

Relaxen und Spaß haben: Im Heu vergnügen sich Kinder gern. Das ländliche Leben bringt auch Hoteliers auf neue Ideen. So entwickelten sie zum Beispiel ein Haus der Sinne, das im Stil eines traditionellen Heuschobers gebaut wurde. Foto: Mauritius Images



Gault Millau bezeichnete die Kochkünste von Arnold Pucher als „Pucher-Festspiele“. Vor allem seine Olivenölménüs haben Kultstatus erlangt. Auch die Weinkarte ist mit mehr als 1000 unterschiedlichen Weinen gut bestückt. Das in 1500 Meter Höhe gelegene Hotel ist nur im Winter geöffnet. Wer Mitte Dezember anreist, profitiert von „Bonuswochen“.

Keine Hektik

Noch höher, nämlich oberhalb der Baumgrenze, nächtigt der Gast im Mountain Resort Feuerberg auf der Gerlitz-Alpe. In 1760 Metern Höhe lässt sich über Stress und Hektik leicht hinwegsehen. Die 60 Zimmer des Wellnesshotels wurden um 14 Chalets erweitert. Genussvoll speisen hier ist ebenso angesagt wie Entspannung in der großzügigen Bade- und Wohlfühlwelt. Die Ganzjahresdestination ist im Sommer bei Mountainbikern und Bergwanderern angesagt, im Winter bei Pistenfans.

Neben viel Natur überzeugt Kärnten mit einer kundenfreundlichen Hotellerie und einer genussreichen Küche. Mit einem völlig neuen Konzept ist der 34-jährige Salzburger Hoteliersohn Johann Landschützer im Apart Hotel Legendär Mitte Juli gestartet. Direkt am Nordostufer des Ossiacher Sees bietet das Haus 40 Apartments, zwischen 55 und 90 Quadratmeter groß, alle ausgestattet mit Balkon, einem separaten Wohn-Essbereich sowie ein bis zwei Schlafzimmer. Highlight der Ausstattung: Ein Apple iPad wird zur Verfügung gestellt, mit dem auch der Zugriff auf die umfangreiche Mediathek gesteuert wird.

Das Thema Essen spielt im Apart Hotel selbstverständlich eine wichtige Rolle. In den Küchen sind die Vorratsschränke bereits nach Wunsch des Gastes bei der Ankunft aufgefüllt, und der Weinkühlschrank bietet eine exklusive Auswahl. Wer nicht selbst kochen möchte, kann sich über regionale Catering-Partner des Hotels Gerichte direkt ins Apartment bringen lassen. Ansonsten bereitet Haubenkoch Gottfried Bachler in der „Kulinarik-Insel“ des Hotels einheimische Gerichte zu. Auf Wunsch kommt auch ein Privatkoch ins Apartment und bereitet vor den Augen der Gäste ein 4-Gänge-Menü zu.

Überhaupt die Küche: Kärntner sind Gourmets aus Leidenschaft. Ein Blick in die heimischen Kochtöpfe zeigt schnell, dass Kärnten am Schnittpunkt dreier Kulturen liegt. Das Kärntner Nationalgericht, die Kasnudel, ist den italienischen Ravioli nicht unähnlich. Die Kärntner Küche ist mediterran angehaucht. Und immer mehr Wirte legen Wert auf die Natürlichkeit der verwendeten Lebensmittel. „In Kärnten hat sich in den vergangenen Jahren eine innovative Kochkultur etabliert, die Wert auf gesunde, vitale Gerichte legen“, erklärt Johann Landschützer. Auch in den unzähligen Wirthäusern erwartet den Gast eine Bandbreite an kulinarischen Schmankerln: von der Jauntaler Bauernsalami über das Mölltaler Glocknerlamm bis zum Rosentaler Carnica Honig. „Wir verstehen uns als

Veredler von qualitativ hochwertigen heimischen Produkten“, so Johann Landschützer.

Auf 930 Meter Höhe liegt der Weißensee, er ist damit der höchste unter den großen Badeseen in Kärnten. Dort findet man das Landhotel Forelle, das sich zu einem Geheimtipp für Genießer entwickelt hat, ein behaglich gemütliches Hideaway mit hellen Zimmer, allesamt mit Balkon oder Terrasse zur Seeseite hin. Auch in der Forelle spielt das Essen eine zentrale Rolle, und das hängt mit dem See zusammen. Der hat nicht nur Trinkwasserqualität, sondern hier gibt es auch die besten Saiblinge von ganz Kärnten.

Küchenchef Hannes Müller bereitet aus heimischen Produkten und in der Tradition der Kärntner Küche perfekte Gerichte zu. Doch im See gibt es auch Karpfen, Rotaugen, Flussbarsche, Zander und Seesaiblinge, der Fischreichtum zieht Angler an. Im luftig gestalteten Restaurant mit spektakulär verglaster Weinwand spielen Fische die Hauptrolle, mit 14 Punkten wird die Küche bei Gault Millau bewertet.

Wer auf luxuriöse Sommerfrische direkt am Wörthersee steht, ist im Seeschlössl Velden bestens aufgehoben. In einem 7000 Quadratmeter großen Naurpark direkt am See werden Luxusquartiere für nur 30 Gäste angeboten. Auf der ruhigen Terrasse mit Seeblick wird das Frühstück stilgerecht angerichtet, im Inneren des Hotels geht es dagegen schlossherrlich-feudal zu.

Frühstück in der eigenen Hütte

Das Kontrastprogramm dazu liefert das Almdorf Seinerzeit, 21 frei stehende Almhütten, vier Jagdhäuser und drei Chalets sind hier auf der Fellacher Alm in der Nähe von Bad Kleinkirchheim zu einem Dorf angeordnet. Die Hütten und Jagdhäuser haben 75 Quadratmeter Wohnfläche, die Chalets über 90. Das Frühstück wird zum gewünschten Zeitpunkt direkt in der Hütte serviert. Das Gasthaus Fellacher liegt mitten im Almdorf, dort wird das Mittag- und Abendessen eingenommen. Entspannung pur gibt es im Haus der Sinne, das im Stil eines traditionellen Heuschobers gebaut wurde. Hier regt ein Kräuterbild im geschlossenen Holzuber die Durchblutung an und befreit die Atemwege.

Web-Adressen

Zehn Hotel-Adressen in Kärnten mit Überraschungseffekt:
www.almdorf.com
www.aparthotel-legendaer.com
www.dieforelle.at
www.hotel-feuerberg.at
www.hotel-leonstain.at
www.karnerhof.com
www.lindnerhotel.at
www.seeschloessl.at
www.wulfenia.at
www.villabulfon.at

Anzeige

Kerrygold Portionsbutter im Becher

- Kerrygold ist Deutschlands beliebteste Buttermarke*
- Streichzarte Butter aus 100 % Weidemilch, ganz ohne Zusätze
- ansprechender Minibecher – in 10 g und 15 g erhältlich
- Ideal für Buffet und Room-Service

CATERING

Telefon: 02841/88 80-322
eMail: broebers@idb-deutschland.de

*The Nielsen Company, MAT Juni 2010