



LINDENHOF WIRTSHAUS & BIERGARTEN
Stiftgasse 2 • 9872 Millstatt am See
Tel.: +43 4766 23322
E-Mail: office@lindenhof-millstatt.at
www.lindenhof-millstatt.at



Romantik SPA Hotel Seefischer****
Fischerweg 1 • 9873 Döbriach am Millstätter See
Tel.: +43 4246 77120 • Fax: +43 4246 7093
E-Mail: hotel@seefischer.at
www.seefischer.at

Unsere Partner:
nachhaltig & regional



Die schönste Zeit für Nachhaltigkeit – mit unseren Partnern im „Seefischer“ und „Lindenhof“

*Romantik SPA
Hotel Seefischer****S*

**Lindenhof
Wirtshaus & Biergarten**

Der heutige Seefischer war einst eine „Bauernhuab'n“. Der Besitz gehörte Johann Oberzaucher, dessen Sohn eine Gasthauskonzession für das Anwesen erhielt – die erste für dieses Haus! Der Sohn überschrieb den Besitz seinem Ziehsohn Johann Gatterinig. Dieser hat den Seefischer 1946 mit dem Besitz jenes Areal getauscht, auf dem sich heute der „Laggerhof“ befindet. 1961 erwarb die Familie der heutigen Besitzer das Areal und baute den Gastgewerbebetrieb zu einer Pension aus. 1973 übernahm Sissy Florian von ihrer Tante die Pension. Nach umfassenden Renovierungen, Erweiterungen und Grundstückszukäufen avancierte der Seefischer zu einem der führenden Hotels am Millstätter See. Mit der Fischerei wurde der Seefischer 1465 in Verbindung gebracht. Damals befahl der Kaiser, FischerENZ in Döbriach auf dem Gut zu belassen. Dieses Gut war der Grundstein für das Romantik SPA Hotel Seefischer.

Im Lindenhof Wirtshaus & Biergarten in Millstatt werden Gäste mit bürgerlicher Küche verwöhnt. „Wir sind die Hochmeister der wirklich guten Küche für alle Bürger“, so lautet die Philosophie des Lokals. Lindenhof Wirtshaus & Biergarten befindet sich im ehemaligen Hochmeisterschloss des St. Georgs-Ritterordens. Im 16. Jahrhundert übergab Erzherzog Ferdinand Millstatt dem Jesuitenorden. Nachdem dieser Orden 1773 von Papst Clemens XIV. aufgehoben worden war, ging Millstatt in Staatsbesitz über. 1901 wurde das Grand Hotel Lindenhof eröffnet. Nach dessen Schließung stand das Gebäude lange Zeit leer. Im März 2018 wurde der Lindenhof wieder zu neuem Leben erweckt. 2020 öffnet der 700 Jahre alte Lindenhof Weinkeller seine Tore.



Lieber Gast,

bewusst und mit Verantwortung genießen – das ist das erklärte Ziel im Romantik SPA Hotel Seefischer****S am Millstätter See und im Lindenhof Wirtshaus & Biergarten in Millstatt. Unsere Produkte kommen aus der Region – gut, sauber und fair erzeugt, traditionell und nachhaltig angebaut. Damit stärken wir die lokale Landwirtschaft. Aus den Qualitätsprodukten zaubern unsere Küchenchefs mit Herzblut Spezialitäten. Der Lindenhof überzeugt in Millstatt Gäste mit gutbürgerlicher österreichischer Küche. Millstatt gehört zu den Slow Food Villages, die sich um eine verantwortungsvolle Ernährungs- und Esskultur kümmern. Sie machen regionalen Genuss sichtbar und erlebbar. Das setzen wir auch mit unserem neuen Partnerfolder um. Viel Spaß beim Schmökern!

Elisabeth & Michael Berndl

Gastgeber Elisabeth und Michael Berndl

Inhalt

- 2 Historie
- 3 Editorial
- 5 Produkte aus dem Hause Seefischer
- 6 Heger und Jäger
- 7 Hausgemachter Seefischer Nusschnaps, Döbriach/Krenstetten
- 8 Privatbrauerei Hirt, Micheldorf
- 9 Privatbrauerei Shilling, Radenthein
- 10 Lindenhof Weinkeller
- 12 Weingut Weninger, Horitschon
- 13 Weingut Bauer, Königsbrunn am Wagram
- 14 Weingut Tement, Berghausen
- 15 Pfau Brennerei, Klagenfurt
- 16 Schnapsbrennerei Adenberger, Seeboden
- 17 Destillerie Jesche, Winklern
- 18 APO, Millstatt
- 19 Bienenhof Tuppinger, Millstatt
- 20 Fischerhaus Madl, Dellach/Millstatt
- 21 Fischermeister Andreas Hofer, Feld am See
- 22 Nockfleisch, Patergassen
- 24 Plausen Gemüse, Radenthein
- 25 Kärnten Taufrisch, Brückl
- 26 Robitsch Obst & Gemüse, Brückl
- 27 Biohof Skofitsch, Mittertrixen
- 28 Schaukäserei Kaslab'n Nockberge, Radenthein
- 30 Obstgut Reichhalter – Drautaler Edelobst, Weißenstein
- 31 Familie Hans Peter Huber, Ebene Reichenau
- 32 Naturbäckerei Lagler, Klagenfurt
- 33 Bäckerei Meixner Müller, Döbriach
- 34 Biohof Sommeregger/Ebner, Spittal an der Drau
- 35 Getreide-Gutscher, Sieghartskirchen
- 36 Speick, Bad Kleinkirchheim
- 37 Zirbenprodukte Peter Huber, Seeboden
- 38 alpienne, Arzl im Pitztal
- 39 Textilservice Brolli, Graz
- 40 hollu Systemhygiene, Spittal an der Drau
- 41 Notizen
- 42 Unsere Lieferanten auf einen Blick



Foto: Joerg Lehmann

Produkte aus dem Hause Seefischer

Ob bodenständig oder gediegen, süß oder sauer, aus Obst, Gemüse oder Schokolade – einerlei. Hauptsache der Geschmack stimmt! Familie Berndl und ihr Team verwöhnen Gäste mit kulinarischen, selbst gemachten Spezialitäten wie Marmeladen, Trüffelhonig und Pralinen. Im Genuss-Shop des Romantik SPA Hotels Seefischer

und im Lindenhof Wirtshaus & Biergarten können diese Spezialitäten für den Genuss zu Hause erworben werden.

Im Lindenhof wird das Brot selbst gebacken. Auch diese spezielle Backmischung ist in den Shops erhältlich. Zu den weiteren Produktangeboten gehören unter anderem Wild- und Fischsalz.





Heger und Jäger

Elisabeth und Michael Berndl sind begeisterte Heger und Jäger. Das Jagdrevier der Hoteliers befindet sich am Goldeck auf 1.900 Höhenmetern. Aus dem Fleisch der Wildtiere – Hirsch, Reh und Gams – werden im hoteleigenen Restaurant des Romantik SPA Hotels Seefischer und im Lindenhof Wirtshaus & Biergarten Spezialitäten für die Gäste zubereitet. Dabei wird das Wild ganzheitlich verarbeitet. Gelegentlich kommt Wildbret wie Hase, Fasan, Reh oder Wildschwein aus dem Mostviertel. Auch das Fleisch für die Hirschsalami kommt aus der hauseigenen Jagd. Die Salami wird von den Nockbauern zweimal kalt geräuchert und fünf Wochen lang luftgetrocknet. Das ist das Geheimnis des guten Geschmacks. Die Hirschsalami gehört unter anderem zu den besonderen Spezialitäten in den Shops.



Der Obstler für den Nusschnaps kommt aus dem Mostviertel. Hier befindet sich auch Berndl's Landgasthaus, das Michael Berndls Bruder Herbert und seine Frau Cornelia führen.

Hausgemachter Seefischer Nusschnaps, Döbriach/Krensetten

Kärntner-Mostviertler Kreation

Ein besonders gutes und beliebtes Tröpfchen ist der hausgemachte Nusschnaps aus dem Hause Berndl. Bauern aus dem Mostviertel erzeugen den Obstler. Das Rezept für den Nusschnaps stammt von Michael Berndls Großvater. Zum Verfeinern werden Bienenhonig und Gewürze verwendet. Die Walnüsse werden traditionell am 24. Juni, dem Johannistag, geerntet.

www.seefischer.at
www.landgasthaus-berndl.at

Wussten Sie, dass ...

- ... Walnüsse seit mehr als 9.000 Jahren als Nahrungsmittel verwendet werden? Darauf deuten archäologische Funde hin.
- ... Walnussbäume bis zu 160 Jahre alt werden können?
- ... die erste Ernte sechs bis acht Jahre nach der Pflanzung beginnt? Die Bäume tragen dann fast ein Jahrhundert lang bis zu 4.000 Früchte pro Jahr.



Foto: Privatbrauerei Hirt

Große Auswahl an Hirter Biersorten

1 Privatbrauerei Hirt, Micheldorf

750 Jahre Hirter Bier

Die Privatbrauerei Hirt ist eine der ältesten Brauereien Österreichs. 1270 wurde sie erstmals im Güter- und Anlagenverzeichnis des Gurker Domkapitels erwähnt. Das Hirter Sortiment umfasst 16 verschiedene Biersorten. Die Qualität der Biere steht klar im Vordergrund. Gebraut wird mit reinstem unbehandeltem Bergquellwasser aus 24 eigenen Quellen direkt gegenüber der Brauerei und mit Gerste, die aus-

schließlich aus Österreich stammt. Bierbrauen ist ein Handwerk, das von Erfahrung, Gefühl und natürlichen Methoden lebt. In Hirt wird großer Wert auf traditionelles Bierbrauen gelegt. Jedes Bier wird nach eigenem Rezept und eigenem Sud eingebraut und nach langer Reifezeit mit Doppelfiltration haltbar gemacht. Hirter ist eine von vier Slow Brewing Brauereien in Österreich. Bierspezialitäten, die mit dem Slow Brewing Gütesiegel ausgezeichnet sind, stehen für herausragenden Geschmack und gutes Gewissen beim Genießen. Auf Konservierungsstoffe, Enzyme und Zusatzstoffe wird verzichtet. Die langsame, schonende Brauweise, die Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe und die ideale Zeit zum Reifen wirken sich besonders auf den Geschmack von Hirter Bieren aus.



Foto: Privatbrauerei Hirt

Brauemeister Raimund Linzer sorgt für den guten Geschmack.



www.hirterbier.at



Foto: Brauerei Shilling

Attraktive Flasche zum Mitnehmen

2 Privatbrauerei Shilling, Radenthein

Eigenes Seefischer Shilling

Das „Seefischer Shilling“ wird in der Shilling-Brauerei in Radenthein von Brauereibesitzer und Braumeister Uli Bacher hergestellt. Das „Seefischer Shilling Hell“ ist im Geschmack ausgewogen, rund und sehr mild. Beim Genuss entfaltet das Bier eine leichte Süße. Charakteristisch ist das opalisierende Sonnengelb im Glas, gekrönt vom cremigsten Schaum. Das „Seefischer Shilling Granat“ ist durch seine perfekt eingebundene Kohlensäure ein sehr weiches Bier. Das Getränk hat die Farbe dunklen Bernsteins. Das intensive Maischeverfahren verstärkt die feinen Röstmalzaromen. Um den Geschmack der Biere bestmöglich auskosten zu können, gibt es dazu eigene Biergläser.



Foto: Brauerei Shilling

Das kleine Fassl kommt bei Biertrinkern bestens an.



www.shilling.at

LINDENHOF WEINKELLER

Das historische Kellergewölbe im Lindenhof bietet den perfekten Rahmen für Veranstaltungen.



Besonderes Flair

Zu den jüngsten Erneuerungen im Lindenhof Wirtshaus & Biergarten gehört der exklusive Weinkeller. Im rund 700 Jahre alten Kellergewölbe werden Weinraritäten gelagert. Hauptaugenmerk legt Sommelier und Weinkellerleiter Michael Kohlmayer dabei auf besondere Weine aus Österreich, Frankreich und Italien. Zum einen sind im Weinkeller verschiedene Veranstaltungen geplant. Zum anderen finden Weinverkostungen – von Magnum über Imperial bis zu Nebukadnezar – statt.



Im Weinkeller liegen edle Weine in verschiedenen Flaschengrößen.

Der Weinkeller kann für private Feiern für bis zu 30 Personen gebucht werden und steht für Aperitif oder Abschluss einer Feier im Lindenhof zur Verfügung. Gäste können sich weiters im Keller Weine für ihr Fest im Wirtshaus & Biergarten aussuchen.

Weine aus dem Alpe Adria-Raum

Ein Schwerpunkt des Lindenhof-Weinkellers sind edle Tropfen aus dem Alpe Adria-Raum. Weinkenner und -liebhaber haben die Möglichkeit, Qualitätsweine aus der Region zu verkosten.



Sommelier Michael Kohlmayer ist der Leiter des Lindenhof Wirtshauses & Biergartens.



Foto: Tilo Weidenschläger

Weinmachen gehört zur großen Leidenschaft von Franz Reinhard Weninger.

3 Weingut Weninger, Horitschon **weninger** www.weninger.com

Reduktion zum Maximum

Seinen Böden verpflichtet, achtet das Weingut Weninger die alten Reben. Blaufränkisch und Furmint auf lebendigem, biodynamisch bewirtschaftetem Boden, erzählen munter über ihre Herkunft. Lehm, Kalk, Gneis und Glimmer. Grenzenlos, aber doch verwurzelt. Verfeinerung und Vertiefung als Aufgabe ihrer Zeit. Weninger ist mehr.

Vom Weingut Weninger kommen die beiden Seefischer Hausweine Maximilian und Florian – benannt nach den Söhnen der Romantik SPA Hotel Gastgeber.

Cuvée Florian ist ein lebhafter Wein, der aus den Sorten Zweigelt und Merlot gekeltert und im großen Holzfass ausgebaut wird. Cuvée Maximilian ist dominant und elegant zugleich. Der Wein wird aus den Rebsorten Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt gekeltert und im kleinen Holz ausgebaut.



Foto: Joerg Lehmann

www.weninger.com



Foto: Leonhard Hilzensauer

Karin und Stefan Bauer übernahmen 2000 den Familienbetrieb.

4 Weingut Bauer, Königsbrunn am Wagram

Qualität braucht Zeit

Stefan
BAUER

Winzer Stefan Bauer gibt seinem Wein die Zeit, die er braucht, um zu reifen und seine würzigen und cremigen Aromen zu entwickeln. Typisch für das Weingut Bauer sind kraftvolle, körperreiche Reserven vom Grünen und Roten Veltliner sowie vielschichtige Lagenveltliner. Sein Bester: ein Grüner Veltliner „Hutzler“, eine Hommage an Stefan Bauers Großeltern Josef und Mathilde Hutzler, die einst den Weg von der ursprünglich gemischten Landwirtschaft zum Winzerbetrieb geebnet haben. Denn selbst nach dem starken Fokus der vergangenen Jahre auf Wein, hat der Winzer seine Wurzeln nicht vergessen: Noch heute ist er fest in der Landwirtschaft verankert. Mit seinem

Wagramer Kürbiskernöl macht er sich auf den Weg zurück zu seinem Ursprung. Erfolg braucht starke Wurzeln. Mit der Unterstützung seiner Familie – vor allem seiner Frau Karin – ist es ihm gelungen, Altbewährtes zu würdigen und Eigenes einzubringen. Der respektvolle Umgang mit Traditionen und die Rückbesinnung auf alte Werte sind grundlegende Elemente seiner Weinphilosophie. „So bodenständig und ehrlich wie ich es bin, sind auch meine Weine: Sie präsentieren sich unaufdringlich und elegant, perfekt ausbalanciert und gehaltvoll“, sagt Stefan Bauer.

www.weingutbauer.at

5 Weingut Tement, Berghausen

Liebe zum Qualitätswein

Das Weingut Tement steht seit Jahrzehnten für höchste Qualität und Eleganz. Seit einigen Jahren arbeitet das Winzer-Trio – Vater Manfred und Stefan – und seine beiden Söhne Armin und Stefan – nach Grundsätzen des biologischen Landbaus. Seit der Ernte 2018 ist der Betrieb zertifiziert. Auf den 80 Hektar großen Rebflächen in Österreich und 20 Hektar großen Rebflächen in Slowenien gedeihen die Rebsorten Sauvignon Blanc, Welschriesling,

Gelber Muskateller, Weißburgunder und Morillon. Die Weine werden unter dem Qualitätszeichen „STK“ vermarktet und entsprechen den definierten Regeln und Qualitätsvorschriften der Steirischen Terroir- und Klassikweingüter, die sich für regionstypische Weinkultur einsetzen.

2019 wählte eine internationale Jury der „50 Best Vineyards of the World“ das Weingut Tement auf Platz 15 der sehenswertesten Weingüter der Welt.



Die Korallenkalkböden der renommierten Ried Zieregk verleihen den Weinen eine besonders mineralische Note.



Als Geschäftsführer ist Valentin Latschen auch für Qualität und Innovation zuständig.

6 Pfau Brennerei, Klagenfurt

Zeit der Reife

„Wer hervorragende Produkte aus der Region durch hochwertige Verarbeitung veredelt, kann den Menschen die reiche Vielfalt der Natur nahebringen“, ist Valentin Latschen, Geschäftsführer der Pfau Brennerei, überzeugt. Mit Zeit, Geduld, Ruhe und Reife hat sich die Brennerei unter seiner Leitung von einer kleinen „Keller-Brennerei“ im eigenen Gasthof zu einer europaweit bekannten Qualitätsbrennerei entfaltet.

„Ich habe einen Vogel und der heißt Pfau“, erklärt Valentin Latschen seine beflügelnde Geisteshaltung – unter-

haltsam und mit Humor. Die Kunst des Brennens und die tiefe Leidenschaft fürs Wesentliche vermittelt der Klagenfurter mit Begeisterung. Für ihn ist Schnapsbrennen ein Handwerk, auch wenn es mit modernster Technik umgesetzt wird. Im Mittelpunkt stehen der Mensch und sein Gespür. Und seit jeher gilt das Motto: Die Qualität muss stimmen – von der Frucht bis hin zum fertigen Brand. Die Natur ins Glas bringen – nicht nur gute, sondern die besten Brände zu brennen, ist das Ziel. Und auch möglichst viele Menschen von diesem Gedanken zu begeistern.



7 Schnapsbrennerei Adenberger, Seeboden

Die kleine Welt der edlen Brände

Die quirlige, gebürtige Osttirolerin Liane Adenberger hat vor mehr als 20 Jahren das Brennfieber gepackt. Da sie schon immer großes Interesse am Schnapsbrennen hatte, bekam sie zum Hochzeitstag eine kleine Brennanlage. Nach mehreren Brenn- und Sensorik-Seminaren wurde der Traum von der eigenen Brennstube Wirklichkeit.

Die kleine Schnapsbrennerei von Liane Adenberger in Seeboden am Millstätter See wird von vielen als uriger Geheimtipp bezeichnet. Geheim, weil sie mit ihren Destillaten nicht an Wettbewerben

teilnimmt. Ihre Auszeichnungen sind jene Menschen, die immer wieder gerne kommen und zufrieden sind.

Neben traditionellen Sorten wie Apfel, Birne, Zwetschke, Marille, Zirbe oder Kräuter, werden auch Eigenkreationen wie beispielsweise Zeitgeist, Honig-Propolis, Wurzeler und Blütenkelch erzeugt – sozusagen trinkbare Wiesen und Wälder vom Millstätter See. Zu den weiteren Besonderheiten gehören Whisky, Rum, „Tschin“ und vieles mehr. Es gibt eine Menge zu verkosten. Darauf wird angestoßen – Prost!

Verschiedenste Sorten an Schnäpsen und Likören stehen zur Auswahl.



Foto: Adenberger



Foto: Destilliererei Jesche/René Krammer

Eine Kärntner Spezialität ist der Jesche Apfelbrand.

8 Destilliererei Jesche, Winklern

Gin überzeugte Kenner auf Anhieb

Petra Petschar war rasch klar, dass sie das Erbe ihres Vorgängers, Wilhelm Jesche, als Destillateurin weiterführt. Dazu musste sie zunächst das Schnapsbrennen erlernen. Sie besuchte Kurse bei der Landwirtschaftskammer in Tirol und an der Universität Hohenheim bei Stuttgart, wo es auch eine eigene Forschungsbrennerei gibt. Vor etwas mehr als zwei Jahren kaufte ihr Mann Helmut gemeinsam mit einem Geschäftspartner in Winklern diese Destilliererei. Diese wurde auf den neuesten technischen Stand gebracht. Dann ging

es los. Sie erzeugte einen London Dry Gin aus sieben Kräutern – völlig frei von Aroma- und Zuckerzusätzen – und wurde damit auf Anhieb beim Gin Award in London ausgezeichnet. „Diese Auszeichnung ist ein Ansporn für meine weitere Arbeit“, freut sich Petra Petschar. In ihrer Destilliererei hat sie bereits mehr als 18 Tonnen Obst veredelt – beste Rohware, damit sie die Gastronomie mit dem Allerbesten beliefern kann.

www.destilliererei-jesche.at





Foto: New Africa/Shutterstock

9 APO, Millstatt

Obstsäfte am Morgen machen so richtig munter.

APO Fruchtsäfte aus Oberkärnten

1952 fasste Adolf Unterlerchner den Entschluss, Apfelsaft gewerblich herzustellen. Fachliteratur und persönliche Recherchen begleiteten Mut und Fleiß, um den Grundstein für das heute, speziell im Oberkärntner Raum, bekannte Familienunternehmen zu legen. Geräte wurden angeschafft, Maschinen, die damals nicht leistbar waren, wurden dank Erfindergeist und Geschick der Gründerfamilie in Eigenregie gebaut. So konnte die Produktion beginnen. APO steht für alkoholfrei, preiswert und original. Das Unternehmen beschäftigt in der Produktion, im Lager, im Büro, in der Auslieferung und im Außendienst neben der Familie bis zu 15 Mitarbeiter und ist ein moderner Betrieb.

Beliebte Produkte sind der klare und naturtrübe Apfelsaft, der aus regionalem Obst der Kärntner Bauernschaft und Kleingartenbesitzer hergestellt wird. Das Kärntnerland mit den wohl meisten Sonnenstunden Österreichs bietet die besten Voraussetzungen, um Äpfel reifen zu lassen. Naturtrüber Apfelsaft vermischt mit Blutorange, Mango und Johannisbeere ergeben fruchtige Wellness- und Vitalgetränke. Als Muntermacher eignet sich der milde Orangensaft „Vital good morning“.



www.aposaft.at

10 Bienenhof Tuppinger, Millstatt

Audienz bei der Königin

Die naturbelassene Gegend ist der Trumpf des Bienenhofs Millstätter See. Viele Bienenvölker stehen in den Nationalparks Nockberge und Hohe Tauern. Mit natürlichen Almen und Wäldern. „Mit heimischer Biene imkern“, lautet das Motto. Wertvolles erhalten. Auch nach vielen Jahren Erfahrung stets von der Natur lernen. Tradition und neue Technik sinnvoll zusammenführen. Honig ist ein wertvolles Naturprodukt. Für den hochwertigen Honig spricht die naturbelassene Umgebung. Hier können Bienen einen Nektar frei von Schwermetall und landwirtschaftlichen Chemieprodukten eintragen. Imkern findet ohne Medikamente und Antibiotika statt. Dem

Honig wird die Zeit gegeben, die er benötigt, um im Bienenstock zu reifen. Zudem wird der Honig ohne Hitze und Mikrofiltration sorgfältig verarbeitet.

Von Mitte Mai bis Mitte September werden Interessierte jeden Donnerstag vom Imker durch den Bienenhof geführt! Schaustöcke hinter Glas und eine Audienz bei der Königin gehören dazu. Gäste sehen traditionelle Jahrhunderte alte Bienenwohnungen sowie eine modern eingerichtete zeitgemäße Imkerei. Mit dem Imker kann auch Honig geschleudert werden.

www.bienenhof-millstaettersee.at

Der Honig bekommt die Zeit zum Reifen.



Foto: Bienenhof Millstätter See

11 Fischerhaus Madl, Dellach/Millstatt

Wildfang aus dem Millstätter See

Von März bis Oktober sowie im Dezember betreiben Silvia und Hans-Jörg Madl seit 2018 das elterliche Seeleben (Fischereirecht) nunmehr in dritter Generation mit ihrer Netzfischerei. Sie sind sehr stolz auf die Möglichkeit, Gästen aus nah und fern frischen Fisch aus dem Millstätter See anbieten zu können. Im Speziellen fängt das Team Reinanken, die auch als Felchen, Maränen oder Renken bekannt sind, mit Kiemennetzen. Das ist eine sehr schonende Art und Weise des Netzfischfangs. Die Reinanke

zählt zu den Salmoniden – zu den Edel-fischen wie Forelle, Saibling oder Lachs – und wird lateinisch unter dem Namen *Coregonus* geführt. Sie ernährt sich nur von Plankton und bevorzugt saubere und tiefe Gewässer wie den Millstätter See. In der Küche und später auf dem Teller ist dieser Fisch ein Hochgenuss in unterschiedlichster Zubereitungsform.



www.ferienwohnungen-fischerhaus.at

Beeindruckende Fischfänge am Millstätter See sind keine Seltenheit.



Foto: Hans-Jörg Madl

12 Fischermeister Andreas Hofer, Feld am See

Regionale Fischspezialitäten

Der „Kärntna Låxn“ ist eine Seeforelle, die sich durch einen silbrigen Körper mit x-förmigen schwarzen Punkten auszeichnet. Fänge mit mehr als 20 kg und 120 cm Länge waren keine Seltenheit. Früher war sie Hauptfisch einiger Kärntner Seen und wurde von den heimischen Fischern als „Låxn“ bezeichnet. In der Laichzeit wanderten die Fische die einmündenden Flüsse hinauf und wurden dort zu Hunderten gefangen. Das langsame Aufwachsen in sauberem Gebirgswasser bei niedriger Temperatur garantiert beste Fleischqualität. Durch eine geringe Besatzdichte haben die ausschließlich in Naturteichen aufgezogenen Fische ein natürliches Sauerstoffangebot. Die Aufzucht wird dem Verhalten und den Ansprüchen der Fischart angepasst. Es kommt zu keinem Einsatz von Gentechnik und Biotechnologie. Wasser, Hygiene und Besatz werden ständig kontrolliert. Drei Fischzuchtbetriebe haben es vor einigen Jahren



Foto: Werner Krug/Romantik SPA Hotel, wiefischer

Andreas Hofer ist ein begeisterter Fischer.

geschafft, eine in früheren Zeiten fest verwurzelte Fischart wieder zu züchten und als Fixpunkt sowohl bei den Konsumenten als auch in der Gastronomie zu verankern.



www.kaerntenfisch.at

13 Nockfleisch, Patergassen

Bauern von Nockfleisch leben Regionalität

Die Landschaft der grünen Nockberge wird seit Jahrhunderten von den Bauern der Region mitgestaltet. Dies geschieht in Einklang mit den Gegebenheiten der Natur und unter Berücksichtigung der besonderen klimatischen Voraussetzungen des Berggebietes. Jeder Bauer pflegte seine eigene Tradition, Fleisch und andere bäuerliche Produkte herzustellen. Regionale Produkte und eine gesunde Ernährung gewinnen heute immer mehr an Bedeutung.

Vorzeigeprodukt Almrind

Schon vor mehr als 20 Jahren begannen acht Bauern, ihre Produkte unter der gemeinsamen Marke „Nockfleisch“ zu vermarkten. Das Vorzeigeprodukt ist das Nockberge-Almrind, dessen Qualität viele treue Kunden in Kärnten zu schätzen wissen. Kein Wunder, dass auch die Spitzengastronomie die kulinarischen Vorzüge des Nockfleisches für sich entdeckt hat. Nicht erst am Geschmack

Bewegung und gesundes Futter machen das Fleisch des Rindes zart.



Foto: by PaulShutterstock

der Nockfleisch-Produkte kann man erkennen, dass die Mitgliedsbetriebe auf eine artgerechte und liebevolle Tierhaltung Wert legen. Mensch und Tier leben hier im Einklang mit der Natur und erhalten damit wertvolle Kulturlandschaften. Für eine ausgewogene, bewusste Ernährungsweise ist deshalb das bodenständig gehaltene Nockalmrind in Kärnten einfach nicht mehr wegzudenken.

Näher am Konsumenten

Einheimische und ansässige Tourismusbetriebe erhalten bestes und wertvolles Fleisch aus der Region. Gleichzeitig ist es den Bauern in den Nockbergen möglich, ihre Betriebe zu erhalten und die Almflächen zu beweiden. Almen sind wiederum für den Tourismus interessant. Die Mitglieder der bäuerlichen Vermarktung Nockfleisch sind sich ihrer Verantwortung bewusst und schätzen es, dass die regionalen Hotel- und Gastbetriebe ihr Fleisch von Nockfleisch beziehen.

Zartes Fleisch

Die Bewegung und das gesunde Futter in den Nockbergen machen das Fleisch der Nockalm-Rinder besonders zart. Denn die Qualität der Nockfleisch-Produkte kommt nicht von irgendwoher. Die Tiere haben auf üppigen Bergwiesen zwischen 1.600 und 2.200 Höhen-



Foto: HETZIA/Shutterstock

Das Nockbergfleisch wird zu Speck und Wurst verarbeitet.

metern sehr viel Bewegung und die beste Futtergrundlage aus Kräutern und Gräsern. Diese macht das Fleisch besonders schmackhaft, nährstoffreich und gesund.

Nockfleisch für den Seefischer

Auch das Romantik SPA Hotel Seefischer weiß den guten Geschmack der Produkte der Nockberge-Bauern zu schätzen. Bezogen werden Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, auch Fleisch von Haus-Mangalitza-Schweinen. Für den Seefischer werden eigene Wollschweine gezüchtet. Aus dem Fleisch werden der luftgetrocknete Mangalitza-Haus speck und der Millstätter Lardo gewonnen. Von den engagierten Landwirten aus den Nockbergen kommen auch die Kasnudeln, die Bauernbutter, die gefüllte Butter sowie Bio-Eier. Bezogen werden weiters sämtliche Wurstwaren für das Frühstück – natürlich ohne Geschmacksverstärker.

www.nockfleisch.at



Foto: Tadeusz Wejkszo/Shutterstock

Das erste Biogemüse in Radenthein kam aus der Plausen.

14 Plausen Gemüse, Radenthein

Bio durch und durch

Johann Ottmann vertreibt unter Plausen Gemüse biologische Produkte wie rote Rüben, Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten und vieles mehr. Der junge, innovative Landwirt hatte als Erster die Idee, in Radenthein Biogemüse anzubauen. „Die Nachfrage nach regionalen Produkten war groß“, erinnert sich Johann Ottmann an die Anfänge seiner Karriere als Biobauer vor drei Jahren. Im ersten Jahr baute Johann Ottmann nur 1.000 Quadratmeter an,

da er nicht wusste, ob der Boden und das Klima für die Gemüsesorten geeignet sind. Mittlerweile ist die Anbaufläche 10.000 Quadratmeter groß. Das Gebiet, auf dem sich der Acker befindet, wird seit jeher Plausen genannt. Daher war es naheliegend, dass sich Johann Ottmann für den Unternehmensnamen Plausen Gemüse entschied. Die Seefischer Gastgeber Elisabeth und Michael Berndl gehörten zu Ottmanns Kunden der ersten Stunde.

15 Kärnten Tafurisch, Brückl

Regionale, nachhaltige Produkte

Kärnten Tafurisch hält zu 100 Prozent das, was der Name verspricht: regionale, nachhaltig produzierte Produkte, die auf kurzen Wegen frisch auf den Tellern der Kunden landen. Die Kärntner Gastronomie, Hotellerie sowie Groß- & Versorgungsküchen teilen die Leidenschaft für den regionalen Genuss. Ramona und Rene Robitsch freuen sich, die Kärntner Kulinarik mit ihrer Erfahrung und hochwertigen Produkten bereichern zu dürfen.



Foto: Kärnten Tafurisch/Martin Hofmann

Das Gemüse kommt erntefrisch in die Küche.

Das Thema Regionalität und Frische in der Gastronomie hat die Unternehmer durch ihre gesamte Kindheit begleitet. Auf- und „hineingewachsen“ in das Familienunternehmen, haben sie sich mit Kärnten Tafurisch selbst verwirklicht und den Ruf nach „Wo wächst das?“ gehört und ernst genommen. Ihre Kunden möchten wissen, wo ihr Obst und Gemüse herkommen und mit Kärnten Tafurisch bringen sie die Vielfalt Kärntens frisch in die Küche. Ihre Eltern hatten immer schon einen kleinen Acker, auf dem Salate und Kräuter angebaut wurden. Im Jahr 2011 haben Ramona und Rene Robitsch begonnen, auf einer etwa 20 Hektar großen Ackerfläche in St. Filippen selbst Salate, Kräuter, Feldgemüse sowie Obst anzubauen. Weitere Ideen, wie beispielsweise eine eigene Pilzzucht und eine eigene Biolinie wurden im Laufe der Jahre umgesetzt. Mit tatkräftiger Unterstützung

ihrer Kärnten Tafurisch-Partner ist es ihnen gelungen, ein breites Sortiment an Kärntner Spezialitäten anzubieten. Damit die Produkte frisch und zeitgerecht in die Küche kommen, greift das Unternehmen auf eine lückenlose, kärntenweite Eigenlogistik zurück.

Zu den Vorteilen von Kärnten Tafurisch gehören regionale und saisonale hochwertige Produkte, die täglich tafurisch geerntet werden, die Sortimentsvielfalt sowie der schnellste und kürzeste Weg zu den Kunden. Der Betrieb arbeitet nachhaltig und umweltschonend, baut bodenschonend an und sorgt dafür, dass durch Mehrwegsysteme keine unnötigen Abfälle entstehen.

Kärnten
Tafurisch

www.kaernten-tafurisch.at



Foto: Robitsch

Arno Robitsch überzeugt sich von der Qualität seiner Produkte.

16 Robitsch Obst & Gemüse, Brückl

Robitsch macht's möglich!

Die Robitsch Obst und Gemüse Großhandel GmbH ist seit 1962 auf dem Markt und legt seit jeher Wert auf beste Qualität der Produkte. Heute ist das Unternehmen mit 50 Mitarbeitern und mehreren Standorten der größte, private Gemüsehändler unter anderem für Hotellerie, Gastronomie, Caterer und Krankenhäuser. Neben einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis hat sich Robitsch das Ziel gesetzt, spezielle Kundenwünsche zu berücksichtigen und zu erfüllen – 365 Tage im Jahr. Mit einem eigenen

Fuhrpark und einer eigenen Logistik schafft das Unternehmen eine pünktliche und flächendeckende Lieferung. Das Gemüse kommt aus kontrolliertem, umweltschonendem Anbau und wird in der eigenen Produktionsstätte täglich frisch verarbeitet. Dabei erfüllt Robitsch hohe Qualitäts- und Hygienestandards.

ROBITSCH
OBST & GEMÜSE



Foto: Dudarev Mikhail/Shutterstock

Aus Ziegenmilch werden Käse, Aufstriche und Joghurt gemacht.

17 Biohof Skofitsch, Mittertrixen

Alles Bio – Schaf und Ziege

Milchschafe und Milchziegen haben reichlich Auslauf auf dem idyllisch gelegenen Bio-Bauernhof der Familie Skofitsch und genießen saftige Gräser auf der Weide. Der Bio-Bauernhof wird nach organischen und biologischen Richtlinien geführt und ist Mitglied des „Ernte-Verbands“. Auf Futterzusätze, chemische Pflanzenbehandlungsmittel sowie auf synthetische Dünger wird verzichtet. Das wirkt sich positiv auf die

Gesundheit der Schafe und Ziegen aus und die Tiere liefern täglich hochwertige Qualitätsmilch. Diese wird in der eigenen Biohofkäserei sortenrein und täglich frisch zu besonderen Käse- und Joghurtspezialitäten verarbeitet. Das Romantik SPA Hotel Seefischer bietet Schaf- und Ziegenmilch-Joghurt beim Frühstücksbuffet, in Aufstrichen oder als Camembert bei der Käseauswahl vom Brett an.

www.biohof-skofitsch.at



18 Schaukäserei Kaslab'n Nockberge, Radenthein

Lieblingskäse aus der Käserei

Von mild aromatisch bis herzhaft kräftig – so schmecken die Lieblingskäse aus der regionalen Käserei. Die Genossenschaft bestehend aus 20 bäuerlichen Familienbetrieben verarbeitet reine Bio-Heumilch von geweideten Kühen und Ziegen. Über die Schultern kann man den Käsern auch in der eigens errichteten Schaukäserei blicken und erhält einen Eindruck in die behutsame tägliche Arbeit. Die schöne Kulturlandschaft wird von den Bäuerinnen und Bauern erhalten – Gastgeber danken es ihnen, indem sie die schmackhaften Produkte ihren Gästen anbieten.

Eigene Produkte für den Seefischer

Der Käsemeister und Obmann der Genossenschaft, Michael Kerschbaumer, produziert persönlich auf seinem Bio-Bergbauernhof für das Romantik SPA Hotel Seefischer und Lindenhof Wirtshaus & Biergarten frische Kuh- und Ziegenmilch und ein speziell abgestimmtes

Joghurt für die Gäste. So können sich diese persönlich vom einzigartigen Geschmack der Region überzeugen.

Nockberge Bio-Heumilch

Kühe und Ziegen weiden je nach Betrieb vom Frühjahr über den Sommer bis in den Herbst hinein auf den Wiesen und Almen. Dort bekommen sie Gras, Quellwasser, Salz und Getreide. Im Winter kommen sie dann in den Stall, wo Heu verfüttert



Foto: Manuela Wilpernig

wird. Natürlich verarbeiteter und gereifter Käse aus Rohmilch braucht Bio-Heumilch. Mittels Tanksammelwagen werden alle 2 Tage bis zu 6.000 Liter Ziegen- und Kuhmilch angeliefert und verarbeitet, zur Gelben Palette, also zu Berg- und Schnittkäse. Der Käse kann im Laden in Radenthein Montag bis Freitag von 8 bis 18, am Samstag von 8 bis 12.30 Uhr sowie im Online-Shop erworben werden.

Stück vom Käs'

In der Finanzierung möchten die Bio-bauern neue Wege gehen. Nach dem Vorbild des Waldviertler Unternehmers Heini Staudinger setzen sie auf die Beteiligung der Bürger. Jeder kann damit Teil dieses Projekts werden. Das Kapital wird zweckgebunden für den Bau und die Käsereieinrichtung verwendet und mit zwei Prozent jährlich in Form von Käse verzinst. Einmal im Jahr erhält der Unterstützer einen Gutschein und bekommt dafür verschiedene Käsesorten nach Wahl. So können die Landwirte ihr Projekt leichter finanzieren. Gleichzeitig geht es um die Gemeinschaftsbildung vor Ort.

Jeden Dienstag finden in der Kaslab'n Schaukäserei Führungen statt. Interessierte können sich für den Besuch in der Käserei bis Montag an der Rezeption im Romantik SPA Hotel Seefischer anmelden.

KASLAB'N
NOCKBERGE

www.kaslabn.at

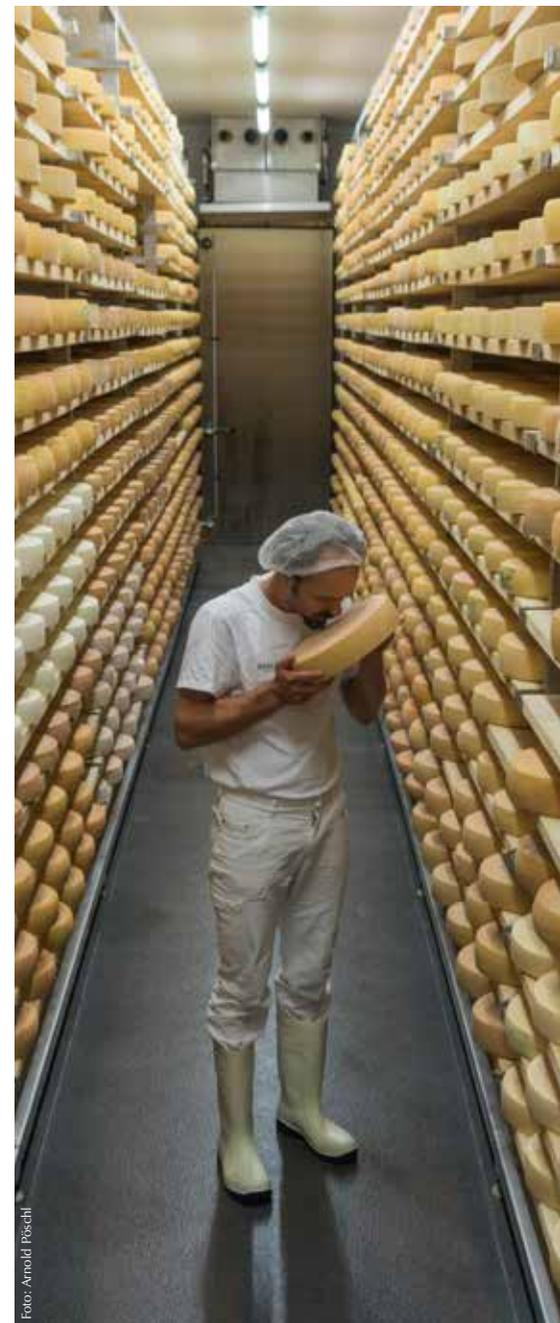


Foto: Arnold Pöschl



Foto: plippphoto/Shutterstock

Obst ist gesund. Es enthält viele Vitalstoffe und Vitamine.

19 Obstgut Reichhalter – Drautaler Edelobst, Weißenstein



Prämierte Säfte und knackiges Obst

Vor mittlerweile mehr als 60 Jahren begann die Geschichte des Obstguts Reichhalter in Tscheuritsch, Gemeinde Weißenstein. Die Eltern des Betriebsführers Markus Reichhalter kamen aus Südtirol und erwarben hier im sonnigen Drautal das Anwesen. Auf ihre aromatischen und saftigen Pfirsiche wurde die Bevölkerung rasch aufmerksam und der Ab-Hof-Verkauf begann zu florieren. Nach der Hofübergabe vor etwa 35 Jahren wurde auch intensiv mit der Obstverarbeitung – Most, Apfelsaft, Nektar, Edelbrände und Liköre – begonnen. Viele Auszeichnungen und Prämierungen waren und sind der Lohn dieser Arbeit.

Auf der rund sechs Hektar großen Obstanlage gedeihen Kirschen, Pfirsiche, Nektarinen, Birnen, Zwetschken und Äpfel von Herbst- bis Wintersorten. Der Ab-Hof-Verkauf ist von der Ernte abhängig. Er beginnt Mitte Juni und endet im Mai. Verarbeitungsprodukte gibt es das ganze Jahr. Der Betrieb produziert Obst konventionell. Mit dem Gütesiegel „Gutes vom Bauernhof“ erfüllt der Obsthof Reichhalter österreichweit einheitliche Richtlinien und ist auch ein Genussland Kärnten-Betrieb.

www.obstgut-reichhalter.at

20 Familie Hans Peter Huber, Ebene Reichenau

Nockberge Bauernhof-Eis

Es ist etwas ungewöhnlich, dass auf 1.600 Metern Seehöhe in einem Bauernhof Speiseeis hergestellt wird. An einem Ort, an dem die Sommer eher kurz, die Winter lang und hart sind. Familie Huber aus Ebene Reichenau schlug 2009 einen neuen Weg ein und kam auf die Idee, Eis zu produzieren. Zunächst wurde diese Idee mit Argwohn betrachtet. Heute wird ein Fünftel der Milch zu köstlichen Eiskreationen verarbeitet. Mehr als 160 Sorten werden abwechselnd produziert. Neben den Milcheisorten werden Sorbets mit frischen Früchten angeboten, die teilweise zugekauft werden. Beste Zutaten und Rezepte, die immer wieder überarbeitet und verbessert werden, wirken sich positiv auf den Geschmack aus. Das

Eis wird ohne chemische Zusätze, Weichmacher, Farbstoffe, Volumenverstärker oder Haltbarmacher hergestellt. Das positive Feedback der Kunden bestärkt Familie Huber, bei der neuen Produktwahl aufs richtige Pferd gesetzt zu haben und spornt zu weiteren Eiskreationen an.

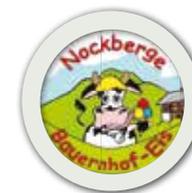


Foto: Hans Peter Huber

Eis hat immer Saison.



Foto: Hans Peter Huber



www.nockberge-eis.at



Foto: lineof / Martin Steinthaler

Frische Schaumrollen erfreuen das Herz aller Naschkatzen.

21 Naturbäckerei Lagler, Klagenfurt

Natürlich gut!

„100 Prozent Natur bei vollem Geschmack. Synthetische Zusätze kommen uns nicht ins Brot!“ heißt es in der Naturbäckerei Lagler. Mit diesem Leitspruch wird in liebevoller Handarbeit eine große Auswahl an Backwaren aus natürlichen und vorwiegend regionalen Inhaltsstoffen produziert. „Mit dem Verzicht auf Chemie sagen wir Unverträglichkeiten und Allergien den Kampf an“, sagt Firmeninhaber Roland Lagler. Das Naturbackverfahren ist eine spezielle Methode, bei der auf herkömmliche Backtriebmittel und synthetische Konservierungsstoffe verzichtet wird. Vitamin C ist wichtig für die Teigverarbeitung, da es eine bessere Gärstabilität gewährleistet, eine leichtere

Verarbeitung des Teigs ermöglicht und eine längere Haltbarkeit des Brots bewirkt. Herkömmlich wird Vitamin C in Form von Ascorbinsäure (synthetisch) für die Teigverarbeitung verwendet. Die Naturbäckerei Lagler hat ein Rezept entwickelt, um das Powervitamin natürlich zu gewinnen. Dieses setzt sich aus natürlichem Malz, natürlichem Traubenzucker und natürlichem Vitamin C – gewonnen aus der Acerolakirsche – zusammen. So kann eine 100-prozentige Naturbelassenheit der Ingredienzien gewährleistet werden. Das Ergebnis sind reine, gesunde Naturprodukte. Und das schmeckt und spürt man!



www.lagler.at

22 Bäckerei Meixner Müller, Döbriach

Frisches Brot und Gebäck

Backen ist die Leidenschaft des Teams der Bäckerei Meixner Müller in Döbriach. Die Liebe zum Handwerk und die sorgfältige Auswahl der Zutaten gehören seit mehr als 60 Jahren zu den Grundsätzen des Betriebs. Es werden ausschließlich heimische Produkte verarbeitet. Für die Backwaren wird erstklassiges Mehl verwendet, das mit dem Qualitätssiegel „Kärntner Korn“ ausgezeichnet ist. Dieses Siegel garantiert, dass das Getreide von der Aussaat bis zum Vermahlen in Kärnten produziert wurde. Auch Eier, Topfen oder Früchte für süße Köstlichkeiten kommen aus der Region.



Foto: Meixner Müller

Frisches Gebäck gehört zu einem guten Frühstück.

Wussten Sie, dass ...

... eine Spezialität von Meixner Müller das „Schlüsselbrot“ ist? In früheren Zeiten wurde das Brot ausschließlich gegen Jahresende gebacken. Dabei wurde der Teig mit dem Abdruck eines Schlüssels vom Getreidekasten oder von einer Truhe versehen. Symbolisch wurde somit das alte Jahr „zugesperrt“, das neue „geöffnet“. Mit einem eingekerbten Kreuz im Schlüsselbart hoffte man, von Unheil bringenden Wesen und Mächten verschont zu bleiben. Das Brot wird heute täglich gebacken, mit dem Schlüsselsymbol von damals.



www.meixner-mueller.at



Rudolf Sommeregger und Mario Ebner bei der Kartoffelernte.

23 Biohof Sommeregger/Ebner, Spittal an der Drau



Getreidevielfalt vom Biohof

Zurück zu den Wurzeln, zu dem, was Bauern schon seit jeher ausmacht – mit und von der Natur zu leben und das zu kultivieren, was der Boden zu jeder Jahreszeit gibt. Das waren die Gründe, die Johanna und Rudolf Sommeregger vor 16 Jahren bewogen haben, den „Weinmannhof“ auf Bioproduktion umzustellen. Engagement und ein hoher Qualitätsanspruch zeichnen den Biohof aus, der heute punkto Getreide und Erdäpfel zu Kärntens Vorzeigebetrieben im biologischen Anbau gehört. Das Angebot reicht vom Urroggen, dem Oberkärntner Roggen, Einkorn bis zu Dinkel, Hafer und Weizen – als Korn, geschrotet, in Mehlform oder verarbeitet zu verschie-

denen Brotsorten, mit denen der Betrieb bereits Preise sammeln konnte. Verschiedene Sorten Erdäpfel sind das ganze Jahr über erhältlich. Zu erwerben gibt es diese und noch viele weitere Produkte aus der heimischen Landwirtschaft im angeschlossenen Hofladen. Vom Saatgut bis zum Endprodukt bleibt alles in einer Hand und die Kunden wissen, woher die Lebensmittel kommen. Im Lindenhof Wirtshaus & Biergarten wird Brot selbst gebacken. Die perfekte Backmischung kommt vom Biohof Sommeregger und kann auch zum Backen zu Hause im Seefischer- und Lindenhof-Shop erworben werden.

www.biohof-sommeregger.at



Familie Gutscher liegen Qualität und Regionalität besonders am Herzen.

24 Getreide-Gutscher, Sieghartskirchen

Spezielles für Anspruchsvolle

Das Familienunternehmen Getreide-Gutscher ist seit Generationen im Agrarhandel tätig und arbeitet seit mehr als 200 Jahren mit Lebensmitteln. Die sorgfältige Auswahl der Produzenten und Zulieferer ist der Schlüssel zum Erfolg. Deshalb legt das Unternehmen besonders Wert auf eine intensive und langfristige Zusammenarbeit mit seinen Lieferanten, die es mit qualitativ hochwertigen Produkten versorgen. Getreide-Gutscher hat den Anspruch, Rohstoffe über den gesamten Produktionsprozess zu verstehen und bestmöglich zu kontrollieren. Im Vordergrund steht dabei die regionale Herkunft der frischen Zutaten. In der Manufaktur

im niederösterreichischen Sieghartskirchen am Rande des Wienerwalds werden verschiedene Müsli hergestellt. Die Produkte stehen für höchste Qualität und besten Geschmack. Die Müsli werden direkt an Kunden in Österreich, Italien und Deutschland ausgeliefert. Müsli, Cerealien, Nüsse, Trockenfrüchte und vieles mehr können rund um die Uhr auch online unter shop.muesli.at bestellt werden.



www.gutscher.at

25 Speick, Bad Kleinkirchheim

Kostbare Pflanze

Speick Naturkosmetikprodukte enthalten weltweit exklusiv den wertvollen Extrakt der wild wachsenden, hochalpinen Heilpflanze Speick. Diese wirkt beruhigend auf das zentrale Nervensystem und anregend auf das vegetative Nervensystem. Speick entspannt und belebt Körper und Geist. Die Pflanze ist in den Nockbergen beheimatet. Geerntet wird die kostbare Pflanze von dort ansässigen Almbauern mit Ertelizienz.



Foto: Dmytro Flisak/Shutterstock

SPEICK | naturkosmetik
Schön. Voller Lebenskraft.

26 Zirbenprodukte Peter Huber, Seeboden

Regionale Pflege

Aus der Liebe zu den Nockbergen und der besonderen Beziehung zur Zirbe sind in den vergangenen Jahren einzigartige „Nockberge Zirbenprodukte“ wie Öl, Salbe und Lippenbalsam entstanden. Die „Königin der Alpen“ lebt auf einer Höhe ab 1.500 Metern. Der Duft ihres Holzes wirkt beruhigend.

www.nock-zirbe.at

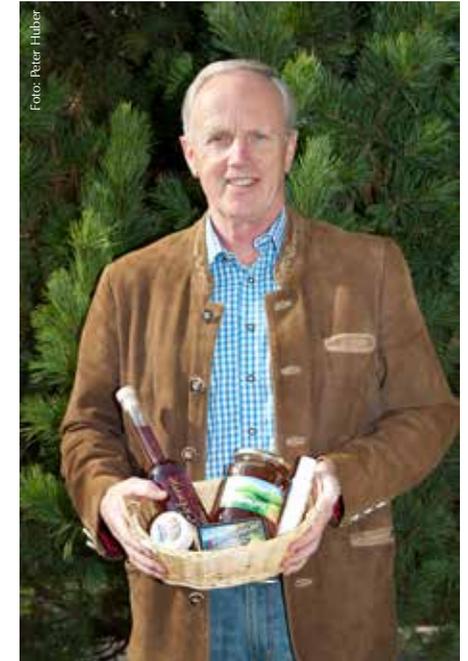


Foto: Peter Huber

Die Nockberge Zirbenprodukte von Peter Huber verwöhnen Körper und Geist.



Foto: TinaInyShutterstock

27 alpienne, Arzl im Pitztal

Alpine Heilpflanze

Die Kombination von Erfahrung und Wissenschaft sowie von Tradition und Moderne machen die Alpienne-Rezepturen einzigartig. Für die Wirkstoffkombinationen werden sowohl auf den Erfahrungsschatz alpiner Kulturen

als auch auf wichtige Impulse der modernen Forschung zurückgegriffen. Der Grundsatz dabei lautet: Die Reinheit der Natur versteht die Kunst des Heilens. Jedes Naturprodukt basiert auf der Kraft alpiner Heilpflanzen.



Foto: Textilservice Brolli GesmbH

28 Textilservice Brolli, Graz

Rein in den Tag

Von Tischwäsche über Bettwäsche bis hin zu Wellness-Textilien und Mietberufskleidung – Textilservice Brolli liefert einen spürbaren Wohlfühlfaktor und sorgt als textiler Vollversorger für einen reibungslosen Wäscheablauf. Vor mehr als 95 Jahren gegründet, garantiert das steirische Familienunternehmen eine Dienstleistung nahe am Kunden und zu 100 Prozent in Österreich. Reinste Qualität und Hygiene sind gerade in der Hotellerie und Gastronomie Schlüsselfaktoren zum Erfolg und basieren

bei Brolli auf einem zertifizierten Wiederaufbereitungsprozess. Darüber hinaus hat sich Brolli seit jeher dafür stark gemacht, der Umwelt zuliebe wertvolle Ressourcen zu schonen und Emissionen zu minimieren. Gesteuert über ein integriertes Managementsystem starten Menschen mit Brolli – rein in den Tag.



www.brolli.com

Unsere Lieferanten auf einen Blick



 Lindenhof Wirtshaus & Biergarten

 Romantik SPA Hotel Seefischer****s

- | | | | |
|--|--|--|--|
| 1 Privatbrauerei Hirt Seite 8 | 9 APO Seite 18 | 17 Biohof Skofitsch Seite 27 | 23 Biohof Sommeregger/Ebner Seite 34 |
| 2 Privatbrauerei Shilling Seite 9 | 10 Bienenhof Tuppinge Seite 19 | 18 Schaukäserei Kaslab'n Nockberge Seite 28 | 24 Getreidemühle Gutscher Seite 35 |
| 3 Weingut Weninger Seite 12 | 11 Fischerhaus Madl Seite 20 | 19 Obstgut Reichhalter – Drautaler Edelobst Seite 30 | 25 Speick Seite 36 |
| 4 Weingut Bauer Seite 13 | 12 Fischermeister Andreas Hofer Seite 21 | 20 Familie Hans Peter Huber Seite 31 | 26 Zirbenprodukte Peter Huber Seite 37 |
| 5 Weingut Tement Seite 14 | 13 Nockfleisch Seite 22 | 21 Naturbäckerei Lagler Seite 32 | 27 alpienne Seite 38 |
| 6 Pfau Brennerei Seite 15 | 14 Plausen Gemüse Seite 24 | 22 Bäckerei Meixner Müller Seite 33 | 28 Textilservice Brolli Seite 39 |
| 7 Schnapsbrennerei Adenberger Seite 16 | 15 Kärnten Tafelisch Seite 25 | | 29 hollu Systemhygiene Seite 40 |
| 8 Destillerie Jesche Seite 17 | 16 Robitsch Gemüse Seite 26 | | |