



Nur hochwertiges Obst wird in der Brennerei „Pfau“ zu Schnaps verarbeitet.

## Wenn's beim Pfau brennt

**W**as wäre die Kärntner Küche ohne Schnaps und Valentin Latschen? Der Schnapsbrenner aus Klagenfurt füllt die Natur mit ihren zahlreichen Aromen in Gläser. Für die kleinen berausenden Sinnlichkeiten verwendet er ausschließlich hochwertiges Obst: „Qualität beginnt im Garten“, so der Gründer und Chef der Schnapsbrennerei „Pfau“, der sich bewusst gegen die Massenproduktion stellt. Zu-

cker, künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe kommen ihm nicht in die Flaschen. Der Alkohol wird lediglich aus dem Fruchtzucker gewonnen. Auf Fremdkohol wie Weingeist verzichtet Latschen sowieso. Destilliert wird im Rau- und Feinbrandverfahren im Kupferkessel. In liebevoller Arbeit entstehen von der Marille, Zwetschke über Weichsel, Schlehe und Vogelbeere bis zur original Kärntner Mostbirne die edelsten Brände.

## Wo der Kärntner Fisch schwimmt

**A**uf regionalen Fisch wird in Kärnten viel Wert gelegt. In der Fischzucht von Andreas Hofer nehmen der „Kärntna Låxn“ und die Urforelle neben Saibling, Bachforelle, Huchen und Co. einen besonderen Stellenwert ein. Der „Kärntna Låxn“ ist eigentlich eine Seeforelle und

war früher in allen großen Seen in Kärnten heimisch. Bereits im 14. Jahrhundert wurde er aus Oberkärnten an den Kaiserlichen Hof nach Wien geliefert. Mittlerweile kommt er in der Natur so gut wie gar nicht mehr vor. Andreas Hofer züchtet auch die Urforelle. Diese Tiere wurden seit fünf Jahrhunderten nicht genetisch verändert, also mit anderen Fischen gekreuzt. Ursprüngliche Fischarten bleiben so für kommende Generationen erhalten.



## TIPPS FÜR DIE REISE

### Das sollten Sie nicht versäumen

#### ■ Starnacht am Wörthersee

Peter Kraus, Roland Kaiser, Conchita Wurst: Das Schlagerspektakel der Extraklasse findet wieder am 19. Juli am Wörthersee statt.

Infos: [www.starnacht.tv](http://www.starnacht.tv)

■ **Angebot:** „SparSchiene Österreich-Ticket“ der ÖBB, in der 2. Klasse nach Klagenfurt, ab 19 Euro. Infos: [www.oebb.at](http://www.oebb.at)



**Der Kabarettist ist begeisterter Zugfahrer.**

#### ■ Kabarett Lainer&Aigner

Kabarett „Aktion Schaf“, 27.6. 2014, 20:00 Uhr, Gresten, Cafe Pöchhacker, Karten: 07487/2310-15. Ab Herbst kommt das neue Programm von Lainer&Aigner: Frühling, Sommer, Ernst und Günther. Alle Termine und Infos:

[www.guentherlainer.at](http://www.guentherlainer.at)