



Genuss mit Tiefgang

EINE REISE IN DEN KARST



*„MANCHMAL BRAUCHT ES NUR EINEN SCHLUCK WEIN, EINEN
HÜGEL IM ABENDLICHT UND DEN MUT, WIEDER BEI SICH
SELBST ANZUKOMMEN.“*

PATRICK HARTMANN

Zeit für dich. Wirklich.
Du funktionierst. Du lieferst. Du bist erreichbar.
Und irgendwo dazwischen hast du vergessen, wie sich echter Genuss anfühlt.
Diese Reise ist kein Luxus.

Sie ist ein Gegenpol zu dem, was du täglich leistest.
Eine Einladung zum Innehalten, zum Durchatmen, zum Wieder-Spüren.

WARUM DIESE REISE, DIR GUT TUT

- Weil du oft für andere da bist und dich selbst zuletzt spürst.
- Weil Klarheit nicht im Kalender entsteht, sondern in der Stille danach.
- Weil gute Entscheidungen ein gutes Gefühl brauchen.
- Weil echte Verbindung nicht digital ist sondern zwischen Menschen am Tisch entsteht.
- Weil Genuss kein Konsum ist, sondern eine Haltung zum Leben.





3 NÄCHTE

ALL IN – VOLLER SERVICE

GENIESSE VOLLEN SERVICE,
PERSÖNLICHE BEGLEITUNG
UND GANZ VIEL RAUM FÜR DICH

ABFAHRT
DONNERSTAG

16. Oktober 2025

OÖ – KARST
(08.00) (13.00)

ANKUNFT
SONNTAG

19. Oktober

KARST – OÖ
(15.00) (20.00)

Unser Zuhause im Karst: Špacapan House

Mitten im Herzen von Komen liegt das traditionsreiche Špacapan House, ein Ort, der Kulinarik, Handwerk und Gastfreundschaft seit Generationen verbindet. Hier treffen authentische Küche, gereifte Weine und ehrliche Menschen aufeinander. In den gemütlichen Zimmern, im historischen Weinkeller und bei den liebevoll zubereiteten Menüs spürt man: Das ist mehr als ein Hotel, es ist ein Stück Karst, das lebt.

Hotel Adresse

Špacapanova Hiša
Komen 85, 6223 Komen

Essen:

inkl. herrlichem Frühstück
Regional und Saisonal

Belegung

Einzelzimmer oder Doppelzimmer

Info

- 30 min nach Triest
- 15 min zu den Ausflugszielen
- 10 min nach Stanjel





ŠPACAPAN HOUSE KULINARIK MIT HERKUNFT

“MIT EINEM EIGENEM KÄSEKELLER”

Seit 1973 ist das Špacapan House eine feste Größe der Karst-Küche. Heute wird das Haus von Ago Spacapan mit viel Feingefühl weiterentwickelt. Die Küche setzt auf regionale Zutaten mit klarer Herkunft, vom Karstlamm über frischen Topfen bis zu hausgemachten Ravioli. Im alten Weinkeller reifen Wein, Schinken und Käse direkt vor Ort.

DONNERSTAG 16. OKTOBER

ANKOMMEN UND EINTAUCHEN



ZEIT	WO?	INFO
13:00 Uhr	Hotel	Kleine Jause oder Mittagessen zur Stärkung
15:00 Uhr	Winzerbesuch	Benjamin Zidarich, Duiono Aurisina
17:00 Uhr	Hotel	Zeit zur freien Verfügung
20:00 Uhr	Hotel	Kulinarische Verwöhnung in mehreren Gängen, inkl. Weinbegleitung

CILCEVI HOMESTEAD

BIO KÄSE FARM

Wir besuchen Tom und Borut, die beiden haben 2011 begonnen, die brachliegenden Flächen des Čilčevi-Hofs im Karst wieder zu kultivieren, mit Hingabe, Wissen und Respekt für Natur und Tier. Heute ist Čilčevi ein Ort für regenerative, biologische Landwirtschaft mit alten, an die Region angepassten Tierrassen wie Karstschafen, Drežnica-Ziegen, Cika-Rindern und Eseln, die das ganze Jahr über auf den nährstoffreichen Karstweiden grasen, einem der artenreichsten und zugleich gefährdetsten Lebensräume Europas (Natura 2000).



Aus der Heumilch dieser Tiere entstehen besondere Produkte: Joghurt, Frischkäse, Halloumi, gereifte Rohmilchkäse, eingelegte Käsebällchen, Topfen, alles handgemacht, unverfälscht, tief verwurzelt. Ergänzt wird das Angebot durch Eier, Sirupe, Konfitüren, Trockenfrüchte und altes Obst aus dem eigenen Garten.

Ein Hof, der nicht nur nährt, sondern berührt.

BESUCH AM WEINGUT VON MATEJ LUPINC

Weine mit Charakter, gewachsen im Karst

Das Weingut Lupinc liegt eingebettet in die steinige Landschaft von Prepotto, wo die Familie seit Generationen authentische Karstweine produziert. Der Fokus liegt auf einheimischen Rebsorten wie Vitovska, Malvasia und Terrano, die hier – getragen vom Wind, der Sonne und dem kalkreichen Boden – ihren unverwechselbaren Ausdruck finden.

Die Weine von Lupinc sind ehrlich, mineralisch und kraftvoll, genau wie die Region selbst. Im Keller wird mit Zurückhaltung und Gefühl gearbeitet, damit das, was der Karst hergibt, unverfälscht ins Glas kommt.



FREITAG 17. OKTOBER

KÄSE, WEIN UND GENUSS



ZEIT	WO?	INFO
08:00	Hotel	Frühstück
09:30	Käsefarm	Besuch, Wanderung, Verkostung Cilcevi Homestead
13:00 Uhr	Hotel	Zeit zur freien Verfügung
15:30 Uhr	Weingut	Weingut Lupinc, Weingarten, Weinkeller, Verkostung und Abendessen
21:00 Uhr	Hotel	Rückfahrt

WER SUCHET DER FINDET

WIR BEGEBEN UNS AUF TRÜFFELSUCHE, BESSER
GESAGT EIN VIERBEINER MIT RICHTIG FEINER NASE.
WIR LERNEN, RIECHEN UND SCHMECKEN DABEI.



WEINGUT SKERK

Das Weingut Sandi Skerk liegt in der Region Friaul-Julisch Venetien, Italien, und ist bekannt für seine naturnahen Weine, die sowohl in Italien als auch international höchste Anerkennung genießen. Sandi Skerk verfolgt eine minimalistische und naturverbundene Herangehensweise an den Weinbau, bei der der Einfluss des Terroirs und die Rebsorten im Vordergrund stehen

Das Weingut setzt auf biologische Methoden und lässt seinen Weinen die nötige Zeit, um sich auf natürliche Weise zu entfalten. Besonders die Orange Wines und naturbelassenen Weißweine des Weinguts sind für ihre Tiefe, Komplexität und Einzigartigkeit bekannt.



SAMSTAG 18. OKTOBER

SINNESFEUERWERK ZÜNDEN



ZEIT	WO?	INFO
08.30 Uhr	Hotel	gemeinsames Frühstück
10:00 Uhr	Trüffelsuche	Trüffel riechen, schmecken und lernen, inkl. Mittagessen
14:00 Uhr	Weingut	Winzer Sandi Skerk
15:30 Uhr	Stadtbesuch	Besichtigung Stanjel inkl. Führung
18:00 Uhr	Abendessen	Grad Stanjel inkl. Schinkenkeller

TRIEST - EIN TAG AM MEER

Wardiere Travel Agency



Triest ist keine Stadt, die laut auf sich aufmerksam macht. Sie flüstert. Und wer zuhört, wird reich belohnt.

Bei einem geführten Spaziergang durch die historische Altstadt tauchen wir ein in eine Stadt, die jahrhundertlang Schnittpunkt von Kulturen war. österreichische Eleganz trifft italienisches Lebensgefühl, slawische Wurzeln auf mitteleuropäischen Charme.

Wir schlendern über elegante Plätze, vorbei an alten Buchhandlungen, Palazzi und ans Meer. Die Atmosphäre: weltoffen, gelassen, leicht melancholisch. Eine Stadt, die nicht beeindruckt, sondern berührt.

Zum Ausklang erwartet uns ein gemeinsames Essen in einer typischen Osteria, mit regionaler Küche und einem letzten Glas Wein, das nach Süden schmeckt. Und wer mag, genießt danach noch einen Kaffee im berühmten Caffè Sacher, wo Triest seine Wiener Vergangenheit mit jeder Tasse feiert.

SONNTAG 19. OKTOBER

WIR KOMMEN DEM MEER NAHE



ZEIT	WO?	INFO
08.30 Uhr	Hotel	gemeinsames Frühstück
09:30 Uhr	Stadtführung	Triest erleben in vollen Zügen
11:30 Uhr	Stadt	Zeit zur freien Verfügung
13:00 Uhr	Lunch	Mittagessen Osteria
15:00 Uhr	Abreise	Fahrt zurück nach Oberösterreich



Was passiert, wenn du dir wirklich Zeit nimmst?

Du atmest anders.

Du hörst wieder zu, auch dir selbst.

Der Druck lässt nach, die Gedanken werden klarer.

Dein Körper schaltet runter, dein Kopf wird freier.

Und plötzlich ist wieder Raum für das Wesentliche.

✨ Nach dieser Reise wirst du nicht nur erholt, sondern neu verbunden zurückkehren.

Du triffst klarere Entscheidungen, weil du wieder fühlst, was richtig ist.

Du wirst Inspiration mitnehmen, um deine Beziehungen zu stärken, privat wie beruflich.

- Und vielleicht zum ersten Mal seit Langem sagen:

„Ich war wirklich bei mir.“



- +43 660 4353634
- www.patrickhartmann.at
- genuss@patrickhartmann.at



Deine Auszeit im Überblick:

- ✓ 3 Übernachtungen im Špacapan House (EZ/DZ)
- ✓ Tägliches Frühstück mit regionalen Produkten
- ✓ 3 hochwertige Abendmenüs inkl. Weinbegleitung
- ✓ Käse-Workshop, Trüffelsuche & Verkostungen
- ✓ Winzerbesuche & Jausen
- ✓ Stadtführungen in Štanjel & Triest
- ✓ Persönliche Begleitung durch Patrick Hartmann
- ✓ Transport im Mercedes Vito ab/bis Österreich
- ✓ Viele kleine Überraschungen & Zeit für dich

DEINE INVESTITION:

€ 1.200 PRO PERSON

(MAX. 6 TEILNEHMER | EINZELZIMMER
MÖGLICH | REISEZEIT: 16.–19. OKTOBER 2025)

Spürst du, dass es Zeit ist für eine echte Auszeit?
Dann melde dich für dein Gespräch mit Geschmack.

Ich nehme mir Zeit für dich.

Gemeinsam schauen wir, ob diese Reise zu dir passt.

Diese Reise verändert nicht die Welt, aber vielleicht
verändert sie deine.

VERANSTALTER: MIT REISEN, 4020 LINZ