



Kulinarische Erlebnisse in Kärnten: Eine Verkostung bei Edelgreissler Herwig Ertl ist ein guter Start, Lukas und Hubert Zankl machen Rohmilchkäse – und Bäcker Thomas Matiz bäckt mit Natursauerteigen. [Hummer/Slow Food Travel]

Wo (wieder) Brot gebacken wird wie früher

Kärnten. Wer sich für gute Lebensmittel und die Menschen dahinter interessiert, der ist in der weltweit ersten Slow-Food-Reiseregion richtig: Vom Lesachtal bis zum Weissensee wird (nicht nur) traditionelles Lebensmittelhandwerk gelebt.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Wenn Herwig Ertl einmal loslegt, dann kann es länger dauern. Das gilt nicht nur für die Verkostung, bei der auf eine Auswahl feinsten Essigs und Öle sorgfältig kuratierte Häppchen folgen: Ziegenkäse aus der Region mit sonnengeküssten Paradeisern, eingelegter Löwenzahn von den italienischen Nachbarn, Brokkoli-pesto auf Schwiegermutterzungen vom lokalen Bäcker, ein Gailtaler Camembert mit Sardelle und einem Spritzer edlem italienischen Essig. Dazu ein Schluck Wein, ein Schluck Quittensaft, der sehr vielen Weinen Konkurrenz machen könnte, und noch einer von einem weiteren Wein, der sein Aroma im Saftglas eigentlich am besten preisgibt. „Kost amal!“ Herwig Ertl ist auch kaum zu

bremsen, wenn es darum geht, was hinter all dem steckt: um die kleinen Produzentinnen und Produzenten, die zeigen, wo die Reise hingehen muss, darum, wie Landwirtschaft und Wirtschaft zusammenspielen sollten, um den Wert guter Lebensmittel sowie darum, selbst zumindest ein bisschen aktiv zu werden statt immer nur zu fordern.

Die Edelgreisslerei, die Ertl seit rund 20 Jahren in Kötschach im Kärntner Gailtal betreibt, ist eine Institution. Massenware gibt es hier keine, zu finden sind ausgewählte Spezialitäten aus der Region, aus Österreich und dem Alpe-Adria-Raum. Und eben ein Chef, der gern als Dickkopf und Visionär bezeichnet wird, der seine Produzenten – von Josef Zotter, mit dem er einst eine Käseschokolade kreierte, bis zu regionalen Lebensmittelhandwerkern – in den Mittelpunkt stellt

und ein Vorbild dafür sein will, dass man nicht immer konkurrieren muss, sondern dass es auch gemeinsam geht. „Wenn wir nicht neidig sind, haben wir alle genug.“

Krendeln, käsen, Butter machen

Genug zu essen gibt es hier jedenfalls. Der kleine, etwas verschlafene Ort Kötschach-Mauthen am Fuß des Plöckenpasses liegt inmitten einer Region, in der sich viel um gute Lebensmittel dreht, seit das Lesachtal, das Gailtal, das Gitschtal sowie der Weissensee vor rund fünf Jahren zur weltweit ersten Slow-Food-Reiseregion wurden. Unter anderem gewähren hier zahlreiche Produzenten Einblick in ihr Tun: Man kann zum Butterschlagen auf eine Alm fahren, man kann Schafkäse machen oder Brot backen, man kann im Gasthof Grünwald Kärntner Nudeln krendeln lernen oder mit Spitzenkoch Hannes Müller Weissenseefisch von Kopf bis Schwanz verarbeiten. Kulinarische Erfahrungen, bei denen man auch erlebt, was es für ein gutes Produkt alles braucht – vom Rohstoff übers Handwerk bis zur Tradition.

Dahinter stehen die Prinzipien von Slow Food, dereinst in Italien als Gegenbewegung zum Fast Food und zu industriellen, einheitlichen Lebensmitteln gegründet: Es geht um genussvolles und zugleich verantwortungsbewusstes Essen, um gute, nachhaltige, regionale Lebensmittel (die vom Lesachtal bis zum Weissensee auch in den entsprechend gekennzeichneten Gastbetrieben zu finden sind). Weiter gedacht geht es auch um die Erhaltung der Vielfalt von Nutzpflanzen und Nutztieren, der fast vergessenen lokalen Lebensmitteltraditionen und des Lebensmittelhandwerks. Das muss manchmal auch wieder ein bisschen wachgekitzelt werden – wie in der Bäckerei Matiz, die sich unweit der Edelgreisslerei in Kötschach befindet.

Dort war man, wie in so vielen Bäckereien, zwischenzeitlich ein bisschen vom traditionellen Handwerk abgekommen – bis Thomas Matiz auf Initiative von Slow Food wieder begann, wie einst der Großvater mit Natursauerteigen zu arbeiten. „Ich wollte immer schon ein bissl was anderes machen, das hat also genau gepasst“, sagt er. „Und

dann ist brutal viel passiert.“ Heute arbeitet Matiz mit lang geführten Teigen – und experimentiert regelmäßig mit den einzigartigen Rohstoffen, die die Region zu bieten hat: mit dem weißen Landmais, den ein Landwirt wieder hat aufleben lassen, mit einem Weizen, den ihm gerade ein Bauer gebracht hat, oder mit dem Malz der Brauerei Loncium.

Die Brauerei in Mauthen setzt mit ihren vielfältigen Bieren einen Kontrapunkt zur industriellen Massenware. Klaus Feistritzer und Alois Planner gehören zu den Pionieren der Craft-Beer-Szene in Österreich, seit sie vor rund 20 Jahren begonnen haben, mit dem Bierbrauen zu experimentieren. „Anfangen haben wir im Hochzeitssuppentopf von der Oma, mit Babywindeln zum Filtern“, sagt Planner. Inzwischen ist der Suppentopf freilich einem Sudhaus gewichen: Im einstigen elterlichen Gasthaus – das heute das Bierhotel Loncium ist – werden stän-



Agrigento/Sizilien (Italien) © Brad Pict/stock-adobe.com

Das grüne Herz Italiens: Umbrien - Südtoskana - Marken

23. - 30.10.21, 30.4. - 7.5.2022 Flug ab Wien, Bus, ****Hotels/NF u. tw. HP, Eintritte, RL
ab € 1.500,-

Höhepunkte Sardinien

12. - 19.9., 19. - 26.9.21, 15. - 22.5., 22. - 29.5.2022 Flug ab Wien, Bus, ****Hotels/meist HP, Eintritte, RL
ab € 1.580,-

Kampanien: Golf v. Neapel & Sorrent

+ Amalfitana, Vesuv und Insel Capri
+ Antike in Pompeji, Oplontis, Herculaneum und Paestum

3. - 10.10., 10. - 17.10., 24. - 31.10.21, 12. - 19.3., 9. - 16.4.22 Flug ab Wien, Bus, ****Hotel/HP, Schifffahrt, Eintritte, RL
ab € 1.495,-

Sizilien Rundreise

2. - 9.10., 23. - 30.10.21, 9. - 16.4., 30.4. - 7.5.2022 Flug ab Wien, Bus, ****Hotels/meist HP, Eintritte, RL
ab € 1.570,-

Normandie - Bretagne

18. - 25.9.21, 14. - 21.5., 22. - 29.5.2022 Flug ab Wien, Bus, meist ****Hotels/tw. HP, Cidre-/Calvados- und Austernverkostung, Bootsfahrt, Eintritte, RL
€ 1.600,-



Kneissl Touristik Zentrale Lambach, ☎ 07245 20700, www.kneissltouristik.at
Wien 1 ☎ 01 4080440 • St. Pölten ☎ 02742 34384 • Salzburg ☎ 0662 877070



dig gut zehn Sorten (teilweise biozertifizierter) Biere produziert, plus diverse Saisonbiere, je nach Lust und Laune der Braumeister. „Gerade die Biervielfalt ist das Schönste. Und nachdem der Biermarkt ein Einheitsbrei geworden ist, ist das unsere Mission.“

Nur wenige Kilometer, aber einige Hundert Höhenmeter entfernt, experimentiert wiederum Lukas Zankl nahe der Jaukenalm über St. Daniel mit einer Mischung aus altem Lebensmittelhandwerk und innovativen Ideen: Er lässt manche der Laibe aus der familieneigenen Hofkäserei bis zu anderthalb Jahre lang in aufgelassenen Stollen reifen, die einst dem Abbau von Galmei dienten. Sein Vater, Hubert, hatte sich vor rund 30 Jahren entschieden, den Brotberuf aufzugeben, den elterlichen, bis heute nur zehn Kühe starken Bauernhof in Stollwitz im Vollerwerb zu führen – und dafür die Milch selbst zu verarbeiten. „Wachse oder weiche‘ war nie unsere Philosophie, unser Erfolgsrezept ist die Veredelung“, sagt Zankl. Neben dem speziellen und seltenen Stollenkäse gibt es nun Bergkäse, Hofkäse und Camembert (!). Alles aus Rohmilch. „Weil sonst heb‘ ich mich ja überhaupt nicht vom Molkereiprodukt ab.“

Wie die Zankls ihren Käse machen, das kann man sich anschauen, genauso wie man bei Thomas Matiz ins Brotbacken hineinschnuppern kann und im Loncium ins Bierbrauen. In den Worten von Herwig Ertl: „Wir sind nicht nur die reichste Region der Welt – sondern auch die großzügigste.“

TIPPS

Die Slow-Food-Travel-Region umfasst das Lesachtal, das Gailtal, das Gitschtal sowie den Weissensee in Kärnten. Dabei sind knapp 30 Produzenten und zehn Gastwirte bzw. Beherbergungsbetriebe. Gäste können u. a. sogenannte Erlebnisbausteine buchen, etwa Butter schlagen oder Fisch verkochen. Eine Auswahl an Unterkünften bzw. Restaurants.

Biohotel Daberer. Seit über 40 Jahren ist das familiengeführte 4-Sterne-Hotel in St. Daniel bio. Wer angenehme Atmosphäre, Wellness und gutes Essen sucht, ist hier richtig. www.biohotel-daberer.at

Gasthof Grünwald. Auch in St. Daniel und Pilgerstätte für Liebhaber der Kärntner Nudel. Es gibt zudem sechs Zimmer. www.gruenwald.dellach.at

Bierhotel Loncium. Im Restaurant des kleinen Hotels in Mauthen kommt u. a. das hauseigene Bier auf den Tisch. www.bierhotel-loncium.at

Genießerhotel Forelle. Das Hotel in Techendorf ist die ultimative Adresse für Weissenseefisch, zubereitet von Hannes Müller. www.hotel-forelle.at

Compliance-Hinweis: Die Reise wurde von der Kärnten Werbung unterstützt.