

24



KARIN TRIMMEL, VORSTANDSVORSITZENDE DER GURKTALER AG, BRAND MANAGERIN LIVIA SCHMIDAUER UND HUBERTINE UNDERBERG-RUDER, AUFSICHTSRATSVORSITZENDE DER GURKTALER AG MIT DER GURKTALER PRODUKTFAMILIE (v.l.n.r.) Bild: Gurktaler AG

MILDES „KRÄUTERSCHNAPSERL“

Alle Jahre wieder – so auch im August 2017 – fand im Dom zu Gurk die Kräuterweihe für den Gurktaler Alpenkräuter statt. St. pfarrer Monsignore Kalidz segnete die frischen Kräuter, die als Ingredienzien sowohl für den traditionsreichen Kräuterlikör als auch für „klaren Alpenkräuter“ dienen. Durch die Zugabe der frischen Kräuter unterscheidet sich Gurktaler von anderen Kräuterspirituen, die ausschließlich mit getrockneten Kräutern hergestellt werden. Seine Charakteristika: Die frischen Kräuter, die traditionelle Verarbeitung nach geheimer Rezeptur im Dom zu Gurk sowie sein relativ geringer Alkoholgehalt mit rund 26 %.

GURKTALER KRÄUTERPARADIES: Bis Ende 2018 entsteht im Gurktal eine Kräuterlandschaft mit Wanderwegen, Wiesen, Kräutergarten und Kräuterräumen. Ziel des von der EU geförderten Projekts der Tourismusregion Mittelkärnten ist es, die Kräuter der Region für die Gäste erlebbar zu machen. Gurktaler Alpenkräuter engagiert sich als Projektpartner.

Kräftige Impulse setzt der Tourismus mit einem Jufa Hotel, das ab dem Frühjahr 2018 im Stift Gurk als Nachfolger des Gästehauses St. Hemma eröffnet wird. Neben dem Flair in historischen Räumen erwartet die Gäste ein kulinarisches Angebot aus dem Genussland Kärnten und die Schätze des Gurktaler Kräuterparadieses – inklusive einer Verkostung des Gurktaler-Sortiments.

BOTSCHAFTER ÖSTERREICHISCHER QUALITÄT: Beim World-Spirits Award 2017 wurde ihm zum wiederholten Mal in Folge eine Goldmedaille in der Kategorie „Bitter“ verliehen. Mit einer Exportquote von 31% ist Gurktaler Alpenkräuter vor allem auch in Deutschland und als Mitbringsel nach einem Österreich-Besuch überaus beliebt.

Die enge Verbundenheit mit der Region unterstreicht Gurktaler immer wieder im Engagement für regionale und soziale Projekte mit den Menschen vor Ort.

www.gurktaler.at