

Thema: Kärnten

Autor: Christiane Reitshammer

# Eine Region, gut mit der Zeit gereift



Hoch vom Magdalensberg breitet sich Kärntens Landschaft aus. Eindrucksvoll speziell im Frühling. Christiane Reitshammer

**Kulinariktour.  
Hügellandschaften  
und Aussichtspunkte,  
Wander- und  
Pilgerwege, Burgen  
und viel Geschichte,  
Esskultur und  
Brauchtum.  
Mittelkärnten, erlebt  
in Slow Motion.**

VON CHRISTIANE REITSHAMMER

**K**ein Grund für falsche Bescheidenheit! Zwar hat Mittelkärnten nicht die höchsten Gipfel, größten Seen und meisten Besucherzahlen, mit seiner Landschaft und dem Angebot rund um die Residenzstadt St. Veit an der Glan und der Burgenstadt Friesach muss es sich aber nicht verstecken. Im Gegenteil! Dass man sich bei manchen Dingen hier mehr Zeit lässt, Familiensinn und Traditionen großen Stellenwert haben, sind weitere Pluspunkte.

Der Blick vom Magdalensberg (1059 m), unweit von St. Veit, ist ein erstes Highlight: das Klagenfurter Becken, Hügelketten, die Karawanken

in der Ferne, Sonnenauf- und -untergänge und der im Frühling oft dramatische Himmel. Optimal gewählt ist da der Standort für das Gipfelhaus. Das Hotel und Restaurant der Familie Skorian wurde nach einem Umbau 2020 mit neuen Zimmern, Spa, Schwimmteich und regionaler Küche versorgt aus eigener Landwirtschaft wieder eröffnet. Der Platz ist zudem historisch und archäologisch bedeutend: Oben die Helenenkirche aus dem 12./13. Jh. Weiter unten Reste einer spätkeltischen/frühromischen

bzw. norischen Siedlung - dieser Ort war wichtiger Handelsknotenpunkt, insbesondere für Eisen, wurde jedoch nach dem Bau der römischen Stadt Virunum (Hauptstadt der Provinz Noricum), nur wenige Kilometer entfernt, aufgegeben.

## Wein schon bei den Römern

Die Kirche am Magdalensberg ist zudem Startpunkt des zwei Wochen nach Ostern stattfindenden und ursprünglich als Wallfahrt ausgelegten Vierbergelaufs, der den Ulrichsberg, Veitsberg und Lorenziberg einschließt - in 17 Stunden über 50 km und 2500 Höhenmeter. Diese Strecke bietet sich an, in kleineren Happen erwandert zu werden.

Geschichte, Ort und Namen von Virunum prägt das Weingut von Ro-

mana und Helmut Candussi: Vinum Virunum. Seit 2008 produzieren die Neo-Winzer auf 3,5 Hektar und mit exakt 14.222 Rebstöcken Weiß- und Rotwein sowie Spumante. Schon die Römer haben hier Weinbau betrieben. Chardonnay, Sauvignon blanc, Traminer, Pinot noir sind die Hauptsorten, gearbeitet wird vom Weingarten bis in den Keller „so naturnah wie möglich“, erzählt Romana Candussi. Das Klima und die Pressmethoden machen den Charakter ihres „Slow Wine“ aus. Wein aus Kärnten sei nicht mehr exotisch, betont die Winzerin: Sie sind einer von rund zehn professionellen Weinbaubetrieben im Land.

## Marktplatz Mittelkärnten

Gut zu den Verkostungen im Keller in Reipersdorf passen die Gerichte von Ingrid und Gottfried Bachler. Das Gastronomenpaar führte lang ein Drei-Hauben-Restaurant in Althofen und ist seit dem Start Mitglied der 1986 in Bra gegründeten Slow-Food-Initiative. „Wir haben aber von Anfang an ausschließlich mit Bauern und Produzenten aus der Region zusammengearbeitet. Auf nichts sind wir so stolz, als dass wir uns treu geblieben sind“, betont das Paar, das nun für Events, Caterings und besondere Picknicks kocht. Mit Slow Food

Thema: Kärnten

Autor: Christiane Reitshammer

war es aber nicht getan.

So ist aus der Idee von Ingrid Bachler einer „Kärntner Wein- und Genussstraße“ vor einigen Jahren der „Marktplatz Mittelkärnten“ entstanden, der sich über fünf Täler erstreckt und Bauern, Produzenten, Veredler und Handwerk miteinbezieht. Gemüse, Obst, Fisch, Wild, Speck, Käse - viele hochwertige Bestandteile des Bachler-Menüs kommen von den gelisteten Pro-

duzenten - wie in vielen weiteren Betrieben in Mittelkärnten.

Etwa der Speck von Gasthof und Fleischerei Seiser in Straßburg im Gurktal. Der Familienbetrieb in vierter Generation ist der letzte und einzige im Bezirk, der von Viehein-kauf über Schlachtung und Verarbeitung bis zum Verkauf alles selbst macht, wie Stefan Seiser erzählt. Würste, Speck, Schinken, Aufstriche - vom Schwein und auch von Wild.

### Speck braucht Luft und Zeit

Der 25-fach ausgezeichnete „Speckkaiser“ erklärt die Spezialität: „Der Speck ist luftgeselcht, also luftgetrocknet.“ Mehrere Produzenten haben hier eine Marke geschaffen. Und diese wird etwa beim Gurktaler Speckkirchtag in Weitensfeld (Anfang Mai) gefeiert. „Bis zu 15.000 Gäste kommen an dem Wochenende. Es gibt viel Programm, Verkostungen, Streetfood. Es ist ein Highlight“, erzählt seine Frau, Verena Seiser, die Mitorganisatorin ist. Das Besondere am Speck, Grundnahrungsmittel in Kärnten, ist laut Stefan Seiser der Faktor Zeit: Vom Einsalzen bis zur Reife vergehen bis zu zehn Monate, die Schweine selbst sind bei der Schlachtung schon älter und größer. Und für ihn gilt: „Jedes Stück läuft durch meine Hände.“

Die sanfte Mittelgebirgslandschaft birgt nicht nur viele Traditionsbetriebe, sondern auch viele Kulturgüter. So war die kleine Markt-gemeinde Gurk im 11. Jahrhundert Bischofssitz und zentraler Punkt des Landes. Schon von Weitem zeigen sich die Doppeltürme des Doms zu Gurk. In dem bedeutenden romanischen Bauwerk sieht man Fresken aus der Gotik, Bronzefiguren aus dem 17. Jh., einen Hauptaltar mit rund 80 Figuren und vielen Engeln aus dem Barock. Steigt man in die Krypta mit ihren 100 Säulen hinab, steht da das Grab der heiligen Hemma von Gurk, der Schutzpa-

tronin Kärntens und Stifterin eines Frauenklosters in Gurk. Nicht zu vergessen, wenn man wieder oben ist: Die Zutaten des Gurktaler Alpenkräuter-Likörs stammen zum Teil aus dem Domstiftsgarten.

Unweit liegt Pisweg, der nächste Stopp. Voll auf den Garten Natur sowie auf Slow Food aus der Region setzt man im auf 1000 m gelegenen Gasthof-Hotel Zum Kramer. Mit Land- und Forstwirtschaft, Zimmern, Ferienwohnungen und Wirtshaus ist die Betreiberfamilie Plieschnegger gut ausgelastet. Während Franz auch Bergwanderungen mit Gästen unternimmt, ist Susanne als Kräuterpädagogin unterwegs. In der Küche zaubert sie mit Tochter Susanne feine Gerichte aus vielen Zutaten von Wiese, Wald und Kräutergarten.

### Eine Burg entsteht

Weiter geht's nach Friesach, in die älteste Stadt Kärntens. Sie lag einst auf bedeutenden Handelsrouten und beeindruckt mit denkmalgeschützter Altstadt, drei Burgen und Ruinen, imposanten Kirchen und einer Befestigungsanlage mit dem letzten wasserführenden Stadtgraben Mitteleuropas und mehreren Türmen. Kein Wunder, dass dieser historische Ort für Feste genutzt wird, ob für die Burghofspiele auf der Petersberg-Bühne (2025: „Im weißen Rössl“), das Mittelalterfestival Spectaculum (alle zwei Jahre) oder Märchensonntage. Einblicke in mittelalterliche Architektur und Handwerk gewährt das Experiment „Erlebnis Burgbau Friesach“: Außerhalb der Stadt wird seit mehr als zehn Jahren eine Burg nach uralten Methoden errichtet.

Am Hauptplatz von Friesach einen Stopp einlegen - die Schokoladenmanufaktur Craigher ist ein Muss. 1914 wurde sie gegründet. „Wir verarbeiten bis zu zwölf Tonnen Kakao im Jahr“, erzählt Hanna Craigher, die mit ihrem Bruder Dominikus und den Eltern Barbara und Dieter im Betrieb tätig ist. 500 Tafeln, zudem Pralinen, Kuchen, Torten und der „Friesacher Würfel“ aus Schokolade, Marzipan, Pistazien, Amarenkirsche und Nougat stellen die Craighers her. Zu 100 Prozent in Handarbeit. Wer die edlen Ergebnisse nicht nur kosten möchte, überzeugt sich in der Schau-manufaktur von der hochqualitativen Herstellung.

Alles ist relativ in der Nähe. So auch das Gasthof-Hotel Moser in Gut-

taring mit einer Wirtsfamilie in siebter Generation. Die setzt regionale Produkte auf die Speisekarte, züchtet aber auch Wagyu-Rind-Kreuzungen. „Das ist das beste Ergebnis,

das Fleisch ist nicht so fett“, hält Chef Stefan Moser fest. Daneben verwendet Moser Fleisch von eigenen Schweinen sowie saisonale Produkte bei den Spargel-, Trüffel-, Kürbis- oder Wildwochen. Als Anbieter sind sie immer auf dem herbstlichen St. Veiter Wiesenmarkt vertreten, ein beliebtes Event in der Region.

Wem dann nach Bier gelüftet: Die 1270 gegründete Privatbrauerei Hirt in Micheldorf sorgt für Begleitung. Johannes Moser, Diplom-Biersommelier und Mitarbeiter im Tourismusbüro Mittelkärnten, nimmt sich gern interessierten Gästen an, führt durch die Brauerei und lässt ein paar

**Fortsetzung auf Seite R4**



Thema: Kärnten

Autor: Christiane Reitshammer

**KULINARISCH UNTERWEGS IN KÄRNTENS MITTE**

**Hotel:** Gipfelhaus am Magdalensberg, hotel-magdalensberg.at

**Betriebe:** Weingut Vinum Virunum, in St. Georgen am Längsee, vinum-virunum.at

Bachler's, in Althofen, Events, Catering, Picknick, bachlers.at

Gasthof Fleischerei Seiser, in Straßburg, fleischerei-seiser.at

Gasthof-Hotel Zum Kramer, in Pisweg, hotel-kramer.at

Gasthof-Hotel Moser, in Guttaring, mosergasthof.at

Craigher Chocolat, in Friesach, Manufaktur, Erlebniswelt, Café,

Konditorei, craigher.at  
Privatbrauerei Hirt, in Micheldorf, hirterbier.at

Restaurant La Torre, in St. Veit an der Glan, latorre.at

**Anschauen:** Archäologischer Park Magdalensberg, Burg Friesach, Burg Hochosterwitz, Wandern auf der Saualpe.

**Info:** Tourismusregion Mittelkärnten, mittelkaernten.at; Slow Food Kärnten: slowfood-kaernten.at; kaernten.at

**Compliance:** Die Reise erfolgte auf Einladung von Mittelkärnten.

Zuchthefer aus eigener Produktion und das Wasser von den 24 Haus-Bergquellen. Welches Bier Moser selbst am liebsten trinkt? „Je nach Situation“, gibt er sich elastisch. 30 Millionen Krügerln werden an dem Standort jährlich gebraut: nach dem Motto „Slow Brewing“. Nebenan locken noch der Braukeller mit Brauhausgulasch und der gut sortierte Brauerei-Shop.

Der Kreis schließt sich mit dem Besuch einer der berühmtesten Burgen Österreichs: Hochosterwitz in St. Georgen am Längsee erreicht man auf einem Weg durch 14 Burgtore. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts hatte die Burg von den Khevenhüllern ihre heutige Gestalt bekommen. Das zeigt auch die Bedeutung dieser Gegend: Das nahe St. Veit war einst so etwas wie das Zentrum von Kärnten und Herzogstadt, davon zeugt die schöne Altstadt. Reich wurde St. Veit durch Eisenhandel. Und weil auch hier Kultur und Kulinarik zusammenkommen, gilt der letzte Stopp dem hervorragenden Restaurant La Torre der Familie Trabelsi, das sich in einem der Wehrtürme der Stadtmauer befindet.



Wein und Slow Food: Romana Candussi, Gottfried und Ingrid Bachler. CR



Kasnudeln und Reindling: ein Muss in Kärnten. Christiane Reitshammer



**Eine Region, gut mit der Zeit gereift**

der rund zwölf Sorten verkosten: etwa das dunkle Morchl mit Schokolade- und Kaffeearomen oder das helle Privat Pils mit dem Duft einer Sommerwiese. Das Malz kommt aus der Steiermark, die Gerste aus Kärnten und dem Weinviertel, der Hopfen aus Bayern und dem Mühlviertel, die

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag