

KÄRNTNERIN

KÄRNTNERIN P.B.B. VNR 0620382 | VERLAGSPOSTAMT 1020 KLAGENFURT

**SPORT-
TREND'09
LAUFEN**

**ANZIEHEND
PARTYLOOK
REGENDRESS &
MODEHERBST**

**VORHER - NACHHER
NEUES STYLING MIT
DER KÄRNTNERIN**

**SÜSSES
WOHNEN
SCHOKO & NOUGAT**

**KOMPETENZ &
MENSCHLICHKEIT
HOTELMANAGERINNEN IM INTERVIEW**

**POWERFRAUEN ÜBER
JOB, FAMILIE & ERFOLG**

**DAS GESCHÄFT MIT DER
SCHÖNHEIT**

DIE ÄSTHETISCHE CHIRURGIE: SCHÖNER, SCHLANKER, STRAFFER





SCHÖNHEIT UM JEDEN PREIS?

Schlänke, gebräunte und perfekt gestylte Körper – das kennen wir alle aus Medien, Fernsehen und von übergroßen Wertepaketen. Was die heutige Technik so alles aus Fotos machen kann, ist schon erstaunlich. Und doch erweckt der Anblick von solch überschönen Frauen und Männern den Wunsch, selbst auch so perfekt zu strahlen: selbstlicher, sportlich, schön.

Doch was ist schön? Über alle Jahrhunderte und Kulturkreise hat sich das Schönheitsideal gewandelt und Geschmäcker sind zu jeder Zeit verschieden. Man könnte darüber nachdenken, was man oder frau selbst als schön und für sich erstrebenswert erachtet – oder ob wir uns nicht manchmal etwas aufdrücken lassen, was völlig unrealistisch, für uns gar nicht das „Richtige“ ist.

Und vor allem nicht bedeutet, dass wir dann gesund, glücklich, zufrieden und mit Humor durchs Leben gehen und dabei ganz natürlich wir selbst sind – eben nicht ein Abbild der Industrie. Die Vielfalt an Menschen und Charakteren ist doch, was wirklich interessant macht! Eine einzigartige Ausstrahlung lässt uns individuell schön sein und sorgt dafür, dass auch für jeden etwas Schönes dabei ist.

In diesem Sinne, genießen Sie die vielen schönen Dinge, die der Sommer in Kärnten zu bieten hat, und lassen Sie sich dabei auch von der KÄRNTNERIN die Urlaubszeit genusslich verschönern!

Herzlichst, Ihre

Claudia Kogler
Herausgeberin

REDAKTION - KÄRNTNERIN
Chefinnen und Herausgeber: Claudia Kogler & Thomas Müller, LZ Werbeagentur GmbH
Redaktionsstraße 21, 9020 Klagenfurt, Tel.: +43 (0)5040088 0, Fax: +43 (0)5040088 19,
E-Mail: office@kärntnerin.at oder office@lzeagentur.at

Redaktions-Innen: Mag. Anita Amels, Mag. Claudia Bösl, Yvette Tyl, Mag. Ines Lohrer, Melita Kopp,
Mag. Claudia Elmer, Prof. Mag. Dr. Lily Jarschke, Martha Jarschke, Nani Pauerhof, Sanga Winter,
Mag. Katharina Springer, Wilfried Engelmann, Mag. Sandra Engelmann, Anna Maria Mitternichts,
Jasmin Kneutlich, Usanka Grogler, Mag. Michael Heim, Mag. Nicole Richter, Hans-Joachim Göss,
Fritz von Schwart, Stephanie Gumbel, Mag. Helga Steiner, Melita Moser, Mag. Lilli Zochbauer,
Andrea Jordan, Bettina Jansen

Projektleitung & Chefredaktor: Claudia Kogler
Anzeigenleitung: Thomas Müller
Anzeigenverkauf: Alex Krennbacher, Harald Haberl
Anzeigenverkauf & PR-Redaktion: Mag. Katharina Springer, Stephanie Gumbel

Text & Grafik: Stefan Pöschl
Grafik-Assistent: Stefanie Kröhl
Satzanfertiger: Hanna Mollenhagen

Fotos: Mag. Anita Amels, LZ Werbeagentur, BIC Kärnten, www.winterklagenfurt.at, Yvette Tyl, MEV,
www.dirtysouth-studio.at, www.photocore.com, www.norgart.com, fotoback, www.bildlicht.at,
imgpack.at, Pnuit

Herstellung/Druck: Klettner Druck- und Verlagsgesellschaft

Vertrieb: Merano Pressevertrieb GmbH, Heiligen 2, Luz

Bei Druckanfragen liegt die inhaltliche Verantwortung beim Auftraggeber

Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach § 14 Abs. 1 und 2 Urheberrechtsgesetz,
sind vorbehalten.



INHALT

{S|06} LEUTE

- 06 KÄRNTNERIN SPOTLIGHT
- 10 DIRNDL CLUBBING
- 20 KÄRNTNERIN TERMINE
- 24 ÜBER DAS SCHREIBEN VON BÜCHERN
DONNA LEON IM INTERVIEW
- 25 SIE MACHT ES WIEDER HEIL
EVA-MARIA ZIEGLER
- 26 VIER FREUNDINNEN UND EIN BERUF
VIER ZAHNÄRZTINNEN IM PORTRAIT
- 28 THINK PINK!
MARIA PINK IM INTERVIEW
- 29 EINE FRAU MIT ZIELEN
DANIELA HARTL IM INTERVIEW
- 30 DIE HANDSCHRIFT VERRÄT ALLES
KÄRNTENS EINZIGE SCHRIFTPSYCHOLOGIN
EVA-MARIA BRUNNER IM PORTRAIT
- 31 MEIN „GRATISTALENT“
BRIGITTE LUBE IM INTERVIEW
- 32 WAHRE SCHÖNHEIT STRAHLT VON INNEN HERAUS
MARION OBERLEICHNER IM PORTRAIT

{S|38} TRENDS

- 35 LET'S PARTY!
- 40 FASHION-FARBEN IM HERBST
- 44 JW MODENACHTMODEL 2009

- 48 ZEIGT HER EURE SCHUHE
- 48 IT'S RAINING STYLE
- 50 BETTELARMBÄNDER
- 51 MAKE-UP IM HERBST
- 54 KÄRNTNERIN STYLE-GUIDE
MIT KERSTIN LASSING-SÜSS
- 56 DIE FRISUR TRENDS IM HERBST
- 60 SO DUFTET DER HERBST
- 62 KÄRNTNERIN-SERIE
„ENTDECKE DIE SCHÖNHEIT IN DIR“

{S|70} THEMA

- 70 SO SCHÖN
WETTERSON-LEBENSWEISER
- 73 INTERVIEW MIT NATALIE STRUTZ
- 74 BIN ICH SEXY?
- 78 ER SAGT/SIE SAGT:
„BOTOX UND BIERBAUCH“ KÖLUMNE
- 78 REGENERIEREN UND KRAFT TANKEN
- 80 KÄRNTNERIN RECHTSTIPP
ZUM THEMA HAFTUNG DER ARZTE
UND KRANKENANSTALTEN
- 82 SCHÖNHEIT IST EBEN SCHÖN
- 84 FITNESS UND GESUNDHEIT
- 88 TRAIL RUNNING
KÄRNTNERIN FITNESSCOACH YVETTE TYL

- 90 DAS KÄRNTNER FRAUENLAUFEVENT
- 90 DER KÖRPER IST UNSER BESTER FREUND
- 92 DIE KÄRNTNER IRONWOMEN
- 94 KARRIERE
- 96 ICH STEIG AUF MIT WEITERBILDUNG
- 97 WOMAN – KARRIEREPROGRAMM
FÜR JUNGE TECHNIKERINNEN
- 98 DU NERVST!
SOVERÄNER UMGANG MIT NERVENSAGEN
- 100 VOM JAMMERN
POSITIV DENKEN
- 102 ZWISCHEN MANAGEMENT
UND HERZLICHKEIT:
KÄRNTENS HOTEL-CHEFINNEN IM PORTRAIT
- 116 KÄRNTNERIN FRAUENMESSE 09
- 120 FAMILIE: GROSSE PAUSE
- 122 KINDER-HAUS KÄRNTEN
- 124 ANSPRUCH AUF'S LEBEN
HERZKIPPERE KINDER
- 125 KINDER IM MEDIEN-DSCHUNDEL
BUCHAUTORINNEN BETTINA FIRKER UND
CAROLINE WEBERHOFER IM INTERVIEW
- 127 DER ERSTE SCHULTAG
- 128 MIT HERZ UND ELAN FÜR
DIE ÄRMSTEN DER WELT

- 130 KÄRNTNERIN TIERECKE
ZUM THEMA: VERGIFTUNGEN
- 132 GOURMET UND KULINARIK
- 133 LE DONNE NONINO
DAS REICH DER GRAPPA-PRODUZENTINNEN
- 138 SCHÄTZE DES WALDES
- 142 WOHNEN
- 143 FRAUENPOWER
KÖLUMNE VON ANDREA JORDAN
- 144 SÜSSES WOHNEN
- 146 MEHR ALS EIN DACH ÜBER DEM KOPF
- 148 MIT DEM RÜCKEN ZUR WAND
- 160 KOCHEN UND WOHNEN MIT STIL
- 162 BAUEN – WOHNEN – FINANZIEREN
- 164 KÄRNTENS „GRÜNE DAUMEN“ GESUCHT

{S|156} DIES & DAS

- 180 TECH-NEWS
- 188 KINOTIPPS
- 190 BUCHTIPPS
- 192 KÄRNTNERIN HOROSKOP
- 192 LEBENSGEFÜHL VON NICOLE RICHTER
KÖLUMNE



Für die inhaltliche Aufbereitung und Recherchearbeiten der Kulinarik- und Gourmetseiten verantwortlich: Katharina Springer. Diesmal unterwegs in Italien bei den Grappaproduzentinnen Nonino und im Kärntner Unterholz, zwischen Eierschwammerl und Schwarzebeeren. Viel Spaß bei der Lektüre und beim Nachkochen!



Le Donne Nonino

TEXT & BILDER: KATHARINA SPRINGER UND BETTINA JANSEN

Relativ selten trinken wir Schnaps schon vor dem Mittagessen. In diesem Fall haben wir eine Ausnahme gemacht. Als eine der wenigen Journalistinnen im deutschsprachigen Raum durften wir eine exklusive Führung durch das „Reich“ der Grappa-Produzentinnen der Familie Nonino machen und wurden anschließend zum Mittagessen eingeladen. Eine Ehre und ein Erlebnis!



Erfolgreich und schön: Antonella, Giannola, Christina und Eisabetta Nonino.



Edelstahlbottiche für die Fermentation von Tresker und Trauben.



Auf der Fahrt nach Percoto.



Amaro - ein feiner Aperitif.

Ciao! Ben arrivati! Eine herzliche Begrüßung durch Antonella und Giannola Nonino und Küsschen. Wir sind gefesselt von der Natürlichkeit und der Offenheit dieser energischen Italienerinnen, die, obwohl weltweit als die Botschafterinnen des Grappa bekannt, so herrlich unkompliziert geblieben sind. Auf der Fahrt zur Destillerie in Percoto, nahe Udine, erklärt Antonella in rasend schnellem Italienisch (ohne Untertitel) von der langjährigen Tradition des Hauses und dass die Noninos schon seit fünf Generationen Grappa herstellen. „Ganz früher“ hatten sie eine mobile Destillieranlage, die von Winzer zu Winzer fuhr, um dort aus dem Trester (eigentlich ein Abfallprodukt) Grappa herzustellen. 1897 ließ sich der Großvater bei Percoto nieder. Zu dieser Zeit war der Grappa nicht mehr als eine Art Zentralheizung in den ständig feuchten Häusern, der von den Bauern und Soldaten bereits vor dem Frühstück „eingenommen“ wurde, um sich für die harte Arbeit zu wärmen. Kein Italiener, der etwas auf sich hielt, hätte als Digestif einen Grappa bestellt! Dieses Image haftete dem Grappa viele

Jahre lang an und als Benito und Giannola in den 60-iger Jahren den Betrieb übernahmen, wollten sie sich klar vom billig erzeugten Branntwein abheben und begannen zu forschen.

1973 revolutionierten sie den Markt mit dem ersten sortenreinen Grappa, nur aus einer Traubensorte hergestellt. Die autochthone Picolit-Rebe ist die edelste und seltenste Rebsorte des Friaul. Doch nicht nur die Qualität der Traube, sondern auch die des Tresters ist entscheidend für den unvergleichlichen Geschmack des Nonino-Grappas. Benito und Giannola fanden heraus, dass man den Trester sofort verarbeiten muss, um der Bildung von Methylalkohol vorzubeugen, der dem Destillat schadet. Daher wird der Trester sofort nach dem Auspressen bei den Winzern abgeholt, in Edelstahlbottichen vorfermentiert und in den Monaten September bis November – parallel zur Weinlese – im Dreischichtbetrieb verarbeitet, damit der Grundstoff ganz frisch bleibt. Auch die ganze Traube wird verarbeitet, ebenso wie Früchte und Honig. Destilliert wird in 66 traditionellen „Töpfen“, die mit Hilfe von Dampf die flüchtigen

Komponenten, verantwortlich für das Bouquet, von den festen trennen. Über Rohre fließt der Dampf in ein Kühlsystem, der sich dort wieder verflüssigt und so schließlich tröpfchenweise der edle, klare Grappa entsteht. Das Prinzip ist sehr alt, die Methode traditionell. Die Befüllung der Destilliertöpfe in kleinen Mengen und streng nach Sorten getrennt ist sehr aufwendig und kostspielig.

Während uns Antonella durch die Brennerei führt, erklingt in der riesigen Halle Opernmusik und alle Töpfe rauchen, obwohl jetzt nicht destilliert wird – es geht hier auch um Inszenierung. Im Reifekeller lagern 1.600 Barriquefässer, in denen der Grappa nach der Produktion unterschiedlich lange lagert. Die Abfüllung in handgeblasene Designerflaschen aus Muranoglas mit Korkstopfeln und exklusiven Deckeln vollendet schließlich das durchdachte „Produkt“ als einen exquisiten Schatz „Made in Italy“.

Wie aber hat es Giannola Nonino geschafft, dass Feinschmeckermagazine in der ganzen Welt sie als die Botschafterin



Der Grappa lagert in Barriquefässern



Selbst der Kaffee wird destilliert.

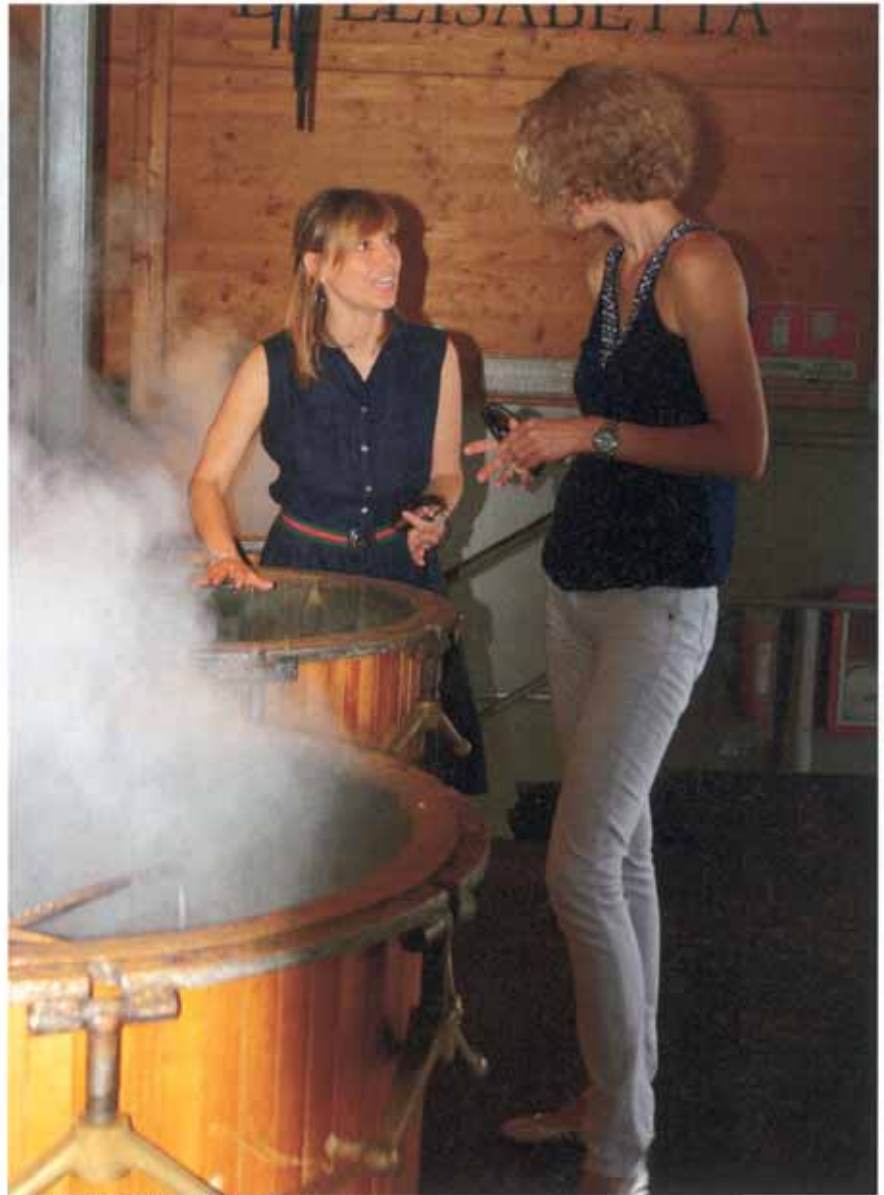


Der stolze Vater im Kreis seiner Grazien.



Im Wohnzimmer der Noninos.

des Grappas bezeichnen? Wie wurde sie „Cavaliere“, also eine Ritterin der italienischen Republik, und Ehrendoktorin? Das Kennenlernen bei Giannola zu Hause öffnet uns die Augen. Die rüstige Mittsiebzigerin ist eine starke und zielstrebige Person, die neben einem ausgeprägten Sinn für Perfektionismus auch immer einen guten Riecher für Publicity und Marketing hatte. Sie schickte Proben der ersten Abfüllung Grappa Montivigno 1973 an Gianni Agnelli und andere Wirtschaftsmagnaten, Politiker, an Stars wie Marcello Mastroianni und viele andere. Der Geschmack überzeugte und die Promis machten für sie Mundpropaganda. Bald schon kopierten andere Brennereien in ganz Italien ihre Produktionsweise und so wurde plötzlich in allen Regionen des Landes Grappa hergestellt, selbst dort, wo man ihn früher gar nicht kannte. Grappa wurde ein Wirtschaftsfaktor. Dass sich die Töchter eines Tages im Unternehmen aktiv engagieren, stand nie in Frage. Christina,



Antonella erklärt Bettina das Prinzip der Destillation.

Antonella und Elisabetta packen überall an, wo gerade Not am Manne/oder der Frau ist, kümmern sich neben der handwerklichen Produktion um das Marketing im In- und Ausland. Die Töchter (inzwischen in den 40-igern) reisen mit Verkostungsaktionen von Rio bis Tokio und von New York bis Shang Hai. Mit Charme und dem sofortigen „Du-Wort“ haben alle drei Mutters Verkaufstalent geerbt. 600.000 bis 1 Million Flaschen (40 Prozent davon Grappa Montivigno) werden pro Jahr produziert. Ab 29 Euro ist die günstigste traditionelle Version der Grappa Montivigno UE zu haben, Sammlerstücke besonderer Lesarten wurden aber auch um 2.000 Euro gehandelt.

Wollen Sie mit uns Mittag essen? Sehr gerne, zumal nach zwei, drei verschiedenen Grappas etwas Festes im Magen ganz gut tut. Aber erst noch ein Amaro zum Einstieg. Die Noninos servieren uns in ihrem wunderschön ge-

schmückten Speisezimmer ein typisch italienisches Mittagessen, mit Vitello Tonato, Pasta, Melone mit Prosciutto, danach gibt es ein Grappa-Sorbet und eine Gelati mit dem Profumo von Antica Cuvée, zum Abschluss Käse mit Honig, dazu das passende Honigdestillat Gioello. Während wir tafeln, plaudert die ganze Nonino-Familie gleichzeitig mit uns, der Lärmpegel steigt. Schlussendlich noch ein Illy-Cafe am Tisch zubereitet. Cafe corretto der Sonderklasse. Als wir uns verabschieden, sind wir Grappa-Kennerinnen und empfehlen den KÄRNTNERiNNEN, sich so ein edles Tröpfchen schenken zu lassen. Ein hochwertiger Grappa ist durchaus auch etwas für die Damen, brennt kein bisschen in der Kehle und gehört zu einem feinen Essen unbedingt dazu.

Übrigens kommt Christina Nonino im Herbst zu einem Business Frauen Frühstück nach Klagenfurt – wir freuen uns darauf, sie wieder zu sehen!