

Der Millstättersee:

Inmitten von Berggipfeln ist er im Herbst ein Paradies für Naturliebhaber und Genießer feiner Küche



Blick auf Millstatt am See

Gerd Krauskopf

Am Millstättersee treffen Sportbegeisterte und Ruhesuchende sowie Feinschmecker aufeinander. Dafür lieben Urlauber ihren See mit glasklarem Wasser, bewaldeten Hügeln und hohen Bergen mit einzigartigen Lichtstimmungen und wunderschönen Sonnenuntergängen.

Inmitten der Berge des UNESCO Biosphärenpark Kärntner Nockberge ist der maleische Millstättersee mit seinen knapp 600 m Seehöhe gerade im Herbst ein Paradies. Im smaragd-grün schimmernden Seewasser spiegeln sich die bewaldeten Hügel und die fast dreitausend Meter hohen

Berge. Das Wasser hat eine so gute mineralstoffreiche Qualität, dass man es trinken kann. Auch die südliche Lebensfreude und mediterrane Leichtigkeit kommt Herbsturlaubern sehr entgegen. Nur wenige Motor- und Elektroboote sind auf dem See zugelassen sowie vier Linienboote auf dem mit 141 Metern Wassertiefe sogar tiefsten See Kärntens.

Wer hingegen Bergruhe sucht, kann mit dem Wagen die Schwaiger Hütte ansteuern. Drei weitere Hütten sind von dort zu Fuß mit traumhaft schönen Aussichten auf den See zu erreichen. Ob Wanderer, Wassersport- oder Wellnessfreunde, alle



Badespaß am Millstättersee



Millstättersee: Fischer Ulrich Sichrowsky hat Reinanken im Netz

vereinen jedoch die kulinarischen Erlebnisse am See. Dabei ist der frisch gefangene Fisch der Star in der Küche.

Und den holen zum Beispiel Ulrich Sichrowsky und sein Sohn Peter für ihr Hotel „Villa Postillion“ in Millstatt aus dem See. Täglich rudern sie mit ihrem Holzboot wie bereits Urgroßvater Franz Bacher, der letzte K.u. K.-Hoffischer, hinaus auf den See und holen die wohlschmecken-



Hotel „Villa Postillion“ mit Sauna und Badesteg am Millstättersee

Fischgründe am naturbelassenen Südufer von Urgroßvater Franz Bacher geerbt, den der Kaiser 1885 für seine besonderen Verdienste rund ums Fischen mit der Ehrennadel ausgezeichnet hat. Das war die einzigartige Auszeichnung für die Mühen des Urgroßvaters. Der nämlich - hatte er



Forellenfilet mit Rollgerste, Kirschtomaten und Pak Choi



Blick von der „Villa Postillion“ auf den Millstättersee

den Reinanken (Renken) und Kärntner Låxn (Seeforelle) aus den Netzen. „Ein knatternder oder stinkender Motor“, so gesteht Ulrich kopfschüttelnd, „kommt mir nicht ans Boot“. Dabei haben sie die

eine der Kärntner Låxn im Netz - nahm die bis zu 70 Zentimeter große Seeforelle aus und brachte sie sofort ans Südufer. Dort stopfte er sie mit Brennesseln aus und packte sie ganz fest in Fichtenästen

ein. Sodann machte er sich über den bewaldeten Hügel des Hochgösch auf ins gegenüberliegende Drautal zur Bahnstation Molzbichl, wo die Bahnstrecke 1874 zwischen Wien und Meran gerade fertig gebaut war. So erreichte der frische Kärntner Låxn nach einer fünfständigen Bahnfahrt den Kaiserhof. Dort war die Seeforelle ein begehrter Fisch, da zu dieser Zeit in Wien wegen der großen Entfernungen zum Meer kaum frische Meeresfische zu bekommen waren.

„Die Benediktiner vom Klosterstift Millstatt“, so weiß es Peter Sichrowsky, „haben einst die Süßwasserfischerei kultiviert“. Es ist bekannt, dass die Mönche Deftiges wie Hecht und Barsch mochten und dass sie bei Vollmond weniger im Netz hatten als bei Neumond. Das kann Peter

Tschuschnig, Assistent der Geschäftsführung des Hotel-Restaurants „Villa Postillion“, auch heute noch bestätigen. „Haben die beiden Fischer ausreichend Reinanken im Netz“, weiß Peter Tschuschnig – der lange Zeit in der Hotelküche gearbeitet hat – bekommen die Hotelgäste den frisch gefangenen Fisch gleich am Abend serviert“. Grundsätzlich nutzt die Küche so oft als möglich heimische Produkte von den hiesigen Bauern und kleinen Unternehmen, die hier verwurzelt sind. Außerdem ist er stolz darauf, dass das Haus



Stift Millstatt, ein ehemaliges Kloster, mit Schwimmutensilien im Vordergrund



Gebeizte Lachsforelle mit Honig-Dill-Senf-Espuma

vom AMA (Agrarmarkt Austria) sowie von Slow-Food, die sich auf Kärntner Produkte konzentriert haben, zertifiziert worden ist, was jährlich kontrolliert wird.

Für die kleinen Gäste präsentiert die „Villa Postillion“ seit diesem Sommer ein besonderes Urlaubshighlight. Ein acht Meter langes Piratenschiff, ein Doppel-Katamaran, welcher mit einem Elektromotor betrieben wird und Platz für eine zwölfköpfige Crew hat. „Unser Tag startet vormittags, wenn wir gemeinsam mit den Kindern Säbel gebastelt haben“, sagt Hotelchef Peter Sichrowsky. Dabei eignet sich die neue Attraktion mit großer Piratenflagge jedoch nicht nur für räuberische Ausfahrten. So wird der Hotelier ab und an den Abend bei einem gemütlichen Glas Wein mit seinen Mitarbeitern bei Sonnenuntergang ausklingen lassen. „



Himbeerparfait mit Schokoladencreme und Zitronenmelisse



Standing Paddeln in Millstatt am See

Fotos: Gerd Krauskopf

Weitere Informationen:

Millstättersee - Bad Kleinkirchheim - www.millstaettersee.com/de/info-service/kontakt/kontakt.html

Villa Postillion am See,
Kaiser-FranzJosefstrasse 106,
Millstatt am See,
Tel. 0043/47662552,
www.villa-Postillion.at