



Thema: Slow Food Travel Region Kärnten

Autor: BARBARA HUTTER

**Slow-Food-Travel-Region  
Mittelkärnten.**

Stelldichein auf einem bunten Marktplatz, sieben Besuche bei talentierten Charakterköpfen.

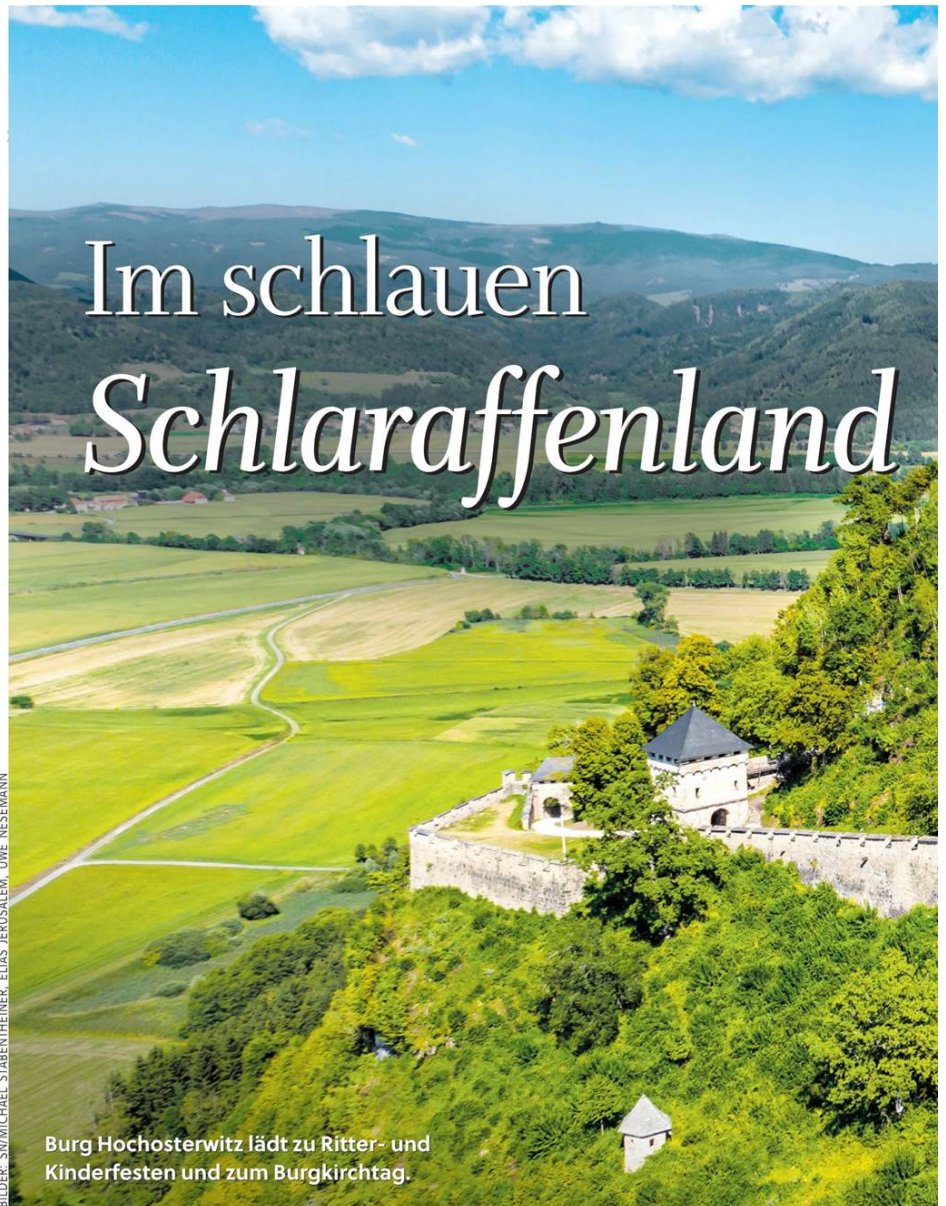
BARBARA HUTTER

**A**uf seine Slow-Food-Mitgliedsnummer 1 ist er schon ein wenig stolz. Bereits 1989 hat sich Gottfried Bachler als Erster in Kärnten jener Bewegung angeschlossen, die für gut, sauber und fair produzierte Lebensmittel einsteht. Was damals noch ein Nischenprogramm für verstreute Visionäre war, ist heute – durchaus wörtlich zu nehmen – in aller Munde.

Gottfried und seine Frau Ingrid sind zwei jener Charakterköpfe, die mit Weitblick und der notwendigen Portion Eigensinn den Marktplatz Mittelkärnten entstehen ließen, der nun auch zur Slow-Food-Travel-Region geworden ist. Auf Umwegen, denn nach dem Studium in Wien übernehmen die beiden erst einmal spontan ein Hotel. Und auch sich selbst ein wenig, bekennt Ingrid Bachler und verdreht lachend die Augen: „Wir hatten keine Ahnung von der Hotellerie.“ Der Erfolg stellt sich dennoch ein. Dann finden sie eine verfallene Villa in Althofen, die sie mit viel Liebe und Hingabe zum Gastronomiebetrieb mit bestsortiertem Wein-



**Leidenschaft fü. Käse und Wein:  
Ingrid und Gottfried Bachler.**



BILDER: S/MICHAEL STABENTHNER, ELIAS JERUSALEM, UWE NESEMANN

# Im schlaunen Schlaraffenland

Burg Hochosterwitz lädt zu Ritter- und Kinderfesten und zum Burgkirchtag.

keller ausbauen. Junge Produzenten in ihrer Umgebung fördern sie. „Es war immer unser Ziel, eines Tages unter die 100 besten Restaurants in Österreich zu kommen.“

Bald erkochten die Bachlers ihre erste Haube – ein Aushängeschild. Das (und ihr privater Kulturverein mit Ausstellungen und Konzerten) bringt Gäste und die Region mit ihren Geheimtipps ins Gespräch, macht „das Bachler“ zum Treffpunkt. Vor zwei Jahren haben sie auch das an den Nagel gehängt, die Leidenschaft ist

geblieben. Das heißt: Kochkurse, Caterings, kulinarische Reisen und Verkostungen. Und natürlich das Engagement für Slow Food.

Unter dem Titel „Käse und Wein“ wird ausgesuchter Rohmilchkäse zu den passenden Weinen kredenzt. Oder besser: den passenden Getränken. Die Sommelière schmunzelt und zeigt, was sie vorbereitet hat: Da passt auch ein Schluck frischer Karottensaft mit Sonnenblumenöl zum Schafbrie aus dem Hause Nuart oder ein gekühlter Lindenblüten-Melissen-Tee zum gereiften Bergkäse aus der Kaslabn. Es muss ja nicht immer Alkohol sein. Aber es darf, denn die Weine aus den Mittelkärntner Rieden, von Längsee bis Burg Taggenbrunn, von Karnburg bis Vinum Virunum, sind echte Entdeckungen.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



**Thema:** Slow Food Travel Region Kärnten

**Autor:** BARBARA HUTTER



Und man erfährt, wie Gras zu fein schmelzendem Käse wird. Es geht um gutes Futter und zufriedene Tiere, um den Umgang mit Rohmilch und um Reifestufen. Es geht um Aufmerksamkeit und Konzentration, aber dazwischen auch einfach darum, ein Stück Käse in den Mund schieben und dort zergehen zu lassen, um den Aromen von Gräsern, Blüten und Milchkarame ll nachzuspüren.

Begehrt, umkämpft, reich: Um das Land zwischen Friesach und Wörthersee ist es seit jeher ein Griss. Adelsfamilien siedeln in diesem „Mittelkärnten“, Burgen werden errichtet, Klöster gegründet – und Biere gebraut.

In Hirt sogar seit 1270, wie es ein Register des nahen Gurker Doms verzeichnet. Niki Riegler ist einer der beiden Eigentümer der Brauerei, zum

Familienbesitz seit 1846 zählen auch 250 Hektar Land- und Forstwirtschaft und – ganz wichtig – ganze 24 Wasserquellen hinter dem Hügel. Weiches, urgesteinsgefiltertes Wasser, mit einem Härtegrad von 6,5. Ideal, so der 44-jährige, weil „das weiche Wasser die Aromastoffe besser aufnimmt“. Das sei gut für den Charakter. Den der Biere. Die Biobrauergerste wird selbst produziert, der Rest kommt von den umliegenden Höfen, mit Preisgarantie für die Bauern. 13 Biere, 13 Rezepte – jedes Bier wird eigens eingebraut. „Malz gibt Farbe und Charakteristik, Hopfen



„Fassprobe“ mit dem Chef persönlich: Niki Riegler in Hirt.

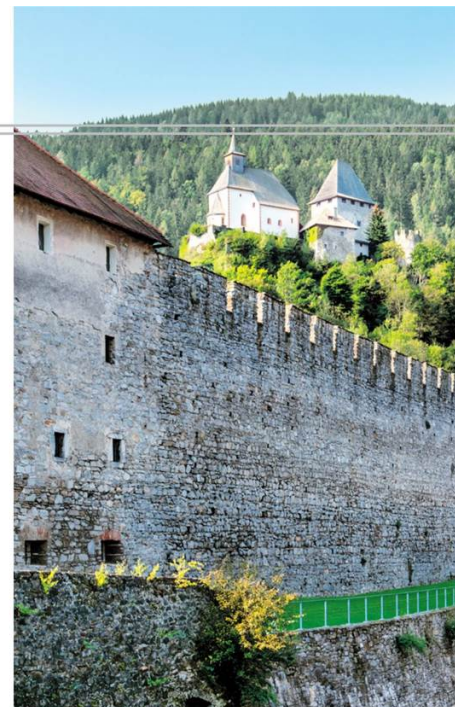
stabilisiert das Mikroklima, wir pasteurisieren das Bier ja nicht.“ Es ist ein staunenswertes Konglomerat aus Bewahrungswertem und Innovation, wie ein Rundgang in der Brauerei zeigt. Die Abwärme der Bierkühlung versorgt die

Gebäude mit Warmwasser und Heizungswärme. Die lange Lagerung der Biere macht sie bekömmlicher, was ein echtes Hirter Bockbier sein will, bleibt gar ein halbes Jahr lang liegen. Von solchen „Slow Brewing“-Brauereien gebe es in Österreich nur vier, sagt der Chef, in ganz Europa nur 32. Es geht wieder einmal um die Zeit.



**Thema:** Slow Food Travel Region Kärnten

**Autor:** BARBARA HUTTER



Vierbeinige Landschaftsgärtner arbeiten für Marcus Gruze am Längsee; in der Burgenstadt Friesach gibt's den mittelalterlichen „Friesach

Die braucht auch der Mensch. Als Jugendlicher wollte Niki Riegler nichts mit dem Biergeschäft zu tun haben, nach Jahren im internationalen Marketing hat er doch heimgefunden. Und ist froh darüber. Seit 2011 packt er in Hirt mit an, tüftelt an Projekten, setzt Neuerungen um. Etwa die neue Lagerhalle aus Holz, mit Austauschpumpe und Photovoltaik. Oder die geplante neue Flaschenfüllanlage. Aber jetzt geht es erst einmal mit den Gästen auf ein Glas vom naturtrüben Zwickel in den Hirter Braukeller – ein ausgezeichnete Slow-Food-Betrieb.

Das Schlaraffenland ist bekanntlich ein Ort, an dem Milch und Honig fließen. In Mittelkärnten fließen darüber hinaus auch Bier und Wein. „Ich hab entdeckt, was guttut und was mir guttut.“ Marcus Gruze, in den 1990ern noch Koch, heute biodynamischer Winzer, nicht zufrieden. Die lauten Töne überlässt er den anderen. Weniger ist mehr. Aus seinem Elternhaus am Längsee hat er mit seiner Frau Uta Slamanig eine wohlthuende Herberge

gemacht, mit Lehmputz und nachhaltiger Energie, bald ist auch das Gasthaus fertig. Auf Andreas Katona, den Spitzensommelier, freut er sich schon. Und auf das Restaurant mit den 20 Plätzen und dem langen Tisch.

2008 hat er den ersten Weingarten ausgepflanzt. „In Neuseeland habe ich meinen grünen Daumen entdeckt, und das hat mir gefallen.“ Nach seiner Rückkehr kamen die Ausbildung in der Weinbauschule Silberberg, die Bekanntschaft mit Fredi Ploder und auch gleich ein Praktikum bei dem Biowinzer. Kontakte zu anderen Winzern und zum französischen Deme-

ter-Papst Pierre Masson führten zum feinstofflichen Arbeiten. Aber stets mit Bodenhaftung. „Es nützt mir nichts, die Mondphasen zu kennen, wenn ich das

Handwerkszeug nicht habe.“ Also hinhören, hineinfühlen, mit den Pflanzen kommunizieren.

In der eiszeitlichen Kuhle des Längsees, dem Dreieck Stift St. Georgen, Weingut Georgium und Gruzes Weingärten – mit Blick zu Saualpe und Zirkkogel – hält ein spezielles Mikroklima

über dem See schwere Unwetter ab. Ein Glück. Zwischen den Rebzeilen grasen seit 2011 wollige Shropshire-Schafe, bearbeitet wird das Terrain bodenschonend mit Pferden. „Es ist die tägliche Wahl, ob ich den leichten oder den schwierigen Weg gehe“, findet auch Gruzes Frau Uta.

Aus drei Hektar Rieden werden jährlich bis zu 15.000 Flaschen gewonnen, ausschließlich Burgundersorten, die er lange auf der Maische liegen lässt, die das Jahr und den Ort schmeckbar machen. Dass der alte Name für Georgien „Grusien“ ist, ist vielleicht nur ein interessanter Zufall. Wein ist jedenfalls für Marcus Gruze Medizin. Die wohldosiert ihre Wirkung entfaltet.

Höchst stimmungsaufhellend soll auch ein ganz anderes Genussmittel wirken – Schokolade. Der ungewöhnliche Familienname, so Hanna Craigher, komme von den irischen Vorfahren, die es Mitte des 19. Jahrhunderts nach Italien und weiter nach Kärnten verschlagen habe. Seit 1914 – damals als Kärntens erste Dampfbäckerei – steht der Traditionsbetrieb im Herzen der Burgenstadt Friesach und wird heute in dritter und vierter Generation geführt. Vielfach ausgezeichnete Schokomanufaktur seit 2008, beherbergt das Haus seit 2017 auch ein Schokomuseum, mit Audioguide wird der Kakaobohne nachgespürt, von

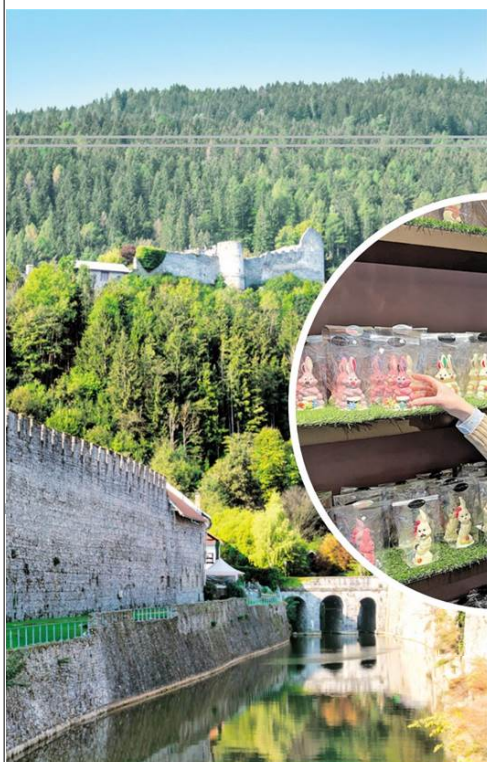


**Behutsam zu Boden und Wein: Winzer Marcus Gruze.**



**Thema:** Slow Food Travel Region Kärnten

**Autor:** BARBARA HUTTER



**Hanna Craigher vor der bunten Schokohasenfamilie.**

her Pfennig“ aus feiner Craigher-Schokolade.

Schokomuseum, mit Audioguide wird der Kakaobohne nachgespürt, von Christoph Kolumbus bis zu vielen Kostproben. Und wer möchte, deckt sich hier auch gleich mit bunten Schokohasen ein.

Doch nur naschen geht auch nicht, Zeit also für einen hochgeistigen Ausflug an den Stadtrand von Klagenfurt. Zum Auftakt gibt's einen „Pfau Royal“: Valentin Latschen sprüht einen Hauch von Edelbrand in das Sektglas und füllt mit Schaumwein auf. Was bleibt, ist nur der Duft und kaum das Hochprozentige selbst – ein beleben-

der Auftakt für einen Besuch in einer außergewöhnlichen Destillerie. Auch dem Meisterbrenner war das Destillieren nicht in die Wiege gelegt, nach Lehr- und Wanderjahren in der Hotelrie kehrt er ins elterliche Gasthaus und den Obst-

garten seines Vaters im Kärntner Jauntal zurück, lässt sich zum Obstbau- und Weinkellermeister ausbilden und merkt sich den Spruch seines Winzerfreundes Manfred Tement: Qualität wächst im Garten. Bald lässt er sich den Hofnamen „Pfau“ als Marke schützen, auch wenn ihn alle belächeln. Er erfindet Obstbaum-Patenschaften und beginnt erstmals, Früchte einzumaischen und zu destillieren. Seinen ersten Himbeerbrand, erinnert sich der 66-Jährige, stellt sein Freund und Hotelier Hans Melcher bei einem Gourmetevent vor, danach schießen die Verkäufe in die Höhe. Bald sind die Edelbrände von „Pfau“ in den besten Häusern zu finden, 1993 ist er Mitbegründer der „Quinta Essentia“ mit höchsten Qualitätsansprüchen.

Heute bringt der feingeistige Aromenjäger in seiner Destillerie in der



BILD: SWEELAS JERUSALEM

## ESSEN & SCHLAFEN

### Prechtlhof:

Gediegenes Landhaushotel im historischen Kern von Althofen, außergewöhnlich übernachten lässt sich im Heuzimmer (mit Infrarotkabine und Whirlpool) und im Baumhaus, hoch über den Dächern mit wunderbarem Fernblick.

[www.prechtlhof.com](http://www.prechtlhof.com)

### Liegl am Hiegl:

Malerisch gelegener Slow-Food-Gasthof mit exzellenter Küche, Zutaten aus eigenem Garten und Landwirtschaft oder umliegenden Höfen, die Desserts von Elisabeth Warmuth-Liegl sind berühmt.

[www.lieglamhiegl.at](http://www.lieglamhiegl.at)

### Georgium:

Winzerzimmer mit Lehmputz und Holzmöbeln, neues Restaurant mit Spitzensommelier Andreas Katona.

[www.georgium.at](http://www.georgium.at)

**Thema:** Slow Food Travel Region Kärnten

**Autor:** BARBARA HUTTER



**Natur pur im Kessel: Meisterbrenner Valentin Latschen gewinnt die Essenz der Frucht; Kärntens süße Seite zeigt Harald Taupe.**

oder, wie er sagt, „einfach nur die Natur ins Glas“. Ohne Zucker, keine glattgebügelten Einheitsgeschmäcker. „Destillate haben Ecken und Kanten, wie der Mensch, der sie herstellt.“ Er lächelt und blickt zufrieden auf seine Fässer im Gewölbe des 400 Jahre alten Eiskellers der Brauerei.

So lange hat der Germteig bei Harald Taupe nicht Zeit. Das „Dampfl“ aus Germ, lauwarmer Milch und Zucker, in Österreichs Mehlspeisküche bestens bekannt, geht bereits. Vorfreude macht sich breit – und Unruhe. Ein Germteig! Einmal wird's was, dann wieder nicht, darüber klagte schon die Mitzi-Tant'. „Aber was“, wischt der 53-jährige Meisterbäcker die Einwände beiseite, „man muss halt auf ein paar Dinge achten.“

Das verrät er gern beim Workshop, aber erst geht's ans Kneten, Rasten und Füllen. Gutes braucht Zeit. Und beim Reindling auch Großzügigkeit. Beim Auspinseln der Backform mit Butterschmalz ebenso wie beim üppigen Füllen

mit Zimtzucker und Rumrosinen. Harald Taupe bemerkt das Staunen und grinst. „Ein Reindling ist keine Fastenspeise!“

Taupe ist in einer Bäckerei groß geworden, aber als Beruf? Lieber nicht. Dennoch hat er 2004 sein Café in St. Veit an der Glan eröffnet, 2009 die Schaubäckerei. Der Reindling hat ihm immer schon geschmeckt, aber es hat nie so ganz gepasst. Dann der Entschluss: Ein eigenes Rezept muss her. „Ich hab einen Monat lang jeden Tag einen Reindling gebacken.“ Jetzt passt's, und in seiner neuen Bäckerei im Stadtkern fühlt er sich wohl. Wer möchte, bucht einen Kurzlehrgang oder sieht ihm einfach beim Backen zu. „Alles ist einsehbar.“

Abkühlung gefällig? In Zeindorf am Krappfeld liegt der Kältepol Mittelkärntens. Nicht klimatisch, aber kulinarisch. Seit zehn Jahren werden hier bis zu 70 Sorten Eiscreme hergestellt, mit viel Sorgfalt und je nach Saison. Von Rhabarber im Frühling bis Lebku-

chen im Winter. „Aber Klassiker wie Erdbeere haben wir immer“, sagt Petra Pobaschnig mit einem sonnigen Lächeln.

Eigentlich sei ja ihr Mann Bernd schuld, der so gern Eis isst. Als die 47-Jährige nach der Karenz wieder ins Berufsleben einsteigen wollte, kam man als Erstes auf die Ziege. Aber wohin mit der vielen Milch im Sommer? Natürlich in die Eismaschine! Nach ersten Versuchen finden sich rasch Abnehmer, die Nachfrage steigt, die erste Selbstbedienungshütte wird eingerichtet. Bauernhofeis als regionale Spezialität, das findet begeisterte Zustimmung. Die Eismacherin nickt. „Ich möchte verarbeiten, was hier in Kärnten wächst. Man muss halt rechtzeitig die Früchte einlagern.“

Und die Nachhaltigkeit gehe noch weiter, fügt ihr Mann Bernd hinzu: „Wir sind fast energieautark.“ Heute kommt die Milch statt von Ziegen von den hofeigenen Kühen, das fertige Speiseeis gibt's in der Gastronomie und in den 30 Selbstbedienungshütten, die bis an den Millstätter See verteilt sind. Auf die Frage nach dem Publikumsliebbling abgesehen von den Klassikern schmuzzelt Petra Pobaschnig: „Mein Reindling-Eis natürlich.“



**Er liebt Eis, sie macht's: Petra und Bernd Pobaschnig.**



**Thema:** Slow Food Travel Region Kärnten

**Autor:** BARBARA HUTTER

## SLOW FOOD TRAVEL & ANDERE KÖSTLICHE ERLEBNISSE

### **Bachlers „Käse und Wein“:**

In Bachlers Genusschule in Althofen werden kleine Stücke perfekt gereifter Rohmilchkäse aus Kärnten mit ausgesuchten Weinen kombiniert und verkostet. Darunter so manche Überraschung und viel Käse- und Weinwissen von Ingrid und Gottfried Bachler. Besonderer Tipp: die unkonventionellen, eingelegten Köstlichkeiten aus dem Shop.  
[bachlers.at](http://bachlers.at)

### **Brautag in der Brauerei Hirt:**

Für einen gepflegten Brautag unter Freunden und Freundinnen – maximal zwölf Personen – begibt man sich einen Tag in die Versuchsbrauanlage in Österreichs ältester Privatbrauerei. Ein Biertyp wird gewählt, dann geht's selbst ans Brauen, dazu wird viel Wissen rund um Rohstoffe und Bierstile vermittelt. Danach folgt ein Bierkulinarium, eine Gallone Bier gibt's zum Mitnehmen. Tipp: Frühlingsfest am Hirter Dorfplatz am 27. April.  
[www.hirterbier.at/genussakademie/brautag](http://www.hirterbier.at/genussakademie/brautag)



**Hirt: Bierkulinarium nach dem Brautag.**

BILD: SNEELISSA JERUSALEM

### **Auf süßen Spuren in der Craigher Schokomanufaktur:**

Die Erlebnis-Manufaktur zeigt den Weg von der Kakaobohne zur handgeschöpften Schokolade, mit Aug', Ohr (Audioguide) und Gaumen. Von der Entdeckung zu Zeiten der Maya und Azteken über weltweite Anbaugelände bis zur Veredelung – in über 20 Verkostungsstationen zeigt die Schokolade ihre aufwendige, arbeitsintensive wie köstliche Seite. Ideal auch für Kinder, bis vier Jahre gratis.  
[www.craigher.com/erlebnismanufaktur](http://www.craigher.com/erlebnismanufaktur)

### **„Master of Reindling“ in Taupes Genusschmiede:**

Süßes Kärnten: Zuckerreinkerl, Reindling und Co. sind die Hauptdarsteller beim Backkurs von Harald Taupe. Gemeinsam wird ein wunderbarer Germteig zubereitet, werden Tipps und Tricks verraten, und in weiterer Folge Reindling und Reinkerl gebacken. Dazu gibt's Kaffee aus der eigenen Rösterei und danach ein Diplom für frischgebackene „Masters of Reindling“. [www.facebook.com/taupes.genusschmiede](http://www.facebook.com/taupes.genusschmiede)

### **Genuss in der Pfau-Brennerei:**

Es ist ein Erlebnis, Valentin Latschen beim Destillieren zuzusehen. Er führt die Gäste durch die Brennerei im Schleppe-Keller, erklärt, zeigt und lässt schnuppern und kosten. Zum Abschluss gibt's einen Geschenkkarton Marktplatz Mittelkärnten (Kärntner Mostbirne und Apfel vom Fass) zum Mitnehmen.  
[www.pfau.at](http://www.pfau.at)

### **Krappfelder Bauernhofeis machen:**

Gemeinsam mit Petra Pobaschnig wird an drei Eissorten getüftelt, danach wird verkostet und abgefüllt, den Kühen ein Besuch abgestattet und bei Kaffee und

Kuchen noch ein wenig geplaudert. Inklusive zehn Becher der eigenen Eiscreme zum Mitnehmen.  
[www.krappfeldereis.at](http://www.krappfeldereis.at)

### **Information und Kontakte:**

Weiterführendes zu Unterkünften, buchbaren Erlebnissen, spannenden Produzenten und Genussadressen unter [www.mittelkaernten.at/packages/#/erlebnisse](http://www.mittelkaernten.at/packages/#/erlebnisse)  
[www.slowfood-kaernten.at](http://www.slowfood-kaernten.at)