

## Spätsommer in der Urlaubsdestination Nassfeld-Pressegger See & Lesachtal

### Herbsterlebnis in den Bergen – mit Seegenuss und Adriablick

*In den Urlaubsdestinationen Nassfeld-Pressegger See und Lesachtal, dem Kärntner Sonnenbalkon mit See- und Meerblick, legt die Wandersaison eine Sonderschicht ein – bis Ende Oktober! Von den Karnischen Alpen, über das Lesachtal bis hin zum Nassfeld: für jeden Naturliebhaber und Wanderbegeisterten ist hier die passende Tour dabei. Auf den 46 Almen genießt man regionale Köstlichkeiten heimischer Produzenten oder man besucht die Mitmachwerkstätten der weltweit ersten „Slow Food Travel Destination“ im Gail-, Gitsch- und Lesachtal.*

Weitwandern am **Karnischen Höhenweg** ist ein einzigartiges Erlebnis für Outdoorhungrige, Kletterer, Geologen und Naturliebhaber. In seiner Vielfalt gehört er zu den schönsten Weitwanderwegen Europas. Der Weg zwischen Sillian und Thörl-Maglern führt entlang am Kamm der Karnischen Alpen an der Staatsgrenze zwischen Österreich und Italien. Er ist rund 150 km lang und führt durch ein landschaftlich überaus schönes und abwechslungsreiches Gebiet. Die Vielfalt der Bergformen beruht auf dem komplexen geologischen Aufbau der Karnischen Alpen. Entlang der Strecke liegen interessante Geotrails im Geopark Karnische Alpen.

Der Karnische Höhenweg führt entlang der italienischen Grenze, vorbei an alten Stellungen, die als stumme Zeitzeugen an den Ersten Weltkrieg erinnern. Zu dieser Zeit war er eine heiß umkämpfte Grenzregion. Heute ist der alpine Weitwanderweg hingegen auch als "Friedensweg" bekannt und bestens mit der Nummer "KHW 403" markiert. Er kann in 8 - 11 Etappen bewältigt werden. Weitere Informationen unter [www.karnischer-hoehenweg.com](http://www.karnischer-hoehenweg.com)

### Herbstwandern mit Alpinkulinarik im Lesachtal

*Ihre Lage ist exponiert. Ab vom Schuss könnte man auch sagen. Und doch treffen sie mitten ins Herz des kulinarischen Zeitgeistes. Die Lesachtaler Produzenten und Wirte begeistern mit alpiner Kulinarik, die ein Spiegel der Landschaft und Lebensart ist: ursprünglich, vielfältig, ehrlich und verantwortungsvoll. Gefeierte wird sie mit einem Reigen an kulinarischen Festen, Veranstaltungen und Programmen.*

Landschaft des Jahres in den Alpen. Umweltfreundlichstes Tal Europas. Schönstes Hochtal der Alpen. Die landschaftliche Idylle des Lesachtals ist vielfach ausgezeichnet. Und sie ist eine der besten Erklärungen dafür, warum dieses Tal längst nicht mehr nur eine Sehnsuchtsdestination für Wanderer und Bergsteiger,



sondern auch für echte Feinspitze ist. Denn viele kulinarische Besonderheiten des Lesachtals sind Schätze, die einem ganz besonderen Stück Natur entspringen.

Gesät oder gefüttert, gefangen, produziert und veredelt von Menschen, die aufgrund der außergewöhnlichen geografischen Gegebenheiten traditionell gezwungen waren, ganz eigene Wege zu gehen. Selbstversorgung war immer lebenswichtig. Masse war nie ein Thema, die Konzentration auf Qualität und die eigenen Stärken pure Notwendigkeit. Entstanden ist so eine Art „kleines gallisches Dorf“ in Sachen Kulinarik, das sich viele Eigenheiten bewahren konnte. Und den Luxus, sein eigenes Tempo zu gehen.

Diese kulinarischen Besonderheiten werden beim Lesachtaler Wanderherbst im Rahmen der herbstlichen Alpinkulinarik in authentischen Gaststuben des Tales aufgetischt. Bei den verschiedenen Themenwochen, die noch bis zum 12. Oktober stattfinden, blickt man den heimischen KöchInnen über die Schulter und genießt regionale Besonderheiten wie das besonders zarte „Lesachtaler Lamm“, frische Fische aus der Gail, oder „die Lesachtaler Schlipfkrappen“. Was das schon wieder ist? Aufspüren und Kosten ist angesagt. Das Lesachtaler Wild wird vom passionierten Koch und Jäger Ferdinand mit ganzheitlichem Wissen und nach besonderen Rezepten zubereitet und den besten Stücken vom Lesachtaler Rind, ist die abschließende Steakwoche gewidmet.

Nach einer herbstlichen Wanderung im Lesachtal, in den Karnischen Alpen oder den Lienzer Dolomiten, begleitet von heimischen Berg- und Wanderführern, dürften diese Besonderheiten wohl doppelt gut schmecken.

**Weitere Infos unter:** [www.lesachtal.com](http://www.lesachtal.com)

### **„Nassfeld – Kärntens Erlebnisberg Nr. 1“ - bequem in die grenzenlose Bergwelt!**

Die Sommerbergbahnen am Nassfeld machen die Karnischen Alpen während des Sommers für Urlauber und Tagesgäste ganz bequem zugänglich. Mit dem Millennium-Express, der Gartnerkofel und Madritschen Sesselbahn erreicht man bis zum 08. Oktober in wenigen Minuten die unvergleichliche Bergwelt Kärntens. Die angenehme Bergluft und das Panorama der umliegenden Massive entführt Körper und Geist in eine andere Welt. Für einen Wandertrip nach Italien sind die Bergbahnen die erste Anlaufstelle: mit ihnen wird z.B. das italienische Almgebiet von Pontebba in nur wenigen Kilometern erreichbar! **Frischekick im See** - Den perfekten Abschluss eines aufregenden Sommertages am Nassfeld bildet danach ein Sprung ins erfrischende Nass des Pressegger Sees. Diese Kombination von Berg- und See-Erlebnis ist genau das Richtige für all jene, die von der Vielfalt an Outdoor-Möglichkeiten in der Region überrascht sein werden.

**Weitere Infos unter:** [www.nassfeld.at/herbst](http://www.nassfeld.at/herbst)

### **Überraschend großzügig: „Nice Surprise“ mit der „+Card PREMIUM“**

Die drei Sommer-Bergbahnen am Nassfeld (Kabinenbahn Millennium-Express, Madritschen Sesselbahn und Gartnerkofel Sesselbahn) können mit der +Card PREMIUM bis zum 08. Oktober gratis genutzt werden! Geführte Wander- und Biketouren, Eintritte in den Erlebnispark Pressegger See und ins Strandbad, freie Mobilität mit den Bussen sowie viele weitere Erlebnisse gibt es für alle Übernachtungsgäste, die bei einem der zahlreichen „PREMIUM Partnerbetriebe“ noch bis zum 26. Oktober 2017 einchecken mit der +Card PREMIUM zum Nulltarif. Zusätzlich erhalten sowohl Kinder als auch Erwachsene mit der

+Card PREMIUM bis zu -30 % Ermäßigung auf viele weitere Freizeitangebote. Details dazu auf [www.nassfeld.at/cards](http://www.nassfeld.at/cards).

### **Mit Slow Food Travel zu den Wurzeln des guten Geschmacks in Kärnten**

Wer sich aufmacht, die kreativen Köpfe der weltweit ersten Slow Food Travel-Destination im Gail- und Lesachtal zu besuchen, der trifft außergewöhnliche Menschen. Die Pioniere der Reisen zu den Wurzeln des guten Geschmacks werken auf steilen Berghängen in den Gailtaler Alpen und an geschichtsträchtigen Dörfern am Fuße der Karnischen Alpen. Die Produzenten lassen sich über die Schulter schauen, wenn Sauerteigbrot nach uraltem Rezept gebacken wird, der Speckmeister die Reifezeit des Gailtaler Specks erklärt oder wenn die Bierbrauer das Craftbeer abfüllen. Slow Food-Reisende können selber Hand anlegen und ihren eigenen Genuss kreieren.

**Weitere Infos unter:** [www.slowfood.travel](http://www.slowfood.travel)

### **Pressekontakt:**

NLW Tourismus Marketing GmbH

Mag. Ingeborg Schnabl

Wulfeniaplatz I

9620 Hermagor, Österreich

Telefon: +43 4282 3131-313

E-Mail: [ingeborg.schnabl@nlw.at](mailto:ingeborg.schnabl@nlw.at)

Web: [www.nlw.at](http://www.nlw.at)