

mittelkärnten

Das Magazin für die Region Mittelkärnten



REGIONAL
MANAGEMENT

01-2021

ALLES AUS
DER REGION

Vorfreude: Mittelkärnten in allen Facetten genießen

Zwei Jubiläen

Vor 900 Jahren wurde die Burg Glanegg erstmals urkundlich erwähnt. Burgverein wird 25 Jahre.

Tolle Bilanz

Heimische Wintersportgebiete blicken zufrieden zurück. Bergaufrodeln hat voll eingeschlagen.

LEADER-Programm

Viele umgesetzte Projekte. Ausblick auf die nächste Förder-Periode. Tipps für Projektwerber.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

LAND  KÄRNTEN



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





€ 7,- p.P./Strecke
nur € 4,- p.P./Strecke mit
Regionscard, Wörthersee Plus Card

WANDERBUS Mittelkärnten

mit Hofstätter Reisen ... VON JULI BIS SEPTEMBER

► NATURERLEBNIS St. Urban ◀

ZUSÄTZLICHE JUNI-TERMINE

geführte Wanderung „Wie die Natur ins Glas kommt“

TERMINE: Mittwoch, 16., 23., 30. Juni und 1., 8., 15. September

Leistungen: geführte Naturerlebniswanderung, Betriebsführung in der Bergkäserei, inkl. Verkostung

Aufpreis Wanderung: € 30,- pro Erwachsenen, Kinder frei (*Bezahlung vor Ort)

Abfahrt 12.15 Uhr Bahnhof St. Veit

Rückfahrt um 17.30 Uhr Hauptplatz St. Urban

Haltestellen: Bahnhof St. Veit, Liebenfels Billa, Burgruine Glanegg Parkplatz. Zustieg entlang der Strecke möglich!

► MITTWOCH: Flattnitz ◀

Abfahrt 09.00 Bahnhof St. Veit/Glan
Rückfahrt um 16.00 Uhr (Gasthof Isopp)

Haltestellen: Bahnhof St. Veit, Längsee Strandbad, Pöckstein Tankstelle, Jufa Gurk, Glödnitz, Gasthof Isopp
Zustieg entlang der Strecke möglich!

► SAMSTAG: Saualpe ◀

Abfahrt 09.00 Bahnhof St. Veit/Glan
Rückfahrt um 16.00 Uhr Steinerhütte

Haltestellen: Bahnhof St. Veit, Längsee Strandbad, Treibach bei der Post, Klein St. Paul Tankstelle/Bushaltestelle, Eberstein Marktplatz, Druckerhütte (wenn gewünscht), Steinerhütte
Zustieg entlang der Strecke möglich!

ANMELDUNG bis am Vortag, 10.00 Uhr

Infobüro St. Veit/Glan 04212 45608 • office.tourismus@kaernten-mitte.at

Hofstätter Reisen 04262 2238-239 • bus@hofstaetter.eu

Mittelkärnten hat viel zu bieten!
Alle Ausflugstipps und Touren unter **kaernten-mitte.at**

INHALT

AKTUELLES:

- 4 Editorial
5 Carinthische Dialoge in St. Urban

REPORTAGE:

- 6–9 900 Jahre urkundliche Erwähnung der Burg Glanegg
10–13 Eine Reise in die Vergangenheit am Urhof Steiner in Albeck
14–15 Althofen: Den Kindergarten mit allen Sinnen erleben
16–17 Ortskernentwicklung in Ossiach

WIRTSCHAFT:

- 18 Gastkommentar „Smart Villages“
19 Bio-Geflügel vom Familienbetrieb Strauss in Magdalensberg
20–21 Die Goldschmiede Pejrimovsky bringt Augen zum Funkeln

TOURISMUS:

- 22 Pflege für Radwege
23 50 Jahre Tourismusverband St. Georgen am Längsee



- 24–27 Die neuen Qualitätsbetriebe in Mittelkärnten
28–29 Die „Norische Region“ feiert ihren 30er
30–33 „Schräge Nächte für bunte Vögel“ am Natur-Gut Lassen in Himmelberg
34–37 Der Tourismus ist für Frühjahr und Sommer gerüstet
38 Naturschutzgebiete auf geführten Touren erleben
39 Rasten mit Stil: „Fang die Sonne ein im Glantal“
40–41 Saisonrückblick der heimischen Wintersportgebiete

KULINARIK:

- 42–43 Arndorf – Ort der Begegnung
44–45 Ein Muss für Kräuterfans: Gasthof „Zum Kramer“ in Pisweg

SERVICE:

- 46–47 Alle Infos zum Start der neuen LEADER-Periode aus 1. Hand!
48–50 Die vielfältigen Klima-Initiativen in Mittelkärnten

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: RM Regionalmanagement Mittelkärnten GmbH, Unterer Platz 10, 9300 St. Veit/Glan
E-Mail: office@kaernten-mitte.at **Telefon:** 04212/456 07 **Internet:** www.region-kaerntenmitte.at **Lektorat:** onlinelektorat.at
Hersteller: MAN IN PRINT, Druck | Verpackung | Logistik, Dr.-Heinz-Weiß-Siedlung 45, 8101 Gratkorn **Verlagsort:** St. Veit/Glan
Das Regionsmagazin kärnten:mitte ist das Sprachrohr der 33 Gemeinden und drei Bezirke betreffenden Region Mittelkärnten. Im Regionsmagazin der jeweiligen Ausgaben stehen die Menschen der Region. Ihre Geschichten, Projekte und Ideen werden ein bis zwei Mal jährlich an jeden Haushalt geliefert.

Mittelkärnten-Kontakte:

- Gerhard Mock, Obmann der Tourismusregion Mittelkärnten und Obmann der LAG Mittelkärnten
- MMag. Gunter Brandstätter, Geschäftsführer, gunter.brandstaetter@kaernten-mitte.at, 0664/414 74 45
- Mag.^a Kerstin Kraxner, LEADER-Managerin, kerstin.kraxner@kaernten-mitte.at, 04212/456 07-30
- Christian Kogelnig, LEADER-Projektanrechnung, office@kaernten-mitte.at, 04212/456 07-30
- Eva Pirolt, BA, BA, Tourismusmanagement, Digitale Medien, MICE, tourismus@kaernten-mitte.at, 04212/456 08-32, 0664/414 55 89
- Birgit Schneider-Kraßnitzer, MBA, Tourismuscoach, Projektmanagement: Digitalisierung und Regionscard; Meldewesen, q.coach@kaernten-mitte.at, 04212/456 08-31, 0664/409 08 80
- DI Gerda Berg, Projektmanagement Wandern, Guiding, programme@kaernten-mitte.at, 04212/456 08-31
- Mag. Helga Steger, PR und Medien, Kultur und Brauchtum, kultur@kaernten-mitte.at, 04212/456 07-21, 0650/250 47 33
- Gerda Offner-Kaller, Projektmanagement: Wandern und Rad, Bergwanderführerin, gerda.offner-kaller@kaernten-mitte.at
- Mag. Hübler Elke, Tourismusinformation und Gästebetreuung, office.tourismus@kaernten-mitte.at, 04212/456 08
- Anna Köstinger, BA, KEM-Managerin, Tourismusinformation, kem@kaernten-mitte.at, 04212/456 07-21, 0664/414 68 03

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

LAND  KÄRNTEN



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



Editorial

Fokus auf Stärkung der Wirtschaft

Selbstverständlich könnte man in Coronazeiten versucht sein, den Kopf in den Sand zu stecken und abzuwarten, wie sich die Lage entwickelt. Das Regionalmanagement Mittelkärnten geht einen gänzlich anderen Weg. Auch diese Pandemie wird vorübergehen, und wir freuen uns bereits, wenn in der gesamten LEADER-Region alle wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Bereiche wieder voll anlaufen. Das Team des Regionalmanagements steckt bereits mitten in den Vorbereitungen für die nächste LEADER-Periode. Zusätzlich zu den traditionellen Bereichen wird in der künftigen Lokalen Entwicklungsstrategie (LES) der Klimaschutz fix verankert sein. Gerade wegen der negativen Folgen der Coronakrise auf die Wirtschaft gibt es auch schon einige Ideen für die Ankerbelung des Mittelkärntner Wirtschaftsraumes. Die Stadt St. Veit/Glan hat beispielsweise als LEADER-Pilotprojekt ein Standortmarketing eingereicht, das sowohl die Bereiche Industrie und Gewerbe als auch die Innenstadt umfasst.

In einem weiteren Schritt ist angedacht, ein derartiges Projekt auch für die gesamte Region einzureichen. Wir hoffen schon jetzt, dass alle Gemeinden und Städte für die Stärkung der heimischen Wirtschaft an einem Strang ziehen und sich daran beteiligen werden! Denn jede Investition in diesem Bereich steigert die Lebens- und Arbeitsqualität der gesamten Bevölkerung.



Gerhard Mock
Obmann LAG
Mittelkärnten

© Sissi Furgler

Impulse für weiteren Aufwärtstrend

Im kommenden Sommer starten die Bürgerbeteiligungsprozesse für die detaillierte Ausarbeitung der Lokalen Entwicklungsstrategie. Sie sind die Grundlage dafür, welche Projekte künftig in unserer Region gefördert werden. Wir sprechen hier von nicht unbeträchtlichen Summen: In der letzten LEADER-Programmperiode 2014–2020 wurden über 4,9 Millionen Euro EU-Fördergelder in unserer Region in 72 Projekten investiert. Eine beachtliche Zahl, die gleichzeitig unsere Messlatte für die nächste Programmperiode darstellt.

In dieser Ausgabe des Regionsmagazins finden Sie daher auf den Seiten 46 bis 47 eine detaillierte Aufstellung, wie die Einreichung von LEADER-Projekten abläuft und welche Voraussetzungen notwendig sind. Unsere LEADER-Managerin Kerstin Kraxner steht Ihnen in jeder Phase Ihres Projektes mit Rat und Tat zur Seite. Wir sehen es als unsere Aufgabe, mit LEADER-Projekten Impulse zu setzen; Impulse, die sich auf die verschiedensten Lebensbereiche auswirken. Mittelkärnten braucht einen gesunden Mix aus nachhaltigem

Tourismus, gesunder Landwirtschaft und stabilen Unternehmen sowie eine optimale Infrastruktur im Bereich Bildung. Jedes LEADER-Projekt, das in Mittelkärnten umgesetzt wird, ist ein weiterer Schritt für eine Verbesserung des Lebensraumes der Bevölkerung und für die beständige Weiterentwicklung unserer Region.



Gunter Brandstätter
Geschäftsführer LAG
Mittelkärnten

© LAG Mittelkärnten



Regionssplitter

Lebenswerte Dörfer der Zukunft

Die 15. Carinthischen Dialoge, die von 23. bis 24. Juli 2021 im Schloss Bach in St. Urban stattfinden sollen, widmen sich dem Thema „Kehrtwende – das Dorf als Zukunftsraum“. Die Veranstaltung *Carinthische Dialoge* greift aktuelle gesellschaftspolitische Fragen auf und lädt Fachleute aus verschiedenen Disziplinen zu Vorträgen ein. Ein Beitrag für den interdisziplinären Dialog, aber auch die Möglichkeit zur Diskussion mit den Teilnehmern.

2021 geht es um die Frage, ob die Zukunft den digitalen Dörfern in

lebenswerter Umgebung gehören kann. Tagtäglich gehen Wiesen und Felder durch flächenverschwendende Verbauung verloren. Immer neue Fachmarktzentren an der Peripherie, fehlende Ortsbild-Konzepte und Zersiedelung verunstalten unser Landschaftsbild bei gleichzeitiger Steigerung der infrastrukturellen Folgekosten. Wo soll das hinführen? Die *Carinthischen Dialoge* setzen sich mit den neuen Bedürfnissen einer Wohn- und Arbeitswelt im Dorf unter Einbeziehung des Landschaftsbildes auseinander.

Mitfahrbänke und gemütliche Rastplätze

Die aus heimischem NOCKHOLZ gefertigten Bänke im Stadtbereich von Feldkirchen schlagen gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe. So kann eine Person, die sich auf eine Bank setzt, mittels Schild auf sich aufmerksam machen und auf einen Mitfahrwunsch hinweisen. Alles natürlich nur freiwillig und unter Einhaltung der geltenden Sicherheitsmaßnahmen. Weiters dienen die Bänke nun im Frühling vor allem wieder als willkommene gemütliche Rastplätze, wenn man zu Fuß unterwegs ist.

- **Gefördert durch LEADER**
- Projekt: Feldkirchenbänke – Mitfahrbänke
- Projektträger: Stadtgemeinde Feldkirchen in Kärnten
- Projektvolumen: € 52.000



© Friessnegg

Grundstein für Stadtentwicklung

Das Zentrum Althofen ist von Kaufkraftabflüssen sowie sinkender Investitionsdynamik betroffen. Um dem entgegenzuwirken, arbeitet man derzeit im Stadtamt mittels LEADER-Unterstützung – gemeinsam mit lokalen Akteuren aus Wirtschaft, Kultur, Bildung und Vereinen – an einer nachhaltigen Stadtentwicklung. Vorab geht es um die Stärkung und Erhaltung bestehender Strukturen. Eine klare Standortpositionierung, ein guter Branchenmix, ein positives Investitionsklima

und eine professionelle Servicierung soll ansiedlungswillige Unternehmer anlocken. Dabei spielt die „Aktivierung“ der Innenstadt eine große Rolle. Zusätzlich werden jährlich wiederkehrende Kulturprogramme und Festivitäten geplant. Ein Citymanager soll zukünftig als Koordinator und Drehscheibe für alle Aktivitäten und Aufgaben eingesetzt

- **Gefördert durch LEADER**
- Projekt: Nachhaltige Stadtentwicklung Althofen
- Projektträger: IMMO Stadtgemeinde Althofen KG
- Projektvolumen: € 200.000

Chancen für St. Urban

◆ Welche Zukunftsperspektiven gibt es für ein lebenswertes Miteinander in St. Urban? Eine Umfrage und Studie soll die Bevölkerung einbinden und deren Ideen aufgreifen. Das Institut für Geografie und Regionalforschung der Universität Wien startet in St. Urban eine Befragung von Bürgerinnen und Bürgern über ihre Wünsche und Vorstellungen für die Zukunft des Ortes. Es wird viele Fragen geben: Wie/wo möchte man den Ort in

10 Jahren sehen? Wo werden Mängel geortet? Wo gibt es Potenzial für Entwicklungen und Verbesserungen? Welchen Beitrag kann der Einzelne leisten? Was könnte junge Familien von einer Abwanderung abhalten? Wie kann man junge Menschen im Zeitalter der schnellen Datenübermittlung im Ort halten?

St. Urban verzeichnet erfreulicherweise gegen den Trend einen leichten Zugewinn an Bürgern. Um diesen Trend zu fördern, lotet St. Urban die Zukunftsperspektiven aus.

- **Gefördert durch LEADER**
- Projekt: Ortsentwicklung am Beispiel St. Urban
- Projektträger: Gesellschaft zur Förderung interdisziplinärer Dialoge – Carinthische Dialoge
- Projektvolumen: € 5.700



© Neumüller

Junges Leben in alten Mauern

1121 wurde die Burg Glanegg erstmals urkundlich erwähnt. 1996 wurde der Burgverein Glanegg gegründet, mit dem Ziel, die verfallene Ruine wieder zum Leben zu erwecken.

Als die Glaneggerin Isolde Hohenberger, im Burgverein zuständig für historische Burgführungen, vor nunmehr 25 Jahren zu der verwachsenen und dem Verfall preisgegebenen Burg ruine Glanegg hinaufschritt, hatte sie wenig Hoffnung: Viele Teile der Burg waren zerstört, die alten Mauern vollständig von Sträuchern und Pflanzen überwuchert, kurzum: Die einst so stolze und weithin sichtbare drittgrößte Wehranlage Kärntens (nach Hochosterwitz und Landskron) fristete ein kümmerliches Dasein.

Spannende Burg-Geschichte

Glanegg wurde 1121 erstmals urkundlich erwähnt. Erstbesitzer war der Kärntner Herzog Heinrich III. aus dem Adelsgeschlecht der Eppensteiner. Viele weitere Adelige nannten Glanegg in den nächsten Jahrzehnten ihr Eigen. 1713 besaß Graf



Stampfer die Burg, er ließ die erste Straße durch das Glantal bauen.

Der Verfall der Burg Glanegg setzte erst nach 1860 ein, als sie dem Weinhändler und Bürgermeister von Bregenz, Anton Kinz, gehörte: Dieser ließ aufgrund der Ende des 18. Jahrhunderts durch Kaiser Joseph II. eingeführten Dachsteuer die Dächer der Burg abtragen und alle Holzbestandteile entfernen.

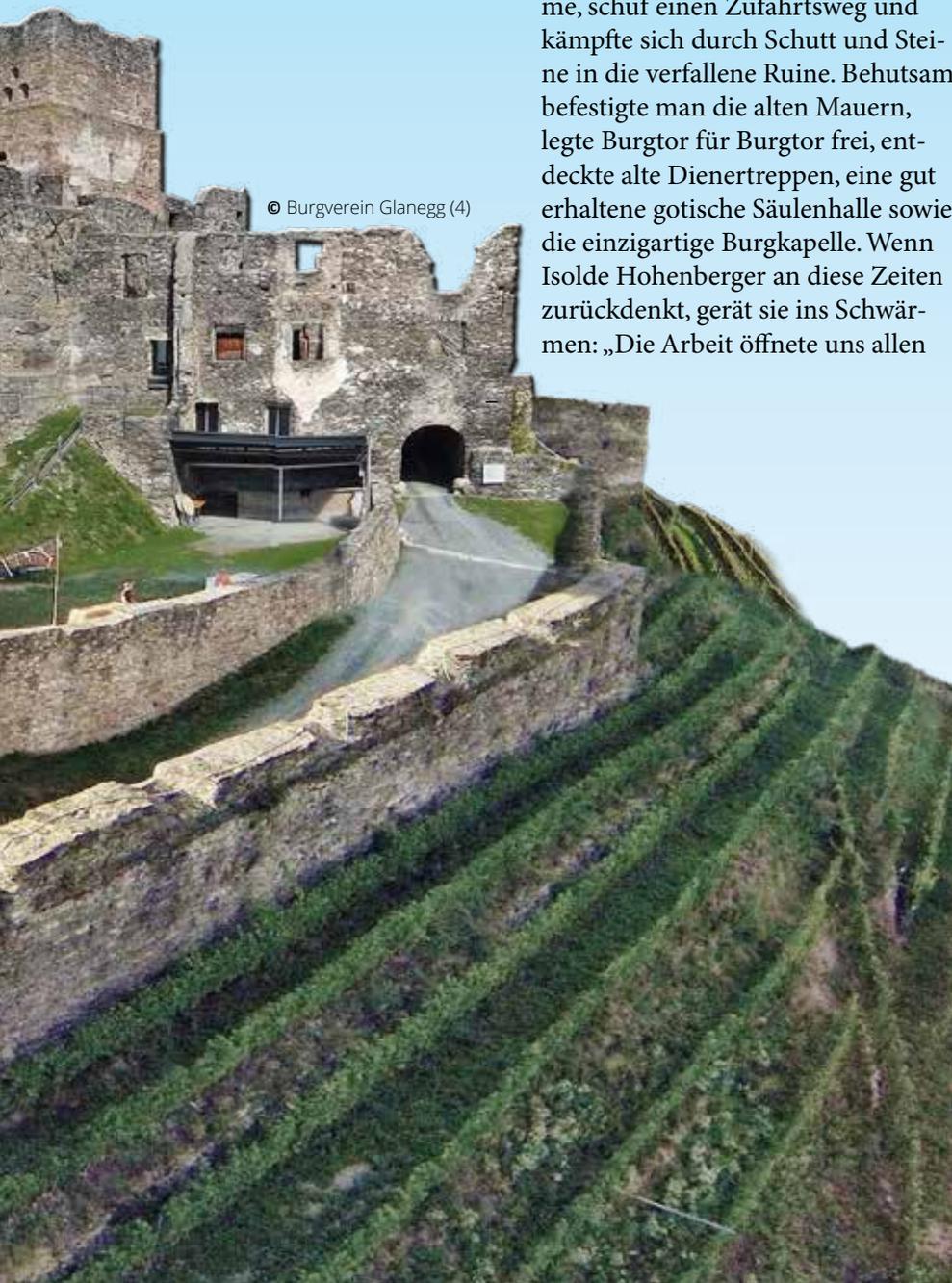
„Angeblich war ein Teil der Anlage noch gegen Ende des 19. Jahrhunderts bewohnt“, sagt der Obmann des Burgvereins Glanegg, Jakob Koschutnig. „Heute befindet sich die Ruine im Besitz der Familie Zwillingk. 1996 pachtete die Gemeinde Glanegg die Burg und übergab sie dem ‚Burgverein Glanegg‘ zur Revitalisierung.“

Ein „Haufen idealistischer Spinner“

„Sogar viele Einheimische wussten vor 25 Jahren nicht, dass hier eine Burg thront, zu verwachsen war die Ruine, zu dicht der Wald um sie herum“, erinnert sich Koschutnig. Eine erste Bestandsaufnahme mit den hochmotivierten Vereinsmitgliedern, einem „liebvollen Haufen idealistischer Spinner“, wie der Obmann sie nennt, war ernüchternd: „Die Arbeit schien nicht enden wollend.“ Doch wo ein Wille, da ein Weg.

Schritt für Schritt ins Heute

Und so begannen die Idealisten des Burgvereines, ein Kernteam aus 15 Personen, der Burg Schritt für Schritt ein neues, zeitgemäßes Antlitz zu verschaffen: Man fällte Bäume, schuf einen Zufahrtsweg und kämpfte sich durch Schutt und Steine in die verfallene Ruine. Behutsam befestigte man die alten Mauern, legte Burgtor für Burgtor frei, entdeckte alte Dienertreppen, eine gut erhaltene gotische Säulenhalle sowie die einzigartige Burgkapelle. Wenn Isolde Hohenberger an diese Zeiten zurückdenkt, gerät sie ins Schwärmen: „Die Arbeit öffnete uns allen



© Burgverein Glanegg (4)





die Herzen. Es war eine wunderbare Aufbruchstimmung, alles passierte mit großer Freude, der Vereinszusammenhalt ist bis heute unglaublich stark. Die Revitalisierung der Burg hat mein Leben bereichert.“

Woher das Geld

Eine Million Euro hat der Burgverein in diesen 25 Jahren aufgebracht. Die Gelder stammen hauptsächlich aus den Benützergebühren von privaten Festivitäten, wie Hochzeiten, Taufen, Firmenfeiern, Geburtstagsfeiern, Tagungen usw., aber auch von Mitgliedsbeiträgen der mehr als 200 unterstützenden Mitglieder. Dazu kommen noch Unterstützungen der Gemeinde Glanegg, regionaler Wirtschaftsbetriebe und EU-Förderungen.

„Und ohne unsere aktiven Mitglieder, die privates Geld und Freizeit für den Wiederaufbau opfern, wäre die drittgrößte Wehranlage wohl schon verfallen und zukünftigen Generationen verloren gegangen“, bedankt sich Jakob Koschnig.

Kultur über die Grenzen

Nicht nur in der baulichen Revitalisierung arbeitet der Glanegger Burgverein, sondern er bringt auch kulturelle Veranstaltungen ins alte Gemäuer.

So wirken beim Projekt „Triangulum AUF Glanegg“ auch die Gemeinden Loška Dolina, Slowenien, und Cassacco, Italien, mit. Übrigens: „Triangulum“ bedeutet Dreieck. Der Burgverein will im geografischen Dreieck Kärnten–Italien–Slowenien vermehrt kulturelle Zusammenarbeit und gemeinsame Veranstaltungen entwickeln.

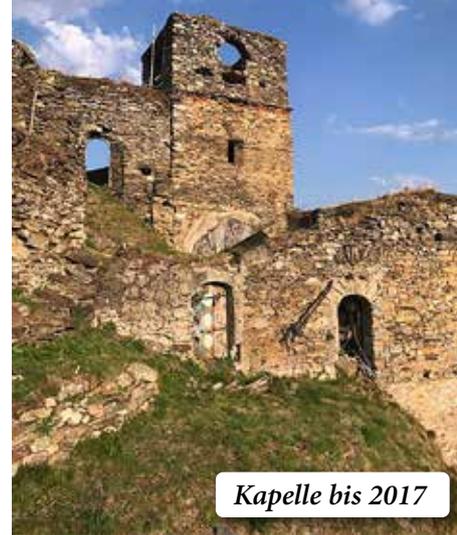


Die Mitglieder des Burgvereins tragen bei offiziellen Veranstaltungen mittelalterliche Gewänder. Seit 25 Jahren ist der Burgverein mit der Revitalisierung des alten Gemäuers beschäftigt.





© Burgverein Glanegg (8)



Kapelle bis 2017

Die Arbeit wird nie enden

2020 wurde die Revitalisierung der Burgkapelle nach drei Jahren abgeschlossen. 200.000 Euro, die Hälfte aus EU-Geldern finanziert, und die freiwillige Arbeit der Burgvereinsmitglieder machten dies möglich. Und als Krönung konnte der Burgverein die Familie De aus London als Sponsoren für die neue Burgglocke gewinnen. Am 2. August 2020 wurde die 57 cm hohe und 60 kg schwere Glocke feierlich geweiht.

„Wir haben gerade unsere Burgküche umgebaut und auf Haubenkochniveau gebracht“, sagt Obmann Koschutnig sichtlich stolz. „Doch die Arbeit auf unserer Burg wird nie enden. Das Herrenhaus muss dringend wetterfest gemacht werden, der Scheinturm wartet auf Restaurierung, und die Mauerkronen müssen nach 24 Jahren neuerlich abgedichtet werden.“

Feste, Theater und Führungen

Fragt man Jakob Koschutnig, woher er die Motivation dafür nimmt, wird schnell klar, dass man etwas Bleibendes für die Nachwelt schaffen wollte und will: „Wir

wollen junges Leben in die alten Mauern bringen. Mit unseren Festen, dem Gaudium, dem Burgtheater, der Musical-Night und privaten Feierlichkeiten gelingt uns das mittlerweile sehr gut. Wir möchten, dass alle spüren, was für eine Energie und Kraft hier vorherrscht.“ Vor allem das Gaudium ist eine Herzensangelegenheit aller: Hier wird jährlich mit den Kindern der Volksschule Glanegg ein umfangreiches Programm auf die Beine gestellt, im Zuge von Aufführungen können die Jüngsten erste Bühnenerfahrungen sammeln. Von Jugendfestivals mit Technobeats bis hin zu mittelalterlichen Tanzgruppen fühlen sich auf der Burg ruine alle wohl und sind gleichermaßen willkommen.

Auch Privatpersonen können die Burg für ihre eigenen Feierlichkeiten mit ihren Gästen buchen. „In so einem großartigen mittelalterlichen Ambiente muss ja jedes Fest gelingen“, lacht Jakob Koschutnig.

Obwohl die Arbeit für den Burgverein nie enden wird, so ist doch das Ziel, die Burg vor dem drohenden Verfall zu retten und wieder in die Köpfe der Menschen zu holen, erreicht.



Kapelle heute



BURGVerein GLANEGG

- Präsident:** Kommerzialrat Otto Scheiflinger
- Obmann:** Jakob Koschutnig
- Obmann-Stv.:** Christian Meitz und Dr. Reinhard Ortner
- Kassier:** Sandra Lassnig
- Kassier-Stv.:** Johann Molitschnig
- Schriftführer:** Dunja Sauer
- Schriftführer-Stv.:** Markus Rudolf
- Führungen und Burggewänder:** Isolde Hohenberger
- Burgführungen:** Melanie Feldkircher, Johann Molitschnig, Hans Pucher-Pacher
- Vermietung:** Wolfgang Wabnig
- Bauleitung:** Ing. Josef Schnabl
- Schmied:** Peter Mandl
- Tischler:** Werner Schusser



Burgöffnungszeiten von 1. Juni bis 30. September:

Donnerstag bis Sonntag (nur bei Schönwetter) von 14 bis 18 Uhr. Burgführungen jeweils um 14:30 und 16:30 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung mit Melanie Feldkircher, Tel. 0664/825 59 40

Gefördert durch LEADER

- Projekt: Triangulum Glanegg
- Projektträger: Gemeinde Glanegg
- Projektvolumen: € 200.000

Eine Reise in die Vergangenheit

Der Urhof Steiner in Holzern in der Gemeinde Albeck soll der Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

Nicht gerade an einer Hauptverkehrsader beheimatet, liegt, versteckt in Holzern – einem Ortsteil der Gemeinde Albeck –, der Urhof Steiner. Das Wohnhaus stammt aus dem Jahr 1735, misst neun mal elf Meter und verfügt über zwei Geschoße. Zuletzt wurde das Haus Mitte der 1950er-Jahre bewohnt. Dann stand es leer. Dennoch zog das Anwesen – bestehend aus Wohnhaus, Blochstadl und Troadkasten – immer wieder Interessenten an. Aber es war bereits von einer Abtragung die Rede.

Vor dem Abriss gerettet

„Die damaligen Besitzer wollten das Anwesen verkaufen, und es war geplant,

die Gebäude komplett abzutragen und an einem anderen Ort wieder neu zu errichten“, erinnert sich der Obmann des Sirnitzer Mühlenvereins, Rudolf Reiner. Ein drohender Verlust, der nicht nur den Obmann und die Mitglieder des Mühlenvereins schmerzte, sondern der auch den damaligen Bürgermeister der Gemeinde Albeck, Georg Wurmitzer, auf den Plan rief. Das Anwesen wurde 2002 von der Gemeinde erworben. Ziel war und ist es bis heute, den „Urhof“ einer touristischen, landwirtschaftlichen und kulturellen Nutzung zuzuführen.

Blochstadl wurde zum Treffpunkt

„In den letzten 20 Jahren haben wir als

Gefördert durch LEADER
 • Projekt: Urhof Steiner – Sanierung
 • Projektträger: Gemeinde Albeck
 • Projektvolumen: € 100.000



© Reiner (4)

Mühlenverein den Hof, der am Wanderweg Sirnitz-Schattseite und damit nur zehn Minuten von der Mühle entfernt liegt, mitbetreut“, so Reiner. „Im ersten Schritt haben wir rund 60.000 Euro investiert und so den Stadl renoviert. Dieser wurde in den letzten Jahren auch touristisch genutzt.“ Über die Aktion „people to people“ kamen bis 2015 US-amerikanische Studenten nach Holzern, um hier mehr über das Leben und die Kultur zu erfahren. Daneben gab es unzählige Brauchtumsveranstaltungen wie Hofsingen, Sonnwendfeiern oder private Feiern. Auch die in der Nähe liegende letzte Sirnitzer Mühle wurde in das Projekt eingebunden. „In den Sommermonaten wird in der Mühle regelmäßig Biogetreide gemahlen“, schildert der Mühlenvereins-Obmann. „Das passiert nicht nur zu Schauzwecken, sondern auch als Auftragsarbeit. Neben einigen Bäckern, die hier Roggen, Weizen und Dinkel mahlen lassen, nutzen auch Anrainer und Bürger die Möglichkeit und bringen ihr Korn zur Mühle. Auch beim Sirnitzer Bauernmarkt wird das Mehl immer wieder angeboten.“





© Reiner (3)



» *Der Urhof Steiner bleibt in seiner ursprünglichen Art erhalten. Das Gebäude soll aber kein Museum sein, sondern durch Workshops, Vorträge oder Veranstaltungen mit Leben erfüllt werden.*

Rudolf Reiner,
Obmann des Sirnitzer
Mühlenvereins «

Sanierungsbedarf beim Wohnhaus

Nachdem mit idealistischer Unterstützung der Mitglieder des Mühlenvereins der Blochstadl gerettet werden konnte, stand eine dringende Sanierung des Daches des Bauernhauses an; und dafür waren weitere finanzielle Mittel nötig, die von einem Verein allein nicht zu stemmen sind. „Hier ist unsere damalige Bürgermeisterin Annegret Zarre aktiv geworden. Jetzt ist der Urhof Steiner zu einem LEADER-Projekt der Region Mittelkärnten geworden. Damit ist das ursprüngliche Ziel, das von den Verantwortlichen mit dem Ankauf verfolgt wurde – nämlich dieses typische Hofensemble im Urzustand zur Erinnerung an die seinerzeitige bergbäuerliche Bauwelt der Nachwelt zu erhalten –, voll erreicht.“ So wurde 2020 das alte desolate Bretterdach abgetragen und durch hei-

mische Lärchenbretter erneuert, um die Bausubstanz entsprechend zu erhalten. Passende Holzdachrinnen sorgen für ein authentisches Gesamtbild.

Kein Museum

Zug um Zug soll der Urhof mit seinen Räumen zu einem spannenden Ort für Seminare, Workshops und andere Veranstaltungen werden. „Geplant ist, dass hier Leben einzieht. Die Gebäude sollen kein Museum sein, sondern zu Orten werden, an denen sich Menschen begegnen können und Einblicke in ein Leben vor Smartphone, Computer & Co erhalten.“

Im beinahe 300 Jahre alten Wohnhaus ist alles noch so, wie es einst war. „Die historische Kuchl, mit einem Herd und hölzernen Kaminen, kann zu einem Geheimtipp für besonderes Kochen und gemeinsames Essen werden“, stellt Reiner in Aussicht. Der Urhof soll ein Wissens-



ort für sanfte Sanierung und Umgang mit Traditionen sein.

Was passiert noch?

Im Jahr 2021 ist der Abbruch der Außenwandverkleidung beim Stadl geplant. Diese wird durch eine Rauschalung in Lärche ersetzt. 150 Quadratmeter Schiffboden werden ebenfalls neu verlegt. Mit der Neuerrichtung einer WC-Anlage zwischen Bauernhaus und Stadl soll die Infrastruktur weiter verbessert werden.

„In Kombination mit der letzten Sirnitzer Mühle soll hier ein interessantes Gesamtpaket für Schüler, Einheimische und Gäste geschnürt werden“, fasst Rudolf Reiner zusammen. „Getreidemahlen bei der Mühle, Eier und Speck beim Nachbarbauernhof holen, und danach geht es in die alte Küche im Urhof. Dort wird dann beispielsweise eine Frigga zubereitet. Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt,

und kreative Köche können durchaus beweisen, dass man auf einem alten Holzherd kulinarische Köstlichkeiten zaubern kann.“

Handwerkzeug von einst

Bis 2045 soll der Urhof Steiner von den Mitgliedern des Sirnitzer Mühlenvereins betreut werden. Ihnen obliegt es auch, den Besuchern bäuerliche Handwerkskunst in diesem mehr als authentischen Rahmen näherzubringen. Es wurde bereits damit begonnen, altes Handwerkzeug zu sammeln. Dieses wird im Untergeschoß des Stadls ausgestellt. Neben den Schulklassen und Einheimischen sollen auch die Urlaubsgäste diesen idyllischen Ort kennenlernen. Eine Anbindung über Wanderwege vom Ort Sirnitz an das Tourismusgebiet Hochrindl ist gegeben. Auch eine gefahrlose Auffahrt über einen Genossenschaftsweg mit dem Pkw ist jederzeit möglich.

Die Kinder erleben den Garten mit allen Sinnen

Das wunderbare LEADER-Projekt „Der essbare, bunte Kindergarten“ setzen der Verein „Schöner leben in Althofen“ und der Kindergarten Wellenspiel um.



Jacqueline Sacherer-Nagele leitet den Kindergarten Wellenspiel in Althofen.

© Bettina Knäfl

INFOS:

Im Kindergarten Wellenspiel 1 gibt es 100 Plätze, Wellenspiel 2 hat 25 Plätze, und in der altersübergreifenden Gruppe bei den „Glückspilzen“ hat man 20 Plätze. In Althofen stehen 145 Kindergartenplätze zur Verfügung. Die Gesamtleitung der drei Standorte hat Jacqueline Sacherer-Nagele. Insgesamt stehen dafür sieben Pädagoginnen und Pädagogen und sieben Kleinkinderzieherinnen zur Verfügung. Zusätzlich gibt es noch eine Küchenhilfe und eine Reinigungsdame.

Gefördert durch LEADER

- Projekt: Der essbare, bunte Kindergarten
- Projektträger: Schöner leben in Althofen
- Projektvolumen: € 5.700

Der Kindergarten Wellenspiel mitten in der Stadt Althofen hat neben kompetenter Kinderbetreuung ein weiteres Plus: einen großen Garten mit genügend Spielgeräten. Die weitläufigen Grünflächen, die zum Teil nicht genutzt werden, waren für den Verein „Schöner leben in Althofen“ Anstoß für ein besonderes Projekt. „Die Flächen sollten nachhaltig gestaltet und Themen rund um Natur und Lebensmittel aus der Region in den Mittelpunkt gestellt werden“, erklärt Vereinsobmann Wolfgang Leitner. „Am leichtesten kann man Kindern gewisse Aspekte näherbringen. Wir möchten den Wert der Lebensmittel und den täglichen Umgang mit der Natur ins Bewusstsein rücken, den Kindern den Kreislauf der Natur erklären. Die Kleinen teilen ihr Wissen dann mit den Eltern“, so sollen auch die Erwachsenen mit einbezogen werden.

Essbarer Kindergarten

Ein aktives Naturerleben in ihrem unmittelbaren Lebensraum hat das Projekt „Der essbare, bunte Kindergarten“ zum Ziel. Der Bogen soll von regionalen Produkten bis zu den Möglichkeiten nachhaltiger, klimaschonender Bepflanzungen gespannt werden, klärt Leitner auf. „Durch das Anlegen und Bewirtschaften eines Klima- und Energiegartens in Perma-/Wildniskultur sollen sich den Kindern durch das Naturerleben in ihrem gewohnten, täglichen Umfeld neue Erfahrungsbereiche hinsichtlich Umwelt, Klima und Pflanzenwachstum eröffnen“, hofft Leitner. Der junge Verein „Schöner leben in Althofen“ wurde eigens zur Abwicklung von Kleinprojekten gegründet.

Das Projekt startete bereits im letzten Frühjahr. Für die Kinder ein Highlight, sie konnten nämlich die Fortschritte bei Baggerarbeiten und beim Anlegen der Beete beobachten.

Gute Ergänzung

Der Kindergarten Wellenspiel ist Kneipp-zertifiziert. „Der essbare, bunte Kindergarten ist für mich eine gute Ergänzung dazu“, findet die Pädagogische Leiterin Jacqueline Sacherer-Nagele. Die Pandemie machte vielen Ideen einen Strich durch die Rechnung. „Coronabedingt konnte vieles nicht so stattfinden, wie ursprünglich gedacht“, spricht Sacherer-Nagele Workshops sowie vermehrte Einbeziehung von Eltern, Großeltern und Verwandten an.

Im Frühjahr wird nun der Garten frühjahrsfit gemacht, und sobald es COVID-19-Lockerungen gibt, möchte man Eltern zum Workshop mit dem Experten Johnny Peham laden.

Spielerisch lernen

Den Kleinen steht nun ein Naschgarten inklusive Hügelbeet nach den Prinzipien der Perma- und Wildniskultur, Natur-Hochbeet, Weidenhäuschen mit Beet und Beeteinfassung zur Verfügung. Alles in biologischer Anbauweise, ein Paradies für Mensch und Natur. Denn auch die Bienen und Insekten werden in diesem Wildniskulturgarten ganz bewusst mit einbezogen. Gemüse, Früchte, Kräuter – alles wächst kunterbunt. „Unkraut“ gibt es keines: Jedes Pflänzchen im Beet sucht sich seine Nachbarn selbst. Wenn etwas nicht gedeiht, ist es kein Problem. „Wenn die schönste Zucchini verfault, ist es gut

Lea, Marvin, Valentin, Lara und Mila vor den Beeten, welche die Kinder bald bepflanzen können.

© Bettina Knafel (2)



Versteckenspielen klappt im Weidenhäuschen schon ganz gut.

für das Beet“, so Sacherer-Nagele. Ein Naturspielhaus ist in Form eines Weidendomes konstruiert, das sich durch den Bewuchs und die Weidensprösslinge ständig verändert. „Das Weidenhäuschen bietet eine perfekte Anregung zum Versteckenspielen“, verrät Sacherer-Nagele, und dass davon bald die „Glückspilze“ profitieren: Die 6. Kindergartengruppe in der Kansnitstraße erhält nämlich in Kürze auch ein Weidenhäuschen.

Die Gartenarbeit

Der Garten soll nicht nur Ort des Rastens, Erholens und Entspannens sein, sondern auch eine nachhaltige Umwelt-erziehung gewährleisten, bei der das Erfassen von natürlichen Zusammenhängen durch freies Spiel in der Natur und Projektarbeiten im Vordergrund steht, sagt Leitner. Die Pflege und der Umgang mit

den Pflanzen werden den Kindern durch eigenständiges Tun und ihre eigenen Beobachtungen spielerisch vermittelt.

Die Kinder erfahren den Garten, bei dem alles wild wächst, mit allen Sinnen. Sie schmecken Erdbeeren und Himbeeren, riechen an Salbei und Minzen. „Unsere Kinder erleben den Garten. Das gefällt allen. Vor allem, wenn man essen kann, was man selbst sät. Darauf sind die Kinder stolz.“ Im Frühsommer kommen Schnittlauch und Co. für die tägliche Jause aus den Beeten. Die kleinen Gärtner beobachten, wie die Pflanzen wachsen, und lernen dabei, zu welcher Jahreszeit die Früchte reif werden. „Ein ganz wichtiges Lernziel ist, dass die Kinder verstehen, dass nicht immer alles wächst.“ Daher habe man den Jahresschwerpunkt „Unser Garten in den vier Jahreszeiten“ dem Projekt angepasst.

Das LEADER-Projekt ist auf fünf Jahre konzipiert und erweiterbar, klärt Sacherer-Nagele auf. Sie denkt dabei an eine Wasserstraße für die Kinder. „Man könnte auch Obstbäume pflanzen“, fügt Leitner hinzu.



Das LEADER-Projekt initiierte der Verein „Schöner leben in Althofen“ mit Obmann Wolfgang Leitner. © Privat (2)



Im letzten Frühling legten Experten die Beete an.



Ein Ortszentrum für Ossiach

Mit dem bereits errichteten Erlebnisspielplatz in Ossiach wurde der erste Schritt für das groß angelegte Projekt Ortskernentwicklung getan.

ZAHLEN & FAKTEN

Spatenstich:
5. Oktober 2020
Geplante Eröffnung:
April 2021
Kosten: 200.000 Euro
Größe des Spielplatzes:
600 Quadratmeter
Fördervolumen: 80.000
Euro. Dieser Betrag setzt
sich zusammen aus 64.000
Euro (ELER-Fonds), 9.600
Euro (Bundesförderung),
6.400 Euro (Landesförde-
rung).

Gefördert durch LEADER

- Projekt: Erlebnisspielplatz Ossiach
- Projektträger: Gemeinde Ossiach
- Projektvolumen: € 200.000

Im Herbst des Vorjahres ist der Spatenstich für den neuen Kinderspielplatz in Ossiach erfolgt. Ein Großteil der Bauarbeiten ist bereits abgeschlossen, und schon im April werden sich dort die Kinder tummeln und vergnügen können. Mit der Realisierung des Kinderspielplatzes wurde nun der erste Schritt in Richtung Ortskernentwicklung gesetzt. Weitere sollen folgen.

Bürgerideen waren gefragt

„Das übergeordnete Ziel ist es, ein Dorfzentrum rund um das Tourismus- und Bürgerservicezentrum Ossiach zu schaffen“, erklärt Bürgermeister Gernot Prinz. Der Erlebnisspielplatz sollte dabei ein funktionales Bindeglied zwischen den Bereichen Dorfplatz und Einrichtungen am See sein. In der nächsten Phase soll über einen Weg die Achse Tourismus- und Bürgerservicezentrum Ossiach–Dorfplatz–Harfe–Freizeitinfrastruktur (Strandbad und Sportplatz) erschlossen werden. Nachgedacht wird auch über eine

Erweiterung des Projekts durch einen Generationen-Erholungspark, in dem sich Menschen aller Altersgruppen begegnen können und wo es entsprechende Gesundheits-, Sport- und Bewegungsangebote gibt.

Im Rahmen dieses Bürgerbeteiligungsverfahrens wurde bereits im Jahr 2014 damit begonnen, einen Masterplan zur Ortskernentwicklung für die Gemeinde Ossiach zu erstellen. Die Bürgerbeteiligung wurde in Form eines Konsultationsverfahrens durchgeführt. In Workshops und Informationsveranstaltungen konnten Bürger – und auch die Mädchen und Buben der örtlichen Volksschule – ihre Ideen und Vorschläge einbringen und so aktiv an der Neugestaltung mitwirken.

Für Bürger und Gäste

„Der Erlebnisspielplatz dient der Stärkung des Gemeinwohls unserer Bürger, ist aber zugleich auch eine weitere Aufwertung für unseren Tourismusort“

Smart Villages: Eckpfeiler eines neuen EU-Konzepts

Im Frühling 2017 veröffentlichten die EU-Kommissare für Landwirtschaft, Regionalpolitik und Mobilität eine ressortübergreifende Initiative unter dem Titel „EU Action for Smart Villages“.



Michael Fischer ist Mitarbeiter des „Netzwerks Zukunftsraum Land“, Bereich Basisdienstleistungen, LEADER und Regionalentwicklung.
www.zukunftsraumland.at

© KANIZAJ

Begründet durch die Ergebnisse der Cork-2.0-Konferenz 2016 sollten mit diesem neuen Fokus die Unterschiede zwischen Land und Stadt im Bereich Digitalisierung und neue Technologien verringert werden.

Was „Smart Villages“ konkret sind, konnte zum damaligen Zeitpunkt allerdings nur grob skizziert werden. So lancierte die Kommission als eine der ersten Aktivitäten ein Pilotprojekt zu „Smart Eco-Social Villages“ – unter anderem mit dem Ziel, eine klarere Definition anzubieten. Auch die Europäische Vernetzungsstelle für ländliche Entwicklung (ENRD Contact Point) begann zu dieser Zeit, sich unter internationaler Beteiligung mit dem Konzept zu beschäftigen. Betrachtet man deren Erkenntnisse zusammengekommen, lassen sich Smart Villages grob als Gemeinschaften in ländlichen Gebieten (unbestimmter Größe) charakterisieren, die eigeninitiativ auf Basis einer individuellen Strategie unter Beteiligung der Bevölkerung innovative Lösungen entwickeln, um ihre Resilienz zu erhöhen sowie wirtschaftliche, soziale und/oder Umweltbedingungen zu verbessern.

Bis hierhin wäre der Ansatz aus österreichischer Sicht nicht bahnbrechend neu gewesen, gab es doch etablierte Initiativen wie die Lokale Agenda 21 oder LEADER, die genau nach diesen Prämissen arbeiteten.

Ein Unterschied lag jedoch darin, das Potenzial von Digitalisierung aktiv zu nutzen. Dabei ist es aber nicht Digitalisierung per se, welche die „Smartness“ ausmacht, sondern ein intelligentes Kombinieren mit anderen Entwicklungsfaktoren. Deutlicher wird dies in der Abgrenzung zu „Smart Cities“. Als

deren ländliches Pendant sieht man sich nämlich nicht, wie an anderer Stelle deutlich wird. Smart Cities assoziiert man vorrangig mit „harten“ technischen Lösungen wie der Verbesserung städtischer Funktionen durch Nutzung von Messdaten und Verknüpfung digitaler Technologien. Die Smartness von Smart Villages kennzeichnen im Vergleich neue soziale Netzwerke und Kooperationen entlang von Wertschöpfungsketten sowie zwischen öffentlichen, wirtschaftlichen und zivilgesellschaftlichen Akteurinnen und Akteuren.

Zusätzlich bedeutet Smartness in diesem Fall ein Hinausdenken über die Grenzen der jeweiligen Gemeinschaft, das heißt, national und international aktiv Partnerschaften mit anderen Gemeinden und Städten zu suchen.

Doch wie kommt es nun zu mehr solcher smarten Ansätze auf lokaler Ebene? Ein spezifischer Förderansatz auf EU-Ebene wurde bislang noch nicht angeboten. Die Kommission baut hingegen vielmehr auf die Nutzung bestehender Finanzierungsinstrumente wie LEADER/CLLD (Community Led Local Development, d.h. eine von der örtlichen Bevölkerung betriebene lokale Entwicklung) oder die Europäische Innovationspartnerschaft „Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP-AGRI), die über den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und/oder den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) umgesetzt werden. Somit liegt es unter anderem an den Mitgliedstaaten, ob und in welcher Intensität sie Smart Villages in der künftigen Programmperiode auf die Agenda setzen.

SMART-VILLAGE-PORTAL

Der ENRD Contact Point bietet zum Thema Online umfassende Informationen auf dem „Smart-Village-Portal“:
https://enrd.ec.europa.eu/smart-and-competitive-rural-areas/smart-villages/smart-villages-portal_de

Alle Präsentationen der digital abgehaltenen Konferenz zum Thema Smart Villages vom 26. Mai 2020 sind online abrufbar:
www.zukunftsraumland.at/veranstaltungen/9620



Sonniger Platz fürs Bio-Geflügel

Der Familienbetrieb Strauss vulgo Sonnhof in Magdalensberg liefert Hendln und Puten in bester Qualität. Ein biologischer Hochgenuss, den die Kunden schätzen.

In der Gemeinde Magdalensberg nahe Ottmanach liegt oberhalb der Nebelgrenze der Sonnhof. Der landwirtschaftliche Betrieb hat sich auf Bio-Geflügel spezialisiert: Das ganze Jahr über gibt's frische Bio-Hendln, saisonal meist im Sommer und zu Weihnachten auch Bio-Puten. Gemeinsam mit ihren Eltern betreibt Katja Strauß die Landwirtschaft.

Vom Stall ins Freie

Im Stall am Sonnhof wachsen die Küken aus kontrollierter österreichischer Anzucht mit genügend Freilauf zu schlachtfertigen Hendln heran. Auf Massenproduktion verzichtet man bewusst. Einmal pro Woche schlachten Katja Strauß und ihre Eltern direkt am Hof. Der Schlachtraum liegt gleich neben dem Stall, somit gibt es keine langen Transportwege, die Tiere sind keinem Stress ausgesetzt. „Auch das ist Qualität, die man schmeckt“, weiß die Jungbäuerin.

Mut zum Vollerwerb

Maria und Bernhard Strauß sind stolz auf ihre Tochter, die den Mut hat, sich im Vollerwerb um den Hof zu kümmern. Katja Strauß, Absolventin des Bildungszentrums Ehrental, vermarktet erfolgreich Bio-Geflügel unter den Namen „Strauss – Biologischer Hochgenuss“. „Wir sind ein Familienbetrieb, der trotz kleiner Kapazitäten auf beste Qualität setzt“, so die 20-Jährige. Ihre tierische Leidenschaft gehört den Puten. Zur

Weihnachtszeit sowie im Sommer hat der Sonnhof daher zusätzlich Bio-Puten im Angebot. Man möchte künftig dreimal jährlich Puten anbieten. „Sie sind meine Mädels, sehr lernfähig, und sie haben ein Gespür für Menschen“, schwärmt Strauß von ihren Lieblingstieren.

Bestell- und Abholservice

Die heiß begehrten Hendln und Puten sind nur auf Vorbestellung erhältlich. Ganz unkompliziert kann man sich in den SMS-Verteiler aufnehmen lassen. Am Hof kann dann das Bio-Geflügel abgeholt werden, beliefert wird nur die Gastronomie. „Die Kunden bekommen einmal pro Monat eine SMS. Sie können dann eine Bestellung abgeben. Wir gehen natürlich auf die individuellen Wünsche unserer Abnehmer ein“, versichert Strauß. Aber: „Nicht immer ist alles erhältlich. Manchmal muss man warten können und Geduld haben. Aber dafür bekommt man saftiges, feines Bio-Geflügel.“



© Elias Jerusalem (4)

MARKTPLATZ
Mittelkärnten

KONTAKT:

Strauss – „Biologischer Hochgenuss“
vulgo Sonnhof
Katja Strauß
Leibnitz 2, Magdalensberg
0664/73 67 58 77
strauss.sonnhof@aon.at

*Maria und Bernhard
Strauß mit Tochter Katja,
die das Zepter in die
Hand genommen hat.*



Das Ehepaar Susanna und Werner Pejrimovsky strebt auch nach jahrzehntelangem Tun täglich nach Perfektion.

© Elias Jerusalem



Wunderbares Funkeln umgibt die Schattseite

Handwerkskunst auf höchstem Niveau schafft das Ehepaar Susanna und Werner Pejrimovsky. Die Goldschmiedemeister zaubern seit 33 Jahren individuellen Schmuck. Nun führt ihr Weg zurück ins Metnitztal.

MARKTPLATZ
Mittelkärnten

Die „Pejrimovsky & Co Goldschmiedekunst“, ein Marktplatz-Mittelkärnten-Betrieb, vereint handwerkliches Können, technische Perfektion, aufregendes Design und jede Menge Inspiration. Das sind die Grundlagen für den Erfolg von Susanna und Werner Pejrimovsky. Seit 33 Jahren kreieren die beiden Goldschmiedemeister individuellen Schmuck. Ihre Schmuckstücke sind Unikate, die sie oft nach Kundenwunsch anfertigen. Ihre stilistische Bandbreite reicht von klassischen und extravaganen Kreationen bis zu außergewöhnlichem Jagd- und Trachtenschmuck sowie auch Kunstobjekten. Besonders bekannt ist das Unternehmen für die emaillierten Tiere, die sie in langwieriger Detailarbeit modellieren.

Der Anfang

Susanna Pejrimovsky-Hanousek absolvierte die Fachschule in Ferlach, Werner Pejrimovsky die klassische Lehre in Wien. Nach einem Aufenthalt in New York folgte die Meisterprüfung in Wien. Der weitere berufliche Weg des Paares war stets geprägt vom Streben nach Eigenständigkeit, einer eigenen Handschrift in der Ausführung der Schmuckstücke und der Schaffung von Harmonie zwischen dem Träger des Schmucks und dem Ausdruck der Kreation. Im Juni 1988 eröffneten Susanna und Werner Pejrimovsky ihr Atelier in Wien.

Bodenständig

Das Paar ist seit 1994 verheiratet, die Töchter Anna-Elisa und Marie-

Therese sind längst erwachsen. Das letzte Jahr war einschneidend und brachte die beiden zurück ins Metnitztal. Dort nämlich wuchs Susanna Pejrimovsky auf. „Schon im Jahr 2016 planten wir, in Kärnten ein weiteres Geschäft zu eröffnen. Dies wurde dann jedoch verworfen, wobei der Gedanke ‚Zurück in die Heimat‘ immer im Hinterkopf blieb. Durch den Verein der Weltkärntner wurde unsere Neugier wieder geweckt. Nach 32 Jahren Selbstständigkeit und fast 20 Jahren Geschäftstätigkeit in der Wiener Innenstadt können wir uns diesen Schritt ohne weiteres erlauben“, sagt das kreative Paar.

Das Arbeitsvolumen sei auch in der Krisenzeit bislang ganz normal. „Wir haben uns entschlossen, unser wunderschönes Geschäftslokal in

Heuer erfolgt im Rahmen des „Schattseitner Funkeln“ die Eröffnung des neuen Ateliers in Oberhof.

© Pejrimovsky (5)



skap
STEFAN KOGLER ARCHITECTS

Der Jagdknicker mit einer gesenkgeschmiedeten Klinge, der Griff ist aus Hirschhorn. Passend dazu die Gürtelschnalle in Silber. Sie kann mit individuellen Ledergürteln selbst gewechselt werden.



© Elias Jerusalem

der Krugerstraße 18 im ersten Wiener Gemeindebezirk zu kündigen und zu schließen. Das Homeatelier in Mauer bei Wien hat uns schon gezeigt, dass es die richtige Entscheidung war. Schon im April letzten Jahres haben wir das Gewerbe in Kärnten angemeldet.“ Die Coronakrise sei für die beiden sozusagen ein Booster für die Umsetzung des Plans.

In der Schattseite

Nun arbeiten die beiden in ihrem Atelier in der Schattseite in Metnitz. Dort verbinden sie in echter Handarbeit beste Edelsteine, Iridium-Platin und andere recycelte Edelmetalle zu Kunstwerken. Auch alle mechanischen Teile wie Verschlüsse erzeugen die zwei Goldschmiedemeister selbst. „Wir sind flexibel bezüglich Auslieferung und individueller Bedürfnisse unserer Kunden.“ In Kürze sollen die Bauarbeiten für ein neues Atelier in der Schattseite starten. „Nadel und Pin für Metnitz haben wir bereits entworfen“, betont Werner Pejrimovsky, dass man sich in Metnitztal aufgehoben fühle.

Erfolgreiches Paar

Tägliches Schaffen auf höchstem Niveau bringt viel Anerkennung mit sich. Das Ehepaar wurde für seine einzigartigen Kreationen wie Ringe, Broschen oder Colliers in Summe viermal mit dem Staatspreis ausgezeichnet, 1999 waren Pejrimovsky und Co. „Tahitian-Pearl-Trophy-Gewinner“ in der Kategorie „Set“. 2019 erhielten sie zudem den Titel „Goldschmied des Jahres“.

Außerdem laden sie seit 33 Jahren zu jährlichen Ausstellungen und Events in den eigenen Geschäften. Ab 2010 auch an ausgewählten Orten, wie beispielsweise in der Wiener Hofburg, im Hotel Krone in Lech oder bei der „Hohen Jagd Salzburg“.

2019 riefen die sympathischen Goldschmiedemeister das „Schattseitner Funkeln“ ins Leben. In diesem Jahr erfolgt im Rahmen der Ausstellung „Schattseitner Funkeln“ die Eröffnung des neuen Ateliers im Metnitztaler Oberhof.

„Juwelen sind eines Menschen Seele in Schönheit gefasst“, für Familie Pejrimovsky wohl mehr als nur ein Satz.



Eigens für das Metnitztal design: Nadel und Pin mit dem Wappen von Metnitz in Silber oder auch Weißgold emailliert



Ein wunderschöner Ring in Iridium-Platin mit Tanzanit, 40 Brillanten und zwei Smaragden



Libellen als Brosche in Rotgold und Gelbgold, besetzt mit 90 Brillanten, Rubinen und Tsavoriten



Ohrgehänge in Kupfer und Iridium-Platin mit Süßwasserperlen und Malaya-Granaten

Tourismussplitter

Pflege für Radwege

Coronabedingt ändert sich zurzeit vieles. Unter anderem ist ein massiver Anstieg der Anzahl an Radfahrern zu beobachten. Was für Umwelt und Gesundheit positiv ist, bedeutet jedoch für die Gemeinden einen Mehraufwand bei der Instandhaltung und Pflege des Radwegenetzes. Seit 2015 organisiert die Region Mittelkärnten gemeinsam mit dem Arbeitsmarktservice (AMS) und dem Land Kärnten das Projekt der „Radwegpflege“. Dabei erhalten Arbeitsuchende von April bis Oktober eine zeitlich befristete Beschäftigung in Gemeinden der Region. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer leisten wertvolle Arbeit, denn sie sind in Abstimmung mit den örtlichen Bauhöfen für die Wartung und Kontrolle an den Radwegen zuständig: Säuberung und Jäten der Rastplätze, Entleerung von Mistkübeln, Mähen, Anbringen von Bodenmarkierungen, Ausbesserungsarbeiten, Kontrolle der Wegbeschilderungen, Hilfstätigkeiten beim maschinellen Mähen und Schneiden der Äste entlang der Wege. Neben einem Erste-Hilfe-Kurs erhalten die Arbeiterinnen und Arbeiter eine praxisorientierte Aus- und Weiterbildung.

Für die Kommunen ist das durch LEADER geförderte Projekt eine kostengünstige Möglichkeit, die Radwege und Flurpflege in Schuss zu halten.



© ARCHIV/SYMBOLFOTO



© Region Mittelkärnten (2)

Gefördert durch LEADER

Projekt: Neugestaltung Tourismusinformati-
onsbüro St. Veit/Glan
Projektträger: RM Regionalmanagement
Mittelkärnten GmbH
Projektvolumen: € 60.000

Umbau für besseres Service

Vor einem Jahr sind das Regionalmanagement und die Tourismusregion Mittelkärnten in St. Veit auf den Unteren Platz 10 übersiedelt. Im ersten Stock des sogenannten „Arcineum“ befinden sich nun Büroräumlichkeiten der Mitarbeiter, und im Erdgeschoß wurde das Tourismusinformati-
onsbüro vorerst provisorisch eingerichtet. Um den Gästen und Informationssuchenden in Zukunft ein modernes, zeitgemäßes Service bieten zu können, wird der etwa 70 m² große Raum im Erdgeschoß gegenwärtig mittels LEADER-Förderung umgebaut. Für die Umsetzung der Maßnahmen sind regionale Betriebe beauftragt.

Situationsbedingt kann derzeit kein fixer Termin der Eröffnung bekannt gegeben werden. Sobald es möglich ist, wird das Büro wieder eine exzellente, serviceorientierte Anlauf- und Infor-

mationsstelle der gesamten Region für Gäste aus Nah und Fern sein. In den Sommermonaten werden weiterhin E-Bikes und Fahrräder verliehen und die Kärnten-Card für Gäste verkauft. Das ganze Jahr über gefragt sind Gutscheine der mittlerweile 58 Betriebe des Marktplatzes Mittelkärnten sowie der Längsewirte.



Auf die nächsten 50 Jahre!

Vor 50 Jahren wurde der Tourismusverband St. Georgen am Längsee gegründet. Zum Jubiläum lässt man mit einem Skulpturen-Wanderweg aufhorchen.

Der tiefblaue Längsee, die mächtige Burg Hochosterwitz, erlesene Weine und feinste Speisen – die Region rund um den Längsee wird nicht umsonst als die „Perle der Natur“ bezeichnet. Wo sonst vereint sich Kultur, Geschichte und Kulinarik auf kleinstem Raum und lässt die Herzen von Touristen wie Einheimischen höher schlagen?

Seit 50 Jahren sorgt der Tourismusverband St. Georgen am Längsee für kollektives Auftreten. Schließlich wollen die baulichen wie kulinarischen Kostbarkeiten der Region gemeinsam vermarktet werden. „1971 gegründet, wurde der Tourismusverband ein Jahr später eingetragen“, klärt Vorsitzender Manfred Fellner auf. Ein Fest ist heuer nicht angedacht, aufgrund der Pandemie lädt man erst 2022 zu Feierlichkeiten anlässlich des Jubiläums.

Strukturwandel

In den letzten fünf Jahrzehnten hat sich die Umgebung sowie das Verhalten der Urlauber verändert. Rund um den See gab es zu Spitzenzeiten ab Mitte der Achtziger bis Ende der neunziger Jahre an die 100.000

Nächtigungen. „Damals gab es noch viele Privatzimmer-Vermieter“, klärt Fellner auf. Zum Vergleich: Im Jahr 2019 gab es 56.000 Nächtigungen. Die vergangenen Sommermonate bescherten den Beherbergungsbetrieben in der Region Längsee-Hochosterwitz eine Zunahme an Nächtigungen von 13 Prozent. „Ein tolles Plus“, freut sich Fellner, Chef der Längseeleit'n. Als besonderes Highlight gilt das Gäste-Shuttle der Region: einmal täglich kostenlos hin und zurück zu Ausflugszielen, Wanderstartplätzen oder zum See – ohne lästige Parkplatzsuche.

LEADER-Projekt

Derzeit arbeitet man an einem LEADER-Projekt, das in Zusammenarbeit mit der Region Mittelkärnten entsteht. Im Fokus stehen dabei die Kunst sowie die Natur rund um den Längsee: Hier entsteht ein Wanderweg mit Skulpturen des Künstlers Andres Klimbacher. Grundlage dafür ist ein Prosatext von Tina und Andres Klimbacher, der in acht Teile zerlegt werden kann. Jede der acht Skulpturen ist Inhalt und Ausdruck einer Textpassage. An jeder der acht Stationen auf dem fünf Kilometer

langen Weg rund um den Längsee wird ein Teil des Prosatextes in Form einer Edelstahltafel angebracht. Der Text wurde speziell für den Tourismusverband geschrieben und steht in Beziehung zu den Begebenheiten der Region. Die Skulpturen dieses Kunstwanderweges sind zwischen zwei und vier Meter hoch. Die Gestaltung des Wanderweges mit zeitgenössischer Kunst, in Zusammenhang mit Natur, ist in Kärnten wohl einzigartig.



Beim Radfahren lernen Einheimische wie Gäste die Schönheiten der Region und in Pausen die Köstlichkeiten der Wirte kennen.

© Tom Lamm

Mittelkärnten gewinnt

Mit 75 Qualitätssiegeln wurde Mittelkärnten bereits ausgezeichnet, und die Zahl der Kärnten-Qualitätssiegel-Betriebe wächst stetig, denn es gibt noch zahlreiche Anwärter für die Qualitätszertifizierung.

Mit dem Kärnten-Qualitätssiegel werden Betriebe ausgezeichnet, deren besonderes Anliegen eine hohe Service- und Dienstleistungsqualität ist – es bedeutet ein Versprechen an den Gast und steigert auch seine Erwartungshaltung an den Betrieb.

Gerade in Zeiten von Bewertungsportalen und sozialen Medien genießen Zertifizierungen einen wachsenden Stellenwert. Bewertungsportale haben sich etabliert – ob ein Gastgeber will oder nicht. Darum ist ein professionelles Be-

schwerdemanagement von großer Bedeutung.



auf dem Weg zum ‚Kärnten-Qualitätssiegel‘ begleiten zu dürfen. Mein besonderes Anliegen ist es, die Gastgeber umfassend zu unterstützen.

Birgit Schneider-Kraßnitzer, Qualitätscoach der Tourismusregion Mittelkärnten: „Ich freue mich und bin sehr stolz, Betriebe beraten und

Essenziell ist die laufende Arbeit am Leistungsniveau und die consequente Verbesserung der Dienstleistung. Im Fokus steht die Zufriedenheit des Gastes, und dazu bedarf es Mitarbeiter, die sich mit den Werten des Betriebes identifizieren. Ist diese Basis erfüllt, kann dem Gast überzeugend vermittelt werden, dass ein Betrieb ‚ausgezeichnet‘ ist.“

Alle touristischen Betriebe der Region Mittelkärnten können auf Wunsch das umfassende Beratungsangebot der Tourismusregion Mittelkärnten gratis in Anspruch nehmen.

Kategorie „Gastronomie“

Beim Neugebauer finden sich neue Küchegeheimnisse mit bewährter Tradition.

Über 100 Jahre ist der Landgasthof Neugebauer in Familienbesitz, weitum bekannt als Backhendlspezialist. Seit 2017 liegen die Geschicke des Hauses in den Händen von Stefanie und Lothar Krings-Neugebauer. Die jungen Wirtsleute erweitern das saisonale und regionale Speisenangebot gerne mit neuen, kreativen Elementen, wie z. B. das beliebte „Neugebauer-Sushi“. Den Hotelbereich mit Wellnesszone umgibt ein idyllischer Garten. Die alte Schmiede, die sich ursprünglich im Betrieb befand, lädt als kleines Heimatmuseum ein, originales Werkzeug zu entdecken.

Landgasthof Neugebauer
Familie Krings-Neugebauer
Graben 6, 9335 Lölling
www.landgasthof-neugebauer.at
Tel.: 04263/407



© Elias Jerusalem (3)

immer mehr an Qualität

Kategorie „Gastronomie“ und „Beherbergung“

Gleich zwei Qualitätssiegel holte sich der Traditionsgasthof Moser in Guttaring.

Was vor 170 Jahren als Braugasthof begann, ist heute weit über die Grenzen hinaus als Genussgasthof bekannt. Die hausgemachten saisonalen Schmanckerln werden stets frisch, mit besten Zutaten aus der Region zubereitet. Besonders gemütlich genießen lässt es sich im Gastgarten unter der schattenspendenden Kastanie, begleitet vom romantischen Plätschern des vorbeifließenden Silberbaches. Das Haus verfügt über insgesamt 12 gemütliche Gästezimmer. Sauna und Swimmingpool ergänzen das Angebot. Das besondere Highlight ist der „Hochzeitsstadl“, in welchem schon viele Brautpaare in ihr Glück getanzt sind.

Gasthof Moser – Familie Moser
 Unterer Markt 17
 9334 Guttaring
www.mosergasthof.at
 Tel.: 04262/81 12



© Elias Jerusalem (2)

Kategorie „Beherbergung“

Eine „kaiserliche Familiengeschichte“ mit süßer Verführung direkt am Längsee.

Inmitten von Wiesen und Feldern, in traumhaft schöner Landschaft liegt der Seehof der Familie Schratt. Wer hier Urlaub macht, wird nach kaiserlicher Tradition verführt, denn jeden Sonntag wird der unwiderstehliche Schratt-Gugelhupf, gebacken nach dem original Alt-Wiener-Rezept der Katharina Schratt, serviert. Kaiser Franz Josef, so sagt man, ließ sich gerne von Katharina und ihrem Gugelhupf verführen. Katharinas Bruder, der Urgroßvater des heutigen Gastgebers, erwarb das Anwesen am Längsee, und so schließt sich die kaiserliche Familiengeschichte.

**Hotel-Pension Seehof
Familie Schratt
Töplach 12, 9313
St. Georgen am Längsee
www.hotel-seehof.at
Tel.: 04213/223 20**



© Ferdinand_ Neumüller (2)



Kategorie „Guat jausnen“

„Jausenzeit“ – Genuss mit Blick auf die Saualpe und die Altstadt Althofens



© Rinner/Dachberger (2)

Neben der Liebe zur Landwirtschaft ist die Gastfreundlichkeit bei den Dachbergern schon seit Generationen selbstverständlich, denn kein müder Wanderer hat jemals den Dachberg hungrig oder durstig verlassen. Bei den Gästen des nahegelegenen Kur- und Rehabilitationszentrums Althofen ist der Hof unter dem Namen „Mostbauer“ bekannt. In gemütlicher Ambiente genießt man alle Zutaten einer zünftigen Brettljause aus Eigenproduktion wie Schinken, Speck, Würstl, Glundner Käse, Schweinsbraten, aber auch Schnäpse, Liköre, Säfte und hausgemachte Mehlspeisen. Tipp des Hauses: Jausenplatten und Geschenkskörbe zum Mitnehmen.

**Buschenschenke Dachberger
Familie Rinner
Dachberg 7, 9330 Althofen
www.dachberger.at
Tel.: 04262/32 25**

Kategorie „Urlaub am Bauernhof“

„Ein besonderes Schmuckstück“ – modernes Wohnen in historischen Mauern

Eingebettet zwischen Wiesen und Wäldern des Christofbergs liegt der bäuerliche Gutshof Kulnighof. Gleich bei Betreten des Hauses spürt man das Herzblut der Gastgeberin, denn alle Räumlichkeiten sind geschmackvoll und mit viel Liebe zum Detail ausgestattet. Die neu renovierten Zimmer verbinden alte Bausubstanz mit moderner Lebensweise. Der Kulnighof befindet sich in sonniger Alleinlage, bietet Platz für bis zu 8 Personen und eröffnet bei Betreten der großen Terrasse einen grandiosen Ausblick. Seit 1910 befindet sich das Gut Kulnighof, mittlerweile in 5. Generation, in Familienbesitz. Am Kulnighof lässt es sich perfekt urlauben.



Gut Kulnighof – Familie Kurath
Christofberg 8,
9064 Christofberg
www.gutkulnighof.at
Tel.: 0676/83 55 57 15



© Kulnighof (5)

Den Blick stets in die Zukunft gerichtet

Vor 30 Jahren wurde die Norische Region gegründet. Sie war in vielerlei Hinsicht Vorbild für weitere Regionalvereine. In die Zukunft blickt man optimistisch.



Seit 2016 ist Gabriele Dörflinger Obfrau der Norischen Region. Am Foto trägt sie die Norische Tracht, die eigens für den Regionalverein entworfen wurde.

© Privat

MITGLIEDER

Die Norische Region setzt sich aus neun Mitgliedsgemeinden zusammen: Brückl, Eberstein, Maria Saal, Hüttenberg, Kappel am Krappfeld, Klein St. Paul, Magdalensberg, Guttaring, Diex und Mühlen (Steiermark). Sie zählt sowohl flächenmäßig als auch in Bezug auf die Einwohnerzahl zu den kleineren Regionalvereinen in der LAG Mittelkärnten. Das Logo der Norischen Region zeigt die Norische Amphore.

Bereits 1985 formierten sich erste Ansätze: Die Regionalentwicklung hatte ihren Ausgang mit der Raumordnungsgemeinschaft III mit Arbeitskreisleiter Helmut Lassernig, dem ehemaligen Bürgermeister von Eberstein. Es gab damals unzählige Besprechungen im Bereich Landwirtschaft, Regionalentwicklung und Tourismus. Schließlich wurde am 5. Juni 1990 die Norische Region im Gasthof zum Dorfschmied in Klein St. Paul gegründet. Erster Obmann war Otto Leitgeb.

Aus Visionen entstanden zahlreiche Projekte. „Die Norische Region war und ist die Mutter der Regionalentwicklung in Kärnten, die Vorzeigeregion für sämtliche Regionalentwicklungen. Wir wurden auch LEADER I, wo wir viele Projekte umsetzen konnten“, sagt Bio-Hotelier Ilmar Tessmann. Ab 1992 wurde Tessmann als Regionalbetreuer angestellt, er koordinierte ab sofort die Mitgliedsgemeinden, an die 40 Tourismusbetriebe, 200 landwirtschaftliche Betriebe und 20 Gewerbebetriebe.

„Kinder der Region“

Vieles entwickelte sich im Laufe von drei Jahrzehnten, auch das Siegel „Norigusto“. „Der größte Erfolg war während der Landesausstellung in Hüttenberg ein Verkaufsshop in der Heft, der ausschließlich von Bauern der Region beschickt wurde. Das Norische Mostfest und die Genussregion ‚Kärntner Blondvieh‘ mit in Summe 22 Blondviehfesten sind Kinder der Norischen Region“, weiß Gründungsmitglied Tessmann. Die Vergabe des Norischen Kulturpreises war jedes Jahr ein Highlight, er wurde später vom Künstler

Werner Hofmeister in den „Noricult“ umgewandelt.

Die ersten Richtlinien für nachhaltigen Tourismus wurden entwickelt. In Erinnerung bleiben das „Norische Jausenbrett“, der „Norische Suppentopf“ sowie das „Norische Fest“, und 15 Jahre lang lud man sogar zu einem „Norischen Ball“ ins Kultur- und Gemeinschaftshaus Brückl. „Legendär ist ein Auftritt vor dem Casino Velden, wo sich Chöre aus der ganzen Region und das Kunsthandwerk präsentierten, mit dabei auch Heinrich Harrer. Es war ein Meisterstück der regionalen Präsentation“, erinnert sich Tessmann. Zudem wurden drei Wirtschaftsmessen organisiert, Kunsthandwerk und Bäckereien kreierten diverse Produkte. „Die Norische Region war allgegenwärtig und wurde von der Bevölkerung sehr positiv aufgenommen.“

Persönlicher Einsatz

Engagierte Persönlichkeiten prägten den Regionalverein. Sie schafften mit unermüdlichem Einsatz und ihrem unbändigen Willen, die Region zu etablieren und sie weiterzuentwickeln. Der Blick war stets in die Zukunft gerichtet, ohne dabei auf regionale Traditionen zu vergessen.

Als „Vater der Region“ wird Otto Leitgeb bezeichnet, der vom Regionsgedanken beseelt war und unermüdlich für „seine“ Norische Region auftrat. Ihm folgten als Obmänner Rudolf Schratzer (Altbürgermeister Hüttenberg), Hilmar Loitsch (Altbürgermeister Klein St. Paul) und der Ebersteiner Raphael Pliemitscher, der lange Zeit das Herz der Regionalentwicklung war. Obfrau des Regionalvereines ist seit 2016 Gabriele Dörflinger, Bürgermeisterin



„Mein Liebling ist blond“: Ilmar Tessmann mit dem ehemaligen Regionsobmann Raphael Pliemitscher (links), der im Oktober 2019 verstarb. Pliemitscher setzte sich stark für die alte Nutztier rasse „Kärntner Blondvieh“ ein.

© Privat

von Klein St. Paul. Zu den norischen Pionieren zählen auch Josef Zechner, Julius Scharf, Walter Wohlfahrt und Marlies Moser vom gleichnamigen Gasthof-Hotel in Guttaring. Moser übernahm nach Scharf die Obmannschaft des „Clubs der Norischen Wirte“ und wurde erst vor ein- und einhalb Jahren vom Regionalverein für ihre Lebensleistung geehrt.

Blick in die Zukunft

Zusammenhalt ist nach wie vor das Schlagwort, auch über die Gemeindegrenzen hinweg. Nur so könne man die Region weiterentwickeln, sagt Gabriele Dörflinger. „Der damalige Gedanke des Zusammenschlusses war, dass man mit EU-Geldern Projekte verwirklichen konnte. Man holte Geld in die Region und schuf damit gleichzeitig Zukunftsaussichten“, bilanziert

Dörflinger. Die Bereiche Landwirtschaft, Tourismus und Gewerbe wurden laut der Regionsobfrau sehr gut abgedeckt, für den sanften Tourismus gebe es noch Nachholbedarf. „Ein großes Thema sind die Wanderwege, die man für Einheimische und Touristen ausbauen möchte. Der letzte Lückenschluss beim Radweg mit Hüttenberg ist angedacht.“ Dörflinger macht auf den Norischen Bauernmarkt aufmerksam, der jeden Freitag abwechselnd in Klein St. Paul, Magdalensberg, Brückl oder Eberstein stattfindet.

Die Obfrau legt großen Wert auf Umweltthemen: Energie-Masterplan, KEM-Regionen sowie E-Mobilität müsse man weiter ausbauen. „Ein Verkehrskonzept für die gesamte Region mit gleichzeitiger CO₂-Einsparung ist ein Steckenpferd von mir“, so soll die Görtschitztalbahn,



Wanderweg in der Norischen Region: Ein Landschaftsfenster des Künstlers Werner Hofmeister steht in Kappel mit Blick auf das Krappfeld.

© Elias Jerusalem

auf der es heute nur noch Gütertransporte gibt, für den Personenverkehr wiederbelebt werden. „Die alten Gleise könnte man nutzen, um eine Bahn von Klein St. Paul bis St. Veit zu führen.“

Die Wünsche

Was wünscht sich Dörflinger für die nächsten 30 Jahre? „Dass die Bevölkerung weiterhin so zusammensteht und bereit ist, für die Region zu arbeiten und neue Projekte zu entwickeln.“ 2015 kam der HCB-Skandal, von dem man sich langsam wieder erholt.

„Schräge Nächte für bunte Vögel“

Im Schwalbennest schlafen, Kuhstall und Heuschober dabei stets im Blick. Am Natur-Gut Lassen in Himmelberg geht man auf Tuchfühlung mit Natur und Tier.

Frei nach dem Motto „Kein Haus am See, sondern ein Teich beim ‚Stallet‘ – eine lässig-schräge Idee“ haben sich Heike und Günter Zeilinger im Rahmen des Projekts „Schräge Nächte für bunte Vögel“ eine besondere Unterkunft für Gäste, die quasi am Busen der Natur sein wollen, einfallen lassen. Nach dem erfolgten Spatenstich soll das neue „Stallet“ – wenn alle Termine eingehalten werden können – bereits im Sommer, spätestens Herbst, bewohnt werden können. „Die Sehnsucht der Menschen nach einem ganzheitlichen, stimmigen, authentischen Urlaub ist groß“, sagt Günter Zeilinger. Neben

den zehn Einheiten, die er in seinem Natur-Gut Lassen in Himmelberg im Rahmen von „Urlaub am Bauernhof“ bereits anbieten kann, soll eingebettet in den alten Stall eine neue Unterkunft als „Stallet“ entstehen. Mittels Fenster sind die Gäste hautnah am Stallgeschehen dabei.

Fünf Betriebe, fünf einzigartige Unterkünfte

Die Idee wird von fünf „Urlaub am Bauernhof“-Betrieben in Kärnten getragen, welche traditionelle Gebäude revitalisieren, um nachhaltige, authentische Sehnsuchtsorte zu schaffen. Astrid und Andreas Rittler vom Gut Schloss Lichtengraben

in Bad St. Leonhard im Lavanttal haben sich dem Thema Wasser und Fisch verschrieben. Das 100 Jahre alte Sandhaus wurde restauriert, der Gast wandelt dort nahe an den Teichen auf den Spuren des ehemaligen Fischeaufsehers namens Sand und erlebt inmitten dieser Fischeria, wie man angelt und schräge Köstlichkeiten wie die eigens entworfenen Fisch-Soletti zubereitet. Im Biosphärenpark Nockberge hat die Familie Hinteregger vom gleichnamigen Biobauernhof Hinteregger in St. Oswald den Kärstall, einen 200 Jahre alten Viehunterstand, zur einzigartigen Unterkunft inmitten der Natur ausgebaut. Auf 2020





© Daniel Gollner (3)

Meter Seehöhe hat man eine Alm ganz für sich allein und kann in das einstige Leben der Viehhalter eintauchen. Bei Günter und Heike Zeilinger am Natur Gut Lassen in Himmelberg schlafen Gäste im „Stallet“, einer partiell ausgebauten Stallfläche mit Sichtfenster zu Heuschuber und Kühen. Zudem wurde ein Perspektivenwechselfad ins Leben gerufen, der den Gästen ermöglicht, von der Natur und den Tieren zu lernen, um neue Sichtweisen auf den Kreislauf des Lebens zu gewinnen. Wie es sich anfühlt, in einer überdimensionalen Bienenwabe zu nächtigen, können bunte Vögel bei der Familie Kronhofer und deren Erlebnis-Imkerei in Hermagor erfahren. Unter dem Motto „Wohnen im Bienenstock“ hat man in einer ausgebauten Imker-Werkstatt die Möglichkeit, durch einen eingebauten Bienenstock den Kreislauf der Carnica-Biene zu beobachten. Die durch den Flügelschlag ionisierte Luft wirkt zudem gesundheitsfördernd. Am Familienbauernhof Mesner im Lesachtal ermöglicht Erwin Sokoup seinen Gästen eine Zeitreise. Durch die Revitalisierung seines Urhofes wird das authentische Übernachten in einem Bauernhaus aus dem 17.



Jahrhundert arrangiert, jedoch mit jeglichem Komfort der heutigen Zeit.

Resonanz der Natur

Was für Zeilinger zählt, ist der Perspektivenwechsel, den er seinen Gästen – viele davon seit Jahren Stammgäste – mit auf ihren Weg geben möchte. „Das Lernen von der Natur, das Lernen von Tieren sind wesentliche Punkte. Menschen sind wie Musikinstrumente: Unsere Resonanz hängt davon ab, wer oder was uns berührt.“ Im „Stallet“ soll die Resonanz der Natur immer mitschwingen. „In einem – gut abgedichteten – Abstand von zehn Meter zu Kuh und Heuschuber zu schlafen soll eine Erfahrung sein, die be-

Im Stall von Günter Zeilinger entsteht eine Ferienwohnung mit Blick auf Kühe und Heulager. Im sogenannten „Schwalbennest“, das in die Wohnung integriert ist, fühlt man sich frei wie ein Vogel.

• Gefördert durch LEADER •

- Projekt: Schräge Nächte für bunte
- Vögel im „Stallet“
- Projektträger: Günter Karl Zeilinger
- Projektvolumen: € 200.000



Morgenstimmung am Natur-Gut Zeilinger

rührt.“ Im sogenannten „Schwalbennest“, das in Form eines Oktaeders Teil des „Stallets“ ist, kann man seine Phantasie auf die Reise schicken und sich selbst frei wie ein Vogel fühlen. „Insgesamt werden in ganz Kärnten fünf Projekte der Initiative von ‚Urlaub am Bauernhof‘ in diesem Rahmen umgesetzt. Jedem Projekt wurde vom bauausführenden Architekten Herwig Ronacher ein platonischer Körper und das dazu passende Element zugeordnet. Unser Oktaeder steht für Luft“, so Zeilinger.

Wie funktioniert das?

Mit dieser einzigartigen Unterkunftform mit hoher Erzählfkraft will man den Gästen einen Perspektivenwechsel ermöglichen und Tradition, altes Wissen und Handwerkskunst erlebbar machen. „Wir haben einen Perspektivenwechselfad gestaltet, um neue Sichtweisen auf die kleinen Dinge des Lebens erlebbar

zu machen“, beschreibt der innovative „Urlaub am Bauernhof“-Anbieter. „Die bewusste Auseinandersetzung mit der uns umgebenden Natur – Wald, Wiese, Bach ... – soll verinnerlicht werden. Fragen wie „Warum hat der Specht beim Hämmern kein Kopfweh?“ oder „Wie funktioniert das Leben in einem Ameisenhaufen?“ soll auf den Grund gegangen werden.“ Von der Natur zu lernen und einfache Muster in sein Leben mitzunehmen kann laut Zeilinger das Leben nachhaltig bereichern.

Urlaub mit buntem Mehrwert

Mit dem Konzept lässt man dem Gast Raum für eigene Gedanken, Erfahrungen und prägende Erlebnisse. „Batterien aufladen, den Horizont erweitern und mit neuem Wissen nach Hause fahren, um Geschichten zu erzählen, die im Gedächtnis bleiben. Wir alle sind für unsere Erde

verantwortlich, und es ist unsere Aufgabe, sie für die nächsten Generationen intakt und gesund zu erhalten“, fasst Zeilinger zusammen. Am Natur-Gut Lassen arbeitet man mit den vier Elementen Wasser, Erde, Feuer und Luft. „Unsere Ambitionen sind so ausgerichtet, dass wir voneinander lernen und im Kreislauf mit der Natur leben und gehen. Selbst die kleinste Symbiose ist nicht dem Zufall geschuldet, sondern einem großen Ganzen. Und darauf wollen wir aufmerksam machen.“

Neue Wege im Tourismus

Wie seinen anderen vier Kollegen ist es auch Günter Zeilinger wichtig, bei der Revitalisierung typische Bauformen zu erhalten und nachhaltig zu agieren. Heimische Firmen werden in die Projekte einbezogen, und darüber hinaus sollen schräge Produkte wie Fisch-Soletti, Schokolade-Salami oder die erste faltbare Zirbenholz-



Das Baumhaus dient als Rückzugs- und Meditationsort.

© Daniel Gollner (3)

kiste für den Einkaufswagen das Angebot abrunden. „Die Gäste sollen mit den einzigartigen Geschichten der Region in Berührung kommen, das Leben auf der Alm nachempfinden können, die Bienezucht näher kennenlernen, die Arbeit im Stall, am Wasser und im Wald verstehen lernen, um in die jeweiligen Kulturräume einzutauchen. Das alles trägt dazu bei, Wissen zu erweitern, Geschichten zu erzählen, Altes zu bewahren und einen neuen, gesunden, achtsamen und respektvollen Weg im Tourismus zu finden.“

ASPEKTE VON „SCHRÄGE NÄCHTE FÜR BUNTE VÖGEL“

- Revitalisierung bzw. Nutzung alter Gebäudestrukturen (Ställe, Heuschober, Wirtschaftsgebäude), die sonst leer stehen oder verfallen würden. Historisch wertvolle Bausubstanzen und regionales, kulturelles Erbe bleiben erhalten.
- Die Revitalisierung der Gebäude erfolgt unter regional nachhaltigen Gesichtspunkten. Regionale Professionisten werden eingesetzt und heimische Materialien verwendet.
- Branchenübergreifende, regionale Kooperation sind angedacht. Regionale Produzenten (Tischler, Bauern ...) sollen unter dem Label „Schräge Köstlichkeiten/ schräge Produkte“ Teil des Gesamtproduktes und der Wertschöpfungskette werden.
- Inszenierung der regionalen Besonderheiten.
- Die Gäste kommen mit einzigartigen Geschichten aus der Region in Kontakt – Bienezucht, Leben auf der Alm, Leben im Stall etc. Sie tauchen in den regionalen Natur- und Kulturraum ein und erhalten so einen vertieften Gesamteindruck der Region.
- Leuchtturm-Projekt: überregionale Strahlkraft und Stärkung der regionalen Positionierung, da die „Schräge Nächte für bunte Vögel“ in eine kärntenweite Angebots- und Marketing-Kooperation mit dem Verband „Urlaub am Bauernhof“ eingebunden sind.



Vorfreude auf den in Mittelkärnten

Die Temperaturen steigen, die Sonne lacht, es ist Frühling. Daher nichts wie raus in die Natur und durchatmen! Unsere Region bietet viele schöne Orte, eindrucksvolle Plätze, die es wert sind, entdeckt zu werden. Als Vorfreude auf die Badesaison kann man auch jetzt schon rund um die Seen einiges aufstöbern. Einige Beispiele stellen wir Ihnen hier vor.

Keltischer Opferstein

In St. Georgen am Längsee erinnert der Otwinuskogel an die Gründungslegende des ehemaligen Benediktinerinnenklosters. Der Stifter Graf Otwin vom Pustertal war lange auf Pilgerreise. Seine Frau nahm an, er sei verstorben, und trat

ins Kloster ein. Otwin kehrte aber heim und verbarg sich bis zu seinem Tod als Einsiedler in einer Höhle am nach ihm benannten Otwinuskogel. An dessen östlicher Verlängerung, dem sogenannten Hasenkogel, gibt es einen sonderbaren Granitblock, von dem man annimmt, dass er ein Opferstein aus der Keltenzeit ist.

Ein Seental

Eingebettet in eine märchenhafte Landschaft von dichten Wäldern, Blumenwiesen und alten verwachsenen Fischteichen zeugen die sehenswerten Ruinen der Kraiger Schlösser noch heute von einer großen Vergangenheit. Die Ruinen sind ungesichert und dürfen daher nicht betreten werden, doch rund-

herum gibt es viele schöne Plätze. Eindrucksvoll ist die ehemalige Wasserversorgung der Burg: ein bis zu 10 Meter hohes Aquädukt. In der Ortschaft Kraig selbst staunt man über den freistehenden Kirchturm, der früher ein Wehrturm war und deshalb nur im ersten Obergeschoß einen Zugang hatte.

Gefräßiger Lindwurm

Im Wimitzgraben weiß man zu erzählen, dass in alten Zeiten ein Lindwurm im Goggausee hauste. Um das unheimliche Wesen loszuwerden, versteckten die listigen Leute einen großen schwarzen Klumpen, der mit starkem Gift durchmischt war, in einem Heufuder. Davor spannte man zwei Ochsen und trieb sie

Sommer

Richtung See. Als der stets hungrige Wurm die Ochsen bemerkte, verschlang er sie mitsamt dem Heufuder. Das versteckte Gift wirkte rasch, und der Lindwurm verendete unweit des Sees. Vor 100 Jahren soll man nahe des Bösensteiner Wasserfalls noch Lindwurmknochen gefunden haben.

Hüterin des Sees

Um das Jahr 300 n. Chr., als Mithras, der Gott der Sonne und des Lichts, herrschte, lebte in St. Urban ein Mädchen namens Rhiannon. Sie war eine schöne junge Frau mit feuerroten Haaren, alabasterfarbener Haut und smaragdgrünen Augen. Mithras verliebte sich in die Schöne, und eines Tages zeigte er sich ihr in der Gestalt eines stattlichen Kriegers. Doch Rhiannon würdigte ihn keines Blickes und verschmähte sein Werben. Der zornige Gott verwandelte das Mädchen in eine Nympe, und seit jener Zeit hütet die arme Rhiannon als Naturgeist das Landschaftsschutzgebiet rund um den Urbansee.

Heiliger Berg

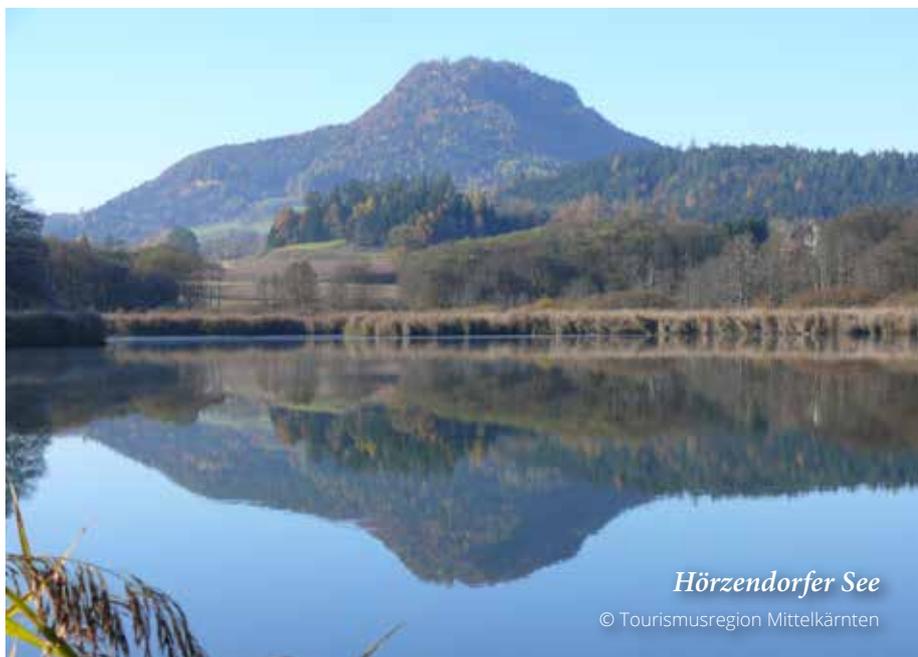
Früher wurde der bis zu 8 Meter tiefe Hörzendorfer See als ablassbarer Karpfenteich bewirtschaftet, und noch heute sind mehrere Stege nur für Angler reserviert. Am Rundweg um den See kann man sehr gut die Verlandung des Gewässers beobachten. Südlich des Sees ragt die imposante Silhouette des Ulrichsbergs empor, der im frühen Mittelalter als „Mons Carantanus“ bekannt war, davon leitet sich der Name Kärnten ab. Als Kultstätte hatte der Berg eine Jahrtausende alte Tradition. Hier stand schon im 1. Jahrhundert n. Chr. ein Heiligtum der lokalen Gottheiten Isis Noreiae und Casuontanus.



Urbansee
© tinefoto



Goggauser See, Steuerberg
© Ferdinand Neumüller



Hörzendorfer See
© Tourismusregion Mittelkärnten



*Das beste Beispiel für Mittelkärntner
Kulinarik vom Brauhof Hirt*

© Elias Jerusalem_ Marktplatz Mittelkärnten



Weingut Karnburg © Michael Stabentheiner

**Kulinarischer Genuss in
Mittelkärnten**

Viele Gastronomiebetriebe bieten seit dem Vorjahr ein Speisen-Abholservice an. Dennoch geht nichts über einen wirklichen Besuch in einem Gasthaus, der hoffentlich bald wieder möglich ist. Man freut sich schon sehr auf die besondere Atmosphäre und das reichhaltige Angebot der Mittelkärntner Betriebe: idyllisch gelegene Buschenschenken mit herzhafter Jause, traditionelle Wirtshäuser mit typischen Mittelkärntner Schmankerln, aber auch eine große Zahl an prämierten Haubenlokalen mit feiner Kärntner Küche und raffinierten Neukreationen.

Zudem bietet jedes der Mittelkärntner Täler seine regionalen kulinarischen Besonderheiten: Wildspezialitäten im Metnitztal, luftgeselchter Speck im Gurktal, dazu ein Glas Wein aus den Gärten



Bestes Krappfelder Eis © Elias Jerusalem_ Marktplatz Mittelkärnten



Magdalensberg Gipfelhaus

© Frank Heuer_Region Mittelkärnten

rund um St. Georgen am Längsee u. v. m.

Wer Regionalität und unverfälschte Produkte sucht, dem seien die 58 Betriebe vom „Marktplatz Mittelkärnten“ ans Herz gelegt: qua-

litätsorientierte Gastronomen, Landwirte, Handwerker, Weinbauern, Bierbrauer und kreative Veredler, die mit Leidenschaft hochwertige regionale Produkte erzeugen und verarbeiten.

GESUCHT: IHR LIEBLINGSPLATZ IN MITTELKÄRNTEN.

Senden Sie uns Ihren Lieblingsplatz – ein Foto, den Standort, eine Kurzbeschreibung (max. 5 Zeilen) an: kultur@kaernten-mitte.at
Betreff: Mein Lieblingsplatz

In der Ausgabe des Herbstmagazins veröffentlichen wir die 7 spannendsten Einsendungen.



© Hannes Rauchberger

GRATIS REGIONSCARD

Jeder Gast, der in der Region nächtigt, erhält von seinem Vermieter die kostenfreie WÖRTHERSEE PLUSCARD (die Regionscard gibt es auch für Mitarbeiter gegen einen geringen Betrag). Im Zeitraum vom 1. April bis zum 1. November 2021 können die Gäste die Karte für die Dauer ihres Aufenthalts nutzen. Viele ermäßigte Eintritte, aber auch Gratis-Führungen und Programme können in Anspruch genommen werden. Details zur Regionscard finden Sie unter kaernten-mitte.at. **Sommer in Mittelkärnten – Wandern, Biken oder ein gemütlicher Spaziergang. Unsere Täler und Berge bieten viele Möglichkeiten.**

Es gibt viel zu entdecken. Holen Sie sich ihre Ausflugstipps auf: kaernten-mitte.at



Magische Momente –

auf geführten Touren Naturschutzgebiete erleben

Erwachen im Hörfeld-Moor

Frühmorgens, wenn über dem Hörfeld-Moor noch ein leichter Nebelschleier liegt, erwartet Sie ein köstliches Frühstück inmitten der Naturkulisse. Gestärkt beginnt die geführte Wanderung durch das sagenumwobene Moor, das in der letzten Eiszeit entstanden ist. Es birgt viele seltene und gefährdete Pflanzen- und Tierarten, darunter

unzählige Schmetterlinge sowie 125 Vogelarten. Am Aussichtsplateau hoch über dem Moor gibt es eine Genussjause mit regionalen Schmankerln.

Jeweils dienstags (6. Juli bis 10. August; 24. August 2021)
7–12 Uhr/5 Stunden.

Preis: Erwachsene € 35,–
Kinder € 10,–

Wie die Natur ins Glas kommt

Hoch über dem idyllischen Urbansee liegt der biologisch bewirtschaftete Bauernhof der Familie Höfer. Die geführte Wanderung startet in St. Urban. Auf gemütlichen Wegen geht es durch Wälder und über Wiesen am Fuße der Simonhöhe direkt zur kleinen Bergkäserei. Hier werden mit viel Liebe und Leidenschaft einzigartige Milchprodukte von Kuh, Schaf und Ziege hergestellt. Blicken Sie dem Hausherrn über die Schulter, und probieren Sie die schmackhaften Produkte – einfach köstlich!

Jeweils mittwochs (16., 23., 30. Juni und 1., 8., 15. September 2021)

13–17:30 Uhr/3 Stunden Gehzeit.

Preis: Erwachsene € 30,–
Kinder: Eintritt frei

Höfers Köstlichkeiten © Elias Jerusalem_Marktplatz Mittelkaernten



• **Weitere Informationen** und Anmeldung bis jeweils 10 Uhr am Vortag
• Tel.: 04212/456 08
• office.tourismus@kaernten-mitte.at

Künstlerische Blickfänge zum Ausruhen

Im sonnigen Glantal wird es heuer richtig gemütlich, denn stilvolle Rastplätze laden ein, in freier Natur zu verweilen und die wunderbare Landschaft zu genießen.

Im Rahmen des LEADER-Projekts für die Entwicklung des ländlichen Raums „Fang die Sonne ein im Glantal“ wurden Rastplätze von besonderer baukünstlerischer Qualität und jenseits der üblichen Tisch-Bank-Kombination gesucht. In einem Realisierungswettbewerb ermittelte eine unabhängige Jury, begleitet von MURERO BRESCIANO architektur, vier Siegerprojekte für sechs Standorte. Für die Bewertung spielten die räumliche Einbettung, die Funktionalität, die Wirtschaftlichkeit und die Nachhaltigkeit der Projekte eine große Rolle. So war es beispielsweise Vorgabe für alle Teilnehmer, „NOCKHOLZ“ als Rohstoff zu verwenden.

Analogie zur Wehranlage

Fertig umgesetzt ist der Rastplatz direkt vor dem Tor der Burg Glanegg. „MONOLOG“, so nennt der Kärntner Künstler Nino Strohecker seine zwei Einzel- und zwei Dreier-Sitzplätze aus geflämmtem NOCKHOLZ. Hier können müde Wanderer im Schutze der Burg rasten und die Aussicht über den Weinberg genießen.

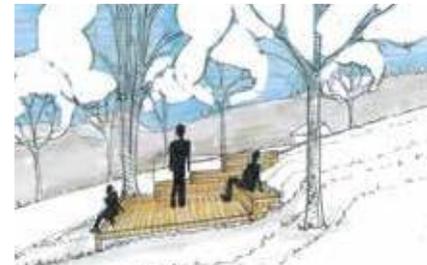
Gefördert durch LEADER

Projekt: „Fang die Sonne ein im Glantal“
 Projektträger: Tourismusregion Mittelkärnten GmbH
 Projektvolumen: € 200.000

Stroheckers imposante Holzkonstruktion stellt wohl nicht nur für die Wettbewerbs-Jury „eine Analogie zu historischen Wehranlagen her und wird als zeitgemäße Interpretation mit Funktion gesehen“. Die dunkle Farbe der Sitzmöbel entstand durch das Flämmen, eine alte Methode für längere Haltbarkeit. Das Verkohlen der äußeren Holzschichten konserviert und bildet einen natürlichen Schutz gegen Pilze und Ungeziefer.

Nockgold und Windharfe

Projektleiterin Gerda Berg begleitet derzeit die finalen Arbeiten der Künstler und Handwerker: Jochen Traar setzt am Lorenziberg in der Gemeinde Frauenstein seinen Rastplatz mit dem Namen „Nockgold“ um. Am Aussichtsbereich Kitzel in Steuerberg entführte Tomas Hoke bereits im Herbst des Vorjahres mit seinem Projekt „Wie auf Wolke Sieben“ in himmlische Sphären. Eine Windharfe bringt nun zusätzlich feinsinnige akustische Stimmungen auf den Berg. Den Zuschlag für die Rastplätze in Pflausach (Liebenfels), Gall (St. Urban) und am Muraunbergweg (St. Veit) erteilte die Jury den Ideen von WLA Winkler Landschaftsarchitektur aus Seeboden. Angefertigt werden diese „Möbel“ in der Zimmerei Franz Roth in Liebenfels.



Skizzen von Winkler
Landschaftsarchitektur

© WLA Winkler (3)



© Jochen Traar



Rastplatz „Monolog“ mit Gerda Berg, Gunter Brandstätter, Nino Strohecker und Arnold Pacher

© Tourismusregion Mittelkärnten (2)

Strahlende Bilanz der Wintersportgebiete

Positiver Rückblick auf der Simonhöhe, der Flattnitz und im Skigebiet Steinerhütte. Das Bergaufrodeln auf der Saualpe wurde zum absoluten Renner.



Die Umstellung auf die Ticket-App hat sich auf der Simonhöhe voll bewährt.

© Michael Stabentheiner (4)



Die Wintersportsaison 2020/21 in Österreich wird ihren Einzug in die Geschichtsbücher finden. Während manche Skigebiete ihre Liftanlagen gar nicht erst aktivieren konnten oder durften, waren die übrigen Betreiber mit hohen Sicherheitsauflagen vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie konfrontiert. Kleinere Skiregionen rückten plötzlich wieder verstärkt in den Fokus und konnten sich flexibler den sich ständig ändernden Rahmenbedingungen in der laufenden Saison anpassen. Das haben auch die die Mittelkärntner Skigebiete Simonhöhe, Flattnitz und Eberstein auf der Saualpe positiv zu spüren bekommen.

Simonhöhe

Wie etwa auf der Simonhöhe: Nach der Neuübernahme des Skibergeres durch die Liebenfelser AEK Forstverwaltungs GmbH war dies für die Betreiberfamilie Kogler der erste Winter auf der Simonhöhe.

Paul Kogler, Geschäftsführer der St. Urbaner Schiliftgesellschaft, zieht aber schon jetzt eine sehr positive Bilanz: „Wir können auf eine Top-Saison zurückblicken. Die Schneelage war ein Traum, und die Umstellung auf die Ticket-App samt Wegfall der Drehkreuze hat voll eingeschlagen.“ Gerade in der Coronazeit habe sich dieses System bewährt, es gab keine Warteschlangen, und die Skifahrer seien laut Kogler von der einfachen Handhabung begeistert gewesen.

Auch wenn die Skisaison nun zu Ende geht, steht man auf der Simonhöhe schon in den Startlöchern für den Sommer – schließlich ist es ein klares Ziel der Betreiberfamilie, die Simonhöhe als Ganzjahresdestination zu positionieren. Ab Mai können die Mountainbike-Fahrer bereits den nagelneuen und 2,3 Kilometer langen Flow-Trail genussvoll testen. „Außerdem können die Besucher der Region auch mittels Golfwagen umweltschonend die Gegend erkunden“, verrät Kogler ein zusätzliches Schmankerl.





Flattnitz

Auch einige Kilometer nördlich ist auf der Flattnitz Zeit für eine Winterbilanz angesagt: „Die Saison war unter den gegebenen Umständen richtig gut“, erzählt Adolf Isopp vom Skigebiet Flattnitz. Man habe auch hier den Vorteil verspürt, dass die Wintersportler heuer bewusst in kleinere Skigebiete ausgewichen seien. Isopp: „Die Frequenz der Tagesgäste war sehr gut, ein Wermutstropfen war für uns natürlich das Fehlen der Urlauber und der Schulklassen mit ihren Skikursen.“ Er hofft auf stabilere Rahmenbedingungen im Sommer. „Wenn wir aufsperrn dürfen und es auch für die Gastronomie keine Einschränkungen mehr gibt, steht uns ein toller Sommer bevor, und die Menschen können wieder nach Herzenslust bei uns wandern oder mit dem Lift rauf zum Hirnkopf“, ist Isopp optimistisch. Auch auf der Flattnitz hat man den noch heuer sich verstärkenden Trend zu Outdoorsportarten wie Langlaufen, Skitourengehen oder Schneeschuhwandern registriert.

Eberstein

Jubelstimmung herrscht im Familienski-gebiet Steinerhütte in Eberstein auf der Saualpe: „Unser kleines Skigebiet ist jetzt ganz groß.“ Hans-Jörg Zöhler, Obmann

des SC Raika Eberstein, spielt damit auf den sensationellen Erfolg des Bergaufrodels an. Das Görttschitztaler Skigebiet wurde heuer damit zum Pionier in Kärnten, aus ganz Kärnten und der angrenzenden Steiermark habe man Gäste begrüßen können. Und zwar so viele, dass man mit den ursprünglich angeschafften 20 Rodeln nicht das Auslangen fand und auf 40 Stück aufstocken musste. Speziell Familien habe man mit dem Angebot anlocken können. „Dieser Mix aus Rodeln, Skifahren und Wandern auf der Saualpe ist unser großes Plus“, so Zöhler. Bis zum Herbst nächsten Jahres wird auch die Beleuchtung der 900 Meter langen Rodelbahn komplettiert sein. Dann wolle man auch verstärkt Gruppen auf die Saualpe locken. „Davon sollen auch die Steinerhütte und die Druckerhütte stark profitieren“, betont Zöhler die Wertschöpfungs-idee im Hintergrund. Obwohl heuer die Schneelage optimal war, habe sich auch die Investition in die Beschneigungsanlage bewährt. „Wir schaffen so in Ergänzung zum Naturschnee eine längere Haltbarkeit und konstante Pistenbedingungen“, so Zöhler. Möglich geworden ist die Erfolgsgeschichte durch finanzielle Unterstützung durch das Land Kärnten, die Marktgemeinde Eberstein, den Görttschitztal-Fonds und den ASKÖ.



Wandern, Rodeln und Langlaufen auf der Flattnitz

© Elias Jerusalem/Region Mittelkärnten (3)



Das Familienski-gebiet Steinerhütte feierte mit dem Bergaufrodeln einen sensationellen Erfolg.

© Michael Stabentheiner (2)



In Arndorf lebt der verbindende Gedanke

Familie Aichwalder schafft mit dem LEADER-Projekt Genuss.Raum.Hof einen Begegnungsraum am Adamhof. Im LEADER-Projekt Slow Food Arndorf vernetzen sich zudem sechs heimische Betriebe.



Beliebt am Adamhof ist die vegetarische Linie mit Getreide- und Gemüseläibchen.

KONTAKT

Hofladen Adamhof
Familie Aichwalder
Arndorf 8, 9063 Maria Saal
0650/523 49 78
office@hofladenadamhof.at
hofladenadamhof.at

Der Hofladen hat jeden Freitag von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Ein Verkaufsladen hat jeden Freitag beim Obi in Glandorf von 8 bis 17 Uhr geöffnet, jener bei der Raiffeisenbank Maria Saal jeden Samstag von 8 bis 12 Uhr.

Gefördert durch LEADER

- Projekt: Genuss.Raum.Hof
- Projektträger: Mag. Gerhard und Mag. Sonja Aichwalder
- Projektvolumen: € 5.586

Sonja und Gerhard Aichwalder führen in Arndorf bei Maria Saal den Adamhof, der sich seit 350 Jahren im Familienbesitz befindet. Die Direktvermarktung hat Tradition: Seit 1985 gibt es diese am familiär geführten Hof.

Der Adamhof

Auf artgerechte Tierhaltung legt Familie Aichwalder viel Wert: Schweine und Hühner werden im Freilauf gehalten. Im hofeigenen Schlachthaus werden die Tiere geschlachtet, die achtsame Verarbeitung und das Tierwohl stehen im Mittelpunkt. Auf den Feldern wachsen Futter- und Brotgetreide sowie Erdäpfel. Neben den Strohschweinen züchtet Aichwalder seit ein paar Jahren Mangalitza. Die Wollschweine sind erdige, gemütliche Schweine, die sich am Adamhof „sauwohl“ fühlen.

Der Hauptzweig des landwirtschaftlichen Betriebes am Zollfeld ist die Direktvermarktung im eigenen Hofladen sowie ein mobiler Verkaufsladen. Schweinefleisch, Getreide, Mehle, Sauerteig-Brot,

Eier, Käsnudeln, Suppeneinlagen, Topfen- und Fruchtaufstriche, Apfelsaft, Most, Tee und Kräuterprodukte, biologische Milch und Getreideprodukte sind im Arndorfer Hofladen erhältlich. Beliebt ist die vegetarische Linie mit Getreide- und Gemüseläibchen.

Für das Dorfleben

Nach jahrelanger Erfahrung ist der Hofladen kein Ort des Einkaufens allein. Vielmehr gilt die Qualität auch den menschlichen Zusammenkünften spontanen Ursprungs. Gerhard Aichwalder erzählt, dass die Idee für das LEADER-Projekt Genuss.Raum.Hof gewachsen ist. „Angrenzend an den Adamhof ist die Kirche, in der regelmäßig Gottesdienste stattfinden. Da es schon lange kein Gasthaus mehr in Arndorf gibt, wo man nach der Messe zusammenkommen und ratschen konnte, haben die Leute uns gefragt, ob sie bei Schlechtwetter in unserem Carport stehen und sich unterhalten





Familie Aichwalder züchtet seit ein paar Jahren Mangalitzas. Die Wollschweine fühlen sich am Adamhof sauwohl.

© Adamhof (4)

dürfen.“ Seit zwei Jahren finden daher Plaudereien unter den Dorfbewohnern im Carport der Aichwalders statt. Und da der Bauernhof aufgrund seines Hofladens und der gastfreundlichen Familie ohnehin Treffpunkt war, keimte die Idee auf, beim Zubau des Hofladens einen zusätzlichen Begegnungsraum zu schaffen.

Eine Bereicherung

„Das Dorfleben darf nicht verloren gehen. Man trifft sich ohnehin so selten, hat zu wenig Zeit zum Plaudern. Die Pandemie hat die Situation noch verschärft“, begründet Aichwalder sein Vorhaben. Im Zuge der Hofladen-Erweiterung will der Adamhof den Raum gemeinnützig zur Verfügung stellen. Die Fördermittel werden für die Inneneinrichtung verwendet.

Im Sommer, spätestens im Herbst, möchte man erstmals den neuen Genussraum nutzen. Der Ort soll nicht nur zum Verweilen, Reden und Diskutieren sein, sondern auch Vorträge oder Tagesseminare im kleinen Rahmen sind angedacht. Am Freitag hat der Hofladen am Adamhof geöffnet, künftig kann man auch dort im gemütlichen Ambiente am Bauernhof



Sonja und Gerhard Aichwalder führen in Arndorf bei Maria Saal den Adamhof mit angeschlossenen Hofladen.

zusammensitzen und sich bei anregenden Gesprächen eine Auszeit vom Alltag gönnen.

Slow Flow Arndorf

Ein weiteres LEADER-Projekt steht im Dorf in den Startlöchern: In Arndorf befinden sich sechs ganz unterschiedliche Betriebe, die sich nun im LEADER-Projekt Slow Flow Arndorf vereinen. Der Adamhof, die Auyurveda-Praxis Dapra, der „Bläsehof“, der Erlebensraum Natur, das Geburtshaus Isis-Noreia und Pferd.Natur.Erleben wollen künftig gemeinsam auftreten. Jeder der sechs Betriebe bedient zwar weiterhin seine Zielgruppe, der gemeinsame Nenner ist aber eine nachhaltige wie naturnahe Betriebsphilosophie.

Intelligente Vernetzung

„Sich gegenseitig zu helfen, zu stärken und zu vernetzen“ sei laut Aichwalder die Grundidee gewesen. Um sich schlagkräftiger zu präsentieren, hat sich die ARGE Slow Flow Arndorf gegründet. Geplant ist bis Ende 2021 eine digitale Vernetzung sowie eine eigene Dachmarke, gemeinsames Logo, Website und Folder. Durch die breite Vielfalt der Arndorfer Betriebe können an einem Ort mehrfach Grundbedürfnisse gestillt werden. Das LEADER-Projekt richtet sich an alle Altersstufen. „Der Einheimische oder der Gast kauft regional ein und gönnt sich danach eine Massage. Oder die Eltern nehmen Lebensmittel mit und gustieren, und das Kind meistert derweil eine Reitstunde. Am Ende fahren alle glücklich nach Hause“, ist Aichwalder vom Mehrwert überzeugt.

ARGE Slow Flow Arndorf



„Isis Noreia“ ist das Haus für eine natürliche Geburt.



Die Auyurveda-Praxis Dapra bietet Entspannung pur.



Der „Bläsehof“ wird seit 1983 biologisch-dynamisch bewirtschaftet.



Erlebensraum Natur bietet ein Erleben der Natur mit all deinen Sinnen.



© Privat (5)

Mit Pferd.Natur.Erleben möchte Barbara Kothmiller-Uhl Natur begreifbar und spürbar machen.

Gefördert durch LEADER

Projekt: Slow Flow Arndorf
Projektträger: ARGE Slow Flow Arndorf
Projektvolumen: € 5.700

Saisonale Küche: Kein Gericht verlässt die Küche ohne die passenden Wildkräuter.

Genuss pur auf 1.000 Meter Seehöhe

© Elias Jerusalem (2)

Der Gasthof „Zum Kramer“ in Pisweg besticht inmitten einer wunderschönen Landschaft mit einzigartigen Kräutermenüs, tierischen Freunden und herzlichen Gastgebern. Fazit: Wer hier einmal eingekehrt ist, kommt wieder.

MARKTPLATZ
Mittelkärnten

KONTAKT

Gasthof „Zum Kramer“
Familie Plieschnegger
Pisweg 2, 9342 Pisweg
0680/121 18 69
www.hotel-kramer.at



Im einladenden Ambiente schmeckt es gleich noch viel besser.

Was vor über 100 Jahren als Kramerladen begann, ist heute ein Ort der Genießens und der Entspannung für die ganze Familie. Im Gasthof „Zum Kramer“ in Pisweg weiß man, wie man sich um Gäste kümmert. Die Wirtsleute kochen mit der Vielfalt der Natur, daher spielen Kräuter aus Wiese und Garten eine besondere Rolle. Für Urlauber stehen schöne Zimmer, eine Suite sowie zwei Ferienwohnungen zur Verfügung. Der Gasthof ist zudem Mitglied der Vereinigung Marktplatz Mittelkärnten.

Saisonale Küche

Im Familienbetrieb kommen liebevoll zubereitete Produkte der Region auf die Teller. Gekocht wird saisonal: So stehen frische Eierschwammerln oder Kräutermenüs auf der Speisekarte. Dabei werden alle Produkte selbst hergestellt und mit

einer besonderen Kräuter-Note vollendet. Denn kein Gericht von Susanne und Anna Plieschnegger verlässt ohne Wildkräuter die Küche. Das ist ihre Leidenschaft: Die beiden wissen um die Wirkung von Wildkräutern und heimischen Heilpflanzen und kreieren Kräutermenüs, die bei den Gästen einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Der Kräutergarten

Genießen mit allen Sinnen – die vielfältigen Kräuter aus dem hauseigenen Garten und von den Wiesen machen es möglich. Die Wildkräuter wachsen dabei an einem naturbelassenen Ort. Dem Thema Kräuter möchte man sich in Zukunft vermehrt widmen. „Eine Erweiterung des Kräutergartens mit Sträuchern und Giftpflanzen sowie Führungen und Workshops sind in Planung“, sagt Franz Plieschnegger.

© Peřimovsky (5)



© Elias Jerusalem (4)

Für das Klima

„Um unseren ökologischen Fußabdruck zu verbessern, sind wir beim Errichten einer Photovoltaik-Anlage“, verrät Plieschnegger.

Damit nicht genug, schließlich ist man auf 1.000 Meter Seehöhe der Sonne noch näher: „Demnächst planen wir den Bau einer Stromtankstelle“, gibt Plieschnegger an. Motorradfahrer, Biker und E-Biker sind willkommen und können sich über einen überdachten Abstellplatz freuen. Außerdem ist das Wander- und Freizeitangebot in der Region umfangreich, und wer die Ruhe möchte, findet sie mitten im Grünen beim Gasthof „Zum Kramer“.

Kinderfreundlich

Großen Wert legt Familie Plieschnegger darauf, dass sich auch die kleinen Gäste wohlfühlen. So können die Kleinen den Kinderspielplatz erkunden oder im Streichelzoo den Tieren näherkommen. Familie Plieschnegger schafft ein Paradies für die ganze Familie und baut das kinderfreundliche Angebot weiter aus: So gibt es künftig einen Reitkindergarten mit reitpädagogischer Betreuung. Denn schon die Kinder wissen: Alles Glück dieser Erde liegt auf dem Rücken der Pferde – oder eben auf dem der Ponys.

Und während die Kleinen toben und tierische Freunde finden, können die Erwachsenen, umgeben von duftenden Blumen und satten Wiesen, die Natur genießen. Ein Ausflug zum Gurktaler Genusswirt lohnt sich also immer.

Erholsamer Schlaf: Im Gasthof „Zum Kramer“ in Pisweg stehen für Gäste einladende Zimmer bereit.



Der Streichelzoo hat es nicht nur den Gästen, sondern auch Sohn Tobias angetan.



Tochter Anna mitten in der Kräuterviese: Vielfältige Kräuter und Gewürze verfeinern die erlesenen Speisen.



Die Südseite des Gasthofes „Zum Kramer“ in Pisweg.

© Privat



So wird das ländliche Europa

Seit 1991 gibt es LEADER als eine Gemeinschaftsinitiative der Europäischen Union (EU). Ein gemeinsames Ziel aller EU-Länder ist es, mit LEADER-Fördergeldern ländliche Regionen zu stärken und die Lebensqualität zu fördern.



© Frank Heuer_Region Mittelkärnten (2)



Die Abkürzung „LEADER“ kommt aus dem Französischen und bedeutet: „Verbindung von Tätigkeiten zur Entwicklung der Wirtschaft am Land“. Oft scheitern gute Ideen an der Finanzierung. Damit es trotzdem klappen kann, gibt es für Personen und Organisationen Unterstützung beim Regionalmanagement in St. Veit/Glan.

Es gibt Fördergelder aus dem Budget der EU, des Bundes und der Länder; dennoch muss jedes Projekt auch mittels eines Eigenanteils mitfinanziert werden. Natürlich sind auch die Gelder der EU, des Bundes und der Länder dafür vorgesehen, deshalb werden für eine gerechte Verteilung der Mittel Konzepte und Leitlinien erarbeitet. Das sind die lokalen Entwicklungsstrategien (LES). In diesen LES werden Ziele, gemeinsame Vorgehensweisen und geplante Maßnahmen zur Förderung des ländlichen Raumes von der Region festgelegt. Die eingereichten Projekte müssen mit diesen lokalen Entwicklungsstrategien übereinstimmen. Für jede neue LEADER-Periode wird die LES neu definiert. Die Workshops bzw. die Bürgerbeteiligungsprozesse für die neue LES starten voraussichtlich Anfang Sommer 2021.

Ein fixes neues Aktionsfeld der LES ist der lokale Klimaschutz und die Klimawandelanpassung. In der Region Mittelkärnten wird daran bereits gemeinsam mit den Klima- und Energie-Modellregionen (KEM) und den Klimawandel-Anpassungsmodellregionen (KLAR!) gearbeitet.

Folgende Themen sind für die neue LES angedacht:

- Digitalisierung – Breitbandausbau
- Ortskern- bzw. Stadtkernbelebung
- Daseinsvorsorge
- Saubere Mobilität/Erneuerbare Energie/Verkehrsinfrastruktur
- Bildung und Innovation
- Klima und Umweltschutz/Naturschutz
- Klimawandelanpassung
- Landwirtschaft und Wertschöpfung
- Regionale Innovationspartnerschaften/Wertschöpfungsketten

In jeder Region gibt es eine Lokale Aktionsgruppe (LAG), die aus Vertretern von öffentlichen Einrichtungen (Gemeinden, Verbände, Behörden ...) und privaten Gruppen (Vereine, Unternehmen ...) besteht. Die LAG ist für die Verwirklichung des LEADER-Gedankens – nämlich verbinden und fördern – verantwortlich. Gemeinsam wird an der Zukunftsentwicklung der Region gearbeitet.



vernetzt und gefördert

Rückblick auf die LEADER-Programmperiode 2014–2020

Die LEADER-Region Mittelkärnten besteht aus 33 Mitgliedergemeinden aus dem Bezirk St. Veit/Glan, dem Bezirk Feldkirchen und 4 Gemeinden aus dem Raum Klagenfurt-Umgebung.

Das jüngste Regionsmitglied ist die Marktgemeinde Grafenstein, welche der Region 2020 beigetreten ist.

In der LEADER-Programmperiode 2014–2020 wurden über € 4,9 Millionen EU-Fördergelder in Projekte in der Region investiert. 72 Projekte – davon 25

Kleinprojekte, 47 Großprojekte – wurden bzw. werden noch umgesetzt. Vier gebietsübergreifende Projekte werden in Zusammenarbeit mit anderen LEADER-Regionen in Kärnten umgesetzt.

Ausblick auf die neue LEADER-Programmperiode

Die Jahre 2021 und 2022 sind als sogenannte Übergangsjahre definiert. Auch in dieser Übergangszeit können Projekte eingereicht und umgesetzt werden. Für die neue Programmperiode 2023–2027 gilt dann die neue LES.

CHECKLISTE FÜR POTENZIELLE PROJEKTWERBER

- Kontaktaufnahme mit der LEADER-Managerin vom Regionalmanagement Mittelkärnten für die Projekterstvorstellung
- Danach reicht der Projektwerber eine Kurzbeschreibung mit einer Grobkostenschätzung ein.
- Überprüfung durch das Regionalmanagement, ob die Voraussetzungen der LES und des LEADER-Programms erfüllt werden
- Danach entscheidet das Projektauswahlgremium (PAG) über eine mögliche Umsetzung und über die Förderquote bzw. -höhe. Diese liegt bei Großprojekten zwischen 40 und 70 % (Deckelung bei max. € 200.000 Gesamtprojektkosten) und bei Kleinprojekten bei max. 80 % (Deckelung bei max. € 5.700 Gesamtprojektkosten). Es bleibt immer ein Eigenmittelanteil für den Förderwerber.
- Nach Beschluss teilt die LAG dem Förderwerber mit, ob das Projekt genehmigt wurde oder nicht und – wenn ja – wie hoch die Förderquote ist. Bei Genehmigung werden dem Förderwerber gleichzeitig die notwendigen LEADER-Antragsunterlagen übermittelt.
- Das Regionalmanagement kontrolliert die Antragsunterlagen und unterstützt den Förderwerber bei Fragen rund um die Antragstellung und Projektumsetzung.
- Die vollständigen und unterfertigten Antragsunterlagen werden der LEADER-Verantwortlichen-Landesstelle (LVL) der Kärntner Landesregierung, Abteilung 10, Land- und Forstwirtschaft, Ländlicher Raum, übermittelt.
- In weiterer Folge erhält der Förderwerber von der LVL das offizielle Genehmigungsschreiben per Post.
- Ab Erhalt des Genehmigungsschreibens ist innerhalb von 4 Wochen ein Prüfgespräch mit der LAG und der LVL durchzuführen.

TIPPS ...

... vom Regionalmanagement Mittelkärnten:

Zeit einplanen: Der Förderwerber muss sich bewusst sein, dass die Antragstellung Zeit bedarf. Dies sollte vorab bei der Projekteinreichung berücksichtigt werden. Diese Vorgehensweise ist verpflichtend und muss eingehalten werden.

Projektkonto: Der Förderwerber sollte ein eigenes Projektkonto einrichten, da bei der Abrechnung Kontoauszüge beigelegt werden müssen.

Originalrechnungen aufbewahren: denn sie müssen zum Entwerfen vorgelegt werden.

Projektabschlussrechnung: Der Förderwerber geht in Vorleistung, das heißt, er muss das Projekt vorfinanzieren. Das Regionalmanagement begleitet und unterstützt den Projektträger bei Fragestellungen bezüglich der Umsetzung und der Abrechnung. Die LAG übernimmt die Vorkontrolle der Projektabschlussrechnungsunterlagen.

Das Team des Regionalmanagement Mittelkärnten:

MMag. Gunter Brandstätter
Geschäftsführer
Tel.: 04212/456 07
E-Mail: gunter.brandstaetter@kaernten-mitte.at

Mag.^a Kerstin Kraxner
LEADER-Managerin
Tel.: 04212/456 07-30
E-Mail: kerstin.kraxner@kaernten-mitte.at

Christian Kogelnig
LEADER-Projektabschlussrechnung
Tel.: 04212/456 07-30
E-Mail: office@kaernten-mitte.at

Unterer Platz 10
A-9300 St. Veit/Glan
www.region-kaerntenmitte.at

Klimaschutz und Klimawandelanpassung in Mittelkärnten

In der LEADER-Region Mittelkärnten, bestehend aus 33 Gemeinden, gibt es derzeit fünf Klima- und Energie-Modellregionen (KEM) und eine Klimawandel-Anpassungsmodellregion (KLAR!).

Die KEM St. Veit kärnten:mitte setzt sich aus den Gemeinden St. Georgen/Längsee, Mölbling, Liebenfels und St. Veit/Glan zusammen. Zur KEM Althofen Umgebung gehören neben Althofen auch Guttaring, Kappel/Krappfeld, Straßburg, Friesach und Metnitz. Mitgliedsgemeinden der KEM Norische Energieregion sind Brückl, Poggersdorf und Magdalensberg. Die KEM Görtschitztal setzt sich aus den Gemeinden Hüttenberg, Eberstein und Klein St. Paul zusammen. Die fünfte KEM ist Feldkirchen und Himmelberg. Mitgliedsgemeinden der KLAR! Tiebental und Wimitzerberge sind Feldkirchen, Himmelberg, Steuerberg und St. Urban.

In Zusammenarbeit mit den Gemeinden, dem Regionalmanagement Mittelkärnten bzw. der LEADER-Re-

gion Mittelkärnten ist beabsichtigt, die Klima- und Energie-Modellregionen Ende 2021 zu verlängern und in neue Weiterführungsphasen zu starten. Die KEM Feldkirchen und Himmelberg befindet sich bereits seit Herbst 2020 in der Weiterführungsphase 3.

Das Görtschitztal hat sich zudem im Februar 2021 auch als Klimawandel-Anpassungsmodellregion beworben.

Enge Verschränkung mit LEADER

Die inhaltliche Abstimmung findet gemeinsam mit dem LAG-Management statt, da es zukünftig im LEADER-Programm auch ein viertes Aktionsfeld zu diesem Schwerpunkt geben wird. Gemeinsam mit allen Kärntner KEMs wurde eine

interaktive Online-Informationsreihe gestartet. Die ersten beiden Infoabende zu den Themen Photovoltaik und Speicher fanden im Februar und März 2021 mit jeweils mehr als 300 Zuschauern statt. Dafür wurde auch ein gemeinsamer Internetauftritt unter www.kem-kaernten.at eingerichtet. Im April ist eine weitere Veranstaltung zum Thema erneuerbare Energie geplant.

In Mittelkärnten nehmen zudem die Gemeinden Brückl, Guttaring, Althofen und Feldkirchen am e5-Programm für energieeffiziente Gemeinden teil. Klimabündnisgemeinden aus der LEADER-Region Mittelkärnten sind Albeck, Glanegg, Glödnitz, Gurk, Magdalensberg, Maria Saal, Metnitz, Moosburg, St. Georgen/Längsee, Straßburg und Weitensfeld.



KLAR! Tiebeltaal und Wimitzerberge

Im Juni 2020 startete die KLAR! Tiebeltaal und Wimitzerberge in den vier Gemeinden Feldkirchen, Himmelberg, Steuerberg und St. Urban.

Diese Gemeinden haben sich zusammengeschlossen, um in den nächsten zwei Jahren elf Maßnahmen in den Bereichen Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Katastrophenschutz, Gesundheit und Lebensqualität, Seen und Tourismus sowie Bewusstseinsbildung umzusetzen, mit dem Ziel, die Region an den Klimawandel anzupassen bzw. widerstandsfähiger zu machen. Zwei aktuelle Projekte als plakative Beispiele:

Lebensraum Streuobstwiese

Streuobstwiesen sind die ursprüngliche Art des Obstanbaues und bieten Lebensraum für bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten. Vielerorts wurden und werden alte Obstbaumbestände gerodet oder nicht mehr gepflegt. Am Krametterhof der Familie Haslauer in Feldkirchen wurde im Herbst 2020 eine Musterstreuobstwiese eröffnet. Auf der 1 Hektar großen Obstwiese wächst und wohnt Vielfalt: 40 alte Apfelsorten, eine Vielzahl an

Insekten, Vögel und Bienen haben hier ein Zuhause. Um klimasensibles Handeln erleb- und spürbar zu machen, startet im Sommer 2021 die Klimaschule am Krametterhof. Angeboten werden Veranstaltungen und Workshops für Kinder, Jugendliche und Erwachsene rund um Klimawandel, Biodiversität und Artenvielfalt.

Klima-Bildungsgarten

Auch für Hausgärten sind die klimatischen Bedingungen eine Herausforderung. Der Klima-Bildungsgarten in Poitschach bei Feldkirchen zeigt intelligente Wege zur Anpassung der Gärten an den Klimawandel – etwa durch Förderung des Mikroklimas, Bepflanzungen für mehr Verdunstung, Zurückhaltung von Wasser im Garten, Nutzung von Kreisläufen, Humusaufbau und Bodengesundheit, Nutzung von längeren Vegetationsperioden, Gärtnern im Winter, pilzresistente Züchtungen im Weinbau etc.

KONTAKT:

DIDIⁱⁿ Elke Müllegger
KLAR! Managerin
Amthofgasse 3
9560 Feldkirchen in Kärnten
T: 0664/373 86 72
E: klar@fenergiereich.at
W: klar.fenergiereich.at

Intelligente Lösungen im Kistengarten

© KLAR! Tiebeltaal und Wimitzerberge



Gelebte Vielfalt am Krametterhof

© Familie Haslauer/KLAR! Tiebeltaal und Wimitzerberge

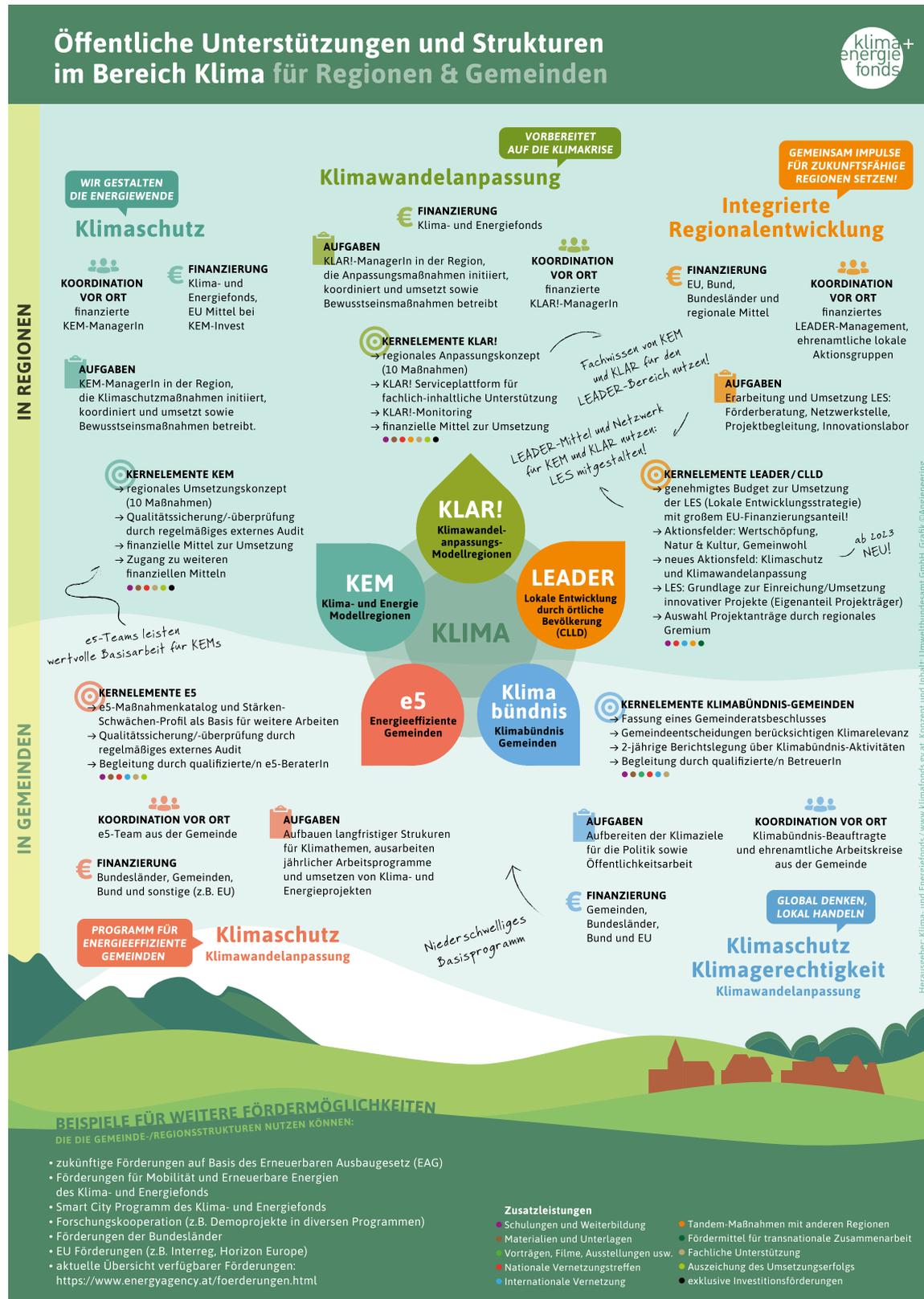


Sensibilisierung beginnt bereits in den Kinderjahren.

© KLAR! Tiebeltaal und Wimitzerberge

Mittelkärnten setzt auf vielfältige Klima-Initiativen

Der Klimawandel stellt uns vor neue globale Herausforderungen. Die veränderten klimatischen Bedingungen sind auch in Kärnten angekommen. Das Jahr 2019 war zum Beispiel das wärmste in der 207-jährigen Messgeschichte Kärntens. Die Abweichung betrug +2,3 Grad (zum Mittel 1961 bis 1990). Der Sommer 2019 war sogar um +3,8 Grad wärmer und somit der zweitwärmste Sommer der Kärntner Messgeschichte. Die Auswirkungen sind vielfältig, und inzwischen wissen wir alle, wie sich Klimawandel anfühlt. Extreme Hitze und ausbleibender Regen richtet massive Schäden in der Land- und Forstwirtschaft und im Gesundheitswesen an. Ausbleibender Niederschlag im Winter verbunden mit verfrühtem Vegetationsbeginn im Frühling. Extreme Wetterereignisse mit Starkniederschlag, Überschwemmungen und Sturm, deren Folgen Schäden in Millionenhöhe anrichten. Wöchentlich kommen neue Rekordmeldungen dazu: von den schmelzenden Eismassen in der Arktis bis zu Rekordtemperaturen in den Ozeanen. Eine der Strategien, dem fortschreitenden Klimawandel zu begegnen, ist die **Anpassung an den Klimawandel**. Der Klima- und Energiefonds unterstützt Regionen dabei, sich frühzeitig auf die Herausforderungen des Klimawandels einzustellen, um Schäden zu mindern, aber auch um Chancen zu nützen. Derzeit werden 44 Regionen in Österreich durch das Förderprogramm Klimawandel-Anpassungsmodellregionen (KLAR!) unterstützt.



„meinbezirk espresso“-App: regionale Nachrichten mit nur einem Swipe

Die neue „meinbezirk espresso“-App der REGIONAL-MEDIEN KÄRNTEN bietet Leserinnen und Lesern eine völlig neue, einzigartige Möglichkeit, Nachrichten aus den Kärntner Bezirken zu konsumieren. Das Motto: „Wischen – statt klicken: Regionale Nachrichten mit einem „Swipe“ so schnell lesen, wie einen Espresso trinken.“

Einfache Bedienung

Die App bedient sich einer innovativen Technik, um die relevantesten Neuigkeiten aus den Bezirken schnell und unkompliziert zu konsumieren. Der bewusste Verzicht auf weitere Features und die Konzentration auch in der

Darstellung sollen die User auf das Wesentliche lenken: den redaktionellen Content aus den Regionen. Bezirke können nach persönlichem Interesse zusammengestellt werden, auf Basis dieser individuellen Bezirksauswahl werden die jeweils neuen Artikel in der App angezeigt. Diese können mittels einfacher Handhabe sofort oder später gelesen werden.

Wischen statt klicken

Ein zentraler Punkt in der Bedienung der App: Es muss nicht geklickt, es kann bequem gewischt (geswipt) werden. Ein Swipe nach links und man kommt zum nächsten Artikel, ein Swipe nach rechts und der Artikel wird gespeichert.

Will man den Artikel sofort lesen, dann reicht ein Swipe nach oben. Thomas Klose, Chefredakteur der REGIONALMEDIEN KÄRNTEN: „Die App eignet sich ideal für die schnelle Information zwischendurch. Mit einem ‚Wischen‘ hat man die regionalen Nachrichten im Blick.“

Kostenlos herunterladen

Die „meinbezirk-espresso-App“ kann ab sofort heruntergeladen werden. Sowohl der Download als auch die Benützung sind kostenlos. Einfach den QR-Code (siehe oben) mit dem Handy einscannen. So gelangen Sie direkt zum Download. Die App gibt es auch in Google Play und im App Store.

**meinbezirk
espresso**

News so schnell wie ein Espresso.

Nachrichten aus der Region auf
einen Swipe!



Jetzt App
downloaden!



Einfach näher dran.

meinbezirk.at



FREUDE SCHENKEN

MARKTPLATZ Mittelkärnten

VIELFALT. PUR. ERLEBEN

„Marktplatz Mittelkärnten“ Gutscheine

Ein Gutschein -
58 regionale Betriebe und
GenusshandwerkerInnen



Die Gutscheine können Sie
unter der Telefonnummer
04262/38 35 oder bei der
Tourismusregion Mittelkärnten
unter 04212/456 08
bestellen.

Elias Jerusalem



TIPP: Das **Marktplatz Mittelkärnten-Picknick** kombiniert romantische Plätze in der Natur mit hochwertigen, heimischen Produkten für genussvolle Momente.

Einzulösen bei allen teilnehmenden
Marktplatz-Mittelkärnten-Betrieben.
Mehr Informationen unter
www.marktplatzmittelkaernten.at

Marktplatz Mittelkärnten wird unterstützt von Bund, Land und Europäischer Union

