



TAGE DER  
ALPEN-ADRIA  
KÜCHE

KLAGENFURT 2022

Österreich | Italien | Slowenien



5. Tage der Alpen-Adria Küche  
Giornate della cucina alpe-adria | Dnevi alpsko-jadranske kuhinje  
9.- 25. September 2022

[www.visitklagenfurt.at/alpenadria](http://www.visitklagenfurt.at/alpenadria)



LAND  KÄRNTEN

## PROGRAMM ÜBERSICHT

Freitag, 09.	Samstag, 10.	Sonntag, 11.	Montag, 12.	Dienstag, 13.	Mittwoch, 14.	Donnerstag, 15.	Freitag, 16.	Samstag, 17.	Sonntag, 18.	Montag, 19.	Dienstag, 20.	Mittwoch, 21.	Donnerstag, 22.	Freitag, 23.	Samstag, 24.	Sonntag, 25.
Alpen-Adria am Pfarrplatz mit LIVE Musik ab 13.00						1. Kärntner Winzerfest - Osterwitzgasse ab 14.00 (DO, FR) bzw. 10.00 (SA)				Alpen-Adria Dialoge - Hotel Sandwirth ab 10.00				Genussmeile & Alpen-Adria Biofest		
		Genusstour Reindling, Gubana & Pohača zwischen Kärnten & Friaul 09.00														
		Alpen-Adria Brunch im Sandwirth: Slow Food 10.00							Alpen-Adria Brunch im Sandwirth: Echt Istrisch mit Gregor Sajovic 10.00					Neuer Platz: offizielle Eröffnung um 10.00		Alpen-Adria Brunch im Sandwirth: Ciao Friuli 10.00
	Gemüse & more...Vegane Köstlichkeiten im Ossiacher Hof ab 11.00	Alles Trüffel oder was? Mit Fabian Kautz vom Vogelhaus, 3gängiges Trüffelmenü ab 12.00				Genusserlebnis Pfau Brennerlei. Slow Food Travel. In der Pfau Brennerlei, Schleppeplatz 17.00	Alpen-Adria Genuss-Spiele 2 im Ossiacher Hof. Slow Food Köstlichkeiten 12.00 - 22.00	Alpen-Adria Genuss-Spiele 2 im Ossiacher Hof. Slow Food Köstlichkeiten 12.00 - 22.00								
Zadruga: echt regional. Verkostung von Produkten & Diskussion im Ossiacher Hof 16.00					POP-UP Köchelei - Kochkurs mit Gabriele Köchl, Salettl beim Huditz Hof, Maria Saal 16.00	Wein & Bier - das rat ich dir! Netzwerk-Treffen in der Hirter Genussstheke 17.00	Bier meets Steak. Hirter Bierverkostung mit Edlem vom Rind im PrincS ab 11.00. Live-Musik mit Marvin 14.00 - 18.00	Bier meets Steak. Hirter Bierverkostung mit Edlem vom Rind im PrincS ab 11.00. Live-Musik mit Holger Treven 14-18.00	Spaziergespräch im Weingut. George Desrués & Georg Lexer im Weingut Karnburg 15.00	Sepp Schellhorn: Aus gutem Grund im Makerspace 16.00				Perlwein trifft Edles vom Fisch. Schlumberger, Fonda Branzino & Meer im PrincS ab 11.00. Live-Musik mit Holger Treven 14.00 - 18.00	Perlwein trifft Edles vom Fisch. Schlumberger, Fonda Branzino & Meer im PrincS ab 11.00. Live-Musik mit Holger Treven 14.00 - 18.00	
Weindegustation Vinoteka Colli S. Floriano im La Baita 17.00				Workshop „Stilsicher am Tisch“ mit Brigitte Truppe-Bürger im Interio 17.30		Workshop „Stilsicher am Tisch“ mit Brigitte Truppe-Bürger im Interio 17.30	Weindegustation der Enoteka Cormons im La Baita 17.00	Eintopf & Bühne. Martin Kušej lädt kulinarische Gäste ein. Kunstbureau 17.00	Davide De Pra vom Harry's Piccolo in Triest in der Giovanni Bar - Hotel Dermuth 17.30		Roland Essl & Severin Corti: Fleisch als Gewürz im Makerspace 17.00			Alpen-Adria Weinverkostung. Domäne Lilienberg im Select Hotel Moser Verdino 17.00		
	Total belÄM-MERT... Alles vom Lamm in 6-Gängen mit Anoub Shenouda & Thomas Koch im Okto Dining, 18.00			Pop-up Dinner See, Karst und Meer Hafenstadt, Urban Area 18.30	Pop-up Dinner See, Karst und Meer Hafenstadt, Urban Area 18.30	Pop-up Dinner See, Karst und Meer Hafenstadt, Urban Area 18.30	Pop-up Dinner See, Karst und Meer Hafenstadt, Urban Area 18.30	Kärntner Sushi Kochkurs mit Anna Nicklas von Wildkitchen im Restaurant Leiten, 18.00		Daniel Weißer vom Genusstheater Krispel & Leo Suppan beim Restaurant Leiten, 18.00						Geschmacks-hochzeit mit Lojze Wieser & Hartwig Häusl im Landhaushof 18.00
3. Slowenischer Abend powered by Zadruga im Ossiacher Hof 19.00 			Uroš Fakuč vom DAM in Novagoriza im Restaurant PrincS 19.00	Martina Breznik von der Hiša Raduha aus Luče im Kollerwirt 19.00	Romina Cortese, Massimiliano Sabinot, Stefano Basello im Das Hobisch 19.00	Gaumenbad in Öl und Wein mit Familie Sancin, Triest. Weinkeller Jäger 18.30		Riegersburg-Abend mit Ferdinand Bauernhofer vom LÖKE im Lödersdorf im Schloss Loretto 19.00		Tomaž Kavčič vom Pri Lojzetu in Zemono im Schloss Loretto 19.00	Fabrizia Meroi vom Laite in Sappada im Oscar 19.00 	Jorg Zupan vom Atelje/LJU & Christian Cabalier in der Kochwerkstatt 19.00	Osttirol de luxe: Tom Mascher vom Pfleger, Anras & Clemens Gesser vom Hotel Gesser im Schweizerhaus 19.00			
					Slow Food Duo mit Manuel Ressi vom Bärenwirt und Jürgen Kruptschak im Schweizerhaus 19.00	Igor Jagodic vom Strelec in Ljubljana im Dermuth 19.00					Slow Food Duo mit Walter Triebel vom Lilli in Fehring & Zlatko Konec beim Sandwirt, Maria Saal, 19.00		Charming Italian Chef: Marco Talamini vom La Torre in Spilimberego in der Villa Lido 19.00			

Zahlreiche Spitzenköche aus dem Alpen-Adria Raum treffen auch dieses Jahr wieder auf die Top-Köche in Klagenfurt. Rund 50 lukullische Programmpunkte darunter Sessions internationaler Sterneköche, Einblicke in aktuelle Food-Trends, Winzerfest und die Genussmeile mit Alpen-Adria Biofest, lassen die Feinschmeckerherzen höherschlagen.

Eine Begegnung, die für den idealen Austausch sorgt und Gästen Genuss höchster Qualität bereitet. Die Speisen sollen Impulsgeber sein, um am Gaumen spürbar und erfahrbar zu machen, was die Essenz dieser außergewöhnlichen europäischen Region ist.

## FREITAG, 09.09.

### Alpen-Adria Eröffnung am Pfarrplatz

PrincS und Vino laden zu einem kulinarischen Duett zwischen Pfarrplatz und Heuplatz mit Köstlichkeiten aus Italien, Slowenien und Österreich. Live-Musik mit Marvin ab 13.00 Uhr. Auftakt mit Select Aperitivo.

09. & 10.09.,  
ab 11.00 Uhr Location: Pfarrplatz, Heuplatz  
Preis: kostenloser Eintritt, Speisen laut Speisekarte  
Reservierung bei den teilnehmenden Betrieben:  
PrincS: [klagenfurt@princs.co](mailto:klagenfurt@princs.co) oder 0676/47 00 676  
Vino: [office@cafe-vino.at](mailto:office@cafe-vino.at) oder 0676/78 78 088

### Zadruga präsentiert: Total regional – aber echt! Kärntner slowenischer Verkostungsreigen

Zadruga steht für Lebensmittelhandel von regionalen Produkten aus dem engsten möglichen Umkreis. Bernhard Reiter erklärt die Philosophie anhand von ausgewählten Spezialitäten aus Kärnten und Slowenien.

09.09., 16.00 Uhr Location: Ossiacher Hof, Wienergasse 10  
Preis: € 9,- Verkostungsteller und ein Getränk  
Reservierung: [igor.zommstehn@gmail.com](mailto:igor.zommstehn@gmail.com) oder 0664/11 16 555



### Vinoteca Colli San Floriano. Weindegustation

Die schönsten Weine aus dem Collio werden verkostet: Korsič, Muszič, Vogrič und einige mehr.

09.09., 17.00 Uhr Location: La Baita, Postgasse 4  
Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [labaitaklagenfurt@gmail.com](mailto:labaitaklagenfurt@gmail.com) oder 0463/50 28 16

## SAMSTAG, 10.09.

### Gemüse & mehr... Vegane Köstlichkeiten aus dem Alpen-Adria Raum

Gemüse, Getreide und viele Spezialitäten werden präsentiert und verkostet. Vegan ist schon lange kein Trend mehr, sondern eine schmackhafte und bekömmliche Alternative zu Fleisch.

10.09., 11.00 Uhr Location: Ossiacher Hof, Wienergasse 10  
Preis: kostenloser Eintritt, Tischreservierung erbeten  
Reservierung: [igor.zommstehn@gmail.com](mailto:igor.zommstehn@gmail.com) oder 0664/11 16 555

### Alpen-Adria am Pfarrplatz

PrincS und Vino laden zu einem kulinarischen Duett zwischen Pfarrplatz und Heuplatz mit Köstlichkeiten aus Italien, Slowenien und Österreich. Live-Musik mit Marvin ab 13.00 Uhr. Auftakt mit Select Aperitivo.

09. & 10.09.,  
13.00 Uhr Location: Pfarrplatz, Heuplatz  
Preis: kostenloser Eintritt, Speisen laut Speisekarte  
Reservierung bei den teilnehmenden Betrieben:  
PrincS: [klagenfurt@princs.co](mailto:klagenfurt@princs.co) oder 0676/47 00 676  
Vino: [office@cafe-vino.at](mailto:office@cafe-vino.at) oder 0676/78 78 088

### Total beLÄMMERT... Alles vom Lamm in 6-Gängen

Abnoub Shenouda als begnadeter Fusion Kitchen Koch und Shoaf-Bauer Thomas Koch bereiten einen Abend rund ums Lamm.

10.09., 18.00 Uhr Location: Okto Dining, St. Veiter Ring 31  
Preis: auf Anfrage für 6-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: [office@okto-dining.com](mailto:office@okto-dining.com) oder 0660/79 46 907

## SONNTAG, 11.09.

### Genusstour rund um Reindling, Gubana & Pohača zwischen Kärnten & Friaul

Slow Food Obmann Igor Ogris tourt auf den Spuren der typischen Alpen-Adria Bäckereien. Dass Wein, Käse und sogar Prosciutto dazu passen, erlebt man hier ganztägig.

11.09., 9.00 Uhr Location: Bustour mit Start im Ossiacher Hof, Wienergasse 10  
Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [igor.zommstehn@gmail.com](mailto:igor.zommstehn@gmail.com) oder 0664/11 16 555



### Alpen-Adria Brunch im Sandwirth: Slow Food

Slow Food Köstlichkeiten aus eigener Produktion wie Speck und Aufstriche, dazu eine breite Palette an Spezialitäten von befreundeten Betrieben.

11.09., 10.00 Uhr Location: Hotel Café Sandwirth, Pernhartgasse 9  
Preis: 43 €  
Reservierung: [hotel@sandwirth.at](mailto:hotel@sandwirth.at) oder 0463/56 209



### Alles Trüffel – oder was?

Shooting-Star Fabian Kautz verwöhnt seine Gäste mit einem 3-gängigen Trüffelmenü der Extraklasse.

11.09., ab 12.00 Uhr Location: Vogelhaus, Domgasse 22  
Preis: auf Anfrage für 3-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: [restaurantvogelhaus@gmail.com](mailto:restaurantvogelhaus@gmail.com) oder 0664/19 49 542



## MONTAG, 12.09.

### Solo von Uroš Fakuč vom DAM in Nova Gorica

Ein Michelin Stern, ein Koch, der Meer und Gebirge perfekt vereint und modern interpretiert. Wie Sočatal und Adria schmecken, erfährt man hier in 6-Gängen.

12.09., 19.00 Uhr Location: Restaurant PrincS, Heuplatz 1  
Preis: Preis auf Anfrage für 6-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: [klagenfurt@princs.com](mailto:klagenfurt@princs.com) oder 0676/47 00 676

## DIENSTAG, 13.09.

### Solo von Martina Breznik von der Hiša Raduha aus Luče

Martina Breznik ist die Grand Dame der slowenischen Küche. Als ehemalige Köchin des Jahres hat sie die alpine slowenische Küche perfektioniert.

13.09., 19.00 Uhr Location: Kollerwirt, Affelsdorf 3, 9063 Tanzenberg  
Preis: auf Anfrage für 6-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: [office@kollerwirt.com](mailto:office@kollerwirt.com) oder 04223/2455

### Workshop „Stilsicher am Tisch“ Gestaltung einer Festtafel – mit den richtigen Details punkten!

Erfahren Sie im Workshop „Tischkultur ist Trend – Stilsicher am Tisch“ wie man eine perfekte Tafel mit den richtigen Accessoires dekoriert und dabei die richtige Anordnung der Besteck-Reihenfolge im Auge behält. Erlernen Sie, wie man als perfekter Gastgeber fungiert und begeistern Sie Ihre Gäste ab sofort mit ihrem erlernten Know-how.

13.09., & 15.09.  
17.30 bis 19.30 Uhr Location: Interio Klagenfurt, Heuplatz 8, 9020 Klagenfurt am Wörthersee  
Preis: kostenloser Eintritt  
Reservierung: [office@klagenfurtmarketing.at](mailto:office@klagenfurtmarketing.at) oder 0463/890 193

### POP-UP-Dinner in der Hafenstadt – See, Karst & Meer

Die Hafenstadt bietet ein besonderes 5-Gänge-Menü der Alpen-Adria Region, sodass sich städtisches Lebensgefühl am Lendhafen mit der Nähe zum See verbindet und die Nachbarregionen kulinarisch umarmt.

13., 14., 15. & 16.09.,  
18.30 Uhr Location: Hafenstadt Urban Area, Villacher Straße 18  
Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [office@hafenstadt.at](mailto:office@hafenstadt.at) oder 0660/652 25 27

**MITTWOCH, 14.09.****POP-UP-Dinner in der Hafenstadt – See, Karst & Meer**

Die Hafenstadt bietet ein besonderes 5-Gänge-Menü der Alpen-Adria Region, sodass sich städtisches Lebensgefühl am Lendhafen mit der Nähe zum See verbindet und die Nachbarregionen kulinarisch umarmt.

13., 14., 15. & 16.09., Location: Hafenstadt Urban Area, Villacher Straße 18  
18.30 Uhr Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [office@hafenstadt.at](mailto:office@hafenstadt.at) oder 0660/652 25 27

**POP-UP Köchelei - Kochkurs mit Gabriele Köchl**

Kochkurs mit heimischem Hühnerfleisch der Familie Huditz, wilden Pilzen, Kräutern, Gewürzen und Früchten. Gabriele Köchl zaubert mit den TeilnehmerInnen ein 6-gängiges Menü

14.09., 16.00 Uhr Location: Salettl beim Huditz Hof, Maria-Saaler-Berg Weg 19, Maria Saal  
Preis: 140 € für Kochkurs, Wareneinsatz, Getränke, Rezeptmappe und 6-gängigem Menü  
Reservierung: [Gabriele Köchl, 0676/77 11 410](mailto:Gabriele.Koehl@06767711410)

**Slow Food Duo mit Manuel Ressi vom Bärenwirt & Jürgen Kruptschak vom Schweizerhaus**

Mit Manuel Ressi verwöhnt hier einer der begabtesten Köche Kärntens. Drei Hauben bürgen für Qualität. Gemeinsam mit Hausherr Jürgen Kruptschak zaubern sie ganz kamot 6-Gänge im Slow Food Stil. Mit dabei: Valentin Latschen und seine prämierten „Pfau“ Brände.

14.09., 19.00 Uhr Location: Restaurant Schweizerhaus, Kreuzbergl 11  
Preis: auf Anfrage für 6-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: [office@schweizerhaus.co.at](mailto:office@schweizerhaus.co.at) oder 0463/35 67 21

**Trio superiore: „Charming Italian Chef“ Romina Cortese, Massimiliano Sabinot & Stefano Basello**

Drei Spitzenköche der „Charming Italian Chef“ sind zu Gast und brillieren imw modernen nachhaltigen Stil mit typischer friulanischer venezianischer Küche in sechs himmlischen Gängen: Romina Cortese (Shake Bistrot, Cassola), Massimiliano Sabinot (Vitello d'Oro, Udine), Stefano Basello (Al Fogolar, Udine).

14.09., 19.00 Uhr Location: Das Hobisch, Tultschnig 1, 9061 Wölfnitz  
Preis: 105 € für sechs Gänge  
Reservierung: [info@dashobisch.at](mailto:info@dashobisch.at) oder 0463/49 90 50

**DONNERSTAG, 15.09.****POP-UP-Dinner in der Hafenstadt – See, Karst & Meer**

Die Hafenstadt bietet ein besonderes 5-Gänge-Menü der Alpen-Adria Region, sodass sich städtisches Lebensgefühl am Lendhafen mit der Nähe zum See verbindet und die Nachbarregionen kulinarisch umarmt.

13., 14., 15. & 16.09., Location: Hafenstadt Urban Area, Villacher Straße 18  
18.30 Uhr Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [office@hafenstadt.at](mailto:office@hafenstadt.at) oder 0660/65 22 527

**Genusserlebnis Pfau Brennerei. Slow Food Travel.**

Eine der innovativsten und zugleich qualitativsten Brennereien Österreichs lässt mit Eigentümer Valentin Latschen hinter die Kulissen blicken. Brennende Leidenschaft und Verkostung herausragender Destillate inklusive.

15.09. / 17.00 Uhr Location: Pfau Brennerei, Schleppeplatz 1  
Preis: 55 € (bzw. 44 € für Inhaber der Wörthersee PLUS Card) für Besichtigung, Erlebnis Brennerei, Verkostung, Geschenkkarton Kärntner Mostbirne & Apfel vom Fass  
Reservierung: [info@pfau.at](mailto:info@pfau.at) oder 0463/44 02 66

**1. Kärntner Winzerfest**

Ausgezeichnete Kärntner Winzer präsentieren ihre Weine: 820 Jahre Weinbau in Kärnten ist ein zusätzlicher Grund zum Feiern. Für die Kulinarik sorgen Kosterei und PaNiMa.

15., 16. & 17.09. / Donnerstag & Freitag 14.00 bis 22.00 Uhr, Samstag 10.00 bis 20.00 Uhr  
Location: Osterwitzgasse  
Preis: kostenloser Eintritt  
Reservierung bei den teilnehmenden Betrieben:  
Die Kosterei: [post@diekosterei.at](mailto:post@diekosterei.at) oder 0676/65 00 060  
PaNiMa: [wir@panima.at](mailto:wir@panima.at) oder 0463/50 13 86

**Wein & Bier – das rat ich dir! Hirter Netzwerktreffen**

Je drei Hirter-Biere und drei Weine aus dem Alpen-Adria Raum, dazu ein kleiner Imbiss – und interessante Menschen.

15.09., 17.00 Uhr Location: Hirter Genussstheke, Koschatstraße 32-34  
Preis: auf Anfrage für kleinen Alpen-Adria Teller und je 3 Biere und Weine  
Reservierung: [genussstheke@hirterbier.at](mailto:genussstheke@hirterbier.at) oder 0463/20 50 408

**Workshop: „Stilsicher am Tisch“ Gestaltung einer unkomplizierten Businessstafel – wenn es schnell gehen muss!**

Mit Brigitte Truppe-Bürger. Erfahren Sie im Workshop „Tischkultur ist Trend – Stilsicher am Tisch“ wie man eine perfekte Tafel mit den richtigen Accessoires dekoriert und dabei die richtige Anordnung der Besteck-Reihenfolge im Auge behält. Erlernen Sie, wie man als perfekter Gastgeber fungiert und begeistern Sie Ihre Gäste ab sofort mit ihrem erlernten Know-how.

13.09., & 15.09. Location: Interio Klagenfurt, Heuplatz 8, 9020 Klagenfurt am Wörthersee  
17.30 bis 19.30 Uhr Preis: kostenloser Eintritt  
Reservierung: [office@klagenfurtmarketing.at](mailto:office@klagenfurtmarketing.at) oder 0463/890 193

**Gaumenbad in Öl & Wein. Degustation von Sancin aus Triest**

Familie Sancin präsentiert prämierte Olivenöle und typische friulanische Rot- und Weiß-Weine ihres Weingutes am Monte d' Oro in Triest. Delikatessen Jäger begleitet die Verkostung mit Gusto-Happen aus der Feinkostabteilung und abschließend besuchen wir die Weinbar Jäger gegenüber.

15.09., 18.30 Uhr Location: Weinkeller Jäger, Beethovenplatz 4  
Preis: 29 € pro Person für Degustation inklusive Imbiss  
Reservierung: [doris@delijaeger.com](mailto:doris@delijaeger.com) oder 0699/17 34 86 05

**Solo von Igor Jagodic vom Strelec in Ljubljana**

Aktuell ist das „Strelec“ eine der angesagtesten Locations mit einem der besten Köche Sloweniens. Es erwarten Sie 6-Gänge auf Michelin Sterne Niveau.

15.09., 19.00 Uhr Location: Restaurant Dermuth, Kohldorfer Straße 52  
Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [restaurant@dermuth.at](mailto:restaurant@dermuth.at) oder 0463/21 24 711

**FREITAG, 16.09.****POP-UP-Dinner in der Hafenstadt – See, Karst & Meer**

Die Hafenstadt bietet ein besonderes 5-Gänge-Menü der Alpen-Adria Region, sodass sich städtisches Lebensgefühl am Lendhafen mit der Nähe zum See verbindet und die Nachbarregionen kulinarisch umarmt.

13., 14., 15. & 16.09., Location: Hafenstadt Urban Area, Villacher Straße 18  
18.30 Uhr Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [office@hafenstadt.at](mailto:office@hafenstadt.at) oder 0660/65 22 527

**Alpen-Adria Genuss-Spiele 2**

Slow Food Köstlichkeiten aus dem Alpen-Adria Raum, dazu hervorragende Speisen von Wörthersee Kochlegende Stefan Petutschnig.

16. & 17.09., Location: Zommstehn im Ossiacher Hof, Wienergasse 10  
12.00 bis 22.00 Uhr Preis: kostenloser Eintritt, Speisen auf Anfrage  
Reservierung: [igor.zommstehn@gmail.com](mailto:igor.zommstehn@gmail.com) oder 0664/11 16 555

**Bier trifft Steak**

Bierverkostung der Hirter Privatbrauerei mit edlen Stücken vom Rind. Live-Musik mit Marvin von 14-18.00 Uhr.

16. & 17.09., Location: Restaurant PrincS, Heuplatz 1  
ab 11.00 Uhr Preis: laut Speisekarte  
Reservierung: [klagenfurt@princs.com](mailto:klagenfurt@princs.com) oder 0676/47 00 676

**Weindegustation der Enoteka di Cormons**

Eine der besten Weinbars der Gegend präsentiert die schönsten Weine aus Friaul und der Gegend um Cormons.

16.09., 17.00 Uhr Location: La Baita, Postgasse 4  
Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [labaitaklagenfurt@gmail.com](mailto:labaitaklagenfurt@gmail.com) oder 0463/50 28 16

**1. Kärntner Winzerfest**

Ausgezeichnete Kärntner Winzer präsentieren ihre Weine: 820 Jahre Weinbau in Kärnten ist ein zusätzlicher Grund zum Feiern. Für die Kulinarik sorgen Kosterei und PaNiMa.

15., 16. & 17.09. / Donnerstag & Freitag 14.00 bis 22.00 Uhr, Samstag 10.00 bis 20.00 Uhr  
Location: Osterwitzgasse  
Preis: kostenloser Eintritt  
Reservierung bei den teilnehmenden Betrieben:  
Die Kosterei: [post@diekosterei.at](mailto:post@diekosterei.at) oder 0676/65 00 060  
PaNiMa: [wir@panima.at](mailto:wir@panima.at) oder 0463/50 13 86



**SAMSTAG, 17.09.****Alpen-Adria Genuss-Spiele 2**

Slow Food Köstlichkeiten aus dem Alpen-Adria Raum, dazu hervorragende Speisen von Wörthersee Kochlegende Stefan Petutschnig.

16. & 17.09.,  
12.00 bis 22.00 Uhr Location: Zommstehn im Ossiacher Hof, Wienergasse 10  
Preis: kostenloser Eintritt, Speisen auf Anfrage  
Reservierung: igor.zommstehn@gmail.com oder 0664/11 16 555

**Bier trifft Steak**

Bierverkostung der Hirter Privatbrauerei mit edlen Stücken vom Rind. Live-Musik von Holger Treven von 14-18.00 Uhr.

16. & 17.09.,  
ab 11.00 Uhr Location: Restaurant PrincS, Heuplatz 1  
Preis: laut Speisekarte  
Reservierung: klagenfurt@princs.com oder 0676/47 00 676

**Kärntner Sushi Kochkurs mit Anna Nicklas von Wildkitchen**

Sushi & Kärnten? Na klar! Anna Nicklas setzt auf hochwertigste Süßwasserfische aus heimischen Gewässern und zeigt, wie man zuhause sensationell einfach Sushi zaubert: Fische, Krebse, Garnelen putzen – Sushi rollen und gemeinsam verkosten.

17.09., 18.00 Uhr Location: Restaurant Leiten, Leiten 6 in Karnburg  
Preis: 128 € inklusive Kurskosten, Wareneinsatz, Aperitif und antialkoholische Getränke  
Reservierung: leiten@alpenspirit.eu oder 0676/35 04 220

**Eintopf & Bühne. Martin Kušej lädt sich kulinarische Gäste ein**

4 Rezepte. 4 Winzer. Ein Fest. Burgtheaterdirektor, Martin Kušej lädt sich kulinarische Gäste ein: Vom »Gasthof Sandwirt« in Maria Saal, aus Slowenien und Friaul. Er kocht (s)einen Eintopf »Über die Grenzen« und wird mit Texten rund um das Essen eine feine Würze beisteuern. Mit Livemusik

17.09., 17.00 Uhr Location: Kunstbureau, Waagplatz 5  
Preis: 70 € / 50 € für GC-Mitglieder und Abonnenten  
Reservierung: falstaff.nextevent.com/de/event/17

**Riegersburg Abend mit Ferdinand Bauernhofer vom LÖKE in Lödersdorf**

Do & Co, Neuseeland und Haubenkoch – jetzt ist Ferdinand Bauernhofer begeisterter Kochlehrer. In 6-Gängen vermittelt er seine Philosophie: denn Kochen beginnt im Garten und im Wald.

17.09., 19.00 Uhr Location: Schloss Maria Loretto, Lorettoweg 52  
Preis: 85 € für 6-Gänge inklusive Weinbegleitung  
Reservierung: visitklagenfurt.at/erlebnisse

**1. Kärntner Winzerfest**

Ausgezeichnete Kärntner Winzer präsentieren ihre Weine: 820 Jahre Weinbau in Kärnten ist ein zusätzlicher Grund zum Feiern. Für die Kulinarik sorgen Kosterei und PaNiMa.

15., 16. & 17.09. / Donnerstag & Freitag 14.00 bis 22.00 Uhr, Samstag 10.00 bis 20.00 Uhr  
Location: Osterwitzgasse  
Preis: kostenloser Eintritt  
Reservierung bei den teilnehmenden Betrieben:  
Die Kosterei: post@diekosterei.at oder 0676/65 00 060  
PaNiMa: wir@panima.at oder 0463/50 13 86

**SONNTAG, 18.09.****Alpen-Adria Brunch im Sandwirth: Echt Istrisch**

Gregor Sajovic ist in Istrien zuhause – Meerfenchel, Pršut, Weißbrot – und zum Brunch ein Glas Wein. Ein Brunch wie Urlaub am Meer.

18.09., 10.00 Uhr Location: Hotel Café Sandwirth, Pernhartgasse 9  
Preis: 43 €  
Reservierung: hotel@sandwirth.at oder 0463/56 209

**Solo von Davide de Pra vom Harry's Piccolo aus Triest**

Mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnet ist „Harry's Piccolo“ mit Davide de Pra heuer der Star aus Italien. Adriatische Küche trifft auf Weltküche. Das zeigt Davide in 6-Gängen.

18.09., 17.30 Uhr Location: Giovanni Bar – Hotel Dermuth, Kohldorfer Straße 52  
auf Anfrage für 6-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: restaurant@dermuth.at oder 0463/212 47 11

**Georg Lexer & Georges Desrues:****Von Traube bis Wein und andere Spezialitäten aus Triest und Kärnten – Spaziergespräch im Weingut**

Geschmacksvergleiche präsentieren Gastrosoph & Buchautor Georges Desrues sowie Winzer & Bauer Georg Lexer: Schinken, Käse, Sardellen, Hendl, Polenta, Kaffee & natürlich Wein.

18.09., 15.00 Uhr Location: Weingut Karnburg & Restaurant Leiten, Leiten 6 in Karnburg  
Preis: 58 € Verkostung in 7-Gängen inkl. Aperitif  
Reservierung: leiten@alpenspirit.eu oder 0676/35 04 220

**MONTAG, 19.09.****1. Alpen-Adria Dialoge. Diskutieren, probieren, kosten, philosophieren**

Trendscout Hanni Rützler, Starkoch Tomaž Kavčič, Grand dame der Gastro in Ljubljana Dada Jerovšek, Falstaff-Gründer Wolfgang Rosam, Schaf-Rebell Thomas Koch, Wildkräuter-Expertin Christina Wildhaber, Gastrosoph & Buchautor Georges Desrues uvm. geben Einblicke zu den Top-Trends in der Gastro und Lebensmittel-Produktion. Dazu hochwertige Wein-, Käse- und Produktverkostungen.

19. & 20.09.,  
10.00 bis 17.00 Uhr Location: Hotel Sandwirth, Pernhartgasse 9  
Preis: 39 € Basispreis Tagesticket, 49 € 2-Tagesticket. Ausgewählte Verkostungen mit geringem Aufpreis buchbar.  
Reservierung: visitklagenfurt.at/erlebnisse

**Sepp Schellhorn: Aus gutem Grund**

Der Tanz ums goldene Kalb erwartet interessierte Besucher\*innen: ein Kalb, zerlegt und verarbeitet from „Nose to Tail“. Sepp Schellhorn, Spitzenkoch, Kunstkenner, engagierter Wirts-Politiker und Gastgeber im Seehof in Goldegg zeigt, was ein Koch beherrschen muss, um ein Kalb ohne Abfall und Reste zu verarbeiten. Kostproben von allen Teilen des Kalbs sind selbstverständlich Teil des Programms.

19.09., 16.00 Uhr Location: MAKERSPACE Carinthia, Lastenstraße 26  
Preis: 58 € inklusive Eintritt und laufende Verkostung von Spezialitäten des frisch verkochten Kalbs inklusive Weinbegleitung vom Rebenhof – Südsteiermark.  
Reservierung: alpenadria@visitklagenfurt.at oder 0463 287463-0

**Solo von Tomaž Kavčič vom Pri Lojzetu aus Zemono**

Einer der Top-Chefs in Slowenien, dekoriert mit einem Michelin Stern, verzaubert Tomaž Kavčič in 6-Gängen mit herbstlichen Alpen-Adria Genüssen.

19.09., 19.00 Uhr Location: Schloss Maria Loretto, Lorettoweg 52  
Preis: 95 € für 6-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung  
Reservierung: visitklagenfurt.at/erlebnisse

**Krispel trifft Leiten:****Duo mit Daniel Weißer vom Genusstheater Krispel & Leo Suppan vom Restaurant Leiten**

2 Weingüter – 2 Bauern – 2 Restaurants – 2 Köche: ergibt 7-Gänge mit himmlischen Gerichten. Vom Saibling über Wollschwein bis steirischem Stör und Krainer Steinschaf kommt alles auf den Teller. Und das alles auf Haubenniveau.

19.09., 18.00 Uhr Location: Restaurant Leiten, Leiten 6 in Karnburg  
Preis: 124 € für 7-Gänge inkl. Aperitif und Kaffee. Weinbegleitung optional.  
Reservierung: leiten@alpenspirit.eu oder 0676/35 04 220



**DIENSTAG, 20.09.****1. Alpen-Adria Dialoge. Diskutieren, probieren, kosten, philosophieren**

Trendscout Hanni Rützler, Starkoch Tomaž Kavčič, Grand dame der Gastro in Ljubljana Dada Jerovšek, Falstaff-Gründer Wolfgang Rosam, Schaf-Rebell Thomas Koch, Wildkräuter-Expertin Christina Wildhaber, Gastrosoph & Buchautor Georges Desruets uvm. geben Einblicke zu den Top-Trends in der Gastro und Lebensmittel-Produktion. Dazu hochwertige Wein-, Käse- und Produktverkostungen.

19. & 20.09., 10.00 bis 17.00 Uhr Location: Hotel Sandwirth, Pernhartgasse 9  
Preis: Basispreis: € 39,- Tagesticket, € 49,- 2-Tagesticket. Ausgewählte Verkostungen mit geringem Aufpreis buchbar.  
Reservierung: [visitklagenfurt.at/erlebnisse](http://visitklagenfurt.at/erlebnisse)

**Roland Essl und Severin Corti: Fleisch als Gewürz und die Wiederentdeckung der Schmalzpfanne**

Roland Essl, Salzburger, hochdekorierter Koch und intimer Kenner der alpenländischen Küche, zeigt im Gespräch mit dem Journalisten Severin Corti, wie unsere Vorfahren den nachhaltigen Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch über Jahrhunderte perfektioniert haben. Dafür stellt sich Essl an die Schmalzpfanne und zeigt anhand von 4-Gängen, wie die Küche von gestern jene von morgen werden kann. Mit passenden Weinen vom Weingut Rebenhof.

20.09., 17.00 Uhr Location: MAKERSPACE Carinthia, Lastenstraße 26  
Preis: € 39,- für 4-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung vom Rebenhof-Südsteiermark.  
Reservierung: [alpenadria@visitklagenfurt.at](mailto:alpenadria@visitklagenfurt.at) oder 0463 287463-0

**Solo von Fabrizia Meroi vom Laite aus Sappada**

Köchin des Jahres, Michelin Stern-Trägerin – aber vor allem Expertin der alpinen italienischen Küche mit Kräutern, Essenzen, Flechten und allem, was Berg und Wald hergeben. Ein außergewöhnlicher Abend ist bei ihr garantiert.

20.09., 19.00 Uhr Location: Restaurant Oscar, St. Veiter Ring 43  
Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [oscar@oscar-restaurant.at](mailto:oscar@oscar-restaurant.at) oder 0463/50 23 00

**Slow Food Duo mit Walter Triebel vom Lilli in Fehring & Zlatko Konec vom Sandwirt in Maria Saal**

Der ehemalige Jungkoch des Jahres Walter Triebel, 3-fach behaubt und Spezialist für junge bodenständige Küche trifft mit Zlatko Konec auf einen Meister österreichischer Kost mit herausragenden lokalen Zutaten. Im besten Sinne ein Slow Food Abend nach österreichischem Geschmack.

20.09., 19.00 Uhr Location: Gasthaus Sandwirt, Hauptplatz 5, Maria Saal  
Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [zlatko.konec@gmx.at](mailto:zlatko.konec@gmx.at) oder 0676/66 30 700, 04223/22 84

**MITTWOCH, 21.09.****Duo mit Jorg Zupan vom Atelje in Ljubljana & Christian Cabalier von der Kochwerkstatt**

Klein, aber fein – und nachhaltig gekocht, im Sinne von weniger Fleisch und Fisch ist mehr; das zeichnet beide Küchen und Köche aus. Große Kochkunst charmant interpretiert – Alpen-Adria mit einem Hauch von Weltküche: das sind Jorg Zupan und Christian Cabalier.

21.09., 19.00 Uhr Location: Benediktinermarkt, Kochwerkstatt  
Preis: auf Anfrage für 6-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: [christiancabalier@gmail.com](mailto:christiancabalier@gmail.com) oder 0664/21 78 877

**DONNERSTAG, 22.09.****Osttirol de luxe: Duo mit Tom Mascher vom Pfleger in Anras & Clemens Gesser vom Hotel Gesser in Sillian**

Tom Mascher und Clemens Gesser gehören zu den kreativsten Jungköchen in Osttirol und zeigen in 6-Gängen, wie sich traditionelle alpine Küche mit Einflüssen aus anderen Regionen und Kontinenten der Welt verbinden lässt. Ein Gaumenfeuerwerk!

22.09., 19.00 Uhr Location: Restaurant Schweizerhaus, Kreuzberg 11  
Preis: auf Anfrage für 6-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: [office@schweizerhaus.co.at](mailto:office@schweizerhaus.co.at) oder 0463/35 67 21

**„Charming Italian Chef“: Solo von Marco Talamini vom La Torre in Spilimbergo**

Kärnten und Spilimbergo haben eine enge gemeinsame Geschichte. Wie „Charming Italian Chef“ Marco Talamini diese neu am Teller inszeniert und mit unglaublicher Leichtigkeit Meer und Alpen auf die Teller bringt, beweist er in 6-Gängen an diesem Abend.

22.09., 19.00 Uhr Location: Villa Lido, Friedelstrand 1  
Preis: auf Anfrage für 5-Gänge ohne Getränke  
Reservierung: [office@villa-lido.at](mailto:office@villa-lido.at) oder 0463 210 712

**FREITAG, 23.09.****Alpen-Adria Genussmeile mit Genussland Kärnten & Alpen-Adria Biofest**

Über 80 Aussteller von der Oststeiermark über Kärnten bis Slowenien, Istrien, Friaul und dem Veneto präsentieren außergewöhnliche Produkte in höchster Qualität. Heuer erstmals mit den Partnern Bio Austria und Genussland Kärnten.

23., 24. & 25.09., Freitag & Samstag 10.00 bis 19.00, in den Innenhöfen bis 21.00 Uhr, Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr  
Location: Neuer Platz (Alpen-Adria Biofest), Alter Platz (Genussland Kärnten), Landhaushof, Innenhöfe Altes Rathaus, Ossiacher Hof & Bambergerhof  
Kostenloser Eintritt

**Perlwein trifft Edles vom Fisch**

Verkostung von Schlumberger Schaumwein, Fonda Branzino aus Piran und Köstlichkeiten aus dem Meer. Live-Musik mit Holger Treven von 14-18.00 Uhr.

23. & 24.09., ab 11.00 Uhr Location: Restaurant PrincS, Heuplatz 1  
Preis: laut Speisekarte  
Reservierung: [klagenfurt@princs.com](mailto:klagenfurt@princs.com) oder 0676/47 00 676

**Alpen-Adria Weinverkostung mit dem Kärntner Weingut Domäne Lilienberg**

Die Vielfältigkeit der Kärntner Weine aus dem südlichsten Weingut Österreichs in Tainach präsentiert von Winzerin und Kellermeisterin Mirjam Orasch in der Bar 19null7 über den Dächern von Klagenfurt.

23.09., 17.00 Uhr Location: Select Hotel Moser Verdino Klagenfurt, Bar 19null7, 5. Stock Domgasse 2  
Preis: 15 €  
Reservierung: [klagenfurt@select-hotels.com](mailto:klagenfurt@select-hotels.com) oder 0463/89 02 00

**SAMSTAG, 24.09.****Alpen-Adria Genussmeile mit Genussland Kärnten & Alpen-Adria Biofest**

Über 80 Aussteller von der Oststeiermark über Kärnten bis Slowenien, Istrien, Friaul und dem Veneto präsentieren außergewöhnliche Produkte in höchster Qualität. Heuer erstmals mit den Partnern Bio Austria und Genussland Kärnten.

23., 24. & 25.09., Freitag & Samstag 10.00 bis 19.00, in den Innenhöfen bis 21.00 Uhr, Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr  
Location: Neuer Platz (Alpen-Adria Biofest), Alter Platz (Genussland Kärnten), Landhaushof, Innenhöfe Altes Rathaus, Ossiacher Hof & Bambergerhof  
Kostenloser Eintritt

**Perlwein trifft Edles vom Fisch**

Details siehe Freitag

**SONNTAG, 25.09.****Alpen-Adria Genussmeile mit Genussland Kärnten & Alpen-Adria Biofest**

Über 80 Aussteller von der Oststeiermark über Kärnten bis Slowenien, Istrien, Friaul und dem Veneto präsentieren außergewöhnliche Produkte in höchster Qualität. Heuer erstmals mit den Partnern Bio Austria und Genussland Kärnten.

23., 24. & 25.09., Freitag & Samstag 10.00 bis 19.00, in den Innenhöfen bis 21.00 Uhr, Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr  
Location: Neuer Platz (Alpen-Adria Biofest), Alter Platz (Genussland Kärnten), Landhaushof, Innenhöfe Altes Rathaus, Ossiacher Hof & Bambergerhof  
Kostenloser Eintritt

**Alpen-Adria Brunch im Sandwirth: Ciao Friuli**

Eine wunderbare Produktpalette aus Oberitalien erwartet die Gäste. Prosciutto, Osso Collo, italienische Käsesorten und Besonderheiten aus dem Friaul werden heute aufgetischt.

25.09., 10.00 Uhr Location: Hotel Café Sandwirth, Pernhartgasse 9  
Preis: 43 €  
Reservierung: [hotel@sandwirth.at](mailto:hotel@sandwirth.at) oder 0463/56 209

**Geschmacksarchäologie: Wild – Wald – Wasser – Wein. Lojze Wieser & Hartwig Häusl**

Als Großmeister des kulinarischen Wissens begibt sich Lojze Wieser diesmal mit Landhaushof-Chefkoch Hartwig Häusl auf die Suche nach den besten Schätzen aus Wald und Wasser.

25.09., 18.00 Uhr Location: Gasthaus im Landhaushof  
Preis: auf Anfrage  
Reservierung: [office@gasthaus-im-landhaushof.at](mailto:office@gasthaus-im-landhaushof.at) oder 0463/50 23 63



TAGE DER  
ALPEN-ADRIA  
KÜCHE

KLAGENFURT 2022

Österreich | Italien | Slowenien



# Genussmeile & Alpen-Adria Biofest

23.-25. September 2022

Alter Platz & Neuer Platz Klagenfurt

[www.visitklagenfurt.at/alpenadria](http://www.visitklagenfurt.at/alpenadria)



# Genussmeile

23.-25. September 2022

# Alpen-Adria Biofest

Neuer Platz 23.-25. September 2022



## PRODUZENTEN

### ÖSTERREICH:



Bioimkerei Michael Allesch  
Bio Weinbau Walzl  
Forellenhof Jorde  
Gartenvielfalt Wildhaber  
Holzer Kärntner Knoblauch  
Weingut Karnburg  
Shoaf-Bauer  
Sillehof

Dein´s & Mein´s  
Brückler Hans  
Kräuterwerkstatt Kärnten  
Paulitsch Land-u.Forstwirtschaft  
Pfau Brennerer  
Salandar Schnecken aus bestem Haus  
Schlossstadel Keutschach  
Suwine/Genius  
Zommstehn im Ossiacherhof

### ITALIEN:

Antico Caffè San Marco  
Associazione Produttori Pitina APS  
Azienda Agricola Corte Tomasin di Tomasin Ellis  
Azienda Agricola La Sisile - Latteria Biologica Friulana  
Cioccolato Valentini  
Degustare Italia  
Enoteca di Cormons  
Il Fornaio di Tavagnacco  
Jo Ressel  
Pan&Yoda - Albergo Ristorante Da Febo  
Pures Oil - Erbe del Carso  
Società agricola Le Rive di Bonato  
Tenuta Colombar  
Trattoria de Barbe Blas  
Vinoteca Colli di San Floriano - Steverjanski Grici

### SLOWENIEN:

Cukrček/Benedict  
Darovi Vipavske  
Domačija Butul  
Farming Turizem Vidmar  
Kmetija Na Ravan  
Koča Stari Loibl Hütte  
Martin Rojnik  
Okusi Posavje  
Perger 1757  
Pohorc BIO Chili  
Tarangela Hiša Slaščič  
Tourism Brda  
Turistična Kmetija Hlebec  
Zavod Dolenjske Dobrote  
Zavod Poljanska Dolina

## PRODUZENTEN

Biohof Kotschnig  
Biohof Tomic  
Biohof Tschaitzschmann  
Bioimkerei Michael Allesch  
Biowein Greilinger  
Vignai di Roc - Enzo Coceani  
Zemlja & Morje  
ErdenGold  
Goldwürze Rohkost Biomanufaktur  
Gšeft  
HÖFER Naturköstlichkeiten  
Bio-Öle Hudl  
Kärntnermilch  
Herbert Klein - Biogut Helldorff

Krappfeldereis - Pobaschnig  
Bodibio - Vera Ledinek  
Biodobro - Jože Lipej  
Fam. Malatschnig  
Malle Engelbert  
Sprossenliebe Microgreens  
BioVida - Cristian Vida  
Schafmilchprodukte Fam. Hopfgartner  
Tischlein Deck Dich  
Vielfaltshof Zetmau  
Weidenwald

DISKUTIEREN  
VERKOSTEN  
GENIESSEN  
NETZWERKEN



# 1. Alpen-Adria Dialoge



HERAUSRAGENDE CHEFS  
SPITZEN-PRODUZENTEN  
TOP-SPEAKER



UNTER ANDEREN MIT  
Tomaž Kavčič, Georges Desrues,  
Fabrizia Meroj, Hanni Rützler,  
Sepp Schellhorn, Stefan Müller, u.v.m



INFOS:  
alpenadria@visitklagenfurt.at  
0463/287 463

19. & 20. September 2022  
Hotel Sandwirth  
Klagenfurt am Wörthersee

TICKETS:  
Tagesticket € 39,- | 2-Tagesticket € 49,-  
\*kleine Aufpreise für Kochkurse & Verkostungen möglich  
VISITKLAGENFURT.AT/DIALOGE



# Genussmeile & Alpen-Adria Biofest

23.-25. September 2022 | Alter Platz & Neuer Platz

TAGE DER ALPEN-ADRIA-KÜCHE | GIORNATE DELLA CUCINA ALPE-ADRIA | DNEVI ALPSKO-JADRANSKE KUHNJE

Bei der **Alpen-Adria Genussmeile vom 23. bis 25. September** werden zwischen Renaissance-Arkaden, Innenhöfen und schönen Plätzen Köstlichkeiten aus dem Alpen-Adria Raum angeboten und verkostet.

## NEU: Alpen-Adria Biofest & AMA Produzenten

Knapp 80 Produzenten aus dem Alpen-Adria Raum präsentieren ihre Produkte zwischen Olivenölen, Safran, Käse, Wildkräuter, Weinen, Biofleisch, Süßspeisen, Kaffee und vielen mehr. Kulinarische Hotspots aus Österreich, Italien und Slowenien sind zu Gast und zeigen ihre Vielfalt.

Ein besonderes Highlight im heurigen Jahr sind die Bio-Produzenten des Alpen-Adria Biofest am Neuen Platz, die Teil der Genussmeile sind.

Am unteren Alten Platz findet man die AMA zertifizierten Produzenten. Ein Schlaraffenland des guten Geschmacks erwartet die Besucher in der Klagenfurter Innenstadt.

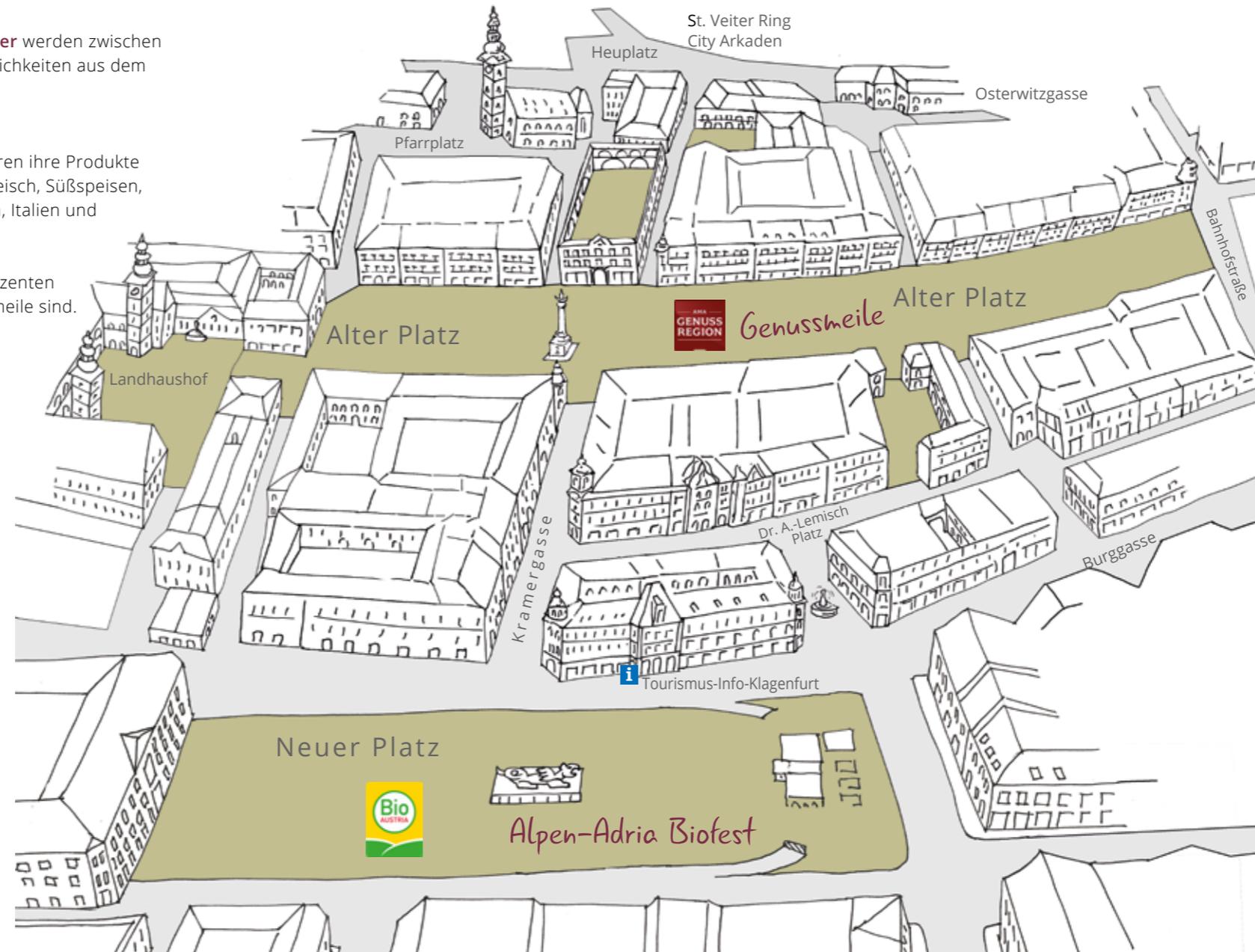
**23., 24. & 25.09., Freitag & Samstag 10.00 bis 19.00 Uhr, in den Innenhöfen bis 21.00 Uhr, Sonntag 10.00 bis 17.00 Uhr**

### Locations:

- ▶ Neuer Platz (Alpen-Adria Biofest)
- ▶ Alter Platz (Genussland Kärnten)
- ▶ Landhaushof

### Innenhöfe:

- ① Altes Rathaus
- ② Ossiacher Hof
- ③ Bambergerhof



Impressum:  
Medieninhaber & Herausgeber: Tourismusverband Klagenfurt am Wörthersee, Neuer Platz 5, 9020 Klagenfurt am Wörthersee  
Fotos: Würden vom Veranstalter zur Verfügung gestellt. Grafik: Atelier Kreuzer, Klagenfurt. Druck: satz&druckteam.  
Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten. Ausgabe 2022



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

