KÄRNTEN
Faaker See
LEBENSGEFÜHL 2.0
Menschen | Regionale Produkte | Kunst & Kultur

LEBENS**GEFÜHL** 2.0

Genusskunst und Kunstgenuss rund um den Faaker See

Mit freundlicher Unterstützung des Referates für Land- und Forstwirtschaft der Marktgemeinde Finkenstein am Faaker See, Vizebürgermeisterin Michaela Baumgartner.

Lebensgefühl natürlich ehrlich.

Eine Begegnung mit dem Faaker See und den Menschen, die in dieser Region leben, berührt Magen und Seele gleichermaßen. Selbst wer nur kurze Zeit hier verbringt, wird wie magisch in ihren Bann gezogen und kehrt immer wieder. Wieso das so ist? Wir wissen es nicht. Großes und unheimlich Bedeutendes gibt es hier „nicht“, einmal abgesehen von der atemberaubenden Naturkulisse Mittagskogel und Faaker See sowie der Burgarena Finkenstein als Freiluft Kulturbühne Kärntens. Viele Kunstschätze verbergen sich oft in einfachen, abgelegenen Landkirchen. Wer die Region wirklich kennenlernen möchte muss das Verborgene suchen, sich auf Überraschungen gefasst machen. Immer wieder wird man auf Stücke aus der Vergangenheit stoßen, schließlich war die Region schon in der jüngeren Steinzeit (4000 bis 2500 v. Chr.) besiedelt. So fand man Steinwerkzeuge aus dieser Zeit am Kanzianiberg, einige Funde stammen aus der Bronzezeit und auf die Hallstattzeit geht das Gräberfeld der Ortschaft Frög zurück. Kulturgeschichte wird in Kirchen und historischen Plätzen gepflegt und erhalten. Aber zurück zur Magie, zum Zauber der Region. Zeitgenössische Künstler wissen die Kraft des Ortes zu nutzen, ihr Farbe und Ausdruck zu verleihen. Kunst ist aber auch gelebtes und lebendiges Brauchtum abseits von Klischee und Inszenierung. Und dann ist sie auch noch ein Genuss, auf den hier besonders großer Wert gelegt wird. Die geballte Ladung Kulinarik gibt es am Faaker Bauernmarkt. Jeden Donnerstag wird gustiert, getratscht, gelacht. Bauern der Region bieten ihre Spezialitäten an und erzählen von den Besonderheiten. Mit einem Stück hausgemachtem Bauernbrot, Glundner Käse oder einem Schluck feinstem Apfelsaft am Gaumen braucht es dann keine weiteren Erklärungen mehr. Der Zauber wirkt bereits.

1

MAX & MORITZ UND DIE BIENEN

Josef Klapfenböck und seine Carnica Bienen

Josef Klapfenböck
Dorfstraße 6
9582 Oberaichwald
Tel.: +43 (0) 664 1314977

Was haben Max & Moritz mit der Carnica Biene zu tun? Auf den ersten Blick nichts. Es gibt auch keinen Streich, den die beiden einem Imker gespielt hätten. In Oberaichwald mit Blick auf den Mittagskogel hat Josef seine Bienenstöcke mit verschiedenen Stockbildern zu den Lausbubenstreichen in herrlicher Umgebung positioniert. Handgemalt natürlich. Hier finden wir sie alle: Lehrer Lämpel, Witwe Bolte, Schneider Böck ....

Die Bilder dienen natürlich nicht den Bienen zur Orientierung. „Zu diesem Zweck ist jeder Stock mit einer andersfarbigen Landebahn ausgestattet“, erzählt Josef Klapfenböck. Er ist leidenschaftlicher Imker und Wilhelm Busch Fan. Und so kam es, dass seine Bienen in besonders hübsch bemalten Stöcken wohnen. Wenn Klapfenböck von den Bienen erzählt, gerät er ins Schwärmen. Bekannt für ihren Fleiß, ihre Sanftmut und ihre einzigartige Widerstandsfähigkeit hat die Carnica Biene – Apis mellifera carnica – Weltruhm erlangt. Dennoch muss sie geschützt

werden: Seit 2007 darf in Kärnten per Gesetz nur noch die Carnica Biene gezüchtet werden. Bienen spielen eine entscheidende Rolle im Ökosystem. Bis zu 90 Prozent der Wildpflanzen sowie 75 Prozent unserer wichtigsten Nahrungspflanzen hängen von der Bestäubung durch Bienen und anderen Insekten direkt ab. Das Schauen, das Beobachten kommt vor dem Eingreifen, das Wesen Biene steht im Mittelpunkt! „Ich versuche Manipulationen am Bienenvolk im Mindestmaß zu halten: So wenig wie möglich, so viel wie notwendig. Aus Respekt vor dem Leben richte ich mein Handeln an den Bedürfnissen der Bienen und an ihrem Wohlergehen aus – und nicht an der Maximierung des Honigertrages," so Klapfenböck. Er erntet im Durchschnitt rund 15 kg Honig pro Stock und Jahr. Je nach Jahreszeit und Blüte ist der Honig natürlich verschieden. Im Frühling zur Kirschblüte ist er ganz weiß, im Sommer wird er goldgelb wie die Blumen und im Herbst folgt der bersteinfarbene Waldhonig. Viele Mythen ranken sich um den Honig, den goldenen Saft. Die Götter der Griechen wurden durch ihn unsterblich, und schon Hippokrates, der berühmteste Arzt der Antike, wusste um die fiebersenkende und heilende Wirkung des Honigs. Die antimikrobielle Wirkung des Honigs ist Enzymen zu verdanken, die die Bienen produzieren. Diese positive Wirkung hat Honig allerdings nur, wenn er nicht wärmebehandelt wurde. Ab 40 Grad verliert der Honig seine heilende Wirkung. Was bleibt, ist der herrliche Geschmack und das Summen der Bienen.

Am Schaubienenstand von Josef Klapfenböck in Oberaichwald gibt es auch regelmäßige Führungen für alle Bienen-Interessierten.

Informationen über die Termine erhalten Sie an der Tourismusinformation Faak am See.

KÄRNTNER HONIGREINDLING

Die typisch Kärntner Festtags-Süßspeise

Rezept aus der Region

ZUBEREITUNG

Mehl, lauwarme Milch und Germ für das Dampfl vermischen und so lange stehen lassen, bis es aufgeht (Blasen schlägt). Honig, Zucker, Eier, Vanillezucker und Zitronenschale aufschlagen und zum Dampfl geben. Dann die restliche Milch, das Mehl und die Butter dazugeben und zu einem glatten Teig schlagen. Circa eine Viertelstunde rasten lassen . Den Teig dann so lange kneten, bis er schön seidig ist, anschließend 15 Minuten rasten lassen . Nach dem Ausrollen mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen und mit Honig verfeinern. Gut einrollen, in eine Rein legen und eine halbe Stunde gehen lassen.

.

ZUBEREITUNGSZEIT

30 min

Backzeit: 40 - 50 min bei 180°C

TIPP

Man kann auch den fertig gerollten Reindling einfrieren und bei Bedarf backen. So hat man immer frischen Reindling zu Hause.

ZUTATEN

100 g Mehl • 100 g Milch • 30 g Hefe • 40 g Honig • 30 g Zucker • 2 Eier • Vanillezucker • Geriebene Schale von 1 Zitrone • 30 g Milch • 200 g Mehl • 40 g Butter • 1 Prise Salz • Zucker, Zimt, Rosinen und Honig nach Belieben.

2

OCHSENHERZEN UND ZARTE BEEREN

Gemüse- & Beerenhof der Familie Schwarz vlg. Leitner

Harald Schwarz
Bogenfeldweg 57
9580 Drobollach
Tel.: +43 (0) 650 4147559

office@familieschwarz.at
www.familieschwarz.at

AB-HOF-VERKAUF
Mittwoch & Freitag 16 - 20 Uhr

ERDBEERLAND
im Juni täglich von 8 - 19 Uhr

Der Schwemmlandboden der Drau ist schwer und gut. So gut, dass hier – also zwischen der Drau und dem Faaker See feinste Tomaten wie Ochsenherzen, aber auch Paprika, Gurken, Zucchini, Petersilie, Schnittlauch, Erdäpfel, Pastinaken, Salat und jede Menge Karotten, Rüben und Beeren wachsen. Dafür sorgen die fünf Männer und zwei Frauen vom Bauernhof Schwarz. Sie sind hier quasi die Vitamininstanz, denn seit beinahe 30 Jahren verkaufen sie ihr Gemüse sowie Beeren in Faak am Wochenmarkt. Dabei wird das Angebot ständig erweitert und verändert, um dem Geschmack der Kunden zu treffen, aber auch um dem Boden Abwechslung zu bieten.

„Als Gemüsebauern leben wir stark verbunden mit der Natur, mit dem Boden der die Basis unseres Wirtschaftens ist. Auf ihn müssen wir besonders achtgeben," weiß Harald Schwarz, der mit seinen 22 Jahren

den Hof führt. Überliefertes Wissen, die Erfahrung der älteren Generation am Hof und die jugendliche Frische sind eine besonders fruchtbare Mischung. Und jeder hat auch seine Leidenschaft. So ist Hans der erklärte Beerenspezialist. Wenn er von den Himbeeren erzählt, gerät er ins Schwärmen, denn schließlich zählen sie durch den hohen Tryptophangehalt zu den Lebensmitteln die nachweislich glücklich machen. Auf der Suche nach den besten Erdbeersorten orientiert sich Hans am Geschmack der Walderdbeere und an der Reifezeit. Die süße Alba – eine sehr junge Erdbeerzüchtung - ist früher reif als andere Sorten und schon deshalb sehr begehrt. „Jeder freut sich auf die ersten heimischen Erdbeeren frisch vom Feld, und die kann man bei uns am Hof auch selber pflücken," erzählt Hans.

Gemüsebauern leben und arbeiten im Reigen der Jahreszeiten. Mitte Februar geht bereits die Arbeit mit dem ersten Salat sowie Kohlrabi los, im März folgen Tomaten, Paprika und Zucchini, und es gibt bereits den ersten Freilandsalat. Eine beliebte Besonderheit ist die Mairübe oder Nevette, die zeitig im Frühjahr gesät und im Mai oder zum Villacher Kirchtag ausgebracht und im Herbst geerntet wird.

Verkauft wird das frische Gemüse auf insgesamt 11 Wochenmärkten in Kärnten. Ernteuhrzeit ist morgens ab fünf, direkt vom Feld kommt das Gemüse auf den Markt. Frischer geht's nicht. Und irgendwie, das kann natürlich auch Einbildung sein, schmeckt es, in der Kärntner Sonne gereift, besonders gut.

TIPP:

Das Erntetelefon - Wer wissen möchte, was gerade reif ist, ruft einfach an unter +43 (0) 650 4147559.

3

HIMMLISCHE GREISSLEREI

Der Klosterladen im Kloster Wernberg

Klosterladen Wernberg
Klosterweg 2
9241 Wernberg
Tel.: +43 (0) 4252 22160
klosterladen@klosterwernberg.at
www.klosterwernberg.at

Hausgebackenes Brot, Rohmilch und Honig, Kräuter und Salze, Herzwein und Edelbrand, Pilgersalbe und Naturkosmetik, ...
Wer nur aus reiner Neugierde einen Blick in den hübschen Laden im Kloster Wernberg wirft, der sei gewarnt. Das himmlische Sortiment an köstlichen Produkten aus eigener Produktion sowie von Bauern der Umgebung ist einfach verführerisch. Frische Rohmilch, Jogurt, Butter sowie Topfen kommen ebenso wie Kräuter, Gemüse, Eier und Getreide aus der klostereigenen Landwirtschaft. Weizen, Dinkel, Hafer, Buchweizen und Roggen gibt es als ganzes Korn, oder verarbeitet zu Talggn, einer Kärntner Spezialität oder vielmehr Urform der Getreidespeisen. „Für Talggn wird das Getreide stark zum Quellen gebracht, anschließend getrocknet und geröstet. Das gibt selbst einem einfachen Getreidebrei eine angenehm nussige Note," erzählt Schwester Hedwig, die den Laden mit viel Herz und Leidenschaft führt und jedes einzelne der Produkte kennt. Natürlich gibt es auch alle Zutaten für

die Zubereitung von Kärntner Nudeln: Mehl, Bröseltopfen, Butter, Erdäpfel, Salz und die echte Nudelminze, die dem Nationalgericht den besonderen Geschmack gibt. Im Holzregal hinter dem Verkaufspult lockt Brot, natürlich hausgemacht von Schwester Katharina. Dinkel-, Dinkel-Vollkorn-, Leinsamenbrot mit eigenem Sauerteig und in Langzeitteigführung hergestellt. Denn was gut ist braucht Zeit, um zu reifen. Der Käse aufs Brot kommt aus der Klosterlandwirtschaft, die Wurst wird von Markus Salcher aus dem Lesachtal geliefert. Im Wernberger Klostergarten wachsen Kräuter, die nicht nur gut schmecken, sondern auch heilende Wirkung haben. Die Pflanzen werden händisch von den Schwestern geerntet, in der eigenen Trockenanlage vor Ort getrocknet und finden schließlich als Tinktur, Auszug, Salbe, Magenbitter, Weinzubereitung nach Hildegard von Bingen, Tee oder als Fichtenwipfelsirup - der besonders gut bei einer Erkältung wirkt - ihren Platz im Klosterladen. Viele der Kräuter braucht man für die Herstellung der eigenen Kosmetiklinie Klosterschatz. Der Pilgerbalsam mit Arnika und Beinwell hilft gegen müde, schwere Beine. Die Ringelblumencreme mit Sesamöl macht die Haut zart und der Arnikabalsam hilft bei Muskelkater. Ein wenig Weihrauch gibt den feinen Cremen einen zarten, angenehmen Duft. Was es hier noch gibt ist Zeit. Die kann man zwar nicht kaufen, bekommt sie aber mit einem Lächeln von den Mitarbeitern im Klosterladen geschenkt.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch
8 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr

Donnerstag & Freitag
8 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr

Samstag
8 – 12 Uhr

SAURE LEIDENSCHAFT

Michael Ceron‘s BIO-Zitronengarten

Der Zitrusgarten
Michael Ceron
Blumenweg 3
9583 Faak am See
Tel.: +43 (0) 664 5403321
office@ceron.at
www.zitrusgarten.com

Unglaublich! Was für ein Duft! Paradiesisch ... ein Spaziergang durch Ceron’s Zitrusgarten begeistert, erstaunt und verzaubert gleichermaßen. Wir sind hier ja im Süden, im Süden Kärntens, aber nicht im Mittelmeerraum. Und so verwundert diese atemberaubende Vielfalt an Früchten auf rd. 5000 Quadratmetern Fläche umso mehr, denn sie ist in Europa einzigartig.

Eine Sammlung von 240 Sorten aus allen Citrusgattungen, also Speisezitronen, Orangen, Bitterorangen, Limetten, Zedratzitronen, Mandarinen, Grapefruit und Bergamotten, rund 2000 Bäume die voller Früchte und gleichzeitig Blüten sind. Wenn Michael Ceron vom Geschmack seiner Zitronen erzählt werden alle Sinne gleichzeitig berührt. Speisezitronen, die nicht nur „sauer“,

sondern mild-würzig nach Basilikum und Zimt schmecken. Zedratzitronen groß wie Melonen schätzen Kenner für den Geschmack ihrer Schale und sind unter Sternenköchen bereits ein Geheimtipp.

Alte Sorten aus der Medici-Sammlung wie die Petrella oder die Buddhahand mit ihren vielen gelben Fingern sind die Highlights der Sammlung. Mit viel Liebe und Achtsamkeit wachsen die Pflanzen hier ganz biologisch.
Eine kleine Ahnung vom besonderen Geschmack dieser Zitronen bekommt man beim Genuss von Ceron's Bio Zitroneneistee. Frische handgepresste Früchte, Rübenzucker, grüner Tee, Minze und Zitronenverbene machen dieses Getränk zu einem köstlichen Durstlöscher.

In Ceron's Zitrusgarten kann man nicht nur all die feinen Produkte, sondern auch gleich seine eigene Lieblingszitrone als Pflanze kaufen. Dann braucht es nur noch Geduld und den grünen Daumen bis zur Ernte. Die Gewächshäuser sind von Februar bis April und von September bis Dezember geöffnet. Die ganze Pracht des Gartens erlebt man nur im Sommer von Juni bis August.

ÖFFNUNGSZEITEN

nur Gewächshäuser:
Feb., März, April, Sept., Dez.
Montag bis Samstag, 10 - 16 Uhr

Kompletter Zitrusgarten:
Juni, Juli, August
Montag bis Samstag, 10 - 18 Uhr

(andere Zeiten nach Vereinbarung; mögliche geänderte Öffnungszeiten bei Veranstaltungen; Jänner Betriebsurlaub)

SAIBLING | ZITRONE & ORANGE

Gerhard Satran & Michael Ceron erfinden Gaumenfreuden neu

Rezept aus der Region

ZUBEREITUNG

Zucchini, Fenchel, Spargel und Melanzani kurz in Olivenöl anbraten und danach kalt stellen. Zwischenzeitlich wird die Marinade für das Gemüse zubereitet. Olivenöl, Zucker, Salz & Pfeffer sowie der frisch gepresste Saft einer Zitrone werden vermengt. Der Abrieb einer unbehandelten Orange verleiht der Marinade noch eine weitere besondere Note.
Vor dem Servieren wird noch ein Filet vom frischen Saibling mit ein wenig Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt und kurz angebraten. Achten Sie besonders darauf, dass der Saibling auf den Punkt gebraten und somit sehr saftig ist.

ZUBEREITUNGSZEIT

30 min

TIPP

Vor dem Servieren das Gericht noch mit ein wenig hochwertigem Olivenöl beträufeln.

ZUTATEN

Zucchini, Fenchel, Spargel, Melanzani (je nach Jahreszeit) • Blattsalat • Orangenfilet und Scheiben einer Zedratzitrone

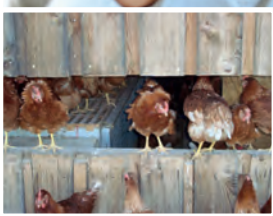
Marinade:

4 EL Olivenöl • 1 TL Zucker • Salz, Pfeffer • Saft einer Zitrone • Abrieb einer Orange

Saiblingsfilet • Thymian

5 ICH WOLLT ICH WÄR EIN ...

Karawanken Freilandhuhn



Karawanken Freilandei
Eva Bachmann & Albert Rabitsch
Mallestigerstraße
9583 Faak am See
Tel.: +43 (0) 676 88730504

AB-HOF-VERKAUF

Montag, Mittwoch & Freitag
15 - 18 Uhr

Samstag
9 - 12 Uhr

Dann würde ich gemütlich bei Eva Bachmann und Albert Rabitsch wohnen, täglich ein Ei legen und mich dem süßen Nichtstun widmen. Albert kümmert sich um das Wohl der rund 1700 Tiere und damit um das seiner Kunden, die sich über frische Eier freuen. Der Tag beginnt mit dem Öffnen der Hühnerklappe. Nachts sind die Hühner zum Schutz vor Fuchs und Marder im Stall, beim ersten Sonnenstrahl geht es aber hinaus auf den Hof, in die Wiese wo sie nach Herzenslust und so wie es ihrer Art entspricht herumpicken können. Neben dem bestehenden Stallgebäude gibt es auch einen

mobilen Stall. Dieser wandert regelmäßig ein Stück weiter, um den Karawankenhühnern immer frisches Gras rund um ihre „Behausung“ bieten zu können. Bei der Fütterung seiner Tiere achtet Albert auf Qualität und Herkunft aus Österreich.

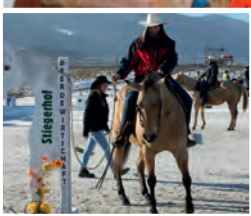
Karawanken-Freilandeier kann man übrigens immer kaufen, auch nachts: Am Hof-Eierkühlschrank kann man sich jederzeit einfach selbst bedienen – natürlich gegen Bezahlung.

Eva betreibt den Hofladen, der allerdings hat mehr als nur Eier zu bieten. Mit dem neuen Laden haben sich die beiden einen Traum verwirklicht. Der Hof sollte wieder ein Treffpunkt sein, wo Menschen sich begegnen, miteinander plaudern, sich austauschen. „Und so ein Laden eignet sich dazu perfekt ,“ erzählt Eva lachend. Allerlei kulinarische Köstlichkeiten von regionalen Produzenten werden geboten. Honig, Brot, frischer Topfen, Marmeladen, Säfte ... je nach Jahreszeit wechselt das Angebot. Eva selbst ist Köchin und leidenschaftliche Einkocherin. Frisches Gebäck wie Reindling, Nusspotize, Blechkuchen oder zu Weihnachten Kekse sind verführerisch gut und natürlich mit viel Ei gemacht.

Alle Infos, Interessantes aus dem Hühneralltag und köstliche Neuheiten gibt es natürlich im Hofladen oder auf
www.facebook.com/pages/Karawanken-Freilandei.

GENUSS MACHT SCHULE

Die Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof



Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof
Stiegerhofstraße 20
9585 Gödersdorf
Tel.: +43 (0) 4257 2402
office@lfs-stiegerhof.ksn.at
www.stiegerhof.at

Landwirtschaft in Theorie und Praxis. Jungen, angehenden Landwirten und Landwirtinnen wird die Basis für ihr Berufsleben vermittelt. Aus der Schulchronik erfahren wir: „Das 50-jährige Bestandsjubiläum der landwirtschaftlichen Fachschule Stiegerhof geht auf den Ankauf des landgräflichen Gutes am 28. April 1951 durch das Land Kärnten zurück. Damit wurde einem lange gehegten Wunsch der Bauernschaft des Bezirkes Villach entsprochen“. Heute wie damals stehen neben dem klassischen Schulstoff typische Unterrichtsgegenstände wie Pflanzenbau, Nutztierhaltung, Obstbau, Milchwirtschaft, ... bis hin zur Direktvermarktung auf dem Lehrplan. Pferdewirtschaft wird als eigener Ausbildungszweig geführt. Der

idyllisch gelegene Hof ist quasi die Wiege der Herstellung landwirtschaftlicher Produkte der Region Oberkärnten, sowie Talentschmiede und Kompetenzzentrum auf dem gesamten landwirtschaftlichen Sektor.

Hier wird also nicht nur gemolken, sondern Milch zu Topfen, Jogurt und Käse verarbeitet, und zwar nicht nur von der Kuh, sondern auch von Schaf sowie Ziege. Weitere Produkte, die man aus schuleigener Produktion kaufen kann, sind Selchfleisch sowie Selchwürstel zum Kochen, Karree-, Schinken- und Bauchspeck, Salami. Obst wird zu Marmelade, Fruchtaufstrichen, Säften sowie Edelbränden verarbeitet.
Das Schnapsbrennen gehört zum Lehrplan ebenso dazu wie Holzhacken, Informatik oder Italienisch.

Weil man nie wirklich auslernt kann man am Stiegerhof das ganze Jahr über – oder vielmehr im Reigen der Jahreszeiten-Kurse zu verschiedenen kulinarischen Themen besuchen: Brotbacken, Weihnachtsbäckerei, Germteig, kulinarische Mitbringsel, traditionelle Kärntner Küche oder Kräuterküche.

Informationen zu Märkten und Kursen finden Sie auf der Schul-Website ***www.stiegerhof.at***

7

GESCHMACKSWERKSTATT

Familie Baumgartner und ihr Hubertushof

Hubertushof
Mirjam & Hubert Baumgartner
Dorfweg 3
9582 Latschach
Tel.: +43 (0) 4254 2763
baumgartner@pension-hubertushof.at
www.pension-hubertushof.at

Wie es kommt, dass in einer Region viele Haushalte ihren eigenen, naturtrüben Apfelsaft haben und das Brot hier besonders gut schmeckt. Das ist schnell erklärt, die Geschichte dahinter und wie es dazu kam ist natürlich eine längere. Wenn im Herbst das Obst reif wird trifft man sich am Hubertushof in Faak am See zum Pressen. „Die Obstpresse am Hof gab es schon immer, nach und nach wurde ausgebaut, um auch den Eigenbedarf besser abdecken zu können und das eigene Obst sinnvoll zu verwerten," erzählt Hubert Baumgartner. Als gelernter Koch und Konditormeister liegt seine Leidenschaft in der Verarbeitung oder besser Veredelung. So kam es, dass die Obstpresse ein wichtiges Standbein der Landwirtschaft wurde, die Milchwirtschaft ablöste und einen neuen, interessanten Erwerbszweig

eröffnete. Neben Apfelsaft (naturtrüb in BaginBox) in 5 – 10 Liter Gebinden werden Most und Schnaps hergestellt. Das Schnapsbrennen hat Hubert von seinem Vater gelernt. „Mit dem was wir haben zufrieden zu sein, und uns in kleinen Schritten weiter zu entwickeln." Das ist die Philosophie des jungen Bauern, die ganz dem heutigen Zeitgeist entspricht. Er nimmt sich gerne Zeit, um Gutes entstehen zu lassen. Besonders wenn es im Herbst ans Schnapsbrennen geht braucht es Zeit, Fingerspitzengefühl und Geduld, damit aus dem Obst edle Brände entstehen. Für seine Frau Miriam hat Zeit für die Produktion von Lebensmitteln immer montags eine große Bedeutung. Dann steht sie bereits um 2 Uhr nachts auf, um Brot, ihr Dinkelvollkornbrot, zu backen. Im Haus ist es dann ganz still, jeder Handgriff wird bewusst gesetzt. Nichts stört. Keine Ablenkung. Wenn man dann morgens ins Haus kommt ist es erfüllt von feinstem Brotduft. Ein Bissen dieses Brotes ist nicht nur voller, würziger Geschmack, sondern auch Ruhe und Bewusstsein, die bei jedem Entstehungsschritt eingearbeitet wurden. Gut, es mag sein, dass das Einbildung ist. Aber man kann sich gerne selbst davon überzeugen. Miriam verkauft ihr Brot ab Hof aber auch auf dem Bauernmarkt in Faak am See und im Marktkaffee in der Nudelfabrik.

DONNERSTAG IST MARKTTAG

Der Faaker Bauernmarkt

Der Faaker Bauernmarkt ist kulinarischer Pflichttermin von Mai bis September, jeden Donnerstag, 17 bis 22.30 Uhr.
Regionale Spezialitäten geben einen tiefen Einblick in das Leben und die Seele der Menschen. Wer also Land und Leute auf besonders köstliche und ehrliche Art kennenlernen möchte, dem empfehlen wir einen Besuch am Bauernmarkt. In Faak hat dieser sich über die Jahre zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt. Für alle, die mit Freunden zusammen kommen, gemeinsam gustieren, plaudern und ein Stück Heimat erleben möchten, ist Donnerstag ein absoluter Pflichttermin auf dem Markt.
„Die Angebotspalette ist sehr umfangreich", freut sich Finkensteins Tourismus- und Landwirtschaftsreferent BR. Christian Poglitsch. Essen hält Leib und Seele zusammen, und deshalb kann sich auch das Angebot für Herz und Gaumen durchaus sehen lassen. Es gibt Köstlichkeiten aus dem Dreiländereck Kärnten, Slowenien und Italien. Man findet unter anderem Deftiges wie Speck, Würstel, Sasaka, Edelbrände, Glundnen Kas oder frisches, würziges Brot aus der Bauernküche. Die Obst- und Gemüsegärten der Region schenken uns eine unglaublich bunte und knackige Vielfalt. Selbst in Vergessenheit geratene Gemüsesorten kann man auf dem Markt wiederfinden, sich für einen kleinen Augenblick an den Geschmack der Kindheit zurückerinnern und diesen mit nach Hause nehmen. Süße Köstlichkeiten

locken verführerisch Créme-Schnitten, Reindling, Schaumrollen ... natürlich hausgemacht. Besondere Bedeutung haben hier seit jeher die Imker und die Carnica-Bienen mit ihren Produkten. Wer nach einem Marktrundgang hungrig oder durstig geworden ist, kann sich bei einem der fünf Gastronomiestände laben. Neben Kulinarik ist auch das Handwerk stark vertreten. Zum Kauf werden handgefertigte Lederkopfbedeckungen und Taschen ebenso angeboten wie Schmuck, Stickereien oder Holzarbeiten.

Längst ist der Bauernmarkt Faak zu einer Institution geworden, die jeden Donnerstag bis zu 2000 Menschen magisch anzieht.

IMMER DONNERSTAGS
Marktgelände in Faak am See

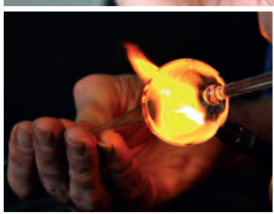
vom ersten Donnerstag
im Mai, bis zum letzten
Donnerstag im September
von 17 - 22.30 Uhr

(mit Ausnahme der Woche der European Bike Week am Faaker See)

9

FEINES HANDWERK

Glasbläser Alois Hechl-Kreuter



Glasbläserei
alois Hechl-Kreuter
Ankershofengasse 4
9500 Villach
Tel.: +43 (0) 676 7285940
glasblaesereihechl@aon.at
www.hechlglas.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch & Freitag
10 - 12 und 15 - 18 Uhr
Samstag
10 - 12 Uhr

Feuer und Erde sind seine Elemente. Hechl ist ein Handwerker der nicht Kunst, sondern Glas, das funktioniert, erzeugt.

Seine Arbeitstechnik nennt der Fachmann „Vor der Lampe geblasen“, das Material ist Bor-Silikatglas. Die Wiederbelebung der Glasbläsertradition ist Alois Hechl ein Anliegen. Er selbst hat die Glasfachschule besucht, ist ins Angestelltenberufsleben ein- und nach einigen Jahren wieder ausgestiegen, machte die Meisterprüfung und sich damit selbstständig.

In der Villacher Ankershofengasse sitzt Hechl am Verkaufspult seines Geschäftes und arbeitet ganz öffentlich.
Schutzbrille, Feuer, ein Glasrohr. Jeder Handgriff ist perfekt einstudiert, fließende Bewegungen über der Flamme und das Blasen des Glases lassen schon nach kurzer Zeit Formen erkennen. Bei der Verarbeitung werden keinerlei Formen verwendet, jedes Stück, jede Farbe, Struktur und Dekor entstehen aus den Händen. Alois Hechl versteht sich als „feiner" Handwerker, keinesfalls als Künstler – denn Kunst ist als Gestaltung immer künstlich, nie natürlich. Ein Kunstwerk hat, so Oscar Wilde, keinen Gebrauchswert.
Hechls Arbeiten sind, wie er selbst immer betont, Alltagsgegenstände. Spezielle Gläser für Edelbrände oder Erlesenes für Wein, Lampen, Vasen, ... Wenn ein Glas bricht, wird es von Hechl repariert, wird dadurch wieder zu einem besonderen Stück.

*Für den Tourismusverband Finkenstein am Faaker See entstand die Glasserie „Der SÜD**SEE**" mit dem Mittagskogel im Grund eingearbeitet und türkisen Perlen, die den Faaker See widerspiegeln.*

KULTUR- & NATURGEWALT

Die Burgarena Finkenstein

Burgschenke Finkenstein
9582 Latschach
Tel.: +43 (0) 664 877 68 07
burgschenke-finkenstein@gmx.at

www.burgarena.at

Wenn in Kärnten die Großen, und ich meine die wirklich Großen der Musikszene auftreten, dann auf der Burgarena Finkenstein mit herrlichem Ausblick.
1150 Sitzplätze unter freiem Himmel, eine atemberaubende Kulisse, die Natur schafft das Bühnenbild jedes Mal einzigartig aufs Neue. Diesem Zauber sind bereits viele internationale Künstler erlegen.

Am Anfang stand die Erkenntnis vom leider zu früh verstorbenen Gerhard Satran sen., Visionär der Burg und Veranstalter, dass an diesem besonderen Ort Platz für großartige, unvergessliche Momente ist. Er erwarb die Burg 1980 von den österreichischen Bundesforsten, 1984 fand die erste große Kulturveranstaltung der Gemeinde statt, es brauchte Sitzplätze und eine Vision. Und die hatte Satran. Er baute den ehemaligen Burggarten zu seiner Arena um, wobei es viele Denkmalauflagen zu berücksichtigen galt, denn

schließlich ging es um geschichtsträchtige Mauern.

Die Burg Finkenstein wurde 1142 erstmals urkundlich erwähnt und hatte viele Herrscherhäuser und unruhige Zeiten erlebt. Heute besuchen jährlich 30.000 Zuseher von Juli bis September die Kulturveranstaltungen auf der Burgarena. Zu Beginn standen Theaterstücke am Spielplan. Diese waren leider ungeeignet, da das Publikum zu sehr von der Naturkulisse abgelenkt wurde. Das beobachtete der Burgherr und wusste, dass dieser Ort für Musik gemacht ist.

Es lag an René Kollo, den Auftakt auf der Burgarena zu machen. Carreras folgte im Jahr darauf, dann kamen Placido Domingo, Elina Garanca, ... Fabio Luisi dirigierte hier seine ersten Konzerte. Heimische Künstler wie Reinhard Fendrich und Otto Schenk sind „Stammgäste“ auf der Burgarena.

Welcher aber war der bewegendste Augenblick für Satran? „Als Agnes Baltsa im Lied den Mond besang, der hinter der Burgarena aufging. Der Mensch hat hier keinen Einfluss, kann nur genießen und staunen.“

Genau diese Momente sind es, die auch weiterhin für schöne Erinnerungen an den großen Visionär bei allen Freunden und Bekannten sorgen.

Lassen auch Sie sich verzaubern.

BURGSCHENKE

April bis Oktober
(im Herbst je nach Wetterlage)

Gutbürgerliche Küche
Konzerte, Familienfeiern,
Firmenevents, Hochzeiten

VERANSTALTUNGEN

das aktuelle Eventprogramm finden Sie unter

www.burgarena.at

Rezept aus der Region

VILLACHER KIRCHTAGSSUPPE

Festtags-Zeit ist in Kärnten „Saure-Supp'n"-Zeit

ZUBEREITUNG

Geben Sie das Fleisch, das Gemüse und die Gewürze in einen ausreichend großen Topf und bringen Sie die Zutaten in ca. 3 Liter Wasser zum Köcheln. Bis das Fleisch durchgegart ist, wird der an der Oberfläche entstehende Schaum immer wieder abgeschöpft.

Wenn das Fleisch durchgegart ist, entnehmen Sie dieses und seihen die Suppe ab. Diese wird dann noch einmal kurz aufgekocht. Anschließend wird das Mehl, Rahm und Eidotter gut abgerührt und durch ein Sieb in die Suppe eingerührt. Beachten Sie, dass ab diesem Zeitpunkt die Suppe nicht mehr aufkochen sollte.

Das Fleisch wird nun noch von den Knochen abgelöst und fein-würfelig geschnitten. Vor dem servieren geben Sie die Fleischwürfel (möglichst warm) in einen Suppenteller und gießen diese mit der fertigen Suppe auf.

TIPP

Die Villacher Kirchtagssuppe wird klassisch mit Reindling als Beilage serviert. Alternativ können Sie auch Backerbsen oder geröstete Brotwürfel in die Suppe geben. Garnieren Sie die Suppe noch mit ein wenig gemahlenen Zimt, dies verleiht der Suppe noch eine zusätzliche besondere Note.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 1,5 h

ZUTATEN

1 kg Rindfleisch mit Knochen • 300 g Lammfleisch • 300g Suppenhuhn • 500g Schweinefleisch • 1 Karotte • 1/2 Lauch • 1/2 Knolle Sellerie 1/2 Petersilwurzel • 2 Basilikumzweige • etwas Liebstöckl • 2 Muskatblüten • 1/2 Zimtstange • 1 Messerspitze Anis • 3 Lorbeerblätter • **etwas** Safran • 4 Eidotter • 4 EL Mehl • 1 Liter Süßrahm • 1 Liter Sauerrahm

ERINNERUNG AUS DER KINDHEIT

Eine Wanderung zur Baumgartnerhöhe mit Adolf „Adi“ Weisch

Es muss im Jahr 1946, also bald nach dem Krieg gewesen sein, dass ich mit meinen Eltern eine Wanderung zur Baumgartnerhöhe gemacht habe. Mein Vater hat mir dabei viel aus der Gegend erzählt, vor allem Flurnamen, besondere Punkte und deren Bedeutung.

Gleich von zu Hause weg, wir wohnten in der Nähe vom Bahnhof Faak am See im Hause der heutigen „Villa Luise“, ging es durch den „Durchlass“, eine in Naturstein errichtete Unterführung unter der Bahn, zum „Pogöricher Kreuz“, wie wir es zu bezeichnen pflegten. Heute steht sie gleich neben dem Kreisverkehr mit dem Harley-Symbol. Erwähnt wurde dieses Kreuz, eigentlich ist es ja eine kleine Kapelle, schon zur Türkenzeit, und es galt den Finkensteinern als Wegweiser. Bedeckte doch damals ein dichter Auwald das Land rund um den Faakersee und man konnte sich nicht so leicht orientieren, besonders wenn dichter Nebel über der Au lag. Das Bild in diesem Flurdenkmal, der heilige Georg, gab ihnen Hilfestellung. Schaute man auf das Bildnis, so wusste man, dass genau in dieser Richtung die Georgs-Kirche lag und konnte sich so orientieren. Später wies er den Fuhrleuten den Weg, die Holzkohle, welche in den Meilern zwischen Faak und Drobollach gebrannt wurde, zu den Schmelzöfen nach Ferlach brachten. Der Flurname „Kohlstatt“ erinnert uns noch an jene Zeit. Weiter führte uns der Weg durch Pogörich, einem kleinen Ort am Fuße der Karawanken, und bald schon konnte man einen Blick auf die verfallenen Kalköfen, in den Pogöriacher-Auen werfen. Bis in unsere Zeit hinein hatte man da Kalk gebrannt und so manches Haus wurde mit eben diesem erbaut. Schmal wurde nun der Steig, der zwischen zwei Sandgruben hindurch führte, links die „Arneitz-Grube“, rechts die „Writze-Grube“, und bald schon erreichten wir einen herrlichen Wald. Tausende Schneerosen zeugten vom Frühling in den Karawanken.

Über die „Arneitz-Fratn“, einen steilen Kahlschlag, den nur ein schmaler Steig querte, erreichten wir unseren ersten Rastplatz, die „Christophs-Ruhe“. Eine aus Holz gezimmerte Bank, aufgestellt vom damaligen Tourismusverein „Zweckverband-Alpenseebad-Faakersee-Aichwaldsee“, lud zum Verweilen ein. Herrlich der Blick ins Tal und den Faaker See zu unseren Füßen. So muss es auch der „Lange Christoph“, jene legendäre Sagengestalt empfunden haben, als er auf seinem Weg zur Burg Finkenstein „seine“ Rast einlegte. Etwas erholt ging es weiter durch den „Forstgarten“ und dann über die „Sandrutschen“ nach „Altfinkenstein“,

einem von der Umwelt abgeschiedenen Weiler, am Fuße der Burgruine Finkenstein. Von dort hatten wir den ersten Blick auf die Baumgartner-Höhe, unserem Ziel. Leicht bergab ging es beim „Wendl“ vorbei, über einen steilen Steig zur „Wuggenig-Hube“, dem heutigen Baumgartnerhof, einem Gasthof hoch über dem Tal, von wo aus man sogar den Wörthersee bewundern kann. Heute noch denke ich gerne an das Butterbrot und das Glas saure Milch. Nach Rast und Stärkung ging es wieder ins Tal, vorbei an der „Zimpritsch-Brücke“ zur Zentrale, einem E-Werk, das die Gegend am Faakersee mit Strom versorgte. Gerne wäre ich in dieses Haus hinein gegangen, aber wir hatten noch einen langen Weg vor uns. Ein ausgewaschener

Schotterweg führte uns weiter zur „Mikul-Brücke“, einer einfachen Holzbrücke über die „Rotschitza“, jenem Bach, der als einer der drei Zuflüsse in den Faakersee mündet. Vorbei an der „Schupfn“, einer Heuhütte, ging es dann zum „Hienen (*mundartl.: kaputt*en) Auto“, einem ausgebrannten LKW aus der Kriegszeit. Lange ist es schon her, aber wenn die Jäger heute wo zusammen sitzen oder zur Treibjagd aufgeführt werden, so ist für sie und auch für viele Einheimische das „Hiene Auto“ noch immer ein Begriff und Fixpunkt. Heute kann man sich den Weg gar nicht mehr vorstellen, der uns weiter zum „Bründl“ führte, einer Quelle, die herrlich kühles Wasser spendete. Schnell einen Schluck und weiter, der jetzt schon rauschenden „Rotschitza“ entlang. Die Füße schmerzten schon ziemlich, aber als wir den Hund vom „Laubi“, einer kleinen Keusche ober Latschach, hörten, konnte es nicht mehr weit bis zum Gasthof „Puschnig“ sein. Am „Ratnitzer Kreuz“, einem typischen Kärntner Bildstock, der auch als steinerne Monstranze bezeichnet wird, vorbei zum „Echowerk“, ein verfallenes Gebäude einer Fabrik, die nie in Betrieb gegangen ist und dann die letzten Meter über die „Bahnübersetzung“ zum Bahnhof, unserem Ausgangspunkt. Heute fährt man mit dem Auto über eine gut asphaltierte Straße schnell auf einen Kaffee zum Baumgartnerhof, vorbei an Punkten, die uns als Kinder so wichtig gewesen - vergessen - vorbei, oder doch nicht!?

K&K UND KÖSTLICH

Die Finkensteiner Nudelfabrik

Finkensteiner Teigwaren
Katharina Gregori-Salbrechter
Warmbader Straße 34
9585 Finkenstein am Faaker See
Tel.: +43 (0) 4257 2009
office@finkensteiner.at
www.finkensteiner.at

Lang, kurz, mit oder ohne Loch, gedreht oder gerade, ... Nudeln gibt es in unzähligen Sorten und Formen. Über 90 werden in der Nudelfabrik Finkenstein teilweise noch händisch hergestellt. Wie das geht, worauf es ankommt, um die beste Qualität zu erzielen, aber auch wie sich der Geschmack verändert hat erzählt Katharina Gregori Salbrechter gerne. Sie entstammt quasi einer Nudeldynastie und führt das Unternehmen in fünfter Generation. 1882 in Bozen gegründet, 1907 nach Finkenstein verlegt ist das Werk die älteste Nudelfabrik Österreichs. „Zu K&K Zeiten wurde die ganze Monarchie mit unseren Nudeln beliefert“, erzählt Salbrechter. Alte Verpackungen erzählen ein wenig von der Geschichte der Nudeln aus Finkenstein. Viel hat sich nicht verändert. Schon immer wurde auf die Qualität der Zutaten Wert gelegt. Heute kommt

der Hartweizengrieß aus Österreich – aus dem Marchfeld – und die Karawanken-Freilandeier aus Faak am See. Damals wie heute liefert das eigene Kraftwerk die benötigte Energie. Auf einer Packung aus den 30er Jahren ist zu lesen: „Die für die ganze Anlage notwendige mechanische Kraft wird durch Elektromotoren erzeugt, die ihren Storm vom eigenen elektrischen Werk der Fabrik mit einer konstanten Wasserkraft von 110 PS beziehen, welche vom Abfluss des Faakersees gespeist wird.

Für das Gelingen eines hervorragenden, guten Produktes garantiert wohl in erster Linie die glückliche Lage des Unternehmens an waldreichen Gebirgsketten und nicht an letzter Stelle die eigene Hochquellenwasserleitung mit einem für die Teigwaren geradezu erstklassig geeignetem Wasser."

Im alten Fabriksgebäude befindet sich auch das Marktcafé, das ist ein kleines Geschäft, sowie ein Café-Restaurant. Hier gibt es nicht nur alle Nudeln zu kaufen, man kann sie auch gleich kosten. Täglich zaubert Ulrike in ihrem Marktcafé verschiedene Pastaspezialitäten, regional, saisonal, immer köstlich. Daneben findet man ein breites Biosortiment sowie Produkte aus den heimischen Genussregionen wie Gailtaler Speck und Almkäse sowie Hadenchips und andere Buchweizenprodukte aus dem Jauntal.

MARKTCAFÉ & SHOP

Montag bis Samstag
von 9 - 21 Uhr
Küche durchgehend 11.30 - 20.30 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen

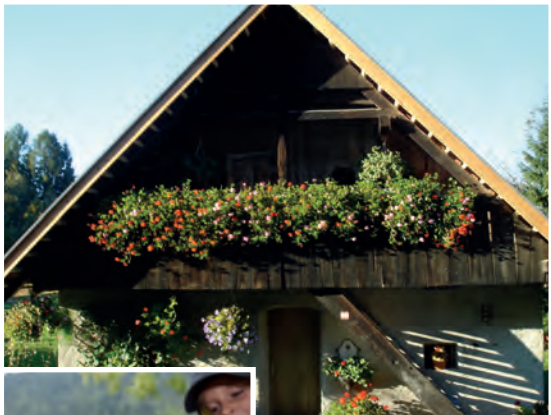
Ulrike Fleissner
+43 (0)4257 22116
marktcafe@finkensteiner.at

Nudelvorrat zu Ende? Besuchen Sie den WEBSHOP unter

www.finkensteiner.at

BIMMERLING & SASAKA

Die Buschenschank Ischnighof am Fuße des Mittagskogels



Ischnighof
Familie Baumgartner vlg. Ischnig
Untergreuth 6
9582 Latschach am Faaker See
Tel.: +43 (0) 4254 3268
ischnighof@gmx.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Ende April bis Mitte Juni
Ende Juni bis Mitte September
täglich ab 12 Uhr

Wir bitten die genauen Öffnungszeiten nachzufragen.

Mit dem Rad zum Ischnighof , eine Pause einlegen, hausgemachte Köstlichkeiten und den Ausblick auf den Mittagskogel genießen. Regina und Siegfried Baumgartner leben für ihre Buschenschänke im Reigen der Jahreszeiten. Während sich, wenn es warm ist und die Natur nach draußen lockt, alles um die Bewirtung der hungrigen Radfahrer und Wanderer dreht, ist der Winter die Zeit, um die Vorratskammer zu füllen. Von Dezember bis Februar wird geschlachtet und produziert. Typisch kärntnerische Fleischspezialitäten wie Hauswürstel, Speck und Sasaka - hier aus gekochtem Schweinefleisch hergestellt, während es als Verhackerts in anderen Regionen Kärntens aus Geselchtem gemacht

wird. Es sind aber gerade diese kleinen Unterschiede, die die Kulinarik eines Landes ausmachen und immer wieder Neues entdecken lassen. Am Ischnighof lernen wir auch gleich, dass Osso Collo hier als Bimmerling bezeichnet wird. Warum die Topfenaufstriche mit frischen Kräutern oder auch der Glundner Käse so gut schmecken, muss daran liegen, dass die Kühe hier besonders gut leben. Entweder sieht man sie genüsslich auf der Weide grasen – mit Blick auf den Mittagskogel – oder sie chillen im schattigen, offenen Laufstall – natürlich mit Blick auf den Mittagskogel. „Gute Rohstoffe sind die Basis, der Rest ist überliefertes Wissen und die bekannte Prise Leidenschaft bei der Herstellung, wie beispielsweise bei unserem Glundnerrezept“, erzählt Regina und verrät ihr Geheimnis: Der Topfen wird warm gestellt bis er glasig ist und leicht zerläuft, dann wird er vorsichtig erwärmt, da er leicht anbrennt. Milch, Butter, Salz, Pfeffer und Kümmel beigeben. Fertig! Klingt einfach, schmeckt einfach großartig. Selbst Säfte kommen am Ischnighof aus eigener Erzeugung. Im Juni wird Hollersaft - also Hollunderblütensirup – gemacht. Der Herbst ist die Zeit für Apfelsaft und Most, und vor allem fürs Schnapsbrennen. So kann das Obst des Hofes veredelt als Obstler, Birnen- oder Zwetschkenbrand genossen werden.

WEITERE BUSCHENSCHANKEN IN DER REGION

13

Toni's Buschenschank
Familie Anton Gailer

Greuther Weg 16
9580 Drobollach am Faaker See
Tel.: +43 (0) 4254 2770
info@haus-claudia.com

14

Jaus'nhof Polin
Anton & Gerda Müller

Goritschach 2
9584 Finkenstein
Tel.: +43 (0) 4257 2622
info@jausnhof-polin.at
www.jausnhof-polin.at

KÄRNTNER RITSCHERT

Würzig, deftig, typisch kärntnerisch

Rezept aus der Region

ZUBEREITUNG

Die Käferbohnen und Rollgerste über Nacht in Wasser vorquellen lassen. Der rohe geselchte Schweineschopf wird nun in Wasser gemeinsam mit dem gehackten Zwiebel, Knoblauch, den Käferbohnen und der Rollgerste weich gekocht. Nun werden das würfelig geschnittene Gemüse und die Rollgerste beigegeben und ebenfalls weich gekocht.
Vor dem Anrichten nehmen Sie das Geselchte aus dem Ritschert und schneiden dieses würfelig. Die Würfel werden dann am Teller in das Ritschert gegeben. Zum Schluss wird das Ritschert noch mit den gehackten Kräutern verfeinert und mit Salz abgeschmeckt.

ZUBEREITUNGSZEIT

90 min (+ Vorquellzeit der Bohnen und Rollgerste)

TIPP

Verwenden Sie unbedingt über Buchenholz geräuchertes Bauerngeselchtes, um auch den typisch intensiven Geschmack zu erhalten.

Als Beilage empfiehlt sich frisches Bauernbrot.

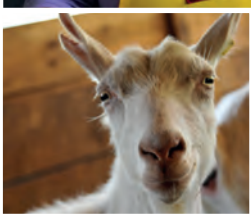
ZUTATEN

1,5kg Bauerngeselchtes (vorzugsweise vom Schopf) • 250g Rollgerste • 100g Käferbohnen • 100g Karotten • 50g Knollensellerie • 50g Petersilwurzel oder Pastinake • 50g Lauch • 100g Zwiebel • 3 Knoblauchzehen • gehackter Liebstöckel, Petersilie und Majoran • Salz

BOCK AUF ZIEGE

Edles von Koch's Bio-Ziegen

Bio-Ziegenhof Familie Koch
Egger Straße 23
9581 Ledenitzen
Tel.: +43 (0) 4254 3274
Mobil: +43 (0) 650 4402670



Produkte vom Bio-Ziegenhof Koch schmecken köstlich und sind gesund.

Käsebällchen in Olivenöl, Rohmilch, Jogurt, Naturtopfen, Frischkäserolle mit oder ohne Kräuter oder Pfeffer, würzig, cremig und ausschließlich von der Ziege sowie in Bioqualität vom Ziegenhof Familie Koch vulgo Zwanzgerhof. Seit 1996 dreht sich das Leben von Maria und Rudolf Koch um ihre weißen Edelziegen, die schlau, genügsam, besonders anhänglich und vor allem auch hübsch sind. Wenn die beiden von ihren

wei(s)ßen Tieren erzählen spürt man Freude und Begeisterung.
Rudolf kümmert sich um das Wohl der 30 Ziegen, Maria um die Verarbeitung der Rohmilch zu Jogurt, Käse, Frischkäse, Molke, Topfen und Topfenaufstrichen. Je jünger der Käse, desto zarter sind Aroma und Konsistenz. Für die Herstellung von Ziegenkäse wird die frische Milch gesäuert, dann folgt die Gerinnung durch Lab sowie das Trennen der Käsemasse von der Molke. „Die Basis für guten Käse ist natürlich die Milch," erzählt Maria. Am Biohof Koch geht es den Tieren richtig gut. Viel Platz im Stall und auf der Wiese, frische Kräuter sowie Getreide als Futter, regelmäßige Besuche mit Streicheleinheiten von Rudolf danken die Tiere mit besonders guter Milch, die würzig, aber nicht intensiv nach Ziege schmeckt. Ziegenmilch ist besonders reich an wichtigen Mineralstoffen sowie Spurenelementen, für viele Menschen ist sie auch bekömmlicher als Kuhmilch. Das liegt vor allem an den feineren Fettkügelchen und der anderen Struktur des Milcheiweißes.
Neben den Ziegenmilchprodukten gibt es vom Zwanzgerhof noch hausgemachte Teigwaren wie Weizennudeln mit Ei, Dinkelnudeln mit und ohne Ei sowie Kammutnudeln, Eier von glücklichen Hühnern sowie Apfelsaft klar und naturtrüb. Kaufen kann man die feinen Koch Köstlichkeiten direkt am Hof nach Vereinbarung oder am Bio-Markt in Villach immer freitags von 11 – 17 Uhr am Hans-Gasser-Platz.

Rezept aus der Region

KÄRNTNER ZIEGENTOPFEN-NUDEL

Kasnudel einmal anders

ZUBEREITUNG TEIG

Mehl, etwas Salz, Eier, einen TL Öl und 125ml Wasser vermengen und zu einem glatten, weichen Teig kneten. Den Teig für eine halbe Stunde rasten lassen.

ZUBEREITUNG FÜLLE

Die gekochten und geschälten Kartoffel mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend den in 50g Butter goldgelb angeschwitzten Zwiebel, Ziegentopfen, gehackte Nudelminze und eine Prise Salz vermengen. Formen Sie aus der gut gemischten Fülle nun ca. 5cm große Kugeln.

ZUBEREITUNG

Nun wird der Teig ca. 2mm dick ausgerollt und ausgestochen. Die Größe sollte entsprechend der Fülle-Kugeln sein. Die Kugeln werden in die Teiglinge geschlagen und der fingerbreite Rand gut zusammengedrückt. Sollten Sie die Technik des „G'randelns" nicht beherrschen, können sie den Rand alternativ mit einem Teigrad abschneiden. Die Nudeln werden nun in siedendes Wasser gegeben und so lange im Wasser gelassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die fertigen Nudeln werden noch mit brauner Butter übergossen und mit dem gehackten Schnittlauch bestreut.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 1h

ZUTATEN

300g glattes Mehl • 2 Eier • 125ml Wasser • 1 TL Öl • 500g Kartoffeln • 50g Butter • 1 gehackte Zwiebel • 500g Ziegen-Bröseltopfen • 1 TL Nudelminze • etwas Petersilie • Salz • 150g Butter • 2 EL fein geschnittener Schnittlauch

MIT PAUKEN UND TROMPETEN ...

Die Trachtenkapelle Finkenstein

Die Trachtenkapelle Finkenstein spielt auf, bewegt mit ihrer Musik Generationen und zeigt, wie gut sich gelebtes Brauchtum anhört.

Es war einmal vor 60 Jahren. 1954 wurden in der Familie Kugi Überlegungen angestellt, ob es nicht möglich wäre, die vielen Tanz- und Gelegenheitsmusiker, die in den verschiedensten Kleingruppen mitwirkten, in eine repräsentative Blasmusik zusammenzuführen. Dass dies nicht einfach sein sollte, erwies sich schon bei den ersten Kontaktgesprächen mit den zuständigen Stellen. Es dauerte etwas und forderte Hartnäckigkeit und Überzeugungskraft der Gründungsmitglieder.
Am 09.12.1956 wurde im Gasthaus Koffler die Trachtenkapelle Finkenstein – Faaker See offiziell aus der Taufe gehoben. Anlässlich des Gründungsfestes im Jahr 1957 spielte dann aber ein 30 Mann starker Klangkörper erstmals in heimatlicher Tracht auf.
Seit damals hat sich nicht viel verändert, und das ist gut so. Von Kopf bis Fuß und mit ganzem Herzen sind die Musiker Mitglieder der Trachtenkapelle Finkenstein-Faaker See. Blasmusik gehört in Kärnten zum gute Ton. Sie ist allgegenwärtig,

Einer der ersten Aufmärsche der Kapelle durch den Ort Finkenstein

---

Erstes Platzkonzert in Faak am See

begleitet die Kärntner seit jeher durch den Jahresreigen mit seinen Festtagen und Feierlichkeiten. Die 134 Blasmusikvereine Kärntens mit rund 6800 MusikerInnen leisten einen wichtigen Beitrag zur Brauchtumspflege sowie zur Kulturarbeit im Land. Ziel ist die Pflege der Blasmusik in allen Stilrichtungen, Gattungen und Besetzungen auf einem höchstmöglichen Niveau! Gearbeitet wird in Blasmusikvereinen vorwiegend mit Amateuren, doch darf man nicht vergessen, dass viele Berufsmusiker, die in den professionellen Sinfonieorchestern, Big- oder Popbands musizieren, ihre grundlegende musikalische Ausbildung in einem Musikverein genossen haben!

Jugendarbeit nimmt in der Blasmusik eine wichtige Rolle ein: 4580 MusikerInnen, also mehr als zwei Drittel der aktiven BlasmusikerInnen Kärntens, sind Jugendliche! Die Trachenkapelle Finkenstein - Faaker See zählt zu den erfolgreichsten des Landes. Der junge Kapellmeister Christian Wastian schafft es wie durch Zauberhand, dass seine Gruppe richtig gut den Marsch bläst.

INSPIRIEREND

Wieso leben und arbeiten in der Region Faaker See so viele Künstler? Unsere Erklärung liegt in der Kraft der Natur. Sie inspiriert die Menschen, gibt ihnen Kraft und Muse, Besonderes zu leisten, Kunst entstehen zu lassen. Der Begriff Kunst ist dabei weit gefasst. International bekannte Künstler wie Hans Staudacher, Valentin Oman sowie Richard Kaplenig schöpfen aus der Region, aus dem Thema Grenze, die es zu setzen und gleichzeitig zu überschreiten gilt. Die Auseinandersetzung mit der ethnischen Vielfalt als Bereicherung, das Aufgreifen von Alltäglichem, herausgenommen aus dem Kontext und neu oder vielmehr anders betrachtet. Kunst ist aber auch gelebtes Brauchtum abseits von Kitsch und Inszenierung.

Sie wollen Kunst hautnah? Am Gemeindeamt der Marktgemeinde Finkenstein finden Sie zahlreiche Werke von Staudacher, Oman und Kaplenig.

95

VALENTIN OMAN

Der Menschendarsteller

www.oman-valentin.com

Der Mensch und sein Leiden dominiert Valentin Omans künstlerisches Schaffen. Das Menschsein an sich mit all seinen Facetten, die Spannung zwischen Existenz und Vergänglichkeit, Erinnern und Vergessen, Religion und Politik, Freude und Schmerz, Begegnung und Einsamkeit, ... Oman lebt und arbeitet in Finkenstein und Wien.

1935 in St. Stefan bei Villach geboren, ein österreichischer Künstler mit slowenischer Muttersprache, der längst über Kärnten hinaus als einer der wichtigen in diesem Land anerkannt ist.

Assoziationen zum Werk Valentin Omans können über verschiedene Spuren laufen, die alle von seiner Kunst und seiner Persönlichkeit ausgehen: der Menschendarsteller mit obsessivem Hang zur seriellen Variation; der Künstler im öffentlichen Raum mit Auftragsarbeiten in sakralen und profanen Innen- und Außenräumen; der erfindungsreiche Sucher nach individuellen Möglichkeiten im Umgang mit Material und Technik; der streitbare Homo politicus, der in seiner Heimat Kärnten Konfrontationen nicht scheut, weil er ethnische Vielfalt als Bereicherung statt als Bedrohung ansieht.

Viele Werke Omans finden sich in Kärnten. Eines seiner bedeutendsten ist der Piraner Kreuzweg, der als Fastentuch in der Pfarrkirche von Latschach/Loče die Menschen, die diese Kirche besuchen, durch die Fasten- oder Passionszeit begleitet. Jeder Mensch kann sich mit seinem großen und kleinen Leid darin wiederfinden und wird auch an das unsägliche Leiden unzählbarer Menschen - Frauen, Männer und Kinder - in Ländern des Kriegs und der Not erinnert. In der Reflexion und Meditation des Piraner Kreuzwegs von Valentin Oman werden Menschen heute an ihre „compassion“, an ihre Fähigkeit zum Mitleiden und Handeln, erinnert. Damit eines Tages „Das blaue Tau“ der Hoffnung aufstehen kann.

Das Fastentuch in der Pfarrkirche Latschach

17

HANS STAUDACHER

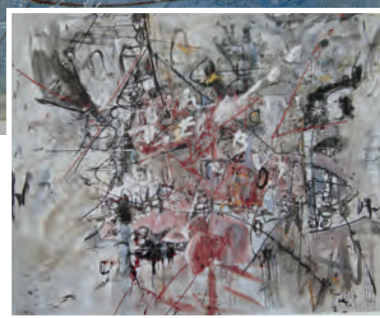
Schon immer gekritzelt

Staudacher ist der Meister der informellen Malerei. Seit den frühen 50er-Jahren kennt man seine schnell gemalten, abstrakten Bilder, in denen feine Kalligrafien und großzügige Pinselstriche, Worte, Ziffern und bisweilen auch eingeklebte Fotos und Objekte einander überlagern.

1923 in St. Urban am Ossiachersee geboren, Autodidakt. Malen war für ihn schon als Kind die Möglichkeit sich auszudrücken, er hatte – so wird berichtet - schon immer künstlerischen Handlungsbedarf. Jahrhundertwendemaler und der Nötscher Kreis faszinierten den jungen Künstler Staudacher.
Er besuchte die Malschule von Arnold Clementschitsch, übersiedelte von Kärnten nach Wien. Obwohl er recht bald abstrakt zu malen begonnen hat, liegen Staudachers

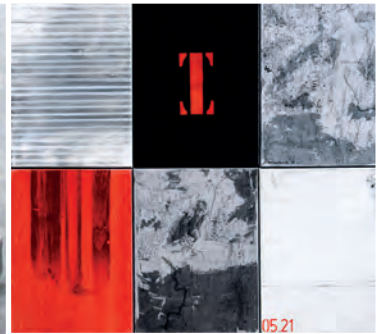
Wurzeln im Figurativen. „Man kann so oder so am Strich gehen. Malerei besteht auch aus Figuren kritzeln." Nach einem Aufenthalt in Paris, der ihn künstlerisch stark prägte, fand Staudacher zu seinem typischen Malstil des Informellen. Er galt als „zorniger Wilder". Ein besonderes Merkmal seiner Arbeiten ist ihr lyrisch-musikalischer Beziehungsreichtum, die Bandbreite ihrer Ausdrucksskala, die von der Expressivität dichter zeichnerischer Akkorde bis hin zu spartanischer Kalligraphie auf den Schlachtfeldern des Schwarzweiß reicht.
Als Mitglied der Wiener Secession, des Forum Stadtpark Graz und des Kunstvereins für Kärnten berühmt, als freundlicher Zeitgeist geschätzt.

Staudacher ist einer der großen österreichischen Nachkriegskünstler, für die Finkensteiner hingegen ist er der freundliche Mann, der mit seiner Frau Uschi den ganzen Sommer in seinem kleinen, bescheidenen Häuschen in Finkenstein verbringt. Denn neben Wortverdrehungen und schlagfertigen Sprachspielereien ist heitere Freundlichkeit eines seiner hervorstechendsten Wesensmerkmale.

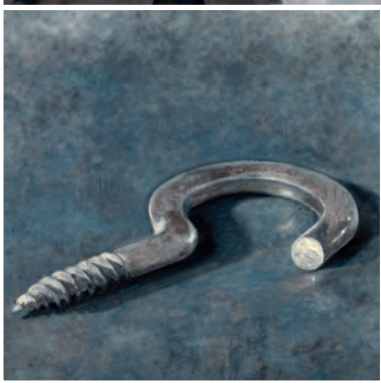


RICHARD KAPLENIG

AlltagsGEGENSTAND



www.kaplenig.com



Richard Kaplenig, geboren 1963 in Kötschach-Mauthen, Ausbildung an der Accademia di Belle Arti in Venedig (1993 bis 1998). Lebt und arbeitet in Wien und in Faak am See.

In seinen aktuellen Arbeiten ist das Gegenständliche bestimmend, sein künstlerisches Interesse liegt jedoch sowohl im Abstrakten als auch im Realen. Er sieht sein Werk als „Versuch, diesen zwiespältigen Raum

festzuhalten“. Küchengerät, Scheinwerfer, Stühle... - es sind Artefakte des Banalen, die in einer überraschend physischen Präsenz von der Leinwand starren.
Inspiration findet Richard Kaplenig immer wieder in Auslandsaufenthalten, im Thema Grenze, im Urbanen oder auch in Alltagsfragmenten. Unspektakuläre Gegenstände wie Lusterhaken, Wassergläser oder Inbusschlüssel werden aus ihrem vertrauten Kontext herausgenommen, monumentalisiert und führen so durch die Irritation von Sehgewohnheiten zu einer neuen Wahrnehmung von Alltäglichem.
Oft sind Arbeiten mit fragmentierten Landkarten, Stadtplänen oder Ausschnitten von Telefonbüchern hinterlegt.
Schriftzüge, Zahlen oder ikonische Elemente fließen häufig in seine Bilder ein, so liegen Worte und Buchstaben wie Nebel über, neben oder hinter den unterschiedlichsten Motiven und erzeugen einen diffusen, schwer zuordenbaren Bildraum. Die farblich sehr reduziert gehaltenen Arbeiten beinhalten etwas Geheimnisvolles, nicht Erklärbares und werden so zu Zeugnissen des Irrationalen.

DIETER WIEDERGUT

Malerischer Frieden

Friedenshalle Mittewald
Faakerseestraße 91
9580 Drobollach - Mittewald

Das 300-Quadratmeter-Fresko in der Friedenshalle am Waldfriedhof Mittewald vereint Erde und Himmel, das Leben und die Vergänglichkeit.

Friedhöfe sind stille, starke Plätze, die uns augenblicklich berühren, weil wir mit unserer Vergänglichkeit konfrontiert werden. Sie haben, und jener in Mittewald ganz besonders, immer auch etwas Mystisches. Leben und Tod, Erde und Himmel stehen hier Seite an Seite, wie im monumentalen Fresco der Friedenshalle Mittewald/Drobollach anschaulich dargestellt wird.

Der bekannte Drautaler Künstler Dietrich Wiedergut rückte in seinem Werk auf 300 Quadratmetern Himmel und Erde eindrucksvoll zusammen. Die magische

Anziehungskraft wird durch die baulich ovale Form der Halle noch verstärkt. Wer zum Eingang geht wird vom Tod begrüßt, hineingezogen und versinkt in Teilen des Frescos. Der Betrachter kann sich in den einzelnen Darstellungen des Wandgemäldes finden. Er fühlt sich persönlich angesprochen.

Am Anfang seiner Arbeit stand die Motivwahl für diese große Rundhalle. Thematischer Ausgangspunkt war das Licht: das Alpha und Omega im südlichen Teil der Halle. Der Tod steht vor der Eingangstür, das Ziel, an dem sich alles verliert, ist der Sternenhimmel im Inneren.

Von den biblischen Urahnen Adam und Eva bis zu geschichtlichen Szenen der Neuzeit erstreckt sich die Bandbreite von Wiederguts Schaffen. Die Religionen der antiken Römer, Griechen und Ägypter hat der Künstler beeindruckend verarbeitet. Aber auch Islam und Buddhismus fließen in das Gesamtwerk ein.

Ein großes Kunstwerk auf einem kleinen Kärntner Waldfriedhof, das Generationen zum Nachdenken und persönlichen Innehalten anregen soll.

ANMELDUNG FÜR FÜHRUNGEN

Tel.: +43 (0) 664 2523900

Dieses Bild finden Sie auch als Poster auf der Rückseite der beigefügten Übersichtskarte!

MEHR **ENTDECKEN.**

Das Booklet NATURLUST AM **FAAKER SEE** begleitet Sie auf Ihren Wander- & Radtouren am Faaker See. Alle Touren finden Sie auch in der kostenlosen Region Villach App in ihrem App-Store.

Frei erhältlich in allen Tourismusinformationen und Betrieben der Region.

Ihre schönsten Momente am

#FaakerSee

KÄRNTEN
Faaker See

Finden Sie Ihre Schnappschüsse mit etwas Glück auf der Social Wall auf unserer Website.

Können wir Ihnen behilflich sein?

Tourismusinformation Faak am See | Telefon: +43 (0)4254 2110
Tourismusinformation Drobollach am Faaker See | Telefon: +43 (0)4254 2185

www.faakersee.at

Impressum:

Herausgeber: Tourismusverband Finkenstein am Faaker See • Dietrichsteinerstraße 2 • 9583 Faak am See, Österreich
Tel: +43 / (0)4254 2110 • Email: urlaub@faakersee.at • www.faakersee.at. Eine Koproduktion mit dem Tourismusverband Villach und der Region Villach Tourismus GmbH | **Bildmaterial:** Mag. Christian Riedel • Bildarchive der Region Villach Tourismus GmbH und Kärnten Werbung Marketing- und Innovationsmanagement GmbH • iStockphoto • fotolia • Christian Sternad, Bertahütte • Walter Hanzlik, Waldseilpark Hochhinauf • Ortsverschönerungsverein Finkenstein • Sepp Egarter, Alpinschule4Jahreszeiten • Mag. Andrea Knura - Wort & Bild • Naturel Hotels & Resorts | **Grafik, Design, Konzept, Satz:** Mag. Christian Riedel, Tourismusverband Finkenstein am Faaker See | **Text:** Endfassungen von Mag. Andrea Knura - Wort & Bild | **Kartenmaterial:** Schubert & Franzke GmbH, St. Pölten | Für die Richtigkeit der Daten in dieser Broschüre kann vom Herausgeber keine Gewähr übernommen werden, da streckenbezogene Angaben GPS-bedingter Abweichungen unterliegen. Die Daten Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. 2. Auflage, Mai 2016.

© Copyright by Schubert & Franzke, St. Pölten 2014

KÄRNTEN

Faaker See