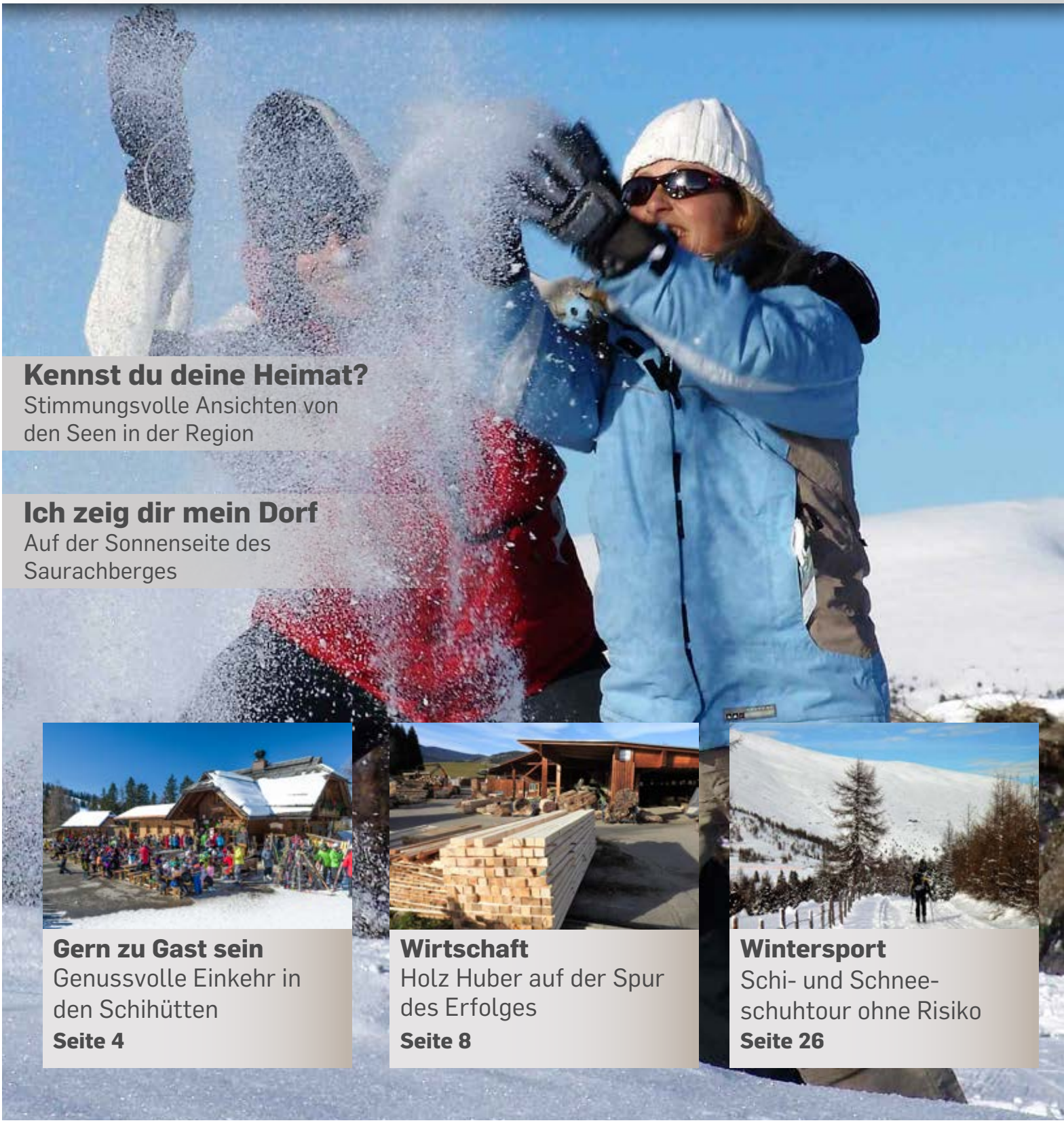
Dezember 2016 /Jänner 2017

online auf
www.fetipp.at

Das Regionsmagazin - aus Stadt & Land

FELDKIRCHEN | NOCKBERGE | OSSIACHER SEE



Kennst du deine Heimat?
Stimmungsvolle Ansichten von den Seen in der Region

Ich zeig dir mein Dorf
Auf der Sonnenseite des Saurachberges

Gern zu Gast sein
Genussvolle Einkehr in den Schihütten
Seite 4

Wirtschaft
Holz Huber auf der Spur des Erfolges
Seite 8

Wintersport
Schi- und Schneeschuhtour ohne Risiko
Seite 26

Gern zu Gast sein Wintersport mit genussvoller Einkehr **Seite 4**

Nachhilfe Sinnvoll oder nicht?
Seite 16

Der Speickduft zieht durch die Welt
Seite 20

Schitouren Spezial 2017 Alpe-Adria Cup
Seite 25

Gewerbepark Pichlern
Seite 35

Zahnarztpraxis in ausergewöhnlichem Ambiente
Seite 36

IMPRESSUM UND OFFENLEGUNG GEM. §§24 UND 265 MEDIENGESETZ:
MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER, VERLAGSORT:
Alpin-Süd Tourismus & Medien GmbH, FN 402948x
Kirchgasse 8 | 9560 Feldkirchen | Tel: +43 (0) 699/19540157
Email: office@alpin-sued.at
Web: www.alpin-sued.at
Geschäftsführerin: Beate Stramer
Hauptgesellschafter: Robert Graimann
Unternehmensgegenstand: Werbeagentur - Herausgabe des Regionsmagazin – Stadt und Land
Redaktionsmitarbeiter: Robert Graimann, Beate Stramer, Nicole Jury
Grafik und Design: Nicole Jury
Druck (Hersteller): Mohorjeva-Hermagoras
KONTAKT REDAKTION: Tel: 0699/19540157, E-Mail: stadt-land@prcreative.at

Die Fotorechte im Magazin sind Großteils dem jeweiligen Betrieb, der Firma oder den touristischen Einrichtungen sowie Gemeinden zugeordnet. Satz und Druckfehler vorbehalten!

Vielfältige Themen vor Weihnachten

Mit vielen positiven Reaktionen der Leser auf die erste Ausgabe des „Regionsmagazins aus Stadt und Land“, sind wir nun ein Stück weit gewachsen und wagen uns an die zweite Ausgabe vor Weihnachten.
Die Rubriken „Ich zeig dir mein Dorf“ und das Fotoerkennungsspiel „Kennst du deine Heimat“ sowie die historischen Geschichten, haben zahlreiche Menschen gerne gelesen und darüber gerätselt.
Die Aussage von einer bekannten Feldkirchnerin, dass sie die Zeitung immer wieder gerne in die Hand nimmt und stets etwas Interessantes findet, ist ein liebes Kompliment, das uns natürlich in Zukunft vor eine Herausforderung stellt.
Zwar standen wir diesmal vor Weihnachten vermehrt vor der Aufgabe, werbliche Interessen und interessante Geschichten zu einem guten Lesestoff zu verweben, trotzdem denken wir, dass die Vielfältigkeit der Themen einzigartig wurde. Nicht mehr geschafft haben wir es, eine eigentlich für dieses Monat geplante Reportage umzusetzen, mit dem Thema: „Die Schigebiete in den Nockbergen damals und heute“. Nachdem uns jetzt schon traumhafte historische Bilder und bemerkenswerte Geschichten vorliegen, können Sie sich schon über die nächste Ausgabe Anfang Februar freuen.

Für die Vorweihnachtszeit wünschen wir Ihnen, dass Sie sich Zeit für Dinge nehmen, die das Leben lebenswert machen und Besinnung auf das Fest finden, bei dem die Liebe der Menschen zueinander wieder neu entflammt werden soll.

Ihr Robert Graimann

Das Gerüst des ansprechenden Christbaumes am Rauter Platz hat Gebhard Bergner von der Metallgestaltung und Schmiede in Pichlern gestaltet. Herzliche Gratulation!

Wir wünschen allen Lesern
und Geschäftspartnern
ein gesegnetes Weihnachtsfest
und ein glückliches
neues Jahr 2017

Das Redaktions Team

Titelfoto: Der Winter wie er sein soll auf der Krucken bei der Hochrindl

Wintersport mit genussvoller Einkehr

In unserer Rubrik „Gern zu Gast sein“ präsentieren wir Ihnen diesmal einzigartige Gaststätten in Wintersportorten, die mit hausgemachten regionalen Speisen und ihrem gemütlichen Ambiente ein lohnenswertes Einkehrziel sind. Herzliche Wirtsleute, eine hervorragende Küche und eine fantastische Umgebung machen die Gaststätten zum Treffpunkt für Genießer. Wir kehren in den Hütten bei unseren alternativen Wintersporttagen im Februar auf der Hochrindl und im März auf der Gerlitzen ein. Beide Tage beginnen mit einer gemeinsamen Schi- und Schneeschuhtour, die zusammen mit der Bergsportagentur Alpin-Süd und den alpinen Vereinen organisiert wird. Am **26. Februar** führt die Tour auf die Haidnerhöhe und am **12. März** ab Klösterle über den Tourenaufstieg auf den Gerlitzengipfel, oder alternativ nur bis zur Huaba Hittn.

Anmeldung und Info unter:
www.alpin-sued.at/events oder 0664/4445459

Regional schmeckt es am Besten- in der "Edelweiss Hütte" in Klösterle

Kleine Zeitung

Ein eigenes Bier, das vom Wirt für seine Gäste gebraut wird, ist schon etwas Besonderes. Darauf dürfen sich die Gäste heuer besonders freuen, denn das Märzen und das Weizenbier der Edelweisshütte schmecken herrlich mundig. Dass die Gastwirtschaft auch bei Speisen und den Produkten auf Regionalität setzt, zeichnet die Schihütte zusätzlich aus. „Bei uns weiß jeder, was auf den Tisch kommt.“, betont der Wirt Manuel Kapeller-Hopfgartner. Darüber hinaus gibt es eine großartige Speisekarte, die den vielfältigen Geschmäckern entgegenkommt. Der Edelweiss Hüttenburger, Selchwürstel vom Bauern um die Ecke und die hausgemachten Kasnudel sind auf jeden Fall ein Hit, die gerne in aller Munde sind. In der Edelweiss Hütte wird auf der Terrasse und auch im großzügigen Innenbereich vollkommen auf freundliche und flotte Bedienungen gesetzt - für einen entspannten und gemütlichen Schitag sowie beim Aprés-Ski für einen gelungenen Ausklang.

Tipp: Alternativer Wintersporttag am 12. März für Touren- und Schneeschuhgeher, mit Einkehr in der Edelweisshütte zum Abschluss!

Info: www.alpin-sued.at/events

Kontakt:
Edelweiss Hütte Klösterle
Manuel Kapeller-Hopfgartner
Innerteuchen 53
9549 Arriach
Tel.: 0664 203 77 22
E-Mail: info@kaho-gastro.at

Genusswirt auf der Piste

Richtig gut und regional essen kann man bei der gemütlichen Huaba Hittn, auf 1650 Meter Seehöhe, direkt neben der Klösterleabfahrt. Kein Wunder, gibt es hier doch die meisten Produkte vom eigenen Bauernhof, die auf raffinierte Weise zu köstlichen Speisen verarbeitet werden. Dabei duftet es aus der Küche des Kärntner Genusswirtes verführerisch. Wobei der Schweinsbraten, die verschiedenen Faustnudeln mit verschieden Füllungen, übergossen mit der echten Bauernbutter, die Germknödel und die Kärntner Jausen, die Renner bei den Wintersportlern sind. Besonders beliebt sind auch die hausgemachten Mehlspeisen, die vorzugsweise mit Vollkorndinkelmehl und mit Haidenmehl gebacken werden. Die Gastgeberfamilie Pilgram aus Arriach ist dabei mit ihrem Team mit Liebe bei der Sache. Ein freundliches Wort oder ein kleiner Scherz gehört dabei ebenso dazu, wie das Wissen um die gute regionale Küche.

Tipp: Für Tourengeher steht eine Umkleidekabine im Untergeschoss parat. Am 12. März ist die Hütte Anlaufpunkt beim alternativen Wintersporttag auf der Gerlitzen.

Info: www.alpin-sued.at/events

Kontakt:
HuabaHittn - Fam. Pilgram
Sauerwald 47
9543 Arriach
Tel:0664/440 58 53
E-Mail: huabahittn@gmail.com

Hütte mit Herz auf der Hochrindl

Wenn eine Hütte schon Herzl Hütte heißt, dann darf man sich auf das Einkehren freuen. Auf der Hochrindl, gleich neben der Zirbenliftabfahrt, liegt die heimelige Hütte, in der man sich gleich wohl fühlt. Besonders fasziniert werden die Liebhaber guter regionaler Speisen sein, denn die Familie Martin garantiert: "Bei uns läuft das Essen nicht vom Band - hier wird's gemacht mit Herz und Hand“. Diesen Vorsatz schmeckt man bei allen Speisen, jedoch stechen die hausgemachten Käsespätzle im urigen Eisenpfandl und der Schweinsbraten aus dem Holzofen besonders hervor. Sonst selten angeboten, gibt es hier auch die Buchteln wie von Oma. Flaumig in der Konsistenz und mit fruchtiger Marmeladefüllung werden diese alle Winterwanderer und Wintersportler begeistern. Weitere Süßspeisen, wie Kuchen und Torten gibt es natürlich ebenfalls zum Kaffee.

Tipp: Gerne richten wir Ihre Feier auf unserer Herzl-Hütte aus, die bis zu 50 Personen Platz bietet. So findet heuer am 26. Februar ein alternativer Wintersporttag für Schitouren - und Schneeschuhgeher statt. Im Anschluss ist die Einkehr in die Herzl Hütte zum Tourenabschluss und Stärkung obligat.

Grüß Gott bei der ♥l HÜTTE

Kontakt:
Herzl Hütte - Familie Martin und Dörfler
Zirbenweg 6
9571 Hochrindl
Mobil: 0664 / 19 65 66 0
E-Mail: info@herzl-huette.at
Web: www.herzl-huette.at

KNIEWASSER

9560 Feldkirchen, Kirchgasse 8 Tel.:+43/(0)4276-2198

UHREN - SCHMUCK

★SCHENKEN SIE DAS BESONDERE★★

Freude schenken zu Weihnachten! Das Fest der Liebe ist die schönste Zeit, um wichtigen Menschen eine besondere Freude zu bereiten. Zaubern Sie ein Leuchten in die Augen Ihrer Liebsten!

Thomas Sabo	Pandora
Xenox	Traumfänger
Blumenkind	Boccadamo
Diesel	Qudo
Quoins	Heart to get
Donna Oro	Grando Gioielli

Wir beraten Sie gerne!!

★★★★★★ ★★★★★★

Für Ihre Weihnachtseinkäufe im Dezember haben wir für Sie von 08:30 – 18:00 Uhr durchgehend geöffnet!

Weihnachtsgewinnspiel

Welche Schmuckmarke verarbeitet echte Blätter und Blumen?

Gewinnen Sie eine B _ _ _ _ _ _ _ _ D Kombination Ihrer Wahl!

Name: _____ Tel: _____

Ausfüllen und bis 24. Dezember bei Firma Kniewasser abgeben und gewinnen.

Der Gewinner wird aus allen richtig ausgefüllten Gewinnkarten ermittelt. Mitarbeiter sind von der Ziehung ausgeschlossen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Gewinne können nicht in bar abgelöst werden. Der Gewinner wird telefonisch verständigt.

bibel im focus

Der Verein „Bewegung ins Leben“ wurde im Juli 2016 gegründet und betreibt das Lokal BIBEL IM FOCUS in der Kirchgasse 19 in Feldkirchen. Der Zweck des Vereins ist es, die christlichen Werte zu verbreiten. Wir arbeiten überkonfessionell, distanzieren uns von Sekten jeder Art und möchten alleine zum vorurteilsfreien Lesen der Bibel ermutigen.

Bei uns findet man ein reichhaltiges Angebot von Bibeln, christlicher Literatur, Zeitschriften und über 100 Gratis Broschüren zu allen Bereichen des Lebens.

Den Kindern bieten wir viele Infohefte aus Natur, Sport, Technik, Rätsel und Bastelideen. Dazu interessante und spannende Hefte mit Geschichten aus der Bibel und Themen aus dem Leben.

Für die ganz Kleinen gibt es Ausmalhefte, Memory Spiele, Hörspiel CDs mit tollen Sammelboxen.

Junge Leute können das zeitgemäße STEPS Magazin kostenlos bei uns abholen. Zusätzlich bieten wir jungen Erwachsenen das vielseitige Programm mit DVDs, Flyer, Postkarten, Heften und den Echtzeit Kalender von nightlight.de an.

WEIHNACHT Fest des Lichts

Wir laden herzlich ein von unserem reichen Angebot Gebrauch zu machen und wünschen allen Menschen eine gesegnete Weihnachtszeit.

Für weitere Informationen und Veranstaltungen besuche unsere Seite:

www.dubistzurfreiheitgerufen.com

Öffnungszeiten:

Montag 8:00 – 12:00
Dienstag 14:00 – 18:00
Donnerstag 8:00 – 12:00
Freitag 14:00 – 18:00
Samstag 9:00 – 12:00

Holz Huber auf der Spur des Erfolges

Oft braucht es Gespür und Mut, damit man wirtschaftlich auf die Erfolgsspur kommt. Mit Nischenprodukten und Investitionen, schaffte es Friedrich Huber zum begehrten Lieferanten von Hölzern für den Fenster- und Türenbau zu werden.

Dabei war vor einigen Jahren die Rezession in der Branche ein großes Thema. Viele Sägewerke zogen Investitionen zurück und stellten auf Sparflamme. Anders Friedrich Huber, der als Quereinsteiger 1999 die Säge in Rennweg gekauft hatte. Er investierte weiter und setzte verstärkt auf Lammelen- und Kanthölzer, die bei der Fenster- und Türenproduktion Verwendung finden. Mit diesen beliefert er heute Werke in Österreich, Polen und Italien, die die Produkte der Firma Huber wegen der gleichbleibenden hohen Qualität schätzen.

Investitionen tragen Früchte

Wenn man das Firmengelände der Säge Huber betritt, fällt einem sogleich die rege Betriebsamkeit auf. 11 Arbeiter sind voll ausgelastet, Holzlieferanten kommen und fertige geladene LkW verlassen das Gelände. Dazwischen packen Seniorchef und Geschäftsführer Friedrich Huber sowie Sohn Jörg, als verantwortlicher Mitarbeiter und Mitgesellschafter, überall an, wo sie gebraucht werden. 365 Tage Arbeit im Jahr tragen für sie dabei Früchte, wie sie sein sollen. Die Bilanz ist tiefschwarz, trotzdem gibt es keinen Sillstand. Schon ist an eine neue Investition gedacht, damit man weiter zu den führenden Firmen auf diesem Sektor gehört. Die neue Besäumanlage bildet mit der Bandsäge das Herzstück der Lamellenproduktion. Damit hat man auch weiterhin die technisch optimalen Voraussetzung geschaffen, die Gustostücke des Rundholzes gewinnen zu können und damit die höchste Qualität der Produkte zu gewährleisten. „Heute sind wir Gott sei Dank in der Position, dass wir nicht mehr bei den Partnerfirmen für unsere Produkte werben müssen, sie kommen für Verhandlungen zu uns“, freut sich Geschäftsführer Friedrich Huber.

Nischenprodukt auch bei Hölzern

Als guter Partner und Holzabnehmer bei den Forstbetrieben und der Bauern, hat sich die Säge Huber auch in der Region etabliert. Vorwiegend Fichte und Lärche, aber auch Tanne und Kiefer finden den Weg in die Säge, jedoch bevorzugt in Stämmen, die über 40 Zentimeter Durchmesser betragen, die für die Produktion dieser Ware benötigt werden. Auch damit hat man eine Sonderstellung, denn die großen Sägewerke sind nicht für die Verarbeitung so großer Stämme ausgelegt. Dabei werden rund 20.000 Festmeter Holz im Jahr verarbeitet. Als Nebenprodukte erzeugt man darüber hinaus Verpackungsholz und Boules als Tischlerware.

Neues Bewusstsein für Holz

Geholfen hat den Hubers auch das zeitgemäß neue Bewusstsein für den nachhaltigen Werkstoff Holz. „Heute wird die Natürlichkeit des Holzes wieder geschätzt und besonders beim Fenster- und Türenbau wieder öfters eingesetzt“, sagt Jörg Huber, der in der Firma für den Detailverkauf, Personal und die Instandhaltung verantwortlich ist. Vater Friedrich kümmert sich vorwiegend um den Rundholzeinkauf und den Vertrieb bei Firmenkunden. Die Administration fällt aber beiden zu, was sie unter dem Vieraugenprinzip bisher bestens erledigen konnten.

Die Firma Huber wünscht allen Kunden und Lieferanten frohe Weihnachten und bedankt sich für die gute Zusammenarbeit!

Holz Pirker in Liebenfels

Leben mit Holz, denn Holz ist unser Leben. Unter diesem Motto beliefert das 1993 gegründete Familienunternehmen Heimwerker, Bastler, Häuslbauer sowie Unternehmen.

Der Werkstoff Holz liegt voll im Trend. Er bietet viele Möglichkeiten und lässt sich fast überall einsetzen. Egal ob Anfänger oder erfahrener Heimwerker, jeder kann mit Holz arbeiten und seiner Kreativität freien Lauf lassen.

Zum Wohle der Natur

Nachhaltigkeit ist für das Unternehmen sehr wichtig. Zum Wohle der Natur bietet Holz Pirker nur Schnittholz an, welches aus nachhaltig bewirtschafteten Forstbetrieben stammt.

Heimwerker-Store

Um allen Kunden gerecht zu werden wurde 2015 ein kleiner Heimwerker-Store am Firmengelände eröffnet. Nach dem Motto „klein aber fein“ wird auch Zubehör rund um den Holzbau (Befestigungsmaterialien wie Schrauben, Säulenschuhe, Farbschutz, Pflegemittel uvm.) angeboten.

Individuelle Beratung

Beratung ist für das Unternehmen oberste Maxime. "Wir versuchen, immer am letzten Stand der Technik zu sein und individuelle Beratungen anzubieten.“

Interessenten/innen sind herzlichst eingeladen beim Unternehmen vorbeizuschauen

Öffnungszeiten:
Montag, Mittwoch, Freitag von 08.00 – 17.00 Uhr
Dienstag, Donnerstag von 08.00 – 12.00 Uhr

Stadt und Land Gewinnspiel

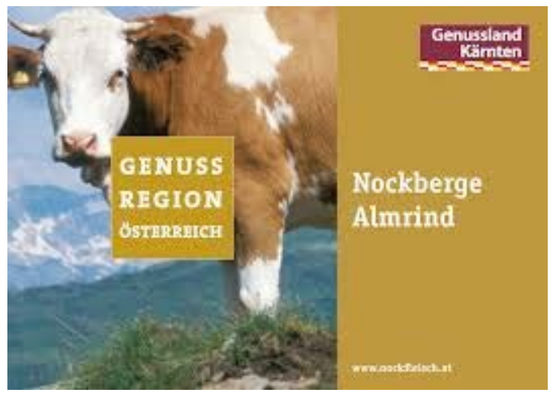
Bei unseren letzten „Stadt & Land“ Gewinnspiel vom Intercoiffure Grabnegger dürfen wir nun den Gewinner für einen Haarschnitt im modischen Style inklusive der nötigen Pflege bekanntgeben.

Wir gratulieren
Frau Eva-Maria Rabensteiner
recht herzlich zu ihrem Preis!

Genussregionen fürchten neue Strukturen

Das Landwirtschaftsministerium will straffere Strukturen schaffen, um für den Konsumenten einen besseren Überblick bei den Genusslandmarken zu schaffen. Diese Veränderung spielt aber nur den großen Handelsketten ins „Sackerl“ und benachteiligt die regionalen Initiativen - soweit die Befürchtung.

„Warum ein Rad neu erfinden, das bereits gut läuft und warum sollen die alten Strukturen zerstört werden obwohl sie gut funktionieren?“, fragt Hans Köstinger, von der Genussregion Lavanttaler Apfelmost. Die 13 Kärntner Genussregionen schlugen bei einer kürzlich einberufenen Pressekonferenz Alarm. Nach den Plänen vom Ministerium würden die 13 Genussregionen keine Förderung erhalten, sondern Teil der Agrarmarkt Austria und anderer Kammerorganisationen werden. Besondere Sorge bereitet den Genussregionen, dass eine große Firma eingebunden sei, die für große Handelskonzerne Eigenmarken entwickelt. Robert Maierbrugger befürchtet, dass nach ähnlichem Muster Biomarken für Handelsketten geschaffen werden und den regionalen Produzenten nichts mehr übrig bleibt. „Wir von Nockfleisch arbeiten mit über 100 Bauern und haben 20 Mitarbeitern. Wenn diese gewachsenen Strukturen zerstört werden, tut das natürlich weh!“, betont Maierbrugger.



Feldkirchner Reiseveranstalter wirbt in China

Mit der reinen Luft, dem sauberen Wasser und der intakten Natur in den Kärntner Bergen und Seen warb Robert Graimann vom Feldkirchner Reiseveranstalter Alpin-Süd Tourismus kürzlich bei einer Reise in China. Mit einer Delegation aus Kärnten, die Landesrat Christian Benger und der Tourismuschef der Kärnten Werbung Christian Kresse anführten, war er in Shanghai, Hangzhou und Peking unterwegs, um chinesische Gäste für einen Urlaubsaufenthalt in den Kärntner Bergen zu gewinnen. „Als Wander- und Naturspezialist bietet wir den Chinesen einen Hotelaufenthalt in den Kärntner Bergen an, mit täglichen geführten Unternehmungen in unserer unvergleichlichen Landschaft“, sagt Graimann. Mit der Delegation aus Kärnten, war als einziger Nicht-Touristiker, der Feldkirchner Thomas Schurian mit dabei, der sich mit der Herstellung hochwertigster Messer einen Namen gemacht hat. „Dass sich auch in China Abnehmer für meine Messer finden werden, zeichnet sich nach einigen Gesprächen schon ab“, meint Schurian.

Die Homepage des Monats

Sind Sie auf der Suche nach einem besonderen Gemälde für Ihre eigenen vier Wände? Oder wollen Sie ein ganz spezielles Kunstwerk verschenken? Dann schauen Sie sich doch die Homepage www.palliergert.com an.

Das Medium Internet nutzt Pallier vor allem, um seinen Bekanntheitsgrad weiter zu steigern, seine Seminare anzukündigen und seine Kataloge zu präsentieren. ,,Immer öfter sehe ich internationale Zugriffe auf meine Website", erklärt der Maler stolz, ,,zuletzt habe ich sogar ein großes Leinwand-Gemälde nach Kanada verkauft". ,,Entscheidend sind die Links von diversen Websites sowie die virtuelle Vernetzung mit anderen Künstlern", erläutert Gert Pallier. Ergänzend erklärt Max Sielaff von SIEMAX: ,,Für Herrn Pallier ist es besonders wichtig, dass er seine Homepage selbst warten und sie auf mobilen Geräten abrufen kann. Aktuelle Kunstwerke und Termine für Seminare werden sofort im Internet präsentiert. Wer eine neue Homepage erstellen oder seine bestehende adaptieren lassen möchte, ist bei SIEMAX an der richtigen Adresse. Jeder Kunde kann unkompliziert die Website laufend – ohne fremde Hilfe – aktualisieren. Ein weiterer großer Vorteil des Systems ist die Suchmaschinen-Optimierung.

SIEMAX
www.siemax.com
Ihre HOMEPAGE einfach easy

Saliterer KONDITOREI

Kirchgasse 12, Feldkirchen
www.saliterer.at

Reindlinge - Schaumrollen - Zuckerreingerln - Teebäckerei

Damit Ihr Leben süßer wird!

Unsere Produkte jetzt auch bei
Spar Napetschnig in Wöfnitz/Radenthein/Lambichl
Spar Slivjec in Himmelberg
Spar Maierbrugger, Spar Isopp
Eurospar Bernhard, Spar Köhler
Spar Wapo, Spar Stromberger
und weitere auswählte Spar Filialen!

Gutschein
1 x Gratis Cappuccino
gültig bis 31.12.2016

GETRÄNKE & GESCHENKE MARKT
www.getraenkemarkt.at

Sofortgewinne: Kisten und 6er Träger

KRONENKORKEN GEWINNSPIEL
Bis 31. März 2017

€ 12,79
-20% GOLDCARD

1 Kiste
20 Fl./0,5lt
AKTIONSPREIS
Solange der Vorrat reicht
Kiste à € 15,99
REDCARD -10%
Kiste à € 14,39
GOLDCARD -20%
Kiste à € 12,79

Alle Aktionsangebote gelten inkl. aller Steuern aber exkl. Pfand. Aktion gültig solange der Vorrat reicht!

Getränkemarkt Kandut GmbH
Laboisnerstraße 1b (FRICO AREAL)
9560 Feldkirchen/Österreich
Tel.: 04276 37777 Fax: DW 4
Email: info@getraenkemarkt.at
www.getraenkemarkt.at
Neue Öffnungszeiten:
Montag - Freitag: 8.30 bis 18.00 Uhr
Samstag: 8.30 bis 13.00 Uhr

CHRISTKINDL MARKT
KRIPPENSTADT
Kärnten Feldkirchen Freude am Leben

Zusätzlich geöffnet am:
7.12. von 14 bis 20 Uhr
8.12. von 9 bis 20 Uhr
19. bis 23.12. von 14 bis 20 Uhr
24.12. von 9 bis 13 Uhr

Noch bis 24. Dezember
Donnerstag, Freitag, Sonntag von 14 bis 20 Uhr
Samstag von 9 bis 20 Uhr.

Krippenpfad
15 Krippen aus Kärnten sind in Feldkirchner Geschäftsauslagen im Stadtzentrum zu bewundern.

Krippenpräsentation im Rathaus

Hirtenwanderung
Am Samstag, 26.11., 3.12., 10.12. und 17.12. um 17 Uhr, werden während einer Hirtenwanderung mit Esel die Krippen am Krippenpfad erklärt und Weihnachtsgeschichten vorgelesen.
Treffpunkt 17 Uhr vor dem Rathaus. Anmeldung unter 0664/73 71 81 46

Christkindlwerkstatt Christkindl-Postamt

Reiten am Christkindlmarkt
Sonntag, 4.12., 18.12. von 14 bis 16 Uhr.

Christkindlbackstube
10. und 17. Dezember, 14 – 17 Uhr im Rathaus

10+1 Tiebeltaler*
Donnerstag, 8. Dezember
ab 10 Uhr am Schillerplatz.
Solange der Vorrat reicht.
*Abgabe pro Person 1 x 10 + 1!

Neu am Christkindlmarkt – Feldkirchen Mützen.

EMS Training - Eine neue Technologie im Trend

Elektrische Muskelstimulation oder abgekürzt EMS ist ein Ganzkörpertraining, bei dem mit Hilfe von schonenden Reizströmen die gesamte Körpermuskulatur zur Anspannung gebracht wird. Durch das EMS Training werden auch die tiefliegenden Muskeln stimuliert, die man mit einem normalen Workout nicht erreicht. Dadurch kräftigt man die tiefliegende Halte- und Beckenbodenmuskulatur, stabilisiert Rücken und Gelenke und löst Verspannungen. Zusätzlich wird beim EMS Training die Leistung aller Muskelfasern optimiert. Bei einem normalen Training arbeiten ca. 60 % der Muskelfasern, wobei mit dem EMS Training alle Muskelfasern eines Muskels angesprochen werden und jeder Muskel somit mit 100 % Leistung arbeitet.

Wohlbefinden und Vitalität dank EMS Training

Durch das EMS Training wird aber nicht nur die Muskulatur gestärkt. Das Training bewirkt auch eine Straffung des gesamten Körpers, reduziert Cellulite, regt den Stoffwechsel an, wodurch auch die Fettverbrennung optimiert wird, und steigert die gesamte Leistungsfähigkeit.

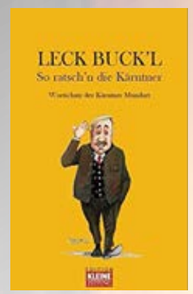
Fit & Gesund in Feldkirchen verhilft zu einem starken Rücken

Tabletten und Spritzen lindern zwar die Symptome, bekämpfen aber nicht die Ursachen für Rückenschmerzen. Olaf Balzer und sein Team von Fit & Gesund in Feldkirchen startet mit miha bodytec ein modernes und hocheffektives Training. Das EMS Training mit miha bodytec kräftigt umfassend die Rumpfmuskulatur und beugt somit Rückenschmerzen vor. Durch die individuelle Betreuung bei Fit & Gesund ist dieses Training für alle Altersgruppen geeignet. Das Training wird auf jeden individuell abgestimmt, auf Leistungsstand, Ziele und mögliche bereits vorhandene gesundheitliche Probleme. Olaf Balzer ist diplomierter Sportwissenschaftler und hat 30 Jahre Erfahrung im Fitness und Gesundheitswesen. Durch seine Zusatzausbildungen erlangte er Fachqualifikationen zur Behandlung von orthopädische Erkrankungen. Das EMS Training und die Erfolge, die damit erzielt werden, begeisterten ihn von Anfang an. Nach weiteren Fortbildungen vertieft er sein Wissen darüber und ist von dieser höchst effektiven Trainingsmethode vollkommen überzeugt.

Winterzeit ist Lesezeit

Was gibt es Schöneres als in der kalten Jahreszeit gemütlich eingekuschelt vorm Kamin oder in der warmen Stube ein richtig gutes Buch zu lesen? Ein wenig Auszeit vom Alltag und Momente der Ruhe! Lesen fördert die Intelligenz, die Konzentration und die Empathie. Durch Zuhören und Lesen trainieren wir unsere sozialen Fähigkeiten. Die aktuellen Buchtipps der Buchhandlung Breschan bereichern so manchen kalten Winterabend.

Buchtipps Buchhandlung Breschan



Leck Buckl - so ratschn die Kärntner
von Edition Kleine Zeitung (Herausgeber), Petar Pismestrovic (Illustrator)
Willkommen bei einer sprachlichen Rundreise durch Kärnten. In „Leck Buckl“ erfahren Sie, wie den Kärntnern der Schnabel gewachsen ist. Mehr als 1000 Mundart- und Dialektwörter aus ganz Kärnten treffen auf 100 Redewendungen. Ein besonderer Sprachschatz – zum Wiederentdecken für Einheimische, zum Staunen für Zugereiste.
VK-Preis: € 14,90

David Safir - Der Traumprinz
Die verträumte Comiczeichnerin Nellie hat schlimmen Liebeskummer, als ihr zufällig eine alte tibetische Lederkladde in die Hände fällt. In die zeichnet Nellie ihren Traumprinzen. Als sie am nächsten Morgen aufwacht, hat der Prinz das Zeichenblatt verlassen und steht leibhaftig vor ihr. Gemeinsam mit dem ungestümen Prinzen namens Retro macht Nellie sich in Berlin auf die Suche nach dem Geheimnis der magischen Kladde. Dabei erlebt das ungleiche Paar jede Menge Abenteuer. Auch als E-Book erhältlich.
VK-Preis: € 20,60

Jeff Kinney - Gregs Tabebuch 11 "Alles Käse"
Greg steht mächtig unter Druck. Seine Mom möchte unbedingt, dass er sich ein Hobby sucht, um "seinen Horizont zu erweitern". Aber das Einzige, was Greg wirklich gut kann, ist Videospiele spielen. So ein Käse! Doch als Greg im Keller eine alte Videokamera findet, hat er die Idee: Zusammen mit seinem besten Freund Rupert will er einen Horrorfilm drehen und allen beweisen, was für ein großes Talent in ihm steckt. Sein Ziel: eines Tages reich und berühmt zu werden. Aber ob der Plan wirklich aufgeht? Auch als E-Book erhältlich.
VK-Preis: € 15,50

BRESCHAN
BUCH • PAPIER • SPIEL

Pocket Book Touch Lux 3

Preis € 99,-

Farben: rot, grau, weiß
Das Qualitäts-Pocket Book bietet sämtliche Eigenschaften, die an das digitale Lesen gestellt werden inklusive verbessertem Display und hoher Auflösung. Sämtliche E-Book Formate können gelesen werden. Große Auswahl an E-Books einfach und bequem downloaden unter **www.breschan.net**

Nachhilfe – sinnvoll oder nicht?

Warum unterstützen immer mehr Eltern den Lernerfolg und die schulischen Leistungen ihrer Kinder durch zusätzlichen Nachhilfeunterricht?

Das hat verschiedene Ursachen. Auf der einen Seite wächst der zu vermittelnde Lernstoff seit Jahren an. Lerninhalte werden immer komplizierter und komplexer. Dem gegenüber stehen eine gleichbleibende Stundenzahl und häufige Ausfallzeiten. Hinzu kommt, dass jeder anders lernt. Unser Schulsystem kann aber auf Grund des Zeitdrucks, großer Klassen und mangelhafter Rahmenbedingungen nicht ausreichend auf die individuellen Lernbedürfnisse des einzelnen Schülers eingehen. In der Folge entstehen kleine Wissenslücken, die sich summieren und das manchmal über Jahre. Irgendwann haben sich so viele Wissenslücken angesammelt, dass das Kind diese trotz großer Anstrengung nicht mehr allein bewältigen kann.

Das schaff ich sowieso nicht

Einige Erfahrungen zeigen, dass das nicht das einzige Problem ist. Schlechte Noten und das ständige Erleben des eigenen Versagens haben schlimme Auswirkungen auf die Motivation und das Selbstwertgefühl der Schüler. Irgendwann wird das Gefühl "das schaff ich sowieso nicht, dazu bin ich zu dumm, Mathe begreif ich nie" immer präsenter und wird mit jeder falsch gelösten Aufgabe, jeder schlechten Note verstärkt. Die Angst zu versagen verursacht Blockaden und hemmt die Motivation. Dazu kommt oft noch, den Erwartungen der Eltern gerecht zu werden.

Der tägliche Alltagsstress

Der tägliche Alltagsstress nimmt doch auch sehr viel Zeit in Anspruch. Durch die Berufstätigkeit und die immer wachsenden Anforderungen bleibt dann oft nur die Alternative mit professioneller Hilfe die Kinder und Jugendlichen zu unterstützen. Nicht außer Acht zu lassen ist auch der Tagesablauf der Kinder, welcher bereits im Durchschnitt um 06:30 Uhr beginnt. Nach der Schule sind viele noch in Tages- und Nachmittagsbetreuungen untergebracht, wo erst einmal der Haufen an Hausübungen zu erledigen ist. Anschließend zu Hause muss dann oft noch gezielt für die einzelnen Gegenstände gelernt werden. Somit erreicht ein Schultag eine Stundenanzahl von knapp 9-11 Stunden, an denen viele Kinder nur wenig Ausgleich finden. Um diese Situationen zu erleichtern spürt die Einrichtung LernQuadrat gezielt Wissenslücken auf und das erste Bestreben ist es, diese zu schließen. Dadurch gelingt es Schülern, bei neuen Stoffgebieten in der Schule von Anfang an am Ball zu bleiben. Dieser Prozess wird unterstützt durch vertiefende Übungen und wiederholende Stoffvermittlung. Desto größer werden das Selbstvertrauen und die Motivation der Kinder und desto leichter fällt das Lernen. (Quelle: LernQuadrat)

Beate Stramer

ausschneiden - aufhängen - durchstarten

Lerntipps

Schon wieder lernen - bloß nicht! Aber Aufschieben ist keine gute Idee, die Zeit wird immer knapper und der Stress immer größer. Hier ein paar Tricks mit denen man den inneren Schweinehund überlisten kann:

1. **Erfolgreicher Schulabschluss** Denk daran, was du mit dem Lernen erreichen kannst!
2. **Kleine Belohnung** Das Lernen fällt leichter, wenn du dich danach belohnst. Wie wär's mit einem Lieblingsessen oder einer anderen Kleinigkeit, auf die du dich freust?
3. **Schreibe alle Prüfungsthemen auf** Überlege dir, in welchen Themen du schon viel weißt und weniger Zeit benötigst und für welche Themen du länger brauchst, weil du noch Schwierigkeiten dabei hast?
4. **Aufgeräumter Tisch** Ohne Platz und im Chaos lernt es sich schlecht! An einem aufgeräumten Tisch lernst du besser. Am besten, du suchst dir vor dem Lernen alles zusammen, was du benötigst.
5. **Wasser ist wichtig!** Hat man zu wenig getrunken, kann man sich nicht so gut konzentrieren. Deshalb solltest du viel Wasser trinken, auch wenn du gar nicht so viel Durst verspürst.
6. **Unterstreichen und farbig markieren** Es hilft, das Wichtigste aus dem Text zu unterstreichen oder farbig zu markieren. Dabei kann man auch mit unterschiedlichen Farben arbeiten.
7. **Der Versuch ist wichtig** Wenn du das Gefühl hast, "Ich schaffe es nicht!", gehe trotzdem zur Prüfung! Meist ist es dann gar nicht so schlimm und du machst viele wichtige und nützliche Erfahrungen.

lernquadrat
Macht einfach klüger.

Nachhilfe.

Erfolgreich lernen in den Weihnachtsferien.

Intensivkurse
von 2.1.-6.1.2017

LernQuadrat Feldkirchen
Obere Tiebelg. 7
9560 Feldkirchen
Tel. 04276 – 29 312
feldkirchen@lernquadrat.at
www.lernquadrat.at

Alpin-Süd Hotelgutscheine

Alle Gutscheine einzulösen auf Anfrage und Verfügbarkeit!
Weitere Gutscheine für andere Hotelaufenthalte im Shop erhältlich.

Hotel Bergschlössl****Lüsen/Südtirol
Ski- und Wellnesstage

- ★ 4 Tage/3 Nächte im Naturzimmer „Jazz“ inkl.
- ★ Halbpension
- ★ Nutzung der Schlössl Wasser- und Saunawelt mit Naturstein Panoramapool, Hallenbad, Salz Biosauna, Jacuzzi, Dampfbad, Infrafot uvm.
- ★ Kuscheliger Bademantel für den Aufenthalt

~~statt € 258,- p.P.~~
um € 206,- p.P.

Matrei/Osttirol
Skitage im Hotel Matrei**

- ★ 4 Tage/3 Nächte im DZ Bergzimmer inkl.
- ★ 3/4 Verwöhnpension
- ★ Eintritt in den hauseigenen Natur SPA inkl. Saft- und Teebar
- ★ Wellnesstasche für den Aufenthalt

~~statt € 297,- p.P.~~
um € 239,- p.P.

Exklusive Schneeschuh- und Wellnesstage in Südtirol Termin: 19.-22. Jänner 2017

Vom ausgezeichneten Hotel Excelsior****S in St. Vigil in Enneberg haben wir nicht nur die Möglichkeiten traumhafte Schneeschuhtouren zu unternehmen, sondern auch Langlauf und natürlich das Skifahren ist ab der Haustüre möglich. Wir bieten Ihnen in den Tagen drei geführte Schneeschuhtouren zu den schönsten Plätzen rund um St. Vigil an. Sie haben danach die Möglichkeit im großzügigen Wellness- und Spabereich zu relaxen.

Leistungen:
* 4 Tage/3 Nächte im Hotel Excelsior****S/Basis D7
* inkl. Verwöhnpension
* Nutzung Wellnessbereich
* 3 geführte Schneeschuhtouren
* Busfahrt ab Kärnten
* Hervis Outdoorprodukt inklusive

Preis
€ 545,- p.P.

1. Kärntner Geschenkeladen

mit regionalen Produkten in der Kirchgasse 8 in Feldkirchen

Weihnachtsaktion
- 20%
auf alle Produkte

Kärnten Rucksack
Aus strapazierfähigem Canvas-Stoff und weichem Rindsleder
Maße: ca. 35 x 32 cm, Gewicht ca. 0,65 kg

Das Natur – und Kräuterdorf – Irschen
Kräuter und Wildpflanzen haben im Kräuterdorf Irschen im oberen Drautal schon lange Tradition. Die Kräuter werden in Schnäpsen vom Kräuterschnapsexperten Walter Heregger destilliert und angesetzt. Säfte, Tees, Essig und Öl sowie Kräuter in Verbindung mit Salz werden bei uns aus Kräutern von Irschen ebenso angeboten. Die positive gesundheitliche Wirkung ist garantiert!

Selbstgemachte Keramikkunst
von der Hobbykünstlerin Gabi Nusser

Österreich Gold Sekt

Jacques Lemans Uhren

Wandern fürs Gmiat
Die Wanderlesebücher für Körper und Seele
Die Bücher führen zu den unterschiedlichsten Regionen von den Nockbergen, Dobratsch, Weißensee, Hohe Tauern bis zu den Karnischen Alpen. Eine tiefsinnige Wanderlektüre, die sich mit der Natur, den Menschen, der Geschichte und den Wandertouren in diesen Regionen befassen. Ein idealer Wegbegleiter für Naturliebhaber, Wanderer, für geschichtlich Interessierte und für Menschen mit und ohne religiösen Hintergrund.

und vieles mehr ...

Infos und Buchung: Alpin-Süd Tourismus, Kirchgasse 8, 9560 Feldkirchen

+43 699/19540157 | office@alpin-sued.at | www.alpin-sued.at

Der Speikduft zieht um die Welt

Der eine mag ihn, der andere mag ihn nicht. Für den einen duftet er, der andere rümpft sich die Nase von seinem Geruch. Die Rede ist vom Duft des Speiks, der besonders im Herbst die Almen der Nockberge einhüllt.

Vor über hundert Jahren war der Speik der Nockberge und der Niederen Tauern so beliebt, dass er sogar bis in den Orient für Bäder geliefert wurde. Scheinbar ist schon Jesus mit dem Speik aus den Nockbergen in Kontakt gekommen. Fest steht jedenfalls, dass die Pflanze auch „Maria Magdalena Pflanze“ genannt wurde, aufgrund der biblischen Begebenheit, wonach sie die Füße von Jesus mit duftendem Nardenöl gesalbt hat - mit einem Öl, das aus Speik gemacht wurde! Der Speikduft also umhüllte bereits die Füße von Gottes Sohn, was eigentlich eine Sensation ist für die Valeriana celtica ssp. Norica. Die Pflanze aus den Nockbergen und aus den Niederen Tauern wurde bereits um 500 vor Christus auf Handelswegen bis in den Orient gebracht. Viele Jahrhunderte später war der Handelsumschlagplatz für Speikexporte Judenburg. Heute ist die Speikpflanze geschützt. Das „Speickwerk Walter Rau“ in Stuttgart hat diese Pflanze schon vor 80 Jahren entdeckt und seitdem befinden sich Extrakte des Speiks in den Kosmetikartikeln, die diese Firma in alle Welt exportiert. Auch Kunden aus den USA und Japan sind unter den Abnehmern. Also war und ist der Speik, der vor allem in den Nockbergen in rauen Mengen wächst, ein wahrer Exportschlager.

Speik – der Pflanze wird eine besondere Heilwirkung nachgesagt

Sie wirkt harmonisierend, im Gegensatz zu Baldrian, der nur beruhigend wirkt. Speik aber kann mehr. Er ist dann anregend, wenn man niedergeschlagen ist und umgekehrt beruhigend, wenn man angespannt ist! Vielleicht wirkt Speik auch erotisierend, nämlich bei denen, die auf naturverbundene, almige Düfte stehen. Dies muss aber erst noch nachgewiesen werden. Jedenfalls werden vom Speickwerk neben Seifen, Salben, Hautölen, Bodylotions auch ein Rasierschaum sowie ein Aftershave hergestellt, wobei für Kunden der Duft der wesentliche Faktor bei der Kaufentscheidung ist. Die unterschiedliche Schreibweise von „Spei(c)k“ und den Speikprodukten der Firma ist darauf zurückzuführen, dass der Name für die Pflanze sich in den Jahren geändert hat. Der Eigenname für das Werk blieb aber unverändert.

Obwohl der Speik schon seit den 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts zu den geschützten Pflanzen zählt, gibt es für zwei sogenannte Speikbauern im Nockgebiet eine Ausnahme. Sie dürfen diese Pflanze sammeln und dem Speickwerk in Stuttgart liefern. Für die Bergbauern Hans Peter Huber und Eckhard Steiner aus Saureggen oberhalb von Ebene Reichenau ist das nur ein kleiner Zusatzverdienst, trotzdem sind sie mit Leidenschaft bei der Sache. „Denn es hat sich in Untersuchungen herausgestellt, dass die Pflanze sich reproduziert, wenn ca. 20 Prozent ihres Bestandes auf einer bestimmten Fläche gesammelt werden“, meint Huber. Bis zu 25 Kilogramm können die Speikbauern sammeln und in der Folge dem Werk aufbereitet und getrocknet liefern. Aber diese Menge wird in der Regel laut Huber nicht benötigt, da die Extrakte der Pflanze überaus intensiv sind.

Robert Graimann

Speickprodukte im Kärntner Geschenkeladen in der Kirchgasse 8 in Feldkirchen

Zur Weihnachtszeit
Speickseifen in Form von weihnachtlichen Motiven

Speick Naturkosmetik – Vision und Faszination

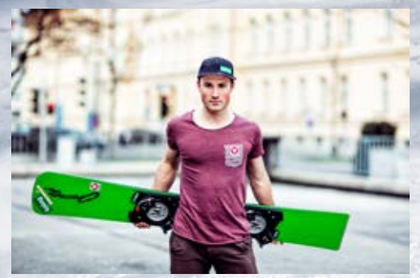
Der ganzheitliche Ansatz der Naturkosmetik betrachtet stets die ganze Pflanze in ihrer Gesamtheit. Ein Teil davon ist die kleine kräftige Wurzel der Speick-Pflanze, aus der durch schonende Extraktion der wertvolle Speick-Pflanzenextrakt gewonnen und in alle Speick-Produkte eingearbeitet wird. Die Speick Pflanze ist fast ausschließlich im Biosphärenpark Nockberge, in Kärnten, beheimatet. Dort sind die Bedingungen für die Pflanze optimal: kalkarme, saure Böden in baumlosen Höhenlagen ab ca. 1800 m.

Entspannt und belebt Seele, Körper und Geist.

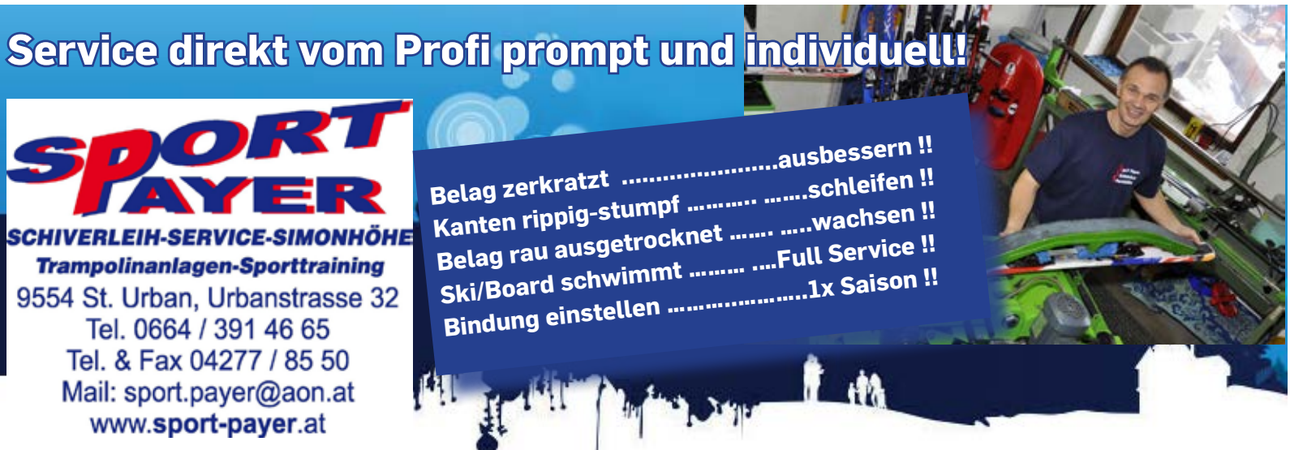
Sie erhalten Speick Produkte in ausgewählten Drogerien, Reformhäusern, Geschenkeladen und online unter www.cosmetic-gallery.at

Alexander Payer

Für das Snowboard-Ass der Simonhöhe ist schon längst eine neue Saison gestartet. In einem exklusiven Interview steht er für „Stadt & Land“ Rede und Antwort



Für dich hat die neue Saison längst begonnen, aber wie hast du die warme Jahreszeit verbracht?
Alex Payer: Wie bereits in den letzten Jahren, verbrachte ich den Großteil der "Sommerferien" in Kärnten. Was die sportliche Vorbereitung angeht, so habe ich heuer auf die Kompetenz des Kärntener Olympiazentrums vertraut und dort meine Trainingseinheiten absolviert. Auch mein großes Hobby, das Tennisspielen, kam alles in allem nicht zu kurz. Was das Private angeht, so ist die Sommerzeit die Zeit für Familie und Freunde. Wenn man ca. 200 Tage im Jahr auf Achse ist, so genießt man die Wochen zu Hause umso mehr.
Ist die Vorbereitung optimal gelaufen? Wie fühlst du dich?
Alex Payer: Ob sie optimal verlaufen ist, kann man schwer sagen. Wir haben enorm viele Kilometer auf Schnee abgespult. Leider war die Schneesituation nicht immer einfach. Was meine momentane Form angeht, so kann ich sagen, dass im Slalom schon alles perfekt passt. Im Riesentorlauf ist noch etwas zu tun, aber das ist ja gerade das Spannende, dass man bis zum ersten Weltcup nicht weiß, wo man steht.
Was sind heuer die Saisonhöhepunkte und was sind deine Ziele?
Alex Payer: Meine Saisonhöhepunkte sind relativ leicht zu setzten. Jeder einzelne Weltcup. Ich mache da im Großen und Ganzen keine Unterschiede. Jedes Rennen ist gleich wichtig. Jedoch würde mir ein erneuter Start im Teamweltcup von Bad Gastein mit meiner letztjährigen Partnerin, Sabine Schöffmann schon viel bedeuten. Denn diesen Sieg würde ich schon gerne verteidigen.
Wie schaut es mit dem Snowboardsport allgemein aus ... ist die Popularität ungebrochen?
Alex Payer: Naja das ist leider nicht so einfach zu beantworten. In Österreich sind wir ein traditionelles Skialpin Land. Hier kämpfen wir etwas um unseren Nachwuchs. Das muss man sich schon eingestehen. Aber global gesehen, gibt es Länder welche eine enorm gute Arbeit an der Basis leisten und somit auch einen kleinen "Hype" auslösen.
Die Simonhöhe war und ist ja dein heimatliches Schigebiet. Wird es hier auch ein Rennen geben, an dem du teilnimmst?
Alex Payer: Also im Wesentlichen werde ich, sofern es mir mein Terminkalender zulässt, auf jeden Fall an den Kärntner Meisterschaften auf meinem Hausberg teilnehmen. Das ist schon sowas wie ein Pflichtevent. Des Weiteren werde ich mit meinen Teamkollegen Sebastian Kislinger und Sabine Schöffmann auf jeden Fall wieder einen Carving Day veranstalten.
Was vermisst du, wenn du längere Zeit in der Ferne deine Wettkämpfe absolvierst?
Alex Payer: Was mir am meisten abgeht, ist sicher einfach das Gefühl zu Hause zu sein. Jede Woche ein anderer Ort, ein anderes Bett. Zum Glück bin ich immer mit Freunden unterwegs. Das erleichtert vieles. Aber ja im Wesentlichen vermisse ich so ziemlich alles, ganz besonders den heimischen Schnee.



Familienskigebiet Simonhöhe
Fun, super und nit weit....

Die leicht und schnell erreichbare Simonhöhe bietet leistbares Skivergnügen für Familien, Anfänger und Wiedereinsteiger.
100% beschneibare Pisten rund um 7 Schleppliftanlagen, einem Kinderschiland (Zauberteppich, Seillift) und Funpark lassen keine Wünsche offen.

Die Ski-und Snoboardschule Erik Schinegger bietet Ausbildung auf höchstem Niveau und im Ski- Verleih Sport Payer wird ihr Wintersportgerät mit modernsten Maschinen „ Fit für den Pistenspaß“ gemacht.

Voraussichtlicher Saisonstart am 17. Dezember

Kidstage:
18. Dezember 2016
04. Februar 2017
11. Februar 2017

Dämmerungsrodln:
28. Dezember 2016
07. Jänner 2017
12. Februar 2017

NEU!

Die Flutlichtanlage ist in den Weihnachtsferien erstmalig in Betrieb!
Jeden Donnerstag von 16 - 19 Uhr Nachtschilauf

Info & Kontakt:
St.Urbaner Schilift GmbH
Dorfplatz 1, 9554 St.Urban
Büro: +43 (0) 4277/29137
E-Mail: office@simonhoehe.at
Web: www.simonhoehe.at

GEMEINDE ST. URBAN

Frohe Weihnachten sowie ein gesundes und glückliches neues Jahr wünscht Ihnen Bürgermeister Dietmar Rauter und der Gemeindevorstand der Gemeinde St. Urban.

Früh übt sich das Schifahren

Erik Schinegger, der Pionier der Schischule Schinegger auf der Simonhöhe gibt Tipps für den Start ins Schifahrerleben!

Schikurse in den Weihnachtsferien

26.12.-30.12.2016 und 02.01.-06.01.2017

Vormittags-Kurse Mo – Fr 9.30. – 12.30
Nachmittags-Kurse Mo – Fr 13.30. -15.30

Kontakt:
Schi- und Snowboardschule Erik Schinegger | 9554 St.Urban
Tel: +43 (0) 4277/8236 | Mobil: +43 (0) 664/4244044 | info@schinegger-erik.com

Besuchen Sie uns auf unserer Hompage: www.schischule.co.at

Im Kindergartenalter haben die Kleinen die idealen körperlichen Voraussetzungen um die Schiwelt kennenzulernen. In diesem Alter sind die Kinder auch leichter wieder zu motivieren, wenn es einmal schief geht und man hinfällt. Extrem wichtig für den Start ist die Geländewahl. Hierfür bietet die Simonhöhe natürlich die besten Bedingungen. Zu Beginn wird erst einmal der Umgang und Gefühl für die Schier näher gebracht. Gleichgewicht und spezielle Übungen wie zB. in die Hocke gehen und der Anfang vom Schwung, bevor der Schwung fertig gemacht wird sind die Anfänge des Erlernens. Zwei ausgebildete Schilehrer stehen am Anfang zur Verfügung. Die etwas Schwächeren werden für eine halbe Stunde extra und individuell motiviert und dies sogar von Erik Schinegger persönlich. Bis zum dritten Tag werden die Übungen im speziellen Kindergelände durchgeführt, erst dann geht es den Hang hinauf. Mit Leidenschaft und Freude, verbunden mit großen Spaßfaktor erobert Erik

Schinegger die Herzen der Kinder. Kurse und Einzelstunden für Anfänger, Fortgeschrittene, Kleinkinder und Senioren.

50 Jahre Weltmeisterin

Erik(a) Schinegger – ein Mann der Weltmeisterin wurde! In diesem Sinne findet heuer das 50-jährige Jubiläum statt. Aus diesem Anlass erhält jedes Kind heuer bei den Abschlussrennen einen **Pokal!**

Ein frohes besinnliches Weihnachtsfest
und Prosit 2017wünschen die Reidnwirts
Irmi und Karl samt Mitarbeiter
Danke für Ihre Treue!

Reid'nwirt

Landgasthof Reidnwirt, Retschitz 3, 9554 St. Urban
Tel: +43/4277/8244 | Mobil: +43/660/2778244
gasthof@reidnwirt.com | www.reidnwirt.com

Schitourenspezial 2017

Alpe-Adria Cup

Schitourenläufe vertikal up in Einzel-und Gesamtwertung!

14. Jänner Bad Kleinkirchheim/ St. Oswald

Start: 8:00 Uhr Brunnachbahn Talstation
Route: ab Talstation zum Spitzeck und weiter zur Brunnach Bergstation!
Daten: HM: ca. 600 – Distanz 3,8 km
Anmerkung: Frühstück mit Kaffee oder Tee inkl.

11. Februar Petzen Bär- (Nacht-Tourenlauf)

Start: 17:00 Uhr Talabfahrt
Route: Talabfahrt (7er) bis zur Zollhütte!
Daten: HM: ca. 950 Hm, Distanz 4,7 km
Anmerkung: inkl. Nudelparty

24. Februar DreiländerATTeck (Nacht- Tourenlauf)

Start: 19:00 Uhr
Route: Dreiländereck Schipiste bis Bergstation
Daten: HM: 750 Hm, Distanz, 3.3 km
Info/Anmeldung: www.dreilaenderatteck.at und Nachnennung am Renntag bis 17:00 Uhr im Clubhaus

1. April Na(TOUR)pur Finale Riesneralm – (Nacht- Tourenlauf)

Start: 19:00 Uhr Talstation 900 HM
Route: Talstation zum Hochsitz 1850m
Daten: HM: 950 – Distanz 4,8 km
Anmerkung: Inkl. Spätzle aus der Riesneralmpfanne

Wertungsklassen:
Männer und Damen bis Jahrgang 1973 und jünger (AK1)
Männer und Damen bis Jahrgang 1972 und älter (AK2)
Genießerklasse

Preise: Jeder Teilnehmer erhält einen Reisegutschein von 50.- EURO und nimmt an der Verlosung von Sachpreisen und einem Wellnessurlaub teil. Gesamtwertung aller 4. Läufe: Unter den Teilnehmern, die alle 4 Läufe bestritten haben, werden zusätzlich fünf Urlaube für 2 Personen ausgespielt.

Startgebühr: € 20,- pro Veranstaltung bei Voranmeldung bis eine Woche vor Start und Einzahlung (Nachnennung: € 30,-)

Info: +43 (0) 664/4445459 oder 0699/19540157 (Büro) www.alpin-sued.at/events
Bankverbindung für Teilnahmegebühr: IBAN: AT94 2070 2000 0000 6478 BIC: SPFNAT21XXX
lautend auf Alpin-Süd Tourismus! Mit Angabe der vollständigen Adresse.
Anmeldung: www.alpin-sued.at/events und Nachnennung am Renntag bis 15 Minuten vor Start!

Schi- und Schneeschuhtouren ohne Risiko

Immer mehr finden die alternativen Wintersportarten ihre Liebhaber. Vor allem in den Nockbergen, kann man auf sanften Routen schöne Naturerlebnisse genießen. Dass aber im Winter die Kenntnis der Gefahren ein besonderer Faktor ist, liegt in der Natur der Sache.

Robert Graimann

Man taucht ein in die weiße Faszination der winterlichen Stille und gleitet oder stapft über möglichst unverspurte Hänge und Wege. Beim Schi- oder Schneetourengehen abseits der Pisten findet man noch unberührte Natur, tiefverschneite Landschaften und einfach Ruhe.

Die Hänge der Nockberge bieten wunderbaren Möglichkeiten für Schi- und Schneeschuhtouren. Die Grashänge der Nockberge offenbaren dabei, bei entsprechender Schneelage, ideale Voraussetzungen für Touren im Winter, doch sind hier besondere Bedingungen zu beachten. Jedenfalls muss der, der abseits der Pisten eine Tour zu einem Gipfel oder einem anderen Ziel wählt, Bescheid wissen über Lawinen und alpine Gefahren oder sich erfahrenen Guides anvertrauen. Wer Letzteres vorzieht, sollte das Wissen trotzdem nicht nur anderen überlassen, denn eine gewisse Grundkenntnis erhöht den Naturgenuss um ein Vielfaches und gibt Sicherheit. Obwohl die Nockberge landschaftlich ein Traum sind, haben sie besonders im Winter auch ihre Gefahrenmomente. Wind und die Schneeverfrachtungen, sowie oft eisige Temperaturen, geben bestimmte Bedingungen vor, mit denen man richtig umgehen muss. Das Resultat sind Lawinengefahr und schwierige alpine Verhältnisse, die aus einem Wintervergnügen eine ernste Sache machen können. Damit die Touren bei winterlichen Verhältnissen ausschließlich Freude machen, erlernen Einsteiger oder leicht Fortgeschrittene bei einem Ausbildungskurs in Theorie und Praxis im Jänner alles, damit Schi- und Schneeschuhtouren ausschließlich Freude machen. Der Kurs findet vom 6. – 8. Jänner in St. Oswald/ Falkerthaus statt. (Siehe Angebot im Anschluss)

Schitouren Lehrpfad am Falkert

Als eine der besten Möglichkeiten den Schitourenlauf zu erproben, haben Einsteiger im Heidi-Alm Bergresort am Falkert. Auf sechs Infotafeln, die entlang der Tourenstrecke vom Falkertsee bis zur Falkertspitze angebracht sind, werden den Aspiranten die wichtigsten Grundlagen im Schitourengehen verdeutlicht. Zudem ist der Aufstieg durch das Sonntagstal landschaftlich schön und ein ideales Gelände um alpine Gefahren zu erkennen. Nur im oberen Teil vor dem Falkertspitz können die Verhältnisse bei Hartschnee oder bei Neuschnee etwas heikel werden. Der Schritt von der Piste ins Gelände ist nicht schwer, aber auch nicht ungefährlich. Daher ist eine Vorkenntnis der Lawinenkunde, der Beurteilung des Geländes und im Umgang mit dem Lawinensuchgerät Grundvoraussetzung.

Wer aber lieber unter Anleitung die ersten Touren unternehmen möchte, der kann die Tour auch mit einem Schiführer der Schischule Falkert erkunden. Dort gibt es Tourenschi und Felle auch im Verleih. Selbst mitgebracht werden muss ein Mindestmaß an Kondition und etwas schifahrerisches Können.

Streckendaten:
Dauer ca. 1,5h; Strecke ca. 2,5 km;
Starthöhe 1.875 m; Gipfelhöhe 2.308 m;
Höhenunterschied: 433m

csm_Routenverlauf_Falkert

Tour der Hoffnung auf den Schoberriegel

Sowohl mit Schneeschuhen wie auch mit Tourenschiern ist bei genügend Schnee der Aufstieg zum Schoberriegel bei der Turracher Höhe ein Genuss. Zuerst folgt man der Langlaufloipe Richtung Wastlhütte und steigt kurz davor Richtung Gruft auf, unterhalb davon in einen Sattel zwischen beiden Gipfeln, sodass bald das Gipfelkreuz mit der Aufschrift „Glaube, Liebe, Hoffnung“ erreicht ist. Nach einer ausgiebigen Gipfelrast beim hoffnungstragenden Kreuz, eröffnet sich eine mögliche Abfahrt durch die Katschermulde, westlich unterhalb des Gipfels, die bei guten Bedingungen ein Schneevergnügen präsentiert, das man in den Nockbergen nicht so oft findet. Bei dieser Abfahrtsvariante ist schon etwas Erfahrung nötig, obwohl die Bedingungen in der Mulde meist recht sicher sind. Nach fast 500 Höhenmetern erreicht man die Katscherhütte (eine ehemalige Almwirtschaft die gerade umgebaut wird). Schneeschuhgeher werden eher eine weniger steile Variante nahe der Aufstiegsspur wählen.

Streckendaten:
Dauer: ca. 3h; Strecke ca. 6km; Starthöhe 1780m;
tiefster Punkt 1700m; Gipfel 2208m;
Höhenunterschied: 550 m

Robert Graimann, Schitour Nockberge Schoberriegel

Schitourentraum ober St. Oswald

Als kleines Schitouren-Eldorado kann man die Berge um das Falkerhaus und um die Lächenhütte ober St. Oswald bezeichnen. Der Mallnock, der Klomnock, der Steinnock, der Falkertkogel und die Falkertspitze reihen sich hier aneinander. Zwei Tage sollte man dem weißen Traum schon geben, bis er sich nach einem kräftigen Schneefall gut gesetzt hat, damit die Hänge unter den Gipfeln sicher befahren werden können und das meist noch bei staubendem Pulverschnee. Zu diesem Zeitpunkt kann man sehen, wie sich die Spuren im Zick-Zack zu den Gipfeln ziehen und im Anschluss Girlanden von Schispuren im symmetrischen Hin und Her nach unten winden. Die Höhenmeter sind hier schon ausgiebig. Ab dem kl. Parkplatz vor dem Schranken am Talschluss, sind es immerhin etwas über 1000 Höhenmeter, die man zu bewältigen hat. Rund 600 Höhenmeter können über freie Hänge befahren werden, den unteren Teil ist man vor allem auf Almwegen unterwegs. Ein Muss ist die Einkehr beim Falkerthaus oder bei der Lärchenhütte. Ein solcher Abschluss ist dann die würdige Krönung einer traumhaften Tour. Für Schneeschuhgeher werden die Touren meist zulange sein. Hier reicht oft schon der Zuweg zu den Hütten. Wer es trotzdem sportlich bevorzugt, dem steht der Weg nach oben offen.

Streckendaten:

Dauer: 4-5h; Strecke ca. 8-10 km;
Starthöhe: 1320m; Gipfel bis 2334m;
Höhenunterschied: 1014 m;

Haidnerhöhe ab Hochrindl und der Flattnitz

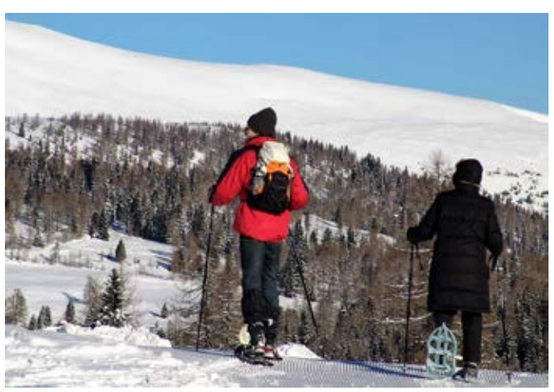
Ein sehr lohnendes Ziel für leicht fortgeschrittene Schitouren- und Schneeschuhgeher ist die Haidnerhöhe. Auf manchen Landkarten ist die Haidnerhöhe ein Geländepunkt am Weg von der Hochrindl zur Flattnitz in 1799 Meter Seehöhe. Landläufig ist aber der Bergrücken gemeint, der ober dem Weißen Kreuz oder dem Hirnkopf der Flattnitz nach Westen zieht und in der Kalteben in 2140 Meter gipfelt. Der einzige Nachteil für Schitourengeher ist, dass der Bergrücken oft vom Wind abgeblasen ist und besonders der obere Teil meist schneefrei bewältigt werden muss. Am langen Bergrücken wird man aber zumeist Schneeflecken finden, an denen man sich orientieren kann. Von der Flattnitz steigt man vom Parkplatz beim Sessellift flach nach rechts zur Spitzeralm und anschließend über eine Forststraße und einen schönen, lichten Hochwald gegen den Hirnkopf. Spätestens in 1540 Meter Seehöhe steigt man ziemlich geradlinig am Wanderweg 09 weiter hoch, bis man den besagten Geländepunkt Haidnerhöhe in 1799 m erreicht. Je nach Bedingungen kann man nun baumfrei den Berg höhersteigen bis sich der Rücken ebnet und der Blick sich nach allen Seiten auftut. Viele ziehen aber den Weg zum Hirnkopf 1840 m vor und lassen die Tour in der Schihütte beim Sessellift ausklingen. Die Abfahrt geschieht über die Pisten der Flattnitz.
Von der Hochrindl startet die Tour mit einem gemütlichen, aber relativ langen Zuweg über die Langlaufloipe bis vor das Weiße Kreuz. Ab hier ist es, bei freier Sicht, ein schöner Aufstieg über rund 300 Höhenmeter auf den Bergzug. Als Abfahrt empfiehlt sich eine auffallende Mulde (die Reidn), die meist mit durchgehender Schneeauflage glänzt und die sich links unter dem höchsten Punkt präsentiert. Allerdings ist hier wegen der Schneeverfrachtungen auf jeden Fall die Kenntnis der Lawinensituation Bedingung. Schneeschuhgeher werden allerdings den linken Rand der Mulde wählen, der für den Abstieg ideal ist.

Streckendaten ab der Flattnitz:

Dauer: 3- 5 Stunden je nach Tourwahl;
Strecke ca. 8- 11 km; Starthöhe: 1390m;
Gipfel/Bergrücken bis 2100 oder 1840 m ;
Höhenunterschied: 500 - 800 m;

Streckendaten ab der Hochrindl:

Dauer: 4-5h; Strecke ca. 10-12 km;
Starthöhe: 1600; Gipfel bis 2140m;
Höhenunterschied: ca. 600 m;



Schneeschuhwanderer vor Haidnerhöhe

Schitouren- und Schneeschuhausbildungswochenende am Falkerthaus / Nockberge (für Anfänger und leicht Fortgeschrittene)

Termin: 6. - 8. Jänner 2017 (Ersatztermin wegen Schneelage: 27. – 29. Jänner)

Am Programm stehen drei kurze bis mittlere Touren in verschiedenen Leistungsgruppen. Lawinenkunde, Tourenplanung und die alpine Sicherheit sind die Schwerpunkte der Tage, die die Teilnehmer befähigen sollen selbstständig Touren zu planen und zu begehen. Ebenso ist die gute Gemeinschaft ein Fixum dieser Tage und eine Rodelpartie am Abend. Treffpunkt am 6. Jänner um 14 Uhr, Parkplatz Brunnachbahn!
Ab hier Gepäcktransfer und Start zur Schi- und Schneeschuhtour zum Falkerthaus

Leistungen:

- Leitung geprüfte Führer und Ausbildner
- 2 x Halbpension im Mehrbettzimmer
- Nachmittagssuppe nach der Tour
- Gepäcktransfer zum Falkerthaus
- optionaler Tourenschi- und Schneeschuhverleih!

Ermäßigung für Mitglieder Alpiner Vereine
Teilnahme auch ohne Unterkunft möglich um 155.-

Preis € 295,- p.P.

Infos und Buchung:
Alpin-Süd Tourismus, Kirchgasse 8, 9560 Feldkirchen | +43 699/19540157 | office@alpin-sued.at

Wintererlebnis am Falkerthaus

Mitten in den Nockbergen liegt das Falkerthaus, ideal für Ausflüge und dazu gibt es noch eine ausgezeichnete Küche, die einem noch lange auf der Zunge liegt.

Nur 3 km von St. Oswald in Bad Kleinkirchheim entfernt liegt das Falkerthaus – mitten im Almgebiet. Da die Wirtsleute Maria Gritzner und Peter Kloiber mit ihrer Familie ständig hier leben, hat die Hütte auch ganzjährig geöffnet. Trotz nicht immer leichter Bedingungen macht das Leben in den Bergen dennoch sehr viel Freude. Denn durch die Gastfreundschaft, der idyllischen Lage und besonders der Kochkunst von Peter ist das Haus beliebter Anlaufpunkt für Einheimische und Gäste. Hier werden die Hüttenspezialitäten noch am alten Holzofen zubereitet. Peter liebt seinen Beruf und hält somit das wichtigste Gewürz für die Gerichte bereit! Auf Qualität und Regionalität wird sehr viel Wert gelegt! Von deftigen Speisen bis zu vegetarischen Gerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Der Weg zum Falkerthaus ist stets geräumt und so können große und kleine Gäste einen Spaziergang durch den Winterwald genießen. Wer lieber zur Alm gefahren werden möchte, kann das Hüttentaxi in Anspruch nehmen. Das urige Haus eigent sich auch bestens für Familien- oder Betriebsfeiern. Wer die Ruhe auf der Alm genießen möchte - es gibt Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu 12 Personen. Was Familien oder Gäste nach einem zünftigen Hüttenabend sehr schätzen, ist die Nachtrodelbahn, bei der man eine Fahrt ins Tal erleben kann. Leihrodeln sind in der Hütte erhältlich!

Herrliche Abfahrten und romantische Winterwanderungen

Aber noch ein Schatz liegt in der Umgebung verborgen. Bis zu 800 Höhenmeter hoch stellen sich im Kreis um die Hütte die Nockgipfl auf, die alle befahren oder begangen werden wollen. Die Tourenski oder die Schneeschuhe vor der Haustüre anziehen und schon geht es los auf die Nockis und das bei einem traumhaften Panorama in romantisch verschneiter Umgebung. Dass es dann ordentlich staubt und pfeift bei den Abfahrten- oder wenn man den Schneeschuhen freien Lauf lässt, das versteht sich von

Info & Kontakt

Fam. Gritzner
Falkertweg 33 | 9546 Bad Kleinkirchheim
Tel.: +43 (0) 676/5724090
info@falkerthaus.at | www.falkerthaus.at
Ganzjährig geöffnet!

Auf der Sonnenseite des Saurachberges

Ein bevorzugtes Wohngebiet breitet sich vom Saurachberg gegen Südosten bis zu den Dörfern an seinem Fuß aus. Es ist nicht nur die Aussicht, die hier die schönsten Bilder malt, auch die Menschen haben es sich heimelig eingerichtet und genießen die ländlichen Strukturen nahe der Stadt.

von Robert Graimann

Schon immer war mir der Saurachberg ein gewachsener Sehnsuchtsberg. Schon als Kind waren meine Eltern mehrmals die Woche mit uns zwei Kindern bei den Großeltern, beim Hof vulgo Gasser. Windschief zeigte sich das viele hunderte Jahre alte Haus, bei dem eine Weinranke wuchs, im Hof der Hund Flocki bellte und die Ziegen meckerten. Das Wasser wurde damals noch aus einem natürlichen Wasserloch mit Kübeln unter dem Hof geholt, in dem zwei Fische für die Sauberkeit des Wassers sorgten. Immer schon war mir der Name Saurachberg ein Rätsel, wobei es mir erst jetzt bewusst wird, dass schon damals der Schlüssel der Lösung vor meinen Augen lag.

In der windgeschützten, sonnigen Lage am Saurachberg gab es schon immer Weinranken bei einigen Höfen. Genauso häufig gab es die Berberisstaude, oder den Sauerdorn, der wegen dem sauren Geschmack seiner essbaren Beeren bekannt ist. So werden die Weinbeeren schon aufgrund der Höhenlage und der Sorten eher säuerlich geschmeckt haben und durch den Sauerdorn, fand man auch keine geschmackliche Abwechslung. Nachdem in den vergangenen Jahrhunderten die Menschen natürlich mit und von der Natur lebten, war dieser Umstand für die Namensgebung des Ortes mit Sicherheit verantwortlich. Saurere Weine trinkt man heute nicht mehr in dem Gebiet, aber im Gegensatz dazu hat Franz Prohaska im Tiffnerwinkl am Fuße des Saurachberges einen Weingarten angepflanzt, aus dem wohlschmeckende Tröpfchen gewonnen werden.

Ort der Bienen und der Künstler

Die Aussicht am Saurachberg ist einfach unbeschreiblich schön. Das sehen auch die zahlreichen Hausbesitzer am Berg so, die sich oft erst in den letzten Jahrzehnten angesiedelt haben. Die nebelfreie und sonnige Lage ist nicht nur attraktiv für die Menschen, sondern auch für die Bienen, die in 50 Stöcken bei Walter Knallnig besten Waldhonig produzieren. Bis zu sechs Kilometer schwärmen sie aus und bringen oft im Frühjahr aus den Talorten am Fuss des Saurachberges Kirschenpollen mit. Diese Beobachtung machte Walter oft, der weiß, dass seine Bienen für die Bestäubung der meisten Pflanzen am Berg und im Tal mitverantwortlich sind. Eine Delikatesse, die aufgrund der Temperaturverhältnisse durchschnittlich nur alle drei Jahre gelingt ist der Löwenzahnhonig. „Wenn dieser geerntet werden kann, dann ist das die Krönung des Geschmackes“, sagt Knallnig. Auf dem Berg haben sich auch zwei angesehene Künstler angesiedelt, offensichtlich inspiriert von der Naturkulisse, die sich hier bietet. Am Saurachberg vulgo Gasser, wohnt heute der international angesehene Maler Robert Trsek. Hier arbeitet er an seinen Grafiken und Malereien, inspiriert von der Umgebung

Sicht vom Saurachberg Richtung den Dörfern und nach Feldkirchen

und seinem nun schön renovierten alten Haus. Wenige Meter weiter hat der Künstler Johann Erbler sein Atelier. Seine Radierwerkstatt "Atelier Erbler" ist eine der letzten noch bestehenden Handkupferdruck -Werkstätten weltweit. Eines seiner Projekte ist die „KuhNSTweide“, eine Installation auf einer Weide in Himmelberg, die er einst mit Objekten und lebenden Kühen gestaltet hat.

Beliebte Wohngegend im Zentrum Kärntens

Rund 900 Einwohner verteilen sich auf die Orte Saurachberg, Schwaig, Krass, Grintschach , Pichlern, Schleichenfeld , Tobitsch, Grintschach, Flatschach, Pojedl, Linz und Tiffnerwinkl. Die Bewohner schätzen hier das ländliche, ruhige Leben und die Nähe zur Stadt. Klimatisch sind die Orte auch etwas aus dem Klagenfurter Becken gehoben, denn in den Nebelmonaten ist oft zu beobachten, dass der Nebel noch bis zum Flatschacher See schwappt, aber die Orte schon in den wärmenden Sonnenstrahlen liegen. Vor allem viele junge Menschen schätzen die Vorteile und haben sich in den letzten Jahren hier angesiedelt. Die Bewohner der Orte haben zahlreiche Möglichkeiten, sich am gesellschaftlichen Leben zu beteiligen. Rund 30 Vereine gibt es in Himmelberg und ebenso wichtige Infrastruktur, die das Leben der Menschen hier erleichtert.

Die Gasthauskultur

Wenn der Musiker Smartie Joe alias Martin Sabitzer, der am Saurachberg sein Elternhaus hat, in seinen Liedern von der Gasthauskultur singt, dann hat er wohl auch die ländlichen Gaststätten in Orten um den Saurachberg gemeint. Neben der Jausenstation Staudacher in Flatschach und dem

Anreise & Kontakt

Jausenstation Staudacher
Flatschach 2, 9562 Himmelberg
Tel.: +43 (0) 4276 / 38142
Mobil: +43 (0) 664 / 5100625

Montag Ruhetag

Erichs Gusto Treffer
Pichlern 32, 9562 Himmelberg
Tel.: +43 (0) 4276 / 48695

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag von 5:30 Uhr bis 19:00 Uhr
Samstag von 6:00 bis 12:00 Uhr

Der „Staudi“ Erich Staudacher-Allmann (Bildmitte) mit seinen Brüdern Manfred, Franz und Gerhard

Gasthof Schleifer in Grintschach besteht nun seit Juli wieder die Henkel Hütte in Tschriet und im kommenden Mai soll der Gasthof Malle in Pichlern, als einst wichtiger Einkehrpunkt, wiedereröffnet werden. Eindeutig als gesellschaftlichen Treffpunkt hat sich seit der Eröffnung vor 20 Jahren die Jausenstation Staudacher entwickelt, wobei die Aufschrift „Gemeindeamt Flatschach“, eher mit Augenzwinkern, passend an der Fassade des Wirtshauses angebracht wurde. Vor 20 Jahren eröffnete Erich Staudacher die Jausenstation, die er mit der Zeit umbaute und erweiterte. Sein Wunsch war schon immer seine eigenen landwirtschaftlichen Produkten selber zu vermarkten. Heute hat er etliche bäuerliche Zulieferer, die ihm zusätzlich Produkte liefern, die er in der Jausenstation in Flatschach und beim Erichs Gustotreff in Pichlern anbietet. Stolz ist Erich, der sich selbst als sehr zufriedener Mensch bezeichnet, auf seine Familie und auch die Mitarbeiter, die ihm seit vielen Jahren die Treue halten: „Bei uns ist jeder für einander da, das ist sicher ein Geheimnis des Erfolgs.“

Bereits über 100 Jahre ist das Gasthaus Schleifer in Grintschach für seine Gäste da. Seit 1988 hat Wirt Willi Lecher den Gasthof übernommen, der ein Treffpunkt für die örtliche Bevölkerung ist. Die Ripperl und die gute Jause, die Wirtin Helga serviert, sind Argument für viele, den Schleifer auch von weit her zu besuchen. Die Stockbahn beim Haus ist außerdem ein sportlicher Anziehungspunkt, auf der nicht selten eine Wurst- oder Knödelpartie ausgespielt wird.

Gasthof Schleifer mit Tradition

Schon seit über 100 Jahren ist das Gasthaus Schleifer für seine Gäste da! Helga und Willi sind bekannt für die guten Ripperl und die gute Jause weit über die Gemeindegrenze hinaus.

Das Fleisch wird von den Bauern bezogen und das Selchen und Würzen ist Sache der Wirtsleute. Für die Ripperl wird um Vorbestellung gebeten. Beliebt ist der traditionelle Gasthof auch wegen der Möglichkeit des Platten- oder des Birkenstocksschießen.

Gasthof Lecher vulgo Schleifer
Grintschach 3 | 9562 Himmelberg
Tel. 0676/3823504

Das Handwerkerviertel

Eine Besonderheit zeigt sich in Grintschach und Tobitsch. Eine Ansammlung von Handwerken offenbart sich in Vulgarnamen der Häuser und Höfe. Die Namen Scherer, Schleifer, Schuster, Binter, Schneider und Tischler verteilen sich über die beiden Orte und lassen die Vermutung zu, dass hier entweder das Handwerk ausgeübt wurde, oder Handwerker dieser Zünfte hier wohnhaft waren.

Beim vulgo Binter in Grintschach

Vom Messner und von den Puppen

Es sind wohl die Menschen die einen Ort ausmachen. Darunter ist der 83-jährige Paul Süssenbacher, der seit 30 Jahren Messner bei der kleinen Kirche in Pichlern ist. Er hat seinen Dienst gern gemacht, aber nun hofft er, dass ein Nachfolger gefunden wird. Das Schwierigste bei seinem Dienst war, die beiden Glocken, die ja von Hand durch zwei Stricke in Bewegung gesetzt werden, gleichzeitig läuten zu lassen. „Das habe ich früher geschafft, aber jetzt fehlt mir die Kraft dazu“, meint Süssenbacher.

Unweit der Kirche wohnt Otti Tillian, die Puppenkünstlerin. Weit über 1000 Stoffpuppen hat sie über die Jahre hergestellt, wobei in ihrem Haus diese Puppen in verschiedenen Inszenierungen zusammenstehen. Jetzt in der Weihnachtszeit hat sie eine außergewöhnliche Krippe aufgestellt, die die Weihnachtsszene bis ins Detail zeigt und die Betrachter ins Erstaunen versetzt.

Stimmen aus den Dörfern

Erich Missbichler, Flatschach: „Ich bin beim Linzerhof aufgewachsen und das Leben in den Orten war mehr als ereignisreich. Besonders erinnere ich mich noch gerne an die Streiche, die wir als Burschen gespielt haben“, meint Erich, der Episoden weiß, die leider hier nicht genügend Platz finden, um gedruckt werden zu können. Auch heute sieht er eine sehr gute Gemeinschaft, die für die anderen da ist. Er ist auch einer der Organisatoren der Osterfeierlichkeiten in Flatschach, die heute noch traditionell über die Bühne geht.

André Amtmann, Feldkirchen vormals Schleichenfeld: „Ich bin unheimlich gerne am Fusse des Saurachberges groß geworden. Obwohl ich den Betrieb und den Wohnort seit einigen Jahren in Feldkirchen habe, bleiben die Erinnerung und die Freunde von damals erhalten. Der Freundschaften unter den Kindern damals haben mehr gegolten und man hat viel miteinander unternommen“, sagt André. Immer wieder ist er mit seiner Familie bei seinem Elternhaus in Schleichenfeld.

Maria Hasch vlg. Tschomanik: Für Maria (85), ist das Leben hier mit alten Bräuchen verbunden, die nach ihrem Wunsch wieder mehr gepflegt werden sollten. „Jeder kirchliche Feiertag hatte genau seinen Brauch am Hof und es gab auch Schutzrituale gegen Wetter und Hagel“, weiß die Altbäuerin, die zu Weihnachten wieder Stall und Hof räuchern wird, damit Segen über allen liegt. Aufgewachsen ist sie in Pichlern, gleich hinter der Kirche. „Damals hatten wir Kostkinder bei uns aufgenommen, die sonst einen zu langen Schulweg hatten. „Da war immer was los in der Stube“

Unterwegs im Holz

Firmengründer
Gerhard Weiss

Dass in der Region der Wald eine der größten Rollen spielt wundert nicht. Immerhin ist mehr als die Hälfte der Gemeinde von Wäldern bedeckt. So arbeitet die Firma Weiss im Sektor Holztransporte und das schon seit 1959, als Gerhard Weiss die allseits angesehene Firma gegründet hat. Seit 16 Jahren führen Hildegard Weiss und Partner Christian Friess das Unternehmen. „Schon mit 22 Jahren, nach dem Tod des Vaters, musste ich den Mann stehen und dieses Gewerbe weiterführen“, sagt Hildegard und meint weiter: „Nur mit tatkräftiger Unterstützung unserer Mitarbeiter war das überhaupt möglich, die alle Spezialisten auf diesem Gebiet sind. Trotz der schweren Arbeit, kann sich keiner eine andere Tätigkeit vorstellen, denn der Hauch von Freiheit auf vier Rädern, inmitten einer wunderschönen Natur, fasziniert alle.“ Aber sie vergisst ihren Papa nicht, der sie überallhin mitgenommen hat und ihr alles gezeigt hat. Nur dadurch war es möglich, in dieser umkämpften Männerdomäne zu bestehen.

„Hier zu leben und zu arbeiten ist für mich ohnehin das Beste was mir passieren kann. Ich bin kein Stadtmensch und die gute Gemeinschaft mit den Nachbarn tut uns allen gut. Die einzigen die hier Lärm machen sind wir, allerdings haben wir uns deswegen schon mit den Nachbarn arrangiert“, meint Hildegard mit Humor.

Einer der ersten LKW aus den frühen 60iger Jahren

Das Team der Firma Weiss mit modernen LKW heute

Gewerbepark Pichlern

Ein kleiner feiner Gewerbepark liegt am Ortsrand Pichlern. Es ist ein guter Standort für die Gewerbetreibenden, die von dort aus ihre Leistungen teils weit über Kärnten hinaus liefern.

Vor über 10 Jahren wurde die Ansiedlung von Gewerbebetrieben in Pichlern direkt an der Turracher Bundesstraße erschlossen. Seitdem hat sich hier jeder der Betriebe etabliert und arbeitet auf höchsten Niveau für seine Kunden. „Momentan steht noch eine Fläche von 2500 m für einen weiteren Betrieb sofort zur Verfügung“, weiß Bürgermeister Heimo Rinösel. Eine Erweiterung soll außerdem möglich sein.

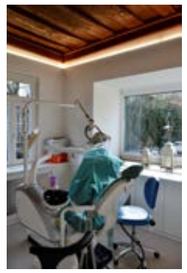
Zimmerei Meinhardt über Grenzen Kärntens gefragt

Bei der Errichtung von Exklusivhäusern in Massivholzbauweise hat sich die Firma Zimmerei Meinhardt GmbH einen Namen gemacht. Für Firmenchef Johannes Meinhardt ist das ein guter Standort, obwohl seine Arbeitsleistungen vor allem in Wien und Niederösterreich erbracht werden. Das Wissen im Bereich Hausbau ist in Kärnten stark verankert, das setzt Meinhardt mit seinen 15 Mitarbeitern konsequent um. Dazu gehört aber auch die fundierte Schulung der Mitarbeiter und der drei Lehrlinge des Betriebes. Wert legt Meinhardt auf die ökologische Verwendung von Holz, das möchte er nicht nur bei der Wohnraumschaffung umsetzen, sondern auch bei der Gartengestaltung. Angeboten werden neben Hochbeeten aus Lärchenholz auch hochwertige Terrassen Beläge in verschiedenen Holzvariationen wie zB. Thermokiefer, Thermoesche sowie hochwertiger, heimischer Lärche im astreinen Riftschnitt. Durch diesen Spezialschnitt des Rundholzes lässt sich das Verziehen der Dielen weitestgehend vermeiden. Somit ergibt sich ein ebenmäßiges, harmonisches Erscheinungsbild und die Haltbarkeit der Terrassendielen wird deutlich erhöht. Die Barfußtauglichkeit ist gegeben, da durch den Riftschnitt kaum Schiefer- und Rissbildungen auftreten.

Metallgestaltung und Schmiede Bergner

Seit 1983 besteht die Firma, die als erstes ihren Stantort wechselnd, sich in Pichlern ansiedelte. Gebhard Bergner, Meister seines Faches, verfeinerte sein Können einst bei einem begehrten Kurs in Venedig, der ihm in der Folge befähigte, das traditionelle Handwerk in Perfektion auszuüben. Mit sechs Mitarbeitern arbeitet er an meisterhaft gestalteten Metallen, die schon bis Brüssel und Barcelona gingen. Bei seinen Arbeiten, die er in der Restauration und bei modernen Konstruktionen perfekt umsetzt, favorisiert er den Jugendstil. Hauptsächlich arbeitet er für private Kunden, aber auch für öffentliche Einrichtungen. In Feldkirchen wurde aktuell das Gerüst des Weihnachtsbaumes am Rauterplatz von ihm gefertigt, der grazil in der Form und wunderschön im Ambiente am Platz erstrahlt. Für Bergner ist der Standort hier in Pichlern ideal, so meint er: „In Himmelberg arbeiten zu können ist ideal, noch dazu in dieser herrlichen Natur, das ist schon ein Privileg.“

METALLGESTALTUNG SCHMIEDE
GEBHARD BERGNER Telefon 04276/4227
A-9562 Himmelberg Pichlern 52



Zahnarztpraxis im außergewöhnlichen Ambiente

Dass die Kombination zwischen einem ehemaligen historischen Gasthaus und einer Zahnarztpraxis höchst attraktiv sein kann, beweist der Oberwirt in Himmelberg. Damit nimmt die Ordination eine architektonische Sonderstellung ein, die auch den Patienten gefällt.

Für ihre Patienten die beste Behandlung zu bieten und das in einer Atmosphäre, die nicht einer üblichen Zahnarztpraxis gleicht, waren die Vorhaben der Himmelberger Zahnärztin Dr. Simone Engel. Die Gelegenheit bot sich ihr im ehemaligen Gasthaus Oberwirt, indem sie es verstand, Zahntechnik mit den Gemäuern und Gewölben aus dem 15. Jahrhundert zu vereinen. Zuvor war Engel Wahlärztin in Klagenfurt, wobei die begeisterte Naturliebhaberin, bei ihren Wander- oder Schiausflügen in die Nockberge, immer wieder beim Haus vorbeifuhr. Erst als die Zahnarztstelle für das Gebiet von Patergassen bis Himmelberg frei wurde, konnte sie ihrer Ambition, Beruf und Landleben zu verbinden, nachkommen. Die Umbauarbeiten gestalteten sich naturgemäß aufwendig. Sämtliche Installationen wurden erneuert - die Holzdecken wurden teils geschält - und die Sterilität der Behandlungsräume musste trotzdem gewährleistet werden.

Patienten fühlen sich wohl

Wichtig war ihr jedenfalls, den alten Charakter zu erhalten und die Räumlichkeiten mit viel Energie und Liebe zurückzubauen, wobei das Wartezimmer, sowie die erhaltenswerten Vertäfelungen und die Fassade noch im Original erhalten geblieben sind. Sehr positiv bewerten vor allem die Patienten, die aus ganz Kärnten nach Himmelberg kommen, das Ambiente des Hauses. „Sie verlieren die Schwellenangst zu mir als Arzt und auch die Kinder und Angstpatienten fühlen sich sehr wohl mit dem Blick vom Behandlungsraum ins Grüne und zur schönen Kirche von Himmelberg“, sagt Simone Engel. Neben der allgemeinen Zahnbehandlung, ist die Zahnerhaltung im Sinne der Prophylaxe, professionelle Zahnreinigung, Kindermundhygiene und parodontale Behandlungen von Parodontitispatienten ihr Spezialgebiet. Dazu zählt auch die Behandlung von Angstpatienten. So weiß Dr. Simone Engel abschließend: „Der Wohlfühlcharakter des Hauses ist bei der Behandlung hilfreich. Die Ruhe und Harmonie des Hauses hilft den Patienten und wirkt auch positiv auf uns als behandelndes Team.

Dr. Simone Engel (Bildmitte) mit Team

Kontakt:
Zahnarztpraxis Dr. Simone Engel
Turracherstraße 19
9562 Himmelberg
Telefon.: 04276/37810
E-Mail: engel.himmelberg@gmail.com
Web: www.dr-engel.at

Das Regionalmagazin - aus Stadt und Land präsentiert diesmal unter dem Thema „Is schon still uman See“ Fotoimpressionen aus der Region bei denen Sie gefordert sind. Ein toller Preis wartet wieder auf Sie!

Die Gewinnerin für den Monat November war Melanie Schnitzer!

Viele Antwortmails haben wir erhalten, jedoch konnten nur wenige Teilnehmer alle Standorte richtig beschreiben. Die Gewinnerin haben wir gelost. Die Auflösung ist folgend: Bild 1: Dragelsberg; Bild 2: Saurachberg und Bild 3: Kammerlewand, Ossiacher Tauern. Herzliche Gratulation allen Kennern unserer Heimat!

Dieses Mal geht es um attraktive Ansichten von Seen in der Region. Nennen Sie uns den See den Sie hier sehen. Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet wieder das Los!

Im Dezember wird wieder ein Reisegutschein von € 100,- von Alpin-Süd in Feldkirchen ausgespielt.

Nun zeigen Sie uns wie gut Sie ihre Heimat kennen und senden uns ihre Antworten. Wir freuen uns darauf!!

Bild 1
Standort: _____

Bild 2
Standort: _____

Bild 3
Standort: _____

Ihre Antworten senden Sie bitte an:
stadt-land@prcreative.at
oder mit der Post an
Alpin Süd Tourismus
Kirchgasse 8, 9560 Feldkirchen

Veranstaltungstipps aus Stadt und Land Dezember / Vorschau Jänner

Weihnachten in Feldkirchen
Bis Samstag, 24. Dezember 2016
Innenstadt Feldkirchen

Krippenpfad Feldkirchen
Bis Montag, 26. Dezember 2016
Innenstadt Feldkirchen, Der Krippenpfad Feldkirchen 2016 ist vom Bamberger Platz bis in die St. Veiter Straße, in die Kirchgasse, Bahnhofstraße, Rauterplatz und Hauptplatz, in den Auslagen der Geschäfte... zum bewandern

Dienstag, 13. Dezember
Figurentheater / Andreas Ulbrich
15.30 Uhr und 17.00 Uhr Amthof Festsaal
"Kasperl und der Lebkuchenräuber"
Handpuppentheater für die ganze Familie und Kinder ab 3 Jahren
Eintritt € 5,-- Kultur-Forum-Amthof
Telefon: +43 676/719 22 50

Sonntag, 18. Dezember
4REAL
Stadtsaal Feldkirchen 19.00 Uhr
American Gospelshow MF-Marketing GmbH.
Telefon: +43 650 32 88 954

Donnerstag, 22. Dezember
Schlussverlosung "Feldkirchen rubbelt"!
14.00 Uhr - 19.00 Uhr
Hauptplatz Feldkirchen
Schlussverlosung Feldkirchen rubbelt LOS
Gratis Eintrittskarten beim Einkauf in Feldkirchen erhältlich. 1 Auto zu errubbeln!
Stadtgemeinde Feldkirchen - Stadtmarketing
Telefon: +43 4276 2511 205

Montag, 26. Dezember
Zwei Herzen im Dreivierteltakt
Operettenkonzert Irina Lopinsky, Sopran, Paulus Fina, Bariton, 15:00 Uhr

Dienstag, 27. Dezember
Weihnachtskino bis 29. Dezember 2016
Stadtsaal Feldkirchen
Ice Age und weitere aktuelle Filme
Karten an der Kinokasse erhältlich.
Eintritt € 7,-
MF-Marketing GmbH
Telefon: +43 650 32 88 954

Freitag, 30. Dezember
Prosit mit dem Nockalm-Quintett
Konzert in den Silvester
20.00 Uhr Stadtsaal Feldkirchen

Vorschau Jänner 2017

Sonntag, 01. Jänner
Neujahrskonzert mit Karlheinz Donauer & Viktoria Schwindsackl, Perlen & Liebe - Chansons zum Jahresbeginn
15:00 Uhr

Mittwoch, 04. Jänner
Pasion De Buena Vista
20.00 Uhr Stadtsaal Feldkirchen
Prosit 2017
Kubanische Musik und Tanzshow
Stadtgemeinde Feldkirchen
Telefon: +43 4276 2511 0

Samstag, 14. Jänner 2017
HAK Ball
Stadtsaal Feldkirchen
Stadtgemeinde Feldkirchen
Telefon: +43 4276 2511 0

Senden Sie uns Ihre Veranstaltung an stadt-land@prcreative.at und wir werden diese nach Möglichkeit in unseren Veranstaltungskalender mit aufnehmen.

Veranstaltungstipp

KLAUS MARIA BRANDAUER
liest Moby Dick
in eigener Fassung
ARNO WASCHK
begleitet am Klavier

Donnerstag, 15.12.2016, 19.30 Uhr
Evangelische Kirche Bad Kleinkirchheim

Eintritt: 25,00 € im Vorverkauf bei Pfr. Mag. Uwe Träger, Tel.: 04275 7402 oder 0664 9226689 und bei den Raiffeisenbanken in Patergassen (Tel.: 04275 279) und Bad Kleinkirchheim (Tel.: 04240 231) 28,00 € an der Abendkasse

Jahreswechsel am Silvesterpfad!

Zum wiederholten Male laden am Silvesterabend die örtlichen Vereine und Betriebe zum beliebten romantischen "Glückwunsch-Spaziergang" rund um den Maltschacher See ein. Der Spaziergang startet am Donnerstag, dem 31. Dezember um 17 Uhr. Entlang des 3,6 km langen Rundweges (Autofrei) erwarten Sie die Standbetreiber mit verschiedenen neujahrsbezogenen Attraktionen, heißen Getränken, offenen Feuerstellen und kleinen Schmankerln.
So kann man sich u.a. in einer original erhaltenen, bäuerlichen Schmiede am Kölbl Hof selbst als Hufschmied versuchen, mit den Vogelfreunden Feldkirchen Neujahrswünsche in Fichtenbretter brennen, direkt am See einen Glücksschmied bei der Arbeit bewundern oder am Stand der Österreichischen Wasserrettung Feldkirchen beim XXL Bleigießen mitmachen sowie bei einem Stand der Naturfreunde handgemachte Keramikglücksbringer kaufen und Glücksmünzen selber prägen!
Der gesamte Pfad ist für den Autoverkehr gesperrt, romantisch beleuchtet und gut gekennzeichnet. Es liegen überall Wegbeschreibungen und Fackeln bereit, um die rund 5000 Teilnehmer um den See zu begleiten. „Was es nicht gibt ist die Silvesterknallerei, auf die verzichten wir bewusst“, sagen die beiden Organisatoren Josef und Matthias Spieß.

Infos unter: Seewirt Spieß
Tel.: 04277 / 2637

sponsored by
SPARKASSE
Feldkirchen

Veranstaltungsrückblick

Extremschrammeln auf Abschiedstour

Einen äußerst humorvollen Musikabend hat Roland Neuwirth mit seinen Extremschrammeln im ausverkauften Amthof geboten. Auf seiner Abschiedstournee hat er Station in Feldkirchen gemacht und das Publikum begeistert. Nach 42 Jahren auf der Bühne will er sich in Zukunft verstärkt dem Komponieren widmen und - nach dem Wiener Lied - auch die Operette revolutionieren.

Perchtenlauf in Feldkirchen

Am Mittwoch 01. Dezember fand der traditionelle Perchtenlauf in Feldkirchen statt. Furchterregend zogen die schaurig schönen Krampus- und Perchtengruppen ab 18:00 Uhr durch die Straßen. Um 18:00 Uhr wurde bei der Feuerwehr gestartet. Dann zogen ca. 400 Perchten über die 10. Oktoberstraße, Kirchgasse und weiter bis zum Hauptplatz.

Nockfleisch

Bestell-Hotline
+43(0) 664/60 24 26 004

Gesunde Ernährung aus der Region Nockberge

Für Ihren unbeschwerten Festtags Genuss

Frischfleisch

Nockberge Almrind, Schweinefleisch, Lamm und Wild,
Biopute, Hühner

Bitte um Verständnis, dass Edelteile wie Lungenbraten, Beiried etc. nur begrenzt verfügbar sind

Dauerwaren und Wurstspezialitäten

Salami und Hartwürste mit und ohne Wild, Kräuterlaibchen,
Almkräuterschinken, Frikandeau Schinken, diverse Frischwürste

Sämtliche Wurstprodukte sind frei von Gluten und künstlichen Geschmacksverstärkern.

Gerne richten wir für Sie Ihren Festtagsaufschnitt

Bauernprodukte

Marmelade, verschiedene Sorten Bauernbrot, Bauernbutter, Glundner und weitere verschiedene Käsesorten Bauernhofeis, Joghurt, Eier, Honig

Ihre Vorbestellung verhilft Ihnen und uns zu einer entspannteren Vorweihnachtszeit

Bauernladen und
Frischfleischverkauf
Vorwald 84
9564 Patergassen
Tel.: 04275 / 301

Bauernladen, Frisch -
fleischverkauf und Imbiss
Milesistraße 2
9560 Feldkirchen
Tel.: 04276 / 2300

www.nockfleisch.at | office.nockfleisch@a1business.at | Bestell-Hotline: 0664 / 60 24 26 004