

JOHANNAS FEST

Feingefühl unter Freunden

VON AUTORIN UND GASTROSOPHIN
JOHANNA ZUGMANN



Irmis ist eine Weltenbummlerin. Sie hat die meiste Zeit ihres Berufslebens im Ausland verbracht. Als Regieassistentin kam sie mehrmals rund um den Erdball. Die heute 68-Jährige war nicht nur eine der besten ihrer Zunft, sondern wegen ihrer gewinnenden Art auch sehr beliebt. Sie lernte die Großen der Filmbranche kennen und kann Gesellschaften viele Abende lang mit Anekdoten und Schnurren unterhalten. Jetzt ist sie zurück in ihrer Heimatstadt Wien. Gisela, eine ihrer Jugendfreundinnen, wollte bei einem Abendessen in einem Haubenlokal mit anderen Bekannten von damals Wiedersehen feiern.

Irmis ist vielseitig begabt, spricht fünf Sprachen und ist hilfsbereit, wenn es einmal darum geht, zum Wochenendhaus von Freunden zu düsen, um dort nach dem Rechten zu sehen. Sie hat Zeit, aber mit dem Geld muss sie haushalten. Sie bekommt nur eine ganz kleine Rente und hat sich einmal ausgerechnet, wie alt sie maximal werden darf, wenn ihr Ersparnis reichen soll. Essen in Haubenlokalen übersteigt ihr Budget jedenfalls. Deshalb bedankte sie sich bei Gisela für die nette Idee, die alte Clique wieder treffen zu können, sagte aber ab, weil sie da nicht mithalten könne. Sie einladen zu lassen, kommt für Irmis auch nicht infrage. Sie ist stolz und will keine Almosen.



Gisela storniert jetzt im Haubenlokal und reserviert in einem traditionellen Wiener Beisel. – Eine weise Entscheidung, schließlich werden sich die jung gebliebenen „Mädels“ dort genauso viel zu erzählen haben und sich bei Krautfleckerln oder Gulash genauso köstlich amüsieren wie bei Rehbock mit Solospargel!

LUST AUF OESTERREICH REISEN UND GENIEßEN MIT DEM KURIER

VON DANIELA KITTMER

Wissen Sie, welche drei österreichischen Landeshauptstädte den meisten Weinbau haben? 1. Wien, 2. Eisenstadt. Klar. Aber Platz 3? Der geht an – Klagenfurt! Mehr als zehn Hektar Weingarten befinden sich am Stadtrand von Klagenfurt vor der spektakulären Kulisse der Karawanken und des Hochobir. Das Weingut Karnburg wurde vor fünfzehn Jahren gegründet und zählt zu den größeren Weingütern in Kärnten, die in Summe bereits 170 Hektar Weingarten kultivieren. Der Weinbau ist in Kärnten relativ jung, viele betreiben ihn als Hobby, man experimentiert mit Reben und Böden, mit Kellertechnik und Tipps von den friulanischen Nachbarn. Wer in Kärnten Wein anbaut, muss ein Liebhaber sein. Wie Georg Lexer,

der Winzer von Karnburg. Er und sein Team sind begeisterte Weinbauern und Wirte; wer dort zu Besuch ist, wird nicht nur verwöhnt, sondern bekommt ein Gefühl dafür, was an Wissen über die Natur und an Veredelung in den Produkten steckt. Die Lammkeule aus eigener Zucht, die exotischen Kräuter – es gibt Sauerampfer und Taubennessel-Spinat, dazu hauseigenen Chardonnay. Die Wirtsleute erzählen Geschichten, wie sie gemeinsam neue Rezepte ersinnen, und loben ihre Lieferanten. Auf einer Schnur im Restaurant hängen die Lieferscheine, die Gäste können nachschauen, welcher Spezialist zu den Köstlichkeiten auf dem Teller beigetragen hat. Das ist auch etwas Besonderes an dem neuen Stil in dieser Mittelkärntner Region: Unternehmer haben sich zusammengetan, nicht nur zu einer Vermarktungsgemeinschaft, wie es sie vielerorts gibt. Sie sind auch Freunde. Man spricht wertschätzend übereinander, jeder promotet den anderen. Und die Unternehmer mögen es, wenn sie zu ihren Kunden in Kontakt kommen und von ihren Firmengeschichten und Produkten erzählen können.

Seltene Wurzeln

Eine von ihnen ist Christina Wildhaber. Wer sich für Bio-Gemüse und Bio-Kräuter interessiert, kann bei ihr in Brückl vorbeischaun. Sie hat über dreihundert verschiedene, teils seltene alte Gemüse- und Obstsorten in ihrem Garten. Beete sucht man dort vergebens, der Garten wirkt wild und verwunschen. Christina Wildhaber züchtet Wurzeln, fermentiert Wasser und experimentiert mit so gut wie allem, was wächst. Bis hin zu Pilzen auf alten Holunderstauden. Sie ist mit den Köchen der umliegenden Slow-Food-Restaurants vernetzt und gemeinsam wird für die Speisekarten entwickelt, was der Garten gerade hergibt. Mit der gleichen Hingabe, mit der Christina Wildhaber ihre Pflanzen betreut, kreiert und verfeinert Valentin Latschen seine „Pfau“-Schnaps. Der Bauer aus Südkärnten hat eine Palette von Edelbränden entwickelt, bis hin zu einem Kärntner Whisky, einem „Bockbierbrand“ und einem „Reindlingbrand“. Auch wenn man kein Schnapsliebhaber ist, ringt es einem doch Bewunderung ab, wie fein der Geschmack man Mostbirnen abzutrotzen vermag. Die „Pfau“-Brennerei ist im Gewölbe der Schlepperei am Stadtrand von Klagenfurt untergebracht. Von dort ist es nicht weit zum nächsten Produzenten mit Entertainer-Qualitäten.

Harald Taube, Bäckermeister im Zentrum von St. Veit, ist spezialisiert auf Kaffeerösten und Reindlingbacken. Der Reindling, die Kärntner Spezialität aus dem



Harald Taube weht in die Kunst des Reindlingbackens ein



Christina Wildhaber weiß alles über Kräuter und Wurzeln



Valentin Latschen veredelt Brände mit neuen Geschmacksnoten

„Reindl“, wird hier nach allen Regeln der Kunst zubereitet. Harald Taube geizt auch nicht mit seinen Kuchengeheimnissen, er bietet Backkurse an, die man mit einem „Master of Reindling“ abschließt. Und ganz nebenbei beschert einem der Workshop auch das eine oder andere Aha-Erlebnis, was man beim Germteig im bisherigen Leben falsch gemacht hat. In Sichtweite von St. Veit liegt die Burg Taggenbrunn. Dort befindet sich Kärntens wohl bekanntestes Weingut. Die Hänge des Burgbergs sind mit Wein bewachsen, inmitten der Gärten steht ein edles Hotel samt Restaurant und Weinverkauf. Wer sich hier



Längsee im Mittelkärntner Hügelland: Hier haben sich Weingüter und innovative Lokale etabliert



Gottfried Bachler macht für Feinspitze Käse – und packt sie auch in Picknickkörbe



Handgeschöpfte Edelschokoladen von Craigher in Friesach

einquartiert, befindet sich im Herzstück des Mittelkärntner Hügellandes. Burg Hochosterwitz, Längsee, Gurk, Wandern, Radfahren, Reiten, Burgen, Kirchen und Museen. Und nach etwas Sport wird's Zeit für den nächsten Slow-Food-Stop.

Handgeschöpft

In Friesach hat der Familienbetrieb Craigher, Produzent von handgeschöpften Edelschokoladen, eine Erlebnismanufaktur eingerichtet. Dort erfährt man viel über Kakaoanbau und Schokoladeproduktion. Die Präsentation ist auch kindgerecht, und zusammen mit der Friesacher Burg ist die Kleinstadt ein ideales Ausflugsziel an Tagen ohne Badewetter.

Nur wenige Kilometer entfernt befindet sich der Hauptsitz der Brauerei Hirt, inmitten von Wäldern und Quellen, die das Wasser für das Bier liefern. Nikolaus Riegler, Geschäftsführer und Eigentümer der Brauerei, ist einer der treibenden Kräfte hinter dem Konzept „Marktplatz Mittelkärnten“, das die Region zu einem Gastland neuen Stils weiterentwickelt. Er hat an seine Brauerei einen Shop mit gut sortiertem Slow-Food aus dem Alpe-Adria-

Raum angeschlossen und betreibt das Restaurant in der gleichen Nachhaltigkeitsphilosophie. Die Brauerei wird bald Strom-autark sein, und man freut sich über Gäste, die den Betrieb besichtigen. Man erfährt alles über Braugerstensorten, Hopfen und Malz. Einfach einmal statt über die Südautobahn über die S 6 nach Kärnten fahren, Hirt liegt direkt neben der Hauptstraße. Es lohnt sich.

Am Fuß des romantischen Althofen, in Treibach, hat das Ehepaar Bachler sein Anwesen. Ihr Restaurant haben sie nach vierzig Jahren geschlossen, aber man kann eine Degustation „Käse und Wein“ buchen, mit vielen schwer erhältlichen Spezialitäten aus Kärnten. Bachlers packen auch exquisite Picknickkörbe für den Ausflug ins Grüne. Wer lieber ins Wirtshaus geht, ist in der Ortschaft Goggerweg bei St. Veit im Gasthof Gelter gut aufgehoben. Christian Gelter serviert Kärntner Küche, bodenständig und modern, und dazu mit großer Begeisterung selbst gebräutes Bier. Gelegenheit für einen Slow-Food-Streifzug gibt es vom 14. bis 16. September, den Tagen der Alpe-Adria-Küche in Klagenfurt.

Info

Anreise Wien–St. Veit/Glan in 3:48 Std. oebb.at. Weiter mit Mietauto, Buchung z. B. im Tourismusbüro: 04212/45608

Entdecken Viele Produzenten bieten Führungen an: mittelkaernten.at/slow-food-travel/package

Slow Food Kärnten Guide online unter slowfood.guide; als Buch um 7 €, info@kaernten.at, Tel. 0463/3000

Verkosten Weingut Taggenbrunn, mit Hotel und Restaurant, Taggenbrunner Festspiele, Burg aus dem 12. Jh. taggenbrunn.at; Zimmer ab 99 € p.P.

Übernachten Select Hotel Moser Verdino Klagenfurt, ab 99 € p. P., Dachlounge mit Bergblick, select-hotels.com

KRALICEK GEHT ESSEN

Kondome, Bier und Eiweißbrot

VON AUTOR UND THEATERKRITIKER
WOLFGANG KRALICEK



Haben Sie es schon bemerkt? Es gibt neuartige Geschäfte in der Stadt. Sie heißen „Eh da“ oder „Wiener Späti“ und haben rund um die Uhr geöffnet. Erlaubt ist das deshalb, weil dort keine Menschen arbeiten, sondern nur Automaten. Der Name „Wiener Späti“ verweist auf die in Berlin (und anderen deutschen Städten) weit verbreiteten Läden oder Kioske, die bis spät offen haben und in denen man so ziemlich alles bekommt, was man braucht. Mit einem Kammerl, in dem ein paar Automaten stehen, lässt sich das nicht wirklich vergleichen: Ein Späti ist ein Geschäft, der Wiener Späti nur eine Geschäftsidee.

Eines aber haben beide gemeinsam: Ihre Stunde schlägt nachts, wenn die anderen Geschäfte schlafen. Hauptkundschaft sind junge Nachtschwärmer, deren Durst nach der Sperrstunde noch nicht gelöscht ist, oder schlaflose Zuckerjunkies, die mitten in der Nacht plötzlich vom unbändigen Drang nach einem Schokoriegel befallen werden. Die Automaten sind, logisch, hauptsächlich mit Süßigkeiten und alkoholischen Getränken gefüllt; Bier ist offenbar mit Abstand am begehrtesten, das diesbezügliche Angebot fällt entsprechend üppig und vielfältig aus. Auch für Notfälle anderer Art sind die Automaten-shops gerüstet; Binden und Tampons sind ebenso vorrätig wie Kondome oder Zigarettentpapier. Lebensmittel im engeren Sinn des Wortes finden sich kaum. Immerhin: Bei „Eh da“ kann man Reis und Teriyaki-Sauce, Pasta und Sugo kaufen. Dass dort anscheinend auch Reiswaffeln, Eiweißbrot und Hafermilch zum Allernötigsten gehören, könnte daran liegen, dass sich dieser Shop mitten im Achten befindet ...

PICHLMAYRGUT

ANZEIGE



Das Hotel Pichlmayrgut strahlt Gemütlichkeit und Flair aus – und ist der ideale Ort, um zu entschlendern

Sommerfrische im Hoteldorf Pichlmayrgut

Dem Stress, der Hitze und dem Alltag entfliehen kann man am besten und ganz unkompliziert in der schönen Region Schladming-Dachstein. Die grünen Almwiesen und die beeindruckende Bergkulisse laden zum Wandern und Natur genießen ein.

Traumhafte Kulisse

Die Region Schladming-Dachstein ist seit Jahrzehnten ein beliebtes Urlaubsziel. Hier liegt das Hoteldorf Pichlmayrgut, das bereits seit vielen Jahren als Familienbetrieb geführt wird und durch verschiedene Renovierungsphasen an Gemütlichkeit und Flair gewonnen hat. Es ist ein idealer Ausgangspunkt für Radtouren



Am Abend werden Sie mit einem 6-Gang-Menü verwöhnt

durch die schöne Landschaft. Die zahlreichen Wanderwege, Spazierwege und Nordic-Walking-Strecken in und um das Hoteldorf mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden laden zur aktiven Bewegung in der Natur ein. Darüber hinaus verfügt das Hoteldorf über viele Einrichtungen und Möglichkeiten

ten für Ihren ganz persönlichen Urlaub und Ihre wohlverdiente Erholung. Lassen Sie sich von der Gastfreundschaft verzaubern und genießen Sie die Köstlichkeiten serviert am Abend in 6-Gängen aus der eigenen Landwirtschaft und von befreundeten Partnerbetrieben der Region.

Information & Buchung

Hotel Pichlmayrgut GmbH & Co KG, Pichl 54, 8973 Schladming, Ennstal, Tel. 064 54 / 73 05, info@pichlmayrgut.at, www.pichlmayrgut.at