

Ein Festival für Bio-Wein

Das Vino Alpi-Bioweinfestival findet erstmals im Europahaus in Klagenfurt statt. Als Jahresthema steht die biologische Vielfalt im Zentrum der Veranstaltung.

Keltern, Schlieren, Dekantieren – von Donnerstag, 25., bis Montag, 27. Juli dreht sich alles um den Wein. Im Europahaus findet das Vino Alpi-Bioweinfestival statt. Rund 30 Winzer aus Österreich, Italien, Slowenien, Kroatien und Frankreich werden dort ihre mehrfach prämierten Weine präsentieren. Der Schwerpunkt beim Festival liegt auf den heimischen Biowein-Anbau. Die WK Fachgruppe Gastronomie will mit dem Festival Wirte und Hoteliers in Kontakt mit Winzern bringen. Es sind viele kleine Details wie die Sorge um die richtige Begrünung, die schonende Traubenbehandlung oder die Kelleraufbereitung mit wenig Intervention, die die Biowinzer zwischen den beiden Polen Ökologie und Ökonomie oft mit hohem Risiko agieren lassen. Derzeit macht



Foto: KK (@Kaerntenphoto)

Rund 30 Bio-Winzer werden ihre mehrfach prämierten Weine präsentieren.

der Bioweinbau in Österreich 15 Prozent der Gesamtweinbaufläche aus, Tendenz stark steigend. Selbst große klassische Weinbaubetriebe steigen vermehrt auf Bioprodukte um.

Stefan Sternad, Obmann der WK-Fachgruppe Gastronomie, betont: Eine solche Gelegenheit, noch dazu direkt vor unserer Haustür, bietet sich nicht oft. Gastronomen haben hier die Gelegenheit,

mit vielen Winzern in das Gespräch zu kommen und persönlich Kontakt zu schließen.“

Für Gastronomen und Hoteliers gibt es die Möglichkeit, pro Betrieb maximal zwei Eintrittskarten zum begünstigten Preis von 15 Euro als elektronisches Ticket zu buchen.

Infos unter:
www.bioweinfestival.org/

GASTLICHES KÄRNTEN



Foto: KK

Auf 1665 Metern Seehöhe: die Alte Zollhütte auf der Petzen.

Regionaler Genuss inklusive Bergluft

„Unsere Schwerpunkte sind Genuss, Erholung und Bergluft“, lacht Sabine Kolar. Gerade hat die Wirtin der Alten Zollhütte eine Ribiselschnitte aus dem Ofen geholt. Über das Ergebnis freut sie sich: „Die wird unseren Gästen heute sicher schmecken.“ Selbstgemacht, mit Zutaten aus der Region: Das sind die Schwerpunkte, auf die sie setzt. „Bei uns soll man genießen und entspannen können. Wir verwöhnen kulinarisch – und den Rest macht der Berg.“ Der Rest, das sind das unvergleichliche Ambiente und die Aussicht auf der Petzen.

Auf der Speisekarte findet man Hadnndeln mit Grammeln, Kaiserschmarrn, Brettljause und täglich wechselnde Tagesangebote. „Wir kochen mit dem, was wir von den Bauern aus der Region bekommen.“ Die Öffnungszeiten orientieren sich an der Petzen-Gondelbahn, mit der man zur Hütte kommt. Viele kehren nach einer Wander- oder Mountainbike-Tour hier ein, andere nutzen die Gelegenheit für einen Hüttenurlaub. Denn im Obergeschoss gibt es auch zwei Schlafzimmer mit je zwei Doppelbetten, in denen übernachtet werden kann.

Chancen sollen für alle gleich sein

Der Zero-Project „Unternehmensdialog“ zeigt, welchen Mehrwert Menschen mit Behinderungen Unternehmen bringen können.

Gehörlose Menschen können in einem hektischen Umfeld konzentriert arbeiten. Menschen mit Autismus-Spektrum-Störung haben eine strukturelle Arbeitsweise. Um darauf aufmerksam zu machen, gibt es das Zero-Project, eine gemeinnützige Initiative der Essl Foundation, die sich weltweit für die Rechte von Menschen mit Behinderungen engagiert.

Das Zero-Project veranstaltet jedes Jahr einen Unternehmensdialog, eine Initiative, um viele Menschen in Österreich zu überzeugen, dass die Beschäftigung



Foto: KK/Artik/Stefan Grauf - Sixt

Menschliche Vielfalt bringt einen Mehrwert für jedes Unternehmen – dazu zählen auch Mitarbeiter mit Behinderungen.

von Menschen mit Behinderungen wirtschaftlich sinnvoll ist und einen Mehrwert darstellt.

Der Unternehmensdialog ist kostenlos und findet am Dienstag, 24. September, um 16 Uhr im Spiegelsaal der Kärntner Landes-

regierung in Klagenfurt statt. Der Schwerpunkt liegt dieses Jahr auf „Employer Branding im Tourismus. Beschäftigung von Menschen mit Behinderung als Teil der Unternehmensstrategie und möglicher Wettbewerbsvorteil“.

Alte Zollhütte
 Unterort 42
 St. Michael ob Bleiburg
 Telefon 0 42 35/51 01
www.almhuetten-petzen.at

powered by

