

GACKERN

meine **WOCHE**
meinbezirk.at

JOURNAL 2019



JUBILÄUM: 20. Gackern

in St. Andrä vom 9. bis 18. August 2019



Stimmung



Musik



Highland-Games



Kulinarik

**Raiffeisenbank
Mittleres Lavanttal**



**Ein starker Partner
von Anfang an.**

**20 Jahre Gackern –
Miteinander erfolgreich.**



RBML mei bank.daham.

www.rb-mittleres-lavanttal.at

Im Zeichen des Geflügels

Das Gackern feiert heuer sein 20-Jahr-Jubiläum. Karl Feichtinger und Anton Meyer, die Gründungsväter des Vereins St. Andräer Geflügelfest, blicken zurück.

Wir waren mutig, fleißig und blauäugig“, erinnert sich Karl Feichtinger, Obmann des Vereins St. Andräer Geflügelfest, an die Anfänge des Gackerns zurück. Vor zwanzig Jahren stand die Idee, dem „Hendl“ in St. Andrä ein Fest zu widmen. Mit dieser Idee traten Ingrid Weinländer aus dem Tourismusamt der Stadtgemeinde St. Andrä, Unternehmer Anton Meyer und Herbert Quendler, der damalige Sprecher der Wirte, an Karl Feichtinger, den Geschäftsführer der Wech Geflügel GmbH, heran.

Loreto-Wiese rasch Favorit

Von Anfang an war klar: St. Andrä soll ein Geflügelfest bekommen! Dann ging es Schlag auf Schlag. Feichtinger holte den Rat des selbsternannten Ideen-Großindustriellen Reinhard Eberhart ein. Vom ursprünglichen Gedanken, ein kulinarisches Fest in der Stadt zu veranstalten, kamen die Initiatoren rasch ab. „Eberhart hat mit uns die Stadt besichtigt und sich schnell festgelegt: Für eine Veranstaltung dieser Art kann nur die idyllische Loreto-Wiese in Frage kommen“, erzählt Feichtinger. Auch die bis heute erhalten gebliebene kreisförmige Anordnung des Festgeländes mit Strohhallen als Sitzgelegenheiten geht auf die anfängliche Ideen zurück.

War in den ersten Gedanken von einem dreitägigen Fest die Rede, erwiesen sich die Initiatoren von Beginn an als Visionäre. „Natürlich sind wir für verrückt erklärt worden, als wir ein zehntägiges Event ins Auge gefasst haben“, berufen sich Feichtinger und Obmann-Stellvertreter Anton Meyer auf die eingangs erwähnte Blauäugigkeit.



Machen mit ihren Kollegen das Gackern Jahr für Jahr aufs Neue zu einer Erfolgsgeschichte: Karl Feichtinger (links) und Anton Meyer

70.000 bis 80.000 Besucher

Die Entwicklung gibt den Initiatoren recht. Das belegen die Zahlen: Im ersten Jahr kam die Veranstaltung auf 18 Gerichte, geschätzte 22.000 verkaufte Portionen und rund 25.000 Besucher in zehn Tagen. Heute tischen die neun Gackern-Wirte 55 nationale und internationale Geflügel-Gerichte auf, verkaufen 65.000 Portionen und dürfen zwischen 70.000 und 80.000 Besucher auf der Loreto-Wiese begrüßen.

Ein Fest mit Event-Charakter

Die Erfolgsfaktoren sind schnell ausfindig gemacht: Das Fest hat mit Live-Musik (heuer treten 15 Musik-Gruppen auf) Event-Charakter – und das bei freiem Eintritt! Das Gackern ist dank der

Zelte eine wetterfeste Veranstaltung, überzeugt bei den Gästen seit zwanzig Jahren mit moderat gestalteten Preisen – und nicht zuletzt mit ausgezeichnete Kulinarik. Im Jahr 2003, nur drei Jahre nach der Gründung, zeichnete das Land das Gackern als kulinarisches Top-Event Kärntens aus. Bleibt nur die Frage, wie das Geflügelfest zu seinem Namen kam? „Beim Auto fahren ist mir der Name Gackern eingefallen“, verrät Feichtinger. Und „gegackert“ wird nun schon zwanzig Jahre!

Impressum „Gackern Journal 2019“

Medieninhaber und Herausgeber:
Verein St. Andräer Geflügelfest
Satz, Grafik und Redaktion: Kärntner WOCHEN
Zeitungs-GmbH, Hasnerstraße 2/1, 9020 Klagenfurt
Alle Fotos: Verein St. Andräer Geflügelfest
und Josef Emhofer

Zehn Tage wird „gegackert“!

Das Programm vom 9. bis 18. August stellt unter Beweis: Das „Gackern“ ist ein fester Bestandteil des Kärntner Event-Sommers. Und das alles bei freiem Eintritt!

Ursprünglich war das „Gackern“ in St. Andrä im Lavanttal als kulinarisches Sommerfest konzipiert. Heute, zum 20-Jahr-Jubiläum, demonstriert das Rahmen-Programm einmal mehr, dass das Geflügelfest ein fester Bestandteil des Kärntner Event-Sommers ist. In einer einzigartigen Ambiente im Anblick der mächtigen Basilika Maria Loreto wird der „Gackern“-Besuch bei täglicher Live-Musik mit Open-Air-Stimmung zum unvergesslichen Erlebnis.

Der Eröffnungstag

„Das alles bei freiem Eintritt“, betonen Obmann Karl Feichtinger und Stellvertreter Anton Meyer vom Verein St. Andräer Geflügelfest, der das „Gackern“ ausrichtet. Das Programm ist ab dem Eröffnungstag vielfältig und abwechslungsreich. Los geht's am Freitag, 9. August, ab 16 Uhr: Um 17.30 Uhr stehen ein Warm-up mit der Stadtkapelle St. Andrä und um 19 Uhr Festansprachen zum Jubiläum mit anschließendem Auftritt des „Schneiderwirt“-Trios, dem Nachfolger der „Kern Buam“, auf dem Programm. Um 22 Uhr wird schließlich ein Jubiläumsfeuerwerk gezündet.

Der Trachtentag

Jeder Tag hat seine eigenen Höhepunkte zu bieten. Dazu gehört auch der Sonntag, 11. August: Der Trachtentag beginnt mit einer Jubiläumsfestmesse mit Trachtenweihe in der Basilika Mario Loreto um 10 Uhr und anschließendem Trachtenumzug. Eine Modeschau des Trachtenhauses Strohmaier rundet um 18.30 Uhr jenen Tag ab, an dem auch viele Besucher in Tracht auf der Loreto-Wiese erscheinen.



Die Party-Band „Meilenstein“ gibt am Donnerstag, 15. August, beim „Gackern“ auf der Loreto-Wiese in St. Andrä ab 19 Uhr richtig Gas!



Karl Feichtinger freut sich auf die Teilnehmer am Krähwettbewerb

Der Krähwettbewerb

Nicht entgehen lassen dürfen sich die Besucher den Donnerstag, 15. August: Am Feiertag Mariä Himmelfahrt folgt nach dem Fröhschoppen mit der Trachtenkapelle Emmersdorf aus der Wachau (11.30 Uhr) der dritte Kärntner Krähwettbewerb (14 Uhr). Ab 19 Uhr gibt „Meilenstein“, Kärntens wohl bekannteste Party-Band, richtig Gas.

Highlander-Tag & Grande Finale

Der 17. August (Samstag) ist der Highlander-Tag, an dem ab 11.30 Uhr die Highlander-Youngsters aufeinander-

treffen. Um 13 Uhr fällt der Startschuss für die 13. Highlander-Wettkämpfe (Anmeldungen: musik@gackern.com). Am Abschlussstag (Sonntag, 18. August) gibt es nochmals ein vielseitiges Programm: Fröhschoppen mit der Blaskapelle „Alpendudler“ aus Tirol (11.30 Uhr), Auftritt der „Alpenoberkrainer“ (19 Uhr) und Schluss-Zeremonie „Jubiläum 20 Jahre Gackern“ (21 Uhr). Das gesamte Programm ist im Internet auf www.gackern.com abrufbar.

HÖHEPUNKTE 2019

- Täglich Live-Musik
- Internationale Geflügel-Spezialitäten
- 13. Highlander-Wettkämpfe
- Trachten-Modeschau
- Trachtenweihe und Festumzug
- 3. Kärntner Krähwettbewerb
- Lagerfeuer-Romantik
- Erlebnisreiten für Kinder
- Stroh-Tummelplatz
- Kutschenfahrten

wech.at



Geflügel vom Bauernhof

Mehr Gäste flattern dir ins Haus, servierst du Wech Bio-Hendlschmaus!

**20
Jahre**



Wech gratuliert zum 20-Jahr-Jubiläum!

Kärntner Bio-Hendl werden auf richtigen Bio-Betrieben aufgezogen, haben extra viel Platz im Stall, bekommen nur allerbestes Biofutter und genießen natürlich Auslauf auf grünen Weiden. So sind sie vom allerfeinsten Geschmack, der schon so manchen Gast zum Stammgast gemacht hat.

*Max und Moritz,
ziemlich frech,
denken beide:
„Wenn, dann Wech.“*

Europas Geflügel-Hauptstadt

St. Andrä gelangte in den vergangenen zwanzig Jahren durch das Gackern zu europaweiter Berühmtheit.
Ein Rückblick in Bildern!

Wer hätte sich gedacht, dass sich das Gackern vom kleinen „Gartenfest“ zum gefragtesten Geflügelfest in Europa entwickelt und jährlich gut 75.000 Besucher anlockt? Mit gelebter und nachvollziehbarer Regionalität und einem tollen Musik-Programm (bei freiem Eintritt!) wurde das Gackern in St. Andrä von Jahr zu Jahr größer. Mitverantwortlich dafür sind das Lagerfeuer-Ambiente im Anblick der beleuchteten Basilika Maria Loreto und ein beispielhaftes Preis-Leistungsverhältnis. Und natürlich die einzigartige Speisekarte der heuer wieder neun Gackern-Wirte!



Die Strohballen dienen beim Gackern nicht nur als Sitzgelegenheit, die Kinder nutzen das Stroh auch zum Spielen



www.kia.com

Für alle, die mehr vom Leben wollen.

Bei Finanzierung ab
€ 14.990,-¹⁾

STONIC



The Power to Surprise

Der neue Kia Stonic. Außergewöhnlich anders.



Autohaus Maier

Hauptstraße 21 • 9433 St. Andrä/Lavanttal • Tel.: 04358 - 22 53

autohaus-maier@aon.at • www.autohaus-maier.at

CO₂-Emission: 136-103 g/km, Gesamtverbrauch: 3,9-5,9 l/100km

Symbolfoto. Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten. 1) Listenpreis Kia Stonic Titan € 16.590,00 abzgl. Preisvorteil bestehend aus € 300,00 Österreich-Bonus und € 1.100,00 Leasingbonus bei Finanzierung über Kia Finance. Die Abwicklung der Finanzierung erfolgt über die Santander Consumer Bank GmbH. Stand 01/2019. Angebot gültig bis auf Widerruf. Erfüllung banküblicher Bonitätskriterien vorausgesetzt. *) 7 Jahre/150.000km Werksgarantie.



Individuelle Wohnkonzepte
und erstklassiges Handwerk



RÄUME
DURCH
DENKEN



ANTON MEYER
RAUM AUSSTATTUNG

www.ameyer.at

Ein Stelldichein beim Gackern

Foto-Rückblick, Teil zwei: Viele Prominente und musikalische Stargäste erwiesen in den vergangenen zwanzig Jahren dem Gackern die Ehre.

In der 20-jährigen Geschichte des Gackerns kam der weitest angereiste Gast aus Australien. Auch die heimische Polit-Prominenz erweist dem Geflügelfest alljährlich die Ehre. Erwähnenswert sind zwei Gackern-Liebhaber, die nicht mehr unter uns weilen: die einstige „Hendl-Baronin“ und langjährige Firmen-Chefin Kommerzialrätin Hermine Wech und der ehemalige Kärntner Landeshauptmann Jörg Haider. Musikalische Star-Gäste waren unter anderem „Die Mooskirchner“, Jazz Gitti und Erwin Aschenwald. Auch „Robinson“ Josef Krassnitzer hatte hier schon seinen großen Auftritt.



„Hendl-Baronin“ und Gackern-Fan der ersten Stunde: Hermine Wech, hier in einem Interview mit ORF-Moderatorin Ute Hofstätter-Pichler

Start 6.7.2019

2 Flow Trails | 8 km Abfahrt |
5.500 m² Übungsparcour |
Bikeverleih

Transport von Bikern und
Bikes zum Start mit der
Burgstallofenbahn
(4er-Sessellift)

Liftbetrieb täglich 10 - 17 Uhr
von 6.7.-8.9.2019
September bis Saisonende
an den Wochenenden

KORALPE
FLOW COUNTRY TRAILS

www.koralpe-kaernten.at



feel the flow...



ERSTE SPARKASSE

THE FUTURE IS YOURS.

200

JAHRE

#GLAUBANDICH

erstebank.at
kspk.at

Vom Gackern-Burger bis zum Hendl-Lutscher

Wirte, Teil 1: Diese Wirte machen das Gackern in St. Andrä im Jubiläumsjahr erneut zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.

...



Evelin Brenner-Jäger, seit zwanzig Jahren beim Gackern dabei

GASTHOF BRENNER

„Jedes Jahr ist für sich einzigartig“, weiß Evelin Brenner-Jäger vom Gasthof Brenner zu berichten, nachdem sie seit zwanzig Jahren beim Geflügelfest mit dabei ist. Von der ersten Stunde an ist sie auf der Loreto-Wiese vertreten. Speziell für die Besucher beim Gackern bietet sie Backhendl, gefülltes Hendlfilet und den Gackern-Burger an. Mit der Zeit hat sie gemerkt, dass viele Besucher zum Fest kommen, die kein Fleisch essen, daher bereitet sie für Vegetarier als Alternative hausgemachte Kärntner Nudeln zu. „Die Arbeit beim Gackern ist ganz anders als im Betrieb. Es ist eine Herausforderung, aber diese nehmen wir gerne Jahr für Jahr an“, erzählt sie.

Gasthof Brenner

Zellbach, 04358/31 59

Gackern-Spezialitäten: Lavanttaler Backhendl und Gackern-Burger

GASTHOF-PENSION B70

Gerhard und Manuel Mostögl von der Gasthof-Pension B70 gehören nun schon seit drei Jahren zu den Gackern-Wirten. Beim regionalen Fest im Herzen von St. Andrä sehen sie die Chance, neue Gäste auf sich aufmerksam zu machen, für sich zu gewinnen und als Besucher abseits vom Gackern in ihrem Gasthof begrüßen zu dürfen. Bei ihren Speisen gilt das Konzept „Kulinarik aus Kärnten mit Lavanttaler Fleisch und Kärntner Bier“. Extra fürs Gackern bieten sie Gästen Thai Curry, Gackern-Nudeln und frischgebackene Krapfen an. „Wir achten darauf, dass alle Produkte frisch zubereitet sind: Bei uns gibt es nichts Fertiges“, erzählt Gerhard Mostögl.

Gasthof-Pension B70

Framrach, 0699/130 63 102

Gackern-Spezialitäten: Gackern-Spieß und ofenfrisches Baguettes



Das „B70“-Duo: Gerhard (links) und Manuel Mostögl



Verrücktes Duo: Stefan Reichel (links) und Erich Graf

CRAZY CHICKENS

Hier ist ein Besuch in der Tat etwas ganz Besonderes, denn: Das Kultstand „Crazy Chickens“ gibt es ausschließlich beim Gackern in St. Andrä. Stefan Reichel aus Maria Rojach und Erich Graf aus St. Andrä beschlossen im Jahr 2014 gemeinsam kulinarische Gerichte beim Gackern anzubieten. „Durch das Ausscheiden eines Wirtes wurde ein Platz auf der Loreto-Wiese frei. Wir haben uns dazu entschlossen, diese Chance zu ergreifen“, berichtet Reichel. Speisen aus aller Welt und hausgemachte Schnäpse erwarten die Besucher an ihrem Stand. „Das Gackern besticht durch ein einzigartiges Ambiente. Wir tragen voller Stolz dazu bei“, erzählt Graf.

Crazy Chickens

St. Andrä, 04358/55 333

Gackern-Spezialitäten: Hendl-Lutscher und Noodlebox

**WIR IN KÄRNTEN
FEIERN VOLLE KANNE.**



**20. JAHRE
GACKERN ST. ANDRÄ**

Villacher

Die Gackern-Schmankerln erfreuen den Gaumen

Wirte, Teil 2: Wenn die Wirte vom Gackern sprechen, geraten sie ins Schwärmen. Ambiente und Atmosphäre auf der Loreto-Wiese sind einzigartig!



Die „Deutscher“-Wirte Karin und Bernhard Wasserbacher

GASTHOF DEUTSCHER

Karin und Bernhard Wasserbacher vom Gasthof Deutscher in St. Andrä waren von Anfang an vom Event überzeugt und sind nun schon seit 19 Jahren dabei. „Beim Gackern fühlt sich ein jeder wohl – egal ob Klein oder Groß“, erzählt Bernhard Wasserbacher. Bei seinem Stand bietet das Wirte-Ehepaar den Gästen unter anderem das beliebte „Deutscher Wiener“ oder den „Deutscher Schmankerlteller“ an. „Bei dieser tollen Ambiente wollen wir die Besucher mit freundlichem Personal, einem gemütlichen Zelt und guten Gerichten überzeugen“, schildert Bernhard Wasserbacher. Und das gelingt seit 19 Jahren ...

Gasthof Deutscher

St. Andrä, 04358/22 80

Gackern-Spezialitäten: Pulled Turkey Burger mit Coleslaw und klassisches „Hendlwiener“

GRAF'S GASTRONOMY

Den Stand von Erich Graf („Graf's Gastronomy“) finden die Besucher seit 2012 beim Gackern. In St. Andrä und Wolfsberg konnten seine Mitarbeiter und er bereits jede Menge gastronomische Erfahrung sammeln. Das gesamte Team freut sich somit jedes Jahr aufs Neue auf die bevorstehenden Herausforderungen beim Gackern: „Auf der Loreto-Wiese entsteht eine besondere Atmosphäre durch Kulinarik, Musik und die Gäste – es ist einzigartig“, schwärmt Graf. Das umfangreiche Angebot reicht vom Hendl über die Gackern-Pfanne bis hin zu Waffeln mit Eis. Auf Regionalität und Qualität legt er bei seinen Gerichten großen Wert.

Graf's Gastronomy

Wolfsberg, 04352/36 0 35

Gackern-Spezialitäten: Gackern-Pfanne und Dreierlei Paniertes mit Kräuterdip



Vater und Sohn: Erich Graf (rechts) mit Sohnemann Christoph



Christian Kehraus ist seit dem Jahr 2016 beim Gackern vertreten

FESTZELT KEHRAUS

Auf Märkten in Wolfsberg traf man Christian Kehraus mit seinem Festzelt immer wieder mal an. Im Jahr 2016 kam ihm schließlich der Gedanke, auch beim Gackern mitmachen zu wollen. „Die Erfolgsgeschichte des Festes ist beeindruckend. Da war ich als Wirt natürlich interessiert, dabei zu sein“, erklärt Kehraus. Neben den klassischen Gerichten wie Grillhuhn oder Schnitzelsemmel bietet er den Gästen auch als Einziger unter den Wirten Čevapčići an. Die gesamte Organisation empfindet er jedes Jahr aufs Neue als beeindruckend. „Die Atmosphäre hier habe ich so noch bei keinem anderen Fest erlebt“, rührt der Wirt die Werbetrommel für das Gackern.

Festzelt Kehraus

Kleinrojach, 0650/78 19 780

Gackern-Spezialitäten: Grillhendl und Putenschnitzel

NIMM DEN WOLF MIT ZU DEN HENDLN



In der neuen Lovntol-Wolfsträcht aus dem G'wandl-Shop Wolfsberg

-NEU-NEU-NEU-NEU-NEU

Dekoratives Wappen im Kärnten-Design



Verschiedene Farben, Frauen- & Herrenmodelle

„Lovntol“ Logo

Detailreiche Stickerei

Echtes Wildbockleder



GUTSCHEIN Gackern-Aktion



WIR SCHENKEN einen „Gackerntaler“*

25.7.-18.8.2019

Bei einem Trachten-Einkauf von mind. 70€ im **LAGERHAUS G'WANDL-SHOP***

*Gültig bei einem Einkauf ab 70€ von Trachtenmode & -zubehör von 25.7.-18.8.2019 im Lagerhaus G'wandl-Shop Wolfsberg unter Abgabe des Gutscheines und bei vollständiger Bar- oder Bankomatzahlung. Auf lagernde Ware, nur solange der Vorrat reicht. Ausgenommen sind laufende Offerte und bereits reduzierte Waren. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Raiffeisen-Lagerhaus Wolfsberg reg.Gen.m.b.H.

Jeder Gackerntaler ist € 10,- wert und kann bei jedem Gackernwirt eingelöst werden.

lagerhaus-lavanttal.at  



Ein Hauch von Asien weht am Geflügelfest!

Wirte, Teil 3: Genau 55 Gerichte tischen die Wirte beim Gackern auf. Dabei handelt es sich um nationale und internationale Speisen gleichermaßen.



Ein Wirt der ersten Stunde: Stefan Reichel vom Gasthof Poltl

GASTHOF POLTL

Stefan Reichel vom Gasthof Poltl in Maria Rojach ist seit Stunde eins beim jährlich stattfindenden Gackern dabei. „Das Konzept hat mir von Anfang an gefallen. Ein Fest über zehn Tage hat es in der Region bis zum damaligen Zeitpunkt nicht gegeben und wir haben uns vor zwanzig Jahren gedacht: Was andere können, können wir auch“, erinnert sich Reichel an die ehrgeizigen Anfänge des Geflügelfestes zurück. Jedes Jahr aufs Neue ist er beeindruckt, wie zivilisiert und entspannt das Fest trotz der vielen Besucher abläuft. „Mit Chicken Wings, Truthahn-Käse-Ecken und dem speziellen Gackern-Körberl wollen wir bei den Gästen punkten“, berichtet der Gackern-Wirt.

Gasthof Poltl

Maria Rojach, 0660/68 37 535
Gackern-Spezialitäten: Chicken Wings und Frühlingsrolle

GASTHOF SIEBER

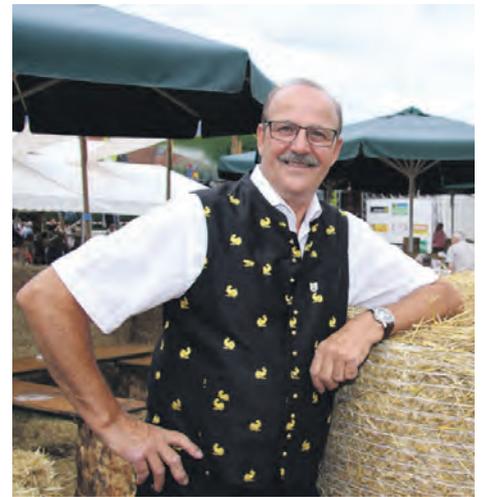
Wolfgang Trippolt führt seit zwei Jahren den Familienbetrieb Gasthof Sieber in Lamm. Seine Mutter Ingrid Jölly war von Beginn an mit einem Stand beim Gackern dabei. Diese Tradition setzt Trippolt schon wegen des großen Zusammenhalts in der Gemeinde fort: „Ungezwungen, locker – ein Fest mit toller Live-Musik“, beschreibt er das Gackern in wenigen Worten. Unter anderem bietet er den Besuchern sein berühmtes Backhendl, das auch bei den Gästen im Gasthof sehr gefragt ist. „Das Besondere an unserem Stand sind die freundliche und nette Bedienung – und natürlich das gute Essen“, macht der Wirt Geschmack auf mehr.

Gasthof Sieber

Lamm, 04358/31 50
Gackern-Spezialitäten: gebackene Hendlkeule mit Kartoffelsalat und gebratene Hendlkeule auf Rucolasalat



Das Ehepaar Claudia und Wolfgang Trippolt vom Gasthof Sieber



Anton Sternat, seit zwanzig Jahren fixer Bestandteil des Gackerns

GASTHAUS ZECHNER

Bereits seit zwanzig Jahren vertritt Anton Sternat das Gasthaus Zechner beim Gackern. Nachdem das Gasthaus bereits auf einigen Veranstaltungen in St. Andrä mit einem Stand vertreten war, wollte Sternat auch beim Gackern mitmachen. Seitdem bietet er hier Jahr für Jahr seine speziellen Gerichte an. „Wir haben eine breite Auswahl – vom halben Huhn bis zur Asiatischen Hühnerpfanne und Schnitzel“, erzählt Sternat. Sein Gasthaus, das für die einzigartige Brettljause bekannt ist, hat während des Gackerns geschlossen. Das Motto lautet daher jedes Jahr erneut: Nach dem Gackern ist vor dem Gasthaus ...

Gasthaus Zechner

Framrach, 0664/38 93 558
Gackern-Spezialitäten: Asiatische Hühnerpfanne und halbes Lavantaler Backhendl



Jubiläums- Gackern

Mehr als 40.000 zufriedene Mitglieder machen es vor: Kärntens größter Vorteilsclub zahlt sich aus! Mehr als 200 Angebote, 365 Tage im Jahr – worauf warten Sie noch?

Jetzt
testen:
PlusClub-App
1 Jahr gratis!

2 + 1 gratis Menü

PlusClub-Mitglieder erhalten bei Bezahlung von zwei Gackern-Menüs einmalig ein weiteres Menü gratis dazu.

T: 0463 525 8000

plusclub.at/gratis



/PlusClub

Åff he –
Gackern is'!



Einfach näher dran.