

Kulinarik am Weissensee: Genussurlaub für die Geschmacksknospen

Kulinarik wird am Weissensee großgeschrieben, denn hier wird mit Liebe und Leidenschaft gekocht. Die schmackhaften Zutaten: traditionelle und regionale Lebensmittel, viel Liebe und eine Brise Sehnsucht nach dem Ursprünglichen. Unverfälschte Geschmackserlebnisse erfreuen den Gaumen in den zahlreichen See-Restaurants, auf den bewirtschafteten Almen und bei einer Vielzahl an Kulinarik-Veranstaltungen: Vom siebentägigen Genussreigen „Aufwärt'n am Weissensee“ über die „Weissenseer Cocktailtage“ bis hin zum kulinarischen Start in den Tag am Frühstücksfloß. Der Weissensee bietet Genussurlaub für alle Sinne.

„Aufwärt'n am Weissensee“ im Mai

Den Frühlingsbeginn feiern die Weissenseer mit einem siebentägigen Genussreigen: „Aufwärt'n am Weissensee“ findet alljährlich im Mai statt und rüttelt mit zahlreichen kulinarischen Erlebnissen auch die müdesten Geschmacksknospen garantiert aus dem Winterschlaf. Das Rezept: außergewöhnliche Orte und regionale Ingredienzen, schmackhaft verarbeitet von Kärntner Spitzenköchen und lokalen Persönlichkeiten.

„Aufwärt'n“ ist am Weissensee ein alter Begriff für „Essenauftragen“: Genussvolles, gemeinsames, entschleunigtes Essen steht dabei im Mittelpunkt. Die verschiedenen Veranstaltungsorte verleihen dem Reigen eine besondere Note. Getafelt wird auf der Alm, am See, in der Kuchl und in Mödens Bad. Essen und Trinken wird dabei gleichermaßen wertgeschätzt und da der Weissenseefisch über die Grenzen hinweg bekannt ist verwundert es nicht, dass dem heimischen Fisch ein besonderer Schwerpunkt gewidmet wird. Details: www.weissenseekulinarik.at

„Weissenseer Cocktailtage“ im Juni

Double strain, Cocktail on the rocks, Shots oder Longdrinks – die Welt der Cocktails strotzt vor Anglizismen und fügt sich dennoch perfekt in die Weissenseer Berg- und Seewelt ein. Den Beweis dafür liefern Cocktailprofis und Weissenseer Spitzenköche im Juni bei den „Weissenseer Cocktailtagen“. An zwei Tagen wird auf vielfältige Weise gezeigt, dass das Mixgetränk zwar nicht am Weissensee erfunden wurde, die Kunst des Cocktailshakens aber dabei ist, sich einen prominenten Platz am See zu erobern. Wichtiger Teil der Veranstaltung ist dabei Kulinarik auf höchstem Niveau. Details: www.weissenseekulinarik.at

Weissenseer Frühstücksfloß: Juni bis September

An sechs Terminen im Sommer kann man am Weissensee den einmal etwas anderen Start in den Tag genießen: Während die Passagiere bequem unter dem Schatten spendenden Segel sitzen und regionale Frühstücksspezialitäten genießen, gleitet das Floß über das Wasser und ermöglicht außergewöhnlich schöne Einblicke. Gespeist werden Frühstücksköstlichkeiten aus der Region von heimischen Lieferanten.

Restaurants am See: Urlaub für Feinschmecker

Die Menschen am Weissensee wissen zu genießen. Kein Wunder also, dass zahlreiche Restaurants rund um den See die Geschmackssinne der Urlauber ganzjährig verwöhnen. Ihnen allen ist gemeinsam, dass sie den Wert des Heimischen, Regionalen und Natürlichen schätzen und in naturverbundener Art und Weise Gaumenfreuden auf die Teller zaubern.

Wahre Genießer sollten nicht abreisen, ohne in einem der drei Haubenlokale am See einen unvergesslichen Abend erlebt zu haben: Im 3-Hauben-Restaurant „Die Forelle“ zaubert Spitzenkoch Hannes Müller schmackhafte Kreationen auf den Teller, auch das Restaurant in den Weissenseerhof Hotels****s und „Zimmermann’s Gasthaus“ dürfen stolz auf jeweils eine Gault-Millau-Haube sein.

Bewirtschaftete Almen: Genusswandern

Auf der Alm schmeckt’s halt am besten – diese alte Weisheit könnte für den Weissensee erfunden worden sein. Denn zahlreiche bewirtschaftete Almen sorgen dafür, dass der Einkehrschwung beim Panoramawandern zum kulinarischen Genuss wird.

Auf der **Naggler Alm** kredenzen die Hüttenwirte ihren Gästen Kärntner Spezialitäten auf, deren Zutaten hohe Qualität haben.

Auf der **Hermagorer Bodentalm** grasen in den Sommermonaten rund 30 Milchkühe in den sattgrünen Weiden. Die qualitativ hochwertige Milch wird direkt vor Ort in der Almkäserei zu verschiedenste Käsespezialitäten verarbeitet. Natürlichkeit, die man schmeckt und gekostet haben muss. Nicht nur der Aussicht wegen sollte man die „**Alm hinterm Brunn**“ unbedingt erwandern. Dort gibt es den angeblich besten Kaiserschmarrn Kärntens. Schmackhafte Brettljaus’n, Speckbrote und Suppen warten auch auf der Gajacheralm, der Techendorferalm sowie der Waisacheralm auf hungrige Wanderer.

Weissensee-Produkte: Genuss am See gereift

Der über die Grenzen hinaus bekannte Weißensee Fisch, Almkäse aus der Sennerei, heimische Schnäpse, Biomilch und Milchprodukte, Honig, Speck, Kräuterprodukte, Marmeladen und vieles mehr. Die Natur rund um den Weissensee ist der fruchtbare Boden für unzählige Genusserlebnisse. Die Produkte der Weissenseer Produzenten findet man in der praktischen „Genussbox“ in der Tourismusinformation oder im „Regional-Eck“ im örtlichen Supermarkt. So kann das Geschmackserlebnis aus dem Urlaub auch noch daheim genossen werden.

Geheimtipps für unverfälschte Lebensfreude

Am Weissensee kann man das ganze Jahr über unverwechselbare kulinarische Glücksmomente erleben. Unbedingt erlebt haben muss man den hofeigenen prämierten Almkäse in luftigen Höhen auf der Hermagorer Bodenalm, ein Glas Wein auf Österreichs 1. Elektro-Hybrid-Schiff „Alpenperle“, während man geräuschlos über den See gleitet, einen Cappuccino im ruhiggelegenen Seecafe Ronacherfels, Weissenseefisch-Verkostung am Floß während der Genusstour, einen kulinarischen Spaziergang am Weissenseer Wochenmarkt, und vieles mehr.

Pressekontakt:

Weissensee Information

Christopher Puntigam
Techendorf 78, 9762 Weissensee
AUSTRIA

Tel.: +43 (0)4713 / 2220-12
Mobil: +43 (0)676 / 84 99 38 50
E-Mail: puntigam@weissensee.com
Homepage: www.weissensee.com