Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE FÜR WENIGER GELD

Der Gasthof Grünwald in St. Daniel ist eine Pilgerstätte für Liebhaber der Kärntner Nudeln. Auch andere kommen hier aber durchaus auf ihre Kosten. VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Wer die Kärntner Nudel schätzt, dem ist der Gasthof Grünwald im Gailtal wahrscheinlich sowieso ein Begriff: Für viele ist er die ultimative Pilgerstätte, wenn es um die regionaltypische Spezialität geht. Nicht umsonst werden hier pro Jahr zwischen 50.000 und 70.000 (!) Nudeln hergestellt: von Hand natürlich, perfekt gekrendelt und entsprechend der Slow-Food-Philosophie aus regionalen Produkten, manche wie Eier oder Erdäpfel sogar aus der eigenen Bio-Landwirtschaft. Ganz vorn stehen klarerweise die klassischen Kärntner Nudeln mit brauner Butter – mit festem Biss und gschmackiger Fülle aus Erdäpfeln, Bröseltopfen, Kerbel und Nudelminze (zwei Stück als Vorspeise sechs Euro, vier Stück mit Salat als Hauptspeise 12,50 Euro).

Die Schwestern Ingeborg und Gudrun Daberer haben das Spektrum an Füllungen aber ziemlich erweitert: Neben traditionellen Fleischnudeln (12,50 Euro) gibt es etwa auch Nudeln mit Spinat, Polenta, Rucola-Parmesan oder Tomate-Mozzarella (je eine, um 13,50 Euro). Und auch das Dessert lässt sich gekrendelt bestreiten: mit den klassischen Kletzennudeln oder auch mit Ribiseln, Mohn-Nougat oder Apfel, mit Bröselbutter ein echtes Gedicht (7,50 Euro). Wer keine Nudeln (mehr) essen will, kommt auch auf seine Kosten: mit gut gemachten Wirtshausklassikern von der Frittatensuppe (4,50 Euro) über den feinen Grillteller mit Erdäpfellaibchen und hausgemachtem Ketchup (19,50 Euro) bis zum Salat mit knuspriger Hühnerbrust (13,50 Euro). Die beiden letzteren Gerichte gibt es am Montag übrigens nicht: Da ist die Karte nämlich rein vegetarisch.

Für jene, die (noch mehr) Lust auf die teilweise neu interpretierte Kärntner Nudel bekommen haben: Beim Nudl-Kudl-Mudl im Herbst (ab 29.9.) servieren die Schwestern eine schier unendliche Zahl an Nudelvariationen, über Slow Food Travel geben sie regelmäßig Nudelworkshops. Und falls man glaubt, dass man das Krendeln auch ohne Anleitung hinbekommt: Das Rezept für ihre klassischen Kärntner Nudeln steht auf der Homepage.

Gasthof Grünwald, St. Daniel 17, 9635 Dellach. Mittwoch bis Montag: 8–23 Uhr. ✆ 04718-677. www.gruenwald.dellach.at /// Bedgesteift

diepresse.com/essen

Die Presse
Der Shop

Weingut Faber-Köchl
Zweigelt Niederösterreich 2019
€9,60
DiePresse.com/shop

Schafe, Streuobst – und Potenzial für die Zukunft

In Hermagor verarbeiten Leopold Feichtinger und Ulrike Petschacher unter anderem die **Milch** von 21 Schafen. Und lassen dabei eine gefährdete Rasse wieder aufleben.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Die Krainer Steinschafe von Leopold Feichtinger und Ulrike Petschacher lassen sich an heißen Tagen nur mit Mühe aus dem Stall locken – und auch dann interessieren sie sich nicht fürs Foto, sondern nur fürs Futter. Aus ihrer Milch werden Joghurt und verschiedene Käse, aus dem Streuobst wird unter anderem Saft, Most – und neuerdings Cidre. /// Daniel Jotzlquel

Kaum haben die Schafe die wenigen Handvoll Getreide aufgefressen, mit denen sie Leopold Feichtinger auf die Weide gelockt hat, zischen sie auch schon wieder ab in Richtung Stall – mit einer Vehemenz, die man den eher ruhigen Tieren gar nicht zutrauen würde: In ihrem dunklen Wollkleid ist ihnen in der Sonne einfach zu heiß. Und so verbringen sie diese Tage lieber im schattigen Stall. Um dann gegen Abend auf die Wiese auszuströmen und sich dort am frischen Gras zu laben.

Davon gibt es rund um den Hof, den Feichtinger und seine Frau, Ulrike Petschacher, betreiben, genügend. Und noch viel mehr dazu. Wenige Autominuten vom Zentrum Hermagors entfernt findet man sich hier in einem echten Landidyll wieder: ein altes Hofgebäude, rundherum Obstbäume aller Art, ein Gemüsegarten, Himbeersträucher und eben der nach traditioneller Kärntner Façon aus Holz gebaute Stall, in dem die 21 Melkschafe von Antoinette bis Zita den Schatten genießen.

Rund fünf Jahre ist es her, dass Feichtinger und Petschacher mit ihren Kindern hierhergezogen sind. Ein bisschen haben sie damit einen Traum wahr gemacht, den viele haben, die irgendwo in der Stadt leben und tagein, tagaus ins Büro gehen: zurück zur Natur, den Schreibtisch ersetzen gegen ein Leben im Rhythmus der Jahreszeiten und Arbeit mit den Händen, dabei auch noch gute Lebensmittel produzieren – auch wenn die Realität natürlich nicht immer ganz so idyllisch ist.

Der GAU. „Manchmal denke ich mir schon, wir haben uns den GAU schlechthin gegeben, ein geregeltes Leben aufzugeben, zwei Jobs links liegen zu lassen, um in eine Baustelle einzuziehen und dann noch ein drittes Kind dazu zu kriegen", sagt Petschacher lachend über die Anfänge auf dem Bauernhof vor einigen Jahren. „Das Nette ist, dass man vorher nicht weiß, was das tatsächlich heißt, sonst würde man es nicht tun", ergänzt ihr Mann.

Eigentlich haben sie beide in Wien Biologie studiert, später bei Umweltorganisationen gearbeitet. „Aber den Poldi hat es nicht losgelassen, irgendwann auf einem Bauernhof zu arbeiten", sagt Petschacher. Er verbringt zwei Jahre in einem Demeter-Winzerbetrieb in Niederösterreich, mit der Conclusio: Landwirtschaft ja – aber wenn, dann soll es ein eigenes Projekt sein. Das einige Jahre später Wirklichkeit wird, mit ihrem Hof, auf dem sie in einer kleinen Käserei seitdem Bio-Schafmilchprodukte herstellen, von Joghurt über Frischkäse und Feta bis zu einem Camembert (siehe Faktenkasten unten). Und zugleich eine alte, zeitweise fast in Vergessenheit geratene Schafrasse wiederbeleben.

Einst gab es nur noch 18 Krainer Steinschafe in ganz Österreich.

Ihre kleine Herde – mit den Jungtieren und den nicht Gemolkenen sind es rund 50 Tiere – besteht aus Krainer Steinschafen. Als sogenannte Dreinutzungsschafe für Milch, Fleisch und Wolle waren diese im Dreiländereck zwischen Kärnten, Slowenien und Friaul einst weit verbreitet, bis sie irgendwann wirtschaftlich uninteressant wurden. „Es gab einmal nur noch 18 Tiere in Österreich", sagt Feichtinger. Mit rund 3500 Tieren zählt das Krainer Steinschaf, dessen Wollkleid neben schwarz und grau auch weiß oder gescheckt sein kann, bis heute zu den stark gefährdeten Rassen.

Warum sie sich für diese entschieden haben? „Weil sie hübsch sind", sagt Feichtinger. Außerdem sind sie eher klein und weniger scheu als manche andere. „Und wir wollten keine Schafe, in die man Tonnen von Kraftfutter hineinpumpen muss." Hier bekommen sie im Wesentlichen Gras und Heu – und Kraftfutter nur in geringen Dosen: etwa, um sie (an weniger heißen Tagen) von der Weide in den Stall zu locken, wo sie gemolken werden.

Wobei nicht sofort klar war, dass wirklich mit Milch gearbeitet werden soll – was ja auch bedeutet: zwei Mal täglich zu melken. „Das haben wir uns sehr lang überlegt, weil wir beide sehr freiheitsliebende Menschen sind", sagt Petschacher. Und es sei auch ein Wermutstropfen, den Kindern nicht in dem Ausmaß die Welt zeigen zu können, wie sie es gern würden. Unter anderem angesichts der geringen Fläche sei die Entscheidung dann aber gefallen. Und: „Wir wollten auch nicht in so großer Dimension Fleisch produzieren."

Fleisch – und Obst. Teil des Ganzen ist das Fleisch allerdings dennoch – logischerweise: Für die Milch braucht es Lämmer, die mit acht bis zehn Monaten geschlachtet und wie auch Käse und Joghurt direkt vermarktet werden. Sie dürfen die ersten Lebenswochen Tag und Nacht bei der Mutter verbringen und auch später noch mittrinken. Und grasen inzwischen auf Streuobstwiesen in der ganzen Gegend, eine Idee, die sich gerade zum zweiten Standbein des Hofs entwickelt.

„Wir selbst haben rund um den Hof 36 Obstbäume. Und ich bin draufgekommen, dass es rundherum noch viele alte Obstgärten gibt, die ungenutzt sind", sagt Feichtinger. Diese bewirtschaftet er jetzt: Er kümmert sich mithilfe seiner Schafe darum, dass sie nicht verwildern, er schneidet und pflegt die Bäume – und erntet dafür das Obst von mittlerweile rund 250 Stück: vor allem Äpfel und Birnen, aber auch Schlibitzen – Kirschpflaumen, manchmal fälschlicherweise als Kriecherl bezeichnet –, Zwetschken, Nüsse, Vogelbeeren oder Quitten.

»Small is beautiful, das möchte ich auch den anderen gern zeigen.«

Die werden zu Saft, Schnaps oder Most verarbeitet – ein Produkt, für das sich Feichtinger übrigens mehr Wertschätzung wünscht –, und neuerdings auch zu Cidre, den er vergangenes Jahr zum ersten Mal ausprobiert hat und den es nach dem gelungenen Experiment auch in Zukunft geben wird. Außerdem widmet sich Feichtinger seit einer Weile auch den Kletzen, deren Produktion in der Region er wiederbeleben will (siehe Artikel unten).

Die Motivation. Insofern gibt es immer etwas zu tun, auch in der Melkpause im Herbst bzw. Winter. Was der Motor dafür ist? „Die Frage stellen wir uns auch immer wieder, aber ich könnt's nicht lassen, weil es einfach Leben ist, weil es lebendig macht", sagt Ulrike Petschacher. „Und in meiner Vorstellung ist das auch ein Potenzial für die Zukunft: kleinräumigere Zellen, die sich versorgen. Ich sehe uns insofern als Keimzelle oder als Versuchsobjekt, und ich würde mir wünschen, dass daraus ein regionales Netzwerk entsteht, mit dem man von dem Großen wegkommt."

„Eine große Motivation, das so zu betreiben, wie wir das tun, ist, dass ich auch den anderen gern zeigen will: Small is beautiful", sagt auch Leopold Feichtinger. „Dass man auch mit einer Kleinstlandwirtschaft leben kann, dass man produktiv sein, innovative Produkte machen und davon leben kann." Das ist sicher nicht ganz leicht. Aber es scheint zu funktionieren. ///

Die Wiederbelebung der Kletzenbirne

Die Herstellung von **gedörrten Birnen** ist im Gailtal nahezu verschwunden. Leopold Feichtinger will das ändern. Und damit auch die regionale Sortenvielfalt erhalten.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Als Leopold Feichtinger ins Kärntner Gailtal zog, um dort mit seiner Frau einen kleinen Bauernhof zu betreiben (siehe Artikel oben), fiel ihm alsbald das Thema Kletzen auf. Immerhin sind die gedörrten Birnen hier essenzieller Bestandteil einer regionalen Spezialität, der Kletzennudeln. Nur: Produziert wurden sie im Gailtal zuletzt eigentlich kaum mehr. Feichtinger hat sich die Kletzenbirne daher sozusagen zum Steckenpferd gemacht – und will sie in der Region wieder aufleben lassen.

„Die Streuobstwiesen rund um die Höfe wurden ursprünglich zur bäuerlichen Selbstversorgung genutzt", sagt er, der selbst 36 eigene und mehr als 200 weitere Bäume in der Region bewirtschaftet. Unter der Vielfalt an Obstbäumen – von Apfel und Zwetschke bis Nuss und Quitte – fanden sich meist auch Birnbäume, deren Früchte als Kletzenbirne bezeichnet und als Vorrat für den Winter zu Dörrfrüchten verarbeitet wurden, traditionellerweise mit Butz und Stingel, also im Ganzen. Um für die Verarbeitung zu den süßen Kletzennudeln erst eingeweicht und dann faschiert zu werden.

Birnen sind nicht lagerfähig. Das Problem an den Kletzenbirnen: Ernten bzw. verarbeiten kann man sie nur, wenn sie vollreif vom Baum fallen – und dann muss es sehr schnell gehen. Denn lagerfähig sind die Birnen nicht. „Für die meisten ist das nur lästig", sagt Leopold Feichtinger. „Wenn die Birnen nicht sofort aufgeklaubt und verarbeitet werden, werden sie zu Gatsch, das zieht dann Wespen und Bienen an. Nicht zuletzt deswegen werden diese Bäume oft irgendwann umgeschnitten." Das bedeutet aber auch, dass die Sorten, die in der Region über Generationen hinweg zur Herstellung der Kletzen genutzt wurden, nach und nach aussterben. Denn genetisch idente Birnbäume bekommt man nur aus einjährigen Reisern der Bäume – und wenn kein Baum mehr da ist, dann gibt es auch die nicht mehr.

Unterstützung bei der Rettung der Kletzenbirne im Gailtal hat Feichtinger von der Universität für Bodenkultur in Wien bekommen. Für seine Diplomarbeit machte sich Agrarwissenschaftler Philipp Bodner vergangenes Jahr auf die Suche nach Kletzenbirnbäumen in der Region, um herauszufinden, wie es um das Sortenspektrum der Birne steht. Von insgesamt 16 unterschiedlichen für die Herstellung der Kletzen genutzten Birnensorten hat er im Zuge dessen Edelreiser abgenommen, um Bäume nachzuziehen.

In weiterer Folge sollen in den Ortschaften Hermagor und Kötschach in Zukunft zwei Sortengärten entstehen, die dem Thema Kletzenbirne gewidmet sind. „Da wollen wir, vielleicht auch mit Schulen und Kindergärten, Bäume auspflanzen und so auch ein Bewusstsein schaffen", sagt Feichtinger. Irgendwann könnten auch die Früchte dieser Bäume zu Kletzen verarbeitet und vermarktet werden.

Als Produkt etablieren. Außerdem soll sich künftig ein Slow-Food-Presidio-Projekt um die gedörrten Birnen drehen – erstmals grenzüberschreitend, denn im angrenzenden Italien gibt es ebenfalls eine Kletzentradition, die vor dem Vergessen bewahrt werden soll. „Insgesamt geht es darum, die Kletzen auch als Vermarktungsprodukt wieder hinter dem Vorhang hervorzuholen und zu etablieren", sagt Feichtinger. Denn nur so kann letztlich ihre Produktion erhalten werden. Und damit die Vielfalt an Birnbaumsorten, die sonst womöglich umgeschnitten würden und verloren gingen.

„Wir wollen versuchen, das wiederzubeleben", sagt Feichtinger über sein Steckenpferd. Ein Stück weit gelingt es ihm jedenfalls schon: Heuer liefert er zum zweiten Mal seine selbst produzierte Kletzen an das für ihre Vielfalt an Kärntner Nudeln bekannte Gasthaus Grünwald in St. Daniel (siehe Lokaltipp links). ///

Die Birnen werden üblicherweise im Ganzen gedörrt, mit Butz und Stingel. /// Jotzlquel

HINWEIS
Ein Teil des Aufenthalts erfolgte auf Einladung der Kämten Werbung.

BAUERNHOF

ECHT KRASS

So heißt der Bio-Hof von Leopold Feichtinger und seiner Frau, Ulrike Petschacher – benannt nach dem Ortsteil von Hermagor, in dem er sich befindet. Die beiden stellen dort in der kleinen Hofkäserei eine Vielfalt an Schafmilchprodukten her: von Joghurt über Frischkäse und Feta bis zu einer Art Camembert. Zweites Standbein ist das Streuobst, das u. a. zu Saft, Most oder Schnaps und neuerdings auch zu Cidre verarbeitet wird. Im Herbst gibt es zudem Lammfleisch.

Zu kaufen gibt es die Produkte immer samstags von neun bis zwölf Uhr auf dem Bauernmarkt in Hermagor sowie nach telefonischer Vereinbarung auch im Hofladen in Kraß 2, 9620 Hermagor. Most und Cidre werden auch in der Edelgreisslerei von Herwig Ertl in Kötschach-Mauthen verkauft. Fleisch kann man per E-Mail vorbestellen. Alle Infos unter www.echtkrass.at

Das Rezept

VON B. BAYRHAMMER

Käse-Panini aus dem Grilleisen

Zutaten: 2 Knoblauchzehen, 16 Scheiben Weißbrot oder Toastbrot, 200 g Bergkäse, in 8 Scheiben geschnitten oder grob geraspelt, Antipasti-Gemüse (siehe unten), Rucola, 8 Scheiben roher Schinken nach Belieben, Sandwich-Grilleisen (alternativ: ein Wendebräter oder kürzer direkt auf den Grill)

Zubereitung: Den Grill rechtzeitig für direkte Hitze (200–230 °C) vorbereiten. Dafür die Grillkohle anzünden und durchglühen lassen, anschließend flach auf der gesamten Fläche verteilen. Die Knoblauchzehen samt Schale halbieren und jede Brotscheibe mit Knoblauch einreiben. Je eine Käsescheibe oder etwas Raspelkäse, Gemüse, Rucola und eine Scheibe Schinken auf acht Brotscheiben verteilen, eine zweite Brotscheibe darauflegen. Je ein Panino in das Sandwich-Grilleisen legen, dieses verschließen und in die Glut legen. Das Panino einige Minuten goldbraun grillen, dann herausnehmen und zum Servieren in Stücke schneiden. Die übrigen Panini ebenso grillen.

Garnierung: Das Rezept stammt aus „The Great Outdoors – Hello Nature" von Markus Sämmer (siehe Buchtipp unten). Für das Antipasti-Gemüse brät er Paprika im Ofen und grillt Zucchini und Melanzani in der Pfanne. Zum Füllen eignet sich auch jeder andere würzige und gut schmelzende Käse – es dürfen aber auch gemischte Käsereste sein.

Einkaufen

VON B. BAYRHAMMER

Handwerkliche Milchprodukte gibt es in Oberkärnten nicht nur bei Leopold Feichtinger und Ulrike Petschacher, die ihre Schafmilch verarbeiten: eine Auswahl, von Kuh bis Ziege.

1 **Jörgishof, Tscheltsch 5, 9653 Liesing. Hofladen Mo–Fr 9–12.00 Uhr. ✆04716-743, www.joergishof.info**
Auf 1350 Meter Seehöhe stellt Familie Unterweger in der Hofkäserei im Lesachtal aus der Milch ihrer Kühe verschiedene Bio-Produkte her: von Butter und Topfen über Schnittkäse bis zu Glundner Käse.

2 **Bio-Käsehof Zankl, Stollwitz 3, A-9635 Dellach. Hofladen nach tel. Vereinbarung ✆0660-6625061, weitere Verkaufsstellen auf www.derbiokaesehof.at**
In Stollwitz hoch über dem Gailtal produziert Familie Zankl Biokäse aus der Milch ihrer elf Kühe: Hofkäse, Bergkäse und Camemberg (!). Und manchmal macht Jungbauer Lukas Zankl auch Experimente.

3 **Ziegenkäserei Fuchs-Zerbst, Bach 12, 9612 St. Georgen. Bestellungen über www.ziegenkaese.fuchs-zerbst.at, vor Ort nach Vereinbarung ✆0664-4641289.**
Die Quereinsteigerin Astrid Fuchs-Zerbst stellt in der Naturparkregion Dobratsch Ziegenweichkäse aus Rohmilch nach französischem Vorbild her. Darunter ist etwa der Crottin („Pferdeapfel").

4 **Edelgreissler Herwig Ertl, Hauptplatz 19, 9640 Kötschach-Mauthen, Mo–Fr 8.15–12.15 und 14.30–18.00 Uhr, Sa 8.15–12.15 Uhr. www.herwig-ertl.at**
Er ist eine Institution im Gailtal: Edelgreissler Herwig Ertl, der in seinem Geschäft eine handverlesene Auswahl an feinen Produkten, die meisten aus Österreich, Slowenien und Italien, verkauft – darunter selbstverständlich auch regionalen Käse.

Buchtipp

VON B. BAYRHAMMER

„The Great Outdoors – Hello Nature"

Markus Sämmer. Dorling Kindersley 2021. 272 Seiten, 35 Euro.

Dass Markus Sämmer ein großer Outdoorfan ist, hat er mit seinen beiden ersten Büchern bewiesen. Im nunmehr dritten geht es nicht mehr nur ums Kochen im Freien, sondern noch stärker darum, was man verkocht. Möglichst regional und nachhaltig sollte das sein, insofern gibt es zwischen vielfältigen Rezepten wie Tomaten-Marillen-Ketchup, Steinpilzpancakes, gefülltem Huhn, Pulled Wildschwein oder Stachelbeerkuchen auch Kapitel über den eigenen Gemüsegarten, Hühnerhaltung oder Jagd. Liegt definitiv im Trend.