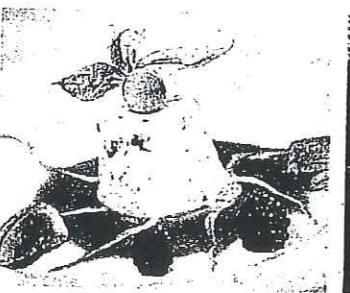
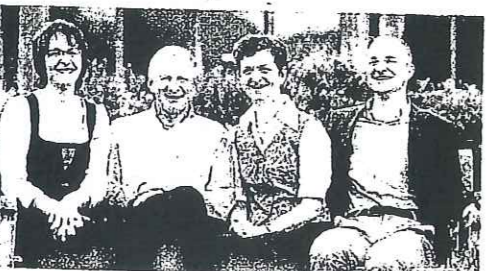




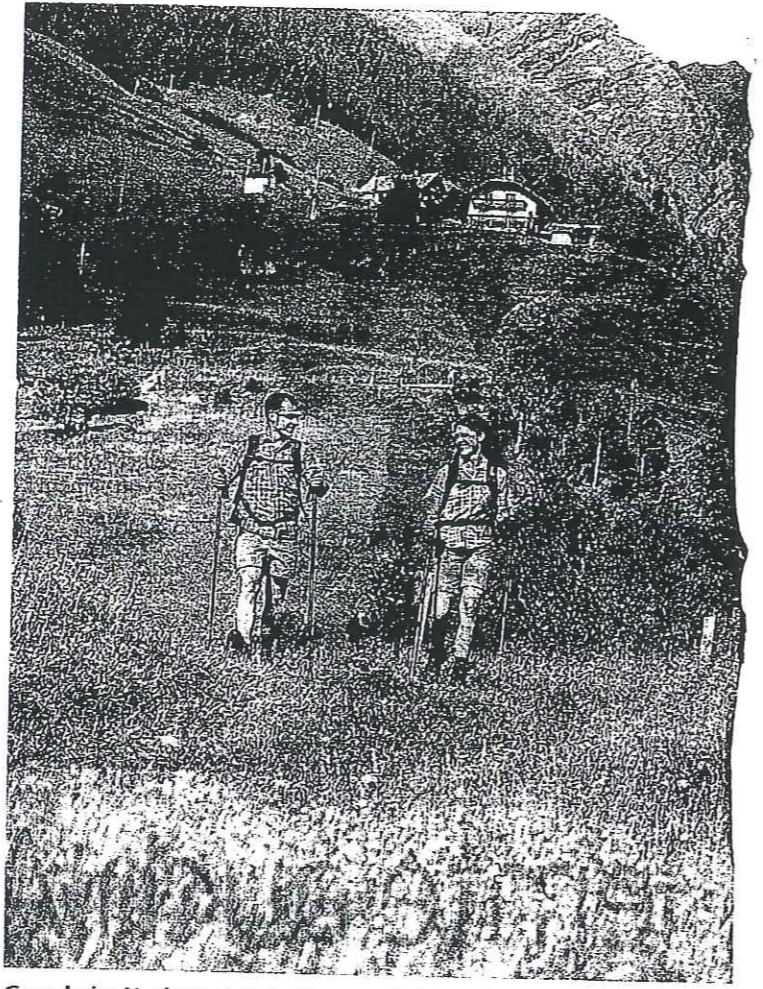
Nicht nur zum Schwitzen: die Blockhütten-Sauna mitten im Wald. Ganz romantisch für zwei ...



Alles Käse oder was? Beim Daberer wird Bio-Kulinarik großgeschrieben – Qualität greifbar und Genuss erlebbar gemacht.



Vier Köpfe und ein Ziel: Die Hotelierfamilie Daberer (Inge, Willi, Marianne, Christian) setzt auf biologischen Qualitätstourismus.



Gerade im Herbst zeigt die Alm, was in ihr steckt. Und mit ihr auch

Bio-Idyll zwischen Speck

Mit dem Gailtal ist das schon eine interessante Sache. Dass die Natur grandios ist, weiß man. Detto der Speck. Selbst in käsigem Fällen mundet der Landstrich. Aber wussten Sie, dass auch Bio gailtalerisch ist?

VON CLAUDIA GRABNER

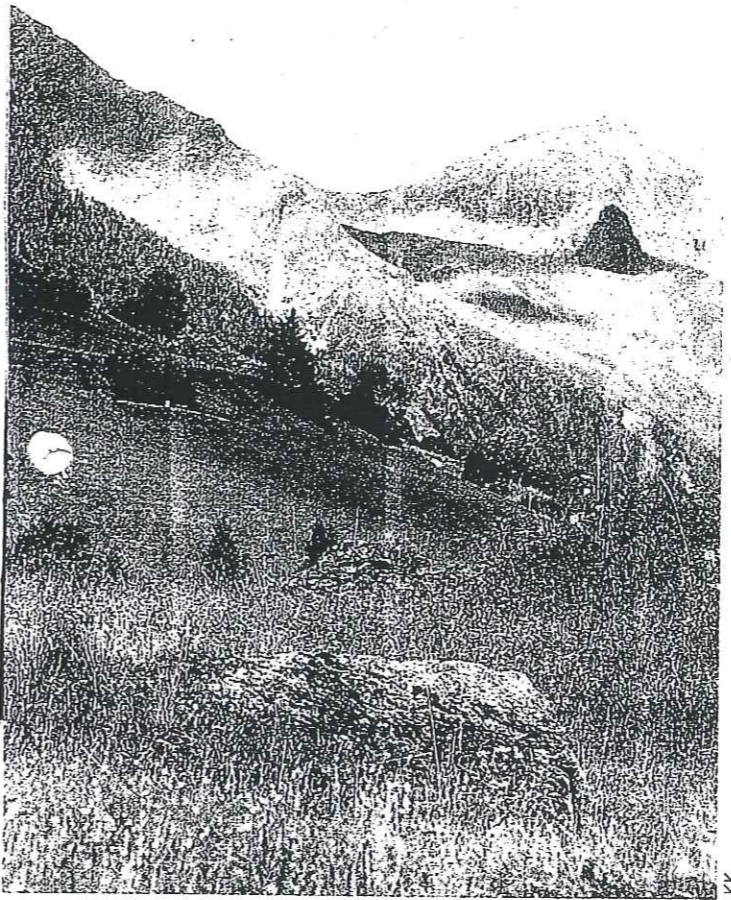
Unlängst bei Freunden in Innsbruck: „Der beste Speck dieser Welt ist der Gailtaler!“ – Und das aus dem Munde eines „Bischt a Tiroler, bischt am Mensch“-Urgestein-Typen. Will heißen: Der Typ muss recht haben. Hat er auch. Doch das weiß in Kärnten ohnehin jeder. Auch, dass das Gailtal käsemäßig Vollgas gibt. Gerade jetzt beim Käsefest. Kräftig. Würzig. Ein Abbild der Landschaft eben, die sich da – viel lieber, als man vermuten möchte – zwischen den Gailtaler und

den Karnischen Alpen ergießt. Überhaupt ist das so eine Sache mit diesem Tal: Man vermutet vielfach falsch. Warum? Weil in diesem Landstrich viel mehr steckt, als über den Daumen gepeilt anzunehmen ist. **Wussten Sie ...?** Oder wussten Sie, dass sich da (genau gesagt in St. Daniel im Oberen Gailtal) ein Bio-Idyll befindet, das der bewussten gesunden Ernährung das Laufen beigebracht hat? Eben. Oder wussten Sie, dass sich neben Speck und Käse der Honig zum Export-schlager gemausert hat?

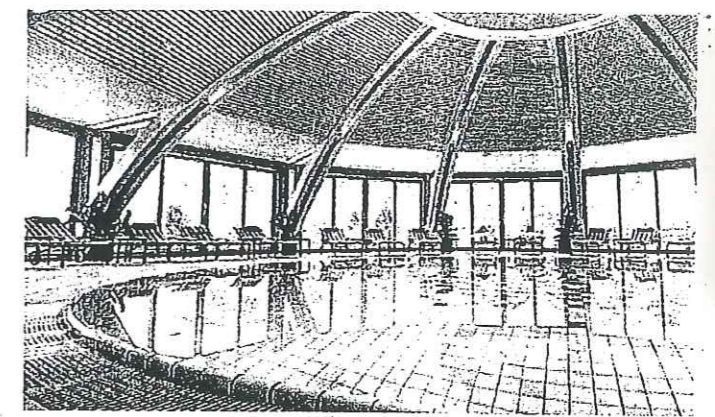
„Damals habe ich in Kärnten gerade einmal zwei Bücher zu gesunder Ernährung gefunden.“
 Inge Daberer

Eben. Oder wussten Sie, dass es sich auf rund 2000 Meter Höhe kulinarisch auf dem Almkäsewanderweg wandeln lässt? Eben. Doch zurück zum Bio-Idyll. Konkret: zum Hotel Daberer. Bio-Pionier seit 30 Jahren.

„Damals habe ich gerade zwei Bücher zu diesem Thema auftreiben können“, erinnert sich Hausherrin Inge Daberer an die „gesunde“ Geburtsstunde zurück. Und weil zur Gesundheit kein Rauch gehört, haben die Daberers zeitgleich – also 1978 – das konsequent durchgezogen, was 30 Jahre später noch immer für viele undenkbar geblieben ist: Nichtraucher-Hotel! Begonnen hat die Erfolgsgeschichte der Familie freilich schon früher. 1929 nämlich, als der Großvater die eigene Kalzium-Magnesium-Hyd-



ihre kulinarische Produktvielfalt. Schon geschmeckt?



Nicht nur modern – vor allem gesund: Hier sprudelt die hauseigene Kalzium-Mineralheilquelle.



Wie hineingegossen in die Gailtaler Naturpracht – das Hotel in St. Daniel schreibt seit fast hundert Jahren Geschichte ...

und Käse ...

rogen-Karbonat-Quelle für den gesunden Tourismus entdeckt hat: Das Heilbad ward gegründet. Dass noch heute das Heilbad das Herz des Hotels ist, ist eine Frage von no na. Allerdings sprudelt es mittlerweile im modernen Wellnessdesign. Apropos sprudeln: Folgen Sie dem Gebirgsbach – er führt Sie zur Waldsauna, die selbst eingefleischte Nichtsaunierer zu schweißtreibenden Enthusiasten macht. In null Komma Josef. Vor allem, wenn man rechtzeitig seine Zweisamkeit anmeldet. Dann steht die Blockhütte – mit Kachelofen im Ruhebereich – für den individuellen Genuss bereit.

A ja – Stichwort Genuss: Unglaublich, wie gut Bio munden kann. Selbst Basenernährung – beim Daberer werden Fastentage individuell „zurechtgekocht“ – kann sich schmecken lassen. Gerade jetzt im Herbst setzt man im Hotel auf das große Bio-Kulinarium: „Wir holen unsere Bio-Lieferanten mit ihren Produkten vor den Vorhang, präsentieren sie den Gästen“, erklärt Tochter Marianne. „Kulinarische Exkursionen inklusive“. Wie etwa hoch hinauf zu Almkäsereien – mit Hotelchef Willi Daberer als Wanderführer. Das macht der „Bergfex“ nämlich aus und mit Leidenschaft ...

FFF – fangfrische Forelle: vom Waldteich in den Kescher – und weiter auf den Teller.

