

**EISLAUFEN AM WEISSENSEE.** Sogar die Holländer verlegten ihren berühmten Eislauf-Marathon auf den Weissensee.



■ WEISSENSEE

## Der weltgrößte Eissalon

NUR DIE RUHE – DAS WAR LANGE DAS LEBENSMOTTO AM WEISSENSEE. Seitdem die Niederländer ihre 200-km-Meisterschaften nach Kärnten auslagerten, *hat sich das schlagartig geändert.* Auch heuer werden 5.000 eislaufstüchtige Holländer den See wieder zum Wintermekka machen.

VON WERNER RINGHOFER

**V**IEL SPASS HÄLT DER WEISSENSEE als Weihnachtsgeschenk bereit. Am besten man legt sich im Seehotel Enzian in das SeeSpa, das auf 100 Pfählen über dem Wasser schwebt, dann schließt man die Augen und lässt die Magie der Energie an diesem Platz wirken. Lange hält man es aber nicht aus. »Bei dem atemberaubendem Panorama hast du immer das Gefühl, etwas zu verpassen«, meint Hotelbesitzerin Christine Cieslar. Zu sehr

fasziniert diese gelungene Fusion aus See, Schilf, Sauna, Dampfbad und Bergen.

Wer vor dem passiven den aktiven Spannungsabbau braucht, gönnt sich eine große Portion Eis. »Am Vormittag Eislaufen und Langlaufen, am Nachmittag Skifahren«, rät Spitzengastronom Hannes Müller, »fast schon ein Überangebot.« Neu ist das erweiterte Biathlonzentrum, außerdem warten 65 km Langlaufloipen, ein kleines, feines



Familienskigebiet, und zweimal pro Tag fährt ein Bus zum nahen Nassfeld mit 110 km Pisten.

» Am Anfang stand James Bond «

Bis vor kurzem war der Weissensee nur ein Insidertipp, der von ein paar wenigen Freaks gehandelt wurde. Unter dem Siegel der Verschwiegenheit, so ein Naturparadies will man am liebsten für sich behalten. James Bond sorgte dafür, dass sich das änderte. 1987 zertrümmerte Timothy Dalton in »Der Hauch des Todes« mit einem Aston Martin ein Bootshaus, raste auf den zugefrorenen Weissensee hinaus, fräste mit der blanken Felge des zerschossenen Reifens einen kreisrunden Schnitt ins Eis und versenkte das Auto finstereinschauender Ostblock-Böslinge.

Eismeister Norbert Jank erinnert sich noch gut. Timothy Dalton war in der wochenlangen Drehzeit leider nur einmal da, ein Double vollführte die wahnwitzigen Manöver. Der Effekt war dennoch beeindruckend. Fünf kaputte Bootshäuser und sechs Filmminuten brachten weltweite

Werbung – die auch einigen eissüchtigen Holländern nicht entgangen ist. »Was, bei denen friert der See so dick zu? Da müssen wir hin«, sagte sich Art Koopmans und reiste gleich vor Ort. In den Niederlanden waren die Winter zu mild geworden, um die berühmte 11-Städte-Tour in den Grachten auf die Eisbühne zu bringen. Warum also nicht einfach den Marathon auf den Weissensee verlegen? Eine gute Idee mit Folgen. 2013 wird der kleine Kärntner Fleck vom 22. Jänner bis zum 2. Februar schon zum 25. Mal zur holländischen Provinz mutieren, dann wächst die Bevölkerung mit den ausländischen Gästen um das Zehnfache auf 5.000 an.

Es ist ein majestätisches Schauspiel, wenn sich am Marthontag die Läufer in knallbunten Rennanzügen, teilweise mit Stirnlampen bewaffnet, in der finsternen Morgenstimmung in Bewegung setzen. 200 Kilometer lang ziehen die weltbesten Profis messerscharfe Spuren in das Kärntner Eis, rasend schnell mit einem Schnitt von 40 Sachen pro Stunde.

» Der Eisflüsterer «

Die größte präparierte Eisfläche der Welt renntauglich zu machen, braucht viel Fingerspitzengefühl und beinahe wissenschaftliches Vorgehen. Monate vorher beobachtet Norbert Jank das Eis. »Ich notiere mir genau, in welchen Bereichen und wie lange es friert. So weiß ich, wo es hält und wo es noch dünn ist.« Sobald sich der Glasteppich großzügig ausdehnt, ist tägliche, liebevolle Arbeit am Eis gefragt, um die bis 25 Kilometer lange Rennbahn zu modellieren. Trotz aller Erfahrung hat sogar der Eisflüsterer schon den eigens entwickelten Pflug versenkt.

» Lukullische Genüsse «

Nach 200 Kilometern auf dem Eis ist natürlich Energienachladen gefragt, am Weissensee eine leichte Aufgabe. Besten Biofisch bekommt man bei Weissenseefischer Martin Müller, der Spezialitäten wie Saiblings- und Seeforellenwangen im Angebot hat. Auch die Restaurants ermöglichen genussvolles Kalorien-Aufholen. Der Weissenseerhof, Zimmermanns Gasthaus oder Senso e Vita tragen alle eine Haube, an der Spitze steht die Forelle. Betreiber und Zweihauhenkoch Hannes Müller könnte übrigens problemlos selbst beim Eislaufspektakel an den Start gehen. In seinem Lebenslauf steht: zweifacher Eisschnelllauf-Marathon-Staatsmeister. ■



BEST OF WEISSENSEE

- » Forelle. Nettes 4-Sterne-Familienhotel, helle Zimmer, seeseitige Balkone, Zweihauhenküche mit besten Regionalprodukten, tolles Weinangebot. 3 Nächte mit 3/4\*-Pension inkl. Langlauf bzw. Eisschnelllaufkurs, DZ ab 80,- Euro p. P. Techendorf 80, 0 47 13/23 56, www.dieforelle.at
- » Weissenseerhof. 4-Sterne-Superior, Seesau-na, Hallenbad, Biohauhenküche. DZ/HP ab 248,- Euro, Neusach 18, 0 47 13/22 19, www.weissenseerhof.at



- » Seehotel Enzian. Modernisiertes Traditionshotel, herzliche Atmosphäre, gute Küche, Sauna auf Pfählen im See. DZ/HP ab 78,- Euro p. P. Neusach 32, 0 47 13/22 21, www.cieslar.at
- » Ronacherfels. Tolle Lage am See, große Zimmer, gute Küche. DZ/HP ab 68,- Euro p. P. Neusach 40, 0 47 13/21 72, www.ronacherfels.at
- » Biohotel Gralhof. Stilvoll renoviert, regionale Bioküche, eigene ökologische Landwirtschaft. DZ/HP ab 78,- Euro. p. P. Neusach 7, 0 47 13/22 13, www.gralhof.at

»Arlbergerhof. Gemütliches, renoviertes Sporthotel mit toller Küche direkt am See. DZ/HP ab 120,- Euro, Gatschach 47, Weissensee,

- 0 47 13/22 80, www.arlbergerhof.at
- » Seehaus Winkler. Ruhige Lage am Südufer. Loipe, Schilifte und Winterwanderwege zu Fuß erreichbar, Seesau-na. Appartement ab 67,- Euro, Techendorf 76, 0 47 13/23 35, www.seehauswinkler.at
- » Nagglertof. Kleines 4-Sterne-Hotel. Eine der besten Aussichten am See, Fleisch vom eigenen Bauernhof. DZ/HP ab 56,- Euro. p. P. Naggl 2, Weissensee, 0 47 13/21 06, www.nagglertof.com
- » Gasthof Weissensee. Große Zimmer mit Seeblick. Fewo oder DZ/HP ab 63,- Euro. p. P. Gatschach 3, Weissensee, 0 47 13/22 14-0, www.gasthofweissensee.at
- » Zimmermann. Niveauvolle Regionalküche. Techendorf 6, 0 47 13/22 71, www.zimmermann-weissensee.at
- » Senso e Vita. Neues Hauhenrestaurant. Techendorf 78, 9762 Weissensee, 0 47 13/259 76, www.sensoevita.at



»Martin Müller. Biologisch gezüchtete Seefische. Techendorf 78, Weissensee, 0676/501 36 74, www.weissenseefisch.at