



## Region Villach – Faaker See – Ossiacher See

### HÜTTENKULT – Wild-Gerichte, lebende Speisekarten und eine Hütte in Slowenien

Wandern und eine Hütteneinkehr, das gehört einfach zusammen. Schließlich schmecken Speck und Käse, Apfelstrudel oder Hirschragout nach einer ordentlichen Wanderung einfach besonders gut. In einer Genussregion wie der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See gilt dies natürlich umso mehr. Wahre Hoch-Genüsse erlebt man hier im Herbst, denn dann ist HÜTTENKULT-Zeit. Was man bereits vier Mal im Jahr beim Küchenkult im Tal erleben kann, ist im Herbst auf zwölf Hütten im Dreiländereck Österreich-Italien-Slowenien angesagt: köstliches Essen, von kärntnerisch-traditionell bis international-kreativ, in drei verschiedenen Ländern.

#### Grenzenlos genießen erstmals auch auf einer slowenischen Hütte

Zehn der HÜTTENKULT-Hütten liegen in der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See, eine in Italien und eine in Slowenien. Die slowenische Krnica-Hütte im Triglav Nationalpark ist zum ersten Mal mit dabei und macht nun den HÜTTENKULT im Dreiländereck perfekt. Auf der „Koča v Krnici“ servieren Milena und Marko Pustotnik eine „Jota“, einen deftigen slowenischen Eintopf aus Kartoffeln, Bohnen, Rettich, Knoblauch, Graupen und – wer möchte – mit Speck. Ideal für den Besuch auf der Krnica-Hütte ist der Wander- und Radbus. Er fährt immer mittwochs von Annenheim über den Faaker See und Tarvis bis zu den Bergbahnen Kranjska Gora, von wo aus man nach einer rund 7,5 Kilometer langen Wanderung die Hütte erreicht. Abends fährt der Bus wieder zurück. Aber man kann auch einfach dableiben, denn Milena und Marko vermieten auch Zimmer. So kann man am Morgen den traumhaften Ausblick in die Julischen Alpen und die Karawanken genießen und noch ein paar andere Spezialitäten kosten.

#### Von Kärntner Nudeln bis Wildspezialitäten – die Hütten-Kulinarik am Dobratsch

Sämtliche HÜTTENKULT-Hütten sind auf unterschiedlich schwierigen Wanderungen zu erreichen. Zur Rosstratten Hütte im Naturpark Dobratsch kann man sogar mit dem Auto fahren. Hier serviert Johannes Staudacher die landestypischen Kärntner Nudeln, verschieden gefüllte Teigtaschen. So gestärkt, schafft man dann den Anstieg zur nächsten HÜTTENKULT-Hütte, dem Dobratsch Gipfelhaus bestimmt. Hier auf 2.166 Metern gibt es unter anderem verschiedene kräftige Suppen. Ebenfalls im Naturpark Dobratsch gelegen und einfach zu erreichen ist der Hundsmarhof von Rudi Steinwender und Elvira Buttazoni. Sie setzen beim HÜTTENKULT vor allem auf Regionalität und Selbstgemachtes: Elvira serviert Wildspezialitäten mit frischen Eierschwammerln, also Pfifferlingen, aus der nächsten Umgebung. Und Rudi reicht dazu ein köstliches Craft Beer, das in der Region gebraut wird.

#### Wasser, Brot und Speck, Hirschragout und Kühe als lebende Speisekarten auf der Gerlitzten Alpe

Im Wandergebiet der Gerlitzten Alpe steht auf der Pöllingerhütte mit dem Hirschragout ebenfalls Wild auf der Karte, selbst geschossen von Wirt und Jäger Karl Peternell. Mit viel Humor geht Johann Maier von der Neugarten Almsehütte an den HÜTTENKULT heran: Seinen Kühen vor der Hütte malt er den HÜTTENKULT-Schriftzug und die Angebote seiner Speisekarte auf die Flanken. Natürlich mit abwaschbarer Bio-Farbe. Seine HÜTTENKULT-Empfehlung lautet übrigens: „Wasser, Brot und Speck“ – Maiers Worte für eine ordentliche Jause und einen guten Schnaps.

## **Apfelstrudel nach einem 300 Jahre alten Rezept und italienische Frigga in Friaul**

Am Wöllaner Nock, auf der Geigerhütte von Familie Aichholzer gibt's Hirschnudeln – mit Hirschfleisch gefüllte Kärntner Nudeln. Wirtin Andrea Jessenitschnig hat die ebenfalls am Wöllaner Nock gelegene Walderhütte erst in diesem Jahr übernommen und serviert den Gästen ihre selbstgemachte Haussulze. In der Schwarzseehütte der Familie Pirker am Verditz darf man sich auf eine zünftige Brettljause freuen. Süß wird es in der Bertahütte am Mittagskogel. Hier backt Gisela Höher einen Apfelstrudel nach einem 300 Jahre alten Familienrezept. Die Dreiländereckhütte von Marion Pucher ist bekannt für ihre üppig mit heimischen Schmankerln belegten Brote. Kärnten und Friaul bringen Gianni und Rosa Matiz im italienischen Rifugio Zacchi kulinarisch auf eine Platte: Der „Piatto Zacchi“ besteht aus einer Kärntner Frigga (Speck-Käse-Omelett) mit italienischer Salsiccia, Polenta und Schwammerl. Die Zacchi-Hütte liegt übrigens wie auch die Geigerhütte direkt am Alpe-Adria-Trail.

## **Wandern, genießen, den Sammelpass abstempeln lassen und gewinnen**

In einem speziellen Wander-Booklet sind alle teilnehmenden Wirtsleute mit ihren Hütten und Spezialitäten vermerkt. Außerdem werden dort die Wanderrouten zu den Hütten beschrieben. Direkt auf den teilnehmenden Hütten können sich die wandernden Genuss-Freunde einen Stempelpass geben lassen. Den kann man sich dann auf jeder HÜTTENKULT-Hütte abstempeln lassen. Wer bis zum 3. November 2019 mindestens vier Stempel gesammelt hat und den Pass einsendet, kann an einer Verlosung teilnehmen. Zu gewinnen gibt es einen 500-Euro-Gutschein vom Trachten-Haus Pleamle, eine Hüttenübernachtung und Gutscheine von allen teilnehmenden Hütten.

Der offizielle Auftakt des HÜTTENKULTS findet am 1. September 2019 auf der Dreiländereckhütte statt – mit Bergmesse, Musik, Kinderprogramm und viel Alpe Adria 3-Länder-Kulinarik.

Die ausführliche Broschüre zum HÜTTENKULT mit den Hütten- und Beschreibungen der Wanderungen kann man sich unter <https://www.visitvillach.at/de/ebook/huettenkult.html> anschauen oder unter [www.genboeckpr.de/](http://www.genboeckpr.de/).... downloaden.

---

### **Informationen für Medien:**

Region Villach Tourismus GmbH, Eva Meißnitzer  
Peraustraße 32, A-9500 Villach  
Tel. +43 4242 42000 56  
[meissnitzer@region-villach.at](mailto:meissnitzer@region-villach.at)  
[www.visitvillach.at](http://www.visitvillach.at)

genböck pr + consult, Nina Genböck  
Märkisches Ufer 28, 10179 Berlin  
Tel. +49/30/224877-01  
[nina.genboeck@genboeckpr.de](mailto:nina.genboeck@genboeckpr.de)  
[www.genboeckpr.de](http://www.genboeckpr.de)

