

Servus Srečno Ciao

genussfestspiele 2009

festival užitka 2009

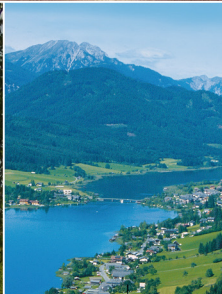
Alpe trifft Adria

www.genussfestspiele.at

Grafikdesign: werbeagentur schreiblmajer.com



25. April 2009
Laibach/Ljubljana
Janez Bratovž



9. Mai 2009
Weißensee
Hannes Müller



27. Juni 2009
Plöckenpass
Elfi Salcher



29. August 2009
Kötschach-Mauthen
Sissy Sonnleitner



10. Oktober 2009
San Michele del Carso (I)
Gostilna Devetak



City Hotel Ljubljana
Dalmatinova 15
SI-1000 Ljubljana
www.cityhotel.si

Doživite mladostno mesto v mladostnem Cityhotelu
Enoposteljna soba – superior z zajtrkom € 115,-
Dvoposteljna soba – superior z zajtrkom € 139,-
V okviru festivala užitek
Tel.: +386 1 239 00 00, e-mail: info@cityhotel.si

Im jugendlichen City Hotel eine jugendliche Stadt erleben

Einzelzimmer – Superior mit Frühstück € 115,-
Doppelzimmer – Superior mit Frühstück € 139,-
im Rahmen der Genussfestspiele
Tel.: +386 1 239 00 00, E-Mail: info@cityhotel.si

Tourismusinformationen bei Andreja Knific
Mobil: +386 41 335 852
E-Mail: andreja_knific@yahoo.de

Turistične informacije dobite pri Andreji Knific
Mobil: +386 41 335 852
E-mail: andreja_knific@yahoo.de



Kunst
kommt von
Können

Umetnost
je znanje



der intelligente
Vodka
Genuss

pameten
užitek **vodke**

Essentially enjoyed straight.



25. April 2009 Laibach/Ljubljana Janez Bratovž

JB Restavracija ■ Miklošičeva 17 ■ 1000 Ljubljana
Tel.: 00386 (0)1 4331358 ■ www.jb-slo.com

Tatjana und Vitjan Sancin, Triest
Öl- und Weinproduzent / Proizvajalec olja in vina
www.sancin.com

Rosa Bosco, Friaul
Weingut Rosa Bosco / Proizvajalec vina
www.rosabosco.it

Brüder Ota, Triest
Ota Schokolade / Ota Čokolada
www.ota.it

Daniela & Giorgio Fonterosa, Piemont
Alimentari / Delikatese
www.fonterosa.it

Martin Müller, Weißensee
Fisch vom Weißensee / Ribe iz Belega jezera
www.weissenseefisch.at

Stefan Seiser, Gurktal
Luftgeselchter Speck / Slanina
www.fleischerei-seiser.at

Beginn 16.30 Uhr bis 19.30 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.45 Uhr: Genussmenü von Janez Bratovž. Preis all inklusiv: € 100,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Začetek od 16.30 ure do 19.30 ure: Pokušanje specialitet v prisotnosti proizvajalca.
19.45 ure: meni užitka od Janezu Bratovžu. All inclusive cena: € 100,-
Poskrbite za svojo udeležbo preko prijavnice.





Der Naturpark Weissensee: Ein Naturjuwel zu jeder Jahreszeit

Ob kulinarisch aktiv durch den Frühling, Berg- und Seenerlebnis im Sommer, genuss- und stimmungsvoll durch den Herbst oder mit den Kufen über 6,5 km² Eis - die größte beständig zufrierende Natureisfläche Europas erkunden - Herzlich Willkommen am Weissensee dem südlichen Spielplatz der Natur.



Naravni park Weissensee (Belo jezero): naravni dragulj v vsakem letnem času.

Kulinarično aktivni skozi pomlad, doživetje gora in jezera v poletju, v prijetni atmosferi in z užitek skozi jesen ali z drsalkami čez 6,5 km² ledu - raziščite največjo stalno zamrznjeno naravno ledeno ploskev v Evropi - Prisrčno dobrodošli ob Belem jezeru, južnem igrišču narave.



9. Mai 2009 Weißensee Hannes Müller

Genießer-Landhotel Die Forelle ■ Techendorf 80 ■ 9762 Weißensee
Tel: 0043 (0)4713 2356 ■ www.dieforelle.at

Elisabetta, Antonella, Cristina Nonino
Die Grappa-Botschafterinnen Italiens
Grapa-ambasadorka Italiје
www.nonino.it

Gerhard Markowitsch
Winzer des Jahres 1999 / Vinar leta 1999
www.markowitsch.at

Franz Reisinger
Obstveredler / Plemenitelj sadja
www.obsthof-reisinger.at

Alessandro Marengo
Relanghe Torroneproduzent / Proizvajalec Torrone Relanghe
www.relanghe.it

Franz Hartl
Genussöl-Entwickler / Razvijalec žlahtnega olja
www.die-feinsten-essenzen.com

Josef Nuart
Schafmilchveredler / oplemenitelj ovčjega mleka
www.vulgo-hafner.at

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.30 Uhr: Genussmenü von Hannes Müller, Preis all inklusiv: € 95,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Začetek od 16.00 ure do 19.00 ure: Pokušanje specialitet v prisotnosti proizvajalca.
19.30 ure: meni užitka od Hannesa Müllerja. All inclusive cena: € 95,-
Poskrbite za svojo udeležbo preko prijavnice.



2 ÜN (Anreise Freitag mit einem Fisch-Genuss-Abend, 2x Frühstück, Samstag Vormittag eine entschleunigte Wanderung mit Seniorchef Hans - um die einzigartige Natur am Weißensee zu erleben - möglich wäre auch ein Schifffahrt - Kosten extra)

im DZ pro Person 147,- ■ Genussfestspiel € 95,- pro Person

Genießer-Landhotel Die Forelle „Genussvoll Aktiv“
Hannes Müller ■ Techendorf 80 ■ A - 9762 Weißensee / Kärnten
T: +43 4713 2356 ■ www.dieforelle.at



Erlenhof

HOTEL · PENSION · RESTAURANT

Fam. Franz Guggenberger | Mauthen 82, A-9640 Kötschach-Mauthen
T. +43 (0) 4715 444 | F. +43 (0) 4715 444-44 | info@erlenhof.at



Der Erlenhof ist ein Treffpunkt für Jung und Alt,
wo essen und trinken Freude macht.
„Ich koche euch ein“ und freue mich auf euren Besuch.
Euer „Guggi“ Franz Guggenberger

»Erlenhof« - kraj srečevanja za stare in mlade!
Tu boste jedli in pili z veseljem.
»Kuham za Vas« in se veselim Vašega obiska.
Vaš »Guggi« Franz Guggenberger



Ein Traum wurde wahr!

Alois Planner und Klaus Feistritzer haben
ihren Traum in die Wirklichkeit umgesetzt
und die Brauerei Loncium eröffnet.

Innovative Bierbraukunst im Gailtal

Privatbrauerei Loncium
Mauthen 60 ■ 9640 Kötschach-Mauthen
www.loncium.at

Sanje so se uresničile!

Alois Planner in Klaus Feistritzer sta
uresničila svoje sanje in sta odprla
pivovarno »Loncium«.

Inovativna pivovarska umetnost v Ziljski dolini.

Privatna pivovarna »Loncium«
Mauthen 60 ■ 9640 Kötschach-Mauthen
www.loncium.at





27. Juni 2009 Plöckenpass Elfi Salcher

Gasthof Plöckenhaus ■ Plöcken 1 ■ 9640 Kötschach-Mauthen

Tel.: 0043 (0)650 4718638 ■ www.koemau.com

Norbert Kollmitzer

Gemüsefarm / Kmetija usmerjena v pridelavo zelenjave

Tel.: 0043 (0)650 2234317

Ambros Lamprecht

Almgastwirt Lamprechtbauer / Gostilničar Lamprechtbauer

www.lamprechtbauer.at

Werner Holzfeind

Winzer aus Kötschach-Mauthen

Vinogradnik iz Kötschach-Mauthna

Tel.: 0043 (0)664 4132147

Albert Größbauer

Gailtaler Almkäseproduzent

Izdellovalec planinskega sira Gailtaler

Tel.: 0043 (0)699 12185722

Josef Brandstätter

Gailtaler Urmais-Bewahrer / Ohranitelj gailtalske prakoruze

www.landmais.com

Isolde und Karl Zankl

Fischzucht Zankl / Ribogojstvo Zankl

Tel.: 0043 (0)664 1732596

Walter Zojer

Gailtaler Bio-Almochsenzüchter / Rejec planinskih volov

Tel.: 0043 (0)676 3493975

Klaus Feistritzer und Alois Planner

Mauthner Bierbrauerei / Pivovarna Mauthen

www.loncium.at

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.

19.15 Uhr: Genussmenü von Elfi Salcher. Preis all inklusiv: € 69,-

Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Začetek od 16.30 ure do 19.30 ure: Pokušanje specialitet v prisotnosti proizvajalca.

19.45 ure: meni užitka od Elfi Salcher. All inclusive cena: € 69,-

Poskrbite za svojo udeležbo preko prijavnice.





„Das Beste leben“

Inmitten eines 20.000 m² NaturreSORTS. Ruhe und Entspannung. Wohlige Wärme in der Waldsauna, mediterrane Buntheit in der Hamam-Oase, Architektur der offenen Sinne im Quellen-Entspannungsbad. Ein leiser Luxus, der gut tut.

Unser Angebot für Sie

- 3 Nächte inkl. „Gute Laune ¾ Pension“
- 1 Ganzkörpermassage „Kraft der Alpen“ & Körperpackung mit Arnika oder Johanniskrautöl
- Viel Ruhe & Freiraum im Wellnessbereich

Inklusivpreis pro Person ab € 317,-



„Najboljše živeti“

Sredi 20.000 m² velikega naravnega resorja. Tišina in sprostitiv. Prijetna toplina gozdne savne, mediteranska pisanost v Hamam – oazi, arhitektura odprtih čutil v velicah sprostitvene kopeli. Tih luksuz, ki dobro dene.

Naša ponudba za Vas

- 3 noči vklj. s ¾ penzionom „dobre volje“
- 1 masaža celega telesa „moč Alp“ & telesne obloge z arniko ali šentjanževim oljem
- Veliko miru & prostosti v wellness območju

Celotna cena na osebo od € 317,-



Biohotel Daberer** vital & spa**

Familie Daberer

St. Daniel 32, 9635 Dellach/Gailtal

Tel.: +43/(0)4718/590, Fax.: +43(0)4718/590-310

info@biohotel-daberer.at ■ www.biohotel-daberer.at



29. August 2009 Kötschach-Mauthen Sissy Sonnleitner

Landhaus Kellerwand ■ Mauthen 24 ■ 9640 Kötschach-Mauthen
Tel.: 0043 (0)4715 269 ■ www.sissy-sonnleitner.at

Roland Velich

Ausnahmewinzer Österreichs / Izjemni vinogradnik Avstrije
www.moric.at

Johannes Pinterits, Burgenland

Pannonischer Safran / Panonski žafran
www.pannonischer-safran.at

Friedrich Schweighofer

OVAL VODKA
www.oval-vodka.com

Nataša Černic

Weingut Castello di Rubbia / Vinogradništvo Castello di Rubbia
www.castellodirubbia.it

Alojz Jurjez, Slowenien / Alojz Jurjež, Slovenija

Salz Piran, Piranske Soline / Piranska sol
www.soline.si

Markus Salcher

Edler - Fleischermeister / Žlahten mesarski mojster
www.lesachtaler-fleisch.at

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.30 Uhr: Genussmenü von Sissy Sonnleitner. Preis all inklusiv: € 100,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Začetek od 16.00 ure do 19.00 ure Pokušanje specialitet v prisotnosti proizvajalca.
19.30 ure: meni užitka od Sissy Sonnleitner. All inclusive cena: € 100,-
Poskrbite za svojo udeležbo preko prijavnice.



Weingut Castello di Rubbia

Nataša lässt ihre Herzlichkeit auch
in ihren autochthonen Weinen spüren.
Vielleicht auch in Kürze als Schlossherrin?



CASTELLO DI

RUBBIA



GRAD RUBIJE



Vinogradniško posestvo Castello di Rubbia

Nataša vnaša svojo prisrčnost
tudi v svoja avtohtona vina.

Ali mogoče kmalu tudi kot grajska gospa?

Nataša Černic

Azienda Agricola Castello di Rubbia

Tel e Fax 0039 (0)481-882681

www.castellodirubbia.it



www.zotter.at

Tauchen Sie ein in die Welt der Zotter Schokoladen!

Potopite se v svet
Zotter čokolade!





10. Oktober 2009 San Michele del Carso Familie Devetak

Trattoria Gostilna Devetak ■ San Michele del Carso 48
I-34070 Savogna d'Isonzo ■ Friaul, Italien
Tel.: 0039 (0)331 9846067 ■ www.devetak.com

Alessio und Alessandra Dorigo, Friaul
Winzerfamilie Dorigo / Vinogradniška družina Dorigo
www.montsclapade.com

Josef Zotter, Steiermark
Schokolademacher / Izdelovalec čokolade
www.zotter.at

Peter Bachmann, Hermagor
Lachs-Veredler / Plemenitelj lososa
www.biolachs.at

Rudolf Schwarzer, Lienz
Top-Schnapsbrenner Österreichs
Najboljši žganjar v Avstriji
Tel.: 0043 (0)4852 73366

Nataša Černic, San Michele del Carso
Weingut Castello di Rubbia
Vinogradništvo Castello di Rubbia
www.castellodirubbia.it

Lenard Vidali, Triest
Käseproduzent / Proizvajalec sira
Tel.: 0039 (0)335 6562417

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.30 Uhr: Genussmenü von Familie Devetak. Preis all inklusiv: € 100,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Začetak od 16.00 ure do 19.00 ure: Pokušanje specialitet v prisotnosti proizvajalca.
19.30 ure: meni užitka od družini Devetak. All inclusive cena: € 100,-
Poskrbite za svojo udeležbo preko prijavnice.



KÄRNTEN

URLAUB BEI FREUNDEN

TRANSROMANICA - Europäische Hauptkulturroute

Durch Europa führt der Weg der Romanik. So auch von Deutschland über Kärnten und Slowenien nach Italien und erschließt die Schätze und Kostbarkeiten des Mittelalters des 10. bis 12. Jahrhunderts. Im reich bebilderten Kulturwanderführer „Auf den Spuren der Romanik in Kärnten“ werden neben den 5 Hauptstandorten Friesach, Benediktinerstift St. Paul, Dom zu Gurk, Maria Wörth und dem Stift Millstatt noch weitere 130 Sehenswürdigkeiten in 8 Themenrouten beschrieben.

Machen Sie sich auf die Spurensuche der Romanik in Kärnten und bestellen Sie kostenlos Ihren persönlichen Kulturwanderführer „TRANSROMANICA“



Stift St. Paul

TRANSROMANICA – Evropska kulturna pot

Skozi Evropo pelje pot romanike. Tako tudi iz Nemčije čez Koroško in Slovenijo v Italijo in odpira zaklade in dragocenosti srednjega veka 10. do 12. stoletja. V bogato ilustriranem kulturnem vodiču »Po sledih romanike na Koroškem« bo poleg petih glavnih lokacij - Breže (Friesach), benediktinski samostan Sv. Pavla v Labotski dolini, stolnica Krka (Gurk), Otok (Maria Wörth) in samostan Millstatt - opisanih še dodatnih 130 znamenitosti na 8 tematskih poteh.

Podajte se po sledih romanike na Koroškem in naročite vaš osebni kulturni vodič »TRANSROMANICA« brezplačno.

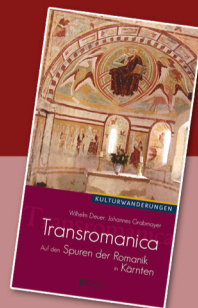


Burgenstadt Friesach

Bestellung und Information / Naročila in informacije:

Kärnten Information ■ Casinoplatz 1, 9220 Velden ■ Tel.: +43 (0) 463/3000
kultur@kaernten.at ■ www.kultur.kaernten.at

WWW.KULTUR.KAERNTEN.AT



TRANSROMANICA

The Romanesque Routes of European Heritage