einen neuen Blick auf das Görtschitztal!



Foto: Elias Jerusalem

#### Die sieben Kurzwanderwege im Überblick:

- Laurenzi Weg, Brückl
- Geheimnisvolles Eberstein
- Geheimnisvolles Kappel
- Zunftweg, Guttaring
- Weg des Dialogs, Hüttenberg
- Geheimnisvolles Maria Hilf
- Künstlerweg, Klein St. Paul

## Was tut sich in den KEMs?



Klima- und Energie-  
Modellregionen  
Wir gestalten die Energiewende



REGIONAL  
MANAGEMENT  
kärnten:mitte

### KEM Norische Energierregion

Initiiert von der KEM, basierend auf einer Wirtschaftlichkeitsrechnung und einer technischen Machbarkeitsstudie, konnte der Anteil an öffentlicher LED-Beleuchtung in der e5-Gemeinde Brückl verdoppelt werden. Durch den Einsatz von Gemeinderat, der Direktion der NMS und deren Mitarbeitern wurden in fünf großen kommunalen Gebäuden kostengünstig LED-Retrofitkomponenten eingebaut. Somit beträgt der Lichtanteil an LED-Beleuchtung im Innenraum über 90 %.



**Mag. DI Peter Gugganig, 0650 9862 333**  
**kem.norische@kaernten-mitte.at**

### KEM Althofen Umgebung

Die Mustersanierungen des BIZ Guttaring und der VS Althofen sind zwei von mehreren nachhaltigen Maßnahmen, die 2019 in Richtung Energieeffizienz und Klimaschutz erfolgreich umgesetzt wurden. In beiden Fällen gab es drastische Reduktionen des Heizwärmebedarfs, und zusätzlich wurde Barrierefreiheit geschaffen. Im Mobilitätsbereich startete die 1. KEM-Radsternfahrt, und in Kürze wird auch erstmalig ein E-Carsharing-Projekt in Althofen umgesetzt.



**Reinhard Primavesi, 04262 2288-12**  
**info.KEM@kaernten-mitte.at**

Fotos: kkk(4)

### KEM Feldkirchen

Heizungspumpentauschaktion und Solaranlagencheck bis Juni 2020 verlängert! Alte Umwälzpumpen sind große heimliche Stromfresser. Tauschen Sie jetzt die alte Heizungspumpe gegen eine neue „Hocheffizienz-Umwälzpumpe“ und Sie erhalten 120 Euro Zuschuss! Eine Solarthermie-Anlage



Foto: Elias Jerusalem

liefert Wärme aus Sonnenlicht ohne teuren Brennstoff. Lassen Sie Ihre Anlage von einem Experten prüfen, und Sie erhalten einen max. Zuschuss von 175 Euro!

**Sabine Kinz, Bakk., 04276 2511 330**  
**kem.feldkrichen@kaernten-mitte.at**

### KEM St. Veit an der Glan

Die Aktion „Heizungspumpentausch“ wurde erfolgreich abgeschlossen. Nach dem Ausscheiden von Michel Segers übernahm Carina Haidwagner im September das Modellregionsmanagement. In den kommenden Monaten betreut sie auf diversen Veranstaltungen, wie Wochenmarkt und Christkindlmarkt, einen Infostand und beantwortet gerne Ihre Fragen rund um das Thema Energie- und Umweltschutz, Energieeffizienz, E-Mobilität, „Plastik raus, Umwelt rein“ usw.



**Carina Haidwagner, MSc., 0664 99 22 1911**  
**KEM@kaernten-mitte.at**

### KEM Görtschitztal

Die drei Gemeinden Hüttenberg, Klein St. Paul und Eberstein bilden die neue Klima- und Energiemodellregion „KEM Görtschitztal“ und bekennen sich so zu einer verstärkt nachhaltigen Nutzung mit den lokal verfügbaren Ressourcen.



Auf unserer Website kem-goertschitztal.at oder bei einem persönlichen Gespräch erhalten Sie Informationen, wie Sie kurz- und langfristig Ihre Energiesysteme optimieren, unnötige Kosten vermeiden und welche Förderungen dabei unterstützen können.

**Beppino Defner, MSc., 04264 2401 15**  
**kem-goertschitztal@ktn.gde.at**

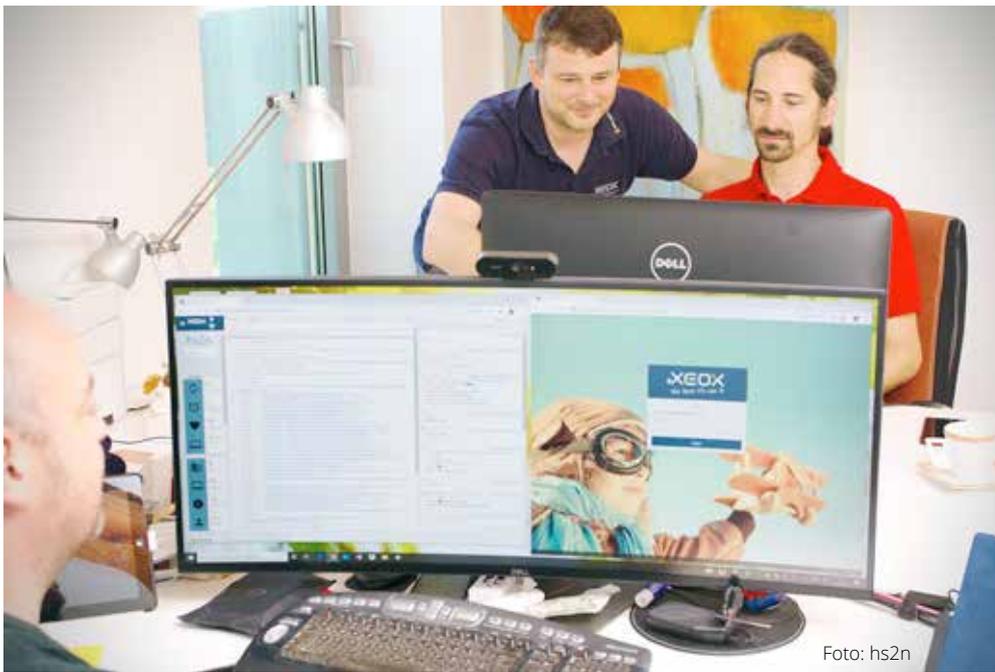


Foto: hs2n



Satlow, Huber und Ing. Markus Schoas Foto: Markus Traussnig



# Wenn Klagenfurter IT-Know-how auf dem Mond landet

## NEU: „XEOX“

Das Cloud-basierende Administrationsmanagement-Tool XEOX ermöglicht es Firmen, in Echtzeit eine Übersicht über den Security Status ihrer Rechner, unabhängig von ihrem Standort, zu erhalten. Es können gezielt weltweit Software-Updates bei den Rechnern gestartet werden, um deren Sicherheit schnellstmöglich wieder zu garantieren. Weiters wird der Zugriff durch nichtregistrierte Geräte auf das Firmen-Netzwerk verhindert, und alle LAN-Aktivitäten werden zu Auditierungszwecken verfolgt und protokolliert.

Die integrierte Configuration Management Database (CMDB) gibt über die gesamte IT-Infrastruktur in einem Unternehmen Auskunft und ermöglicht es dadurch u. a., Budgetplanungen durchzuführen.

[www.XEOX.com](http://www.XEOX.com)

*Der IT-Dienstleister hs2n reüssiert weltweit erfolgreich mit seinen Software-Sicherheitsprodukten.*

**W**as haben Google, die NASA, die United States Navy oder der Konzern Lockheed Martin gemeinsam? Sie alle setzen auf Software-Sicherheitsprodukte des Klagenfurter IT-Dienstleisters hs2n.

2001 gegründet, setzt das Unternehmen den Focus auf die IT-Betreuung von Mittel- und Großunternehmen. „Wir verbinden innovative Lösungen mit bewährten Methoden, gestalten zukunftsweisende Lösungen und können auf zahlreiche internationale Kunden verweisen“, ist Prokurist Markus Schoas stolz auf die Unternehmensentwicklung.

Der Hauptschwerpunkt liegt in den Bereichen Consulting, IT Services und Software Engineering und Produkt-Development. International für Aufsehen sorgt die Klagenfurter IT-Schmiede mit dem Produkt „WuInstall“. Dieses Sicherheitstool für die Computerin-

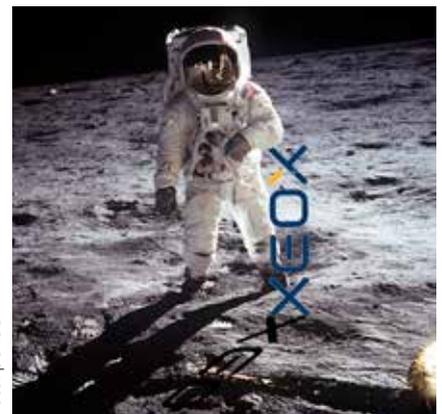


Foto: pexels

frastruktur ist für den Kunden NASA Goddard Space Flight Center nicht nur auf Mutter Erde, sondern auch am Mond im Einsatz.

Es sorgt für die effiziente Steuerung und Durchführung von Updates. Bei den gigantischen Serverlandschaften der Großkonzerne ist dies ein zeitkritischer Vorgang, für das hs2n die perfekte Lösung parat hat. So perfekt, dass sogar Software-Größen wie Microsoft hs2n seinen Kunden zur Steuerung der Updates empfiehlt. Nähere Infos zu „WuInstall“ unter [www.WuInstall.com](http://www.WuInstall.com).

Schoas: „Wir werden im nächsten Jahr einen Exportanteil von über 25 % erzielen. Die Kundenzahl hat sich auf über 800 weltweit erhöht.“

# Weihnachten in Feldkirchen



Kärnten



mit Kärntens schönstem Adventskalender

Donnerstag und Freitag: 15.00 – 20.00 Uhr, Samstag: 09.00 – 20.00 Uhr,  
Sonntag: 13.00 – 20.00 Uhr, 16.-18.12.2019: 15.00 – 20.00 Uhr, 23.12.2019: 15.00 – 20.00 Uhr, 24.12.2019: 09.00 – 13.30 Uhr



## Krippenausstellung

im Rathaus – Geöffnet während des Christkindlmarktes.

## Hirtenwanderung am Krippenpfad

Samstag, 14.12., Beginn: 17.00 Uhr  
Treffpunkt am Hauptplatz

Anmeldung unter: 0664/73718146



## Christkindlwerkstatt Christkindl-Postamt

am Hauptplatz – Geöffnet während des Christkindlmarktes.

## Christkindlbackstube

Samstag, 14.12., 15 bis 18 Uhr in der Christkindlwerkstatt

## Reiten am Christkindlmarkt

15.12., 22.12., ab 13.30 Uhr



24.12.

## Warten aufs Christkind von 9 – 13.30 Uhr

Weihnachtsgeschichten erzählt von Bruder Wolfgang  
Friedenslicht aus Bethlehem  
Weihnachts-Kasperltheater  
Kleine Weihnachtsüberraschung für jedes Kind



Gewinnen Sie  
am 21.12.2019  
ein Auto in der  
Einkaufsstadt  
Feldkirchen!