

Servus Srečno Ciao

genussfestspiele 2011

festival užitka 2011

Alpe trifft Adria

www.genussfestspiele.at



Grafikdesign: werbeagentur schreibmajer.com • Foto: Ferdlhard Neumüller



5. März 2011
Weißensee

Hannes Müller



9. April 2011
Triest

Massimo Sperli



27. August 2011
Kötschach-Mauthen

Sissy & Stefanie Sonnleitner



8. Oktober 2011
Kobarid

Ana Ros Franko



Nur mit den besten Kellnern ist es möglich Carpe Diem Kombucha weltweit bekannt zu machen!

Fragen Sie in den Restaurants nach dem perfekten alkoholfreien Essensbegleiter!

Solo con i migliori camerieri è possibile far conoscere in tutto il mondo Kombucha!

Per chi non beve alcool può chiedere questa bibita nei ristoranti.

Samo najboljsi natakarji lahko pripomorejo k spoznavanju Kombucha dalec po svetu.

Nealkoholiki lahko v restavracijah povprašajo po tej pijaci.



CARPE DIEM
KOMBUCHA



Servus, Srecno, Ciao!

Genussfestspiele 2011

Es sind die Begegnungen mit Menschen die das Leben lebenswert machen. Heimat hört nicht bei der Landesgrenze auf! Heimat ist überall dort wo man Menschen in die Augen blickt und das Gefühl hat „DAHEIM“ zu sein. Herzlich Willkommen bei den Genussfestspielen! Herzlich willkommen DAHEIM!

Servus, Srecno, Ciao!

Festival dei Saporì 2011

Incontrarsi e stare tra la gente è ciò che rende la vita degna di essere vissuta. La terra natia non finisce ai confini di stato! Piuttosto è là dove, guardando la gente negli occhi, si ha il senso di essere a casa. Benvenuti al Festival del Sapore! Benvenuti a casa!

Servus, Srecno, Ciao!

Festivali užitka 2011

Srečanja z ljudmi so tisto, zaradi česar je vredno živeti. Domovina se ne konča na državni meji! Domovina je povsod tam, kjer lahko človeku pogledamo v oči in imamo občutek, da smo DOMA. Prisrčno dobrodošli na festivalu užitkov. Prisrčno dobrodošli DOMOV!





5. März 2011 Weißensee Hannes Müller



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



**Die ganze Familie Müller sorgt sich
um das Wohl ihrer Gäste!**

Tutta la famiglia Müller si occupa dei propri ospiti!

Cela družina Muller skrbi za svoje goste!

„Festspieltage am Weissensee“ von Freitag den 4. bis Sonntag, den 6. März 2011
2 ÜN im DZ inkl. Genussfestspiel € 255,- pro Person

„Festival del Weissensee“ da venerdì 4 a domenica 6 marzo 2011
2 pernottamenti per due persone in camera doppia con il festival dei sapori a persona € 255,-

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: € 100,-
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.
19.30: menü gourmet firmato da Hannes Müller. Prezzo tutto compreso: € 100,-
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!



Genuss mit allen Sinnen.
Diletto a pieni sensi.

Cristian Specogna, Winzer aus Friaul

Der frische Wind Friauls

Il vento fresco del Friuli

www.specogna.it

Andrea Sagmeister, Fruchtveredlerin

Ihre Heimat löffelt man aus dem Glas

Si può assaggiare la sua patria nel vasetto con il cucchiaino

www.sagmeisters.at

Martin Müller, Fischer am Weißensee

Er erhält, was die Natur im schenkt

Mantiene ciò che la natura gli regala

www.weissenseefisch.at

Markus Salcher, Fleischer im Lesachtal

Der Fleischer mit dem großen Herz

Il macellaio dal grande cuore

www.gzp.at

Lisa Tosolini, Grappaproduzentin

Das köstliche Friaul edel verpackt

Il prelibato Friuli in confezione pregiata

www.bepitosolini.it

Christian Thurner, Kaffeeröster aus Kötschach-Mauthen

Der beste Kaffee geliefert im Fiat Cinquecento

Il miglior caffè fornito in una Fiat 500

www.sangiusto.at



9. April 2011 Triest Massimo Sperli

Restaurant Harry's Grill im Grand Hotel Duchi d'Aosta
Piazza Unitá 2 ■ 34121 Triest ■ Tel.: 0039 (0)40 660606



**In einer Minute vom Zimmer zu den Genussfestspielen –
in diesen Hotels:**

Triests erste Adresse – Grand Hotel Duchi d'Aosta
Stilvoll auf höchstem Niveau am schönsten Platz der Stadt –
der zum Meer hin offenen Piazza Unità. Mit dem Restaurant
Harry's Grill, dem Schauplatz der Genussfestspiele.

Triests neue Seite – Hotel Duchi Vis à Vis
Gegenüber des Duchi d'Aosta und in perfektem Kontrast dazu:
19 Zimmer im zeitlos klaren italienischen Design.

**In un minuto dalla vostra camera per godere il Festival –
in questi hotel:**

Il primo indirizzo di Trieste – il Grand Hotel Duchi d'Aosta
Elegante al più alto livello nella piazza più bella della città – dal
mare aperto la Piazza Unità. Il Ristorante Harry's Grill, la scena
del godimento Festival.

Nuova pagina di Trieste – Hotel Duchi Vis à Vis
Di fronte al Duchi d'Aosta e in perfetto contrasto: 19 camere
luminose, design italiano.

**Gönnen Sie sich anlässlich der Genussfestspiele in Triest ein
traumhaftes Wochenende! Zwei Übernachtungen inkl.
Frühstücksbuffet vom 8. bis 10. April 2011 pro Person
im Doppelzimmer „Classic“ € 140,--.**

**Concedetevi di godere in occasione del Festival dei Sapori a Trieste
un weekend meraviglioso! Due notti con prima colazione a buffet
dal 8 al 10 Aprile 2011, per persona in camera doppia € 140, --.**

**Infos und Buchungen: www.duchi.eu, www.hotelvisavis.net
oder Tel. 0039 (0)40 7600011**

**Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.30 Uhr: Genussmenü von Massimo Sperli, Preis alles inklusive: € 100,--
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.**

**Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.
19.30: menü gourmet firmato da Massimo Sperli. Prezzo tutto compreso: € 100,--
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!**





Tue Gutes und rede darüber.
Fai del bene e parlane.

Vitjan und Devan Sancin, Wein und Öle

Die Botschafter vom Monte D'Oro

I predicatori del Monte D'Oro

www.sancin.com

Heiner Hobmeier, Bäckermeister

„Der Bäcker-Weltmeister“, er produziert täglich die meisten verschiedenen Brote der Welt

„Il fornaio campione mondiale“, che produce quotidianamente diversi tipi di pane di tutto il mondo

www.hobis-backstube.de

Matej Lupinc

Weingenuß aus dem Karst

Il piacere del vino del Carso Triestino

www.lupinc.it

Uroš Klinec

Prosciuttomacher aus dem Paradies

Produttore del prosciutto dal paradiso

www.klinec.si

Josef Zotter

„Schokoladenwunder“ aus der Steiermark

„Il miracolo della cioccolata“ dalla Stiria

www.zotter.at

Lisa Luchita

Personal Shopperin

„Triests offenes Auge“

„l'occhio aperto su Trieste“

www.syla.it



27. August 2011 Kötschach-Mauthen Sissy & Stefanie Sonnleitner

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



Vielfalt gemeinsam genießen.

Godere insieme le diverse produzioni della terra.

Uživati skupaj različnosti proizvodov zemlje.



Haidronic Consulting

Einfach wohl fühlen und genießen, wir sorgen dafür
Sentirsi perfettamente e godere,
Enostavno se počutiti odlično in uživati
www.haidronic-consulting.at



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

Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.
19.30: menü gourmet firmato da Sissy e Stefanie Sonnleitner. Prezzo tutto compreso: € 100,-
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!



Gebt den Kindern eine Chance
uns zu entdecken.

*Date ai bambini la possibilità
di scopirci.*

Marko Fon, Winzer

Jede Flasche ist ein großes Geschenk!

Ogni bottiglia è un grande regalo!

Tel.: 00386 5 7 66 87 83

Christine und Franz Strohmeier, Winzer

Weine ohne Schwefel warum nicht?

Vini senza sulforosa, perche no?

www.strohmeier.at

Paul Stoiber, Kräuterbauer

Gartenkräuter aus dem Glas

Erbe del giardino sotto vetro

www.kraeuterbauer.de

Felix Weinstock, Balsamico Produzent

Ein kulinarischer Grenzgänger

Esperto culinario transfrontaliero

www.felix-weinstock.at

Edwin Heider, Whisky Importeur

Der Whisky erzählt über mein Leben

Il Whisky parla della mia vita

www.caledonia.at

Thomas Hans und Sandra Althoff, Kekskompositionen

Die neue Welt der Kekse

Il nuovo mondo dei biscotti

www.7sonntage.de



8. Oktober 2011 Kobarid Ana Ros Franko

HIŠA FRANKO ■ Staro Selo 1 ■ 5222 Kobarid
Tel.: 00386 (0)5 389 41 20 ■ www.hisafranko.com



Genuss verfeinert mit eigenen Kräutern aus dem Garten.
Godimento raffinato con le erbe coltivate nel suo giardino.
Rafinirano uživanje zelišč gojenih v njegovem vrtu.



„Festspieltage in Kobarid“ von Freitag den 7. bis Sonntag, den 9. Oktober 2011
2 ÜN im DZ mit Frühstück inkl. Genussfestspiel pro Person € 210,--

„Festival dei sapori a Kobarid“ da venerdì 7 a domenica 9 ottobre 2011
2 pernottamenti in camera doppia con colazione con il festival dei sapori a persona € 210,--

Beginn 16.00 Uhr bis 19.00 Uhr: Verkostung der Spezialitäten mit den anwesenden Produzenten.
19.30 Uhr: Genussmenü von Ana Ros Franko, Preis alles inklusive: € 100,--
Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular.

Dalle ore 16.00 alle 19.00: degustazione di specialità in presenza dei produttori.
19.30: menù gourmet firmato da Ana Ros Franko. Prezzo tutto compreso: € 100,--
Assicuratevi la vostra partecipazione inviando il modulo di prenotazione!



Foto: Sissi Furgler

Glauben Sie mir, sie sollten sich unbedingt den „LUXUS“ Herwig Ertl leisten.
Credetemi, dovrete assolutamente permettervi „IL LUSSO“ Herwig Ertl.

GUERILA, Zmago Petric, Winzer

Der Revolutionär im Weinbau

Viticoltore rivoluzionario

www.guerila.si

Franz Hartl, Ölentwickler

Kompromisslos der Qualität verschrieben

Inconfondibilmente sottomesso alla qualità senza confini

www.hartls-oele.at

Hannes Pinterits, Safranproduzent

Das teuerste Gewürz der Welt aus seiner Hand

Il più caro condimento del mondo da lui prodotto

www.pannonischer-safran.at

Sasa Winkler, Käseproduzent

Der Ziegenvater

Il padre delle capre

Tel: 003859966 90692

Trumer, Bier

EINFACH LEBEN und GENUSS ERLEBEN

VIVERE SEMPLICEMENTE e GODERE

www.trumer.at

Sem Kegley, Georg Lexer sen. und jun., Weingut Karnburg

Die Revolutionäre im Kärntner Weinbau

I rivoluzionari nella produzione del vino della Carinzia

Tel. 0043 (0) 650 8271244

Hier isst man gut! | Qui si mangia bene!




Wir machen Genuss erlebbar und bieten noch dazu ein einzigartiges Ambiente mit Aussicht

Da noi il sapore è un'esperienza da vivere in un'atmosfera con una vista straordinaria.

Okus je pri nas izkusnja za ziveti v atmosferi z izjemnim razgledom.

Restaurant Grad Socerb
Milan Graj
Socerb 7
SLO-6275 Crni Kal
Tel: 00386 41 571 544
E-Mail: gradsocerb@siol.net




GASTEZMILLAU

Das Tennis Stüberl als Ort des Genusses ist die Antwort auf die Gourmettempel

In risposta ai templi dei gourmet, il Tennis Stüberl come luogo di sapori.

Tennis Stuberl je kraj okusov kot odgovor na svetisce gurmanov.

Pizzeria Saluti
Ernst Moser
Gereitstraße 10.
A-9971 Matrei in Osttirol,
Tel.: 0043 (0) 4875 6726
pizzeriasaluti@aon.at

Hier isst man gut! | Qui si mangia bene!



GAUTZMILLAU

Das Beste mit Liebe gemacht
Il meglio fatto con amore
Najboljše narejeno z ljubeznijo

Tirolerhof Dölsach
Waltraud und Hans Peter Sander
9991 Dölsach 8
Tel: 0043 (0) 4852 64111
www.tirolerhof.or.at

Ich koche mit den besten Produkten vom Markt in Ljubljana für meine Gäste aus aller Welt

Io cucino usando i migliori prodotti del mercato di Ljubljana per i miei ospiti internazionali

Pri kuhanju za moje internacionalne goste uporabljam najboljše proizvode ljubljanske trznice

JB Restavracija
Janez Bratovž, s. p.
Miklošičeva cesta 17, 1000 Ljubljana
Phone: 00386 1 433 13 58
E-mail: janez.bratovz@siol.net
Website: www.jb-slo.com



S. Pellegrino World's
100 Best Restaurants
88. Platz

Hier schläft man gut! | Qui si dorme bene!

DAS Beste LEBEN
DAS BESTE Leben

Vivere al meglio - la miglior vita

Najboljše življenje - živeti najboljše



Biohotel Daberer**** vital & spa ■ Familie Daberer ■ St. Daniel 32
9635 Dellach/Gailtal ■ Tel: 0043(0)4718/590 ■ Fax: 0043(0)4718/590-310
E-Mail: info@biohotel-daberer.at ■ Internet: www.biohotel-daberer.at



„Unter dem Himmel über der Soca“
Ferien auf der Alm wie im Paradies

„Sotto il cielo sopra Isonzo“
Vacanze nel paradiso montano

„Pod nebom nad soco“
Pocitnice v planinskem raju



Nebesa

Livek 39 ■ 5222 Kobarid ■ Slowenien ■ Tel: 00386 41769484

www.nebesa.si ■ info@nebesa.si



Hier schläft man gut! | Qui si dorme bene!

Zur Ruhe finden und sich dabei kulinarisch verwöhnen zu lassen und die Natur genießen

Trovare pace e lasciarsi viziare dalla gola scoprendo la natura a pieni sensi

Najdite mir, prepustite se kulinaričnim užitkom ter uživajte v naravi



Agriturismo und Weingut Klinec
Medana 20 ■ SLO-5212 Dobrovo ■ Tel. +386-5-304-5092
www.klinec.si ■ klinec@siol.net

Im Lesachtal im naturbelassensten Tal Europas kann man die Seele noch baumeln lassen
V Lesachtal, neokuzeni evropaski dolini, pustimo, da tvoja duša se naprej uživa
In Lesachtal nella valle incontaminata d'Europa, si può lasciare che la tua anima ancora

1. Almwellnesshotel Tuffbad**S ■ Gastgeberfamilien Oberluggauer & Obernosterer**
Tuffbad 3 ■ A-9654 St. Lorenzen ■ Tel: 0043(0)4716/622 ■ Fax: 0043(0)4716/622-55
E-Mail: info@almwellness.com ■ Internet: www.almwellness.com



Reinster Badesee der Alpen • Lago balneare alpino di acque purissime
200 km traumhafte Wanderwege • 200 km di meravigliosi sentieri alpini
Biken zwischen Berg und See • con la mountain bike tra laghi e monti

weissensee .com
SPIELPLATZ DER NATUR

Weißensee Information • 9762 Weissensee
Tel. 0043(0)4713/2220-0 • Fax 0043(0)4713/2220-44

Größte Natureisfläche Europas • superficie ghiacciata naturale più grande d'Europa
Schneesicheres Langlaufzentrum • centro di sci di fondo con garanzia di neve
Skispaß für die ganze Familie • sci alpino - divertimento per tutta la famiglia!

