

SCHLEMMEN RUND UM DEN WÖRTHERSEE

ENDLICH SOMMER – FÜR VIELE DIE VIELLEICHT SCHÖNSTE JAHRESZEIT.

TEXT: IRINA WEINGARTNER



Die besten Zutaten für einen gelungenen Urlaub sind Sonnenschein, Wasserspaß, feine Genussadressen. Und das Schönste daran: Man muss nicht einmal ins Flugzeug steigen, denn in Österreich gibt es zahlreiche traumhafte Destinationen, um eine wunderschöne Freizeit zu verbringen – eine davon ist der Wörthersee.

Anlässlich der See.Ess.Spiele – dem jährlichen Genussfestival am Wörthersee von Ende April bis Anfang Mai – bekam unsere GENUSS.Reiseexpertin Irina Weingartner Einblick in das Festspielprogramm und konnte dabei einige der besten Adressen rund um den beliebten Kärntner See besuchen. Die Nachahmung im Sommer 2019 sei an dieser Stelle dringend empfohlen!

Das Genussfestival am Wörthersee

Bereits zum dritten Mal trafen heuer bei den See.Ess.Spielen am Wörthersee die Top-Köche der Region mit internationalen Gastköchen zusammen. Insgesamt luden 37 Events in 20 Locations an zehn Tagen zum Genießen ein. Außergewöhnliche Spielstätten und Veranstaltungsformate zeigen die unterschiedlichen genussvollen Facetten des Wörthersees. Ob Brunch oder Kochkurs, ob Picknick im Grünen, Dinner im Schloss oder direkt am Schiff, ob Soul Kitchen, Alpe Asia, klassisch österreichisch oder international – die brillanten Küchenmeister zauberten kulinarische Meisterwerke auf die Teller. Und mindestens genauso wichtig wie die Köche sind natürlich die hervorragenden Kärntner Produzenten, die in enger Partnerschaft mit den Locations brillieren konnten.

Die Idee hinter den See.Ess.Spielen ist rasch erklärt: Kulinarik ist eines der wichtigsten Alleinstellungsmerkmale des Wörthersees. „An keinem anderen österreichischen Badesees ist die Dichte an Gourmetlokalen so hoch wie hier. Insgesamt 20 Hauben machen die Region zum Hotspot“, erzählt Roland Sint, Geschäftsführer des Wörthersee Tourismus. „Die See.Ess.Spiele stellen die kulinarischen Spitzenleistungen der Region in die Auslage. Sie schaffen eine breite Aufmerksamkeit für das Thema Kulinarik, das bei uns ganzjährig erlebbar ist.“ Von Anfang

an waren fast alle Veranstaltungen ausgebucht und die Betriebe tragen die Idee begeistert mit. „Und kaum wo gibt es das ganze Jahr über so viele trendige Plätze zum Speisen direkt am Wasser“, so Sint, und da kann ich ihm nur zustimmen.

Hotel Resort Werzer's

Prachtvolle Villen und schmucke Seehäuser säumen das Ufer des beliebten Bade- und Tourismusortes Pörtschach. Die weit in den See ragende Halbinsel und die zwei Kilometer lange Seepromenade locken das ganze Jahr über erholungssuchende Gäste in den Luftkurort. Nicht umsonst haben sich zahlreiche Hotels mit Wellnessbereich am Wörthersee angesiedelt. Eines davon ist das traditionsreiche 4*S Hotel Resort Werzer's direkt am See mit 3.000 Quadratmetern Parkanlage, 2.000 Quadratmetern Wellnessbereich und dem Badehaus – Markenzeichen des Hotels und eines der letzten Badehäuser des Sees, die um 1900 errichtet wurden und unter Denkmalschutz stehen. 2013 wurde die gesamte Anlage renoviert und originalgetreu wiedererrichtet. Vom Strand des Hotels erstreckt sich das im

Stil der Wörtherseearchitektur gestaltete Bauwerk direkt ins Wasser, wo es von 350 Lärchenholz-Pfählen getragen wird. Mit seiner weißen Holzfassade und den geschnitzten Arkadenbögen vermittelt es ein ganz besonderes Flair. Das stilvolle Innendesign sorgt für eine moderne Chill-out-Atmosphäre. Eine Wohlfühloase, bei dessen Eintreten sich sofort das ersehnte Urlaubsfeeling einstellt. In dem im Werzer's Badehaus untergebrachten Restaurant verwöhnt Haubenkoch Michael Angerer die Gäste mit Spezialitäten wie den „Kärntner Tapas“, die regionale Kochtradition raffiniert mit mediterranen Aromen verbinden. Küchenmeister Georg Klammer zeichnet für die ausgezeichneten Kreationen im Werzer's Seerestaurant und im À la Carte Restaurant verantwortlich und setzt auf einen Mix aus Kärntner Spezialitäten mit internationalen Klassikern, schonend und vorwiegend aus regionalen Zutaten zubereitet.

Werzer's Hotel Resort Pörtschach

Werzerpromenade 8

9210 Pörtschach

www.resort.werzers.at



Das historische Badehaus befindet sich am Ufer der Werzer's Hotel Resorts Pörtschach und steht im Wasser auf 350 Lärchenholz-Pfählen. In diesem historischen Ambiente, gepaart mit exklusivem Design, lässt es sich so richtig prächtig urlauben.





Das Hotel Schloss Seefels zählt zu den exklusivsten Hotels in Kärnten. Hier urlaubt man gemeinsam mit Stars wie Michael Douglas, Ottfried Fischer, Fritz Wepper, Uschi Glas, Sting, Bob Geldof, Jon Bon Jovi oder Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann - um nur einige VIPs zu nennen!

Hotel Schloss Seefels

Ein paar Buchten weiter finden wir eines der exklusivsten Hotels in Kärnten: das 5* Relais & Châteaux Hotel Schloss Seefels. Auf Fels gebaut und am See gelegen, wie der Name schon verrät, ist es eine der stimmungsvollen Adressen am Wörthersee. 1860 als gründerzeitliche Villa Seefels errichtet, wird den Gästen hier seit 1966 als Hotel neben der wunderschönen Aussicht jeder erdenkliche Luxus geboten, seit 1979 ist das Schloss zudem Mitglied der internationalen Hotelvereinigung Relais & Châteaux. Ein Highlight ist mit Sicherheit das beheizte Seebad, das die Möglichkeit bietet, auch in der kühleren Jahreszeiten im 28 Grad warmen Seewasser zu schwimmen. Selbstverständlich ist das Schloss Seefels auch bei Gourmets überaus beliebt. Gleich drei mit mehreren Auszeichnungen versehene À la Carte Restaurants sorgen hier für kulinarische Höhenflüge. Die Gerichte werden von Küchenchef Richard Hessel und seinem Team in Zwei-Hauben-Qualität kreiert und von Maître d'hôtel Johannes Doujak und seiner Servicecrew ausschließlich an Plätzen mit Seeblick serviert. Im Seerestaurant „Porto Bello“ ist der Name Pro-

gramm. Die Küche ist vorwiegend mediterran, der Innenbereich ist im edlen maritimen Stil gestaltet und draußen speist man direkt am Wasser. Viele der Gäste kommen über die anliegende Seefels-Marina direkt mit dem Boot. In der „Orangerie“ als auch im „La Terrasse“ liegt der Schwerpunkt in der Zubereitung von Speisen mit Spitzenprodukten aus der Alpe-Adria-Region. Eine Besonderheit ist das Lavanttaler Wagyu Rind, das Richard Hessel bei Familie Darmann vulgo Grosshinterberger aus St. Margarethen im Lavanttal kauft und nach der Devise „from head to tail“ verarbeitet.

Hotel Schloss Seefels
Töschling 1
9212 Pörtlach,
Tschelberg am Wörthersee
www.seefels.at

See Restaurant Saag

Nächste Station machen wir bei einem der wohl kreativsten Köche Kärntens, und zwar im See Restaurant Saag bei Hubert Wallner. Auch hier, wie könnte es anders sein, speist man exquisit österreichisch-mediterran direkt am Wasser. Erst

kürzlich wurden von Gault Millau drei Hauben verliehen, wodurch Hubert Wallner in die absolute Spitzenliga der österreichischen Topköche aufsteigen konnte. Er setzt auf beste Produkte aus dem Alpe-Adria-Raum, wobei einer seiner ganz besonderen Favoriten die fangfrische Reinanke aus dem Wörthersee ist. Das edle, aber schlichte Interieur in sanften Cremetönen sorgt für eine lässig-elegante Atmosphäre, die atemberaubende Aussicht lässt sich über die großen Panoramafenster nicht genug genießen. Auf die Frage nach der wichtigsten Zutat in der Küche antwortet der sympathische Haubenkoch: „Liebe und Respekt im Umgang mit den Lebensmitteln. Das ist die Grundlage für alles.“ Ob heimischer Fisch oder Muscheln von der Adria, Flusskrebse und Kärntner Fleisch aus eigener Zucht und natürlich auch allerhand Gemüse – nur aus den besten Grundprodukten lassen sie erstklassige Gerichte zubereiten. Und das gelingt Hubert Wallner schon seit geraumer Zeit. Seine außergewöhnlichen Kreationen sind inspiriert von der vielfältigen Bandbreite der unterschiedlichen Küchen zwischen dem alpinen Raum und den Küsten am Meer. Das See Restaurant Saag ist eine wahrliche Gourmetoase, in der man die Alpe-Adria-Fusion auf höchstem Niveau genießen kann.

See Restaurant Saag

Saag 11

9212 Techelsberg

www.saag-ja.at

Falkensteiner Schlosshotel

Unsere Wörthersee Reise führt uns weiter an den Hot Spot Velden. Hier flanieren Einheimische neben österreichischer wie ausländischer Prominenz, sehen und gesehen werden lautet das Motto. Und am besten macht man das an Plätzen, wo man es versteht, seine Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Daher machen wir halt im renommierten 5* Falkensteiner Schlosshotel. Zum Schloss selbst braucht es nicht viele Worte. Zwischen 1590 und 1603 errichtet, blickt es auf eine lange und aufregende Geschichte zurück. Internationale Berühmtheit erlangte es durch die Kultserie „Ein Schloss am Wörthersee“ mit Roy Black, an ihn erinnert eine Gedenkbüste gegenüber dem Schloss. Seit 2012 wird das Schlosshotel von der Falkensteiner Gruppe betrieben und zählt seither zu den besten Hotels Österreichs, mit luxuriösen Highlights wie dem 3.600 Quadratmeter großen Acqua-pura Spa und den beiden Gourmetrestaurants: Im „Schlossstern“ lautet das Motto „Simple fine Dining“, dazu verwendet Küchenchef Thomas Gruber ausschließlich saisonale Produkte, nachhaltig erzeugt aus einem Umkreis von 150 Kilometern. Dar-



Eine Gourmetoase in traumhafter Seelage, das See Restaurant Saag von Starkoch Hubert Wallner, derzeit das wohl beste Restaurant in Kärnten.





Wer unter den etwas reiferen Leserinnen und Lesern kennt nicht das „Schloss am Wörthersee“ mit Roy Black, einem der Hotspots von Velden? Und danach ab ins Casino auf ein Gläschen Sekt, ist ja nur einen Steinwurf vom Hotel entfernt.

aus entsteht eine vielseitige Gourmet-Küche mit Kärntner Produkten auf japanische Art zubereitet. Der Hang zum Japanischen kommt aus seiner Zeit in einer Sushi Bar in Florida, wo nur Japaner arbeiteten. „Und die Produktliebe habe ich aus meiner Zeit in der Toskana, wo man mit jedem Produzenten auf Du und Du ist“, erzählt Thomas Gruber. Im maritim-modernen Seerestaurant „Seespitz“ direkt am Wasser setzt Gruber auf klassisch feine Bistro-Küche mit einer Vielzahl an roh zubereiteten und gegrillten Gerichten. Die fangfrischen Fische kommen aus der hoteleigenen Fischzucht und die hauseigene Patisserie zaubert zum Abschluss traumhaft süße Leckereien.



Falkensteiner Schlosshotel Velden

Schlosspark 1

9220 Velden am Wörthersee

www.falkensteiner.com/de/hotel/schloss-hotel-velden

Die Yacht

Für den krönenden Abschluss unserer Tour entlang des Wörthersees steht natürlich – wie könnte es anders sein – das Casino Velden mit seinem Restaurant „Die Yacht“ auf dem Programm. Das Casino Velden ist seit jeher Hotspot und Treffpunkt kultivierter Lebensart. Zwei-Hauben-Koch Marcel Vanic bringt Inspirationen aus der ganzen Welt an den Wörthersee, wodurch „jeder Teller ein Kunstwerk, jedes Gericht eine Geschichte und jedes Menü eine kleine Weltreise am Gaumen wird“. Dass es dem weitgereisten Küchenchef nicht an Kreativität mangelt, erkennt man daran, dass von der Gestaltung der Speisekarte über den Einkauf und die Produktion alles über seinen Tisch läuft. Auf die Frage, warum er nach so vielen internationalen Stationen nun wieder zurück am Wörthersee ist, antwortete er: „Weil ich das beherzige, was ich auch den Jungen immer rate: nach der Lehre viel reisen, viel lernen, alle Möglichkeiten ausnutzen und dann zurück in die Heimat kommen.“ Auf der Suche nach den besten Produkten begibt er sich aber nach wie vor immer wieder selbst auf Reisen. Bei der Auswahl heimischer Produkte legt Vanic größten Wert auf eine gute wie kontinuierliche Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten. Daraus zaubert er mit viel Herzblut seine raffinierten Kreationen, denn „um außergewöhnlich kochen zu können, benötigt man Kreativität, Lust, Spaß und vor allem den Willen dazu“. Und den hat er!



SZIGETI
SEKTKELLEREI · GOLS

ICH WILL
SEKT

Unser BIO BRUT ist spritzig-frisch und wird aus Welschriesling-Trauben gekellert, für den harmonischen BIO ROSÉ verwenden wir die hocharomatische Burgundersorte St. Laurent und 20 % Blaufränkisch. Die Bio-Trauben wachsen direkt vor unserer Tür, in unserem Heimatort Gols.

Einfach online über unseren Webshop bestellen:
www.szigeti.at/shop

Die Yacht

Casino Velden

Am Corso 17

9220 Velden

www.velden.casinos.at

Weitere Infos zur Wörthersee-Kulinarik gibt es unter:

www.see-ess-spiele.com

www.woerthersee.com