

KÄRNTEN
Mittelkärnten

Gästepost der Region Mittelkärnten



Gurk @ Michael Stabentheiner

24. April bis 06. Mai 2024

HERZLICH Willkommen ...



... in der Region Mittelkärnten!



Mittelkärnten
erfahren ...

Mittelkärnten
entdecken ...



Slow Food
Erlebnisse buchen ...



Mittelkärnten
erleben ...



HERZLICH Willkommen ...



... in der Region Mittelkärnten!

Unterkunft buchen ...



Mittelkärnten
schmecken ...



Wanderungen
buchen ...



Wir wünschen Ihnen
einen erholsamen
und erlebnisreichen
Urlaub in der
Region
Mittelkärnten!

FNL KINDERKRÄUTERWERKSTATT 2024

FNL KINDERKRÄUTER- WERKSTATT 2024

FN KRÄUTER
AKADEMIE
nach Ignaz Schlifni

€120.-

INKL. VORMITTAGSJAUSE
ZZGL. € 10.-
MATERIALKOSTEN



**3 TAGE
FERIENPROGRAMM
FÜR KINDER AB
6 JAHREN**



**15.-17.07.2024
08:00 - 13:00 UHR**



**3 PÄDAGOGINNEN
MAG. MICHAELA KRENN
MAG. VERENA WERNBACHER
MANUELA RADER**

KÄRNTEN
Mittelkärnten

SEI DABEI



Wir entdecken mit allen Sinnen und kreieren kleine Kostbarkeiten wie Kräutersalz, Balsame, Öle, Oxyml, Aufstriche, Pflanzendruck, Kräuterkissen o.ä.



Wir erfahren Naturpädagogik durch Kräuterkunde, erleben geführte Meditation und Achtsamkeitsübungen, lernen den faszinierenden Lebensraum Natur besser kennen



Wir zaubern uns in die Welt der Kräutermärchen, machen Waldtatoos, Pflanzendruck und Riechstraßen oder erleben ein kunterbuntes Naturerlebnis

**Anmeldung bis zum 31.05.2024
gerne online unter:
www.fnl-kraeuterakademie.at**

FNL Kräuterakademie nach Ignaz Schlifni
Schloss Hunnenbrunn, Schlossweg 2,
9300 St. Veit / Glan
Tel: 04212 33461
info@fnl-kraeuterakademie.at

15. – 17. Juli

Schloss Hunnenbrunn

**Anmeldung bis
31. Mai**

STADTFÜHRUNGEN MITTELKÄRNTEN

KÄRNTEN
Mittelkärnten



ST. VEIT an der Glan - wo einst der Herzog residierte

Treffpunkt: 09.30 Uhr
vor dem Kunsthôtel Fuchspalast
Prof.-Ernst-Fuchs-Platz 1, 9300 St.
Veit/Glan

Dauer: ca. 1,5 Stunden



ALTHOFEN - die uralte Höhensiedlung

Treffpunkt: 11.30 Uhr
Auer-von- Welsbach Museum
Burgstraße 8, 9300 Althofen

Dauer: ca. 1,5 Stunden



FRIESACH - die älteste Stadt Kärntens

Treffpunkt: 13.30 Uhr
Hauptplatz vor dem Metnitztaler Hof
Hauptplatz 11, 9360 Friesach

Dauer: ca. 1,5 Stunden

jeden **FREITAG**
bis 18.Oktober

mit Wörthersee Plus Card
GRATIS
(sonst € 10,- pro Person)

keine
Anmeldung
erforderlich!

DIPOLMLEHRGANG FNL WALDEXPERTE - WALDEXPERTIN



 **KRÄUTER
AKADEMIE**
nach Ignaz Schilfner

DIPLOM LEHRGANG

FNL Waldexperte/in nach
Ing. Astrid Süßmuth

TERMINE IN KÄRNTEN

MODUL I: 25. – 28. APRIL 2024
MODUL II: 27. – 29. SEPTEMBER 2024
ONLINE: 24. NOVEMBER 2024

WO?

FNL KOMPETENZZENTRUM FÜR
NATURGEMÄSSE LEBENSWEISE
SCHLOSS HUNNENBRUNN

LEHRGANGSKOSTEN

€ 689,- für FNL-Mitglieder
€ 739,- ohne Mitgliedschaft
(zzgl. € 25,- Materialkosten)

*Anmeldung erforderlich –
begrenzte Teilnehmerzahl!*

INFOS ZUR ANMELDUNG

04212 33461
INFO@FNL-KRAEUTERAKADEMIE.AT

KÄRNTEN
Mittelkärnten

25. – 28. April

Schloss Hunnenbrunn

Lehrgangs-
kosten

WEITERBILDUNGSPROGRAMM DER FNL KRÄUTERAKADEMIE APRIL & MAI

KÄRNTEN
Mittelkärnten

Weiterbildungsprogramm



April . Mai 2024

FNL Kompetenzzentrum für naturgemäße Lebensweise
Schloss Hunnenbrunn . Schlossweg 2 . 9300 St. Veit/Glan

20. -21. APRIL 2024

Start: „Ganzheitliches Kräuter-Ernährungs-Seminar“
mit Bruno Weihsbrodt in St. Johann / Tirol
Details dazu auf www.fnl-kräuterakademie.at

25. -28. APRIL 2024

Lehgangsstart KÄRNTEN: Diplom-Lehrgang
FNL Wald-Experte/Expertin nach Ing. Astrid Süßmuth
€ 689,- für MG / € 739,- ohne MG

04. MAI 2024

Tagesseminar: „Flechten und ihre Bedeutung als längst
vergessene Heilmittel“ mit Mag. Claudia Taurer-Zeiner
€ 99,- für MG / € 129,- ohne MG

09. -12. MAI 2024

Lehgangsstart BAYERN: Diplom-Lehrgang
FNL Wald-Experte/Expertin nach Ing. Astrid Süßmuth
€ 689,- für MG / € 739,- ohne MG

15. -18. MAI 2024

Lehgangsstart SÜDTIROL: Diplom-Lehrgang
FNL Wald-Experte/Expertin nach Ing. Astrid Süßmuth
€ 789,- für MG / € 839,- ohne MG

24. MAI 2024

Workshop: „ WILD SUSHI - Kochkurs “
mit Dipl. Ernährungstrainerin Anna Nicklaus
€ 128,- für MG / € 138,- ohne MG

EINLADUNG

Zur Kräuterdämmerung

Montag, 6. Mai 2024 | 18 Uhr zum Thema:

„Schonend mit Infrarot trocknen“

mit Corinna Colavizza und Markus Willeger

-- Eintritt frei--

Zur Eröffnung der Vernissage

„Pflanzenbegegnungen“ mit Beatrix Zygartowski

„Donnerstag, 16. Mai 2024 | 18:00 Uhr

-- Eintritt frei--



15.07. - 17.07.2024 - FNL KinderKräuter Werkstatt 2024!

Anmeldung unter www.fnl-kräuterakademie.at

Preisermäßigung mit der Kärntner Familienkarte

Unser Weiterbildungsprogramm wächst ständig - aktuelle Infos dazu findest du unter:

www.fnl-kräuterakademie.at

April & Mai

Schloss Hunnenbrunn

Teilnahme-
beiträge

CROSS COUNTY – MOTO CROSS

KÄRNTEN
Mittelkärnten

27. + 28. APRIL **MAIRIST** LAUNSDORF



27. APRIL 2024
CROSS COUNTRY & CLASSIC
MX RENNEN

28. APRIL 2024
MOTOCROSS KÄRNTEN CUP

INFOS & VORANMELDUNG

WWW.MSC-ZIMMEREI-SALBRECHTER.AT

Auf Euer Kommen freut sich der MSC Salbrechter

powered by

SALBRECHTER



27. April

Mairist/Launsdorf

Kein Eintritt!

WEIDEENTE TRIFFT SPARGEL

KÄRNTEN
Mittelkärnten

Lavantaler Weideente
vom Lindlhof trifft Spargel
vom 27.04.24



bis 12.05.2024 beim

Reid'nwirt Retschitz
9554 St. Urban

Auf Ihren Besuch freut sich
Fam. **Liebetegger und Mitarbeiter**

04277/8244 oder 06602778244
gasthof@reidnwirt.com

WEINAGENTUR
JORDAN



bis 12. Mai

Reid'nwirt St. Urban

Schmausen!

VOGELBEOBACHTUNG – AUF DEN SPUREN DER FELDLERCHE



Treffpunkt

09:00 Uhr
Lindenwirt in Kappel am
Krappfeld

Dauer: ca. 3 Stunden

Termin

30. April

Wanderschuhe, Regenschutz,
Tourenproviand

Anmeldung erforderlich!

Bis 14 Uhr des Vortages
Tourismusregion Mittelkärnten
+43 4212 45608

Kosten

€ 25,- pro Person
für Inhaber der Wörthersee PLUS
Card € 15,-
Kinder bis 6 Jahre kostenlos



Erlebe die faszinierende Vielfalt der Vogelwelt hautnah bei der Wanderung durch eines der letzten Brutgebiete, des einstig häufigsten Feld- und Wiesenvogel, der Feldlerche. Gemeinsam mit unseren sachkundigen Guide erkunden Sie idyllische Landschaften und lauscht dem trillernden Gesang dieser bezaubernden Tiere. Tauche ein in die Welt der Vögel und erlebe unvergessliche Momente voller Entdeckungen und Naturgenuss!

30. April
09:00 Uhr

mit Wörthersee Plus Card
ermäßigt

Anmeldung
erforderlich!

FRÜHLINGSFEST AM HIRTER DORFPLATZ

KÄRNTEN
Mittelkärnten



Slow Food®
Travel

MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN

FRÜHLINGS- FEST

STANDLN . TANDLN
KAUFEN . KOSTEN

ESSEN . TRINKEN
LACHEN . PLAUDERN



SAMSTAG, 27. APRIL 2024

10:00 BIS 18:00 UHR – HIRTER DORFPLATZ

- 🕒 11:00 . 13:00 . 15:00 Uhr – Brauereiführungen
- 🕒 14:00 Uhr – Modenschau der HLW St. Veit und der Alpe Adria Manufaktur Strohmaier
- 🕒 14:30 Uhr – Verlosung der Preise
- 🕒 Musik vom Hillibilli Trio

Auf Ihren Besuch freuen sich die 59 Marktplatzbetriebe!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20

LAND KÄRNTEN



27. April

Hirter Dorfplatz

Freier Eintritt!

MIT DEM BUS ZUM FRÜHLINGSFEST

KÄRNTEN
Mittelkärnten


**Slow Food[®]
Travel**
MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN

FRÜHLINGS- FEST

STANDLN . TANDLN ESSEN . TRINKEN
KAUFEN . KOSTEN LACHEN . PLAUDERN



KÄRNTEN
Mittelkärnten

Mit dem Hofstätter Bus zum Hirter Dorfplatz!

am **SAMSTAG** den **27. APRIL 2024**

Zustiegsstellen **AB WOLFSBERG:**

09:00 Uhr	Wolfsberg - Bahnhof	€ 23,-
09:15 Uhr	St. Andrä - Bushaltestelle	€ 23,-
09:45 Uhr	Völkermarkt - Bushaltestelle St. Ruprecht	€ 19,-
10:15 Uhr	Brückl - GH Haimburger	€ 15,-

Zustiegsstellen **AB VILLACH:**

09:00 Uhr	Villach - Willroider Parkplatz	€ 23,-
09:15 Uhr	Velden - Bhst. Abzw. Bahnhof	€ 21,-
09:25 Uhr	Pörtschach - Bhst. Monte Carlo Platz	€ 19,-
09:35 Uhr	Krumpendorf - Bhst. Landespolizeidirektion	€ 18,-
09:45 Uhr	Klagenfurt - Minimundus	€ 17,-
10:15 Uhr	St. Veit - Bahnhof	€ 13,-

Pro Person gibt es ein Marktplatz Mittelkärnten
ÜBERRASCHUNGSPAKET !

Preis pro Person für Hin- & Rückfahrt

Anmeldungen bis spätestens 25.04.2024 unter T 04262 2238 239 oder bus@hofstaetter.eu

HOFSTÄTTER TOURISTIK GMBH

9330 Althofen 9300 St. Veit/Glan
Eisenstraße 4B Bahnhofstraße 34
T 04262 2238 T 04212 331 00
E bus@hofstaetter.eu E st.veit@hofstaetter.eu

www.hofstaetter.eu

HOFSTÄTTER *Besondere
Momente
erleben*
REISEN



27. April

Viele
Aufstiegsmöglichkeiten!

Anmeldung!

"MASTER OF REINDLING" in TAUPES GENUSSCHMIEDE

KÄRNTEN
Mittelkärnten

Kurszeiten:

14 – 18 Uhr

Termine:

Dienstags (mind. 4 Personen)

Adresse:

Taupes Genussschmiede

Unterer Platz 4

9300 St. Veit/Glan

+ 43 4212 30777

www.facebook.com/taupes.genusschmiede

Kosten:

In den Kurskosten von € 79,- statt € 99,- sind ein Diplom, eine Rezeptmappe, die Getränke und der gebackene Reindling enthalten.



Lernen Sie, wie aus einfachen Zutaten ein herrlicher Germteig zubereitet und in weiterer Folge daraus ein Reindling gebacken wird. Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks wie einfach es sein kann.



ganzjährig

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

Kurskosten

FRÜHLINGSDINNER IM STIFT ST. GEORGEN

KÄRNTEN
Mittelkärnten



Frühlingsdinner 2.0

Montag, 29. April 2024

Spargeltermine

auf feiner Bärlauch-Himbeervinaigrette
dazu lauwarmer Räucherforelle & Gebäck

Brunnenkresse-Schaumsüppchen

mit Schwarzbrot-Chips

Zitronen-Haselnussöl

Sorbet

Glasierter Frühlingsente

auf herzhaftem Spargelragout
dazu Kärntner Erdäpfelkrapferl

Duett vom Rhabarber

Kärntner Käsespezialitäten

Live-Musik
mit Ivano Albano

18:30 Uhr
Aperitifempfang

19:00 Uhr
Start Gala

€ 68,--
pro Person inkl. Aperitif

Weinbegleitung: € 33,-- pro Person

Limitierte Sitzplätze!!!

Reservierung unter:
+43 4213 2046
oder
rezeption@stift-stgeorgen.at

WWW.STIFT-STGEORGEN.AT

Hotel | Restaurant | Veranstaltungen | Stiftsbäckerei | Stiftsbad | Stiftungsgärten

+43 4213 2046

rezeption@stift-stgeorgen.at

f stiftstgeorgen



29. April
ab 18:30 Uhr

Stiftsrestaurant St.
Georgen/Längsee

Reservierung!

ALL – INCLUSIVE SUNDAY DINNER



KÄRNTEN
Mittelkärnten

ALL-INCLUSIVE SUNDAY LUNCH

Jeden Sonntag & Feiertag im Stiftsrestaurant

Reservierung erbeten unter:
+43 4213 2046 750 oder
rezeption@stift-stgeorgen.at

€ 55,00

pro Erwachsenen,
Kinder mit Ermäßigung

inkl. Willkommensgetränk,
Hauswein, Hausbier &
alkoholfreie Getränke



WWW.STIFT-STGEORGEN.AT



HOTEL | RESTAURANT | VERANSTALTUNGEN | STIFTSBÄCKEREI | STIFTSBAD | STIFTSGÄRTEN

+43 4213 2046

rezeption@stift-stgeorgen.at

[stiftstgeorgen](https://www.facebook.com/stiftstgeorgen)

Sonntag &
Feiertag

Stiftsrestaurant St.
Georgen/Längsee

Reservierung!

Einladung zum *Preisschnaps'n*

der Dorfgemeinschaft
Wachsenberg

Dienstag 30.04.2024
Beginn 18:30 Uhr
im DG - Haus



Nenngeld € 15,--

- 1. Platz € 200,--**
- 2. Platz € 150,--**
- 3. Platz € 100,--**

sowie zahlreiche Sachpreise

Vom Hobby bis Turnier Schnapsler/innen
sind alle recht herzlich Willkommen.



**Auf euren Besuch freut sich die
DORFGEMEINSCHAFT WACHSENBERG**

**30. April
ab 18:30 Uhr**

Dorfgemeinschaftshaus

Nenngeld!

MUSEUM ST. VEIT 1 MUSEUM – 7 THEMEN



KÄRNTEN
Mittelkärnten

1 MUSEUM- 7 THEMEN



STADTGESCHICHTE + SONDERAUSSTELLUNG
EISENBAHN
MODELLEISENBAHNANLAGEN
FAHRSIMULATOR
GENDARMERIE
MOTORISIERUNG
POST & FERNMELDEWESEN



Öffnungszeiten:

03.04.2024 – 31.10.2024

immer Mittwoch bis Sonntag von 09-12 und 14-17 Uhr; Juli und August 09-17 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen



Hauptplatz 29 | museum-stveit.at | +43 4212 - 28995 | museum@museum-stveit.at



bis 31.
Oktober

Hauptplatz 29

Mittwoch -
Sonntag

MUSEUM ST. VEIT SONDERAUSSTELLUNG

KÄRNTEN
Mittelkärnten

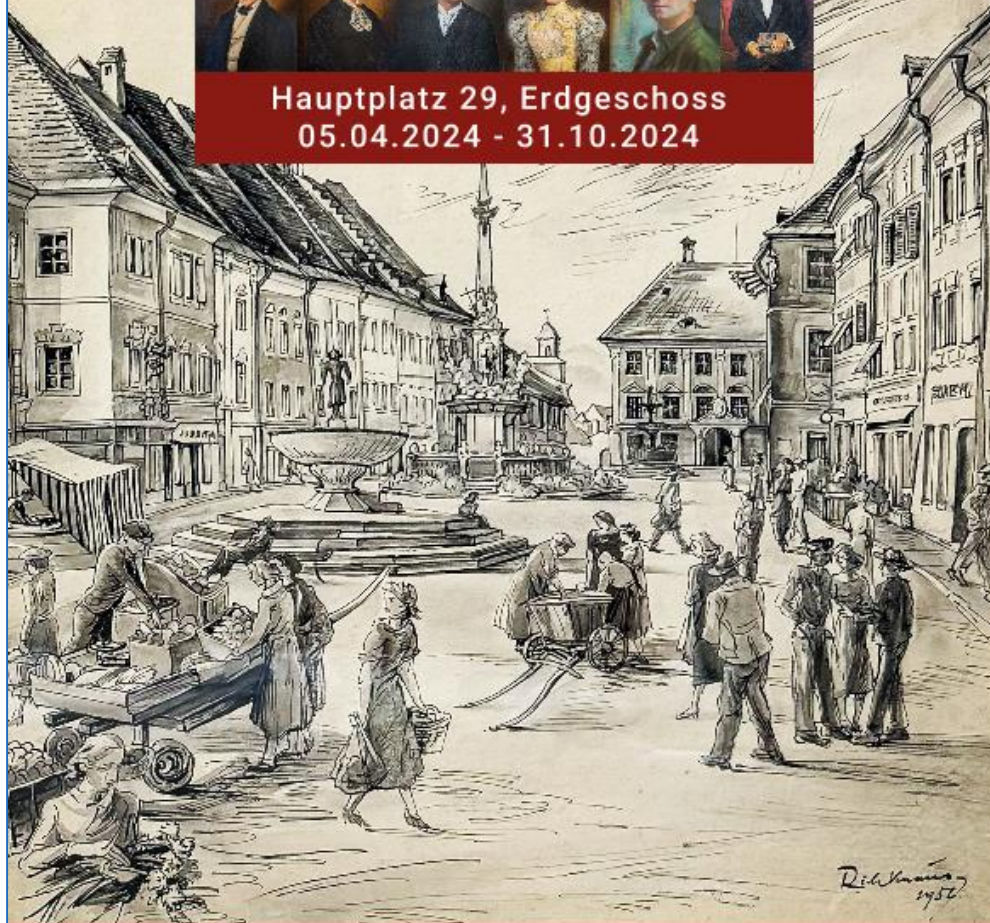
SONDERAUSSTELLUNG 2024

DER AUFSTIEG DER FAMILIE KNAUS

Ein Jahrhundert in Handel, Kunst und Wissenschaft 1836 – 1936



Hauptplatz 29, Erdgeschoss
05.04.2024 - 31.10.2024



museum-stveit.at | +43 4212 - 28995 | museum@museum-stveit.at

LANDESKÄRNTEN

bis 31.
Oktober

Hauptplatz 29
Erdgeschoss

Eintritt!

BRAUEREIFÜHRUNG HIRT

KÄRNTEN
Mittelkärnten



Treffpunkt

15.00 Uhr
Hirter Bierathek

Termine:

Samstag, 04. Mai
Samstag, 18. Mai

Anmeldung erforderlich!

Tel.: +43 4268 2050 – 360
E-Mail: fuehrung@hirterbier.at

Kosten

Mit der Wörthersee Plus Card
€ 12,10 pro Person

Ohne Wörthersee Plus Card
€ 14,90 pro Person

Der Kostenbeitrag beinhaltet ein
„Probier-Schachterl“ mit 2
Kostproben der Hirter
Bierspezialitäten.



© Copyright TINEFOTO Photography
by Martin Steinhäler

*„Entdecken Sie die Geheimnisse
Ihres Lieblingsbieres bei der
Führung durch die Privatbrauerei
Hirt.“*

Mit dem Geruch von Hopfen, Malz
und Hefe in der Nase erfahren Sie
sehr detailliert und anschaulich den
beeindruckenden Produktionsweg
des wertvollen Gerstensaftes und
viel Wissenswertes über die
Rohstoffe und Geschichte der
Braukunst.



**Termine im
Mai**

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

**Anmeldung
erforderlich!**

BUZGI ROCKS TROADKASTEN

KÄRNTEN
Mittelkärnten

Der Entertainer Buzgi rockt den Troadkasten in Oberhof. Dazu gibt es kulinarische Schmankerln aus der Region wie von Krainer Steinschaf (Presidi) und weiteren Produzenten aus der Region.

Georg Lexer (Weingut Karnburg) und Valentin Latschen (Pfaubrand) verwöhnen Sie auch mit ihren edlen Tropfen.

Im Angebot inkludiert:

- Musikalischer Auftritt von Buzgi
- Slow Food Kulinarik mit regionalen Produkten
- Willkommensgetränk



Slow Food®
Travel

MARKTPLATZ MITTELKÄRNTEN



1.MAI 2024 14H

EINTRITT € 40 (INKLUSIVE EINEM GETRÄNK)
DIE SLOW FOOD BETRIEBE WEINGUT KARNBURG,
KRAINERHOF, PFAUBRAND UND TROADKASTEN-WIRTSCHAFT
VERWÖHNEN SIE KULINARISCH

BUZGI

ROCKS
TROADKASTEN

OBERHOF SCHATTSEITE 64, 9363 METNITZ



01. Mai

Oberhof Schattseite 64
9363 Metnitz

Eintritt!

SCHLOSS ALBECK: FRÜHLINGSTHEATER

Kontakt

Schloss Albeck
Tel.: +43 650 / 57 52 066
info@schloss-albeck.at
www.schloss-albeck.at



Termine

20. April bis 26. Mai
jeden Freitag & Samstag
ab 19:30 Uhr
jeden Sonntag ab 15 Uhr



"Shakespeares gesammelte Werke" Stück von Adam Long, Daniel Singer und Jess Winfield

Drei beherzte US-amerikanische Schauspieler haben sich der Aufgabe angenommen, Shakespeares sämtliche Werke an einem Abend auf die Bühne zu bringen. Das Ergebnis ist eine rasend schnelle und rasend komische Achterbahnfahrt sondergleichen. Nicht eine einzige Komödie, keine Tragödie und auch kein Königsdrama werden ausgelassen. In fliegender Wechsel verwandeln sich die drei von Romeo, Julia und Pater Lorenzo, in Othello, in Macbeth und Macduff oder in Caesar und Cleopatra

**Termine
April & Mai**

**Auf Wunsch:
Theaterdinner**

Eintritt!

ALBECKER SCHLOSSKONZERTE

KÄRNTEN
Mittelkärnten

Kontakt

Schloss Albeck
Tel.: +43 650 / 57 52 066
info@schloss-albeck.at
www.schloss-albeck.at



Termine

Sonntag, 11:00 Uhr

28. April

05. Mai

So, 05. 05. 2024 11:00 Uhr

"Classic meets Swing"

Die Wiener Instrumentalsolisten - Querflöte, Trompete, Klavier - sind der Wiener Musik- und Klangtradition verbunden und haben Barock und Klassik sowie zeitgenössische und jazzinspirierte Musik im Programm.

So, 28.04.2024 11:00 Uhr

„Liebenslang“

Outi & Lee mit neuem Album
Das finnisch-kärntnerische Paar singt berührende Lieder aus seiner 13. CD-Produktion. Die Scheibe, die es auch als Vinyl-LP gibt, enthält einen bunten Mix von Songs im Gospel-, Folk- und Blues-Stil mit tiefgehenden Texten.

**Termin im
April & Mai**

Eintritt kostenpflichtig

Konzert

BRAUEREIFÜHRUNG bei WIMITZ BRÄU

Termine:

jederzeit nach
Terminvereinbarung

Terminvereinbarung:

Wimitz Bräu GmbH
Wimitz 17
9311 Kraig
Tel: +43 4212 28074
brauerei@wimitbraeu.com
www.wimitzbraeu.com

Kosten:

mit der Wörthersee Plus Card
€ 12,- pro Person
ohne Wörthersee Plus Card
€ 15,- pro Person

Kinder von 6 bis 14 Jahre
€ 8,-



Bei der Führung durch die seit 2011 bestehende Wimitz Brauerei erleben Sie die Herstellung von naturbelassenem Bio-Bier hautnah, verkosten die gebrauten Köstlichkeiten direkt an der Quelle und machen sich ein beeindruckendes Bild über die Sortenvielfalt, Echtheit und Abenteuerlust hinter des „gefährlich ehrlichen“ Wimitz Bräus.



**Termine
ganzjährig**

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

**Terminver-
einbarung**

GELTER BRÄU im GENUSSWIRTSCHAUS GELTER



Zeitpunkt:
16.00 Uhr

Termine:
jeden Donnerstag

Anmeldung erforderlich!
bis 10:00 Uhr des
Veranstaltungstages

Herr Christian Gelter
Goggerwenig 8
9300 St. Veit/Glan
+ 43 660 2626267
office@wirtshaus-gelter.at
www.wirtshaus-gelter.at

Kosten:
mit der Wörthersee Plus Card
€ 10,- pro Person
ohne Wörthersee Plus Card
€ 15,- pro Person



Im Bier stecken viel Handarbeit, Kenntnis sowie gezielte Qualitätsauswahl der Zutaten und ein regulierendes Händchen für die optimale Abstimmung der einzelnen Brauschnitte. Jede – und damit wirklich jede Flasche Gelter Bräu gemeint – geht von der Abfüllanlage durch die Hände von Christian Gelter.

Im Genusswirtshaus Gelter lässt es sich sehr gut speisen.

Tipp: Kärntner Spezialitäten



**Termine
ganzjährig**

mit Wörthersee Plus Card
ERMÄSSIGT

**Anmeldung
erforderlich!**



Mag. Hübler Elke

TOURISMUSREGION MITTELKÄRNTEN

elke.huebler@mittelkaernten.at

www.mittelkaernten.at

Tel. +43 4212/45608

Irrtümer, Satz- und Druckfehler vorbehalten!

St. Veit an der Glan, 24.04.2024