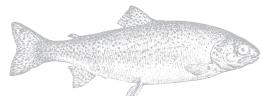


# MOCHORITSCH

BERG TRIFFT MEER



IRENA FONDA  
— PIRAN, SLOWENIEN



FAMILIE PUH  
— BUZET, KROATIEN



GREGOR LISJAK  
— KOPER, SLOWENIEN



MANUEL BURSIČ  
— KOPER, SLOWENIEN



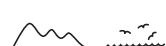
MOCHORITSCH  
— RÜCKERSDORF, KÄRNTEN

**Wenn sich die Völker  
verstehen, ist das  
die schönste Sache  
der Welt!**

— Rino Prelac

Che i popoli si capiscano  
è la cosa più bella del mondo!

Če se narodi razumejo, je to  
najlepša stvar na svetu!



• FAMILIE •



# Berg trifft Meer

QUI LA MONTAGNA INCONTRA IL MARE · GORA SREČA MORJE

# Berg trifft Meer



DAS ERFOLGREICHE MITEINANDER IM HAUSE MOCHORITSCH BASIERT AUF DEM STARKEN ZUSAMMENHALT DER FAMILIE, DEN ES HEUTZUTAGE MEHR DENN JE ZU BEWAHREN GILT. EIN BLICK DURCHS SCHLÜSSELLOCH DER JERNEJS ZWISCHEN URSPRUNG, NÄHE UND FERNANSICHT.

**D E —** Seine Worte unterstreicht Hannes Jernej mit enthusiastischen Gesten. Während im Hintergrund immer wieder Stammgäste und Lieferanten persönlich begrüßt werden, möchte das mittlere Drittel der Jernej-Geschwister die Geschichte seiner Familie erzählen. „Wo soll ich anfangen?“, beginnt er. Schnell ist klar, dass er darauf selbst antworten will und wird. Und so erzählt er von dem immer seltener werdenden Konzept Familienbetrieb und der wunderbaren Symbiose des Hauses Mochoritsch aus Gastrowirtschaft und Landwerkern, die die familieneigenen Felder ganz in der Nähe der Griffen-Rast bestellen, die einst schon Vater Josef beackert hat. „Ich war hier als Kind Eisverkäufer, später Abwäscher“, lächelt Hannes. Die jugendliche Karriere setzte er als Pommeschneider fort. Heute ist er Chef und für die Ökonomie des Unternehmens sowie die hauseigene Landwirtschaft zuständig. „Chef, das sind wir“, korrigiert Jernej sympathisch, aber bestimmt und winkt seine beiden Geschwister heran.

Josef, der Erstgeborene der Jernejs, organisiert mit Leidenschaft Küche und Gastronomie. Seine Augen leuchten, wenn er vom unverwechselbaren Geschmack frisch geernteten Gemüses von eigenen Feldern erzählt.

Schwester Anja lebte jahrelang in San Francisco, heute ist sie als Personalchefin im Familienbetrieb unverzichtbar. Souveräne Gelassenheit und Übersicht kommen ihr nicht abhanden, selbst wenn das Haus voll mit Gästen ist. Zusammen bilden sie einen Dreiklang, dessen Unterschiede dazu dienen, sich zu ergänzen.

Die geschwisterliche Eintracht wird zudem im neuen Logo des Hauses sichtbar: drei Möwen vor der malerischen Silhouette eines Berges und Meereswellen. Zwei Elemente, zwischen denen sich Josef, Anja und Hannes pudelwohl fühlen. Zwischen Berg und Meer haben die Jernejs den Schlüssel für ihr Sein und Tun gefunden. Dieses Magazin erzählt davon.

IL SUCCESSO DELLA STRETTA COLLABORAZIONE IN CASA MOCHORITSCH SI DEVE ALLA FORTE INTESA TRA I MEMBRI DELLA FAMIGLIA, UN VALORE CHE OGGI PIÙ CHE MAI OCCORRE SALVAGUARDARE. SBIRCIAMO DAL BUCO DELLA SERRATURA DEGLI JERNEJ PER COGLIERNE LE RADICI E SCATTARNE UNA FOTOGRAFIA, DA VICINO E DA LONTANO.

**I T A —** Hannes Jernej sottolinea le sue parole con gesti entusiasti. Mentre alle sue spalle continuano a passare avventori abituali e fornitori che vengono salutati personalmente, il secondogenito dei tre fratelli Jernej desidera raccontare la storia della sua famiglia. Esordisce con una domanda: “Da dove inizio?”, sebbene sia subito chiaro che intenda rispondere personalmente. E così sarà infatti. Inizia dunque a parlare del concetto, ormai sempre più raro, di azienda a gestione familiare e della magnifica simbiosi in Casa Mochoritsch tra ristorazione e agricoltori che lavorano i campi di proprietà familiare, un tempo già coltivati dal padre Josef, situati nelle strette vicinanze del punto di ristoro Griffen-Rast. “Da bambino mi sono occupato prima della vendita di gelati e poi del lavaggio piatti” sorride Hannes. Dopodiché il giovane ha fatto carriera, passando a tagliare le patatine fritte. Oggi, è lo chef, nonché il responsabile dell'economia aziendale e della coltivazione delle terre di proprietà della famiglia. “Qui gli chef sono più di uno” mi corregge Jernej con tono simpatico. In effetti, ha ragione e ammicca ai fratelli. Josef, il primogenito degli Jernej, organizza con passione cucina e gastronomia. Quando racconta del sapore inconfondibile delle verdure appena raccolte dai loro campi i suoi occhi si illuminano.

La presenza della sorella Anja, che ha vissuto per anni a San Francisco ed è oggi la Responsabile del Personale dell'azienda familiare, è ormai indispensabile. Riesce a mantenere tranquillità e controllo della situazione anche quando la sala è piena di ospiti. Insieme formano un formidabile trio, le cui differenze servono per completarsi a vicenda.

Tra l'altro, l'armonia tra fratelli si rispecchia anche nel nuovo logo aziendale: tre gabbiani in volo sullo sfondo del profilo di una montagna e delle onde del mare. Ed è proprio tra questi due elementi che Josef, Anja e Hannes si sentono a proprio agio. Tra montagna e mare gli Jernej hanno trovato la chiave del proprio essere e del proprio agire. Ed è proprio questo l'argomento della presente pubblicazione.

USPEŠNO SKUPNO DELO V HIŠI MOCHORITSCH TEMELJI NA MOČNI DRUŽINSKI POVEZANOSTI, KI JO JE DANDANES TREBA OHRANITI BOLJ KOT KDAJ-KOLI PREJ. INTIMEN POGLED V OKOLJE JERNEJEVIH ODSTIRA VREDNOTE KOT SO IZVOR, BLIŽINA IN POGLED NAPREJ.

**S L O —** Hannes Jernej svoje besede podčrtava z gestami izvirnega navdušenja. Hannes, srednji izmed treh Jernejevih otrok, vedno spet osebno pozdravlja stalne goste in dobavitelje in nekje vmes pripoveduje zgodbo svoje družine. »Kje naj začnem,« se loti. Brž je jasno, da želi dati odgovor sam, kar tudi stori. In tako pripoveduje o konceptu družinskega podjetja, ki ga srečamo vedno redkeje, in o čudoviti simbiozi v hiši Mochoritsch, o sobivanju gostinstva s kmetovalci, ki obdelujejo družinska polja v bližini gostišča Griffen-Rast v Grebinju, ki jih je obdeloval svojčas že oče Josef, »hatej«. „Kot otrok sem tu prodajal sladoled, pozneje sem pomival podošo,“ se nasmehne Hannes, ko šari po spominih. Mlado kariero je nato nadaljeval kot rezalec pomfrija. Danes je gospodar hiše in pristojen za ekono-

## Ein Dreiklang, dessen Töne dazu dienen, sich zu ergänzen.

mijo podjetja ter hišno kmetijo. „Gospodarji, to smo mi vsi,“ popravi Jernej na simpatičen način, a vendar odločno, in pomigne sestri in bratu, da se nam pridružita.

Josef, prvorjeni brat, z vnemo upravlja kuhinjo in gostinski del. Oči mu žarijo, ko pripoveduje o nezamenljivem okusu sveže nabrane zelenjave z lastnih polj.

Sestra Anja je za nekaj let živila v San Franciscu, danes je šefica kadra v družinskom podjetju in tako nepogrešljiva. Ne izgubi suverenosti in ohrnja ravnovesje, tudi če je hiša polna gostov. Skupaj je trojica ubrano trozvočje, razlike pa jemljejo le kot dobrodošlo izpopolnitve.

Složnost v družini se kaže tudi v novem logotipu hiše: trije galebi pred valovito siluetto, v kateri se spaja gora z morjem. Elementa, v katerih se Josef, Anja in Hannes počutijo kot ribe v vodi. Med goro in morjem so Jernejevi našli ključ za svoje bitje in žitje. Ta publikacija pripoveduje prav o tem.



# Am Anfang war die Suppe



IN PRINCIPIO ERA LA ZUPPA • V ZAČETKU JE BILA JUHA

**D E** — Am Anfang: die Suppe. Ungläubig lauschten Freunde und Verwandte den Erzählungen jener, die schon zu Papa Josefs Zeiten „den Mochoritsch“ besuchten. „Du setzt dich nieder, und schon wird ein riesiger Suppentopf gebracht, mit Tellern und Löfeln dazu! Jeder schöpft selbst heraus, so viel er will! Schmackhaft und unwiderstehlich.“ Klar, das wollte man selbst erleben.

Der Klassiker erstrahlt heute in neuem Glanz. Die Suppe: Sie war, sie ist, sie wird sein.

**I T A** — In principio era la zuppa. Amici e parenti ascoltavano increduli i racconti di coloro che erano stati “dai Mochoritsch” ancora ai tempi di papà Josef. “Ti siedi e ti viene subito portata una zuppiera di dimensioni gigantesche, con tanto di piatti e cucchiai! Ognuno si serve da solo e può mangiare a volontà! Che sapore irresistibile!”. Ovviamente, tutti volevano andarlo a vedere con i propri occhi.

Questo classico brilla ancora oggi in uno splendore tutto nuovo. La zuppa c’era, c’è e sempre ci sarà.

**S L O** — V začetku je bila juha. Nejeverno prisluhnejo prijatelji in sorodniki pripovedim tistim, ki so zahajali k „Mohórču“ že v časih, ko so vajeti bile še v rokah očeta Josefa. „Komaj si sedel, že so postavili predte velikansko skledo z juho, pa še krožnike in žlice! Vsak si lahko zajame, kolikor ga je volja! Okusno in zapeljivo.“ Jasno, to je bilo treba doživeti.

Temu klasiku ponudbe so dali danes nov sijaj. Juha: bila je – je – in bo.

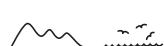


Vor Sonnenaufgang  
geerntet & zu Mittag  
auf den Tisch.



Si raccoglie all'alba e  
si serve a pranzo.

Pred sončnim vzhodom  
nabрано, ополдне на мизи.





**D E** — „Bei uns deckt die Natur den Tisch“ – ein Lieblingssatz von Josef Jernej, und damit ist eigentlich fast alles gesagt. Unter freiem Südkärntner Himmel reift köstliches Gemüse.

Seit mehr als 50 Jahren liefern die Felder der Familie verlässlich hochwertige Lebensmittel. Der Weg in die Küche ist denkbar kurz: Vor Sonnenaufgang geerntet, zu Mittag auf dem Tisch, frischer geht's nicht. „Unser Vater wurde für den Anbau von eigenem Gemüse noch belächelt, als er damit begann, aber da war er unbeirrbar“, erinnern sich die Geschwister, die dieses Vermächtnis mit Überzeugung weiterführen.

**I T A** — “Da noi è la natura ad apparecchia-re la tavola”: con questa frase preferita di Josef Jernej c'è ben poco da aggiungere. Sotto il cielo limpido della Carinzia del Sud matura la verdura più saporita.

Da oltre 50 anni i campi della famiglia non l'hanno mai tradita, continuando a regalarle alimenti di massima qualità. In men che non si dica questi prodotti giungono poi a tavola: ciò che si raccoglie all'alba si serve ai tavoli a mezzogiorno. Più fresco impossibile! “Qualcuno rideva quando nostro padre iniziò a coltivare le proprie verdure ma lui era imperturbabile” ricordano i fratelli che, con grande convinzione, portano avanti la stessa idea.

**S L O** — „Pri nas narava pogrne mizo“, je eden najljubših stavkov Josefa Jerneja. In s tem je povedal pravzaprav že skoraj vse. Pod svobodnim južnokoroškim soncem dozoreva delikatna zelenjava.

Več kot 50 let že dajejo družinska polja kakovostna živila. Zanesljivo. Pot v kuhinjo je kratka: pred sončnim vzhodom nabранo, opoldne na mizi. Bolj sveže ne gre. „Našemu očetu so se še smehljali, ko je začel pridelovati lastno zelenjavno, vendar je bil v tem vprašanju neomajan,“ se spominjajo otroci, ki to očetovo dedičino s prepričanjem povzemajo in razvijajo naprej.



# Herren des Feuers

D E — Seit der Zähmung des Feuers versammeln sich Menschen gern rund um die Feuerstelle: um sich zu wärmen, zu rasten und um sich zu stärken.

Für das Element Feuer hat der Architekt Gregor Eichinger die klassische Feuerstelle auf Höhe der Zeit interpretiert. Eine Komposition aus Kupfer und Stahl für Fogolar, Peka und Rotisserie. Ein Empfang, der Wärme und Nährendes bietet. Schöner kann man nicht willkommen sein.

Jeden Vormittag vollzieht sich das gleiche Ritual: Die Feuerstelle wird zum Leben erweckt! Auf dem Rost, auf dem langen Spieß, unter der Glut- und Ascheglocke werden die Gerichte an ihren Garpunkt gebracht. Verantwortlich dafür sind zwei Meister: Nesad, der das alte Wissen um die Bedienung von Peka und Rotisserie aus seiner Heimat Bosnien mitgebracht hat. Und Alexander, der Kärntner, „der mit dem Feuer aufgewachsen ist“.

I T A — Da quando hanno imparato ad addomesticare il fuoco gli esseri umani amano radunarsi attorno a un focolaio: per scaldarsi, ristorarsi e fortificarsi.

Per raffigurare l'elemento fuoco l'architetto Gregor Eichinger ha interpretato in chiave moderna il classico focolaio: un'opera in rame e acciaio per il focolaio, la peka e la carne alla griglia. Un benvenuto che riscalda e nutre. Mai vista un'accoglienza più bella!

Tutte le mattine si ripete lo stesso rito: il focolaio riprende vita! Ed è proprio sulla griglia, sul lungo spiedo e sotto la campana di cottura alla brace che le pietanze vengono cotte al punto. I maestri esperti in quest'arte sono due: Nesad, che mette in pratica le antiche conoscenze acquisite nella sua Bosnia natale su come servire peka e carne alla griglia, e Alexander, il carinziano "cresciuto con il fuoco".

S L O — Odkar se je udomačil ogenj, se ljudje radi zbirajo okrog ognjišča: uživajo toploto, si odpočijejo in zbirajo nove moči.

Elementu ognja se je arhitekt Gregor Eichinger približal s klasičnim ognjiščem, prilagojenim potrebam današnjega časa. Kompozicija iz bakra in jekla za fogolar, peko in odprtji žar. Pozdrav, ki izžareva toplino, in hrani. Lepše človeka ni mogoče sprejeti.

Vsako dopoldne se ponavlja isti ritual: ognjišču se vdahne življenje! Na žaru, pod tlečim ogljem in pepelom se pripravljajo jedi, dokler niso ravno pravšnje za užitek. To odgovorno delo opravljata dva mojstra: Nešad, ki je staro znanje okoli uporabe peke in roštilja prinesel iz svoje domovine Bosne. In Alexander, Korošec, „ki je doraščal z ognjem“.

D E — „Die Mannschaft ist der Star“. Eine gute Mischung aus Meisterköchen, Routiniers und jungen Kreativen, bunt wie die Speisekarte.

Wie zum Beispiel Maria Karnitschar, die Suppen-Chefin. Oder Igor Delak: der slowenische Küchenmagier ... Und natürlich Gerald Lohner, der für die Kärntner Kulinarik verantwortlich ist.

Das harmonische Zusammenspiel des Küchenteams und der Produkte aus dem gesamten Alpe-Adria-Raum bietet den Gästen diese großartige regionale kulinarische Vielfalt. Berg trifft Meer, in der Küche, am Teller und im Gastraum.



I T A — “La vera star è la squadra”. Un accostamento davvero riuscito di chef, esperti e giovani creativi, variopinto tanto quanto il menù.

Come ad esempio, Maria Karnitschar, la Chef Pota-ger. Oppure Igor Delak, il mago della cucina slovena. E, naturalmente, Gerald Lohner, il responsabile della gastronomia carinziana.

Grazie all'armonioso affiatamento del team di cucina e dei prodotti provenienti dall'intera regione dell'Alpe Adria gli ospiti hanno a loro disposizione un'immensa varietà culinaria regionale. Qui la montagna incontra il mare: in cucina, nel piatto e in sala da pranzo.

S L O — „Zvezdnik je naša ekipa“. Dobra mešanica mojstrskih kuharjev ter izkušenih in mladih, kreativnih sodelavcev, kombinacija je pestra in raznolika kakor jedilni list.

Na primer Maria Karnitschar, gospodarica juh. Ali Igor Delak: slovenski čarovnik v kuhinji. In seveda Gerald Lohner, ki je odgovoren za koroško kulinariko.

Harmonična usklajenost med ekipo v kuhinji in izdelki iz širokega alpsko-jadranskega prostora nudi gostom to čudovito regionalno kulinarično raznolikost. Gora sreča morje: v kuhinji, na krožniku in v gostinski izbi.

# TOR INS INNERE

UNA VISTA SULL'ANIMA · VRATA V NOTRANJOST



D E — Faszination Unterwelt: Die Tropfsteinhöhle Griffen führt Familien ins Erdinnere und bringt dabei viele Geheimnisse ans Tageslicht.

Prähistorische Funde beweisen, dass Teile der Tropfsteinhöhle Griffen, die als bunteste Schauhöhle Österreichs gilt, bereits den Steinzeitjägern bekannt waren. Seit 1956 ist das Naturjuwel und Naturdenkmal unter fachkundiger Führung zu besichtigen. Verschiedene Knochenfunde beweisen die Existenz von längst ausgestorbenen Tieren wie dem Höhlenbär, dem Riesenhirsch oder dem Wollnashorn. Neben der Farbenpracht der Höhle erwartet Besucher eine Zeitreise in die Urgeschichte der Menschheit und zudem eine eindrucksvolle Multimediashow.

I T A — Il fascino del mondo sotterraneo: la grotta di Griffen, con le sue stalattiti e stalagmiti, propone alle famiglie un viaggio al centro della terra durante il quale viene alla luce un mondo di segreti.

Dai reperti preistorici emerge che già i cacciatori dell'età della pietra conoscevano parti della grotta di Griffen che, grazie alle sue stalattiti e stalagmiti, è considerata una delle più variopinte di tutta l'Austria. Dal 1956 questo gioiello e monumento naturale è visitabile in compagnia di una guida esperta. Diversi reperti ossei confermano l'esistenza di animali estinti da tempo, come l'orso delle caverne, il megacero o il rinoceronte lanoso. Oltre ad ammirare gli splendidi colori della caverna, il visitatore potrà fare un viaggio nel tempo alla scoperta delle radici dell'umanità, nonché vedere un impressionante spettacolo multi-media.

S L O — Privlačno podzemlje: kapniška jama v Grebinju vodi družine v notranjost zemeljske oble in spravlja na dan številne skrivnosti.

Prazgodovinske najdbe dokazujojo, da so grebinjsko kapniško jamo poznali že v kameni dobi. Jama velja tudi za najbolj pisano kapniško jamo v Avstriji. Naravni biser in naravni spomenik si je pod strokovnim vodstvom mogoče ogledati že od leta 1956 dalje. Razne najdbe kosti dokazujojo, da so tu bivale že davno izumrle živali, na primer jamski medved, orjaški jelen ali gosto dlakavi volnati nosorog. Poleg izredne barvitosti jame čaka obiskovalce potovanje skozi prazgodovino človeštva in impresiven multimedijiški šov.

*Mehr Infos unter [www.tropfsteinhoehle.at](http://www.tropfsteinhoehle.at)*

# Kreative Ordnung, architektonische Strukturen //

ÜBER ARCHITEKTONISCHE  
DRAMATURGIE UND DIE SUBS-  
TANZ DER FREUNDSCHAFT

LA DRAMMATURGIA  
ARCHITETTONICA E L'ESSENZA  
DELL'AMICIZIA

O DRAMATURGIJI ARHITEKTU-  
RE IN TKIVU PRIJATELJSTVA



**D E** — Das ganzheitliche Erscheinungsbild der Griffen-Rast hat Architekt Gregor Eichinger entworfen. Die bedeutende Arbeit der Fotokünstlerin Elfie Semotan ist Teil von Eichingers Gesamtgestaltung. Von der erfolgreichen Kosmopolitin stammt ein hochwertiges Panorama, die sogenannte „Brücke in den Süden“, während Eichinger sein Verständnis von Architektur und Landwerkern in geflochtene Wänden glanzvollen Kupferwerkstoff und einen feurigen Fogolar übersetzte. Bei Käsebrot mit Gurkerl sinnieren die beiden über den Baustoff Emotion und die Fähigkeit, Lokalspezifisches international lesbar zu machen.

*Sie stammen beide aus Oberösterreich, sind seit Jahrzehnten unabhängig voneinander weltweit als Architekt bzw. Fotografin tätig und pflegen seit mittlerweile 25 Jahren eine enge Freundschaft zueinander. Wie kam es da überhaupt zu einer Zusammenarbeit mit dem Hause Mochoritsch?*

**Gregor Eichinger** — Familie Jernej ist vor einiger Zeit an mich herangetreten und wir haben im Rahmen der Griffen-Rast begonnen, die Verbindung

**I T A** — L'intero design del punto di ristoro Griffen-Rast è opera dell'architetto Gregor Eichinger. Tuttavia, la creazione di quest'ultimo non sarebbe la stessa senza il fondamentale contributo dell'artista fotografica Elfie Semotan. Questa cosmopolita di grande successo ha saputo creare una vista panoramica di alta qualità, il cosiddetto "ponte verso il sud", mentre Eichinger è riuscito a tradurre la propria concezione di architettura e lavoro nei campi in pareti intrecciate, in un risplendente materiale come il rame e uno scoppettante fogolar. Davanti a un buon pane al formaggio con cetriolini i due riflettono sul concetto di emozione e sulla capacità di rendere leggibile a livello internazionale una realtà locale ben specifica.

*Entrambi originari dell'Alta Austria, lavorano da decenni sulla scena internazionale, ognuno nel proprio campo, ovvero l'architettura e la fotografia, e coltivano la propria amicizia da ben 25 anni. Come si è arrivati alla collaborazione con Casa Mochoritsch?*

**Gregor Eichinger** — La famiglia Jernej mi ha contattato tempo fa e abbiamo iniziato a collaborare

**S L O** — Celovito sliko gostiča Griffen-Rast je zasnoval arhitekt Gregor Eichinger. Tudi dela fotoumetnice Elfie Semotan so del Eichingerjevega skupnega koncepta. Uspešna svetovljanka je ustvarila kakovostno panorama, tako imenovani „most proti jugu“, medtem ko je Eichinger svoje razumevanje arhitekture in kmetovalcev podal v obliki pletenih sten, v bleščečem bakru in ognjevitom fogolarju. Pri kruhu s sirom in kumarico umetnika razglablja o občutku kot ustvarjalni snovi in o sposobnosti, lokalne specifike pretvoriti v mednarodno razumljiv, univerzalen jezik.

*Oba prihajata iz Zgornje Avstrije, že desetletja delujeta kot arhitekt oz. fotografinja po celem svetu, neodvisno drug od drugega, medtem pa že 25 let gojita in ohranjata tesno prijateljstvo. Kako je sploh prišlo do sodelovanja s hišo Mochoritsch?*

**Gregor Eichinger** — Družina Jernej je pred časom pristopila k meni in v okviru razmišljanja okoli gostiča Griffen-Rast smo kos za kosom začeli z arhitekturo upodabljati povezanost družine z jugom in njeno strast za alpsko-jadranski prostor.



Zwischen Berg und See ist auch ein Steg eine Brücke.



» D E — der Familie in den Süden und ihre Leidenschaft für den Alpe-Adria-Raum Stück für Stück architektonisch sichtbar zu machen. Der liebevolle Zugang zu Menschen, den Hannes, Josef und Anja Jernej pflegen, hat mich sofort gepackt. Ich war dann derjenige, der Elfie mit an Bord holte, weil sie als renommierte Fotografin einen ganz besonderen Blick auf Menschen hat. Aus ihren Fotos wurde ein beeindruckendes Panorama, das aufgrund der räumlichen Positionierung – schwebend im Gastraum – zur Brücke in den Süden wurde.

**ELFIE SEMOTAN** — Dafür haben wir zwei Wochen in Slowenien und Italien bei ausgewählten Produzenten und Freunden des Hauses Mochoritsch verbracht und ich habe diese Menschen in ihrem ganz persönlichen Arbeits- und Lebensraum porträtiert. Eine total spannende Erfahrung, denn ab und an haben das wilde Gebirge oder Regenvorhänge gegen uns gearbeitet.

*Vor Ihrer Linse tummeln sich normalerweise Stars wie Naomi Campbell, Colin Farrell, Milla Jovovich und Helmut Lang. Was hat Sie bewogen, für Mochoritsch Provinzielles ins Rampenlicht zu rücken?*

**ELFIE SEMOTAN** — Mich hat das Hauptgeschäft an der Autobahn mit diesen hohen Standards von Anfang an fasziniert. Bei Mochoritsch wird an der Zukunft gearbeitet. Es geht hier nicht um Gewinner und Verlierer. Die Jernejs schaffen mit ihrer Ideologie Win-win-Situationen. And really everybody is winning!

**GREGOR EICHINGER** — Ich frage mich, warum das nicht jeder so macht ...

» I T A — nell'ambito di Griffen-Rast per plasmare a livello architettonico in ogni piccolo dettaglio l'unione della famiglia al sud e la sua passione per la regione dell'Alpe Adria. A conquistarmi subito è stato l'affetto con cui Hannes, Josef e Anja Jernej trattano le persone. Dopodiché ho pensato di coinvolgere Elfie, in quanto rinomata fotografa con una visione del tutto peculiare degli esseri umani. Dalle sue fotografie è emersa un'impressionante vista panoramica che, grazie alla sua posizione nello spazio, ovvero sospesa in sala da pranzo, è diventata un ponte verso sud.

**ELFIE SEMOTAN** — A tal fine, abbiamo trascorso due settimane in Slovenia e in Italia, dai produttori e dagli amici selezionati da Casa Mochoritsch, dove ho avuto modo di ritrarre questa gente nel suo personalissimo habitat di lavoro e di vita. È stata un'esperienza assolutamente emozionante, perché ogni tanto eravamo costretti a fermarci per via di una montagna indomita o di un acquazzone.

*Normalmente davanti al Suo obiettivo si muovono star del calibro di Naomi Campbell, Colin Farrell, Milla Jovovich o Helmut Lang. Cosa l'ha spinta ad allontanarsi dai riflettori per avvicinarsi al mondo provinciale di Mochoritsch?*

**ELFIE SEMOTAN** — Sin dall'inizio sono rimasta affascinata dal negozio principale presso l'autostrada con standard molto elevati. Da Mochoritsch si lavora per costruire il futuro, non si tratta di vincere o di perdere. Con questa mentalità gli Jernej creano situazioni win-win, in cui tutti non possono che vincere!

**GREGOR EICHINGER** — Mi chiedo come mai non facciano tutti così ...

» S L O — Ljubezni pristop k človeku, kakršnega gojijo Hannes, Josef in Anja Jernej, me je takoj prevzel. Sam sem nato stopil v stik z Elfie in jo vključil v projekt, saj ima kot uveljavljena fotografinja poseben pogled na ljudi. Iz njenih slik je nastala impresivna fotografska panorama, ki je s posebno – lebdečo – umestitvijo v prostor postala most proti jugu.

**ELFIE SEMOTAN** — Za ta projekt smo prebili dva tedna pri izbranih proizvajalcih in prijateljih družine Mochoritsch v Sloveniji in Italiji, kjer sem ljudi portretirala v njihovem čisto osebnem delovnem in življenjskem okolju. Bila je čudovita, deloma tudi izzivajoča izkušnja, saj smo mestoma delali proti divjim gorovjem ali gostim zavesam dežja.

*Pred Vašo lečo se običajno zbirajo slovite osebnosti kot Naomi Campbell, Colin Farrell, Milla Jovovich ali Helmut Lang. Kaj Vas je gnalo, da ste za Mochoritscha svoj žaromet naravnali na provincialnost?*

**ELFIE SEMOTAN** — Od vsega začetka že me je fasciniral posel na avtocestah in visoki standard, ki ga tam najdemo. Pri Mochoritschu delajo na prihodnosti. Tu ne gre za zmagovalce ali poražence. Jernejevi s svojo ideologijo ustvarjajo situacije, v katerih so zmagovalci vsi. And really everybody is winning!

**GREGOR EICHINGER** — Sprašujem se, zakaj ne delajo vsi tako.

**ELFIE SEMOTAN** — Res. Nobenega proizvajalca tu ne stiskajo, namesto tega ljubeznivo izpostavljajo vrline vsakega posameznika. To je noro lep pristop. Piranski dnevi in istrski tedeni pri Mochoritschu niso zgolj neki alibi dogodki,



» D E — ELFIE SEMOTAN — Stimmt. Keiner der Produzenten wird hier ausgesperrt, stattdessen wird liebevoll hervorgehoben, was jeder kann. Das ist ein irrsinnig schöner Zugang. Die Piran-Tage und Istrischen Wochen bei Mochoritsch werden nicht als Alibi-Events, sondern als authentische Freundschaftsveranstaltungen gelebt.

» I T A — ELFIE SEMOTAN — È vero. Qui non si spremono i produttori fino all'ultima goccia, ma piuttosto si mette in risalto con affetto ciò che ognuno può apportare. È un approccio incredibilmente bello. Ad esempio, le giornate di Pirano o le settimane istriane da Mochoritsch non sono meri alibi, ma piuttosto autentici omaggi all'amicizia.

» S L O — temveč se prirejajo in živijo kot avtentični dogodki s prijatelji za prijatelje.

GREGOR EICHINGER — Kar se tukaj dogaja, ni marketinški trik! Poslanstvo družine Jernej gre globoko v tkivo. V prenešenem pomenu je to zame svetovna politika.

*Kaj Vas poleg projekta še povezuje z družino Jernej?*

GREGOR EICHINGER — Pri nas ni več ločnice med poklicnim in zasebnim. Nastalo je prijateljstvo in zelo radi prihajamo sem. Kar dva kozmopolita kot mene in Elfie posebno povezuje s Hannesom, Josefom in Anjo, je, tako mislim, hrepeneje po daljavi in svetu, hkrati pa strastna želja, imeti dom.

## Die Schönheit ist einfach da, ohne besprochen werden zu müssen.

GREGOR EICHINGER — Was hier passiert, ist vor allem kein Marketingshmäh! Die Mission der Jernejs hat Substanz. Im übertragenen Sinn ist das für mich Weltpolitik.

*Was verbindet Sie abseits dieses Projekts mit Familie Jernej?*

GREGOR EICHINGER — Es gibt bei uns keine Trennlinie mehr zwischen dem Beruflichen und dem Privaten. Es ist eine Freundschaft entstanden und wir kommen sehr gerne her. Was Elfie und mich als Kosmopoliten insbesondere mit Hannes, Josef und Anja verbindet, ist, glaube ich, die Sehnsucht nach der Ferne und gleichzeitig der begierige Wunsch, ein Zuhause zu haben.

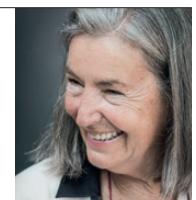
GREGOR EICHINGER — Ciò che accade qui non è l'ennesima trovata di marketing. Dietro alla missione degli Jernej esiste una realtà tangibile. Questo è quello che, in senso figurato, intendo io per politica internazionale.

*Cosa vi unisce al di là del progetto con la famiglia Jernej?*

GREGOR EICHINGER — Nel nostro caso non esiste più alcuna separazione tra vita professionale e privata. Tra di noi è nata un'amicizia, per cui ci piace stare insieme. Ciò che unisce due cosmopoliti come me ed Elfie ad Hannes, Josef e Anja credo sia soprattutto l'attrazione per ciò che è lontano e, al contempo, il forte desiderio di avere un posto in cui sentirsi a casa.

### ELFIE SEMOTAN

(\*1941) arbeitete zunächst selbst als Fotomodell, bis sie Ende der 1960er Jahre ihre eigene Karriere als Fotografin begann. Dank spektakulärer Fotosequenzen aus der Welt der Mode wurde sie bald sowohl in Europa als auch in den USA zu einer anerkannten Künstlerin.



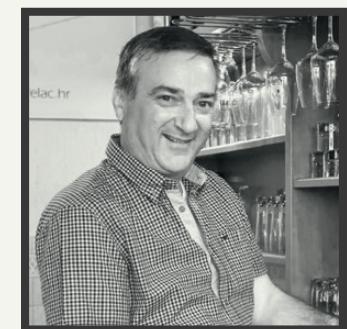
### GREGOR EICHINGER

(\*1956) ist ein international renommierter und ausgezeichneter Architekt und Designer. Seine Lehrverpflichtungen reichen von der TU Wien bis hin zur Akademie der bildenden Künste in Wien, der ETH Zürich oder aktuell der ADBL München.





# Brücke —



**WEIN**  
ALEKSANDER KLENAR  
— ŠKOFIJE, SLOWENIEN

**OLIVENÖL**  
GREGOR LISJAK  
— KOPER, SLOWENIEN

**WEIN & KONOBA**  
RINO PRELAC  
— MOMJAN, KROATIEN

FREUNDE · PARTNER · LIEFERANTEN

# in den Süden



## FISCH

IRENA FONDA  
— PIRAN, SLOWENIEN



## MUSCHELN

EDI GERMŠEK  
— PIRAN, SLOWENIEN



## TRÜFFEL

FAMILIE PUH  
— BUZET, KROATIEN





Höchstens vier Stunden, nachdem  
die Oliven von Hand geerntet wurden,  
werden sie auch schon gepresst.

# Grenzenlos – das liest sich gut

SI LEGGE BENE · TO JE TUDI ZAPISANO



GREGOR LISJAK,  
OLIVENÖL  
— KOPER,  
SLOWENIEN

„LISJAK established 1992“, zu lesen an der Tür des süßen FIAT 900E von Gregor und Matej Lisjak. Die Zahl verweist auf jenes Jahr, in dem ihr Vater begonnen hat, Olivenöl zu produzieren. „Gegründet in der Garage“, erzählt Gregor, der als Segler etliche Regatten gewinnen konnte.

D E — 2013 ging die neu erbaute, topmoderne Öl-mühle in Betrieb: ein einladender Steinbau mit klaren Formen und warmen Farben im mediterranen Stil, den sich die Lisjaks inmitten eines Olivenhains bei Koper erbaut haben.

Ein Geheimnis, warum ihr Öl so begehr ist: Höchstens vier Stunden, nachdem die Oliven von Hand geerntet wurden, werden sie auch schon gepresst. Das klimatische Handicap gegenüber den südlicher liegenden, etablierten Olivenölnationen Italien, Griechenland und Spanien machen sie mit bedingungsloser Qualität wett. Und das schmeckt man auch.

Sulla porta della davvero carina FIAT 900E di Gregor e Matej Lisjak si legge “LISJAK established 1992”. Il numero fa riferimento all’anno in cui il padre iniziava a produrre olio di oliva. Gregor, appassionato velista vincitore di diverse regate, racconta che in realtà si dovrebbe dire “azienda fondata in garage”.

I T A — Nel 2013 iniziava a funzionare il nuovo e modernissimo frantoio: un’interessante struttura di pietra dalle forme chiare e dai colori caldi in perfetto stile mediterraneo fatta costruire dai Lisjak a Capodistria, nel bel mezzo di un oliveto.

Uno dei segreti che spiegano il forte interesse per il loro olio è che la pressatura avviene al massimo quattro ore dopo la raccolta manuale delle olive.

Ed è proprio grazie a questa qualità incondizionata che superano anche lo svantaggio climatologico rispetto ai consolidati Paesi produttori di olio di oliva situati più a sud, ovvero Italia, Grecia e Spagna. E questo si sente.

„LISJAK established 1992“, preberemo na vratih srčkanega FIAT-a 900E, ki ga vozi Gregor in Matej Lisjak. Število kaže na leto, ko je njun oče začel pridelovati oljčno olje. „Ustanovljeno v garaži“, prioveduje Gregor, ki je kot jadralec zmagal že na več regatah.

S L O — 2013 je začela delovati nova oljarna, zgrajena po najsodobnejših standardih: vabljiva kamnita stavba mediteranskega stila z jasnimi oblikami in toplimi barvami, ki so si jo zgradili Lisjakovi v bližini Kopra, sredi oljčnega gaja.

Ena od skrivnosti, zakaj je njihovo olje tako iskano: največ štiri ure potečejo od trenutka, ko se oljke ročno oberejo, pa do predelave v oljarni.

Konkurenčnost v primerjavi z ustaljenimi, velikimi oljkarskimi državami v južnejših krajih, Italijo, Grčijo in Španijo, dosegajo z brezpogojno kakovostjo. In to človek okusi.



RINO PRELAC, WEIN  
— MOMJAN,  
KROATIEN

## Gelebte Freundschaft.

Rino Prelac ist Winzer, Wirt, Jäger, Gastgeber, Freund, Ehemann und vieles mehr, vor allem aber Istriener.

**D E** — Die Konoba Rino in Momjan nimmt dich augenblicklich gefangen. Du willst dort nicht mehr weg, zu gemütlich die Gaststube mit dem Fogolar, zu gut Speis und Trank, zu stimmig die Musik, du willst die Zeit anhalten.

Dazu die Philosophie des Ehepaars Prelac, leben und leben lassen: „Wenn sich die Völker verstehen, ist das die schönste Sache der Welt. Jeder respektiert den anderen, egal, wer er ist, und so stehen alle in Verbindung.“ Das sagt Rino, der so großartigen Wein machen kann, immer ein sanftes Lächeln trägt und der einfach ein großzügiger richtiger Istriener ist.

Rino Prelac è un viticoltore, un oste, un cacciatore, un anfitrione, un amico, un marito e molto altro ancora. Ma anzitutto è un istriano.

**I T A** — Impossibile non innamorarsi a prima vista del locale “Konoba Rino” di Momiano. È uno di quei posti da cui non vorresti mai andare via. La stube con il focolaio è troppo accogliente. Il cibo e le bevande troppo squisiti. La musica troppo bella. Magari si potesse fermare il tempo!

A tutto questo si aggiunga la filosofia dei coniugi Prelac improntata sul “Vivi e lascia vivere”. “Che i popoli si capiscano è la cosa più bella del mondo. Che ognuno rispetti l’altro, indipendentemente da chi sia. Così sono tutti uniti tra loro” afferma il produttore di eccellenti vini con il suo immancabile sorriso affabile. Rino è semplicemente un grandioso istriano DOC.

Rino Prelac je vinar, gostilničar, lovec, gostitelj, prijatelj, soprog in še več, predvsem pa je Istrijan.

**S L O** — Konoba Rino v Momjanu človeka takoj osvoji. Kar nočeš več stran, preveč prijetna je izba s fogolarjem, predobra hrana in pijača, preveč občutena glasba, in zaželiš si, da se čas ustavi.

In še filozofija zakoncev Prelac, ki živila in pustita živeti: „Ce se narodi razumejo, je to najlepša stvar na svetu. Vsak spoštuje drugega, neglede na to, kaj kdo je, in tako so vsi povezani.“ Tako pravi Rino, ki dela tako odlično vino, in na čigar obrazu je vedno blag smehljaj. Velikodušen, pravi Istrijan.





## ALEKSANDER KLENAR, WEIN — ŠKOFIJE, SLOWENIEN

Aleksander Klenar, ein Mann mit vielen Talente: Statt der Karriere als Tennisprofi wählte er die Profession des Weinmachers. Auch als Model für Männermode hätte er übrigens gute Figur gemacht.

**D E** — Erblich vorbelastet (sein Vater ist hoch geachteter Weinbau-Experte) ist er nun ganz oben angekommen: Vom prachtvollen Weingarten am Gipfel eines Hügels sieht man an klaren Tagen bis nach Duino, der Golf von Triest liegt zu Füßen.

Inmitten der Weinstöcke wächst ein cooler Betonbau: In ihm reifen in den blitzblanken Tanks hervorragende Weine heran. Im Penthouse mit riesigem Panoramafenster werden sich Besucher und Gäste an Spitzenweinen erfreuen, betörender Meerblick inklusive.

„Wir haben hier perfekte Bedingungen für den Weinbau: super Boden, viel Sonne, Wind, genau in der richtigen Höhe über dem Meeresspiegel“, schwärmt Aleksander Klenar. 80 Prozent seiner Weine sind rot und alle tragen sie den Markennamen Klen'Art. Ja, Aleksander ist auch ein Künstler.

**Aleksander Klenar: l'uomo dai mille talenti.** Alla carriera agonistica di tennista ha preferito la professione del produttore di vini, posto che anche come modello di moda da uomo avrebbe fatto la sua bella figura.

**I T A** — Geneticamente predestinato (il padre è un rinomato esperto in coltivazione vinicola), non poteva che arrivare in alto. Nelle giornate più belle dai lussureggianti vigneti situati in cima a una collina si vede fino a Duino e ai piedi il golfo di Trieste. Nel cuore di questi vitigni si erge una splendida costruzione in calcestruzzo, in cui all'interno di scintillanti taniche maturano straordinari vini. Dalle grandi finestre panoramiche dell'attico i visitatori e gli ospiti ammirano estasiati la vista sul mare, mentre assaporano pregiati vini.

“Qui le condizioni sono perfette per la viticoltura: terreno magnifico, molto sole, vento e altitudine ideale” racconta entusiasta Aleksander Klenar. L’80% dei vini prodotti sono rossi e tutti sono etichettati con il marchio Klen'Art. Ebbene sì, Aleksander è anche un artista.

**Aleksander Klenar, človek z mnogimi talenti:** namesto kariere kot profesionalni tenisač je izbral poklic vinarja. Tudi kot maneken za moško modo bi bržkone dobro odrezal.

**S L O** — Dedno obremenjen (njegov oče je visoko cenjen strokovnjak za vinarstvo) je prispel na sam vrh: s prekrasnega vinograda na vrhu hriba pogled ob jasnih dnevih seže do Devina, spodaj se razprostira tržaški zaliv.

Sredi vinskih trt se dviga frajerski betonski objekt: tam v blesteče čistih tankih zorijo izvrstna vina. V terasnom stanovanju z velikanskimi panoramskimi okni bodo obiskovalci in gostje uživali vrhunskia vina in očarljivi pogled na morje.

„Tu imamo perfektne pogoje za vinogradništvo: odlična tla, veliko sonca, veter, ravno pravšnjo nadmorsko višino,“ se navdušuje Aleksander Klenar. 80 odstotkov njegovih vin je rdečih, in vsa nosijo ime Klen'Art. Ja, Aleksander je tudi umetnik.



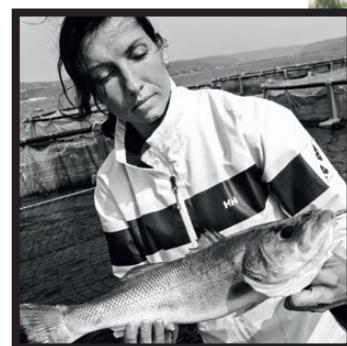


In manchen Becken erkennen  
mich die Fische schon und  
springen zur Begrüßung aus  
dem Wasser.





**IRENA FONDA, FISCH  
— PIRAN, SLOWENIEN**



Irena Fonda ist keine bescheidene Frau: „Wir wollen die besten Zuchtfische der Welt heranziehen.“ Mehr geht nicht. Mit ihrem Bruder und ihrem kleinen Team setzt die studierte Meeresbiologin das Vermächtnis ihres Vaters Ugo fort, ebenfalls Meeresbiologe und Unterwasserexperte.

D E — Für den weltbesten Wolfsbarsch ist die beste Nahrung gerade gut genug. Gefüttert wird mit der Hand, der Piraner Wolfsbarsch wächst in der Bucht von Piran heran und ist im Gegensatz zu seinen wilden Artgenossen so gut wie frei von Schadstoffen.

Irena lebt hier ihren Traum, „natürlichen, immer frischen, gesunden und schmackhaften Fisch in Spitzenqualität“ zu bieten. Zudem ist rund um die riesigen Netze ein natürlicher Lebensraum für farbenprächtige Meereslebewesen entstanden. Da schauen sogar Delfine zwischendurch vorbei.

Irena Fonda non è una donna come tante altre: „Vogliamo allevare i migliori pesci del mondo“. Niente di più e niente di meno! Con il fratello e il ristretto team, l'esperta biologa marina porta avanti quanto iniziato già dal padre Ugo, anch'esso biologo marino ed esperto in ambienti subacquei.

I T A — La migliore spigola del mondo richiede la migliore alimentazione. La spigola di Pirano viene alimentata a mano e cresce nella baia dell'omonima città. Attualmente, a differenza degli altri esemplari selvatici, è praticamente priva di sostanze nocive.

Ed è qui che Irena vive il sogno della sua vita, ovvero offrire „pesce naturale, sempre fresco, sano e saporito di massima qualità“. Inoltre, attorno alle gigantesche reti si è venuto a creare l'habitat naturale di variopinte creature marine. Qui, di tanto in tanto, danno una sbirciatina anche i delfini.

Irena Fonda ni ravno skromna ženska: „Želimo privzgojiti najboljše gojene ribe na svetu.“ Več ne gre. S svojim bratom in majhno ekipo izobražena morska biologinja nadaljuje poslanstvo svojega očeta Uga, ki je bil prav tako morski biolog in strokovnjak za podvodni svet.

S L O — Za najboljšega brancina na svetu samo najboljša hrana. Hranijo ga ročno, piranski brančin dorašča v Piranskem zalivu, in je – drugače kar kor njegovi divji vrstniki – domala brez škodljivih snovi.

Irena tu živi svoje sanje, želi nuditi „naravno, vedno svežo, zdravo in okusno ribo vrhunske kakovosti“. Okoli velikanskih mrež pa je nastal narančen življenski prostor za barvita bitja morja. Tako se tu radi pomudijo celo delfini.



Edi Germšek ist berufsbedingt Frühaufsteher und kein Freund großer Worte. Um 4.00 Uhr früh steuert das Boot hinaus zu seiner Muschelzucht OKUS MORJA. Die gelben Bojen rastern die glatte Meeresoberfläche. Sie lassen nur vermuten, dass darunter Meeresfrüchte und Schalenweichtiere darauf warten, gepflückt zu werden.

**D E** — Geboren in Brežice im slowenisch-kroatischen Binnenland, hat es Edi Germšek an die Küste verschlagen. Hier betreibt er drei Muschelfarmen, allesamt innerhalb slowenischer Hoheitsgewässer.

Von hier finden Miesmuscheln, Tartufi di Mare und Austern in hervorragender Qualität den Weg in die Geschäfte und Märkte und dann weiter in die Küche. „Unsere Muschelzucht steht in vollem Einklang mit der Natur“, betont Edi und lächelt zufrieden.

**E**di Germšek si alza presto per lavoro ed è un uomo di poche parole. Alle 04:00 del mattino la barca si dirige verso il suo centro di mitilicoltura OKUS MORJA. Le boie gialle segmentano la piatta superficie del mare, facendo intuire che là sotto si trovano molluschi e conchiferi, pronti per essere raccolti.

**I T A** — Edi Germšek, nato a Brezice nell'entroterra sloveno-croato, è approdato sulla costa, dove gestisce tre centri di mitilicoltura, tutti nelle acque territoriali della Slovenia.

Da qui arrivano le cozze, i tartufi di mare e le ostriche della migliore qualità offerti nei negozi, nei mercati e, in definitiva, nelle cucine. “Il nostro allevamento di cozze è in piena sintonia con la natura” sottolinea Edi, sorridente e soddisfatto.

**S L O** — Rojen v Brežicah v slovensko-hrvaškem pasu brez morja, je Edija Germška zaneslo na obalo. Tu upravlja tri gojišča školjk, vse v slovenskih vodah.

Od tu potujejo klapavice, morski tartufi in ostrige odlične kakovosti v trgovine in na tržnice ter naprej v kuhinje blizu in daleč. „Naše gojišče školjk je v popolnem sozvočju z naravo,“ poudarja Edi in se zadovoljno nasmehne.

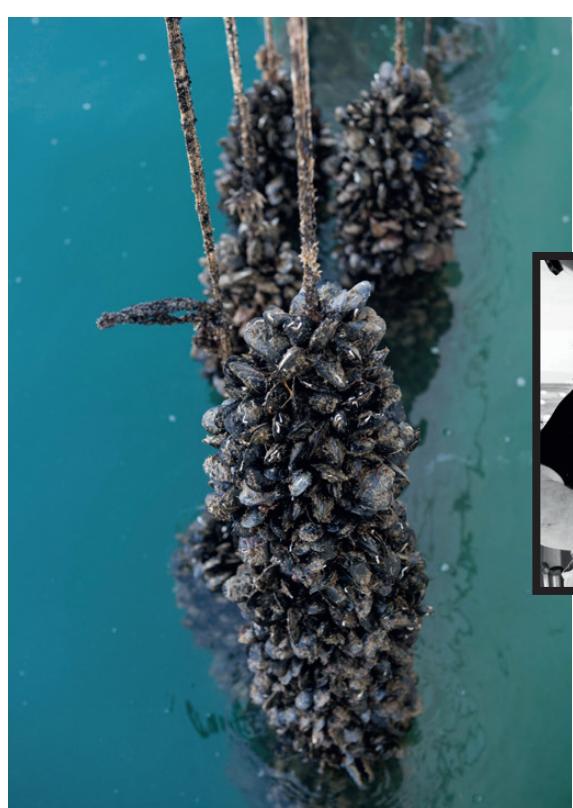
AMICI · PARTNER · FORNITORI



Das Meer riechen, sehen und  
spüren, wo alles herkommt.



EDI GERMŠEK,  
MUSCHELN  
— PIRAN,  
SLOWENIEN







DANIELA PUH,  
TRÜFFEL  
— BUZET,  
KROATIEN

Dem sonnigen Lachen von Daniela Puh kann und will man sich nicht entziehen. Sie ist die beste Botschafterin der Trüffel, die man sich denken kann.

**D E** — Schon 1932 packte den Großvater das Jagdfieber nach der Trüffel und das übertrug sich auf die ganze Familie, bis heute. Nahe Buzet mitten im Mirnatal, dem idealen Lebensraum für weiße und schwarze Trüffeln, empfängt Daniela Kunden und Genießer in ihrem Showroom: „Wir exportieren in die USA, nach Japan, liefern in ganz Europa und bieten auch Trüffelprodukte aus eigener Erzeugung an.“

Zum Team gehören natürlich auch die sechs verlässlichen Trüffelhunde, die mithelfen, die begehrten Köstlichkeiten in den Wäldern des Mirnatales aufzuspüren.

Nessuno può né vuole resistere alla risata solare di Daniela Puh, la migliore ambasciatrice del tartufo che si possa immaginare.

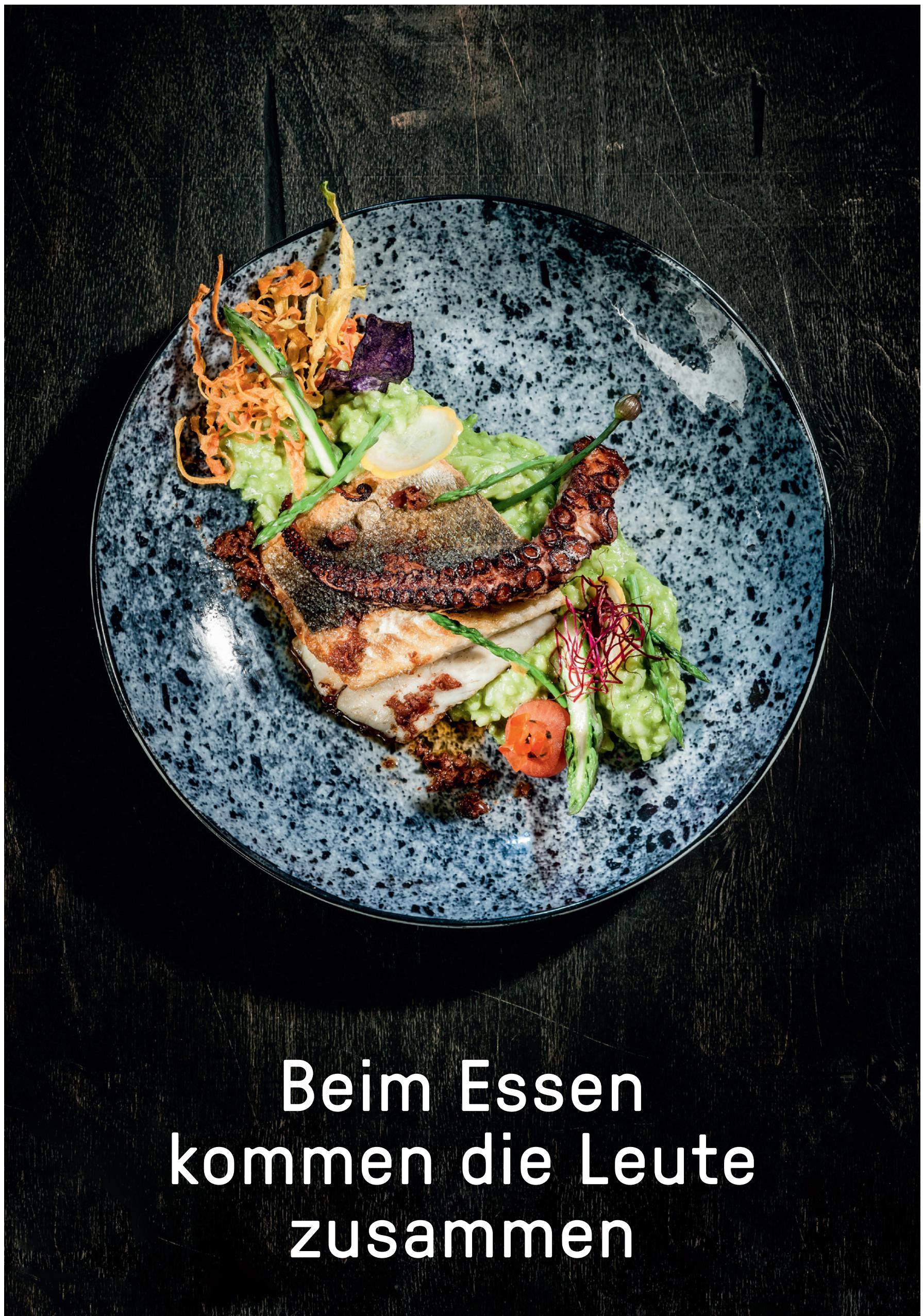
**I T A** — Nel lontano 1932 il nonno veniva colpito dalla febbre del tartufo, passione che si è andata via via contagiando a tutta la famiglia, fino ai giorni nostri. Vicino a Pingente, nel cuore della Valle della Mirna, habitat ideale di tartufi bianchi e neri, Daniela riceve nel proprio showroom clienti e buongustai: «Esportiamo negli USA e in Giappone. Inoltre, forniamo la merce in tutta Europa e offriamo anche prodotti a base di tartufo di nostra produzione.»

Naturalmente, fanno parte del team anche i sei affidabili cani da tartufo che aiutano a scovare queste ricercate prelibatezze nel cuore dei boschi della Valle della Mirna.

Sončnemu smehu Daniele Puh se človek ne more in noče izogniti. Daniela je najboljša ambasadorka tartufov, ki si jo lahko zanimalo.

**S L O** — že davnega leta 1932 je dedka prijela lovska mrzlica in je šel na lov na tartufe. To se je preneslo na celo družino, vse do danes. Blizu Buzeta sredi doline Mirne je idealen življenjski prostor za bele in črne tartufe. Tu, v svojem kraljestvu tartufov, Daniela sprejema stranke in uživače: „Tartufe izvažamo v ZDA, na Japonsko in v celo Evropo, ponujamo tudi lastne izdelke s tartufi.“

Pomembni del ekipe je tudi skupina šestih zanesljivih psov tartufarjev, ki pomagajo najti iskanе specialitete v gozdovih doline Mirne.



Beim Essen  
kommen die Leute  
zusammen



D E — Was im Jahr 2013 begann, wurde innerhalb weniger Jahre zu einer Erfolgsgeschichte und ist unumkehrbar. Alljährlich wird seither die ganz selbstverständliche Völkerverbindung gefeiert: beim „Piran-Fest“ im Juli im Landgasthaus Mochoritsch in Rückersdorf und bei den „Istrischen Wochen“ in der Mochoritsch Griffen-Rast.

„Beim Essen kommen die Leute zusammen“ – niemand wird Josef Jernejs Erkenntnis widersprechen. Davor kamen die Jernej-Geschwister mit ihren Produzenten und Lieferanten zusammen, in Piran, in Škofje, in Momjan, in Buzet und den anderen malerischen istrischen Orten. „Teils haben sie sich untereinander erst durch die istrischen Wochen kennengelernt“, erzählt Hannes Jernej begeistert. Immer mehr Gäste schätzen die pralle kulinarische Vielfalt der Istrischen Wochen im Kärntner Herbst: Sie stärken sich in der Griffen-Rast und nicht wenige nehmen sich, direkt aus der Hand der Produzenten, ein Stück Istrien mit nach Hause.

I T A — In pochi anni una tradizione iniziata nel 2013 è diventata una storia di grande successo, ormai irreversibile. Da allora, ogni anno si festeggia la naturale unione tra i popoli: sia durante la festa di Pirano, a luglio, nella trattoria Mochoritsch a Rückersdorf, che nelle “settimane istriane” proposte nel punto di ristoro Griffen-Rast Mochoritsch.

“Sedersi a tavola è un modo per stare insieme”. Nessuno potrebbe contraddirre questa saggia affermazione di Josef Jernej. Inizialmente, i fratelli Jernej hanno conosciuto i loro produttori e fornitori a Pirano, a Scoffie, a Momiano, a Buzet e in altre pittoresche località istriane. “Alcuni di loro si sono conosciuti solo durante le settimane istriane” racconta Hannes Jernej, pieno di entusiasmo. E sono sempre di più gli ospiti che sanno apprezzare l’incredibile varietà culinaria proposta durante le settimane istriane nell’autunno carinziano. Dopo essersi rifocillati nel punto di ristoro Griffen-Rast, molti ne approfittano per portarsi a casa un pezzettino di Istria, direttamente dai produttori locali.

S L O — Začelo se je v letu 2013 in se v le nekaj letih razvilo v neustavljivo zgodbo uspešnico. Odtlej povsem samoumevno praznujejo povezovanje narodov: s Piranskim praznikom julija v gostilni Mochoritsch v Rikarji vasi in pri Istrskih dnevih v gostišču Mochoritsch Griffen-Rast v Grebinju.

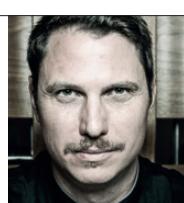
„Pri jedi se ljudje najdejo.“ pravi Josef Jernej. Temu spoznanju nihče ne bo ugovarjal. Pred tem so se Jernejevi našli s proizvajalci in dobavitelji v Piranu,

## Die Straße der Genüsse führt einmal im Jahr nach Griffen.

na Škofijah, v Momjanu, Buzetu in drugih slikovitih krajih v Istri. „Deloma so se tudi med seboj spoznali šele preko naših istrskih tednov.“ navdušeno prioveduje Hannes Jernej. Vse več gostov ceni bogato kulinariko pri Istrskih tednih jeseni na Koroškem: okrepečajo se v gostišču Griffen-Rast in mnogi vzamejo košček Istre neposredno iz rok proizvajalcev domov.

### IGOR DELAK

war zuletzt Executive Chef im Kempinski Portorož und sorgt mit Sous Chef Igor Stević in der Griffen-Rast ganzjährig für authentische, istrische Gerichte.



# Vom Baum ins Glas



**D E —** Der Name Pfanner steht für eine Familie, ein Unternehmen, eine Marke und eine Philosophie: das Beste zu geben, um aus den Geschenken der Natur hochwertige Produkte herzustellen. Im Mittelpunkt dieser Philosophie stehen Menschen und ihre Bedürfnisse – in diesem Fall sind das Geschmack, Genuss, Gesundheit und Erfrischung.

Konsequent legt Pfanner in jeder Produktions-ebene hohe Qualitätsmaßstäbe an. Mit großer Sorgfalt geht man bei der Auswahl des Obstes, bei seiner Verarbeitung sowie bei der Abfüllung vor. Um einen nachhaltigen Obstanbau gewährleisten und die hohe Qualität der Früchte noch besser steuern zu können, betreibt Pfanner eigene und zum Teil biozertifizierte Plantagen mit umweltschonendem Obstanbau. Regionalität und Frische sind dabei oberste Prämissen. Um beides optimal einfangen zu können, werden die sonnengereiften Früchte direkt nach der Ernte am Anbauort weiterverarbeitet. Kurze Wege versprechen ein volles Fruchtaroma. Ganz getreu dem Firmencredo: „Fruchtsaft machen kann er, der Pfanner!“

**I T A —** Il nome Pfanner designa una famiglia, un'azienda, un marchio e una filosofia: offrire il meglio per trasformare i doni della natura in prodotti pregiati. Si tratta di una filosofia incentrata sulle persone e sulle loro esigenze. In questo caso, si tratta di gusto, piacere, salute e voglia di rinfrescarsi.

Di conseguenza, Pfanner stabilisce elevati standard di qualità a tutti i livelli produttivi. Pertanto, si procede con estrema cura sia durante la selezione della frutta che nelle fasi di lavorazione e imbottigliamento. Per garantire la sostenibilità dell'attività frutticola e controllare ancora meglio l'alta qualità della frutta Pfanner gestisce i propri frutteti, alcuni anche con certificazione bio, secondo i principi di una frutticoltura rispettosa dell'ambiente. A tal proposito, carattere regionale e freschezza sono le indiscutibili priorità. Per non perdere nessuna di queste due caratteristiche la frutta maturata sotto il sole viene lavorata subito appena raccolta, ancora sul luogo di coltivazione. Ridurre al minimo i tragitti è garanzia di pienezza dell'aroma della frutta. Sempre fedeli alla massima aziendale: "Pfanner, l'arte di fare i succhi di frutta!".

**S L O —** Pfanner, to je družina, podjetje, znamka in filozofija: dati vse in iz darov narave ustvariti kakovostne izdelke. V središču te filozofije so ljudje in njihove potrebe – v tem primeru okus, užitek, zdravje in svežina.

Pfannerjeva merila za kakovost so na vseh ravneh proizvodnje visoka. Skrbno se izberejo sadeži, prav tako skrbna pa je predelava sadja in postopek polnjenja sokov. Da lahko zagotavlja trajnostno pridelavo sadja in pridobivanje čim bolj kakovostnih sadežev, ima Pfanner lastne biološko certificirane plantaze, kjer pridelujejo sadje na okolju prijazen način. Regionalnost in svežost sta pri tem najvišji načeli. Da se oboje kar najbolje doseže, se na soncu dozoreli sadeži predelajo takoj, ko se poberejo, neposredno na kraju pridelave. Kratke poti obljubljajo (po)polno sadno aroma. Skladno z geslom podjetja: „Delati sokove, to pa Pfanner zna!“



# Lebenselixier



D E — „Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind“, wusste Benjamin Franklin, einer der US-Gründerväter, bereits im 18. Jahrhundert. Bier, ein Lebenselixier. In Hirt seit dem Jahr 1270!

Damit ist „Hirter“ eine der ältesten Privatbrauereien Österreichs. Nikolaus Riegler, den alle Niki nennen, ist ein Brauerei-Chef wie aus dem Bilderbuch: leidenschaftlich, gesellig, innovativ und kompromisslos, wenn es um die Qualität der derzeit 14 Biersorten aus dem Hause Hirter geht. Gemeinsam mit seinen Partnern, den Wirten, will er etwas bewegen.

Dass das Krügerl Hirter „genau um ein Eckerl besser schmeckt als andere“, daran arbeiten er und sein Team Tag für Tag mit echter Leidenschaft. Niki Riegler führt das Familienunternehmen – gemeinsam mit seinem Onkel Klaus Möller – in fünfter und sechster Generation. Längst ist Hirter Bier auch interkontinental: Geliefert wird nach China, Taiwan und Singapur ebenso wie in die USA und nach Kanada. Besondere Freude bereitet der große Anklang, den „Hirter Bier“ bei den Nachbarn in Italien und seit einiger Zeit speziell in Istrien findet – ganz nach dem Motto „Berg trifft Meer“.

I T A — “La birra è la dimostrazione che Dio ci ama e vuole la nostra felicità”. Nel XVIII secolo Benjamin Franklin, uno dei padri fondatori degli USA, era già consapevole del ruolo della birra, quale elisir di lunga vita. A Hirt lo si sa dal 1270!

Un dato degno di nota che fa della “Hirter” uno dei birrifici privati più antichi dell’Austria. Nikolaus Riegler, detto “Niki”, è un mastro birraio da manuale: appassionato, socievole, innovativo e imperterritario quando si tratta della qualità delle attuali 14 varietà di birra con marchio Hirter. Insieme ai suoi alleati, i gestori di locali, è deciso a smuovere le acque.

Giorno dopo giorno lavora con autentica passione insieme al suo team per fare in modo che il boccale di Hirter “abbia sempre quel pizzico di sapore migliore rispetto alle altre birre”. Niki Riegler gestisce l’azienda familiare, ormai giunta alla quinta e sesta generazione, insieme allo zio Klaus Möller. Nel frattempo, la birra Hirter è diventata anche intercontinentale, venendo esportata in Cina, Taiwan e Singapore, nonché negli USA e in Canada. Particolarmente positivo è il consenso riscosso dalla birra Hirter nella vicina Italia e, da qualche tempo a questa parte, soprattutto in Istria, in linea con il motto “Qui la montagna incontra il mare”.

S L O — „Pivo je dokaz za to, da nas Bog ljubi in želi, da smo srečni,“ je vedel Benjamin Franklin, eden od ustanovitev-jev ZDA, že v 18. stoletju. Pivo, življenjski eliksir. Hirt ga dela že od leta 1270!

S tem je „Hirter“ ena najstarejših zasebnih pivovarn Avstrije. Nikolaus Riegler, vsi ga kličejo Niki, je šef pivovarne kot iz slikanice: strasten, družaben, inovativen in brezkompromisen, če gre za kakovost piva hiše “Hirter”, trenutno ponuja hiša 14 vrst piva. Skupaj s svojimi partnerji, gostilničarji, želi nekaj premakniti.

S svojo ekipo dan za dnem z veliko vnemo dela na tem, da je vrček Hirterja “za odločilni kanček boljši od drugih”. Niki Riegler vodi družinsko podjetje – skupaj s svojim stricem Klausom Möllerjem – v peti in šesti generaciji. Že zdavnaj pivo Hirter najdemo tudi na drugih celinah: izvažajo ga na Kitajsko, Tajvan in v Singapur, pa tudi v ZDA in Kanado. V posebno veselje je podjetju veliki odmev, ki ga pivo Hirter doživlja pri sosedih v Italiji in v zadnjem času predvsem v Istri – skladno z gesлом “Gora sreča morje”.



# MOCHO-SHOP



D E — Zwischen Salami, Honig, Bauernbrot und Schafsjoghurt gedeihen Nähe, Entschleunigung und warme Gefühle. Ein kleiner Streifzug durch den Genussladen Mochoritsch.

Verzeihen Sie, wenn wir hier eine kleine, romantische Einkaufswelt zeichnen. Beim Betreten des Mocho-Shops der Griffen-Rast ist einem halt einfach danach. Denn hier bekommen Genießer ganz automatisch Herzklopfen. Die Fleischtheke beherbergt herrliche Salami und der Schinken befeuchtet schon beim Anblick den Gaumen. Hadn' Chips und Busserl, herzhafte Naturköstlichkeiten vom Bioessig bis zum Schüttelbrot, verführerische Confiserie und herbe Florentiner aus Italien, handgemachte Nudeln, betörende Öle von Kürbis und Oliven, Pflücktee und Trüffel im Glas, Schnaps in Flaschen und Weine im Regal. Diese und andere Produkte des Mocho-Shops stammen überwiegend von Landwirten aus den Nachbardörfern und von befreundeten Produzenten aus Istrien und dem Karst. Ein beachtliches Genuss-Sammelsurium aus dem Alpe-Adria-Raum, das man in einer Raststätte niemals erwarten würde und das so persönlich wie behutsam von Familie Jernej zusammengetragen wird. Verkostet wird immer direkt vor Ort beim jeweiligen Bauern, Produzenten oder Winzer. Das schafft Nähe und Integrität, die man schmeckt und gerne mit nach Hause nimmt.

I T A — Tra salami, miele, pane contadino e yogurt di pecora prospera un ambiente di prossimità, calma e calore umano. Diamo una sbirciatina al negozio gourmet Mochoritsch.

Vi prego, concedeteci di spendere due parole su un piccolo e romantico universo dove fare la spesa. Il Mocho-Shop del punto di ristoro Griffen-Rast è una tappa più che obbligata, soprattutto per gli amati della tavola a cui questo ambiente farà battere forte il cuore. Nel bancone della carne si trovano i salami più succulenti, affiancati da un prosciutto che ti fa venire l'acquolina in bocca solo a guardarla. Dagli scaffali arriva, invece, il richiamo di chips e biscottini al grano saraceno, di sostanziose prelibatezze naturali, dall'aceto bio al pane tipico Schüttelbrot, di irresistibili prodotti di pasticceria, tra cui i biscotti fiorentini, tutti italiani, nonché della pasta fatta in casa, degli irresistibili oli di zucca e oliva, del tè ai fiori, del tartufo conservato sotto vetro, della grappa imbottigliata e dei vini. Questi e molti altri prodotti del Mocho-Shop provengono per lo più da agricoltori dei paesi limitrofi e da amici istriani e carsici. È una sorta di grande collezione di prelibatezze della regione dell'Alpe Adria che non ci si aspetterebbe mai in un classico autogrill e che la famiglia Jernej raccoglie personalmente con estrema cura. I prodotti si degustano sempre direttamente in loco, dai contadini, produttori o viticoltori. In questo modo, si crea prossimità e integrità, valori buoni che ci si porta volentieri a casa.

S L O — Med salamo, medom, kmečkim kruhom in ovčjim jogurtom najdemo bližino, se upočasnimo, občutimo toplino. Kratek po-hod skozi Mochoritschevo trgovino užitkov.

Oprostite, če naš opis sveta nakupovanja izpade nekoliko romantično. Ko stopimo v trgovino Mocho-Shop pri gostišču Griffen-Rast, nas pač prevzamejo prav taki občutki. Kajti uživačem se tu pospeši srčni utrip. V mesni vitrini krasna salama in šunka, že ob samem pogledu nanj se ovlažijo usta. Ajdov čips in ajdovi poljubčki, naravne delikatese od bio kisa do hrustljavčka z Južne Tirolske, zapeljive slaščice in pikantne florentinke iz Italije, ročno izdelane testenine, dišeča olja od buče do oljke, izbrani čaji in tartufi v kozarcu, žganje v steklenicah in vina na policah. To in drugi izdelki v trgovini Mocho-Shop so pretežno izdelki s kmetij iz sosednjih vasi in prijateljev z Istrе in Krasa. Gre za znatno zbirko užitkov iz prostora Alpe-Jadran, ki je človek v gostišču ob avtocesti nikakor ne bi pričakoval in ki jo sestavlja družina Jernej osebno in zelo skrbno. Pokušnje so obvezne in potekajo vedno pri kmetu, proizvajalcu ali vinarju samem. To ustvarja bližino in integrateto, ki jo okusimo in radi vzamemo tudi domov.

· FÜR ZU HAUSE ·



— MOCHO WEISS

WEIN FÜR  
ZU HAUSE

D E — Die Landschaft der Štajerska Slovenija mit ihrem alpin-mediterranen Klima brachte schon zu Kaisers Zeiten Weißweine von internationalem Format hervor. Die Winzer Johannes und Michael Gross pflegen jenseits der Grenze Weingärten, in denen auch die Dolden für den Mochoritsch-Hauswein in Weiß gedeihen. Auf jenem slowenischen Terrain zeigen die Brüder Pioniergeist und das Ergebnis bestätigt ihre Entschlossenheit.

I T A — Le terre della Stiria slovena (Stajerska Slovenija) dal clima alpino-mediterraneo regalavano già all'epoca imperiale vini bianchi con vocazione internazionale. Oltre il confine i viticoltori Johannes e Michael Gross coltivano delle vigne che sanno regalare anche il bianco della casa Mochoritsch. In ogni terreno situato in terra slovena i fratelli dimostrano uno spirito pionieristico e il risultato ottenuto non fa che confermarne la determinazione.

S L O — Slovenska pokrajina Štajerska s svojim alpsko-mediteranskim podnebjem je že za časa cesarja dajala bela vina mednarodnega formata. Vinarja Johannes und Michael Gross onstran avstrijske meje gojita vinograde, iz katerih nastaja Mochoritschevo belo hišno vino. Na tej slovenski zemlji se je povzdignil pionirski duh bratov Gross in rezultat potrjuje njuno odločnost.

Nähe, die man schmeckt  
und gerne mit  
nach Hause nimmt.

# MINIMUNDUS

IL MONDO IN MINIATURA · MALI SVET



D E — Hier steht jedem die Welt offen. 156 Modelle berühmter Bauwerke, Schiffe und Züge aus über 40 Ländern und ein Indoor-Bereich mit spannenden Abenteuerstationen.

Die Weltreise beginnt im legendären Minimundus-Miniaturenpark. Vom Eiffelturm über die Akropolis bis zur Freiheitsstatue: 156 Modelle der schönsten Bauwerke aus fünf Kontinenten finden sich in Klagenfurt in einem Maßstab von 1:25, detailgetreu gefertigt aus Originalmaterialien wie Marmor, Sand- oder Tuffstein. Bei einer Rätselreise durch den Park erfahren Familien spielerisch Wissenswertes zu ausgewählten Modellen und werden mit einer Urkunde für ihren Eifer belohnt. In der Indoor-Erlebniswelt erfreuen sich Kosmopoliten an zahlreichen Stationen, mit dem 4D-Kino als Highlight, und spannend aufbereiteter Unterhaltung.

I T A — Qui il mondo non ha segreti per nessuno! 156 modellini di edifici famosi, navi e treni provenienti da oltre 40 Paesi e una zona indoor con emozionanti stazioni all'insegna dell'avventura.

Il giro del mondo ha inizio nel leggendario parco in miniatura Minimundus. Dalla Torre Eiffel all'Acropoli e, ancora, alla Statua della Libertà: 156 modellini degli edifici più belli dei cinque continenti si trovano a Klagenfurt fedelmente riprodotti in scala 1:25 con materiali originali, come il marmo, la pietra arenaria o il tufo. Seguendo un percorso di indovinelli all'interno del parco le famiglie possono imparare in maniera divertente tutto quello che c'è da sapere sui modelli selezionati. L'impegno viene poi premiato con un diploma! Nell'avventurosa zona indoor, invece, i cosmopoliti possono fermarsi in numerose stazioni (prima fra tutte: il cinema in 4D) dove l'intrattenimento è più che assicurato.

S L O — Tu se odpira svet. 156 modelov znamenitih zgradb, ladij in vlakov iz več kot 40 držav ter pokrit prostor z razburljivimi avturiščnimi postajami.

Svetovno popotovanje se začne v legendarnem Minimundusovem parku miniatur. Od Eifflovega stolpa preko akropole do kipa svobode: v Celišču najdete 156 modelov najlepših zgradb s petih celin, izdelanih v merilu 1:25 z ljubeznijo do detajla, iz izvirnih materialov kot so marmor, pesek ali tuf. Pri ugankanju v parku družine igraje izvejo za zanimivosti o izbranih modelih in za svojo vnemo prejmejo nagrado v obliki listine. V pokritem doživljajskem svetu svetovljani najdejo številne postaje z napetimi zabavnimi programi in posebnim viškom, 4D kinom.

Mehr Infos unter [www.minimundus.at](http://www.minimundus.at)

# SAKRALKUNST

ARTE SACRA · SAKRALNA UMETNOST



D E — Der Gurker Dom ist eines der berühmtesten Denkmäler sakraler Baukunst der Romanik und hat sich zu einem Gesamtkunstwerk der verschiedenen Stile entwickelt.

Die „Schatzkammer Gurk“ beherbergt in zehn Ausstellungsräumen auf einer Fläche von insgesamt 920 m<sup>2</sup> mehr als 500 Exponate der Kärntner Sakralkunst. Zu den Highlights des mit dem österreichischen Museumsgütesiegel ausgezeichneten Museums zählen u. a. die Magdalenscheibe, die älteste Glasscheibe Österreichs, ein romantisches Kruzifix aus Hölllein, Kärntens älteste Glocke, die Hemmareliquien und eine Bergkristallkugel, die zu Heilzwecken verwendet wurde. Führungen sind täglich möglich. Für Besucher mit Kärnten Card ist der Eintritt in das Museum sowie die Krypta frei.

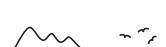
I T A — Il Duomo di Gurk è uno dei monumenti più celebri di arte sacra del romanico ed è diventato un'opera che raggruppa al suo interno diversi stili.

Nelle dieci sale espositive della "camera dei tesori di Gurk" su una superficie di complessivi 920 m<sup>2</sup> si possono ammirare più di 500 esemplari di arte sacra carinziana. Tra le principali attrazioni del museo a cui è stato conferito il sigillo di qualità dei migliori musei austriaci è doveroso menzionare, tra gli altri, la "Magdalenscheibe", ossia la vetrata più antica dell'Austria dedicata alla Maddalena, un crocifisso romanico di Hölllein, la campana più antica della Carinzia, le reliquie di S. Emma e una sfera in cristallo di rocca utilizzata a scopi curativi. Tutti i giorni è possibile partecipare a una visita guidata. Per i titolari della Kärnten Card l'ingresso al museo e alla cripta è gratuito.

S L O — Krška stolnica je ena najlepših in najpomembnejših verskih spomenikov v Evropi, poseben dragulj romanske sakralne gradbene umetnosti, ki se je razvil v celostno umeštino različnih slogov.

„Zakladnica Krka“ v desetih razstavnih prostorih na skupni površini 920 m<sup>2</sup> hrani nad 500 eksponatov koroške sakralne umetnosti. Posebni dragulji muzeja, odlikovanega z avstrijskim znakom kakovosti za muzeje, so med drugim plošča Marije Magdalene, najstarejše stekleno okno Avstrije, romanski križ iz Hölleina, relikvije svete Heme in krogla iz kamene strele (gorski kristal), ki so jo uporabljali v zdravilne namene. Vodenja so mogoča vsak dan. Za obiskovalce s kartico Kärnten Card je vstop v muzej in kripto prost.

Mehr Infos unter [www.kath-kirche-kaernten.at](http://www.kath-kirche-kaernten.at)



# ON THE TOP



D E — „Steigst du nicht auf die Berge, so siehst du auch nicht in die Ferne.“ Der Blick in die Welt gelingt in Südkärnten mit der Petzen Bergbahn.

Rein in die 6er-Kabine und rauf auf 1.708 Meter Seehöhe und zu einem beeindruckenden Ausblick auf das Jauntal, die Berge, Hügel und Seen. Das Freizeitangebot auf der Petzen ist vielfältig und reicht vom Bergwandern, Klettern und Bergsteigen über Mountainbiken bzw. Radfahren bis hin zum Tandemflug mit einem Gleitschirm. Wer es lieber bequemer und geselliger mag, trifft sich auf der Almhütte auf eine zünftige Jause und genießt die unberührte Natur.

I T A — “Chi non arriva in cima alla montagna non vede lontano.” Nella Carinzia del Sud è possibile ammirare una vista sul mondo grazie all’impianto di risalita Petzen.

Si entra nella cabinovia a 6 posti e via verso i 1.708 m per godersi un’impressionante vista sulla Valle Jauntal, con le sue montagne, le sue colline e i suoi laghi. L’offerta di attività per il tempo libero sulla cima Petzen è davvero variegata e spazia da trekking, arrampicata e alpinismo fino a mountain bike e ciclismo o, addirittura, voli in parapendio biposto. Chi dovesse prediligere la comodità e la compagnia può concedersi un generoso sputino in rifugio, immerso nella natura incontaminata.

S L O — „Če se ne vzpneš na goro, ne vidiš v daljavo.“ Pogled v svet na južnem Koroškem omogoča vzpenjača na Peco.

Vkrcajte se v kabino za šest oseb in vzpnite se na višino 1.708 metrov nadmorske višine, kjer vas čaka impresiven pogled na Podjuno, na hribe, gore in jezera. Rekreacijska ponudba na Peci je raznolika, lahko pohajkujete po gorah, plezate, kolesarite ali poletite v dvoje z jadralnim padalom. Kdor ljubi udobje in družabnost, se s prijatelji dobi na planšarski koči na krepko domačo malico in uživa neokrnjeno naravo.

Mehr Infos unter [www.petzen.net](http://www.petzen.net)

# IDENTITÄT

IDENTITÀ · IDENTITÉTA



D E — Regional verankert, menschlich verbunden.

Im steten Wandel ist manches doch langlebig. Seit über 127 Jahren ist die Raiffeisenbank Eberndorf für die Menschen vor Ort tätig. Regionale Tradition gepaart mit einem Blick über den Tellerrand prägt dabei maßgeblich unsere tägliche Arbeit. Als Genossenschaft sind regionale Verantwortung und Kundennähe keine leeren Schlagworte, sondern Teil unserer Identität. Wir verbinden Tradition mit Zukunft. Für uns ist das nicht das Bewahren von Asche, sondern die Weitergabe des Feuers. Seit vielen Jahrzehnten sind wir auch die Hausbank der Familie Jernej und freuen uns, diesen Weg der gelebten Partnerschaft auch in Zukunft gemeinsam zu gehen.

I T A — Ancorati alla regione, uniti alle persone.

In questo mondo in continuo cambiamento ci sono cose che perduranono. È questo il caso della Raiffeisenbank di Eberndorf, banca al servizio degli abitanti locali da oltre 127 anni. Il nostro lavoro quotidiano si caratterizza per lo più per la capacità di saper abbinare la tradizione regionale alla capacità di guardare più in là. Per una cooperativa come la nostra i concetti di responsabilità regionale e prossimità ai clienti non sono certo parole prive di significato, ma piuttosto parte fondante della nostra identità. Uniamo tradizione e futuro. Per noi non si tratta di conservare le ceneri, ma di tenere vivo il fuoco. Da diversi decenni siamo anche la banca di fiducia della famiglia Jernej ed è con sommo piacere che continueremo anche in futuro a percorrere insieme la via della collaborazione vissuta in prima persona.

S L O — Zasidrani v regiji, povezani z ljudmi.

Kljub nenehnemu preobražanju marsikaj ostane. Že več kot 127 let v Dobrli vasi deluje banka Raiffeisenbank Eberndorf za ljudi v regiji. V našem vsakdanjem delu spajamo regionalno tradicijo s pogledom čez rob krožnika. Za nas kot zadružno regionalna odgovornost in bližina do strank niso le prazne besede, temveč del naše identitete. Povezujemo tradicijo s prihodnostjo. Za nas to ni prenašanje pepela, temveč podajanje ognja. Skozi mnoga desetletja smo tudi hišna banka družine Jernej in se veselimo skupih poti živetega partnerstva tudi v prihodnje.

Mehr Infos unter [www.raikaeberndorf.at](http://www.raikaeberndorf.at)

Raiffeisenbank  
Eberndorf  
  
voll Bank. echt Leben.

Zwischen Berg und Meer lodert im Hause Mochoritsch das Ursprünglichste, das uns alle bewegt: das *Feuer*. Es ist ein Sinnbild für die Leidenschaft, die in jedem Menschen für unterschiedlichste Dinge brennt und der Verwirklichung unseres Daseins dient. *Passion* erfüllt jeden von uns und schenkt dem Leben Sinn.

Der Funke, der ein ganzes Feuer entzünden kann, ist der Keim aller Dinge und Quelle der Lebensfreude zugleich. Es ist ganz klar die offenkundige Passion, die Persönlichkeit und der Charakter, der die Familie Jernej vulgo Mochoritsch formt. Sie gibt Mama *Anna* und den Geschwistern *Hannes*, *Josef* und *Anja* Richtung und hält ihr bodenständiges Sinnen und Trachten nach dem Wohlergehen des Gastes lustvoll gespannt.

Denn *alles im Leben bewegt sich im Idealfall in Wellen*.

Die Leidenschaft wie das Meer.

Willkommen in der Welt von *Mochoritsch*.  
Berg trifft Meer.

I T A — Tra mare e montagna, in Casa Mochoritsch fiammeggia l'elemento primordiale che muove tutti i noi: il fuoco. Simbolo della passione che brucia in ogni essere umano per le cose più diverse e che ci aiuta a realizzarci. La passione riempie l'animo di ognuno di noi e dà senso alla nostra vita. La scintilla capace di accendere un intero fuoco è il germe di ogni cosa, nonché la fonte della gioia di vivere. Chiaramente questa è la palese passione e la personalità, nonché questo è il carattere della famiglia Jernej, ovvero di Mochoritsch. Indica alla mamma Anna e ai figli Hannes, Josef e Anja il cammino da seguire e li mantiene sempre all'erta in modo tale da dedicarsi anima e corpo al benessere degli ospiti. È una tensione estremamente positiva, che non genera mai una pressione eccessiva, altrimenti il filo si spezzerebbe.

L'ideale è che nella vita tutto si muova come le onde.

La passione è come il mare.

Benvenuti nell'universo Mochoritsch.

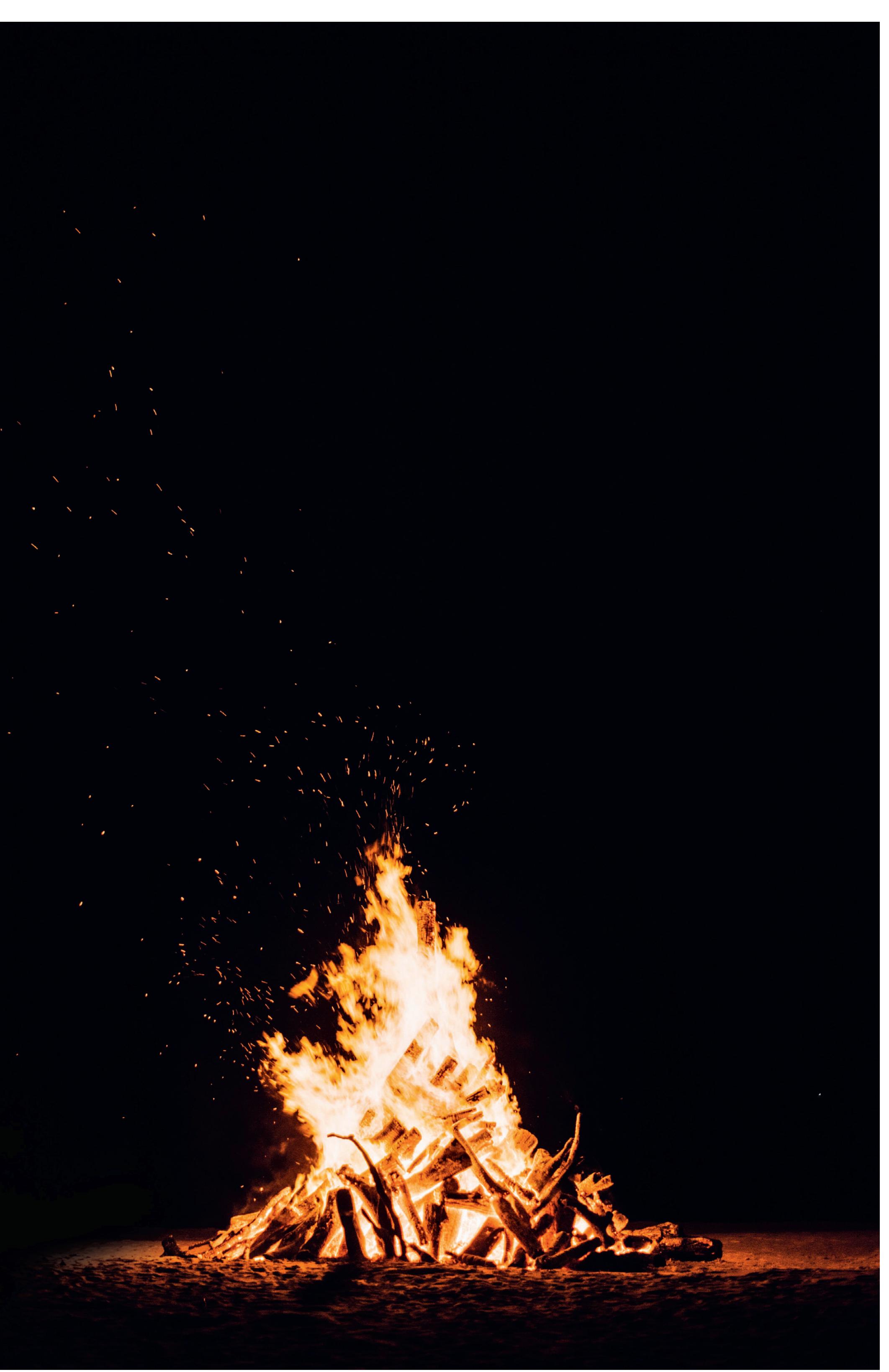
S L O — Med goro in morjem v hiši Mochoritsch tli tista izvirna prvina, ki prevzema vse nas: ogenj. Je simbol strasti, ki gori v vsakem človeku za najrazličnejše stvari in s katero izpolnjujemo svojo bit. Strast napoljuje vsakega izmed nas in življenju daje smisel.

Iskra, ki lahko vžge velik ogenj, je kal vseh stvari in vir veselja do življenja. Strast je tisto, kar oblikuje osebnost in značaj družine Jernej, po domače Mochoritsch. Mami Ani in generaciji, ki ji sledi, Hannesu, Josefu in Anji, daje smer, iz nje se napaja globoka želja družine po dobrem počutju gostov. Kaže se v prijetni napetosti, ki pa nikdar ne ustvarja prevelikega pritiska. Sicer bi se nit pretrgala.

Vse v življenju se v idealnem primeru giblje v valovih.

Strast je kakor morje.

Pozdravljeni v svetu družine Mochoritsch.



**LAVAZZA**

TORINO, ITALIA, 1895

# *Original italienischer Caffè-Genuss*



Seit 1895 hat sich Lavazza mit ganzem Herzen der Aufgabe gewidmet, die Kunst des Mischens und des Röstens weiterzuentwickeln, immer auf der Suche nach dem vollendeten Geschmack und einmaliger Qualität. Die Lavazza Kaffeekreationen zeichnen sich seit jeher durch ihre Aromenvielfalt und Vollmundigkeit aus und bieten authentischen, italienischen Caffè-Genuss.