

Servus Srečno Ciao

# genussfestspiele 2011

festival užitka 2011

*Alpe trifft Adria*

[www.genussfestspiele.at](http://www.genussfestspiele.at)



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 najboljši natakarji lahko pripomorejo k spoznavanju Kombucha dalec po svetu.

Nealkoholiki lahko v restavracijah povprašajo po tej pijaci.



www.carpediem.com



**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 Sapori 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](http://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: menù 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](http://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](http://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](http://www.weissenseefisch.at)

**Markus Salcher, Fleischer im Lesachtal**  
Der Fleischer mit dem großen Herz  
Il macellaio dal grande cuore  
[www.gzp.at](http://www.gzp.at)

**Lisa Tosolini, Grappaproduzentin**  
Das köstliche Friaul edel verpackt  
Il prelibato Friuli in confezione pregiata  
[www.bepitosolini.it](http://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.sangiuato.at](http://www.sangiuato.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 Unitá. 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 Unitá. 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](http://www.duchi.eu), [www.hotelvisavis.net](http://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](http://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](http://www.hobis-backstube.de)

**Matej Lupinc**  
Weingenuß aus dem Karst  
Il piacere del vino del Carso Triestino  
[www.lupinc.it](http://www.lupinc.it)

**Uroš Klinec**  
Prosciuttomacher aus dem Paradies  
Produttore del prosciutto dal paradiso  
[www.klinec.si](http://www.klinec.si)

**Josef Zotter**  
„Schokoladenwunder“ aus der Steiermark  
„Il miracolo della cioccolata“ dalla Stiria  
[www.zotter.at](http://www.zotter.at)

**Lisa Luchita**  
Personal Shopperin  
„Triests offenes Auge“  
„l'occhio aperto su Trieste“  
[www.syla.it](http://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](http://www.sissy-sonnleitner.at)



**Vielfalt gemeinsam genießen.**  
**Godere insieme le diverse produzioni della terra.**  
**Uživati skupaj raznolikosti 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](http://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: menù 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](http://www.strohmeier.at)

### Paul Stoiber, Kräuterbauer

Gartenkräuter aus dem Glas  
Erbe del giardino sotto vetro  
[www.kraeuterbauer.de](http://www.kraeuterbauer.de)

### Felix Weinstock, Balsamico Produzent

Ein kulinarischer Grenzgänger  
Esperto culinario transfrontaliero  
[www.felix-weinstock.at](http://www.felix-weinstock.at)

### Edwin Heider, Whisky Importeur

Der Whisky erzählt über mein Leben  
Il Whisky parla della mia vita  
[www.caledonia.at](http://www.caledonia.at)

### Thomas Hans und Sandra Althoff, Kekskompositionen

Die neue Welt der Kekse  
Il nuovo mondo dei biscotti  
[www.7sonntage.de](http://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](http://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](http://www.guerila.si)

**Franz Hartl, Ölentwickler**  
Kompromisslos der Qualität verschrieben  
Inconfondibilmente sottomesso alla qualità senza confini  
[www.hartls-oele.at](http://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](http://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](http://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

Hier isst man gut! | Qui si mangia bene!



**GAULTMILLAU**

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



**GAULTMILLAU**

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



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 89. 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

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 kulinaricnim  
užitkom ter uživajte v naravi



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

„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 rajju



Nebesa  
Livek 39 ■ 5222 Kobarid ■ Slowenien ■ Tel: 00386 41769484  
www.nebesa.si ■ info@nebesa.si



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!

