



## Kärnten genießen – mit allen Sinnen

**Kärnten, das südlichste Bundesland Österreichs, ist mit seinen Bergen und Seen ein beliebtes Reiseziel. Im Herzen Europas gelegen und inspiriert von den benachbarten Alpen-Adria-Regionen Slowenien und Italien, lebt hier seit jeher eine facettenreiche Kunst- und Kulturszene. Das gilt auch für die Kärntner Küche. Eine Reise in die Slow Food Genussregion Kärnten ist eine Reise zu besonderen kulinarischen Erlebnissen.**

### Sommer voller Kultur in Kärnten

Kärnten verbindet gekonnt sein reiches kulturelles Erbe mit dem Drive zeitgenössischer Kunst. Von Sommerbühnen über Schlosskonzerte bis hin zu privaten Museen und Ausstellungen verspricht das Sommerprogramm 2024 viele intensive Kulturerlebnisse.

Kärnten ist seit jeher eng mit seinen südlichen Nachbarn verbunden, auch und vor allem kulturell. Das ist auch heute noch an vielen Orten spürbar. Etwa bei den sommerlichen Komödienabenden auf Schloss Porcia, das schon architektonisch vor Italianità nur so strotzt. Oder im zweisprachigen Südkärntner Dörfchen Neuhaus/Suha, wo das progressive Museum Liaunig eine der bedeutendsten Sammlungen

zeitgenössischer europäischer Kunst präsentiert. Keine fünf Autominuten sind es von dort nach Bleiburg, der Wahlheimat des bild- und farbgewaltigen Malers Werner Berg. Sein Werk wird dort in einem eigenen Museum gewürdigt.

Von der Bedeutung Kärntens als Achse zwischen Berg und Meer zeugen bis heute zahlreiche Burgen und Schlösser, die heute als stimmungsvolle Kulisse für hochkarätige Kulturveranstaltungen dienen. Die Burgarena Finkenstein zum Beispiel oder Schloss Taggenbrunn. In beiden erklingen im Sommer hochkarätige Konzerte von Pop bis Klassik. Am Fuße der imposanten Alten Burg in Gmünd hingegen erblüht jeden Sommer die Künstler-

stadt Gmünd, 2024 mit einer Schwerpunkttausstellung zu einem der größten Maler seiner Zeit: Marc Chagall.

Die historische Einbettung Kärntens in den Alpen-Adria-Raum wird im neuen Kärnten.Museum in Klagenfurt fundiert und unterhaltsam präsentiert. Eine wärmstens Empfehlung für alle, die Kärnten auch kulturell besser kennen lernen wollen.



### » Unser Tipp

#### Veranstaltungshighlights

**Taggenbrunner Festspiele**  
in St. Veit/Glan  
August bis Oktober 2024  
[www.taggenbrunner-festspiele.at](http://www.taggenbrunner-festspiele.at)

**Klagenfurt Festival**  
17. Mai bis 4. Juni 2024  
[www.klagenfurtfestival.com](http://www.klagenfurtfestival.com)

**48. Tage der deutschen Literatur/ Bachmannpreis** in Klagenfurt  
27.- 29. Juni 2024.  
[bachmannpreis.orf.at](http://bachmannpreis.orf.at)

**Carinthischer Sommer**  
in Ossiach, Mittelkärnten, Villach  
Juli 2024  
[www.carinthischersommer.at](http://www.carinthischersommer.at)

**Musikwochen Millstatt**  
24. Mai bis 2. Oktober 2024  
[www.musikwochen.com](http://www.musikwochen.com)

Alle weiteren Termine des Kärntner Kultursommers finden Sie auch unter [www.karnten.at/kultur](http://www.karnten.at/kultur)

### Kulinarischer Genuss auf der sonnigen Südseite der Alpen

In Kärnten sind der Genusskultur keine Grenzen gesetzt. Hier verschmelzen frische Zutaten aus der Region, traditionelle Rezepte und südliche Leichtigkeit zu einem köstlichen Ganzen. Entwickelt hat sich die einzigartige Alpen-Adria-Küche Kärntens aus den Einflüssen der drei Kulturräume Österreich, Slowenien und Italien. Besonders beliebt sind die Kärntner Käsnudel, der Reindling, oder fangfrische Fische aus den trinkwasserreinen Gewässern des Landes.

Verkosten sollte man die Gerichte am besten an den besonderen Genussplätzen auf sonnigen Seeterrassen, auf urigen Almhütten mit Ausblick auf

die umliegende Bergwelt oder inmitten einer geselligen Runde auf einem der saisonalen Kulinarikfeste.

Kärnten ist aber auch Slow Food Pionierland, eine Erfolgsgeschichte, die durch die Allianz von vielen möglich gemacht wurde. Durch einen Schulterschluss von Menschen, die die Natur schützen und lieben, von engagierten Landwirten ebenso wie von vorbildlichen Lebensmittelproduzenten, leidenschaftlichen Gastgebern und aufmerksamen Köchen. Sie haben ihren Beitrag geleistet und machen Kärnten zu einem Ort des guten und genussvollen Lebens.

Bei mehr als 100 Food Erlebnissen lässt sich bei Workshops und Führungen das



Beste der Alpen-Adria-Kulinarik entdecken und erleben. Am Programm stehen u.a. Brot backen, Butter und Käse herstellen oder die Kraft der Kräuter kennenlernen.

Selbstentdecker holen sich den Slow Food Kärnten Guide, den kulinarischen Reiseführer für alle, die sich auf Entdeckungsreise durch Österreichs Süden machen möchten. Mehr als 110 Restaurants, Almhütten und Buschenschenken sowie Märkte, Feste, Slow Food Dörfer und Slow Food Travel Regionen.

Weitere Informationen im Internet unter [www.karnten.at/kulinarik](http://www.karnten.at/kulinarik).

### » Unser Tipp

#### Slow Food Kärnten Guide 2024/25



**Kostenlos online.** Die Printversion ist unter [www.karntenshop.at](http://www.karntenshop.at) zum Preis von € 7,00 erhältlich.

### Informationen

**Kärnten Werbung**  
Völkermarkter Ring 21 – 23  
A-9020 Klagenfurt  
Tel. 0043 / 463 3000  
[info@karnten.at](mailto:info@karnten.at)  
[www.karnten.at/kulinarik](http://www.karnten.at/kulinarik)

GRATIS Katalog [OE-xx](#) auf S. ##