



ALTE POINT - PRESSBERICHTE

Seite 1 Übersicht

Seite 2 Kärnten wählt Genusswirt 2007/08

Seite 3 Kärntner Genusswirt 2007/08

Seite 4 Schmackhafter Mittelpunkt Kärntens

Seite 5 "Alte Point" Genuss pur seit 15 Jahren



Kulturwirthaus Kirchenbauer. Ort: St. Stefan im Lavanttal. Inhaber: Familie Goebel. Beliebter Ausflugs- wirt auf 800 m Seehöhe. Hier wird nicht nur nach Herzenslust gesungen und musiziert, sondern auch kärntnerisch aufgetischt. Einzigartig ist der Erlebnis- grill: Der Gast grillt selbst am Tisch.

SMS-Text: wirt1



Hotel Restaurant Prechtlof. Ort: Althofen. Inhaber: Familie Kraßnitzer. Vorbildwirt der Region, konsequent regionale Küche mit bäuerlichen Produkten (Auszeichnung der Landesregierung: zwei grüne Herzen). Hervorragende Wildgerichte, schöner Weinkeller, überzeugendes Management.

SMS-Text: wirt2



Gasthof Pension Leitner. Ort: Greifenburg. Inhaber: Familie Leitner. Feinschmecker- Dorf- wirt (Spargelwirt). Berühmt für beste Qualität, viele Produkte aus eigener Landwirtschaft. Dazu Fisch, Wild und Kärntner Spezialitäten sowie Spargel und Kürbis. Exzellenter Weinkeller, kinderfreundlich und ein schönes Erscheinungsbild.

SMS-Text: wirt3



Gasthof Traube. Ort: St. Paul im Lavanttal. Inhaber: Familie Poppmeier. Als urgemütliches Wirtshaus ein Schmuckstück mit Tradition (Gewölbe, Holz- tische). Keller-Vinothek, Familienbetrieb mit zwei Generationen, kreative, bodenständige Speisen. Orientierung an den Lavanttal- er- Mostbarkeiten.

SMS-Text: wirt4



Gasthof Alte Point. Ort: Arrach. Inhaber: Familie Trügler. Der Feinschmecker- Dorf- wirt ist seit vielen Jahren ein Geheimtipp. Hervorragende Küche, an saisonalen Schwerpunkten orientiert. Große Auswahl erlesener Weine, besondere Kenntnisse regionaler Vorlieben aller Geschmacksrichtungen.

SMS-Text: wirt5

Kärnten wählt seinen Genusswirt 2007/08

Die „Kleine Zeitung“ stellt die fünf Finalisten für den „Kärntner Genusswirt des Jahres“ vor. Bis Dienstag läuft SMS-Wahl.

FRANZ HOLLAUF

Seit gestern ist die Katze aus dem Sack: Fünf Kärntner Wirtshäuser kämpfen im fairen Wettstreit um den begehrten Titel „Kärntner Genusswirt 2007/08“, der von der Kärntner Wirtshauskultur in Kooperation mit der *Kleinen Zeitung* erstmals vergeben wird. (Kandidaten siehe oben).

Aus insgesamt 70 Teilnehmern erreichten sie die Finalrunde, die gestern im Rahmen der „Treffpunkt Kärnten“ Sendung mit der Wertung einer vierköpfigen Fach-Jury ihren Anfang nahm.

Die Kandidaten mussten dabei nicht etwa Vorkochen, sondern die Jury anhand eines Kurzfilms und einer Darstellung ihrer besonderen Leistungen von sich überzeugen. Unterstützt wurden

SO WÄHLEN SIE RICHTIG

SMS-Voting. Senden Sie einfach eine oder mehrere SMS an die Nummer: 0900 872 872 mit dem Text: wirt1, wirt2, wirt3, wirt4, wirt5 (die jeweiligen Wirtshaus-Nummern sehen Sie oben). Die Kosten pro SMS betragen 30 Cent. Unter allen abgegebenen SMS werden fünf Genießer-Gutscheine im Wert von 50 Euro verlost.

Wahldauer. Bis Dienstag, 17. April, 16 Uhr. Nächsten Samstag wird im Treffpunkt Kärnten (16.25 Uhr) der Sieger gekürt.

die Jury-Mitglieder bei ihrer Punktevergabe von „schlagkräftigen“ Kommentaren von Stargast Armin Assinger.

Bei der Jurywertung erreichte das Hotel Prechtlof und der Gasthof Traube jeweils 14 Punk-

te. Auf Platz drei landete der Gasthof Alte Point mit 13 Punkten, gefolgt von den Gasthöfen Leitner mit 12 und dem Gasthof Kirchenbauer mit 11 Punkten.

Gutschein-Verlosung

Doch es bleibt weiterhin spannend, denn diese Wertung trägt nur zur Hälfte des Endergebnisses bei. Bis kommenden Dienstag (16 Uhr) haben alle Kärntner die Möglichkeit, per SMS ihren Favoriten zu unterstützen. Das Mitmachen lohnt sich, denn unter allen Teilnehmern werden fünf Genießer-Gutscheine im Wert von 50 Euro verlost.

In der nächsten „Treffpunkt Kärnten“ Sendung am kommenden Samstag wird der Sieger von der bekannten Schauspielerin, Waltraud Haas („Weißes Rössl am Wolfgang See“) gekürt.

DREI FRAGEN AN ...



... Monika Thurner, Obfrau der „Kärntner Wirtshauskultur“

1. Welche Gründe waren ausschlaggebend, dass die Wirt-Wahl der Kärntner Wirtshauskultur seit heuer in einer neuen Form durchgeführt wird?

THURNER: Wir wollten die Wertigkeit neu überdenken, weil wir mit den Kriterien der alteren Wirt-Wahl nicht mehr zufrieden waren.

2. Welche Ziele hat man mit der neuen Wahl?

THURNER: In erster Linie das neue Bild des Wirtes, der auf heimische Produkte und Qualität setzt, in den Vordergrund zu stellen. Ich denke, dass in den Köpfen der Wirt ein Umdenken erfolgen muss, denn nur mit dem echten „Kärntnerischen“ kann man sich heutzutage als Wirtshaus weiterbringen.

3. Waren Sie mit der Zahl der Teilnehmer an der Wahl zufrieden?

THURNER: 70 Teilnehmer ist für den Anfang nicht schlecht. Es dauert sicher noch, bis alle gemerkt haben, welche tolle Werbung die Wahl für die Wirt ist.

Kärntner Genusswirt 2007/2008

Gasthof Traube St. Paul im Lavanttal

Der Verein Kärntner Wirtshauskultur gratuliert den Gewinnern Gisela und Richard Poppmeier herzlich.

Unter 170 Wirten und nach strengen Regeln waren sich Jury und Fans einig: das sind die Besten.



Die strahlenden Sieger: Gisela und Richard Poppmeier - Gasthof Traube in St. Paul/Lavanttal

Wahlmodus neu

Der beinahe inflationäre Titel „Wirt des Jahres“ brachte nicht immer den gewünschten Effekt. Der Verein Kärntner Wirtshauskultur unter Obfrau Monika Thurner hat sich in einigen Expertengesprächen mit der Tourismusberatung Kohl & Partner in Villach auf eine Kriterienliste mit 45 Einzelpositionen geeinigt. Auf die Einladung zur Teilnahme melden sich 70 der 170 Wirte, die Vorauswahl war penible Kleinarbeit...

Schließlich wurden 5 Siegerkandidaten ausgewählt, die weitgehend Bestnoten aufwiesen und mit spezifischen, besonderen Eigenheiten eine starke Botschaft im Sinne des modernen Wirtebildes zu vermitteln wussten.

Kooperation Wirtshauskultur, ORF Treffpunkt Kärnten, Kleine Zeitung

In der TV-Sendung „Treffpunkt Kärnten“ am 14.04. stellen sich die 5 Auswahlkandidaten-Paare zur Wahl. Ein Kurzfilm zum Thema, ein paar ergänzende Worte runden das Bild ab, die Jury wertet anerkennend, jedoch kritisch. Die Kleine Zeitung unterstützt den Bewerb mit einer Voting-Technik, 4 Tage glühen die Leitungen, beinahe 4.000 Stimmabgaben sind eine kaum erwartete Beteiligung.

Entscheidung eindeutig

Die Entscheidung schließlich eindeutig: der erste Platz wurde durch die Jury und durch die Bevölkerung an das glei-

che Witte-Ehepaar, Familie Poppmeier in St. Paul vergeben. Diese Übereinstimmung ehrt den Gasthof Traube in besonderer Weise, viel Zustimmung für einen Betrieb, der nicht allgemein bekannt, auch kein „In“- oder Haubenlokal ist.

Kenner und Könner

Richard Poppmeier, ein noch junger, engagierter Unternehmertyp, hat im Warmbaderhof als Koch und Konditor Furore gemacht, sein Vater Emmerich ist Fleischhauer und seine Mutter Herta der Wirbelwind in der Küche. Schließlich tritt mit Gisela eine Weinkennerin ins Familiengeschehen, das Leistungsspektrum profiliert sich. Wenn also Kennen und Können ideal zusammenfällt, ist der Erfolg nicht weit.

500 Jahre Geschichte

Das Gasthaus Traube liegt unmittelbar unter dem Stift St. Paul, wurde 1.510 erstmals urkundlich erwähnt und seit 6 Generationen von Familie Poppmeier geführt. Insbesondere Herta und Emmerich Poppmeier, die Eltern, haben es über 40 Jahre aufopferndes und begeisterndes Wirretum zu hohem Ansehen und Erfolg gebracht. Immer wieder wurde ausgebaut, erneuert – vorsorglich die Substanz erhaltend. Intensiver Gästebesuch belohnt den außergewöhnlichen Einsatz.

Harmonie in allen Dingen

Die besondere Aura, ein spontanes Wohlgefühl beim Eintritt vertieft sich durch die liebevolle Freundlichkeit der Begrüßung, charaktervolle Gewölbe, viel Holz in warmen Tönen und Sitzplätze für jedes Ansehen. „Einfache Menschen sind bei uns genauso willkommen“ schildert Richard Poppmeier seine Gästestruktur „wie anspruchsvolle Feinschmecker“. Vom Thekenbereich über den Stammtisch zu niveauevollen-Gasträumen, festlichen Kellergewölben, das Taufstüberl für Fa-



Viel Prominenz bei der Siegerehrung rund um die Kandidatenwirte v.l.n.r.: Monika Thurner (Obfrau Kärntner Wirtshauskultur), Familie Goebel (Kirchenbauer), Familie Kraßnitzer (Prechtthof), Carl Hannes Planton (ORF), Familie Poppmeier (Gasthof Traube - Genusswirte 07/08), Frau Leitner (Gasthof Leitner), Familie Trügler (Gasthof Alto Point), Dr. Walter Walz (Kleine Zeitung)

Voting-Gewinner

Unter allen Voting-Teilnehmern wurden 5 Genussgutscheine im Wert von je 50 Euro verlost – hier die glücklichen Gewinner: Horst Friesacher, St. Stefan im Lavanttal, Fritz Simon, Launsdorf, August Zepper, Steinfeld, Andrea Egger, St. Paul im Lavanttal und Walter Ebner, Arriach.



Schmacknatter Mittelpunkt Kärntens

*Claudia und Bernhard Trügler begeistern ihre Gäste

Vom Schweinsbraten über Wildgerichte zur Cremeschnitte. Dazu natürlich ein passender Wein: Die „Alte Point“ in Arriach bietet für jeden Geschmack ein kulinarisches Highlight.

Nicht nur der Mittelpunkt Kärntens, sondern auch die Küche von Claudia und Bernhard Trügler lockt viele Gäste nach Arriach. Seit nunmehr zehn Jahren betreibt das Paar das Gasthaus und die Vinothek „Alte Point“ in dem kleinen Örtchen am Fuße der Gerlitzen. Der gelernte Koch und Kellner Bernhard Trügler begeistert seine Gäste mit feiner Kärntner Küche.

„Wir legen besonders viel Wert auf heimische Produktion“, erklärt Claudia Trügler. So kommt es, dass die Fische aus der nahe gelegenen Einöde, das Fleisch, die Salate und Kräuter von benachbarten Bauern und Gärten stammen. Besonders bekannt ist die „Alte Point“ für ihren ofenfrischen Schweinsbraten.

„Den gibt es aber nur am Samstag, Sonntag und an Feiertagen“, so Trügler.

Sonst orientieren sich die beiden Gastgeber an den Saisonen. Spargel, Salate, Schwammerln, Gansl, Kürbis, Wild und Lamm werden je nach Jahreszeit kredenzt. Der dazu passende feine Tropfen stammt aus der eigenen Vinothek. Sie umfasst 4000 bis 5000 Flaschen. Die Gäste können aus 120 verschiedenen Etiketten auswählen. „Drei bis fünf Qualitätsweine bieten wir immer offen an“, so Trügler.

Auch für diejenigen, die lieber Süßes genießen, lassen sich einige Schmankerln wie Mousse, Parfait oder Cremeschnitte in der Speisekarte der Trüglers finden.

LACHSFORELLENFILET MIT GEMÜSEGRÖSTL VON BERNHARD TRÜGLER

Lachsforellenfilet mit Gemüsegröstl für 4 Personen: Für ein Menü für vier Personen benötigt man eine Lachsforelle (ca. 600 Kilogramm), ein Kilogramm junges Gemüse, einem Viertelliter Gemüsesuppe, 150 Gramm Butter, frische Kräuter und Olivenöl. Man muss die Lachsforelle filetieren und in vier gleich große Teile schneiden. Die Teile mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite in Mehl wälzen und in Olivenöl ca. 2 Minuten anbraten. Das Filet umdrehen und fünf Minuten ziehen lassen. Das Gemüse putzen und grob würfelig schneiden. Das geschnittene Gemüse mit der Gemüsesuppe und Butter so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend mit Kräuter, Salz und Pfeffer würzen und anrichten.



„Alte Point“ - Genuss pur seit 15 Jahren

Auf die Einladung anlässlich des 15-jährigen Jubiläums des Gasthauses „Alte Point“ in Arriach folgten vor kurzem zahlreiche Gäste, Freunde, Bekannte und Verwandte. Der bestens gelaunten Runde wurde ein Gourmetabend der Extraklasse geboten. Hausherr Bernhard und sein Küchenteam bereiteten mit viel Liebe ein herrliches Menü zu. Begleitet wurden diese Köstlichkeiten mit exquisiten Weinen vom Hause Kirchmayr aus Weistrach, welche von Hans und Andreas Kirchmayr präsentiert wurden. Am Bild: (v.l.) Die kürzlich gewählten Genusswirte Kärntens 07/08 Bernhard und Claudia Trügler mit den Weinsommeliers Hans und Andreas Kirchmayr.