

Feierliches Schinkenfest in Bleiburg: Genuss und Tradition vereint!

Erleben Sie das 20. Schinkenfest in Bleiburg am 7. April 2025 mit regionalen Delikatessen, Traditionen und der Krönung des Schinkenkaisers.



Hauptplatz 1, 9150 Bleiburg, Österreich - Am 7. April 2025 erlebte die Stadt Bleiburg/Pliberk ein kulinarisches Highlight, das die Sinne zahlreicher Besucher ansprach. Der Hauptplatz verwandelte sich an diesem Sonntagabend in ein Genusszentrum, als das 20. Schinkenfest gefeiert wurde. Bereits seit zwei Jahrzehnten ist dieses Fest ein fester Bestandteil des Kärntner Veranstaltungskalenders und zieht jährlich Tausende von Gästen an. Die Eröffnung wurde von hochrangigen Persönlichkeiten begleitet, darunter der Landeshauptmann Peter Kaiser, Landtagsabgeordneter Stefan Sandrieser, Bürgermeister Stefan Visotschnig und Dechant Ivan Olip.

Ein traditioneller Bieranstich des regionalen „Hemma-Biers“

setzte den festlichen Auftakt. Der Höhepunkt des Tages war zweifellos die Verleihung des Titels „Schinkenkaiser“, der an Reinhard Prutej aus Bleiburg ging. Die Silbermedaille erhielt Andreas Schouschou aus Kühnsdorf, während Blaž Kordež aus Globasnitz mit der Bronzemedaille ausgezeichnet wurde. Über 40 Produzenten und Direktvermarkter waren vor Ort und boten ihre Delikatessen zur Verkostung an, einschließlich einer Vielzahl von Schinken und Selchwaren.

Kulinarische Vielfalt und Tradition

Das Schinkenfest zielte darauf ab, herausragende Fleischprodukte aus dem Jauntal einem breiten Publikum vorzustellen. Neben verschiedenen Schinkensorten konnten die Besucher auch Salami, Teigwaren und traditionelle Osterleckereien probieren. Ein attraktives Highlight war die Vorführung der Osterfackelträger aus St. Georgen, die einen traditionellen Brauch mit bis zu fünf Meter langen Fackeln präsentierten.

Kärnten ist nicht nur für sein Schinkenfest bekannt, sondern bietet auch eine Vielzahl anderer kulinarischer Spezialitäten. Unter den typischen Gerichten stechen die Kärntner Käsnudeln (Kasnudeln) hervor, die mit Topfen gefüllt sind und mit einer speziellen Technik namens „Krendln“ verschlossen werden. Verfügbar sind zudem verschiedene Füllungen, darunter Erdäpfel, Gemüse und sogar süße Variationen wie Kletzennudeln, die mit getrockneten Birnen gefüllt sind.

Regionale Köstlichkeiten im Mittelpunkt

Ein weiteres Highlight auf den Speisekarten der Region ist die Kärntner Brettljause, die traditionell auf einem Holzbrett serviert wird. Die Brettljause umfasst eine Vielzahl von Köstlichkeiten, darunter:

- Speck
- Kärntner Würsteln

- Salami
- Geselchtes
- Leberstreichwurst
- Bratenschmalz
- Verschiedene Käsesorten (z.B. Glundner)
- Selbstgebackenes Schwarzbrot

Diese herzhafteste Jause wird oft mit einem Feitel, einem speziellen Jausenmesser, genossen. Zum Dessert gibt es den Kärntner Reindling, ein saftiger Germteigkuchen, der mit Rosinen, Zucker und Zimt gefüllt ist und in einer speziellen Form gebacken wird.

Das Schinkenfest in Bleiburg und die kulinarischen Traditionen Kärntens stehen sinnbildlich für die Vielfalt und Qualität der regionalen Produkte und zeigen, wie eng Kultur und Genuss miteinander verwoben sind.

Für weitere Informationen über die kulinarischen Highlights Kärntens ist ein Blick in den **Genussguide von Kärnten** empfehlenswert.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Hauptplatz 1, 9150 Bleiburg, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none"> • www.klick-kaernten.at • www.kaernten.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at