



Reisetipp

Genussregion
Mittelkärnten.

Wohnen: Wein-
gut Taggen-
brunn, 9300 St.
Veit, www.tag-
genbrunn.at
(Bild links)

**Essen & Trin-
ken:** Restau-
rant Leiten,
www.leiten.eu;
Wirtshaus Gel-
ter, www.wirts-
haus-gelter.at;
Taupes Genuss-
schmiede, Un-
terer Platz 4, St.
Veit, Tel. (04212)
30777

Lesen: Slow
Food Guide
Kärnten 2023,
info@kaern-
ten.at

Diese Reise wurde
unterstützt von
Kärnten Werbung.

Bei der Nachspeise ist dann Selbermachen angesagt: Bäcker Harald Taupe lädt in seine „Genusschmiede“ im Zentrum von St. Veit an der Glan. „Die Eltern hatten eine Schmiede, und ich schmiede aus Lebensmitteln Genüsse“, sagt er. Beim kultigen Backkurs „Master of Reindling“ scheitert mancher beim kunstvollen Zusammenrollen des Reindlings.

Wenn er Glück hat (der Reindling), dann landet er im Kupferkessel der Schnapsbrennerei Pfau. Der gelernte Obstbauer Valentin Latschen verarbeitet dort in einem 400 Jahre alten Keller so ziemlich alles zu

Edelbrand, was bei drei nicht (mehr) auf den Bäumen ist: Apfel, Marille, Schlehe, Zirbe. Und manchmal gibt's „Reindling-Brand“, hergestellt wie alles im klassischen Doppelbrennverfahren. Das bedeutet doppelte Energie, doppelte Zeit – aber der Geschmack macht sicher. „Technik kann den Gaumen nicht ersetzen“, sagt der 66-jährige Enthusiast und meint: „Wir brauchen mehr Spinner, mehr Verrückte!“

Dass Slow Food nicht unbedingt eine Frage der Größe ist, kann man an zwei Brauereien festmachen. Im „Gelter Bräu“ füllt Christian Gelter 200 Fla-

schen pro Stunde ab, in der Hirter Brauerei sind es in derselben Zeit 30.000 Flaschen und dazu noch 220 Fässer. „In einem starken Monat gehen zwei Millionen Liter raus“, sagt Miteigentümer Nikolaus Riegler.

Slow Food ist für ihn „eine Lebenseinstellung zu den Ressourcen und zur Region“. Das sieht auch die Konditor-Familie Craigher so, die mit ihrer Schokoladenmanufaktur in Friesach (99 wunderbare Sorten) ebenfalls einen Leuchtturm des langsamen Genießens betreibt. Wobei: In Sachen Verzehr zählt diese feine Schokolade verlässlich zum „Fast Food“.



„Wurzelbehandlung“ bei Kräutertee Christina Wildhaber KÖSTINGER