

mittelkärnten

Das Magazin für die Region Mittelkärnten



REGIONAL
MANAGEMENT

02-2021

ALLES AUS
DER REGION

Köstlich:

Buschenschenken laden zum Genuss

Ausflugsziele

Herbstzeit ist Ausflugszeit in Mittelkärnten. Alle Angebote auf einen Blick.

Rad-Eldorado

Von der Genuss-Tour bis zum spannenden Flow Trail ist in der Region für jeden etwas dabei.

Neue Betriebe

Qualität vor Quantität: wieder Zuwachs bei den heimischen Qualitätsbetrieben.

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.



Alles Kultur in Mittelkärnten

www.kultur-mittelkaernten.at



KÄRNTEN

Mittelkärnten

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.



INHALT

AKTUELLES:

- 4 Editorial
- 5 Die Kärnten Convention stellt sich vor
- 6–9 Herbstzeit – Mittelkärnten per Rad erkunden
- 10–11 ZEITRÄUME auf Burg Taggenbrunn laden zum Staunen ein



REPORTAGE:

- 12–13 Kunstwandern am Längsee
- 14–15 LSB: der Lärchenspezialist aus dem Gurktal
- 16–17 „Alles Erdäpfel“ im Biohof Pichler
- 18–19 „da und dort“: von Einheimischen und Ausheimischen



WIRTSCHAFT:

- 20–21 Frauenpower in der Kunstschmiede Fladnitzer
- 22–23 St. Veit/Glan startet Kampagne für den Wirtschaftsstandort
- 24–25 Wintersportgebiete rüsten sich für die kommende Saison



TOURISMUS:

- 26 Aktuelle Tourismusinfos
- 27 Die WÖRTHERSEE Plus Card wird zum Bahnticket
- 28–31 Das „Wachküssen“ der Burgruine Liebenfels
- 32–33 Unsere neuen Qualitätsbetriebe
- 34 Rasten mit Stil: „Fang die Sonne ein im Glantal“
- 35 Erlebnisspielplatz Ossiach: wo Kinderherzen höher schlagen
- 36–39 Die geführten Touren im Überblick
- 40 Faszinierendes Quellenmuseum

KULINARIK:

- 41 Der Qualitätsweg des Kärntner Weines
- 42–45 Genussvolle Traditionen in den Mittelkärntner Buschenschanken
- 46–47 Leitgeb's Nudelspezialitäten

SERVICE:

- 48–49 Die vielfältigen Klima-Initiativen in Mittelkärnten
- 50 Das Görttschitztal wird digital

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 • Sprachdienstleistungen

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 finden sich 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 RM Regionalmanagement Mittelkärnten GmbH, Obmann der Tourismusregion Mittelkärnten GmbH
- MMag. Gunter Brandstätter, Geschäftsführer der RM Regionalmanagement Mittelkärnten GmbH, Geschäftsführer der Tourismusregion Mittelkärnten GmbH, gunter.brandstaetter@kaernten-mitte.at, 0664/414 74 45
- Sandra Buggelsheim, Sekretariat, Buchhaltung, buchhaltung@kaernten-mitte.at, 04212/456 07-22
- Mag. Elke Hübler, Tourismusinformation und Gästebetreuung, office.tourismus@kaernten-mitte.at, 04212/456 08
- Christian Kogelnig, LEADER-Projektabrechnung, office@kaernten-mitte.at, 04212/456 07-30
- Mag.ª Kerstin Kraxner, LEADER-Managerin, kerstin.kraxner@kaernten-mitte.at, 04212/456 07-30
- Gerda Offner-Kaller, Projektmanagement Wandern und Radfahren, gerda.offner-kaller@kaernten-mitte.at
- Eva Pirolet, BA BA, Tourismusmanagement, Digitale Medien, MICE, tourismus@kaernten-mitte.at, 04212/456 08-32, 0664/414 55 89
- Birgit Schneider-Kraßnitzer, MBA, Tourismuscoach, Projektmanagement, q.coach@kaernten-mitte.at, 04212/456 08-31, 0664/409 08 80
- Mag. Helga Steger, Kultur, PR, Medien, kultur@kaernten-mitte.at, 04212/456 07-21, 0650/250 47 33

Klima-Energie-Modellregionen:

- KEM und KLAR! Görttschitztal (Hüttenberg, Klein St. Paul, Eberstein), Beppino Defner, MSc., 04264/24 01-16, kem-goertschitztal@ktn.gde.at
- KEM Norische Energieregion (Brückl, Magdalensberg und Poggersdorf), Stephanie Hafner, MSc., 0664/532 01 14, kem.norische@kaernten-mitte.at
- KEM St. Veit kärnten:mitte (Liebenfels, St. Veit/Glan, St. Georgen/Längsee, Möbling), Anna Köstinger, BA, 04212/456 07-21, 0664/414 6803, kem@kaernten-mitte.at
- KEM Koordination, Sabine Kinz, Bakk., 04276/25 11-330, kem.feldkirchen@kaernten-mitte.at
- KEM Althofen Umgebung (Metnitz, Straßburg, Friesach, Althofen, Kappel/Krappfeld, Guttaring), Reinhard Primavesi, 04262/22 88-12, info.kem@kaernten-mitte.at

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Editorial

Innovative Klimaschutzideen gesucht

Die nächste LEADER-Periode steht bereits vor der Tür. Ein guter Zeitpunkt für einen Rück- und Ausblick. Trotz der herausfordernden Zeiten können wir mit Fug und Recht behaupten, dass zum Wohle und zur Weiterentwicklung der Region in der abgelaufenen Periode spannende und nachhaltige Projekte abgewickelt wurden. Trotz der Corona-Pandemie haben sich viele Vereine, Institutionen, Unternehmen und Gemeinden engagiert und in neue Visionen investiert. Besonders stolz können wir dabei auf die hohe Qualität der eingereichten Projekte sein. Man bemerkt, dass die Antragsteller für LEADER-Mittel nicht nur kurzfristig denken, sondern langfristige Perspektiven hegen. In der neuen LEADER-Periode wird das Thema Klimaschutz stärker als bisher verankert sein. Das ist auch gut so, denn jede Investition zum Schutz der Umwelt ist eine Investition in unsere Zukunft und die Zukunft unserer Kinder. Gerade die heurigen Wetterkapriolen zeigen uns schonungslos auf, wohin wir kommen werden, wenn wir mit unserem Planeten Erde weiter-

hin so sorglos umgehen. Auch für uns ist es eine Pflicht, hier Akzente zu setzen. Mittelkärnten hat dabei mit seinen Unternehmen, die sich der „grünen“, erneuerbaren Energie verschrieben haben, einen Startvorteil. Ich freue mich bereits jetzt auf viele Projektideen, die in allen Lebensbereichen ökologisch sinnvolle Lösungen zutage bringen!



Gerhard Mock
Obmann LAG
Mittelkärnten

© Sissi Furgler

Viele Projekte in der Pipeline

V vielerorts ist aufgrund der Pandemie eine teils abwartende, teils lethargische Stimmung festzustellen. Nicht so in Mittelkärnten. Wir haben in der LEADER-Region viele interessante Projekte in der Pipeline, die in den nächsten Jahren umgesetzt werden und starke Impulse in den Mitgliedsgemeinden und -städten in den Bezirken St. Veit/Glan, Feldkirchen und Klagenfurt-Land setzen werden. Damit werden wir an die Erfolge der Vorjahre nahtlos anschließen. Gesunde Betriebe und Institutionen sind das Rückgrat für eine erfolgreiche Weiterentwicklung der Region.

Es ist auch erfreulich, zu sehen, dass wir uns insgesamt als Region kulinarisch weiterentwickeln. Auch in dieser Ausgabe des „Regionsmagazins Mittelkärnten“ wird der Kulinarik breiter Raum gewidmet – vom Produzenten bis hin zur Gastronomie und den bäuerlichen Buschenschanken. Letzteren ist auch unsere diesmalige Titelstory gewidmet, um Ihnen einen kulinarischen Streifzug schmackhaft zu machen. Es ist aber auch die Aufwertung der touristischen Ausflugsziele, die unsere Region lebenswerter und attraktiver für Gäste von außen machen. Natürlich erfolgt dies auch mit kräftiger Unterstützung seitens des LEADER-Programms als Multiplikator: Jede Investition in diesem Bereich bringt der gesamten Region Tagesgäste und Touristen, die eine beträchtliche Wertschöpfung generieren.



Gunter Brandstätter
Geschäftsführer LAG
Mittelkärnten

© LAG Mittelkärnten



Neue Perspektiven, Märkte und Chancen für den Tagungstourismus

Mittelkärnten ist neben den Regionen Klagenfurt, Wörthersee und Villach ebenso Mitglied bei der Kärnten Convention.

Die Convention-Destination Kärnten verfügt nicht nur über eine Fülle an außerordentlichen Locations und Veranstaltungsbühnen, sondern geht auch inhaltlich auf alle Aspekte moderner Tagungs- und Kongressformate ein. Mit seinen vielfältigen Angeboten, die auch über die Landesgrenzen hinausgehen, präsentiert sich Kärnten unter dem Motto #changeyourperspective als „Marktplatz der Möglichkeiten“.

Die Region und ihre Betriebe bieten eine breite Palette an individuellen Veranstaltungslocations. Die Tourismusregion Mittelkärnten steht den Betrieben mit Rat und Tat und folgenden Dienstleistungen zur Seite:

- professionelles Anfragemanagement
- Erstellen von Incentive-Programmen (wie z. B. Reindlingbacken beim Taupe, Teambuilding-Tanzworkshop mit Andy und Kelly Kainz, Weinverkostungen bei Partnern etc.)
- Ansprechpartner für interessierte Unternehmen
- Site-Inspections & Fam-Trips (kommt aus dem englischen „familiarization“ und bedeutet „sich mit etwas vertraut / bekannt machen“) mit B2B-Kunden bei und zu unseren Mitgliedsbetrieben
- Sales-Touren und Sales-Calls
- Besuch von B2B-Messen

Über die Kärnten Convention

Conventions, Meetings, Business events, u. v. m. unterliegen einem ständigen Wandel und stellen MICE-Destinationen (Meetings Incentives Conventions Exhibitions) vor neue Herausforderungen. Neue Tagungs- und Konferenzmodelle mit einem hohen Anspruch an den Erlebnischarakter, neue technische Ansprüche im Bereich der Kongresstechnik und geänderte Unternehmensstrukturen erfordern auch im Convention-Business ein Umdenken.

Doch hier ließ man es nicht dabei bewenden, die Organisation neu zu strukturieren und in die Kärnten Werbung einzugliedern, auch inhaltlich ließ man keinen Stein auf dem anderen: Der Fokus in der Neuausrichtung lag darauf, die Schwächen der vermeintlichen „Big-Player“ auszumachen, um hier ein passendes Gegenmodell – aufgebaut auf den Stärken von Kärnten – zu kreieren.

Die neue und klare Botschaft „Change Your Perspective“ richtet sich an potenzielle Veranstalter, aber auch an die regionalen Anbieter, und soll dazu anregen, die Sichtweisen auf die Anforderung an eine zeitgemäße Convention-Destination zu ändern.

Weitere Infos unter www.convention.karnten.at



© Privat

KONTAKT:

Die Mitgliedsbetriebe in der Region Mittelkärnten:

- Burg Taggenbrunn
- Hotel Die Zeit
- Stift St. Georgen/Längsee
- Dienstgut
- Fuchspalast
- Rent a City St. Veit

Weitere Betriebe sind herzlich willkommen! Weitere Infos gibt es bei der Tourismusregion Mittelkärnten GmbH, Unterer Platz 10, 9300 St. Veit/Glan, 04212/456 08-32 bzw. tourismus@karnten-mitte.at

© Stadt St. Veit



© Reitsportzentrum Dienstgut

Herbstzeit in Mittelkärnten

Entdecken Sie die Schätze der Region per Rad oder „per pedes“! Viele der Wander- und Radwege führen zu spannenden Ausflugszielen. Die aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte der jeweiligen Website.

Alle Rad- und Wanderwege der Region finden Sie unter [kaernten-mitte.at/Tourenportal](https://www.kaernten-mitte.at/Tourenportal).

Hier ein paar Tipps für (E-)Biker, kombiniert mit Ausflugszielen:

Energie-Tour – Variante Längsee 18,6 km

Vom Fuchspalast in St. Veit zum Längsee, nach Reipersdorf und über Untermühlbach schließt sich der Kreis zur Herzogsstadt. Einkehrstipp: kleiner Abstecher zu **Burg und Weingut Taggenbrunn**, direkt an der Route liegt das **Stiftshotel (mit Restaurant) St. Georgen**.



© Michael Stabentheiner

Energie-Tour (große Runde) 27,3 km

Zwischen Längsee und Hörzendorfer See geht's zu den Energieschauplätzen rund um St. Veit an der Glan. Immer wieder spannend: das **Museum St. Veit** mit dem weltweit einzigen Fahrsimulator eines Triebwagens 4030.



© Museum St. Veit

Genuss-Tour im Gurktal 70,1 km

Start ab Althofen nach Pöckstein-Zwischenwässern. Ab hier beginnt der R5B „Gurkweg“. In **Straßburg** lädt die Burg zu einem Besuch, in **Gurk** der **Dom** und die **Schatzkammer**. Ab Weitensfeld führt die Route bis Altenmarkt auf der Hauptstraße mit dem Zielort Glödnitz. Rückfahrt auf derselben Strecke.



© Michael Stabentheiner

Görtschitztal-Tour 48,9 km

Von Althofen (**Auer von Welsbach Museum**) führt der Weg über Guttaring (**Feld der Steinernen Linsen**) ins Görtschitztal. In Klein St. Paul bietet der **Quellen-Kulturpark** eine spannende Pause, weiter nach Eberstein und nach Brückl (**Wildkräutergarten Haimburger**). Von hier geht's Richtung St. Veit, vorher aber wartet noch die imposante Burg **Hochosterwitz** auf Ihren Besuch.



© Elias Jerusalem

Kultur-Tour 36,2 km

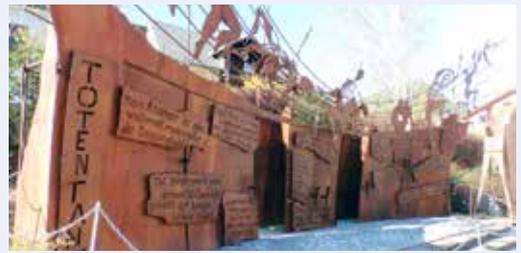
Dieser „Mittelkärntner Kulturradweg“ führt von **St. Veit an der Glan** durch den Wolschartwald, vorbei an Althofen mit seiner weithin sichtbaren Altstadtanlage, direkt durch das Betriebsgelände der **Brauerei Hirt** (mit dem Braukeller) und dann weiter in die **Burgenstadt Friesach**. **Tipp:** Mit der S-Bahn zurück nach St. Veit.



© Juergen Mueller

Metnitztal-Tour 35,9 km

Diese Tagestour geht von Friesach nach St. Salvator, weiter über Grades bis nach Metnitz und wieder retour. An der Strecke liegen viele sehenswerte Schauplätze: **Burgbauplatz** in Friesach, **Porsche-Museum** in St. Salvator, **Schloss und Wehrkirche Grades**, **Brauchtums- und Totentanzmuseum Metnitz**.



© Region Mittelkärnten

Saualpe-Mountainbike-Tour 39,4 km

Eine Mountainbikeroute mit anspruchsvollen Bergetappen und einzigartigen Panoramablicken. Start in Eberstein, bergauf durch Wald und Wiesen zum Norischen Panoramaweg. Von Mirnig geht es weiter zu den sehenswerten **Kirchenburgen Hochfeistritz und Diex**. Zurück ins Tal nach Brückl und am Radweg im Görtschitztal wieder nach Eberstein.



© Michael Stabentheiner

Tibet-Tour 35,9 km

Ab Althofen am R7B nach Silberegg, hier am R7C entlang des Silberbaches bis nach Guttaring, weiter an der Hauptstraße über Mösel nach Hüttenberg. Einkehrtipps: z. B. **Harrer-Museum**, **Lingkor-Pilgerpfad** und weitere Ausflugsziele im höher gelegenen Knappenberg (Schaubergwerk, Mineralienschau etc.). Rückweg am selben Weg nach Althofen.



© Elias Jerusalem

Wasser-Tour (Trekking-Variante) 36,8 km

Von St. Veit über Treffelsdorf bergauf nach Sörg, vorbei an der **Burg Liebenfels** nach Glantschach, dann stetig bergauf nach Liemberg, weiter Richtung St. Urban mit einer wohlverdienten Pause am **Urbansee**. Auf dem Weg nach Feldkirchen liegt der **Dietrichsteiner See**. In St. Ruprecht knüpft die Tour an den R2C (Turracher Radweg). Ziel: Bahnhof Feldkirchen. Retour nach St. Veit geht es auf derselben Route oder per Bahn oder am R5 (Glan-Radweg), mit Abstecher zur **Burg Glanegg**.



© Burgverein Glanegg

Wasser-Tour 103,5 km

Ab St. Veit über Kraig ins Wimitztal, zum Goggaussee, nach Steuerberg und Himmelberg mit Abstecher zum Ossiacher See – ein anspruchsvolles, aber spannendes Rad-, Wasser- und Naturerlebnis, das auch in einzelnen kleineren Etappen viel zu bieten hat.



© Michael Stabentheiner

Tipp: Geführte Radtouren

mit Austria Guide Carmen Delsnig
Info und Anmeldungen: +43 664/911 80 91
oder cdelsnig@gmail.com
www.radkultur-delsnig.at



© Tom Lamm

Neue Mountainbike-Touren am Magdalensberg und auf der Simonhöhe

Auf den Spuren der Römer

Die neue Virunum-Tour auf den Magdalensberg ist eine Genießer-Strecke für Mountainbiker. Ab Maria Saal ist die Strecke ca. 17 Kilometer lang und führt durch Wälder und Wiesen bis zum Gipfel des Magdalensberges auf 1.059 Meter Seehöhe. Namensgebend für diese Strecke ist Virunum, die Hauptstadt der ehemaligen römischen Provinz Noricum. Besuchsempfehlung: Maria Saaler Dom, dessen einstige Wehranlage noch gut erhalten ist, und das Freilichtmuseum. Danach geht es weiter Richtung Ottmanach, sowohl auf Asphalt als auch auf Waldwegen. Man folgt der Beschilderung über das idyllische Stutterer Moos. Hier folgt eine lange Downhill-Passage, wo es sich auf dem Waldboden genüsslich dahin rollen lässt. Bevor Kärntens erste Hauptstadt auf dem Magdalensberg erreicht wird, hat man auf der Strecke von Ottmanach bergauf zum Gipfel noch einmal eine intensive Steigung – hier sind auch E-Mountain-Biker gefordert! Belohnt wird man für die Anstrengung durch die wunderbare Aussicht, die der Magdalensberg bietet. Im Gipfelhaus der Familie Skorianz gibt es zur Stärkung für den Heimweg viele kulinarische Köstlichkeiten.

Erlebnis Wimitzer Berge für die gesamte Familie

Nicht nur im Winter, auch im Sommer ist die Simonhöhe ein Paradies für alle, die es in die Natur zieht. Hier hat man den Vorteil, dass Groß und Klein gemeinsam viel Abenteuer und Action geboten wird. Der neu eröffnete, über 2,3 Kilometer lange Flow-Trail ist für die ganze Familie problemlos zu bewältigen. Ein Kinder- und Übungsareal bei der Talstation Hocheck eignet sich bestens zum Austoben für alle Kids ab 2,5 Jahren. Auf 550 Meter gibt es hier vier Trails und einen 30 Meter langen Zauberteppich.

Erholung im Wald ist für alle ein Thema. Auf der Simonhöhe muss niemand mehr auf diesen Naturgenuss verzichten, denn es gibt Buggys zum Ausleihen. Das sind viersitzige, geländetaugliche Golfwägelchen, mit denen man die Wege erkunden und die herrliche Landschaft auf der Simonhöhe genießen kann.

Der gesamte Verleih und die Reservierung der Bikes und Buggys läuft über die „Simonhöhe-App“. Ein kulinarischer Tipp zum Abschluss jeder Tour ist das Almgasthof-Restaurant „Einkehr“.



FLOW-TRAIL-ACTION FÜR GROSS UND KLEIN AUF DER SIMONHÖHE

Im Winter ist die Simonhöhe ein Paradies für Skifans und Winterwanderer. Aber auch im Sommer gibt es seit heuer auf der Simonhöhe Action und Spaß mit den neuen familienfreundlichen Flow Trails für die ganze Familie. Folgende Strecken stehen zur Auswahl:

- **Simons Flowtrail**

Länge: 2,2 km Höhenmeter: 185 hm
Schwierigkeitsgrad: leicht, Basis-Trailtechnik erforderlich

- **Jumping Simon**

Länge: 0,6 km Höhenmeter: 65 hm
Schwierigkeitsgrad: mittelschwerig, gute Trail- und Sprungtechnik erforderlich

- **Pauli´s Mini Jumphline**

Länge: 110 m Höhenmeter: 11 hm
Schwierigkeitsgrad: mittelschwerig

- **Simmi´s Mini Flow Trail**

Länge: 130 m Höhenmeter: 10 hm
Schwierigkeitsgrad: leicht, für Kleinkinder ab 4 Jahren geeignet

- **Drop Line**

Länge: 50 m Höhenmeter: 4 hm
Schwierigkeitsgrad: mittelschwerig bis schwerig

- **Hoppel´s Techniktrail**

Länge: 95 m Höhenmeter: 9 hm
Schwierigkeitsgrad: mittelschwerig

- **Kids´ Area Uphill Trail**

Länge: 160 m Höhenmeter: 10 hm
Schwierigkeit: leicht

- **Andi´s Laufradtrail**

Länge: 95 m Höhenmeter: 6 hm
Schwierigkeitsgrad: sehr leicht, für Laufräder geeignet

Weitere Infos unter www.simonhoehe.at



© St. Urbaner Schiliftgesellschaft mbH (3)



ZEITRÄUME, die zum Staunen einladen

Allround-Künstler André Heller hat auf Burg Taggenbrunn eine spannende Ausstellung aus digitalen Wunderkammern kuratiert.



© Suzy Stöckl (4)

ZEITRÄUME INFOS

Öffnungszeiten:
10 bis 18 Uhr
Burg Taggenbrunn,
Taggenbrunn 11,
9300 St. Veit/Glan
www.taggenbrunn.at
04212/302 00

Staunen begleitet den Weg durch die ausgestellten Teile der Sammlung ZEITRÄUME, die der Universal-künstler André Heller für Jacques Lemans auf Burg Taggenbrunn kuratiert hat: Es ist ein Gemenge aus Imagination und Information, Klängen und Lichtspielen, aber auch ernüchternden Fakten über unseren Planeten, die dem Besucher veranschaulicht werden. Internationale Künstler erschufen durch multimediale Gestaltungsmöglichkeiten Apparaturen mit einer Lebendigkeit, die fantastisch auf den Betrachter wirken, andere geben aber auch ein erschreckend realistisches Abbild unserer Lebensumstände.

Ein großer leuchtender Globus dreht sich im dunklen Raum und bildet Daten ab, die etwa veranschaulichen, wie hoch die Luftverschmutzung an unterschiedlichen Orten der Erde ist und wo Dürre auf unserem Planeten die Lebensgrundlage zerstört. Die „Weltzustandsmaschine“ stellt auch Migrationsraten dar, die

zeigen, von wo Menschen flüchten; man kann in Echtzeit Stürme verfolgen, sehen, wo Erdbeben erschüttern, oder sich einen Eindruck vom Befinden der Weltmeere verschaffen. Monitore, die einfach über Touch-Panels von den Besuchern selbst bedient werden können, geben detaillierte Einblicke über die Parameter. Die Weltzustandsmaschine wurde in Kooperation zwischen André Heller und der Firma ESRI aus Kalifornien (Weltmarktführer im Bereich geografische Informationssysteme) unter Konsultation des „Österreichischen Instituts für Nachhaltigkeit“ entwickelt.

Farbenfroher Mix

Fantastische Lichtspiele und Formen erleben Besucher des Riesenskaleidoskops. Man befindet sich im Mittelpunkt von wechselnden Figurationen und Farben, die sich ununterbrochen zu neuen erstaunlichen Bildern zusammenfügen. „Reflect“ ist eine reizvolle Art der kunst-



vollen Spiegelung des Körpers, eine interaktive Installation, die unsere Gestalt im Wandel abbildet. Sie reflektiert Gebärden, etwa das Heben eines Armes, oder Tanzschritte. Unsere Energie wird zum sichtbaren Ausdruck, menschliche Bewegungen zu Überraschungswelten.

Das faszinierende Spannungsfeld zwischen Mensch und Robotik stellt das Kunstobjekt „Morph“ dar, das eine nahezu magnetische Anziehungskraft auf sein Publikum ausübt. Der Morph haucht der Robotik Leben ein, es ist ein komplexes Zusammenspiel von Biologie, Maschine, Musik und Licht. In einem Zeitalter endloser Automatisierung und kalter technologischer Überlegenheit wirft das Kunstwerk ein Licht auf eine neue Art von künstlichem Leben, das starke Lebendigkeit ausstrahlt: Morph zeigt Technik und Leidenschaft seines Schöpfers so, als hätte er ein Herz in der Brust, Atem in der Lunge und einen Geist in seinem Inneren.

Auf zum Mittelpunkt der Erde

In einem eigenen kleinen Kinoraum mit einer Installation auf einer 180°-Projektionsfläche werden die Besucher auf eine Reise zum Mittelpunkt der Erde mitgenommen und erleben ein visuelles Abenteuer im Weltall, auf der Erde und im Erdinneren, das uns zeigt, wie schön und fragil unser Planet und unsere Umwelt sind. Die Projektion ist eine fantastische visuelle Fahrt durch unser Sonnensystem, ein Eintauchen in die Atmosphäre, ein Untertauchen ins Meer und Vordringen in die Erde selbst, bis zum Erdkern.

Die ZEITRÄUME entführen in einen Ort der Fantasie und der Reflexion. Am Ende des Besuches machte der Betrachter eine Erfahrung, die noch eine Weile in ihm nachklingen wird.



Kunstwandern rund um den See

Andres Klimbacher setzt das Projekt „Kunst und Natur rund um den Längsee“ für den Tourismusverband St. Georgen am Längsee mittels eines Kunstwanderweges mit acht individuellen Skulpturen in Szene.

Der Längsee ist ein echtes „Naturjuwel“ inmitten der Region Mittelkärnten. Da es keine Wanderwege direkt am Längsee gibt, entschied sich der Tourismusverband St. Georgen am Längsee mit seinem Vorsitzenden Manfred Fellner dafür, einen ganz besonderen Themenweg rund um den Längsee anzulegen, um Einheimischen, Urlaubsgästen, Wanderern, Radfahrern sowie Besuchern ein ganz besonderes Erlebnis bieten zu können, bei dem Kunst, Kultur und Natur als Teile eines großen Ganzen erlebt werden können.

Themenwanderweg

Der Themenwanderweg erstreckt sich rund fünf Kilometer rund um

den idyllisch gelegenen See. Durch das Schaffen von Verweilplätzen mit jeweils individuellen Skulpturen in Verbindung von Kunst und Natur soll das Wandern rund um den Längsee langfristig einen fixen Platz im Bewusstsein aller Besucher finden. Für die Realisierung der acht Skulpturen konnte der bekannte Mittelkärntner Künstler und Bildhauer Andres Klimbacher gewonnen werden.

Acht Skulpturen

„Die Skulpturen sind bis zu vier Meter groß, damit sie in einem guten Maßstab zur beeindruckenden Landschaft stehen. Weiters bezieht sich die Art und Form jeder Skulptur jeweils auf ihre Umgebung“, erläu-

tert Klimbacher. Grundlage für die individuell gestalteten Skulpturen der Verweilplätze war ein von Andres Klimbacher und seiner Gattin Tina verfasster Prosatext, der die Besucher zum Nachdenken und Reflektieren einladen soll. Jeder der acht Skulpturen, die vorwiegend aus dem Material Stahl, aber auch aus Stein gefertigt sind, wurde dabei ein eigener Teil des Textes und damit ein eigenes Thema zugeordnet. An jeder der Stationen ist ein Teil des Prosatextes auf einer Edelstahltafel angebracht. Dadurch liest und erfasst der Besucher des Wanderweges den gesamten Text. „Somit können Besucher den Text Skulptur für Skulptur erwandern und ihn schließlich in seiner Ganzheit begreifen“, berichtet Klimbacher.



5. Glück



6. Fliegen





1. Glauben



2. Verbundenheit



3. Ruhe



4. Ziel

© Klimbacher (9)

Prosatext für die acht Stationen

Die Stationen und Skulpturen werden durch individuell gestaltete Prosatexte definiert, die zum Innehalten und Nachdenken anregen.

1. Durch einen starken Glauben
2. spüre ich die Verbundenheit zur Welt,
3. die Ruhe in mir,
4. ein Ziel vor Augen
5. und ein bisschen Glück.
6. Dann werde ich fliegen lernen, frei sein
7. und darauf vertrauen, dass mich etwas trägt,
8. dass ich nicht allein bin, sondern eins mit allem.

Verweilen und genießen

„Die Textteile stehen allesamt in unmittelbarer Beziehung zu den Begebenheiten der

Region rund um den Längsee. So steht die ‚Durch einen starken Glauben‘-Skulptur etwa nahe dem Stift St. Georgen“, informiert Klimbacher und erläutert, „weitere Themen, die ich mit den Skulpturen ausdrücke, sind Emotionen, Gefühle oder Gemütszustände, wie Glück, Vertrauen oder Ruhe, die allesamt auch einen Bezug zu den Örtlichkeiten haben“.

Die Standorte, mit Sitzbänken aus ausschließlich regionalem Holz (Nockholz), sollen ein Ziel für ein Verweilen sein und die Verbindung „Kunst-Natur-Mensch“ erlebbar machen.

Der „Kunstwanderweg“ in der wunderbaren Naturlandschaft rund um den Längsee in Verbindung mit Kunst und Text ist nicht nur einzigartig in der Region Mittelkärnten, sondern österreichweit.

ZUR SACHE:

Themenwanderweg
Rund um den Längsee

Länge: 5 Kilometer

Acht Verweilplätze und
Skulpturen

Sitzbänke aus Nockholz

Gefördert durch LEADER

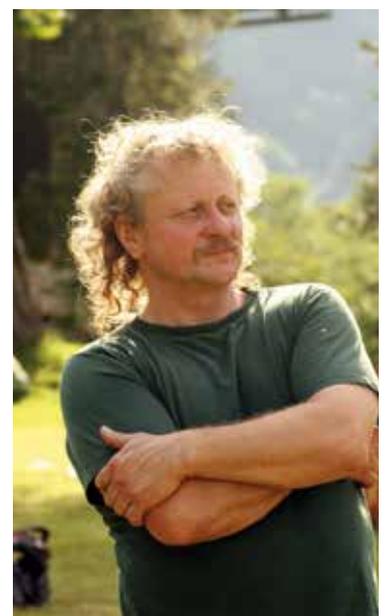
- Projekt: Kunst und Natur um den Längsee
- Projektträger: Tourismusverband
- St. Georgen am Längsee
- Projektvolumen: 80.000 Euro



7. Vertrauen



8. Nicht allein



Andres Klimbacher

Florian und Elisabeth Buchhäusl setzen nicht auf Massenware, sondern auf maßgeschneiderte Lösungen.



Der Lärchenspezialist aus dem Gurktal

Dass man auch im positiven Sinn „auf dem Holzweg“ sein kann, stellt das LSB Sägewerk in Mellach, inmitten der Gurktaler Alpen, seit mittlerweile vier Generationen unter Beweis.

KONTAKT

LSB Lärchenholz
Buchhäusl GesmbH
Mellach 7
9341 Straßburg
Tel.: 04266/22 53
www.lsb.co.at
info@lsb.co.at

Mit der „Eiche unter den Nadelbäumen“ machte sich die Familie Buchhäusl aus der Gemeinde Straßburg international einen Namen als Lärchenspezialist. Anspruchsvoll, hochwertig, beständig, belastbar und natürlich – diese Eigenschaften treffen nicht nur auf das Konstruktionsholz zu, sondern auch auf das Unternehmen, das seit 2007 von Florian Buchhäusl in vierter Generation geleitet wird. „Die heimische Lärche ist dauerhaft und beständig. Wird sie konstruktiv richtig verarbeitet, kommt sie ohne

chemischen Holzschutz aus. Das wissen unsere Kunden im In- und Ausland zu schätzen“, so der Fachmann, und er betont weiter: „Das ökologische Bewusstsein steigt immer mehr. Darum können wir vor allem beim Gartenholz oder bei den Terrassendielen gegenüber Tropenholz punkten.“

Das Rundholz stammt regional zum Großteil aus Kärnten, der Steiermark und aus Slowenien. „Unser Holz stammt somit aus Wäldern mit nachhaltiger Bewirtschaftung“, ist Buchhäusl stolz.

Das Rundholz stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern in Kärnten, der Steiermark und Slowenien.



Tradition und Moderne

Der Mittelkärntner Betrieb spezialisierte sich bereits in den 1980er-Jahren auf den Einschnitt von heimischer Lärche und zählt heute zu den größten Lärchenholzverarbeitern in Österreich. Im Hobelwerk werden Zimmereien, Tischlereien, aber auch Privatkunden und Häuslbauer bedient. „Neben einem großen Lager an Roh- und Hobelware liegt unser Schwerpunkt auf der individuellen Fertigung für Kunden.“ Traditionelles Handwerk und modernes technologisches Wissen, gepaart mit Kreativität und Mut zu Neuem – mit diesem gelungenen Mix schaffte man es, die Nische Lärchenholz am Weltmarkt zu erobern und sich dort seit Jahrzehnten zu behaupten.

Harte Schale, weicher Kern

Die Europäische Lärche (*Larix decidua* Mill.) ist ein typischer Gebirgsbaum, dessen Erscheinen von Urtümlichkeit und Standfestigkeit geprägt ist. Gleichzeitig sorgen die rotbraune Farbe, die auffallende Textur und der aromatische Geruch des Klassikers für eine geborgene Gemütlichkeit. Der „Eiche unter den Nadelbäumen“ wird außerdem nachgesagt, dass sie elektromagnetische Strahlung und die Wirkung von Wasseradern schwächt.



Von Innen- und Außenböden über Zäune und Geländer bis hin zu Gartenhäuschen, Hochbeeten, Stall- und Brückenausbau – Lärchenholz ist vielseitig einsetzbar.

© Buchhäusl (3)

Biohof Pichler: Markenzeichen Erdäpfel

Umgeben von saftigen, grünen Wiesen steht er da, der Ragelle-Hof der Familie Pichler aus Friesach. Ihr Erfolgsrezept: köstliche Erdäpfel.

Berthold Pichler führt den Hof gemeinsam mit seiner Ehefrau Silvia und den beiden Kindern Ulrich und Valentina Pichler mittlerweile in der dritten Generation. Auf rein biologischer Basis werden hier unter strengsten hygienischen Bedingungen ausgezeichnete Erdäpfelsorten wie Marabel, Valdivia, Ditta, Agria und Bionta angebaut und zum Verkauf angeboten.

Lange Tradition

Die Geschichte des Hofes der Familie Pichler in Schwall reicht bis Anfang des 20. Jahrhunderts zurück. Im Jahr 1908 kauften die Urgroßeltern von Berthold Pichler den Hof mit ca. neun Hektar Grund an. Nach und

nach wurden Haus und Stall vergrößert und landwirtschaftliche Flächen und Wald zugekauft. Mit dem Erdäpfelanbau startete man in den 1950er-Jahren. „1977 übernahmen meine Eltern Edeltrud und Berthold Pichler den Hof und modernisierten ihn“, erklärt Berthold Pichler. Die Betriebszweige Milch- und Mastriinderhaltung sowie die Ferkelproduktion machten den Betrieb zu einem Vollerwerbshof. Aber auch die Forstwirtschaft und der Erdäpfelanbau wurden weiter ausgebaut. „2008 habe ich dann den Hof von meinen Eltern übernommen, den Erdäpfelanbau weiter ausgebaut und technisch modernisiert.“ Ein weiterer großer Meilenstein war 2015 die Umstellung auf die biolo-

gische Wirtschaftsweise. War man anfangs noch mit der Milch- und Mastrinderhaltung beschäftigt, ist mittlerweile der Erdäpfelanbau das Markenzeichen der Familie. Mit den Kindern Ulrich und Valentina steht schon die nächste Generation in den Startlöchern.

Alle helfen mit

Die Haupterntezeit der Erdäpfel liegt zwischen Ende August und Anfang Oktober. Da werden natürlich alle Hände gebraucht. „Bei uns sind alle in die Arbeit am Hof mit eingebunden“, berichtet der Vollerwerbsbauer Berthold Pichler stolz. Gattin Silvia ist nicht nur Volksschullehrerin, sondern auch Landwirtin am zweiten Hof vlg. Hiesl





am Krappfeld und unterstützt die Ernte mit vollem Einsatz. Sohn Ulrich wurde das landwirtschaftliche Talent sozusagen in die Wiege gelegt: Er schloss die Agrar-HAK in Althofen ab und studiert an der BOKU Wien. Tochter Valentina befindet sich gerade im Masterstudium Wirtschaftswissenschaften an der Alpen-Adria-Universität Klagenfurt. Beide Kinder wie auch Berthold sen. sind mit Begeisterung bei der Bewirtschaftung des Betriebes mit dabei. Ausgleich findet die Familie beim gemeinsamen Musizieren und beim Singen im Volksliedchor Althofen-Treibach.

Zwei Betriebe, eine Familie

Die drei Generationen der Familie Pichler bewirtschaften gemeinsam die beiden Betriebe, den Hof vlg. Ragelle in Friesach

und den Hof vlg. Hiesel am Krappfeld. „Mit den zwei Höfen ist es möglich, den Fruchtfolgeabstand von 4 bis 5 Jahren perfekt einzuhalten“, so Berthold Pichler. Durch die weite Fruchtfolge haben Erdäpfel-Krankheiten überhaupt keine Chance. Das spiegelt sich auch in der Qualität der vielen verschiedenen Sorten wider, die Familie Pichler anbaut: „So können wir hochwertige, regionale Produkte produzieren und unseren hohen Qualitätsstandard halten.“ Da Regionalität ein wichtiges Anliegen der Familie ist, sind sie mit ihren Betrieben fixer Bestandteil der „Marktplatz Mittelkärnten“-Gemeinschaft. Das Erfolgsrezept für Anbau, Pflege und Ernte ist aber nach wie vor ein gut gehütetes Familiengeheimnis, das nur von Generation zu Generation weitergegeben wird.

*Berthold Pichler:
„Mein Tipp für die Lagerung
der Erdäpfel: Kühl und
dunkel lagern, dann werden
sie weder grün noch
ungenießbar.“*

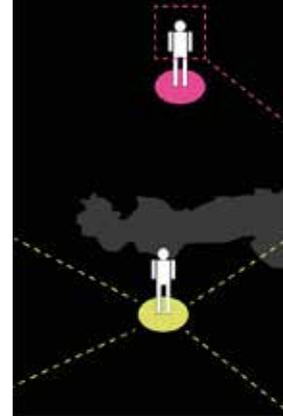
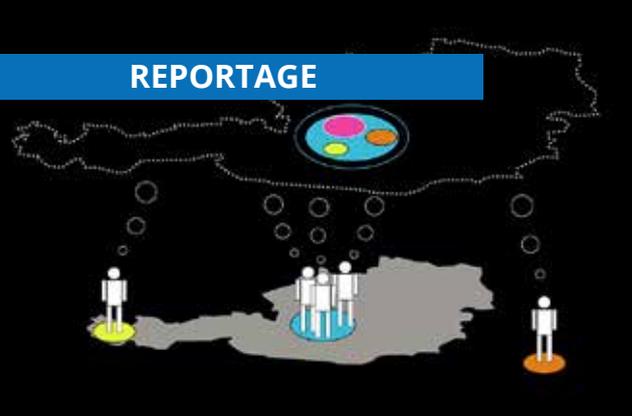
© Elias Jerusalem (4)

MARKTPLATZ
Mittelkärnten

KONTAKT:

Biohof Pichler vlg. Ragelle-Hof
Schwall 7
9360 Friesach
Tel.: 0664/181 12 60
biohofpichler.mittelkärnten@
gmail.com





da und dort:

Von **Ein**heimischen, **Aus**heimischen oder doch **Mehr**heimischen

Auch Moosburg ist bei diesem transnationalen LEADER-Projekt zu den Potenzialen von Rückkehrern und Ausheimischen mit dabei.

Wer oder was sind Ausheimische, und warum ergibt es Sinn, dass sich innovationsfreudige Orte ihnen besonders widmen? Warum ist ihr „Blickwinkel von innen und außen“ so wertvoll für viele Gemeinden, und welche Impulse für kleine und große Veränderungen gehen von ihnen aus?

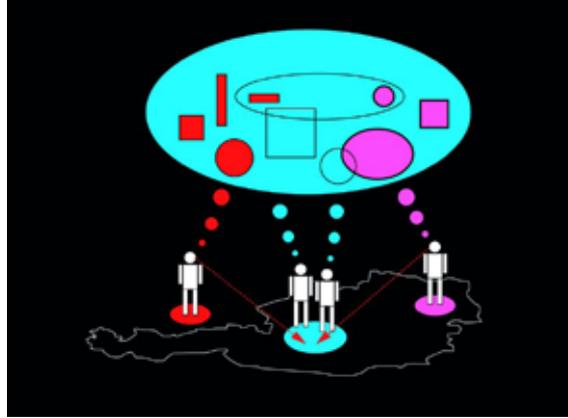
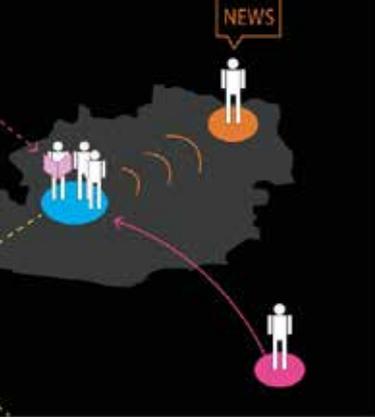
Der Verein „Zukunftsorte“ widmete sich mit der beteiligten Mittelekärntner Gemeinde Moosburg im Rahmen des transnationalen LEADER-Projektes mit der LEADER-Region Miesbacher Land in Bayern dem Beziehungsaufbau, der Pflege sowie dem Know-how-Transfer mit weg- und zugezogenen Bürgern. Wir

leben in einer Zeit mit vielen unterschiedlichen von Lebensmodellen. „Viele Menschen sind äußerst mobil, und ein oder mehrere Ortswechsel sind ein selbstverständlicher Teil vieler Biografien. Einem Großteil der Menschen fällt es daher auch schwer, mit dem Begriff ‚Heimat‘ einen einzigen Ort zu verbinden“, so Roland Gruber von der „nonconform ideenwerkstatt“ als Mitbeteiligte am LEADER-Projekt.

Die Menschen hätten zwar einen Lebensmittelpunkt an einem bestimmten Ort (da), fühlen sich aber irgendwo anders „ausheimisch“ (dort). Sie wohnen, lernen, arbeiten und gestalten „da“, haben aber immer noch eine mehr oder weniger starke Beziehung zu „dort“.

Gruber weiter: „Zukunftsorte sind Gemeinden, welche die Gestaltung ihrer Zukunft aktiv in die Hand nehmen. Sie warten nicht darauf, dass etwas mit ihnen passiert, sondern sie gestalten selbst jene Veränderungsprozesse, welche die





© Zukunftsorte (10)

Lebensqualität ihrer Bürger weiter verbessern.“ Veränderungsprozesse brauchen engagierte Umsetzer und eine adäquate Ressourcen-Ausstattung. Sie brauchen aber meist auch eine Veränderung des Blickwinkels auf bestimmte Themen und frische Ideen. Viele Ausheimische können genau das einbringen. Einige zogen irgendwann „in die Ferne“ und kehrten später mit neuen Erfahrungen, neuen Kompetenzen und erweiterten Netzwerken an ihren Herkunftsort zurück. Andere entschlossen sich, wegzubleiben, fühlen sich aber weiterhin mit ihrem Herkunftsort verbunden und liefern ihm auf unterschiedlichste Weise wertvolle Impulse.

Sie alle haben (oder hatten) mehr als eine Heimat. Sie haben daher auch mehr als einen Blickwinkel auf die Themen eines Ortes: Sie kennen ihn nämlich von innen und außen. Sie verstehen, wie eine Gemeinde tickt, wissen aber gleichzeitig, wie es anders sein könnte, weil sie es anderswo erlebt haben. Viele Ausheimische sehen bei Veränderungsprozessen – oft im Unterschied zu jenen, die einen Ort nie verließen – eher die Möglichkeiten als die Schwierigkeiten. Wenn sie selbst nichts zu einer bestimmten Entwicklung beitragen können, gibt es eventuell jemanden aus ihrem in der Ferne erweiterten Netzwerk, der dazu in der Lage ist. Ausheimische unterstützen „ihre Gemeinden“ gewissermaßen beim Blick über den Tellerrand.

„Dieses Projekt hat sich den vielfältigen Aspekten des ‚Ausheimisch-Seins‘ und ihrem Potenzial für die Gestaltung der Zukunft ländlicher Regionen gewidmet. Inspirierende Ausheimische wurden in Form von Portraits und unterschiedlichen Veranstaltungsformaten vor den Vorhang geholt. Es schärfte so das Bewusstsein dafür, welche Chancen in der Einbindung von Ausheimischen in Veränderungsprozesse stecken und wie wichtig daher das Kontakthalten ist. Und es beschäftigt sich mit unterschiedlichen Formen des Kontakthaltens selbst“, so Christoph Isopp von „Zukunftsorte“ abschließend.

Alle Portraits und mehr Informationen zum Thema sind nachzulesen unter:

www.ausheimische.at



Gefördert durch LEADER

- Projekt: da und dort – Lernen im überregionalen/ internationalen Netzwerk
- Projektträger: Verein Zukunftsorte
- Projektvolumen: 300.000 Euro

Schmiedekunst auf höchstem Niveau im Herzen des Gurktales

Die Kunstschmiede Fladnitzer existiert seit mittlerweile über 150 Jahren. Im Mittelpunkt des kreativen Denkens und Arbeitens steht dabei eine Frau.

MARKTPLATZ
Mittelkarnten



Petra Fladnitzer-Tatschl (Bild oben) ist Schmiedin und fertigt mit ihrem Team einzigartige Meisterwerke aus Eisen, Edelstahl, Messing und Kupfer. Frauen in dieser Berufssparte sind eher ungewöhnlich. Dennoch schaffte sie es, sich in diesem von Männern dominierten Beruf durchzusetzen. Heute führt sie den Betrieb in der fünften Generation und ist für fünf Mitarbeiter verantwortlich.

Frau im Männerberuf

„Für mich war es nie etwas Besonderes, in einer Männerdomäne zu arbeiten. Ich bin ja quasi in der Schmiede groß geworden. Es waren meist die Außenstehenden, die ein Problem damit hatten. Eine Frau in einer Schmiede, viele konnten sich das ganz einfach nicht vorstellen.“ Für Fladnitzer-Tatschl war schon früh klar, dass sie einmal den Familienbetrieb weiterführen wird. „Meine Eltern haben mich bei meinem Berufswunsch immer unterstützt, nie zu etwas gedrängt. Es ist wichtig, einen Beruf zu ergreifen, der Spaß macht und den man gerne ausübt. Gleichgültig, was die Gesellschaft darüber denkt“, so die Schmiedin.

Innovatives Denken

Nachhaltiges und innovatives Denken übernahm die Chefin bereits von ihren Vorgängern. Unter ihrer Führung wurde die Betriebsstätte erstmals großflächig erweitert. „Wir haben nicht nur eine größere Produktionshalle, sondern auch ein Carport und einen Lagerraum dazubekommen, dadurch haben wir einfach ein besseres großflächigeres Arbeiten. Stolz bin ich außerdem auf unseren kleinen Schaugarten. Man kann schon von Weitem unser einzigartiges Handwerk erkennen.“

Kreativ und flexibel

Bekannt ist das Unternehmen für geschmiedete, teilweise auch automatisierte Einfahrtstore, Stiegegeländer, Fenstergitter, Gertüren, Grabstätten, Laternen, Zäune, Luster und vieles mehr. „Uns unterscheidet von anderen Unternehmen, dass wir stets bemüht sind, ganz individuell und spezifisch auf die Kundenvorgaben und Wünsche einzugehen und diese auch auszuführen. Wir sind kreativ und flexibel in unseren Ausführungen.“ Die Anfertigungen gleichen künstlerischen Meisterwerken und haben über Generationen hinweg Bestand.

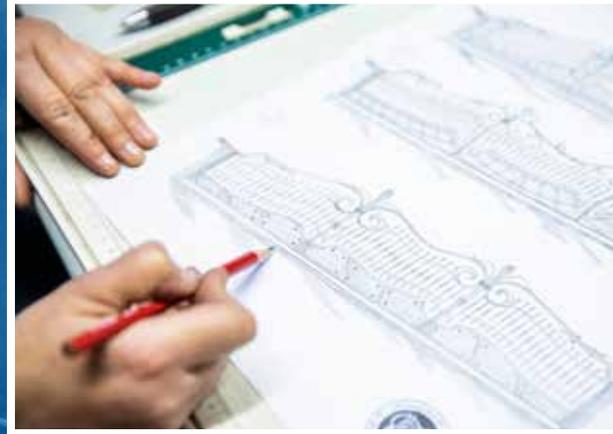
Fachkräftemangel

Zurzeit bildet die Kunstschmiede einen Lehrling aus. Aktuell kann jedoch laut Fladnitzer-Tatschl von einem Mangel von Facharbeitskräften gesprochen werden, welcher für viele kleinere Betriebe zum Verhängnis werden könnte. „Das Problem des Facharbeitermangels ist akuter denn je. Auch im Bereich der Lehrlinge wird es immer schwieriger, welche zu bekommen. Die Dramatik dieser Situation ist am Höchststand“, bekräftigt Fladnitzer-Tatschl.





Die Kunstschmiede im Herzen des Gurktals fertigt individuelle und hochwertige Stahlkonstruktionen aus nachhaltigen Materialien.



Sorgfältige Planung ist alles. Individuelle Konstruktionen und Kundenwünsche machen das Unternehmen einzigartig und führen zum Erfolg.



Vor allem Tore, Zäune, Balkone, Gitter, Grabstätten und Kreuze werden in der Kunstschmiede bis ins kleinste Detail mittels einzigartiger Handarbeit gefertigt.

© Elias Jerusalem (6)



Kampagne für den Wirtschaftsstandort St. Veit/Glan gestartet

Zukunft mit Herz: Stadtgemeinde rollt Standortmarketing-Initiative für Innenstadt, Gewerbe- und Industrieflächen aus. Deutschsprachiger Raum sowie Italien und Slowenien als Zielgebiete.

Die Stadtgemeinde St. Veit/Glan geht ab sofort in der Vermarktung ihrer Leerflächen in der Innenstadt, im Wirtschaftspark St. Donat und im Industriepark St. Veit in Blintendorf neue, innovative Wege. Unter dem Motto „Zukunft mit Herz“ initiiert die Stadtgemeinde ein Standortmarketing, das über das Holding-Tochterunternehmen STAMA abgewickelt wird.

„Wir möchten mit dem Projekt die Ansiedelung von Betrieben fördern, Interesse für leerstehende Geschäftslokale wecken sowie potenzielle Interessenten für Gewerbe- und Industriegründe erreichen“, erläutert der St. Veiter Bürgermeister Martin Kulmer das Vorhaben. Für eine Bezirksstadt dieser Größenordnung sei dies ein ungewöhnlicher Schritt, so Kulmer weiter: „St. Veit

hat wegen seiner geografischen Lage und seines interessanten Wirtschaftsmix sicherlich eine besondere Rolle in Kärnten, die es zu nutzen gilt. Wir brauchen uns als Bezirksstadt keinesfalls zu verstecken. Die mehr als 1.500 Betriebe beschäftigen 8.600 Menschen und erwirtschaften einen Jahresumsatz von rund 800 Millionen Euro. Dass weltweit tätige Unternehmen wie GREENoneTEC, Kioto Solar, FunderMax oder Jacques Lemans hier ihre Zentrale haben, spricht für sich.“

Digitale Kampagne

Die Hälfte des insgesamt 44.200 Euro teuren Marketingauftritts wird über LEADER-Mittel gefördert. Herzstück der Standortmarketing-Werbelinie ist die





© Stadt St. Veit (7)

Website www.zukunftmitherz.at. Begleitet von einer einjährigen Social-Media-Kampagne samt einem eigens produzierten Imagefilm werden damit Interessenten im deutschsprachigen Raum und über die englischsprachige Variante auch in Slowenien und Italien angesprochen. Die Werbetrommel wird mit den vier Schlüsselfaktoren „Stadt“, „Arbeit“, „Chancen“ und „Leben“ kräftig gerührt.

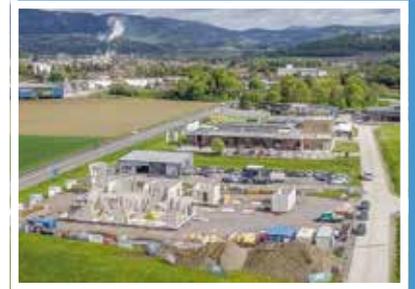
„Ziel ist es, mit dieser Kampagne eine Datenbank an Interessenten im deutschsprachigen Raum und in den angrenzenden Nachbarländern aufzubauen. Diese erhalten von uns ein eigens kreierte 40-seitiges Standortmagazin, wo die unternehmerischen Perspektiven von St. Veit klar herausgestrichen werden“, so Bgm. Kulmer weiter. Mit diesen Interessenten will man ständig in Kontakt bleiben, damit diesen St. Veit als Wirtschaftsstandort im Hinterkopf bleibe. Entscheidungsträger in Großkonzer-

nen sollen damit ebenso angesprochen werden wie Gründer und Inhaber von Gewerbe- und Handelsbetrieben.

One-Stop-Shop für Ansiedelungen

Das St. Veiter Stadtmarketing-Team agiert in weiterer Folge als One-Stop-Shop für die ersten Anfragen, stellt den Kontakt zu den relevanten Institutionen und Behörden her und gibt erste Hilfestellung bei der individuellen Standort-suche.

Im Innenstadtbereich von St. Veit sind derzeit an die Stadtgemeinde von Hauseigentümern elf Leerstände gemeldet. Diese sind im Gegensatz zu anderen Leerständen auch tatsächlich vermietbar und sind auch offiziell zur Vermietung am Markt. Am Industriepark St. Veit stehen aktuell 11 Hektar gewidmeter und aufgeschlossener Industriegrund zur Verfügung, der Wirtschaftspark St. Donat umfasst insgesamt 14 Hektar Grundfläche.



LINKS

www.zukunftmitherz.at
 Facebook: St. Veit – Zukunft mit Herz
https://www.instagram.com/stveit_zukunftmitherz

Gefördert durch LEADER

Projekt: Attraktivierung Wirtschaftsstandort St. Veit/Glan
 Projektträger: STAMA Veranstaltungs- und Stadtmarketing GmbH
 Projektvolumen: 44.200 Euro



Vorbereitungen laufen auf Hochtouren

Die Skigebiete Simonhöhe, Flattnitz und Steinerhütte rüsten sich bereits für den kommenden Winter und locken mit zahlreichen Neuerungen.

© Michael Stabentheiner (2)



Auch wenn jetzt der goldene Herbst im Mittelpunkt steht, denken die Betreiber der heimischen Wintersportgebiete schon an die bevorstehenden kälteren Monate. Gerade vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie rückten kleinere Skiregionen wieder in den Fokus. Ihr großer Vorteil: Sie können sich meist flexibler und schneller an die sich ständig ändernden Rahmenbedingungen anpassen.

Eberstein

Im Familienskigebiet Steinerhütte in Eberstein auf der Saualpe wird nach dem fulminanten Vorjahreserfolg, den man mit dem Bergaufrodeln eingefahren hat, auch heuer wieder investiert.

„Wir planen die Fertigstellung der Beleuchtung für die Rodelbahn um rund 20.000 Euro“, gibt Hans-Jörg Zöhler, Obmann des SC Raika Eberstein, die Marschrichtung vor. Damit kann in der kommenden Saison das Nachtrodeln beginnen, mit den Einkehrmöglichkeiten in der Druckerhütte und Steinerhütte. „Wir sind stolz, dass das Bergaufrodeln so eingeschlagen hat, und genauso stolz auf unsere aktiven Hüttenwirte“, so Zöhler weiter.

Auch in Zukunft will man sich als kleines leistbares Schigebiet positionieren – mit den abwechslungsreichen Möglichkeiten Schifahren, Rodeln und Schneewandern für Erwachsene und Familien mit Kindern bis zum 14. Lebensjahr.





Flattnitz

Auch Adolf Isopp vom Skigebiet Flattnitz ist bereits voller Vorfreude auf die nahende Saison. „Die Tagesgäste haben uns im Vorjahr die Saison gerettet, heuer hoffen wir natürlich auf noch bessere Rahmenbedingungen.“ Für die heurigen Wintermonate ist geplant, das Parkplatz-Management zu verbessern, und auch die Zutrittssysteme wurden technisch aufgerüstet.

Simonhöhe

Die gute Stimmung vom Vorjahr wiederholen und auf Bewährtes setzen: So lautet die Devise auf der Simon-

höhe. „Wir bauen auf die im Vorjahr gemachten positiven Erfahrungen auf, Innovationen wie das vollelektronische Zutrittssystem via App und ohne Drehkreuz behalten wir selbstverständlich bei“, sagt Paul Kogler, Geschäftsführer der St. Urbaner Schiliftgesellschaft.

Große Hoffnungen werden auch in bessere Bedingungen für die Gastronomie als in der letzten Saison gesetzt. Kogler: „Wenn es zugelassen wird, dass auch die Gastronomie in vollem Umfang geöffnet sein darf, dann steht einem tollen Gesamterlebnis bis hin zum Après-Ski auf der Simonhöhe nichts mehr im Weg.“

WÖRTHERSEE PLUS CARD – WINTERFREUDE UND FREIZEITSPASS

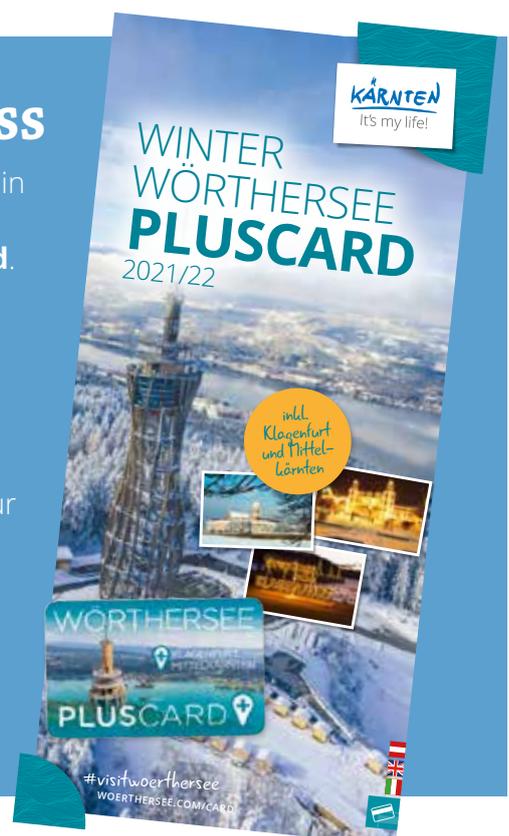
Von 6. November 2021 bis 1. April 2022 erhält jeder Gast, der in der Tourismusregion Mittelkärnten nächtigt, von seinem Vermieter **gratis die WINTER Wörthersee Plus Card**.

Welche Angebote warten auf unsere Gäste im Winter? Ermäßigte bzw. gratis Eintritte zu

- Museen und Galerien
- Spas und Hallenbäder
- Eissport und Nostalgielift für Schneeschuhwanderungen
- Brauereiführungen, Reindling-Backen, Schokolademanufaktur hautnah erleben
- Dungeon Escape und Lazer Life Action Games u. v. m.

Jedenfalls wird bei den Gästen der Region Mittelkärnten auch im Winter keine Langeweile aufkommen!

Details zur Wörthersee Plus Card finden Sie unter kaernten-mitte.at



Tourismussplitter

ARGE Kultur Mittelkärnten - sie bringt Kultur nach Mittelkärnten

Die ARGE Kultur Mittelkärnten besteht aus neun kulturellen Initiativen, die es sich zum Ziel setzen, Veranstaltungen auf höchstem Niveau zu bieten. Das Angebot erstreckt sich über die weitläufige Landschaft Mittelkärntens und vereint Theater, Kunst, Musik und Kabarets sowie gelebte Tradition.

Die Kulturpartner

- Friesacher Burghofspiele
- Burg Glanegg
- Schloss Albeck
- Schloss Grades
- Keck & Co
- Kulturforum Friesach
- Kultur MarktLücke
- Verein Mittelalterliches Friesach
- Kulturring Schloss Straßburg

Informationen und Veranstaltungstermine unter www.kultur-mittelkaernten.at. Die neue gedruckte Broschüre „Alles Kultur in Mittelkärnten“ wird gerne zugesendet, Interessenten können sich unter 04212/456 08 bzw. office.tourismus@kaernten-mitte.at melden.



© Michael Stabentheiner (2)

Ferialjob mit wertvollen Erfahrungen

Ein Einblick in den Berufsalltag ist für Schüler immer eine spannende Sache. So auch für Melanie Schoas aus Metnitz. Die Schülerin der HLW St. Veit bewarb sich bei der Region Mittelkärnten um die Ferialstelle in der Tourismusinformation. Ursprünglich wollte Melanie die drei verpflichtenden Praktikumsmonate in Irland verbringen, doch Corona machte einen Strich durch die Rechnung. Viel zum Lernen gab es für sie aber auch in St. Veit: „Ich habe mich in meinem Praktikum auf jeden Fall weiterentwickelt, ich habe unter anderem gelernt, mit unerwarteten Situationen umzugehen und für jedes Problem eine Lösung zu finden. Dieser Ferialjob hat es mir, abgesehen von der beruflichen Erfahrung, ermöglicht, viel Neues in der Region kennenzulernen. Meine Tätigkeiten umfassten individuelle Beratungen,

E-Mail- und Telefonverkehr, Ausstellen der Kärnten Card bis hin zum Radverleih. Abschließend kann ich sagen, dass mir das Praktikum sehr gut gefallen hat und sich mein Wissen über unsere Region eindeutig erweitert hat.“



© Tourismusregion Mittelkärnten

Gurktal im Bild

2022 ist es wieder so weit: Beim Kranzelreiten in Weitensfeld steht nach 25 Jahren wieder eine echte „Maibraut“ an der Stelle der „Steinernen Jungfrau“ am Brunnen am Marktplatz. Grund genug, das Tal in all seinen vielfältigen Facetten und Schönheiten in den Mittelpunkt zu stellen.

In Zusammenarbeit mit der Region Mittelkärnten entstehen zwei ORF-Produktionen: eine Dokumentation über das Weltkulturerbe für ORF III (Erstausstrahlung 10.11.2021) und ein Österreichbild auf ORF II (Erstausstrahlung 25.08.2022).

PLUS
CARDMit der
S-Bahn
GRATIS
durch
Kärnten!

© ÖBB, Philipp Horak

Die WÖRTHERSEE Plus Card wird zum Bahnticket

Ein großartiges neues Angebot, von dem auch alle Gäste in der Tourismusregion Mittelkärnten profitieren.

Jeder Gast, der in der Tourismusregion Mittelkärnten nächtigt, erhält von seinem Vermieter gratis die WÖRTHERSEE Plus Card. Noch bis zum 1. November 2021 können Gäste die Karte für die Dauer ihres Aufenthalts nutzen und im Erlebnisraum Mittelkärnten, Klagenfurt und Wörthersee viele attraktive Angebote ermäßigt bzw. auch gratis in Anspruch nehmen – von Ausflugszielen, Museen und Galerien über geführte Wanderungen und Stadtführungen bis hin zu erlebnisreichen Freizeit- und Sportangeboten. Neu ist, dass die WÖRTHERSEE Plus Card als Gratis-Ticket für Fahrten mit den S-Bahn-Linien S1 von Friesach nach Villach über St. Veit, Klagenfurt,

Krumpendorf, Pörschach und Velden sowie mit der S3 von Grafenstein nach Weizelsdorf über Klagenfurt genutzt werden kann.

Achtung: Gültig nur in Nahverkehrszügen, nicht gültig in Fernverkehrszügen. Bei Fahrkartenkontrolle ist die gültige WÖRTHERSEE Plus Card und ein Lichtbildausweis vorzuweisen.

Details zur WÖRTHERSEE Plus Card finden Sie unter www.kaernten-mitte.at.



Burgruine Liebenfels

Aus dem Dornröschenschlaf weckte Dietmar Messner die Burgruine Liebenfels. Nach den aufwendigen Renovierungsarbeiten wurde die Eröffnung stilecht gefeiert.

Dietmar Messner, Unternehmer in Ebreichsdorf und Sohn des ehemaligen Amtsleiters von Liebenfels, Hans Messner, ist der neue Burgherr in Liebenfels – und zum Einstand gönnte er den alten Mauern eine Erfrischungskur, die sich sehen lassen kann. Er hat das historische Gemäuer von der Besitzerfamilie Goess gepachtet und viel Geld in die Renovierung investiert, um sie endlich für die Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Entstanden ist eine gelungene Mischung aus alt und neu mit herausragenden Akzenten. Dazu zählt ohne Zweifel der spektakuläre Skywalk, der 100

© Lehar



wurde wachgeküsst

Meter über dem Boden erweiterte Perspektiven ins Glantal und darüber hinaus eröffnet. Mindestens genauso spannend ist der „Escape Dungeon“, ein Abenteuerspiel, bei dem die Flucht aus der schrecklichen Folterkammer gelingen muss.

Alt und Neu vereint

Seit Juni 2020 wurde auf der Burgruine Liebenfels geforscht, gearbeitet und nachgedacht – und dann innerhalb kürzester Zeit „gezaubert“, um das Gesicht der Burg zu erhalten und gleichzeitig trotzdem einen Entwicklungsschritt zu setzen. „Der ursprüngliche Gedanke, nur den Turm als Aussichtsturm auszubauen, wurde aufgrund der einzigartigen Analyse durch den Burgbaumeister Ebersperger aus Südtirol schnell

verworfen. Er hat uns aufgezeigt, auf welchem Juwel wir eigentlich sitzen. Deshalb wurde Altes bewahrt und einiges neu erschaffen: der Skywalk – unsere Aussichtsplattform am Jungfernsprung – ermöglicht eine neue Sicht auf die Burg und in





Landesrat Daniel Fellner mit NAbg. Bgm. Klaus Köchl und Burgherr Dietmar Messner bei der offiziellen Eröffnung der renovierten und nun auch für Besucher geöffneten Burgruine Liebenfels
© LPD/Büro Fellner



In den Festansprachen wurde die private Revitalisierungsinitiative und die Unterstützung durch LEADER-Mittel gewürdigt.

den Abhang auf der Ostseite“, erzählt der begeisterte Burgherr. Über 130 Stufen gelangt man auf die oberste Etage des östlichen Burgfrieds – den höchsten mittelalterlichen Aussichtsturm Kärntens. Hier genießt man den unverbauten Rundumblick auf die Südgrenze Kärntens und das schöne Glantal.

Einstand gefeiert

Mit einem großen Fest wurde schließlich Ende Juli die „neue“ Burg offiziell aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsst. Den Gästen wurde ein buntes Programm geboten. Von 9 Uhr weg konnten sich die kleinsten Besucher schminken lassen und selbst im Freiluft-Atelier kreativ austoben. Die Gebrüder Haudrauf beeindruckten mit ihrer Waffenschau und erklärten den gespannten Besuchern die Rüstungen und die Waffen der Ritter im Mittelalter. Künstler zogen durch die Burg und zeigten ihr Können. Abgerundet wurde das Fest von einem kleinen, feinen Kunsthandwerksmarkt im großen Palast. Auch kulinarisch wurden die Gäste mittelalterlich mit Spanferkel und Grillhendl verwöhnt. Die Getränke wurden stilecht in Tonkrügen serviert. Am Abend schließlich wurde der offizielle Festakt mit dem Einzug der an der Sanierung beteiligten Firmen und mit dem St. Veiter Trompetenkorps eröffnet.

Neue Attraktion

Die Eröffnung ließ sich Gemeindereferent Landesrat Daniel Fellner nicht entgehen: „Die neu gestaltete Ruine macht Geschichte, auch mittels angebotener Führungen, unmittelbar erlebbar.



Ein großer Aufmarsch war am Eröffnungstag angesagt.
© Lehar (6)



Sie wird sicherlich künftig eines der Highlights in der Gemeinde sein, ein Magnet für Einheimische wie für Besucher in der ganzen Region. Den höchsten mittelalterlichen Aussichtsturm Kärntens zu erklimmen ist schon etwas ganz Besonderes.“ Begeistert vom Ergebnis ist auch der Liebenfelser Bürgermeister Klaus Köchl: „Ein fantastisches Projekt eines privaten Investors, das der gesamten Region zu Gute kommt und viel Wertschöpfung gebracht hat und auch in Zukunft noch bringen wird. Alles Gute und viel Erfolg dem Betreiber!“



BURGRUINE LIEBENFELS

Öffnungszeiten:

9 bis 18 Uhr (letzter Einlass 16.30 Uhr)
Mai bis Oktober

Eintrittspreise:

Erwachsene: € 8,-
Kinder (6–18 Jahre): € 4,-; Kinder (bis 6 Jahre): frei
Familieneintritt: € 20,- (2 Erw. + Kinder)
Studenten, Senioren, Militär: € 5,-
Schülergruppen nach Absprache
kanzlei@burgliebenfels.at

Wussten Sie, dass ...

- ... Liebenfels 1312 erstmals genannt wurde?
- ... zwischen 1484 und 1490 die Burg von den Ungarn erobert, besetzt und dabei teilweise zerstört wurde?
- ... aus dieser Besatzungszeit noch Bollwerkreste unterhalb der mittelalterlichen Anlage stammen?

Gefördert durch LEADER

Projekt: Burgruine Liebenfels – Sanierung
Projektträger: Dietmar Messner
Projektvolumen: rd. 200.000 Euro



Hervorragende Qualität in Mittelkärnten

Gastgeber, die ihren Gästen eine hohe Service- und Dienstleistungsqualität bieten, werden mit dem „Kärnten Qualitätssiegel“ ausgezeichnet.

Mit Herzlichkeit und Lebensfreude gestalten die heimischen touristischen Betriebe und ihre Mitarbeiter eine einzigartige Atmosphäre des Wohlgefühls für den Gast. Birgit Schneider-Kraßnitzer, MBA, Qualitätscoach der Tourismusregion Mittelkärnten: „Sehr gerne berate und begleite ich



Fokus steht dabei die Zufriedenheit

Betriebe auf dem Weg zum „Kärnten Qualitätssiegel“. Das „Kärnten Qualitätssiegel“ ist kein Projekt, sondern ein fortwährender Prozess. Im

des Gastes, für welche eine qualitätsorientierte Denkweise der UnternehmerInnen und MitarbeiterInnen im Tourismus unerlässlich ist.“ Alle touristischen Betriebe der Region Mittelkärnten können auf Wunsch das umfassende Beratungsangebot der Tourismusregion Mittelkärnten gratis in Anspruch nehmen.

Kategorie „Beherbergung“ und „Gastronomie“

Das Dienstl Gut präsentiert eine einzigartige Urlaubswelt

Eingebettet in die wunderbare Landschaft blickt der stilvolle Gutshof auf eine 400-jährige Tradition zurück. Schon bei der Anreise werden die Gäste von den prächtigen Gebäuden des Domizils und der atemberaubenden Natur verzaubert. Eingebunden in die traditionelle Landidylle mit allen Annehmlichkeiten eines modernen Urlaubs taucht der Gast in eine einzigartige Urlaubswelt ein – losgelöst vom Alltag. Die gemütlichen Zimmer bieten sich als idealer Rückzugsort nach einem erlebnisreichen Urlaubstag an. Rund um das Dienstl Gut kann man im großen Park am hauseigenen Teich in Ruhe entspannen. Das Restaurant bietet eine ganz spezielle Atmosphäre: Eleganz, Gemütlichkeit und das Gefühl, privat zu speisen – regionale Produkte stehen dabei im Vordergrund. Auf der Terrasse wartet der liebevoll gedeckte Tisch im Schatten der Kastanien, umgeben von duftenden Blumengärten mit Blick auf die Burg Hochosterwitz. Kurz gesagt: „Unbeschreiblich schön!“

Tipp für Hochzeiten und Feiern: Das Restaurant „Gutsküche“ kann bis zu 70 Personen bewirten.

Warme Küche: Mo und Di Ruhetag

Mi–Fr 17:00–21:00 Uhr

Sa 12:00–14:00 Uhr,
17:00–21:00 Uhr

So 12:00–15:00 Uhr

Reservierung erbeten

Dienstl Gut
Wiendorf 1, 9314 Launsdorf
www.dienstl gut.com
office@dienstl gut.com
Tel.: +43 4213/21 40



© Dienstl Gut (3)



Kategorie „Urlaub am Bauernhof“

Chalet Kaiser – ein 170 Jahre alter Stadel mit Holzpool und Sauna abseits vom Tourismus

Abseits von jeglichem Trubel liegt auf 960 m Seehöhe das Chalet Kaiser – eine außergewöhnliche, exklusive Unterkunft. Hochwertige Materialien und geschmackvolles Interieur begleiten auf Schritt und Tritt! Mit weitem Blick bis zu den Karawanken kann man hier im stilvoll umgebauten Holzstadel der Hektik des Alltags entfliehen. Der am Fuße der Saualpe liegende, bereits 1847 erbaute Kaiserstadel wurde 2019 zu neuem Leben erweckt. Beim Umbau der insgesamt 200 m² Wohnfläche lag das Augenmerk auf natürlichen Baustoffen. Die Außenfassade wurde im Wesentlichen beibehalten und bildet eine Symbiose mit dem aus Holz und Glas gestalteten Innenbereich. Der Naturbadeteich mit integriertem Holzpool lädt vor allem im Sommer zur Abkühlung bzw. im Winter, nach der Sauna, zu einem Sprung ins kühle Nass ein. Der mit Photovoltaik-Modulen überdachte Carport liefert Energie für alle Elektroautos.

Chalet Kaiser
Barbara Prasser
Filfing 19, 9373 Klein St. Paul
www.urlaubambauernhof.at/hoefe/chalet-kaiser
Tel.: +43 664/213 23 70



© Daniel Goldner (2)

Kategorie „Ausflugsziel“

Taggenbrunn – ZEITRÄUME

Zusätzlich zum Kärnten Qualitätssiegel Gastronomie wird das Weingut Taggenbrunn mit dem Kärnten Qualitätssiegel Ausflugsziel ausgezeichnet. In ZEITRÄUME, einer Ausstellung kuratiert von André Heller, begeben sich die Besucher auf eine wundersame Reise durch Licht, Zeit und Information und staunen über eine Sammlung aus Imagination und Information, Geräuschen und Lichtspielen. **Lesen Sie dazu die ausführliche Reportage auf den Seiten 10–11.**

Öffnungszeiten der ZEITRÄUME:
 Mittwoch bis Sonntag von 10:00 bis 18:00 Uhr
 bzw. auf www.taggenbrunn.at

Burg Taggenbrunn
Taggenbrunn 9, 9300 St. Veit an der Glan
www.taggenbrunn.at
Tel.: +43 4212/302 00



© Franz Gerdl



© Suzy Stöckl

Wo die Kunst die Sonne einfängt



© Elias Jerusalem (4)

Projekt „Fang die Sonne ein im Glantal“: Die aus NOCKHOLZ gefertigten Sitzgelegenheiten im Erlebnisraum „Sonental – Glantal“ erfreuen sich großer Beliebtheit.

Hier geht es nicht um herkömmliche Tisch-Bank-Kombinationen, sondern um Outdoor-Möbel von besonderer baukünstlerischer Qualität. Die Umsetzung des durch LEADER geförderten Projekts lag in den Händen von DI Gerda Berg. Die Standorte der Rastplätze wurden von der Tourismusregion gemeinsam mit den Gemeinden ausgewählt, unter den Vorgaben, dass jeder Platz über einen Wanderweg erreichbar sein und der Blick in das Glantal gegeben sein muss.

Hier ein Überblick, wo man diese außergewöhnlichen Sitzgelegenheiten findet:

- Gemeinde Frauenstein: „Nock-Gold“ von Jochen Traar
- Gemeinde Liebenfels: „Gredn“ von Winkler Landschaftsarchitektur

- Stadtgemeinde St. Veit/Glan: „Gredn“ von Winkler Landschaftsarchitektur
- Gemeinde St. Urban/Urbansee: „Gredn“ von Winkler Landschaftsarchitektur
- Gemeinde Glanegg: „MONOLOG“ von Nino Strohecker
- Gemeinde Steuerberg: „Wie auf Wolke 7“ von Tomas Hoke

Der neue Informationsfolder ist auf www.kaernten-mitte.at/Prospekte zu finden und wird auch gerne zugesendet: Bitte melden Sie sich unter 04212/456 08 bzw. office.tourismus@kaernten-mitte.at.

Gefördert durch LEADER

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

Ein neues Mekka für Kids und Familien

Mit dem Anfang Juli in Ossiach in Betrieb genommenen Erlebnisspielplatz verfügt der Tourismusort über eine neue zentrale Attraktion, durch die der Ortskern weiter belebt wird.

Der Erlebnisspielplatz wurde von der Gemeinde Ossiach als LEADER-Projekt umgesetzt. Errichtet wurde der Spielplatz im Zeitraum von Oktober 2020 bis Juni 2021.

Mehr Bewegung im Ortskern

Die Belebung des Dorfzentrums rund um das Tourismus- und Bürgerservicezentrum Ossiach wurde durch die Neugestaltung des Dorfplatzes und die Schaffung des angrenzenden Erlebnisspielplatzes erreicht. „Der Erlebnisspielplatz bildet ein wesentliches funktionales Bindeglied zwischen dem Dorfplatz und den zukünftigen Projektbereichen, wie dem Seeweg und der Aussichtsterrasse“, weiß der Ossiacher Bürgermeister Gernot Prinz.

Abenteuer und Spaß

Der Motorik-Erlebnisspielplatz bietet auf einer Fläche von rund 750 m² zeitgemäßen Spielspaß für Kinder unterschiedlichen Alters. Geboten wird den kleinen Abenteurern dabei jede Menge Abwechslung mit einer Wippe mit Stoßdämpfung, einer Wasserspielanlage aus Holz, einer Spielplatzpumpe mit Podest, einer Heckenhütte, Balanciersteinen und einem Balancierholz, einem Kletternetz, einer

Schaukel, Rutschen, Kriechtunneln, einer Hängematte, einem Sandspielplatz und einem Kletterhügel. Fallschutzbeläge sorgen für maximale Sicherheit.

Ort der Begegnung

Durch den Erlebnisspielplatzes wird das Dorfzentrum funktional bereichert und fungiert somit als wichtiger Magnet für Familien mit Kindern und Freizeitsuchenden.

Dieses Projekt trägt auch zur internen Dorfkommunikation bei – alle Menschen der Gemeinde sind Zielgruppe und können den Erlebnisspielplatz als Treffpunkt nutzen.

Nachhaltige Materialien

Der Spielplatz mit seinen (zukünftig) schattenspendenden Bäumen und Grünflächen ist außerdem ein Beitrag zu einem positiven Mikroklima am Dorfplatz. „Bei der Materialwahl der Spielgeräte wurde besonders darauf geachtet, möglichst nachhaltige Produkte zu verwenden. So bestehen die Spielgeräte zum Beispiel durchwegs aus weißgeschältem, nicht imprägniertem Hartholz mit geringem Bearbeitungsgrad, berichtet Bürgermeister Gernot Prinz.



Der neu geschaffene Erlebnisspielplatz in Ossiach hat viel zu bieten. © Bernhard Knes (6)



Die einzige Outdoor-Hängematte Kärntens mit Seeblick



Das Kletternetz mit Sandbecken als Fallschutz



Gefördert durch LEADER

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

Geführte Touren und Angebote in Mittelkärnten

Im Herbst gibt es viele Möglichkeiten, die Schätze der Region zu erkunden. Bei einer Führung mit einem geschulten Guide erlebt man viele spannende Eindrücke. Die aktuellen Öffnungszeiten und Führungen entnehmen Sie bitte den Websites der Betriebe.

Burg Glanegg

Heuer feiert man auf Glanegg das 900-Jahre-Jubiläum.
Geöffnet: Donnerstag bis Sonntag – Burgführungen jeweils um 14:30 Uhr und 16:30 Uhr
Treffpunkt: Burgtor, Preis pro Person € 3,-
(außerhalb dieser Zeiten Gruppen ab 15 Personen nur gegen Voranmeldung)
Getränkeausschank im Burghof
www.burg-glanegg.at

Burg Hochosterwitz

Diese gigantische Befestigungsanlage mit den 14 Toren wurde niemals erobert und gilt als die schönste Burg Österreichs.
Geöffnet: 25. März bis 12. Dezember
www.burg-hochosterwitz.com

Burg Liebenfels

Erstmals seit Jahren öffnete diese Feste wieder ihre Tore für Besucher.
Geöffnet: 22. Mai bis 26. Oktober, Führungen auf Anfrage
www.burgliebenfels.at

Burg Taggenbrunn

Aus einem mehrere Jahrhunderte dauernden Schlaf wieder wachgeküsst, bietet dieses Kastell heute ein Hotel, ein Weingut an den Burghängen, dazu den Heurigen und die Ausstellung ZEITRÄUME, kreiert von André Heller. Öffnungszeiten der ZEITRÄUME: Mittwoch bis Sonntag von 10:00 bis 18:00
www.taggenbrunn.at

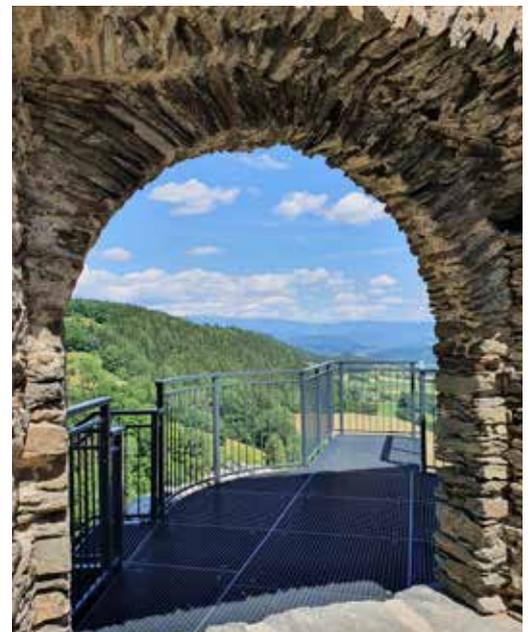
Schloss Albeck

Ein Zentrum für Kunst und Kultur, vom Theater über Matinees bis zur Hausgalerie und zur Ausstellung der sagenhaften Roben von Kaiserin Sisi. Ein Waldpfad mit Literatur-Stationen lädt zum Verweilen und Träumen ein.
Geöffnet: bis 31. Oktober jeweils Donnerstag bis Sonntag und feiertags
Führungen im Holzskulpturenpark: Freitag, 17. September und 15. Oktober, jeweils um 15 Uhr
www.schloss-albeck.at



Burg Glanegg

© Burgverein Glanegg



Burg Liebenfels

© Burg Liebenfels



Schloss Albeck

© Stabenheimer

Schloss Grades

Ein Besuch ist im Rahmen einer Veranstaltung oder einer vorangemeldeten Führung möglich. In unmittelbarer Nähe befindet sich im Ort Grades die Wehr- und Wallfahrtskirche St. Wolfgang mit einer bis heute erhaltenen, bis zu neun Meter hohen Befestigungsmauer.

www.schlossgrades.com

Schloss Straßburg

Der romantische Spazierweg zur wehrhaften bischöflichen Residenz Schloss Straßburg ist gesäumt von mehr als 500 neu gepflanzten Sträuchern, von Schlehdorn bis zur Wildrose. Das Kastell ist Sitz des Kulturrings Straßburg und beherbergt ein Volkskunde- und Jagdmuseum.

Geöffnet: Mai bis Oktober

www.strassburg.at/kultur/sehenswuerdigkeiten/

Friesach: „Wie baut man eine Burg?“

11 Jahre Bauerfahrung mit saisonalen, handwerklichen Schwerpunkten auf der Baustelle. Spezialführung für Besucher:innen, die die Baustelle schon besichtigt haben!

8. Oktober, Uhrzeit: 11 Uhr

Voranmeldung bis einen Tag davor bis 16 Uhr

unter: + 43 660/544 88 56

Preis pro Person: € 12,-; Dauer: ca. 1,5 Stunden

Maximale Teilnehmerzahl: 25

www.burgbau.at

„Haben Sie Friesach schon bei Nacht erlebt ...?“

Bei Einbruch der Dämmerung wird es in der Burgenstadt besonders mystisch. Carmen Heller (Austria Guide/WortKultur) nimmt Sie mit auf eine Tour ins Reich der Dunkelheit und erzählt dabei von Nachtwächtern, Aberglauben und anderen nächtlichen Phänomenen in der ältesten Stadt Kärntens.

Dienstags bis Ende Oktober

Uhrzeit: 20:30 Uhr (Dauer: ca. 1 Stunde)

Treffpunkt: Brunnen am Hauptplatz

Voranmeldung bis zum Tag davor um 12 Uhr unter:

+43 664/202 25 83 oder info@wortkultur.at

Preis pro Person: € 15,- (Erwachsene), € 8,- (Kinder 6–14)

Mindestteilnehmerzahl: 5 Personen

Die Burgen der Region per Rad erobern

Eine Zeitreise unter der Führung von Austria Guide Carmen Delsnig

Freitags BurgenRADtour

10., 17. und 24. September, 8. und 15. Oktober

Start jeweils um 10 Uhr Bahnhof Friesach

Preis pro Person € 38,- inklusive Eintritt Burgbau Friesach

Per Rad durch die Burgenstadt Friesach, vorbei am wasserführenden Stadtgraben zum Bauplatz der neuen Burg. Danach weiter über Pöckstein, Althofen und Silberegg zur Burg Hochosterwitz und schließlich nach Taggenbrunn. Ende in St. Veit an der Glan. Streckenführung: Die Route verläuft teilweise auf Radwegen, teilweise auf wenig befahrenen Bundesstraßen. Es gibt einige kurze Steigungen.

Details und Anmeldungen: +43 664/911 80 91 oder cdelsnig@gmail.com

www.radkultur-delsnig.at



Schloss Grades

© Michael Stabentheiner_ARGE Kultur Mittelkärnten



Schloss Straßburg

© Michael Stabentheiner



Burgbau Friesach

© Burgbau Friesach

Herbsttermine in Mittelkärnten

Datum			Preis	Kontakt
8.9. MI	Wie die Natur ins Glas kommt, Urbansee	geführte Wanderung	€ 30,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Pferdekutschenfahrt am Längsee	Auf den Spuren der Wolscharträuber	1 - 3 Erw. + 2 Ki. € 150,- / 4 Erw + 4 Ki. oder 6 Erw. € 200,-	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgium.at, 2 Tage vorher
9.9. DO	Yoga am See mit Gundi; Längsee	Stiftbad Längsee, 1 Stunde	€ 10,- pro Person	ohne Anmeldung
	Von Metnitz zur Lourdes Grotte	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	WeinVerFührung am Längsee	Führung und Verkostung	€ 28,- pro Person	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgium.at
10.9. FR	Brauchtumsmuseum Spinnen, Weben, Klöppeln, Rosen basteln, Metnitz	Aktivprogramm	Erwachsene € 8,- Kinder bis 14 Jahre € 1,50	keine Anmeldung erforderlich
	Stadtführung St. Veit, Althofen, Friesach	Führung mit Austrian Guide	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Auf Wildkräuterspuren von Gurk nach Pisweg	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	BurgenRADtour - eine Zeitreise per RAD	Geführte Radtour, Start 10 Uhr Bahnhof Friesach	€ 38,- pro Person inkl. Eintritt Burgbau	Anmeldung +43 (0) 664 911 8091 oder cdelsnig@gmail.com
	Naturerleben für ALLE - Pfaffenhut, Brennessel und Herzbeere, Gurk	geführte Wanderung	Erwachsene € 15,- Kinder € 7,-	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
11.9. SA	Hirter Brauereiführung - „Echte Leidenschaft“	Führung und Verkostung	€ 10,20 pro Person	Tel.: +43 (0)4268 2050 17, Lukas Lassnig
13.9. MO	Gelter Bräu - Erlebnis-Brauereiführung, Goggerwenig	Führung und Verkostung	€ 15,- pro Person	Tel.: +43 (0) 660 2626 267, Christian Gelter
14.9. DI	Kraftvolle Künstlerorte im geheimnisvollen Görttschitztal, Klein St. Paul	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Reindling-Backkurs Taupe, St. Veit/Glan	Backkurs von 13-17 Uhr	€ 69,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 30777 od. +43 (0) 664 111 7611
15.9. MI	Wie die Natur ins Glas kommt, Urbansee	geführte Wanderung	€ 30,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Pferdekutschenfahrt am Längsee	Auf den Spuren der Wolscharträuber	1 - 3 Erw. + 2 Ki. € 150,- / 4 Erw + 4 Ki. oder 6 Erw. € 200,-	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgium.at, 2 Tage vorher
16.9. DO	Yoga am See mit Gundi; Längsee	Stiftbad Längsee, 1 Stunde	€ 10,- pro Person	ohne Anmeldung
	Von Metnitz zur Lourdes Grotte	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	WeinVerFührung am Längsee	Führung und Verkostung	€ 28,- pro Person	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgium.at
17.9. FR	BurgenRADtour - eine Zeitreise per RAD	Geführte Radtour, Start 10 Uhr Bahnhof Friesach	€ 38,- pro Person inkl. Eintritt Burgbau	Anmeldung +43 (0) 664 911 8091 oder cdelsnig@gmail.com
	Stadtführung St. Veit, Althofen, Friesach	Führung mit Austrian Guide	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Auf Wildkräuterspuren von Gurk nach Pisweg	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
20.9. MO	Gelter Bräu - Erlebnis-Brauereiführung, Goggerwenig	Führung und Verkostung	€ 15,- pro Person	Tel.: +43 (0) 660 2626 267, Christian Gelter
21.9. DI	Burgen Wanderung Friesach	geführte Burgenwanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Reindling-Backkurs Taupe, St. Veit/Glan	Backkurs von 13-17 Uhr	€ 69,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 30777 od. +43 (0) 664 111 7611
22.9. MI	Pferdekutschenfahrt am Längsee	Auf den Spuren der Wolscharträuber	1 - 3 Erw. + 2 Ki. € 150,- / 4 Erw + 4 Ki. oder 6 Erw. € 200,-	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgium.at, 2 Tage vorher
23.9. DO	Yoga am See mit Gundi; Längsee	Stiftbad Längsee, 1 Stunde	€ 10,- pro Person	ohne Anmeldung
	Von Metnitz zur Lourdes Grotte	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	WeinVerFührung am Längsee	Führung und Verkostung	€ 28,- pro Person	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgium.at
24.9. FR	BurgenRADtour - eine Zeitreise per RAD	Geführte Radtour, Start 10 Uhr Bahnhof Friesach	€ 38,- pro Person inkl. Eintritt Burgbau	Anmeldung +43 (0) 664 911 8091 oder cdelsnig@gmail.com
	Stadtführung St. Veit, Althofen, Friesach	Führung mit Austrian Guide	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Auf Wildkräuterspuren von Gurk nach Pisweg	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
25.9. SA	Spektakel-Dinner im Fürstenhof zu Friesach	Mittelalter-Mahl	Erwachsene € 64,- Kinder € 38,-	Tel.: +43 (0) 664 124 7774, 2 Tage vorher
27.9. MO	Gelter Bräu - Erlebnis-Brauereiführung, Goggerwenig	Führung und Verkostung	€ 15,- pro Person	Tel.: +43 (0) 660 2626 267, Christian Gelter

Bitte Termine vorab vereinbaren • Nur bei Schönwetter • ANMELDUNG bis 14 Uhr des Vortages

Datum		Preis		Kontakt
28.9. DI	Reindling-Backkurs Taupe, St. Veit/Glan	Backkurs von 13-17 Uhr	€ 69,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 30777 od. +43 (0) 664 111 7611
29.9. MI	Pferdekutschenfahrt am Längsee	Auf den Spuren der Wolscharträuber	1 - 3 Erw. + 2 Ki. € 150,- / 4 Erw + 4 Ki. oder 6 Erw. € 200,-	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgi-um.at, 2 Tage vorher
30.9. DO	Yoga am See mit Gundi; Längsee	Stiftbad Längsee, 1 Stunde	€ 10,- pro Person	ohne Anmeldung
	Von Metnitz zur Lourdes Grotte	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	WeinVerführung am Längsee	Führung und Verkostung	€ 28,- pro Person	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgi-um.at
1.10. FR	Auf Wildkräuterspuren von Gurk nach Pisweg	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Stadtführung St. Veit, Althofen, Friesach	Führung mit Austrian Guide	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
4.10. MO	Gelter Bräu - Erlebnis-Brauereiführung, Goggerwenig	Führung und Verkostung	€ 15,- pro Person	Tel.: +43 (0) 660 2626 267, Christian Gelter
5.10. DI	Kraftvolle Künstlerorte im geheimnisvollen Görtschitztal, Klein St. Paul	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Reindling-Backkurs Taupe, St. Veit/Glan	Backkurs von 13-17 Uhr	€ 69,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 30777 od. +43 (0) 664 111 7611
7.10. DO	WeinVerführung am Längsee	Führung und Verkostung	€ 28,- pro Person	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgi-um.at
	Von Metnitz zur Lourdes Grotte	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
8.10. FR	BurgenRADtour - eine Zeitreise per RAD	Geführte Radtour, Start 10 Uhr Bahnhof Friesach	€ 38,- pro Person inkl. Eintritt Burgbau	Anmeldung +43 (0) 664 911 8091 oder cdelsnig@gmail.com
	Stadtführung St. Veit, Althofen, Friesach	Führung mit Austrian Guide	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Auf Wildkräuterspuren von Gurk nach Pisweg	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
11.10. MO	Gelter Bräu - Erlebnis-Brauereiführung, Goggerwenig	Führung und Verkostung	€ 15,- pro Person	Tel.: +43 (0) 660 2626 267, Christian Gelter
12.10. DI	Burgen Wanderung Friesach	geführte Burgenwanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Reindling-Backkurs Taupe, St. Veit/Glan	Backkurs von 13-17 Uhr	€ 69,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 30777 od. +43 (0) 664 111 7611
14.10. DO	WeinVerführung am Längsee	Führung und Verkostung	€ 28,- pro Person	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgi-um.at
	Von Metnitz zur Lourdes Grotte	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
15.10 FR	BurgenRADtour - eine Zeitreise per RAD	Geführte Radtour, Start 10 Uhr Bahnhof Friesach	€ 38,- pro Person inkl. Eintritt Burgbau	Anmeldung +43 (0) 664 911 8091 oder cdelsnig@gmail.com
	Stadtführung St. Veit, Althofen, Friesach	Führung mit Austrian Guide	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Auf Wildkräuterspuren von Gurk nach Pisweg	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
16.10. SA	Spektakel-Dinner im Fürstenhof zu Friesach	Mittelalter-Mahl	Erwachsene € 64,- Kinder € 38,-	Tel.: +43 (0) 664 124 7774, 2 Tage vorher
18.10. MO	Gelter Bräu - Erlebnis-Brauereiführung, Goggerwenig	Führung und Verkostung	€ 15,- pro Person	Tel.: +43 (0) 660 2626 267, Christian Gelter
19.10. DI	Reindling-Backkurs Taupe, St. Veit/Glan	Backkurs von 13-17 Uhr	€ 69,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 30777 od. +43 (0) 664 111 7611
21.10. DO	WeinVerführung am Längsee	Führung und Verkostung	€ 28,- pro Person	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgi-um.at
	Von Metnitz zur Lourdes Grotte	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
22.10. FR	Auf Wildkräuterspuren von Gurk nach Pisweg	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Stadtführung St. Veit, Althofen, Friesach	Führung mit Austrian Guide	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
25.10. MO	Gelter Bräu - Erlebnis-Brauereiführung, Goggerwenig	Führung und Verkostung	€ 15,- pro Person	Tel.: +43 (0) 660 2626 267, Christian Gelter
26.10. DI	Reindling-Backkurs Taupe, St. Veit/Glan	Backkurs von 13-17 Uhr	€ 69,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 30777 od. +43 (0) 664 111 7611
28.10. DO	WeinVerführung am Längsee	Führung und Verkostung	€ 28,- pro Person	Tel.: +43 (0) 650 224 1234, www.georgi-um.at
29.10. FR	Auf Wildkräuterspuren von Gurk nach Pisweg	geführte Wanderung	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan
	Stadtführung St. Veit, Althofen, Friesach	Führung mit Austrian Guide	€ 10,- pro Person	Tel.: +43 (0) 4212 45608, Tourismusinfo St. Veit/Glan

Wo Kultur und Geschichte miteinander verschmelzen

Der Lachitzhof mit seiner 500-jährigen Geschichte ist die Heimstätte für das „Museum für Quellenkultur“ in Klein St. Paul.

KONTAKT:

Terminvereinbarung für Führungen und weitere Infos: Museum für Quellenkultur und Quellenkulturpark Museumsweg 1, 9373 Klein St. Paul 0699/10 27 10 51 hofmeister.werner@utanet.at www.qnstart.at

© Elias Jerusalem (5)



Der Lachitzhof war früher ein Hammerwerk, wo das in Hüttenberg abgebaute Eisen verarbeitet wurde. Dann fungierte das Gebäude als Getreidemühle und später als Arbeiterwohnhaus. Vor 30 Jahren übernahm der Klein St. Pauler Künstler Werner Hofmeister mit Otto Leitgeb den Lachitzhof – zuerst als Heimatmuseum. „Hier habe ich früher auch mein Atelier gehabt. 2002 ist das Projekt Museum für Quellenkultur entstanden. Es ist eine Zusammenschau von historischem Kulturgut aus dieser Region und der zeitgenössischen Kunst“, so Hofmeister, der in seiner Arbeit auf die Fundstücke, welche die Region zutage fördert, immer wieder reagiert.

Historisch und zeitgenössisch

Schließlich ist das Museum auf die Zusammenschau von zeitgenössischer Kunst mit historischen bzw. archäologischen Funden aus der Region und musealen Artefakten, welche die Jahrtausende alte Bergbauregion Görtschitztal belegen, ausgerichtet. Vor allem sind es die Werke Hofmeisters, die in ihrer Einmaligkeit durch Gegenüberstellungen, Bezugnahmen und Querverweise eine dichte Kommunikation generieren. Dazu kommt noch eine Reihe von Arbeiten zeitgenössischer Künstler.

Familientradition

Hofmeister hat auch selbst einen sehr engen privaten Bezug zum Gebäude: In einem der Zimmer wohnte sogar sein Großvater. Aber auch außerhalb des Lachitzhofes gibt es einiges zu sehen. Rund um das Museum ist der „Quellenkulturpark“ angesiedelt – mit dem Vorteil, dass dieser durchgehend geöffnet und immer zu besuchen ist.

„Das Highlight des Quellenkulturparks ist das Kunsthaus kärnten:mitte. Dieses ist eine Ansammlung von Zeichen und Piktogrammen, die ich gerne aus dem Alltag übernehme oder selbst erfinde. Meine Idee war, ein Haus zu bauen, wo man nichts versteht. Weil genau dort, wo man nichts versteht, beginnt das Nachdenken“, erklärt Hofmeister.

Weitere rund 40 Skulpturen aus seiner Arbeit laden im Quellenkulturpark zum Staunen und Nachdenken ein.

Die Görtschitz als Rahmen

Dass das Museum für Quellenkultur direkt an der Görtschitz liegt, ist für den Klein St. Pauler Künstler ideal. „Die Görtschitz macht so wundervolle Mäander durch das Tal. Viele Flüsse sind ja schon begradigt, das ist hier nicht der Fall.“



Mittelkärnten - das Weinland für Insider

© Michael Stabentheiner

Chardonnay, Burgunder, Natural Wines und Sauvignon Blanc: Wein aus Kärnten ist noch wenig bekannt. Dabei pflanzten hier schon die Römer Reben auf den sonnigen Hängen. Nur im vorigen Jahrhundert wurde es ruhig um den Kärntner Wein. Heute überraschen Winzer wieder mit modernen Wein-

gütern und hervorragender Qualität abseits der Massen. Genau das Richtige für echte Genießer.

Verkostungen und Kellerführungen runden jedes Picknick und jede Weinwanderung ab. Neben dem Lavanttal gilt vor allem die Region Mittelkärnten als die aufsteigende Weinregion Kärntens. Hier sind

einige der größten und innovativsten Winzer des Landes zu finden. Gemeinsam mit der Kärnten Werbung startet die Region eine Herbstkampagne, um Weinliebhaber ins Land zu locken.

Details dazu unter:

www.kaernten.at/herbsturlaub/kulinarik/mittelkaernten/

Die pure Vielfalt der Weine vom „Marktplatz Mittelkärnten“

Die Winzer vom Marktplatz Mittelkärnten bieten gemeinsam zwei Kisten gefüllt mit edlen Tropfen aus den heimischen Weinbergen zum Kennenlernen an. Die stimmigen Holztragerln werden in der Werkstätte von autArK hergestellt und sind mit jeweils sechs Flaschen unterschiedlicher Weine bestückt. Pro Weingut ist eine Flasche dabei, inklusive Leaflet mit Beschreibung der Weine und der Winzer.

Vertrieb: Ausgewählte Gastronomiebetriebe des Marktplatzes Mittelkärnten
Online-Shop Weingut Karnburg: <https://leiten.eu/collections/wein>

Weinbox - Kennenlernpaket Marktplatz Mittelkärnten € 69,-

Karolinger Weinbau*

Johanniter Riesling

Weingut Georgium

Burgunder Cuvée

Weingut Karnburg

Chardonnay 2018

Weingut Taggenbrunn

Muskateller

Weingut Vinum Virunum

Sauvignon Blanc



© StudioHorst

Weinbox - Premium Marktplatz Mittelkärnten € 89,-

Karolinger Weinbau*

Johanniter Riesling

Weingut Georgium

Pinot noir

Weingut Karnburg

Sauvignon 2017

Weingut Taggenbrunn

tbd

Weingut Vinum Virunum

Cuvée 2017



* ab 2022

* ab 2022

Eine genussvolle Tradition

Lust auf ursprüngliche Gaumenfreuden direkt aus der Region? Die Mittelkärntner Buschenschenken öffnen im goldenen Herbst ihre Tore zum kulinarischen Fest.

Wenn heute ein Buschenschank besucht wird, ist den Gästen oft nicht klar, welch lange, köstliche Tradition diese besondere Form der landwirtschaftlichen kulinarischen Selbstvermarktung hat. Seit es bäuerliche Erzeugnisse gibt, ist die Buschenschank ein Fixstern in der regionalen Gastronomielandschaft. Seit 1784 haben diese auch eine rechtliche Grundlage. Damals schuf Kaiser Josef II. die rechtliche Grundlage für den Buschenschank durch eine Zirkularverordnung. Damit wurde jedermann die Erlaubnis erteilt, „die von ihm selbst erzeugten Lebensmit-

tel, Wein sowie Obstmost zu allen Zeiten des Jahres, wie, wann und zu welchem Preis er will, zu verkaufen oder auszuschenken“.

Mittelpunkt für Ausflüge

Natürlich veränderte sich im Lauf der Zeit einiges, die Qualität rückte immer mehr in den Vordergrund, und ein Buschenschank-Besuch hat heute nicht mehr nur ausschließlich kulinarische Gründe. Diese landwirtschaftlichen Gaststätten sind als Mittel- und Zielpunkt von Ausflugsfahrten nicht mehr wegzudenken.

In Mittelkärnten haben Einheimische wie Touristen die Qual der

Wahl: Landauf, landab lädt eine große Zahl an hervorragenden Buschenschanken zum Verweilen und Genießen ein. Näher und ursprünglicher als mit den dort kredenzten Gaumenfreuden lässt sich die Region kaum erfassen. Machen auch Sie sich auf den Weg, und nutzen Sie den goldenen Mittelkärntner Herbst für einen Buschenschank-Besuch, der alle fünf Sinne mehr als zufriedenstellen wird! Als Appetitanreger blicken wir auf den weiteren Seiten exemplarisch drei Buschenschank-Betreibern in den Bezirken St. Veit, Feldkirchen und Klagenfurt-Land über die Schulter.

BUSCHENSCHENKEN IN MITTELKÄRNTEN 2021

Buschenschenke Brunnerhof

Pirkfeld Nr. 1, 9300 St. Veit/Glan
+43 664/4300556
iris@brunnerhof.at, www.brunnerhof.cc
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 15 Uhr

Buschenschank Hanebauer

Edling 4, 9344 Weitensfeld, +43 4265/622,
jkrassnig@aon.at, http://hanebauer.awm.at
Öffnungszeiten: 1. Oktober – 31. Oktober,
Donnerstag–Sonntag, 14.00–22.00 Uhr, Montag,
Dienstag, Mittwoch: Ruhetag

Buschenschenke Sonnleitnhof

Wilfried & Karoline Kogler, Sonnleitnweg 1,
9554 St. Urban am Urbansee,
+43 676/5821190
wkogler@aon.at, www.sonnleitn-hof.at
Öffnungszeiten: auf Anfrage

Buschenschenke Dachberger

Familie Rinner, Dachberg 7, 9330 Althofen
+43 4262/3225, info@dachberger.at
www.dachberger.at
Öffnungszeiten: Plattenservice bzw. Abhofverkauf
auf Anfrage

Buschenschenke Tomale

Familie Goltschnigg vlg. Tomale, Gölsach 11,
9321 Kappel/Krappfeld, +43 664/73297957
tomale@aon.at
Öffnungszeiten: Auf Anfrage
Hofladen: täglich 07.00–19.00 Uhr

Buschenschenke Irregger

Armela und Thomas Liegl, Oberwietingberg 8,
9374 Wieting, +43 4264/2969
info@buschenschenke-irregger.at
www.buschenschenke-irregger.at
Öffnungszeiten: 2. Oktober – 31. Oktober: nur
Samstag und Sonntag

Buschenschenke Grün

Ewald und Manuela Grün, Zeltschach 4,
9360 Friesach, +43 664/9225048, most1@aon.at
www.buschenschenke-gruen.at
Öffnungszeiten: Mittwoch–Sonntag ab 16.00 Uhr,
Montag & Dienstag: Ruhetag
Ripperl: 24. September – 3. Oktober
Backendl: 22. Oktober – 26. Oktober, 29. Oktober
– 1. November

Buschenschenke Gurker

Fam. Ranner, Unterpassering 1, 9314 Launsdorf
+43 4213/2054, bu_gurker@gmx.at
Öffnungszeiten: Auf Anfrage

Holzer's Hofladen

Fam. Krassnitzer, Holzer in Holz 3, 9300 Hörzen-
dorf, +43 4212/4050, office@holzerinholz.com
www.holzerinholz.com
Öffnungszeiten: Ganzjahresbetrieb,
Plattenservice auf Voranmeldung

Burgwein Lassnig – Weinheuriger

Burg Glanegg, 9555 Glanegg, +43 676/5798892
winzer@burg-wein-lassnig.at
www.burg-wein-lassnig.at, Öffnungszeiten:
Bis 17. September, 16.00–22.00 Uhr

Heuriger Weingut Taggenbrunn

Taggenbrunn 9, 9300 St. Georgen am Längsee
info@taggenbrunn.at, www.taggenbrunn.at
+43 4212/302 00
Öffnungszeiten: Öffnungszeiten Heuriger:
Mittwoch, Donnerstag 14:30–22:00 Uhr (Küche
bis 21:00 Uhr)
Freitag, Samstag 11:30–22:00 Uhr (Küche bis
21:00 Uhr)
So, Feiertag 11:30–21:00 (Küche bis 20:00)
Ruhetage: Montag und Dienstag
Gutsladen Öffnungszeiten: Donnerstag–Sonntag
11.00–16.00 Uhr

Buschenschank Ruditz in Brückl

Fritz Ruditz, Ochsendorf 2, 9064 Ochsendorf
ruditzfritz@gmx.at, www.ruditz.at
+43 664/1833300
Öffnungszeiten: Mo & Di Ruhetage, Mi–Fr:
16.00–22.00 Uhr, Sa & So: 14.00–22.00 Uhr

Buschenschank Repitsch

Stefan Repitsch, Annamischl 3, 9130 Poggersdorf
+43 4224/2416, georg.repitsch@aon.at
www.buschenschank.repitsch.at
Öffnungszeiten: Donnerstag, Freitag: 16.00–22.00
Uhr, Samstag, Sonntag: 14.00–22.00 Uhr

Buschenschanke Weingartner „Brotbauer“

Fam. Guschelbauer, Rabachboden 2, 9334 Guttar-
ring, +43 4262/8366, weingartner4@aon.at
Öffnungszeiten: Bis 12. September & 9. Oktober
– 7. November.
Montag–Donnerstag ab 15.00 Uhr,
Samstag & Sonntag ab 14.00 Uhr;
Freitag Ruhetag

Buschenschenke Kernmayerhof

Familie Thomas Petautschnig, Guttaringberg 29,
9334 Guttaring, +43 4262/8168
Öffnungszeiten: ganzjährig, Montag, Donners-
tag–Sonntag ab 13.00 Uhr, Dienstag, Mittwoch
Ruhetag; Ab-Hof-Verkauf

Buschenschank Spieß – Kölblhof

Rudolf Spieß, Maltshach 1, 9560 Feldkirchen,
+43 664/73666036
Öffnungszeiten: Auf Anfrage

Kathrins Buschenschank

Fam. Götzinger-Gaugeler, Ossiachberg 15,
9552 Steindorf am Ossiacher See,
+43 4243/411
Öffnungszeiten: Bis 19.12.2021, Mittwoch
Ruhetag



Gottfried und Margit Krenn leiten die Buschenschänke Kamuder schon seit 33 Jahren.



Für Gäste werden neben dem Pavillon auch Sitzgarnituren im Garten aufgestellt.

© RMK (3)

Die Buschenschänke Kamuder ist die älteste Buschenschänke in Moosburg. Für Gottfried und Margit Krenn stehen Qualität und Zusammenhalt im Fokus.

Klein, aber fein

Die älteste Buschenschänke in Moosburg wird von Gottfried und Margit Krenn geführt. Die Buschenschänke Kamuder wurde am 1. Mai 1988 eröffnet. „Viele Leute fragten beim Vorbeispazieren oder Wandern, ob sie nicht etwas zu trinken oder eine Jause haben können, so ergab sich unser Entschluss, die Buschenschänke zu eröffnen“, erzählt Gottfried Krenn, der seit 1983 auch Fremdenzimmer vermietet. Angeboten werden Glundner, Liptauer Käse, Salami, Selchwürste, Hartwürste, Streichwurst, Verhackertes, Karree-, Schinken- oder Bauchspeck. Das Brot wird von einem Bäcker im Ort gekauft. Der Topfen für den Käse kommt von einer Biobäuerin.

Klein, aber oho

Drei Schweine hat Krenn derzeit in seinen Stallungen eingestellt. „Geschlachtet werden die Tiere bei einem Hof in der Nähe. Verarbeitet wird das Fleisch zu Hause. Die Tiere haben dadurch keinen weiten Weg und weniger Stress. Danach stellen wir wieder neue Schweine ein“, erklärt der 73-Jährige. Gefüttert werden seine Schweine mit Altbrot und Kartoffeln. Ebenso gibt es am Hof acht Hühner, zwei Gänse, vier Laufenten, ein Pony, drei Katzen, einen Hund und einen Papagei.

Nur der Herrgott

Die Buschenschänke hat Platz für rund 40 Leute. Geöffnet hat die Familie Krenn noch bis 11. September. Nach zwei Wochen öffnet Kamuder wieder von 28. September bis 12. November und von 1. Dezember bis 31. Dezember. „Wir sind immer zu Hause. Deshalb haben wir keinen Ruhetag. Ab Mittag kann man bei uns vorbeikommen. Bis 21 Uhr ist die Küche offen. Zusätzlich haben wir auch ein Gastgewerbe“, so Krenn.

Die Gäste kommen sehr gerne vorbei. „Wir sind so, wie der Kerngedanke einer Buschenschänke war. Klein und heimelig. Das, was der Gast noch will. Das Ambiente bei uns ist anders. Bei uns ist es wie bei einer Familie. Wenn viel los ist, helfen die Leute auch im Service mit.“ Auf die Frage, wie lang der Wirt noch vor hat, die Buschenschänke zu leiten, lacht Krenn nur und antwortet: „Das weiß nur der liebe Herrgott.“



Auch die Eier, die man auf der Jause findet, kommen vom Hof.

Buschenschank Rest

Andreas Rest, Glabegg 1, 9560 Feldkirchen, +43 650/2004767
Öffnungszeiten: Montag–Freitag bis 3.10.2021

Buschenschank Rogatsch

Siegrid Rogatsch, Ossiachberg 20, 9552 Steindorf am Ossiacher See, +43 664/1 207890
Öffnungszeiten: Bis 30.11.2021, Mittwoch–Sonntag

Buschenschank Falkner

Jennifer Britta Falkner, Thurnerweg 1, 9062 Moosburg, +43 4272/83689
Öffnungszeiten: Bis 27.09.2021, 01.10.2021–31.10.2021, Mittwoch–Sonntag 17.00–22.00 Uhr

Buschenschank Krenn

Margit Krenn, Damnigweg 30, 9062 Moosburg, +43 4272/83045
Öffnungszeiten: Bis 11.09.2021, 28.09.2021–12.11.2021, 01.12.2021–31.12.2021

Buschenschank Wassacher

Manfred Goritschnig, Bärndorfer Str. 3, 9062 Moosburg, +43 4272/83020, +43 664/220 6655
wassacher@aon.at
Öffnungszeiten: Auf Anfrage

Weinbuschenschank Maltschnig

Christoph Maltschnig, Lebmach 1, 9556 Liebenfels, +43 664/430 3212
Öffnungszeiten: Bis 01.10.2021
Donnerstag und Freitag ab 16.00 Uhr
Verkostungen und Gruppen jederzeit auf Voranmeldung. Sitzplätze nur im Freien
office@weingut-maltschnig.at



Genießen unter der Burg

Vor acht Jahren eröffnete die Weinbuschenschenke Laßnig in Glanegg. Eine Buschenschenke zu führen, war von der Familie Laßnig nie geplant.

Mein Sohn und ich sind beide im Bereich Elektrotechnik tätig. Dass wir einmal eine Buschenschenke führen, war eigentlich nie geplant“, erklärt Franz Laßnig. Die Weinbuschenschenke direkt unter der Burg Glanegg befindet sich quasi direkt im Weingarten und im Burgareal.

Man findet hier 8.000 Reben auf zwei Hektar und sechs Sorten Wein – Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Zweigelt,



Maria und Franz Laßnig haben gemeinsam mit Sohn Alexander, weiteren Familienmitgliedern und vielen Helfern die alte Meierei zu neuem Leben erweckt.

© RMK (2)



© Privat

Donauriesling und Blütenmuskateller.

Abschluss mit Weinfest

Die Buschenschenke hätte zuerst als Traktorgarage für den Weinbau dienen sollen. „Nachdem wir Kontakt mit der Gemeinde aufgenommen haben, mussten wir auch das Denkmalamt in Wien kontaktieren. Ich bin froh, mit dem Denkmalamt zusammengearbeitet zu haben. Wir standen dann vor der Entscheidung, was wir aus dem Gebäude machen sollen und haben uns mit unserer Familie für eine Buschenschenke entschieden“, erzählt Laßnig. Und die ganze Familie hilft auch fleißig mit. Der Standort bringt sowohl der Burg als auch der Buschenschenke was. Viele Gäste, welche die Burg besuchen, besuchen auch die Buschenschenke und umgekehrt.

Im Gegensatz zu anderen Betrieben hat die Weinbuschenschenke rund 45 Tage im Jahr geöffnet und das zweimal die Woche. Die Saison geht von Mai bis September. Zum Abschluss gibt es seit einigen Jahren im Oktober ein Weinfest mit Weinen des Weinbauvereins Feldkirchen-Ossiacher See. „Wir wollen hiermit anderen Winzern eine Chance geben, sich und ihre Produkte zu präsentieren“, so Laßnig. Die Philosophie, nach der die Familie lebt, lautet: „Nicht nur beim Wein, sondern überall soll die

arbeitende Hand dabei sein. Deshalb würden wir uns nicht vergrößern oder die Buschenschenke länger geöffnet haben“, so Laßnig.

Hühner im Weingarten

Für die Fleischproduktion sind sechs Landschweine und ein Mangalitzschwein direkt auf einer freien Fläche unter der Burg eingestellt. Ebenso ein Biohochlandrind, das sich auf einer Alm befindet, und auch drei Rothirsche. Der Topfen für die Käsesorten wird bei einem bekannten Bauern in Hart gekauft und daheim verarbeitet. Die Eier und das Fleisch gibt es von eigenen Hühnern und Gänsen, die im Weingarten herumlaufen.

Rot- oder Weißwein

Durch die Corona-Krise kam der Betrieb gut. „Wir konnten im vergangenen Jahr ein Plus bei den Gästen verzeichnen. Ich muss aber dazusagen, wir nehmen die Regeln sehr ernst und kontrollieren sehr streng die 3G-Regel, und jeder Gast muss sich bei uns registrieren.“ In den Räumlichkeiten haben rund 60 Gäste Platz. Ob eher ein Rot- oder Weißwein zur Jause passt, kann Laßnig nicht direkt beantworten. „Für mich persönlich würde ich eher sagen Weiß, aber es gibt viele Leute, denen ein Rotwein dazu besser schmeckt.“

Ein „Speck-takl“ für Besucher

Die Buschenschenke der Familie Ruditz setzt auf Eigenerzeugung und auf Qualität. Der Betrieb wird als reiner Familienbetrieb geführt.

L im Jahr 2008 öffnete die Buschenschenke der Familie Ruditz in Pischeldorf zum ersten Mal ihre Pforten. So wie damals gilt auch heute: Die Fleischwaren und der Käse auf dem Jausenbrett des Gastes werden am Hof erzeugt. „Auf einer Brettljause findet man gekochten Schinken, Schweinsbraten, Schinken- oder Karreespeck, Selchwurst, Salami, Verhackertes, Streichwurst, Liptauer und Glundner Käse, Bauchspeck und Tomaten, Eier und Gurken – alles selbst erzeugt“, erklärt Landwirt und Buschenschenkenbetreiber Fritz Ruditz. Das Brot und den Topfen für die Käsesorten werden von Partner-Bauernhöfen zugekauft. Auch süße Köstlichkeiten kann man bei Familie Ruditz genießen. „Bei uns gibt es auch Reindling, Zucker- oder Nussreinkerl“, so Ruditz.

Gemeinsame Bewirtung

„Mich hat es schon immer interessiert, eine Buschenschenke zu führen. Ebenso war die Nachfrage danach gegeben. Meine Eltern haben immer viel selbstvermarktet. Als ich den Hof 1998 übernahm, habe ich viel umstrukturiert“, erklärt Ruditz. Gemeinsam mit seiner Frau Romana bewirbt er heute den Betrieb mit rund 50 Mastschweinen, zwölf Hektar Nutz- und 13 Hektar Waldfläche. „Ich bin für die Fleischverarbeitung zuständig. Bei der Buschenschenke ist meine Frau für die Küche und die Aufstriche verantwortlich. Ich bin im Service tätig. Ist aber einmal Not am Mann, findet man Hilfe überall“, lacht Ruditz. Auch die Kinder Tamara,

Sebastian und Lukas sowie Oma Mathilde helfen fleißig bei der Bewirtung mit.

Selbstbedienungshütte eröffnet

Rund 80 Besucher haben im bequemen Sitzgarten Platz, 60 in den Innenräumen. Ein großer Spielplatz bietet ein Abenteuer für Gäste mit Kindern. „In diesem Jahr merkten wir einen leichten Rückgang von Familien. Wahrscheinlich ist das Testen für einen Buschenschenkenbesuch sehr umständlich.“ Ansonsten kam der Betrieb bisher gut durch die Corona-Krise.

Im November wurde das „Speck-takl“ eröffnet, eine Selbstbedienungshütte direkt neben der Buschenschenke, die von vielen Gästen und Besuchern gern genutzt wird. Beinahe täglich werden die Produkte aufgefüllt.

Öffnungszeiten

Geöffnet ist jährlich von Mai bis Ende Juni. Im Juli bleibt die Buschenschenke geschlossen. Den ganzen August über ist sie geöffnet. Nach einer kurzen Pause geht es Mitte September bis 24. Oktober weiter. Dann wird Anfang November bis zum Wochenende vor dem ersten Advent noch einmal durchgestartet. Ab September hat der Betrieb freitags, samstags und sonntags geöffnet. „Unsere Saison lassen wir immer mit einem Adventmarkt vor dem ersten Advent mit rund 15 Kunsthandwerkern und Ausstellern ausklingen. Von uns gibt es Glühmost und Marini. Dieser Abschluss kommt bei unseren Gästen immer sehr gut an“, erklärt Ruditz.



Fritz und Romana Ruditz führen die Buschenschenke.

© RMK



Alles auf dem Jausenbrett wird am Hof erzeugt.



Der große Sitzgarten lädt zum Verweilen ein.

© Privat (2)



Zum Erfolg gekrendelt

MARKTPLATZ
Mittelkarnten

KONTAKT

Leitgeb´s Nudelspezialitäten
aus dem Metnitztal OG
Industriestraße 18,
9360 Friesach
+43 664 91 88 181
leitgebnudel@gmail.com

Auf die richtige Nudel gesetzt: „Leitgeb’s Nudelspezialitäten“ feiert heuer sein 10-Jahr-Jubiläum.

Unternehmerischer Mut zahlt sich aus – das stellen Caroline Leitgeb und Christoph Eder erfolgreich unter Beweis, und zwar mit „Leitgeb’s Nudelspezialitäten“ aus dem Metnitztal. Die Erfolgsgeschichte nahm vor genau zehn Jahren in einer kleinen Produktionsstätte am elterlichen Hof in Grafendorf mit zwei Mitarbeitern – dem Gründerpaar – ihren Lauf. Heute kann das engagierte Unternehmerpaar auf ein Nudelimperium mit 35 Mitarbeitern und vielen Vertriebschienen blicken: Die vor zwei Jahren neu errichtete Manufaktur in der Industriestraße in Friesach bietet nicht nur der Nudelproduktion genügend Platz, sondern hat auch einen Hofladen angeschlossen, in dem neben den eigenen Nudelvariationen auch 300 Spezialitäten von regionalen Produzenten verkauft werden. Außerdem kann man es sich dort auch zu Mittag schmecken lassen: Vier

Köche sorgen täglich mit sechs Menüs für das kulinarische Wohl. Die Speisekarte wird auf der Webseite veröffentlicht. Wer sich den Genuss doch lieber ins Haus holen, aber nicht kochen möchte, kann die fix fertigen Gerichte mitnehmen. Als Direktvermarkter erarbeiteten sich die Friesacher einen so guten Ruf, dass sie verschiedene Hofläden, Gastronomiebetriebe und Lebensmittelketten beliefern. Kürzlich wagten Leitgeb und Eder einen neuen Schritt und übernahmen die Kantine von Springer Maschinenfabrik. Dort versorgen sie etwa 350 Mitarbeiter mit ihren Köstlichkeiten.

Bedachte Schritte

„Um unternehmerisch erfolgreich zu sein, reicht es nicht nur aus, eine gute Idee zu haben. Wir sind froh, dass wir über die Jahre hinweg immer wieder kleine Schritte gesetzt haben und so alles langsam wach-



© Leitgeb’s Nudelspezialitäten (2)



sen konnte“, sagt Eder. Rund 50 verschiedene Nudelsorten haben Leitgeb und Eder im Angebot – von der klassischen Kärntner Nudel über verschiedene Gemüse- und Pilzfüllungen bis hin zu ausgefallenen Sorten wie vegane Austernpilz-, Cashew-Pilz- oder Ratatouille-Nudel. „Von Anfang an haben wir alles in Handarbeit gefertigt, und das behalten wir bei“, legt Christoph Eder großen Wert auf handwerkliche Lebensmittelerzeugung und betont: „Die Kunden kaufen bewusst ein. Handgemachte Qualität und die nachvollziehbare, kontrollierte Herkunft unserer Zutaten sind ganz wichtig. Zusätzlich zur Genussland-Zertifizierung sind wir auch biozertifiziert und veganzertifiziert.“ Eder weiß, dass all diese Erfolge nicht ohne die ambitionierten Mitarbeiter möglich wären. Anlässlich des Zehn-Jahr-Jubiläums betont er: "Vom Herzen ein großes Dankeschön an unser tolles Team!"

NUDEL-FAKTEN

- 50 verschiedene Füllungen stehen zur Auswahl.
- Die Nudeln werden aus Weizen- und Dinkelmehl gemacht.
- Rund 200.000 Nudeln verlassen monatlich die Manufaktur.
- Verkauft wird auch am St. Veiter Wochenmarkt, auf dem BIO Markt und dem Benediktinermarkt in Klagenfurt sowie im Hofladen in Friesach.



© Leitgeb's Nudelspezialitäten (6)

Die Kärntner Klima- und Energie-Modellregionen (KEM-Kärnten) erhalten den Preis für das KEM-Projekt des Jahres!

Nachdem zahlreiche Informationsveranstaltungen wegen der Pandemie abgesagt werden mussten, schlossen sich die Kärntner KEM-Manager zusammen, um ihre Bewusstseinsbildung in Form von Online-Veranstaltungen und Medienarbeit fortzuführen. Im Fokus standen die Themen Photovoltaik und Stromspeicher für Privathaushalte, Elektromobilität sowie thermische Gebäudesanierung und der Umstieg von Ölheizungsanlagen auf klimafreundliche Alternativen.

„Wir haben zu allen Themen erstklassige Experten eingeladen und großen Wert auf verständliche Sprache gelegt, um ein möglichst breites Publikum zu erreichen“, erklärt Sabine Kinz. „Wir werden unsere Kooperation auch nach der Coronakrise fortsetzen, da wir gemeinsam einfach mehr erreichen. Denn viele Themen betreffen alle KEMs, und zusammen können wir diese weitaus effizienter an unsere Bürger vermitteln.“

Die KEM-Manager v. l.: Beppino Defner (Görtschitztal), Hermann Florian (Lieser- & Maltatal), Georg Oberzauchner (Millstätter See), Julia Tschabuschnig (Nockberge und die Um-Welt), Armin Bostjančič-Feinig (Carnica Rosental) und Sabine Kinz (Feldkirchen & Himmelberg)



© APA-FotoserviceRaunig

Große Reichweite durch Vernetzung

Alle 17 Kärntner KEMs beteiligten sich an der Aktion und bewarben die Veranstaltungen in ihren Regionen. So konnten über 700 Teilnehmer aus ganz Kärnten und sogar

von außerhalb der Landesgrenzen gezählt werden.

Mehr als 1.500 Menschen sahen sich die Veranstaltungsaufzeichnungen nachträglich an, die auf der Website www.kem-kaernten.at zu finden sind.

DIE INITIATIVE KEM-KÄRNTEN WIRD FORTGESETZT. MIT THEMEN UND FRAGEN, DIE WIRKLICH INTERESSIEREN.

Ist eine Sonnenstromanlage für mich persönlich und mein Haus rentabel? Wie groß sollte diese sein, und ist ein Stromspeicher sinnvoll? Wie umweltfreundlich sind Elektroautos nun wirklich? Sind diese überhaupt schon wirtschaftlich oder einfach nur teuer? Sind Akkus zur Stromspeicherung im Haus und E-Auto überhaupt sicher? Wie viel Energie und CO₂-Emissionen kann ich einsparen, wenn ich mein Haus thermisch saniere und von Heizöl auf eine klimafreundliche Alternative umrüste? Welche Förderungen gibt es, und wie komme ich dazu?

In einem lockeren Gesprächsformat mit führenden österreichischen Fachexperten wurden diese Fragen in den ersten fünf Online-Veranstaltungen der Kärntner KEMs besprochen. Die Veranstaltungen wurden aufgezeichnet und können auf der Website www.kem-kaernten.at nachgesehen werden.

Aufgrund der großen Nachfrage und der positiven Resonanz werden ab Herbst weitere Veranstaltungen folgen. Diese sind immer kostenfrei und produktneutral. Sollte es die pandemische Situation zulassen, ist auch eine kombinierte On- und Offline-Variante angedacht, bei denen Vor-Ort-Veranstaltungen



online übertragen werden. Das Besondere an diesem Format ist, dass auch die Teilnehmer von Zuhause aus an die Experten Fragen stellen können.

Für alle Interessierten wurde ein Newsletter eingerichtet, der ausschließlich über zukünftige Termine und Themen informiert. Die Anmeldung dazu und die bisherigen Aufzeichnungen sind auf der Website www.kem-kaernten.at zu finden.



Alle kostenlosen Info-Veranstaltungen sowie Kontaktinformationen für ganz Kärnten finden Sie unter www.kem-kaernten.at

Das Görtschitztal wird zur Klimawandelanpassungsregion

Temperaturextreme, Starkregen oder Trockenheit sorgen vermehrt für Schlagzeilen und bringen neue Herausforderungen mit sich. Auch unsere Regionen und Gemeinden sind durch die Auswirkungen des Klimawandels betroffen, und wir wissen, dass dies zukünftig noch stärker werden wird. Zusätzlich zu den extremen Wetterereignissen sind lokal schleichende Veränderungen zu beobachten, wie etwa ein vorzeitiger Vegetationsbeginn, Spätfrost oder die Einwanderung neuer Arten – hervorgerufen durch den Anstieg der Durchschnittstemperaturen. Um diese Herausforderungen des Klimawandels zu bestreiten, aber auch um sich ergebende Chancen zu nutzen, ist heute schon vorausschauendes Handeln nötig. Der Klima- und Energiefonds unterstützt Regionen und Gemeinden dabei, sich frühzeitig und wissenschaftlich fundiert auf die Herausforderungen des Klimawandels einzustellen. So können Schäden vermindert und Chancen genutzt werden.

Entlang der Görtschitz bilden zukünftig Hüttenberg, Klein Sankt Paul und Eberstein die Klimawandelanpassungsregion „KLAR! Görtschitztal“. Die drei Gemeinden, die seit 2019 als Klima- und Energie-Modellregion Maßnahmen zum Klimaschutz und zur Energiewende umsetzen, erweitern nun ihren Maßnahmenbereich um Anpassungen an die Auswirkungen des Klimawandels, um auch langfristig die hohe Lebensqualität, die wir in Mittelkärnten genießen dürfen, sichern zu können.

Mit Unterstützung von Experten, durch Zusammenarbeit der drei Gemeinden und mit Einbeziehung der regionalen Verbände und Vereine sowie mit einem besonderen Fokus auf Bürgerbeteiligung werden unter der Leitung des KEM-Managers Beppino Defner bis Jahresende Maßnahmen entwickelt, die auf die Region zugeschnitten sind. Diese werden anschließend in den



kommenden Jahren umgesetzt. Das Konzept wird u. a. folgende Maßnahmen beinhalten: Hochwasserschutz und Wildbachproblematik, Waldstabilität, Trinkwassersicherung, klimafittes Bauen und Beschattung öffentlicher Bereiche.

Infos und Ansprechpartner: Beppino Defner
Gemeindeamt, Marktstraße 17, 9373 Klein Sankt Paul
04264/24 01-16, kem-goertschitztal@ktn.gde.at
Weitere Informationen finden Sie hier:



www.klar-anpassungsregionen.at

Neue Modellregionsmanagerin für die „Norische Energieregion“

Mit Sommerbeginn 2021 übernahm Stephanie Hafner die Agenden als Modellregionsmanagerin der Klima- und Energie-Modellregion „Norische Energieregion“ von Peter Gugganig und steht damit den Mitgliedsgemeinden Brückl, Magdalensberg und Poggersdorf als zentrale Ansprechpartnerin, Koordinatorin sowie Organisatorin in den Themenbereichen erneuerbare Energie, nachhaltiges Bauen, Mobilität, Nachhaltigkeit sowie Klima- und Umweltschutz zur Verfügung. „Ich freue mich sehr, als Modellregions-

managerin viele nachhaltige Klima- und Energieprojekte für die Mitgliedsgemeinden umzusetzen. In Zusammenarbeit und intensivem Austausch mit allen beteiligten Gemeinden möchte ich ein für die Region maßgeschneidertes Konzept für die kommenden 3 Jahre erarbeiten“, so Hafner, die bei Fragen gerne nach Voranmeldung zur Verfügung steht: Montag–Donnerstag 9–13 Uhr, Büro Marktgemeinde Magdalensberg, Görtschitztalstr. 135, 9064 Magdalensberg, Tel. 0664/53 20 114, kem.norische@kaernten-mitte.at



Stephanie Hafner © Privat

Das Görtschitztal vermarktet sich digital

Nun liegen die ersten vielversprechenden Ergebnisse der laufenden touristischen Kommunikationskampagne vor.

Ein zentrales Ziel des Görtschitzalfonds ist die touristische Aufwertung des Görtschitztals in den Zielmärkten. Diese Forderung wurde im Rahmen der Bürgerbeteiligung bei der Erstellung des Masterplans Görtschitztal 2015+ ganz oben auf der Agenda gereiht. Hierzu wurde bereits 2018 ein umfassendes Tourismus-Paket unter dem Titel „Geheimnisvolles Görtschitztal“ gestartet. 2020 folgte der strategische Aufbau und die redaktionelle Betreuung der Social-Media-Kanäle auf Facebook und Instagram. 2021 wurde im Auftrag vom Zukunftskomitee Görtschitztal eine digitale Kommunikationskampagne in Auftrag gegeben, um das touristische Angebot dementsprechend vermarkten zu können. Nach den ersten Monaten Laufzeit liegen nun die ersten, vielversprechenden Zahlen dieser Kampagne vor.

Social Media

Die Social-Media-Kampagne erreichte bislang knapp 300.000 Impressionen, erzielt auf Facebook und Instagram durch gezielte Zielansprache in den Interessengruppen Wandern in der Region Kärnten und Steiermark. Dabei wurde speziell die Altersgruppe von Personen ab dem 40. Lebensjahr in den Fokus genommen. Für ein sehr hohes Interesse an den veröffentlichten Themen spricht auch folgende Zahl: Rund 10.000 Interaktionen wurden verzeichnet, was eine konstante Aufmerksamkeit in der Zielgruppe bedeutet.

Neue Landingpage

Die zielgerichteten Werbebeiträge auf Social Media leiten die Zielgruppe auf die neu gestaltete Landingpage www.kaernten-mitte.at/wandern-im-goertschitztal weiter. Hier ist vor allem die Aufenthaltsdauer von Bedeutung: Auf dieser Seite verweilen die User rund ein- einhalb Minuten und besuchen danach durchschnittlich drei weitere Seiten zu bestimmten Wanderungen oder Sehenswürdigkeiten der Region Görtschitztal. Das ist weit über dem normalen Durchschnitt und spricht auch für intensiviertes Interesse der erreichten Internet-Nutzer!

Social-Media-Gewinnspiel

Das Interesse der Zielgruppe wird zusätzlich mit einem Facebook-Gewinnspiel gesteigert – an drei Sonntagen im September werden Preise aus der Region verlost! Wer also teilnehmen will, sollte dem Facebook-Account www.facebook.com/MeinGoertschitztal vor allem sonntags einen Besuch abstatten und mitmachen!

Zu gewinnen gibt es neben einer geführten Wanderung durch den Wildkräutergarten Haimburger auch Familienkarten für die Museen in Hüttenberg sowie Marktplatz-Mittelkärnten-Gutscheine! Für Gäste von auswärts gibt es obendrauf auch eine Übernachtung im Biolandhaus Arche! Den Instagram-Account der Region Görtschitztal finden Sie unter www.instagram.com/meingoertschitztal.



Flattnitz



www.kaernten.at/kaernten-skigebiete/flattnitz/

© Elias Jerusalem

Mittelkärntens Familienskigebiete freuen sich auf Sie!

© Michael Stabentheiner

KÄRNTEN
Mittelkärnten

Saualm



www.kaernten-mitte.at/die-saualm/

© Michael Stabentheiner

Simonhöhe



www.simonhoehe.at

Kärntens *BESTE* Seiten.



Einfach näher dran.
Mit den Produkten der Regionalmedien Kärnten.