



## Eine Region **besinnt** sich auf ihre **Stärken**

Kärnten erfindet sich neu. Aufmerksamer Service in exklusiven Hotels soll die Touristen anziehen. Und nicht zuletzt wissen auch die Hoteliers in Österreich: Liebe geht durch den Magen.

Von Christian Fälschle

Innovative Hotels und Gastronomie und dazu eine spektakuläre Landschaft – damit will Kärnten in Zukunft punkten. Angesprochen werden ruhesuchende Wellness-Enthusiasten, Familien und sportbegeisterte Naturliebhaber.

Der Faaker See ist einer der kleinsten Seen von Kärnten, aber einer der schönsten. Direkt am See logiert das Wellness- und Genießerhotel Karnerhof mit Logenblick auf den Mittagkogel. „Wir haben hier eine Postkartenidylle“, schwärmt Hoteleigentümer Hans Melcher. Seit 1970 leitet der Patron die Geschicke des Hauses, unter seiner Ägide avancierte das Traditionshaus zu einer der renommiertesten Ferienadressen Kärntens. Geschafft hat Melcher das durch eine großzügige Spa-Landschaft, einen großen Privatbadestrand mit eigener Strandsauna sowie mit einer grandiosen Küche. „Die klassischen Urlaubsgäste bleiben im Sommer meist zehn Tage“, so Melcher. Bei Radtouren, Fischen, Kanufahrten, geführten Wanderungen oder Golfarrangements kommt selten Langeweile auf. Highlights des Familienhotels: Das Gourmet-Restaurant Götzl-



**Regional und deftig:** Nicht nur Erlebnishungrige kommen in Kärnten auf ihre Kosten, sondern auch die Anhänger von Gaumenfreuden

Fotos: Mauritius Images, Christian Fälschle



**Unter freiem Himmel:** Im Hotel Wulfenia lassen es sich die Gäste gut gehen. Hier gibt es Österreichs höchstgelegenes 3-Hauben-Restaurant

Fotos: Hotel (2)

stube, wo Küchenchef Thomas Guggenberger zwar jegliches Chichi vermeidet, dafür einheimische Produkte gekonnt in Szene setzt. Fragt man Hans Melcher nach seinen weiteren Zielen, gibt er sich bescheiden: „Unsere oberste Prämisse ist Qualitätserhaltung.“

Kärnten, das südlichste Bundesland Österreichs, ist von Bergen eingeschlossen. Es ist weder das größte noch das reichste Bundesland, aber bestimmt das schönste. Im Norden sind es die hohen Tauern, im Süden grenzen die Karawanken Kärnten gegenüber Slowenien ab. Der Alpenkamm schützt das Land vor den Kaltfronten des Nordens, deshalb herrscht ein angenehm mildes Klima wie in Oberitalien.

Und dieser Trumpf sticht bei den Gästen. 2009 zählten die Kärntner Hoteliers 12,7 Mio. Übernachtungen. Tendenz: weiter steigend. Mehr als 40 Prozent der Gäste kommen im Sommer aus Deutschland, erklärt Sabrina Walcher von der Kärnten Werbung, dicht gefolgt von den österreichischen Gästen, die 37 Prozent der Besucher stellen. Nur als Winterdestination schwächelt Kärnten noch, denn 75 Prozent der Gäste reisen im Sommer an. Deshalb setzen die Tourismusstrategen jetzt alles daran, Kärnten künftig auch als attraktive Winterdestination für Familien zu vermarkten. Die Skigebiete am Katschberg, auf dem Nassfeld oder in Heiligenblut stehen für einen entspannten und genussreichen Wintertourismus. Wer Après-Ski-Hochburgen mit Halligalli rund um die Uhr sucht, ist fehl am Platz. Im Hotel Wulfenia im schneesicheren Kärntner Skizentrum Nassfeld findet man sogar das höchstgelegene 3-Hauben-Restaurant Österreichs. Der

Anzeige



**Für eine lange und intensive Beziehung.**

**Miele Professional Wäschereimaschinen Effizient.**  
Für kleine, große und sehr große Wäschemengen.

**Einzigartig.**  
Patentierter Schontrummel für perfekte Wäschepflege.

**Zuverlässig.**  
Sprichwörtliche Miele Qualität Made in Germany.

Alle Infos unter: Miele & Cie. KG Vertriebsgesellschaft Deutschland  
www.miele-professional.de · Telefon 0180 220 21 21\*





\*0,06 €/Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

### Der Salat-König

Hans Melcher weiß, Speis und Trank halten Leib und Seele zusammen. Auch in Kärnten. Und schon haben wir den Salat. Denn Salat ist nicht Salat. Im Karnerhof wird das Dressing vom Chef selbst zubereitet. Dem Zufall überlässt er dabei nichts. Jeden Abend steht der 68-jährige Melcher im Speisesaal des Restaurants und bedient die Gäste persönlich mit dem selbst angemachten Salat. „Nur ein absolut frischer Salat schafft es im Karnerhof auf den Tisch des Hauses. Seine Philosophie: Auf die Mischung kommt es an. Damit das Ergebnis homogen wirkt, darf kein Bestandteil dominieren. Frischer Knoblauch sowie ein zu Puder feingemahlener Pfeffer gehören ebenso zu Melchers Geheimrezept wie der selbst importierte originale Aceto Balsamico Traditionale aus Modena. Zwiebeln haben in seinem Salat nichts zu suchen, und völlig verpönt sind Salatblätter, in denen die frischen Blätter in einer öligen Sauce ertränkt werden.“

