

Med smučanjem  
obdani z očarljivimi  
tritisočaki



# Zimske počitnice za sladokusce

**Slovenci zelo radi smučamo, neredke pa so tudi družine, katerih člani kažejo zanimanje še za druge zimske radosti in jih drvenje po belih strminah sploh ne priteguje. Zato so izjemno priljubljena tudi središča, ki lahko zadovoljijo različne potrebe in pričakovanja, denimo, Kals na vzhodnem Tirolskem.**

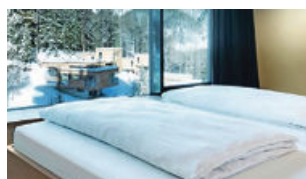
Leži pod najvišjo avstrijsko goro, 3798 metrov visokim Velikim Klekom (Grossglocknerjem), sredi Visokih Tur, ki so jih za nacionalni park razglasili šele leta 1986 in ki znameniti vršac obdajajo delno na Koroškem, delno pa na vzhodnotirolski strani. Tamkajšnji upravitelji imajo za turistične razvojne predloge domačinov veliko več poslušaka kot v našem Triglavskem

**Hotel za razvajanje** Gradonna Mountain Resort, ki leži na vzpetini nad vasico Kals, in sicer na višini 1500 metrov, je zelo posrečeno vključen v okolje. Velik in sodoben hotel z veliko osrednjo stavbo in 41 apartmaji v manjših objektih tako sploh ne izstopa iz okolice: arhitekti so ga namreč ozaljšali z domačimi skodlami, da bi ublažili pretirani modernizem v notranjo-

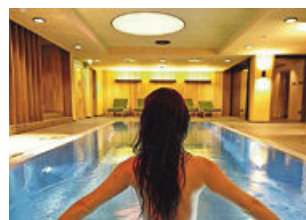


počitnice: od velikega centra dobrega počutja s kar tremi bazeni do smučarskega servisa in izposojevalnice opreme. V ospredju je tudi kulinarika: na voljo je več različnih gostinskih lokalov s pestro ponudbo, v vinski kleti pa pripravljajo pokušine domačih žganjic. Skratka, razvajanje gostov je nedvomno prednostna naloga tamkajšnjih turističnih delavcev, ki zimsko pravljico sklenejo s prijaznostjo in izjemno strokovnostjo. Izurjeno ekipo vodi izkušeni **Florian Partel**, ki je bil prej na čelu nekaterih najboljših hotelov v mondenem Kitzbühelu, kot je, denimo, prestižni Weisses Rössl. Številne goste bo seveda navdušila brezplačna brezžična povezava do medmrežja, nas pa tudi informacije v slovenskem jeziku in slovenski televizijski program.

**Gradonna Mountain Resort: v koraku s časom, a kljub temu topel in domačen**



**Velika okna omogočajo nenehen stik z zimsko idilo.**



**Razvajanje po dostopni ceni**

vracija za prave sladokusce, s čudovito ponudbo hrane in izbranih vin. Seveda, uživanje alkohola je primerno zgolj za tiste, ki na 2621 metrih tudi prespijo. Mimogrede, restavracija in sobe za goste skozi velikanska okna ponujajo dih jemajoče podobe zimske narave, nedvomno pa je enkratno doživetje prav na vrhu pričakati sončni vzhod ali zahod, da ne govorimo o nočeh, obsijanih s čarobno svetlobo polne lune. In še nezanimljiv podatek: privlačno visokogorsko središče preseneča tudi z dostopnimi cenami, predvsem za pare.

**DRAGO BULC**

**Kals in Matrei sta se združila v največjastnejsše smučišče na vzhodnem Tirolskem.**



narodnem parku, zato so prav v parku dovolili zgraditi žičnice in urediti smučarske proge. Ker sami prebivalci niso bili dovolj podjetni, so k sodelovanju povabili še tirolsko podjetje Shulz, ki se je z ekološko-turističnimi projekti izkazalo že v drugih gorskih središčih na Koroškem in na vzhodnem Tirolskem. Nazadnje so postavili kar hotelsko naselje s 600 posteljami, ki je prava posebnost alpske turistične arhitekture.

sti, pa so prostore opremili s starinskimi slikami in z veliki steklenimi površinami obiskovalcem odprli čudovite poglede v naravo. Snovalci so veliko pozornosti namenili tudi funkcionalnosti in udobju, tako je v osrednjem objektu prav vse, kar potrebujemo za nepozabne

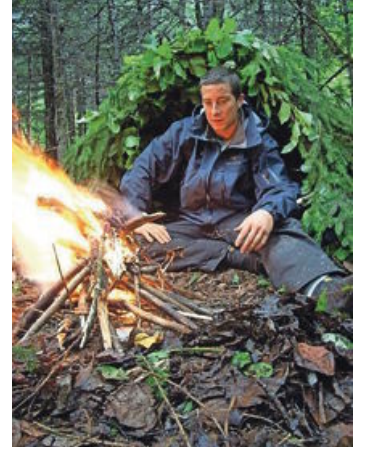
**Vrhunska kulinarika sredi zimske idile**

Kals in Matrei, ki so ju povezali pred dvema letoma, sta s skupnimi močmi postala največje smučišče na vzhodnem Tirolskem, po katerem je speljanih 110 kilometrov po večini zahtevnejših in daljših prog. Na najvišjo vodi nova kabinska žičnica, ki ponuja čudovit razgled na veličastne tritisočake in očarljive doline, na najvišji točki pa je resta-

## Čez planke

### Naučite se preživeti – tudi v afriški divjini

**London** – Bear Grylls je postal sinonim preživetja, tudi če je v boju za življenje treba žvečiti žuželke in piti lasten urin. Toda opazovati sposobnosti preživetja prek malih zaslonov je eno, iti v divjino in preživeti pa drugo. Zaradi česar je pustolovski zvezdnik oddaje Survivor: Neverjetno preživetje letos zagnal projekt Akademije preživetja, večdnevni tečaj, v katerem ljudje preizkušajo svoje zmožnosti, prestopajo meje in se učijo preživetja v naravi. Ob čemer je telesna bolečina neizogibna, meni Grylls, ki bo učence s prihodnjim letom popeljal tudi v središče Afrike. »Leta so me ljudje spraševali, kje se lahko v resnično zahtevnih okoliščinah naučijo preživetja v naravi, tudi ko je vse proti njim. Zato se moja akademija zdaj seli tudi v Afriko,« je dejal Britanec. Eden od vodilnih učiteljev pa je dodal, da je izbrano širše območje Viktorijinih slapov v Zimbabveju – z divjo reko, skrajnimi vremenskimi razmerami, afriškimi zvermi – za to idealno, saj bodo v osrčju divjine adrenalinske navdušence učili gradnje zasilnih zatočišč, prižiganja ognja v dežju, ravnanja z nožem, prve pomoči sredi ničesar, raftinga po reki Zambezi. Kar je le vrh ledene gore.



### Veliki koralni greben kot umetniška galerija

**Brisbane** – Veliki koralni greben ni zgolj na seznamu želja vsakega popotnika po Avstraliji, temveč se je eno izmed sedmih naravnih čudes, ki ga je mogoče videti celo iz vesolja, že leta 1981 usidralo na Unescov seznam svetovne dediščine. Kar pa eni največjih avstralskih znamenitosti še ni dovolj, saj se je



čarobni podvodni svet zdaj za kratke štiri dni, do 13. decembra, preobrazil še v umetniško galerijo. Seveda podvodno, vrat v katero pa obiskovalcem ne bosta odprla le zanimanje za umetnost in plačana vstopnina, ampak si bodo morali nadeti tudi potapljaško obleko in se potopiti nekaj metrov globoko. »Veliki koralni greben smo že vsi videli po televiziji, a doživeti ga lahko spremeni življenje,« je dejal tamkajšnji umetnik **BJ Price**, ki šest del razstavlja pod vodo, s kuliso koral, rib in želv. Z željo, da bi se več ljudi zaljubilo v to naravno čudo in ga pomagalo zaščititi, saj se je letos umestilo na nič kaj zavidanja vredno Unescovo lestvico ogroženosti.

### Japonska kulinarika svetovna

**Tokio** – Vsakdo pozna suši, pa vendar je japonsko kulinariko izročilo mnogo več kot surova riba. Kar je zdaj prepoznal tudi Unesco ter japonski kulinariki, imenovani vašoku, kot drugi na svetu podelil naziv svetovne kulturne dediščine, ki si ga je doslej lastila zgolj francoska tradicionalna kuhinja. Nacionalna prehrana dežele vzhajajočega sonca, katere obed običajno sestavljajo glavna jed, skodelica riža, juha miso in vložena



zelenjava, se namreč ne ponaša zgolj z uporabo sezonskih sestavin in kuharskimi tehnikami, ki se iz generacije v generacijo prenašajo že stoletja, temveč ustvarja tudi občutke družbene povezanosti. Vsemu temu je zaradi postopne prevlade hitre in zahodnjaške prehrane grozil zaton, zaradi česar je zdrava prehrana vašoku zdaj zaščitena.