

KÄRNTEN
Mittelkärnten

Gästepost der Region Mittelkärnten



Bauernmarkt St. Veit/Glan©Marvin Walder

12. März bis 25. März 2025

HERZLICH Willkommen ...

... in der Region Mittelkärnten!



Mittelkärnten
entdecken ...



Slow Food
Erlebnisse buchen ...



Mittelkärnten
erfahren ...



Mittelkärnten
erleben ...



HERZLICH Willkommen ...

... in der Region Mittelkärnten!

Unterkunft buchen ...



Wanderungen
buchen ...



Mittelkärnten
schmecken ...



Wir wünschen Ihnen
einen erholsamen
und erlebnisreichen
Urlaub in der
Region
Mittelkärnten!

WEITERBILDUNGSPROGRAMM FNL

WEITERBILDUNGSPROGRAMM

FEBRUAR 2025 BIS MÄRZ 2025



Im FNL Kompetenzzentrum, Schloss Hunnenbrunn

SA-MO 01.-03.02.2025 LEHRGANG	TERMIN 1: DIPLOM-LEHRGANG FNL Knospexpert*in mit DI (FH) Matthias Meisenberger € 349.- für MG / € 399.- ohne MG
SA-MO 08.-10.02.2025 LEHRGANG	TERMIN 2: DIPLOM-LEHRGANG FNL Knospexpert*in mit DI (FH) Matthias Meisenberger € 349.- für MG / € 399.- ohne MG
SA 22.02.2025 WORKSHOP - REIHE	NATÜRLICH GESUND MIT TCM Das Holz Element " Leber & Gallenblase" mit Mag. Elke Sitta € 59.- für MG / € 69.- ohne MG
SA 01.03.2025 HALBTAGESSEMINAR	"BLÜMCHENSEX" - eine humorvolle Reise durch das Liebesleben der Pflanzen mit Prof. Mag. Dr. Helmut Zwander € 59.- für MG / € 69.- ohne MG
MO 03.03.2025 KRÄUTERDÄMMERUNG	IMPULSVORTRAG - "Adaptogene Kräuter und Artemisia Annua, die natürlichen Stresskiller" mit Kerstin Mittinger und Simon Hainig Beginn: 18:00 Uhr Eintritt frei!
SA 08.03.2025 HALBTAGESSEMINAR	Anti-entzündliche Ernährung - Stille Entzündungen vermeiden und Gesundheit stärken mit Mag. Tabitha Gütl € 59.- für MG / € 69.- ohne MG (zzgl. € 10.- Materialkosten)
FR 14.03.2025 WORKSHOP	WILD SUSHI Kochkurs mit Wildkräutern und regionalem Fisch mit Dipl. Ernährungstrainerin Anna Niklaus € 128.- für MG / € 138.- ohne MG
SA 22.03.2025 WORKSHOP	WOLLE FÄRBEN mit PFLANZEN aus der NATUR mit Mag. Dr. Susanne Aigner € 39.- für MG / € 49.- ohne MG (zzgl. Materialkosten nach Verbrauch)
FR 28.03.2025 ABENDSEMINAR	Wie erkenne ich die Signale des Körpers und was kann ich für mein Glück, meine Gesundheit und ein erfülltes Leben in dieser herausfordernden Zeit tun? mit Dr. Kurt Rakobitsch € 39.- für MG / € 49.- ohne MG

WEITERE DIPL.-LEHRGÄNGE 2025 sind bereits buchbar:

- FNL Wald-Experte/Expertin nach Ing. Astrid Süßmuth
- Botanikvertiefung & Bestimmungskompetenz mit DI (FH) Matthias Meisenberger

Unser Weiterbildungsprogramm wächst ständig - aktuelle Infos dazu findest du unter: www.fnl-kraeuterakademie.at



SCANNE

JETZT ANMELDEN
UND PLATZ SICHER!

FNL KRÄUTERAKADEMIE, SCHLOSS HUNNENBRUNN, SCHLOSSWEG 2, 9300 ST. VEIT A.D. GLAN
TEL: 04212 33461 • INFO@FNL-KRAEUTERAKADEMIE • WWW.FNL-KRAEUTERAKADEMIE.AT

14. / 22. und
28. März

Schloss Hunnenbrunn

Kurskosten!

ALBECKER SCHLOSSKONZERTE



©DuoTwoBellows

Kontakt

Schloss Albeck

Tel.: +43 650 /

57 52 066

[info@schloss-
albeck.at](mailto:info@schloss-albeck.at)

[www.schloss-
albeck.at](http://www.schloss-
albeck.at)

So, 16.03., 11 h: Gitarrenduo – Antigoni Baxe & Vivi Gypari – Música Española

Die beiden spanischen Gitarristinnen, präsentieren ein vielfältiges Repertoire von der Romantik bis zur Moderne.

So, 23.03., 11 h: Duo "Two Bellows": Bajan & Akkordeon aus Mazedonien und Russland

Das Duo "Two Bellows", Aleksandar Kolovski und Anna Kolovska, verzaubert durch ihr Charisma vom ersten Ton an.

Ausstellung:

01.02. bis 29.03.2025

Doris Maria Henz

Ankommen im Herzen Kärntens:

Pinselfricher der Begegnung und Verbindung

Acryl/Kohle auf Leinwand

www.dorismariahenz.com

Termine im
März

Schloss Albeck

Eintritt
kostenpflichtig!

KOCHSCHULE Á LA MITTELKÄRNTEN



Termin

15. März 10 Uhr

Anmeldung:

BACHLER's Feinkost - Catering - Seminare

Silbergegger Straße 1
9330 Althofen

info@bachlers.at

Telefon: +43 664 88690477

Kosten

€ 149,- pro Person als
Teilnehmer, € 89,- pro Person als
Gast

Inkludierte Leistungen

Herstellen eines 5 Gang Menüs
Weinbegleitung, Bier, Wasser,
Säfte

Kochschürze und
Rezeptsammlung
Ein Diplom, das Sie als
GenussbotschafterIn auszeichnet

Die Vorfreude auf das gemeinsame Essen beginnt schon mit der Planung des fünfgängigen Menüs um 10:00 Uhr. In die Töpfe kommen nur Produkte aus dem vielfältigen Angebot des „Marktplatz Mittelkärnten“, darauf legen Ingrid und Gottfried in diesem Kurs besonderen Wert. Aufgetischt, gustiert und gemeinsam gespeist wird ab 16:00 Uhr. Weine, Säfte und Biere der Region ergänzen harmonisch das Menü.

15. März
10 Uhr

Bei Bachlers

Anmeldung!

WORKSHOP: ZUCKER, DEN WIR TRINKEN

gesunde
gemeinde



ALTHOFEN
STADTGEMEINDE

WORKSHOP

„Zucker, den wir trinken – Flüssige Kalorien bewusst reduzieren“

Donnerstag, 20. März 2025
18:00 Uhr

Hemmalandsaal
Musikschule Althofen, 3. Stock (Lift)

Freier Eintritt!



Ernährungswissenschaftlerin Bee Moser gibt im Rahmen der Workshop-Reihe „Gesund und bewusst durch die Fastenzeit“ Grundlagen einer gesunden Ernährung und praktische Tipps für den Alltag.

Live-Kochdemonstration mit Kostprobe!

20. März
18 Uhr

Hemmalandsaal
Musikschule Althofen

Freier Eintritt!

PERSUSSION SHOW

PERCUSSION SHOW

PERCUSSION GROUP CARINTHIA

14. März 2025 19:00 Uhr
Stadtsaal Radenthein

16. März 2025 16:00 Uhr
Musikschule Villach

22. März 2025 19:00 Uhr
Blumenhalle St. Veit/Glan

INFOS und TICKETS unter www.percussiongroup.at

bei allen **oeticket** -Stellen und Mitglieder*innen der Percussion Group Carinthia

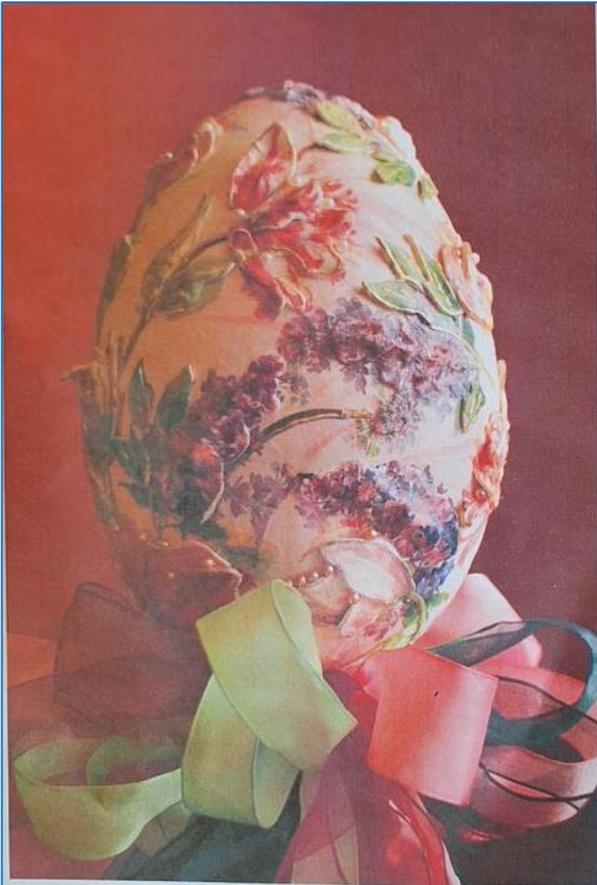


22. März
19 Uhr

Blumenhalle St. Veit/Glan

Eintritt!

OSTERAUSSTELLUNG PASSERING



Oster Ausstellung

Mit Verkauf

Gemeinschaftshaus

Passering

22.u.23.März

9 bis 17 Uhr



Kontakt: Barbara Sommer 0664 122 43 67 (ab 16:00 Uhr)
Kontakt: Gudrun Kogler-0676 94 12 333

22. März
23. März
9 - 17 Uhr

Passering

Eintritt frei!

BRAUEREIFÜHRUNG HIRT

Treffpunkt

15.00 Uhr
Hirter Bierathek

Termin:

22.03. um 15 Uhr

Anmeldung erforderlich!

Tel.: +43 4268 2050 – 406

E-Mail: fuehrung@hirterbier.at

Kosten

Mit der Wörthersee Plus Card
€ 12,10 pro Person

Ohne Wörthersee Plus Card
€ 14,90 pro Person

Der Kostenbeitrag beinhaltet ein
„Probier-Schachterl“ mit 2
Kostproben der Hirter
Bierspezialitäten.



© Copyright TINEFOTO
Photography by Martin Steintaler

„Entdecken Sie die Geheimnisse
Ihres Lieblingsbieres bei der
Führung durch die Privatbrauerei
Hirt.“

Mit dem Geruch von Hopfen, Malz
und Hefe in der Nase erfahren Sie
sehr detailliert und anschaulich den
beeindruckenden Produktionsweg
des wertvollen Gerstensaftes und
viel Wissenswertes über die
Rohstoffe und Geschichte der
Braukunst.




Slow Food®
Travel

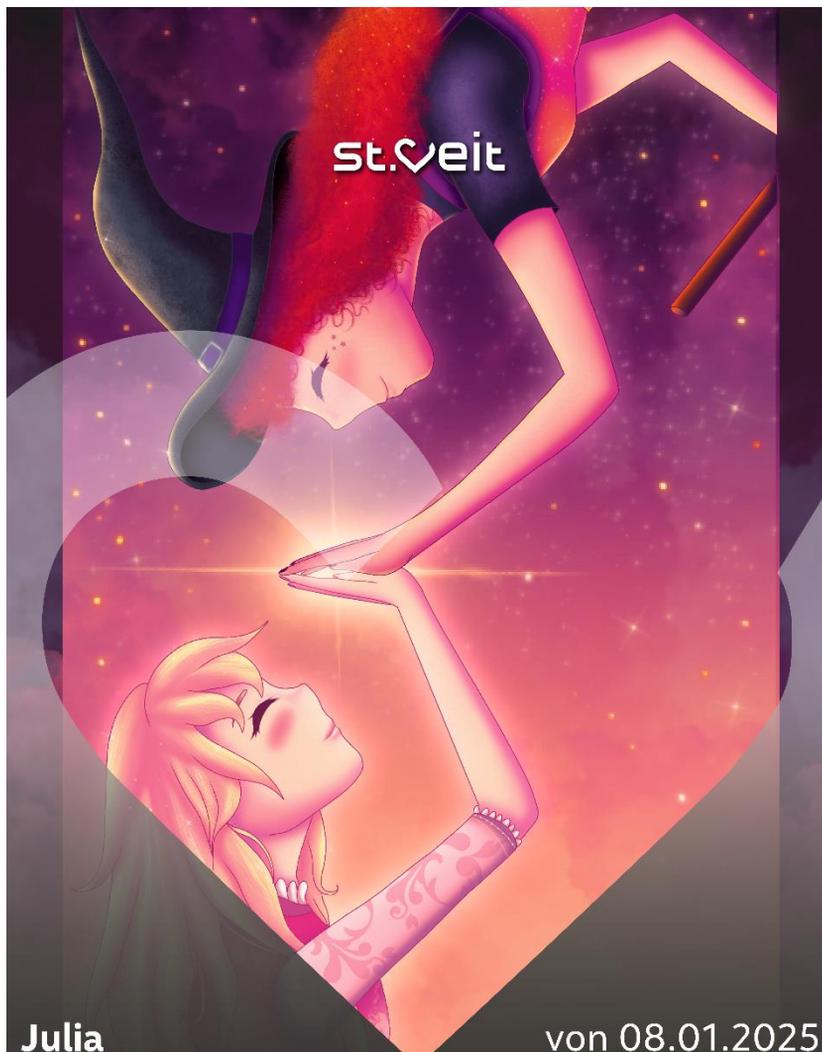
MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN

22. März
15 Uhr

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

Anmeldung
erforderlich!

AUSSTELLUNG „MOONCAKE ART“



st.veit

Julia Haluschan

von 08.01.2025
bis 31.03.2025

**AUSSTELLUNG
„MOONCAKE ART“**
STADTBÜCHEREI ST. VEIT

Alle Infos unter: www.stveit.com

STAMA - VERANSTALTUNGS- UND STADTMARKETING GESMBH

bis 31.März

Stadtbücherei St. Veit/Glan

Eintritt frei!

ALBECKER THEATERFRÜHLING

Kontakt

Schloss Albeck
Tel.: +43 650 / 57 52 066
info@schloss-albeck.at
www.schloss-albeck.at

Spielzeit: 21.02. bis 30.03.,
jeden Fr, Sa, 19:30 Uhr,
jeden So, 15 Uhr

© Schloss Albeck



„Zwei Männer ganz nackt“

Ein Feuerwerk absurder Pointen zwischen Gedächtnisverlust und philosophischer Wahrheitssuche.

Alain Kramer, erfolgreicher Anwalt, Vater von zwei erwachsenen Kindern, glücklich verheiratet und sein Angestellter Prioux wachen eines Nachmittags in verhänglicher Situation nebeneinander auf. "Warum sind Sie nackt?" will der eine vom anderen wissen - genauso wie Alains Frau Catherine, die plötzlich im Wohnzimmer steht. "Hab' mir Arbeit mit nach Hause genommen", versucht Alain eine erste Erklärung. Ein temporeicher Balanceakt zwischen praller Komödie und abgründiger Wahrheitssuche, Situationskomik im Sekundentakt.

Regie: Mercedes Echerer

Darsteller: Heinz-Arthur Boltuch, Manuel Dragan, Anja Knafl, Dagmar Sichel

Termine März

Schloss Albeck

Eintritt
kostenpflichtig!

YOGA AM WURZERHOF



Yoga am Wurzerhof



Claudia
Trattnig
0650/8637784

Mo

16:00

Yoga für Schwangere
ab 16.9. 75 Min. 10x 180€

17:30

Yoga Basic für Einsteiger
ab 16.9. 75 Min. 15x 210€

19:00

Yoga Flow mit Musik
ab 16.9. 75 Min. 15x 210€

Di

08:30

Yoga Morgengruß
ab 17.9. 60 Min. 15x 180€



Gundi
Sacherer
0664/3900141

Mi

18:30

**Hatha Yoga
Vinjasa Flow**
ab. 10.9. 90 Min
€ 15,- je Einh.



Martina
Sottovia
0660/5218006

Do

19:00

Yoga für Dich
ab. 26.9. 90 Min.
10 er Block €145.-

Mo/Di/Mi/Do

Wurzerhof

STREICHELZOO BEIM WINKEL WIRT



Winkel Wirt
Restaurant / Catering / Zimmer

STREICHELHOTLINE
0664 88 22 66 27

STREICHELZOO

The image shows a woman with a floral headband kneeling in a field of tall grass, surrounded by a brown alpaca, a dark pony, a white swan, and a brown pony. A QR code is located in the bottom right corner of the image.

ganzjährig

Winkel Wirt
Althofen

Streichelzoo-
hotline

SONN-UND FEIERTAGS MITTAGSANGEBOT



Sonn- und Feiertags Mittagsangebot

Reservierung erbeten unter:
+43 4213 2046 750 oder
rezeption@stift-stgeorgen.at

SIE ENTSCHEIDEN

Stiftsmenü
€ 42,00
pro Erwachsenen,
Kinder mit Ermäßigung
oder
Einzelne Gänge
& A La Carte Karte

All Inclusive
€ 55,00
pro Erwachsenen,
Kinder mit Ermäßigung
inkl. Willkommensgetränk,
Hauswein, Hausbier &
alkoholfreie Getränke



WWW.STIFT-STGEORGEN.AT



HOTEL | RESTAURANT | VERANSTALTUNGEN | STIFTSBÄCKEREI | STIFTSBAD | STIFTSGÄRTEN

+43 4213 2046

rezeption@stift-stgeorgen.at

stiftstgeorgen

bis Ende 2025

Stift St. Georgen/Längsee

Reservierung!

ERLEBNIS STIFT ST. GEORGEN - FÜHRUNG



Führungszeiten

jeden Freitag um 10 Uhr

Dauer

45 Minuten

Adresse

Stift St. Georgen
Schlossallee 6
9313 St. Georgen/Längsee
+43 4213 2046
rezeption@stift-stgeorgen.at
www.stift-stgeorgen.at

Kosten

€ 7,50 statt € 10,-

Voranmeldung

bis 10 Uhr des Vortages



Kommen Sie in den Genuss der berühmten Stiftsführung von St. Georgen. Im Hotelshop finden Sie herrliche Mitbringsel und der Vormittag lässt sich mit einem Kaffee & Kuchen im Restaurant wunderbar verbinden.

jeden Freitag

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

**Voranmeldung
erforderlich!**

KOGLER'S ERLEBNISWELT DES PFEFFERS

Treffpunkt

Kogler's Erlebniswelt des Pfeffers

Öffnungszeiten

Richten sich nach den
Öffnungszeiten des Hotels
Telefonische Anfrage wird
empfohlen

Kontakt

Kogler's Erlebniswelt des Pfeffers
Steinweg 6
9554 St. Urban/Urbansee

+43 4277 8329

info@kogler.co.at

www.koglers-pfeffermuehle.at

Kosten

Eintritt frei!

Erleben Sie die Faszination dieses wertvollen und begehrten Gewürzes und betrachten Sie die einzigartige Sammlung an außergewöhnlichen Pfeffermühlen.

Genießen Sie gerne auch einen duftenden Kaffee oder ein erfrischendes Getränk inmitten des beeindruckenden Pfeffermühlen-Ambientes.



telefonische
Anfrage wir
empfohlen

mit Wörthersee Plus Card
GRATIS

WEINVERKOSTUNG MIT KÄRNTNER JAUSE



Termine:

nur nach telefonischer
Vereinbarung

Adresse:

Vinum Virunum
Reipersdorf 4
9313 Reipersdorf
+ 43 664 8323791
office@vinumvirunum.at

Kosten:

€ 29,- statt € 37,-
Kinder bis 16 Jahre frei
Spezial Angebot: € 10,-
Gutschein beim Einkauf
von unseren Produkten
im Wert von über € 100,-



Kellerrundgang mit
Weinverkostung. Alle
Geheimnisse um das Thema
Weinmachen bei Vinum Virunum
werden angesprochen, aber nicht
verraten. Bei einer typischen
Kärntner Jause klingt der Tag aus.



nach
telefonischer
Vereinbarung

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

Dauer: 2 Std.
Mindestteilnehmer: 4 P

SAUNALANDSCHAFT UND HALLENBAD ST.VEIT



Öffnungszeiten:
9-22 Uhr

Termine

Montag bis Sonntag

Adresse

Hallenbad St.Veit
Kalten Keller Straße 40
9300 St. Veit/Glan
+ 43 4212 33160
hallenbad-stveit@inode.at
www.st.veiter-badespass.at

Eintritt

Erwachsene: €6,- statt €7,50,-
mit Sauna: €14,50,- statt
€17,50,-
Hallenbad für Kinder:
€3,50 statt €4,50



© St.Veit/Glan

Das Hallenbad lockt
wetterunabhängig mit
Badespaß für alle
Generationen: Fitnesshungrige
kommen im Sportbecken auf
ihre Kosten und auf die ganz
Kleinen wartet ein eigener
Kinderbereich. Kostenlose
Parkplätze, Restaurant
„Badwand“

ganzjährig

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

Eintritt!

CRAIGHER CHOCOLAT

...reise auf den Spuren der Kakaobohnen bis hin zur handgefertigten Craigher Schokolade



Kosten

Erwachsener – 17,00€

mit Wörthersee + Card 14,00€

Kinder 5-12 Jahren – 12,00€

mit Wörthersee + Card 10,00€

Kinder bis 4 Jahren – Gratis



Öffnungszeiten

Montag -Samstag 9:00 – 17:00
Uhr

Sonntags: 10:00 – 17:00 Uhr

Kontakt

Tel.: + 43 4268 22 95

E-Mail: office@craigher.at

Der Besuch der Schokolade Erlebnis-Welt ist ein absolut sinnliches Erlebnis, mitten am Hauptplatz von Friesach. Es ist eine Reise durch die faszinierend aufbereitete Erlebnisausstellung, auf den Spuren der Kakaobohne und der Welt der kostbaren Schokolade. Sie erfahren Wissenswertes von der Entdeckung zu Zeiten der Maya und Azteken, über Anbauggebiete bis hin zur Veredelung in der erstklassigen Schaumanufaktur der Familie Craigher. Viele Verkostungsstationen, die spannende mediale Aufbereitung mit Filmen lässt Sie erleben, wie in aufwendiger, leidenschaftlicher Handarbeit die köstlichen Craigher-Schokoladen entstehen.

ganzjährig

Schokoladenmanufaktur
Craigher
Hauptplatz 3, 9360 Friesach

kostenpflichtig!

BRAUEREIFÜHRUNG bei WIMITZ BRÄU

Termine

jederzeit nach
Terminvereinbarung

Terminvereinbarung

Wimitz Bräu GmbH
Wimitz 17
9311 Kraig
Tel: +43 4212 28074
brauerei@wimitbraeu.com
www.wimitzbraeu.com

Kosten

mit der Wörthersee Plus Card
€ 12,- pro Person
ohne Wörthersee Plus Card
€ 15,- pro Person

Kinder von 6 bis 14 Jahre
€ 8,-



Wimitz Bräu © Arnold Pöschl

Bei der Führung durch die seit 2011 bestehende Wimitz Brauerei erleben Sie die Herstellung von naturbelassenem Bio-Bier hautnah, verkosten die gebrauten Köstlichkeiten direkt an der Quelle und machen sich ein beeindruckendes Bild über die Sortenvielfalt, Echtheit und Abenteuerlust hinter des „gefährlich ehrlichen“ Wimitz Bräus.



**Termine
ganzjährig**

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

**Terminver-
einbarung**

GELTER BRÄU im GENUSSWIRTSCHAUS GELTER

Zeitpunkt

16.00 Uhr

Termine

jeden Donnerstag

Anmeldung erforderlich!

bis 10:00 Uhr des
Veranstaltungstages

Herr Christian Gelter
Goggerwenig 8
9300 St. Veit/Glan
+ 43 660 2626267

office@wirtshaus-gelter.at
www.wirtshaus-gelter.at

Kosten

mit der Wörthersee Plus Card
€ 15,- pro Person
ohne Wörthersee Plus Card
€ 20,- pro Person



Im Bier stecken viel Handarbeit, Kenntnis sowie gezielte Qualitätsauswahl der Zutaten und ein regulierendes Händchen für die optimale Abstimmung der einzelnen Brauschnitte. Jede – und damit wirklich jede Flasche Gelter Bräu gemeint – geht von der Abfüllanlage durch die Hände von Christian Gelter.



**Termine
ganzjährig**

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

**Anmeldung
erforderlich!**

MASTER OF REINDLING IN TAUPE'S GENUSSCHMIEDE

Kurszeiten

14 – 18 Uhr

Termine

Dienstags (mind. 4 Personen)

Adresse

Taupes Genussschmiede

Unterer Platz 4

9300 St. Veit/Glan

+ 43 4212 30777

www.facebook.com/taupes.genusschmiede

Kosten

In den Kurskosten von € 79,- statt € 99,- sind ein Diplom, eine Rezeptmappe, die Getränke und der gebackene Reindling enthalten.



© ELIAS JERUSALEM

Lernen Sie, wie aus einfachen Zutaten ein herrlicher Germteig zubereitet und in weiterer Folge daraus ein Reindling gebacken wird. Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks wie einfach es sein kann.


Slow Food®
Travel

MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN

ganzjährig

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

Kurskosten!



Mag. Hübler Elke

TOURISMUSREGION MITTELKÄRNTEN

elke.huebler@mittelkaernten.at

www.mittelkaernten.at

Tel. +43 4212/45608

Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten!

St. Veit an der Glan, 12.03.2025