

# genussfestspiele 2008

*Alpe trifft Adria*



26. April 2008  
TRIEST  
Ami Scabar



17. Mai 2008  
VELDEN  
Silvio Nickol



13. Juni 2008  
VILLACH  
Patricia Kaspar



Herwig Ertl



23. August 2008  
KÖTSCHACH-MAUTHEN  
Sissy Sonnleitner



**Gönnen Sie sich im Rahmen der Genussfestspiele bei Ami Scabar ein traumhaftes Wochenende in Triest.**

Das stilvolle Grand Hotel Duchi d'Aosta, mitten in der Stadt auf der zum Meer hin offenen Piazza Unitá, bietet jeden Komfort. Alle Cafés, Buffets, die Hafensperrade und die Museen sind bequem zu Fuß erreichbar.

## **Grand Hotel Duchi d'Aosta**

2 Nächte von Freitag, 25. April bis Sonntag, 27. April inkl. Frühstücksbuffet zum Preis von € 170,- pro Person im Doppelzimmer. 1 Nacht € 94,- pro Person im DZ. Infos und Buchungen unter [www.duchi.eu](http://www.duchi.eu) oder unter Tel. 0039-040-76 000 11

## **Hotel Riviera**

Das Hotel Riviera vor den Toren der Stadt, direkt am Meer mit Blick auf das Schloss Miramare gelegen, bietet zum selben Termin zwei Übernachtungen im Zimmer mit Meeresblick um € 150,- pro Person im Doppelzimmer inkl. Frühstücksbuffet. 1 Nacht kostet € 85,- pro Person im DZ. Infos und Buchungen unter [www.rivieramax.eu](http://www.rivieramax.eu) oder Tel. 0039-040- 22 45 51



Sie möchten zu einem anderen Termin kommen?

Angebote und spezielle Wochenend-Themen-Packages finden Sie auf den Websites der Hotels unter „Spezialangebote“, hier können Sie sich auch für den Newsletter anmelden.

# Scabar

# Triest

## Restaurant Scabar



**Ami Scabar**  
**26. April 2008**

**Beginn: 17:00 Uhr**

**Erta Sant'Anna, 63**  
**I-34149 Trieste**  
**Tel: 0039 040810368**

**Beginn: 17:00 Uhr bis 19:30 Uhr**  
**Verkostung der Spezialitäten durch**  
**die anwesenden Produzenten**

**20:00 Uhr: Genussmenü von Ami Scabar**  
**im Restaurant Scabar**

**Preis all inklusiv: € 100,- pro Person**  
**Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte**  
**mittels Anmeldeformular auf Seite 11**

**Edi Kante, Winzer aus Duino Aurisina/Triest**  
[www.kante.it](http://www.kante.it)

**Benjamin Zidarich, Winzer aus Duino Aurisina/Triest**  
[www.zidarich.it](http://www.zidarich.it)

**Weißensee Kulinarium Hannes & Martin Müller**  
[www.forellemueller.at](http://www.forellemueller.at)

**Zigante Istrien, Giancarlo Zigante**  
[www.zigantetartufi.com](http://www.zigantetartufi.com)

**Johann Böheim, Winzer aus Arbesthal/Carnuntum**  
[www.carnuntum.com/boheim](http://www.carnuntum.com/boheim)

**Pfau Brennerei, Valentin Latschen**  
[www.pfau.at](http://www.pfau.at)

**Schleppebrauerei, Bierproduzent**  
[www.schleppe.at](http://www.schleppe.at)





Wir möchten Sie einladen, in eine Welt des Außergewöhnlichen. Eine Kombination aus Neorenaissance und der heutigen Moderne, gelegen inmitten der traumhaften Landschaft Kärntens.



Mit der direkten Lage an der blauen Bucht des Wörthersees und der gemütlichen Atmosphäre des Ortes Velden, können Sie sich in unsere Obhut begeben und genießen wonach Ihre Sinne verlangen.

SCHLOSS VELDEN

A CAPELLA HOTEL

VELDEN, AUSTRIA



## Schloss Velden - Genussfestspiele

Ihre Möglichkeit, das historische Schloss im 21. Jahrhundert zu besuchen und sich von folgenden Leistungen verführen zu lassen:

- 1 Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer
- Upgrade von Standard auf die Deluxe Zimmer Kategorie
- 5 - Gänge - Menü inklusive korrespondierender Getränke
- Frühstücksbuffet im Seerestaurant "Seespitz" oder im Zimmer
- Minibar, W-LAN Zugang, Zugang zum privaten Beach Club
- Putting Green, Tennis Court (beides auf Anfrage)

**Preis pro Person im Doppelzimmer: € 350,-**

Buchbar für 17. Mai 2008, Reservierungen: +43 4274 52000 5031, Reservierung nur nach Anfrage und Verfügbarkeit



# Schloss Velden

## Restaurant Schlossstern



**Silvio Nickol**  
**17. Mai 2008**

**Beginn: 17:00 Uhr**

**Secorso 10**  
**9220 Velden**  
**Tel: 04274/52000**

**Silvana Forte und Flavio Basilicata**  
Weingut Le due Terre aus Prepotto Friaul

**Evangelios Paraschos, Winzer aus San Floriano/Friaul**  
[www.paraschos.com](http://www.paraschos.com)

**Markus Huber, Winzer Newcomer Österreich**  
[www.weingut-huber.at](http://www.weingut-huber.at)

**Roberto Mongetto, Alimentari / Piemont**  
[www.mongetto.it](http://www.mongetto.it)

**Levi Gregoris, Prosciutto San Daniele**  
[www.bottegedelprosciutto.com](http://www.bottegedelprosciutto.com)

**Mario Fongo, Lingue di Suocera, Piemont**  
[www.mariofongo.com](http://www.mariofongo.com)

**Hans Reisetbauer / Schnapsbrenner OÖ**  
[www.reisetbauer.at](http://www.reisetbauer.at)

**Hansi Baumgartner, Käse - Kunst Südtirol**  
[www.degust.com](http://www.degust.com)

**Heinrich Zehetner / Olio Secondo Veronelli**  
[www.oliosecondoveronelli.at](http://www.oliosecondoveronelli.at)

**Beginn: 17:00 Uhr bis 19:30 Uhr**

**Verkostung der Spezialitäten durch die anwesenden Produzenten**  
**20:00 Uhr: Genussmenü von Silvio Nickol im Restaurant Schlossstern**

**Preis all Inklusiv: € 150,- pro Person**

**Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular auf Seite 11**



# Romantik Hotel ★★★★ POST

Hauptplatz 26

A-9500 Villach

Kärnten/ AUSTRIA

Tel: +43 (0) 42 42 26101-0

Internet: [www.romantik-hotel.com](http://www.romantik-hotel.com)

E-Mail: [info@romantik-hotel.com](mailto:info@romantik-hotel.com)

## „Romantische Stunden in kaiserlichen Gemächern“

Die Liebe wieder entdecken - unterm Baldachin mit Kaiserkrone.

Da, wo schon Kaiser Karl V. schlummerte

Als Feinschmecker speisen – Geranien auf der Steintreppe, an der Renaissancefassade wild rankender Wein, Rosen und Efeu... fast wie im Märchen – nur Dornröschen fehlt!

Unsere Leistungen:

- 2 romantische Nächte in einer unserer Suiten
- Champagner und Erdbeeren zur Begrüßung ans Bett
- Frühstück vom Romantik-Bufferet
- Den Gaumen kitzeln mit Gerichten bei zwei romantischen Abendessen im Kerzenschein



Benützung unseres Wellnessbereiches mit folgender Ausstattung: Terrasse über den Dächern von Villach, Dampf-, Sole-, Aromabad, Tepidarium, Sauna mit Lichttherapie, Erlebnisdusche, Solarium und Massage-möglichkeit.

**Preis pro Person: € 260,-**

Buchungszeitraum: Ganzjährig je nach Verfügbarkeit



# Villach

**Maria und Willi Sattler, Weingut Sattlerhof, Steiermark**  
[www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)

**Gloria Midolini, Asperum/Balsameria und Weingut**  
[www.midolini.com](http://www.midolini.com)

**Paolo Starec, Olivenölproduzent aus Triest**  
[www.starec.it](http://www.starec.it)

**Lorenzo D'Ossvaldo, Prosciuttoproduzent Cormons**

**Josef Nuart, Schafskäseproduzent aus Unterkärnten**  
[www.vulgo-hafner.at](http://www.vulgo-hafner.at)

**Pfau Brennerei, Valentin Latschen**  
[www.pfau.at](http://www.pfau.at)

**Mag. Josef Pacher, Villacher Brauerei**  
[www.villacher.com](http://www.villacher.com)

**Testa Rossa Caffè/Firma Wedl Mils, Tirol**  
[www.testarossacaffe.com](http://www.testarossacaffe.com)

## Restaurant Urbani Weinstuben



**Patricia Kaspar**  
**13. Juni 2008**

**Beginn: 17:00 Uhr**

**Meerbothstraße 22**  
**9500 Villach**  
**Tel: 04242/28 105**

**Beginn: 17:00 Uhr bis 19:30 Uhr**

**Verkostung der Spezialitäten durch die anwesenden Produzenten.**  
**20:00 Uhr: Genussmenü von Patricia Kaspar im Restaurant Urbani Weinstuben**

**Preis all inklusiv: € 85,- pro Person**

**Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular auf Seite 11**



## „DAS Beste LEBEN“

Entspannen inmitten eines 20.000 m<sup>2</sup> Naturressorts mit dem besten Blick ins Tal & in die Karnischen Alpen!

Viel Ruhe & Freiraum im Wellnessbereich – 900 m<sup>2</sup> mit Quellen-Entspannungsbad, romantischer Waldsauna am Gebirgsbach, Tannensauna, Farblaconium und Hamam-Oase.

Bio-Spa mit wohltuenden Pflege- und Verwöhnbehandlungen.

Wohndesign in schlicht-edlem Naturstil – Holz, warme, kräftige Farben und edle Naturmaterialien!

## Unser Angebot für die Genussfestspiele

### „Wellness-Genießertage“

- 3 Nächte / 4 Tage mit „Gute Laune ¾ Pension“
- 1 Ganzkörpermassage „Kraft der Alpen“ & Körperpackung mit Arnika oder Johanniskrautöl

**Inklusivpreis pro Person: ab € 289,-**



Biohotel Daberer\*\*\*\* vital & spa

Familie Daberer

St. Daniel 32, A-9635 Dellach/Gailtal

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

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

# Kötschach-Mauthen

## Landhaus Kellerwand



**Sissy Sonnleitner**  
**23. August 2008**

**Beginn: 16:00 Uhr**

**Mauthen 24**  
**9640 Kötschach-Mauthen**  
**Tel: 04715/269**



**Silvia und Albert Gesellmann, Winzer Mittelburgenland**  
[www.gesellmann.at](http://www.gesellmann.at)

**Wolfgang Bäuerl, Winzer Wachau**  
[www.baeuerl.at](http://www.baeuerl.at)

**Herbert Bösch, Lustenauer Senf**  
[www.lustenauer-senf.com](http://www.lustenauer-senf.com)

**Hans-Peter Sander, Kochkünstler, Dölsach/Osttirol**  
[www.tirolerhof.or.at](http://www.tirolerhof.or.at)

**Emiliano Inaudi, Alimentari aus dem Piemont**  
[www.inaudi.it](http://www.inaudi.it)

**Vanja Dujz, Olivenöl, Alimentari Istrien**  
[www.vanjadujc.net](http://www.vanjadujc.net)

**Hermann Kuenz, Schnapsbrenner, Dölsach/Osttirol**  
[www.kuenz-schnaps.at](http://www.kuenz-schnaps.at)



**Beginn: 16:00 Uhr bis 19:30 Uhr**

**Verkostung der Spezialitäten durch die anwesenden Produzenten.**  
**20:00 Uhr: Genussmenü von Sissy Sonnleitner im Landhaus Kellerwand**

**Preis all inklusiv: € 95,- pro Person**

**Sichern Sie sich Ihre Teilnahmekarte mittels Anmeldeformular auf Seite 11**



## Kärntner Brautradition seit 1858

Seit 1858 vermittelt Villacher Bier Kärntner Brautradition mit Erfolg. Die edelgehopften Villacher Bierspezialitäten sind das Resultat gelebter Tradition und gepflegter Braukunst. Als Markenträger von „Kärnten.Echt gut!“ steht Villacher Bier für Produkte höchster Qualität aus Kärnten mit besten Rohstoffen und größter Sorgfalt beider Verarbeitung.

Die Verwendung Naturbelassener Rohstoffe und das Festhalten an klassischen Verarbeitungsverfahren bei größter Sorgfalt garantieren unverfälschte Echtheit, höchste Qualität und lebendige Tradition.

„Das Geheimnis von Kärntens beliebtestem Bier ist neben der Braukunst die Güte der einzelnen Rohstoffe. Kristallklares Wasser, hochwertige österreichische Braugerste und erlesener Hopfen sorgen für seine Einzigartigkeit“, weiß Braumeister Linder zu berichten.



Qualität

HANDELSHAUS  
WEDL

erleben

Inter  
SERVICE

**C+C Abholgroßmarkt**  
Karawankenweg 22  
9500 Villach  
Tel. 05 / 9335 - 2800  
Fax 05 / 9335 - 4809

**»DER REGIONALE LEBENSMITTEL-  
GROSSHÄNDLER IN IHRER NÄHE«**  
Partner der Gastronomie, Hotellerie und Gewerbetunden

**C+C Abholgroßmarkt**  
Öffnungszeiten:  
MO-FR 6.30 - 17.30 Uhr  
SA 6.30 - 14.00 Uhr  
[www.wedl.com](http://www.wedl.com)

Überzeugen Sie sich selbst von unseren vielen Vorteilen und besuchen Sie uns im C+C Wedl Markt:

Vollsortiment mit über **25.000 Artikeln**, große Auswahl an **heimischen Produkten**, moderne **Frischfleisch- und Fischabteilung**, **Obst- und Gemüsespezialitäten** mit Frischegarantie, **Feinkostartikel** aus aller Welt, ausgesuchtes **BIO Sortiment** und eine **Vinothek** mit über **700 Qualitätsweinen** mit Fachberatung durch unseren Dipl. Sommelier



Infos unter:

**HERWIG ERTL**

Haus der Mode & Spezialitäten

Kötschach, Hauptplatz 19

9640 Kötschach-Mauthen

Tel: 0043 (0) 4715 246

Fax: 0043 (0) 4715 8914

ertl@kaeseschokolade.at



**Gemeinsam etwas bewegen von der Alpe an die Adria!**

Liebe Freunde des ehrlichen Geschmacks!

Als Organisator der Genussfestspiele 2008 möchte ich Sie zu diesen kulinarischen Höhepunkten des Jahres einladen. Aufgrund der großen Nachfrage und der möglichen Personenanzahl bitten wir Sie, die Anmeldung und Anzahlung bis spätestens 14 Tage vor dem jeweiligen Genussfestspiel durchzuführen.

Lassen Sie sich begeistern mit Köstlichkeiten von großartigen Produzenten, die viele gerne hätten und nicht überall bekommen.

*Herwig Ertl*

## ANMELDEFORMULAR

Name:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

Plätze für das Genussfestspiel am Samstag, den 26. April 2008 bei Ami Scabar in Triest, 17 Uhr. Preis: all inklusiv € 100,- pro Person  
www.scabar.it, Tel: 0039 040810368

Plätze für das Genussfestspiel am Samstag, den 17. Mai 2008 bei Silvio Nickol im Schloss Velden, 17 Uhr. Preis: all inklusiv € 150,- pro Person  
www.schlossveldencapella.com, Tel: 0043 (0) 4274 52000

Plätze für das Genussfestspiel am Freitag, den 13. Juni 2008 bei Patricia Kaspar in Villach, 17 Uhr. Preis: all inklusiv € 85,- pro Person  
www.restaurant-urbani.at, Tel: 0043 (0) 4242 28105

Plätze für das Genussfestspiel am Samstag, den 23. August 2008 bei Sissy Sonnleitner in Kötschach-Mauthen, 16 Uhr. Preis: all inklusiv € 95,- pro Person  
www.sissy-sonnleitner.at, Tel: 0043 (0) 4715 269



## INFORMATION

Im Preis inkludiert sind die Verkostung der Spezialitäten der anwesenden Produzenten, das Genussmenü mit Weinbegleitung und Digestif.

Übernachtungsmöglichkeiten ersehen Sie aus diesem Folder. Anmeldungen auch unter: [www.genussfestspiele.at](http://www.genussfestspiele.at).

Die Anmeldung kann erst nach dem Zahlungseingang berücksichtigt werden.



Die italienische Art zu genießen in den besten Restaurants überall auf der Welt.

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