

## Schlemmen und Stemmen: Aktive Genießer erobern den Wörthersee

### Kulinarische Erlebnisreisen zwischen Gourmettempel und Bauernhof, zwischen Badesteg und Bikestrecke

Qualität und Vielfalt stehen ganz stark im Vordergrund der kulinarischen Vielfalt,



rund um Österreichs bekanntesten See. Abwechslung wird hier groß geschrieben. Kärntner Spezialitäten in der Buschenschank genießen oder Hochgenuss im Gourmettempel erleben. Die Bandbreite ist umfangreich. Hubert Wallner zaubert mit den Essenzen im Restaurant Saag, André Stahl erfreut im Restaurant Caramé in

Velden seine Gäste mit seiner Kochkunst und Christian Flaschberger's Spezialitäten können im Restaurant Leon des Hotel Schloss Leonstain in Pörschach genossen werden, um nur eine kleine Auswahl anzuführen. Gekoppelt mit einem ausgefeilten Aktivprogramm läuft man gerade im Spätsommer und im angenehm warmen Herbst zu Hochform auf.

Morgens schwimmen, golfen, joggen, biken oder gar Gewichte stemmen – später schlemmen und die Kärntner Küche erleben. Immer mehr aktive Genießer schätzen diese reizvolle Palette in Österreichs südlichstem Bundesland. Rund um den Wörthersee trifft der Besucher dabei auf ein großes Angebot – von der Brettjause bis zur Bouillabaisse, von den Schnecken bis zum Saibling. Global denken – lokal kochen: Heimische Nahrungsmittel liegen dabei nicht nur den Haubenköchen rund um den See am Herzen. Auch Melitta Spendier, Bäuerin in Velden und bei der Initiative „Gutes vom Bauernhof“ engagiert, kocht aus Leidenschaft. Ihre große Liebe gilt der bäuerlichen Kost.

Noch besser genießen lässt sich die Fülle der kulinarischen Köstlichkeiten freilich erst nach aktiver Einstimmung. Für die ist der Wörthersee wie geschaffen. Auf, im und neben dem Wasser schmelzen Kalorien wie das Eis in der Sonne. An Golf- und Tennisplätzen herrscht ebenso wenig Mangel wie an Bike- und

Radstrecken. Der Wörthersee Rundwanderweg, am 55 Kilometer langen Stück oder in Teiletappen erlaufen, gilt als echter Wandertipp.

„Die Region Wörthersee ist mittlerweile ein Ganzjahresziel, das ständig etwas zu bieten hat“, bestätigt Gernot Riedel, Geschäftsführer der Wörthersee Tourismus GmbH. Ob Hauben oder Trauben, Most oder Milch, Eintopf und Zwölf-Gänge-Menü – gerade der Herbst zeigt sich da von seiner bekömmlichsten Seite. Da locken die Wildwochen Ende September, das Martini-Gansl-Essen im November, eine eigene Kulinarikhalle auf der Kärntner Herbstmesse (11. bis 19. September) in Klagenfurt, das große Ritschertfest in Rosegg (19. September), das einem der bekanntesten urtümlichen Gerichte der Region gewidmet ist, sowie zahlreiche kulinarische Erlebnisreisen in Hotels und Restaurants. Spezielle Herbstpakete – sieben Nächte mit Verpflegung und drei Ausflügen ab 168 Euro oder bei drei Nächten ab 56 Euro – sind ideal für den kulinarisch geprägten Kurzurlaub.

Im Wörthersee lässt sich bis weit in den Herbst hinein herrlich baden. Die südlich geprägte Sonne Kärntens sorgt für spätsommerliches Wohlfühlwetter, während weiter nördlich bereits die Nebel wallen.

Im Gourmetrestaurant genießen oder bodenständige Köstlichkeiten vom Bauern probieren. Der kulinarischen Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Guten Appetit!

Bildunterschrift:

### **Kochduell am Wörthersee: „Vernascht“ Sterneküche die Brettljause?**

Sie sitzen sprichwörtlich im selben Boot. Und darum ist es auch kein Wunder, dass ein vermeintliches Kochduell zwischen Sterneküche und Brettljause schlichtweg ins Wasser fällt. Denn die Haubenküche am Wörthersee und die engagierte Bäuerin demonstrieren auf unserem Bild nur die gesamte kulinarische Bandbreite, wie sie rund um den Wörthersee zu Hause ist. Österreichs berühmtester See garniert sie mit einem ausgefeilten Aktivprogramm aus Sport und Bewegung, das gerade im Spätsommer und im angenehm warmen Herbst in Hochform kommt. Morgens schwimmen oder gar Gewichte stemmen – später schlemmen und die Kärntner Küche erleben. Immer mehr aktive Genießer schätzen diese reizvolle Vielfalt in Österreichs südlichstem Bundesland und die kulinarische Bandbreite zwischen Brettljause und Bouillabaisse, Schnecken und Saibling.

Weitere Info: [www.woerthersee.com](http://www.woerthersee.com)

Bild: Wörthersee Tourismus, Gerd Franz

## **Genuss hoch Zehn bei den Best of Pörtschach-Hotels.**

Best of Pörtschach - mit der besten Auswahl der 4 Sterne-, 4 Sterne Superior- und 5 Sterne-Hotels in Pörtschach am Wörthersee unvergessliche Urlaubstage in Kärnten erleben.

Den Herbsttraum, das Best of Golf & Kulinarik, den Goldenen Herbst oder den Urlaubsgenuss zu zweit ... das ist nur eine kleine Auswahl der individuellen Herbstangebote für Genießer jeder Art der zehn ausgewählten Hotels in Pörtschach. Die Genuss-Komponente kommt bei keinem der Packages zu kurz.

Vier der Hotels verwöhnen Ihre Gäste noch dazu mit hauben-gekrönter Kulinarik. Das Hotel Schloss Seefels, Balance das 4 Elemente SPA & Wohlfühl Hotel, das Parkhotel und das Hotel Schloss Leonstain freuen sich über ihr von Gault Millau ausgezeichnetes Restaurant.

Die Packages können bereits ab € 69,-- pro Person und Nacht inkl. Halbpension gebucht werden. Nähere Informationen unter [www.best-of-poertschach.at](http://www.best-of-poertschach.at)

Best of Pörtschach: Hotel Schloss Seefels \* Hotel Villa Rainer \* Hotel Balance das 4 Elemente SPA & Wohlfühl Hotel \* Werzer's Hotel Resort \* Parkhotel Pörtschach \* Hotel Dermuth \* Hotel Schloss Leonstain \* Seehotel Dr. Jilly \* Strandhotel Prüller \* Striedinger's Lust & Laune Hotel

**Weitere Info:** [www.woerthersee.com](http://www.woerthersee.com)

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Ihr Pressekontakt: Nicole Brunner, Wörthersee Tourismus GmbH, Villacher Straße 19, A-9220 Velden Tel: +43(0)4274/38288-20, Fax: +43(0)4274/38288-19 E-Mail: <a href="mailto:presse@woerthersee.com">presse@woerthersee.com</a> , Web: <a href="http://www.presse.woerthersee.com">www.presse.woerthersee.com</a>
--