

BasicCard | Informationsbroschüre 2022

ehemalig Veranstaltungskalender

Es wird aufgeräumt

Der „Veranstaltungskalender“ der letzten Jahre hat sich immer mehr zu einer Informationsbroschüre für unsere Gäste und Einheimischen entwickelt. Ein wesentlicher Grund dafür war sicherlich auch die Corona-Pandemie, die es kaum möglich machte, Veranstaltungen zu planen und regulär durchzuführen. Dennoch ist dieses Büchlein ein wertvolles Informationsmedium, in dem viele wichtige und interessante Informationen stecken. Darum wird heuer aufgeräumt und neu strukturiert.

Besser inserieren

Als ersten Schritt haben wir das Format vergrößert, um mehr Platz zu schaffen. Damit wird Ihrem „Inserat“ auch mehr Raum gegeben. Zusätzlich wird Ihr Inserat nicht wie üblich im klassischen, selbsterstellten Design erscheinen, sondern in das Corporate Design der „**World of Mountains and Lakes**“ eingearbeitet. Damit wird Ihr Angebot bei Ihren Kunden ein Gefühl von Mehrwert & Information vermitteln und nicht mehr als „irritierende Werbeunterbrechung“ wahrgenommen.

Außerdem wird dadurch diese Broschüre zu einem unverzichtbaren „**Must have**“ für Gäste und Einheimische.

Neben der grafischen Ausarbeitung der Inserate werden diese den themenspezifischen Kategorien zugeordnet. Somit ist sichergestellt, dass jeder dort gefunden wird, wo er gesucht wird.

Profitieren Sie von den neuen Inhalten

- > **NEU!** Höhere Glaubwürdigkeit und Vertrauen wird vermittelt
- > **NEU!** Größeres und übersichtlicheres Format
- > **NEU!** Nachhaltigere Werbekommunikation
- > **NEU!** Aufwertung der gesamten Broschüre – weniger aufdringliche Inserate
- > **NEU!** Bedarf weckend durch unterbewusste Werbeeinschaltung
- > **NEU!** Kategorische Zuordnung von Werbe-Einschaltungen
Inserate werden dort gefunden, wo sie gesucht werden
- > **NEU!** Längere Verweildauer, höheres Involvement
- > **NEU!** Maßgeschneiderte Kommunikation

BasicCard | Informationsbroschüre 2022

Daten, Zahlen, Fakten

Die praktische Informationsbroschüre wird im Mai 2022 erscheinen und liegt den ganzen Sommer in Toursimusinfos, Hotels, Freizeiteinrichtungen, Hotels und Apartments auf.

AUFLAGE	15.000 Stk.
FORMAT	A5
SPRACHEN	Deutsch & Englisch
UMFANG	ca. 84 Seiten
VERTEILUNG	von Mai – Dezember 2022

Preise & Größen

Alle Inserate werden redaktionell aufbereitet. Das heißt, sie werden in das Corporate Design eingefügt. Bilder, Logos und Texte können frei gewählt werden und sind uns in Druckqualität zur Verfügung zu stellen.

1 Seite	€ 720.-
½ Seite	€ 400.-
¼ Seite	€ 250.-

Nettopreise zuzügl. 5% Werbeabgabe & 20% Mehrwertsteuer

Layout- & Inserate

Zur Veranschaulichung haben wir 2 Musterseiten im neuen Layout vorbereitet.



Doppelseite – neues Layout

GENUSS HANDWERKER

Die Wirte

Im Lesachtal steht köstliche Alpen-Kulinarik auf der Speisekarte diverser Genuss-Wirte, die unter anderem herrliche Wildgerichte, Lamm oder Schilpkrapfen aufwarten. Rund um den Weissensee spielt frischer Fisch eine der kulinarischen Hauptrollen und im Gailtal setzt man nicht nur auf Fleisch von zufriedenen Tieren aus dem Tal, sondern kann als Gastgeber auch auf eine reiche Ernte an köstlichem Gemüse zurückgreifen. Genau das macht den Charme der Genuss-Wirte aus: die Herkunft und Qualität der verwendeten Produkte haben bei ihnen oberste Priorität. Damit beweisen sie, dass die Culinary World über einen außergewöhnlich großen Reichtum an Köstlichkeiten verfügt, die sie mal traditionell und bodenständig, mal überraschend anders zubereiten.

SCHLÖSSL LERCHENHOF
Untermöschach 8, 9620 Hermagor,
Tel. +43 (0) 4282 2100
www.lerchenhof.at

DER TRÖPOLACHERHOF
Tröpolach 52, 9631 Jenig
Tel. +43 (0) 4285 254
www.tropolacherhof.at

HOTEL-GASTHOF STRASSWIRT
Danz 4, 9631 Jenig,
Tel. +43 (0) 4285 253
www.strasswirt.at

EINKEHRSKASTHOF GRÜNWALD
St. Daniel 17, 9635 Dellach/Gailtal
Tel. +43 (0) 4718 677
www.gruenwald.dellach.at

Einkehrsgasthof Grünwald

**GANZTÄGIG WARMES KÜCHE
DIENSTAG RUHETAG
KARTENZAHLUNG
AKZEPTIERT**

30 verschiedene Kärntner Nudeln gibt's hier im Oktober.

**WARM CUISINE ALL DAY
TUESDAY DAY OFF
CARD PAYMENT ACCEPTS**

30 different Carinthian noodles are available here in October.

Ingeborg & Gudrun Daberer
St. Daniel 17, 9635 Dellach/Gailtal
Tel. 0043 (0) 4718 677
[gruenwald.dellach.at](http://www.gruenwald.dellach.at)

Plattner's Einkehr

Jeden 1. Samstag des Monats können Sie **SLOW FOOD - TRAVEL FRIGGA** kennenlernen.
5. Juni, 3. Juli, 7. Aug., 4. Sept., 2. Okt.

Jeden Tag durchgehend warme Küche von 11.30 bis 20 Uhr
Take Away Service

Every 1st Saturday of the month you can meet **SLOW FOOD - TRAVEL FRIGGA**.
5 June, 3 July, 7 Aug., 4 Sept., 2 Oct.

Every day continuous warm cuisine from 11.30 a.m. to 8 p.m.

Sonnenalp Nasfeld 99, 9620 Hermagor
Tel. +43 (0) 4285 8285
reception@plattner.at
www.plattner.at

GENUSS HANDWERKER

Die Haubenköche

Beste Qualität der Zutaten, höchste Kochkunst, außerordentliche Kreativität und nicht zuletzt die Frage: bedient man sich regionaler Schätze? Gault Millau Tester, die in Österreich jährlich die heiß begehrten Hauben vergeben, erkennen sofort, wenn sie Außergewöhnliches auf ihrem Teller entdecken. Beste Qualität der Zutaten, höchste Kochkunst, außerordentliche Kreativität und nicht zuletzt die Frage: bedient man sich regionaler Schätze? Gault Millau Tester, die in Österreich jährlich die heiß begehrten Hauben vergeben, erkennen sofort, wenn sie Außergewöhnliches auf ihrem Teller entdecken.

DIE FORELLE
Techendorf 80, 9762 Weissensee
Tel. +43 (0) 4713 2356
www.forellemueller.at

STRANDHOTEL AM WEISSENSEE
Neusach 18, 9762 Weissensee
Tel. +43 (0) 4713 2219
www.strandhotel-weissensee.at

DAS LÖWENZAHN
Neusach 46, 9762 Weissensee
Tel. +43 (0)4713 930 80
www.daslöwenzahn.at

ZIMMERMANN'S GASTHAUS
Techendorf 6, 9762 Techendorf
Tel. +43 (0) 4713 22710
www.zimmermann-weissensee.at

Der Bärenwirt & der kleine Bär

Was Manuel Ressi hier auf die Teller bringt, wurde von Gault Millau zuletzt mit 15 Punkten ausgezeichnet. Kredit wird Fisch aus bestem Quellwasser der Gailtaler Alpen, Gemüse, gereift unter der Sorgfalt der heimischen Bauern, Fleisch von zufriedenen Tieren aus dem Tal

What Manuel Ressi brings to the plate here was recently awarded 15 points by Gault Millau. Fish is served from the best spring water in the Gailtal Alps, vegetables ripened under the care of local farmers, and meat from happy animals from the valley.

BÄRENWIRT
— & der kleine Bär —

Hauptstraße 17, 9620 Hermagor
Tel. (0) 4282 2052
www.baerenwirt-hermagor.at
shop.baerenwirt-hermagor.at

Küchenzeiten:
Donnerstag bis Montag
Mittags 11.30 – 14.00 Uhr
Abends 17.00 – 20.00 Uhr

Kitchen hours:
Thursday to Monday
Lunchtime 11.30 - 14.00 p.m.
Evening 5.00 - 8.00 p.m.

Inserat NEU
¼ Seite

Inserat NEU
¼ Seite

Standard
Auflistung

Inserat NEU
½ Seite

Doppelseite – bisheriges Layout

CULINARY WORLD

WO GUTER GESCHMACK ZU HAUSE IST

Es ist kein Zufall, dass man ausgerechnet in der World of Mountains & Lakes schon vor Jahren ein genuines Umfeld eingeläutet und die erste Slow Food Travel Destination weltweit ins Leben gerufen hat. Die Menschen in unserer Region wissen, wie man genießt. Wie man die Produkte, die einen ganz besonderen Stück Natur entzünden, feiert. Und wie man es schafft, dass sich kulinarische Traditionen und frische Ideen zueinander Hand reichen, um Neues entstehen zu lassen.

Überraschend vielfältig, ehrlich, dahinein zwischen Alpen und Adria. Das zeichnet den Geschmack der Region aus. Es beschreibt aber auch den Charakter der Genuss-Handwerker, die hier mit viel Engagement, Liebe, Wissen und Traditionsbewusstsein ans Werk gehen. Ihre Grundprodukte sind vielfach ausgezeichnet und weit über die Grenzen hinaus geschätzt. Darunter das Lesachtaler Bauernbrot, der EU-geschützte Gailtaler Almkäse, der ebenfalls EU-geschützte Gailtaler Speck sowie „altes“ Produkte, wie der weiß Gailtaler Landmetz, die im Rahmen der Slow Food Travel Bewegung wieder in den Mittelpunkt des Interesses gerückt sind.

SCHAUPLÄTZE DER CULINARY WORLD

All diese Spezialitäten haben sie dazu beigetragen, dass der Geschmack der Region, die auf auch warten. Auf den folgenden Seiten geben wir euch einen kurzen Einblick in die Welt unserer Produzenten, Veredler und Wirte. Wir zeigen euch aber auch besonders kulinarische Schauplätze wie die kernische Milchstraße, die dazu einlädt, die Almen, ihre Geschichten und vor allem ihre einzigartigen Produkte näher kennenzulernen. Hunger auf Heimschick? Dann lasst euch von folgenden Online-Plattformen inspirieren!

kulfmark.at
www.slowfoodtravel.at

Klaus Allmaier
Eggerstrasse 14
9620 Hermagor
Tel: 0676/7824915
Fax: 04282/2155-39
klaus.allmaier@uniqua.at
www.uniqua.at/klaus_allmaier

Gail'Wirt
Restaurant
MAREK SCHMIDT - mobil: 0664/1077142
Mödersdorf 47, 9620 Hermagor - marekschmidt@gmx.at

Slow Food – Travel Frigga
Jeden 1. Sonntag des Monats können Sie Slow Food – Travel Frigga kennenlernen.
5. Juni, 3. Juli, 7. August, 4. Sept., 2. Okt.

Jede Tag durchgehend warme Küche von 11.30 bis 20 Uhr
Take Away Service

Sonnenalp Nasfeld 99, 9620 Hermagor
Tel. +43(0)4285 8285 Fax: +43(0)4285 8285 47
reception@plattner.at
www.plattner.at

KÄRNTNER ERLEBNIS-PARK PRESSEBOGNERSEE
Spaß & Action
für die ganze Familie!
www.erlebnispark.com

Inserat ALT
¼ Seite



SEEBACHER
DIE EXPERT*INNEN

Seebacher GmbH
Karin Umfahrer
Dipl. Werbefachfrau
Tel. 04282/2171-12

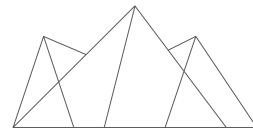
Antwort

karin@seebacher-experten.com

Bitte senden Sie das Formular ausgefüllt an uns zurück,
damit wir Ihnen eine bestmögliche Platzierung garantieren können.

BasicCard | Informationsbroschüre 2022

Auflage: 15.000 Exemplare (englisch/deutsch)



**MOUNTAINS
& LAKES**
WORLD OF

Ja, ich bin an einer Einschaltung interessiert
und bitte um Kontaktaufnahme

Ja, ich buche verbindlich folgende Inseratgröße:

1 Seite 128x45 mm € 720.–

1/2 Seite 128x92,5 mm € 400.–

1/4 Seite 128x188 mm € 250.–

Alle Preise zuzügl. 5% gesetzlicher Werbeabgabe und 20% Mehrwertsteuer

RECHNUNGSANSCHRIFT

.....
Firma

.....
Straße

.....
PLZ

.....
Ort

KONTAKT

.....
Name

.....
Telefon

.....
E-Mail

Stempel:

.....
Datum, Unterschrift