

Verschneites Paradies für sanften Wintersport: Das Lesachtal

Wenn sich im Winter eine dicke Schneedecke wie ein weißer Mantel über das Lesachtal legt, verwandelt sich das naturbelassenste Tal Europas in ein verschneites Paradies für sanften Wintersport fernab von Hektik und Massentourismus. Wer in der kalten Jahreszeit in das Tal zwischen den Karnischen Alpen im Süden und den Lienzer Dolomiten im Norden reist, entdeckt eine verträumte, zauberhaft winterliche Kulisse, die sich in den vergangenen Jahrzehnten kaum verändert hat. Im Winter schaltet das abgelegene Tal im Kärntner Süden nochmals einen Gang runter.

Abseits von Après-Ski und Pistenrummel zeigt sich der Winter hier wie anno dazumal: lautlos. Auf leisen Sohlen wandern Naturfreude und Ruhesuchende durch weiße Landschaften und besteigen mit Tourenski oder Schneeschuhen einen Berg, um am Ende mit einer beeindruckenden Aussicht auf verschneite Berggipfel belohnt zu werden.

Dank ihrer Ursprünglichkeit gelten die Karnischen Alpen und Lienzer Dolomiten als absoluter Geheimtipp für Skitourengeher. Außerdem werden die über 60 Kilometer Langlaufloipen täglich frisch präpariert. Die Grenzlandloipe bietet Freunden des nordischen Sports tolle Bedingungen entlang der Gail und der Kärntner-Osttiroler Grenze. Mit etwas Glück werden Sie von Profis wie dem norwegischen Ausnahmeathlet Ole Einar Bjørndalen überholt – der zieht im benachbarten Obertilliach nämlich häufig seine Bahnen. Abwechslungsreiches und kostenloses Langlaufvergnügen bietet die kleine, aber feine Sonnenloipe in St. Lorenzen.

Wie kann man einen kalten, winterlichen Tag am besten am Abend ausklingen lassen? Mit einem warmen Kaminfeuer, bei alpiner Wellness im entspannenden Almwelness Resort Tuffbad oder bei einem köstlichen Abendessen in einem der Gasthöfe, die auf qualitativ hochwertige Lebensmittel setzen. Im Lesach- und Gailtal ist schließlich auch die weltweit erste Slow Food Travel-Destination beheimatet. Slow Food ist eine Gegenbewegung zum Fast-Food-Wahn der Neuzeit, eine Lebenseinstellung. Hier im Lesachtal – im kulinarischen Süden Österreichs – sind die Gäste gemeinsam mit ihren Gastgebern unterwegs zu den Wurzeln des guten Geschmacks. Dabei schaut man den Produzenten nicht nur über die Schulter, sondern legt selbst Hand an und bekommt wertvolles Wissen vermittelt.

PRESEINFORMATION

Reisende, die das Jahr ganz besonders ausklingen lassen möchten können beispielsweise weiße Bergweihnachten auf einem der vielen Bergbauernhöfe verbringen und am letzten Tag des Jahres beim traditionellen Silvesterlanglauf in St. Lorenzen teilnehmen.

Ganz gleich ob Naturliebhaber zum Langlaufen, Winterwandern, Schneeschuhlaufen oder Skitourengehen ins Lesachtal kommen, hier passiert automatisch etwas, was wir in der Alltagshektik völlig verlernt haben: Nicht fest halten, sondern los lassen und zur Ruhe kommen, in der lautlosen Natur des Lesachtals. Die angenehm authentische Gastfreundschaft der Lesachtaler Bevölkerung sorgt letztendlich für die totale Entspannung. All-Inclusive Angebote und Winterpackages zu den Themen Schneeschuhwandern, Skitouren, Langlaufen und Wellness findet man auf: www.lesachtal.com

Kurzversion:

Das Lesachtal ist ein vielfältiges Wintersport-Eldorado abseits der Pisten: Ob bei Schneeschuhwanderungen auf märchenhaft verschneite Wiesen und Almen oder bei Skitouren in den Karnischen Alpen und Lienzer Dolomiten – im naturbelassensten Tal Europas ist für jeden Naturliebhaber genau das Passende dabei! An die 60 Kilometer bestens präparierte und schneesichere Loipen stehen für den Langlaufurlaub bereit... Wer noch mehr Aktivitäten abseits der Pisten sucht, dem stehen kleine, feine Rodelbahnen und schöne Winterwandermöglichkeiten zur Verfügung. Nette und gesellige Abende verbringt man im Lesachtal bei Eisstockpartien im Eiszentrum in Maria Luggau oder bei Alpiner Wellness in einem der gemütlichen Beherbergungsbetriebe.

Alle Infos für einen unvergesslichen Winterurlaub auf www.lesachtal.com

Pressekontakt:

Christopher Puntigam, NLW Tourismus Marketing GmbH
9620 Hermagor, Österreich | T +43 4282 3131-319 E christopher.puntigam@nlw.at