

BITTE PLATZ NEHMEN:

Herwigs köstliche Darsteller



BERICHT AUF SEITE 4

BETON EI:

Harte Schale delikater Kern



BERICHT AUF SEITE 2

TRINKGENUSS:

Gerne alkoholfrei



BERICHT AUF SEITE 2

JUNG & WILD:

Im Zeichen der Revolution



BERICHT AUF SEITE 3

DER BOTSCHAFTER

ALPE ADRIA

OFFIZIELLES ORGAN AUS DEM KÖSTLICHSTEN ECK KÄRNTENS • HERAUSGEGEBEN VON HERWIG ERTL

GASTRO



Gasthof Grünwald: Mütterstolz!

Gudrun Daberers Tochter Franziska lernt und kocht fleißig mit im elterlichen Gasthof Grünwald, Ingeborgs Tochter Johanna feilt bereits an einer Kochwerkstatt im benachbarten, alten Mesnerhaus – als offene Küche für Kurse, Seminare. St. Daniel bleibt köstlich!

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT

FISCH



Bio-Fisch von Irena Fonda

Der Edelgreißler bringt's: Einmal im Monat kann auf seiner Webshop-Seite fangfrischer Fisch bestellt werden, er kommt per Post direkt vor die Haustüre. Montags gefischt, dienstags versendet, mittwochs beim Empfänger. Viel Genuss mit gutem Gewissen.

WWW.HERWIG-ERTL.AT
WWW.FONDA.SI

HOTEL

Ein Preis fürs Lebenswerk

Seit mehr als 40 Jahren leben die Daberers als Bio-Vordenker das Prinzip Nachhaltigkeit. Ihr bedeutendes Schaffen wurde nun von Gault&Millau geehrt, ein Preis für „Werte und Leidenschaft“, findet Hotelière Marianne Daberer, die Frau des Edelgreißlers.

WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT

LEITARTIKEL

Slow Food – die Ritter der Schnecke

Das Piemont ist ein Quell kulinarischer Höhenflüge und rebellischer Ideen. Seit gut 30 Jahren entspringt hier ein mächtiger Fluss für gutes, nachhaltiges Leben – so mitreißend wie heilsam. Seine Wellen tragen die Botschaft bis zur Insel der Slow Food Köstlichkeiten, der Edelgreißlerei.



Wir schreiben das Jahr 1986. Eine Baustelle mitten in Rom. Eine Handvoll Aktivisten rund um den Journalisten und Querdenker Carlo Petrini sitzt an einer langen Tafel und isst

Spaghetti – als Protest gegen die erste Filiale eines Fastfood-Riesen. Leider umsonst, der Widerstand jedoch, der hier so medienwirksam demonstriert wird, hat bereits vor vielen Jahren seine

Anfänge im Piemont genommen – kulinarische Schatztruhe Italiens und damit Europas. Der Piemonteser Petrini, von seinen Freunden „Carlin“ genannt, beteiligt sich erst am Verein der „Freunde des Barolo“, um das flüssige Aushängeschild seiner Heimat zu fördern, dann wird Anfang der 1980er in Anlehnung an den linksliberalen Freizeit- und Kulturverein ARCI der Ableger „Arcigola“ gegründet, nach dem italienischen Wort für Gurgel oder auch Völlerei, „gola“. Die genussvolle Freunderlwirtschaft, die mit dem modernen Junkfood so gar nichts anfangen kann, sondern einfach nach der Arbeit einen ehrlichen Imbiss und ein gutes Glas Wein trinken möchte, wird rasch bekannt. Erhält Zustrom, erntet Begeisterung. Und bekommt bei einem der Treffen in Vignale bald einen neuen Namen: Slow Food. Das Wappentier: die Schnecke, ein Hoch auf die Langsamkeit. Petrini stellt neue Maximen auf, statt leerer Parolen bringt er mit präzisen Worten die Forderungen auf den Punkt: gut, sauber, fair. So sollen sie sein, die Lebensmittel. Und die Wertschöpfung soll beim Bauern bleiben, beim Produzenten. Die „Saloni del Gusto“ entstehen, dann das weltweite Netzwerk „Terra Madre“. Roberto Santopietro, ein Gefolgsmann der ersten Stunde, erinnert sich gern an seinen Freund Carlin, an dessen Charisma: „Fast ein wenig wie Jesus.“ Er schmunzelt. Viele Versammlungen der neuen Bewegung haben auf dem Mongetto-Hof in Vignale Monferrato stattgefunden, 1987 schließlich ist Roberto mit seinem Bruder Carlo, dem Winzer, selbst dabei, als in Paris das Slow Food Manifest unterzeichnet und damit die Gründung offiziell wird. Roberto ist dieser Philosophie der ehrlichen Nachhaltigkeit bis heute treu geblieben, seit er als junger Mann aus Ligurien in seinen Heimatort zurückgekehrt ist, um die Rezepte seiner „nonna“ nachzukochen – von Trauben-Mostarda und klassischer Bagna Cauda-Sauce bis zu den legendären, mit Sardellen gefüllten und von Petrini so sehr geschätzten Kirschk Pfefferoni. Die hohe Kunst, Sardellen einzulegen, hat von der Küste mitgebracht. Zu den Anchovis reicht ein simples Butterbrot, um den Gaumen zum Singen zu bringen. Und er kann auch die Geschichte der salzigen Fischchen erzählen, die einst in Holzbut-

FORTSETZUNG AUF SEITE 3

HERWIGS WAHRE WORTE

Alles nur geliehen

Ja, wir hören es nicht gerne: Wir sind nur Gast auf Erden. Unser heutiger Wohlstand, der uns ermöglicht, über alles zu verfügen und so vieles haben zu können, hat uns in den letzten 30 Jahren jedoch „total versaut“. Wir sind zu Besitzern geworden. Wir bestehen auf Rechten und Freiheit, doch tragen selten dazu bei. Auf etwas verzichten? Das wollen und können wir nicht mehr. Haben wir uns zu einer Ego-Gesellschaft entwickelt? Vom grenzenlosen Miteinander spürt man wenig. Sollen wir also „Europa“ neu denken? Doch wofür, wenn wir dieses „Europa“ bis jetzt noch nicht verstanden haben. Die Verantwortung übertragen wir der Politik, anstatt selbst mit Kreativität und Freude am Erhalt dieser Gemeinschaft zu arbeiten. Anstatt zu fordern sollten wir Aktivismus leben, denn „aktiv sein ist ein Muss“. Wir sind unserer Jugend verpflichtet zu erhalten, was wir noch retten können. Denn sie ist unsere Zukunft, unser Kapital. Und sie ist informiert, denkt frisch und handelt. Wenn wir uns nicht „zu Tode altern“ wollen, müssen wir die Gedanken der Jugend hören. Keine Zeit für Bequemlichkeit also, sondern Zeit, „Altes“ abzuschließen und Neues umzusetzen. Beispiele dafür gibt es viele, aber selten bekommen diese eine Bühne, wo man darüber liest und diese auch unterstützen kann. Wie mein Botschafter. Hier wird der wertvolle Aktivismus – „aktiv ist ein Muss“ – der Produzenten schmackhaft und sichtbar.

CUCINA DI CARNIA



Hinter den Bergen, bei den sieben Kräutern

Milchlattich, Berglöwenzahn – das klingt nach Zutaten für einen Zaubertrank. Wie köstlich Kräuter und Wildgemüse der

karnischen Berge schmecken, wissen Gabriella und Mario Löwenthal schon lange. Was sie auf den sonnigen Höhen rund um das hübsche Dorf

Arta Terme sammeln, wird eingelegt oder von Sohn und Küchenchef Giovanni in ihrem Hotel Park Oasi frisch verkocht. So viel Natur auf dem Teller ist für Herwig Ertl die „Slow Food Küche schlechthin“, die Geschmacksvielfalt der Nachbarregion Carnia – süß, salzig, aber auch sauer und bitter – spielt daher auch beim „Zelebrierten Genuss“ des Edelgreißlers eine Hauptrolle.

WWW.DE.HOTELPARKOASI.IT

WERBUNG



I FEEL SLOVENIA

SLOWENIEN. MEINE ART DES GENIESSENS

#ifeelsLOVEnia
#myway

www.slovenia.info

Kanzi Kaffee



Weit weg von der Adria rösten Doris und Oliver Kanzi ihren Kanzi Kaffee nach Triestiner Art. Fair produziert, direkt gehandelt, punktgenau geröstet und benannt nach Prachtstraßen Italiens: Aurelia, Emilia, Triestina, Riviera und Amalfitana.

WWW.KANZIKAFFEE.AT

Sancin S Plus



Neues im Olivenhain gegen Wind und Kälte: Die neue Spanierin gibt wenig Ertrag, aber umso mehr Geschmack, ist würzig und cremig am Gaumen.

WWW.SANCIN.COM

Malvazija 2020

Viel Gespür für die Natur und grenzenloses Miteinander: Slaven Deležan und Silvia Just aus Slowenien erwarben das istrische Landgut Monterosso in Kroatien und holten sich Winzerlegende Edi Kante aus dem Friaul, um aus der Ernte köstliche Weine zu keltern.

Gemeinsam schmeckt's besonders gut.

WWW.MONTEROSSOISTRA.CO



Bio-Gewürze von Soulspace

Direkt von Kleinbauern, fair gehandelt, regenerativer Anbau und höchste Qualität – die Gewürze und Mischungen der Manufaktur SoulSpace in Bad Tölz sind besonders intensiv. Für Köche aus Leidenschaft.

[HTTPS://SOUL-SPACE.COM](https://SOUL-SPACE.COM)

Saurerstoff

In einem kleinen Stadel bei Dornbirn reift edler Balsamico. Alte Obstsorten aus seinem Garten verarbeitet Nico Vulai zu Most, dickt ihn ein und versetzt ihn mit Essig. Jahre in alten Holzfässern, wechselnd von Apfel und Akazie bis Wacholder und Zirbe, erbringen dickflüssiges, dunkles Gold.



WWW.PUNKTGENUSS.COM



Er gilt als Maß aller Dinge: der Goldene Schnitt. Was für den Menschen die makellose Harmonie darstellt, ist für den Wein die ideale Wiege.



MIHA BATIČ
WEINGUT BATIČ (li.)
www.batic.si

IZTOK BADALIČ (re.)
<https://eggoist.eu>

Die Paten tragen prominente Namen. Leonardo da Vinci, Pythagoras, Le Corbusier. Sie alle wuss-

ten um den Wert der Proportion, der Maße, der Harmonie. Auch Iztok Badalič setzt mit seinem Unternehmen „EGGOIST“ auf den Goldenen Schnitt, die Urformel der Ausgewogenheit. Er formt Eier aus High-Tech Beton nach diesem Prinzip. Zu befüllen – mit Wein. Und hat seine Klientel damit überzeugt.

„Als wir 2017 unseren neuen Weinkeller bauten, traf ich Iztok Badalič.“ Miha Batič kam mit dem Nachbarn ins Gespräch, war bald begeistert von dessen Öko-Beton-Konzepten und den Möglichkeiten für seinen eigenen Wein, den er erkannte. Der Winzer und der Tüftler wurden Freunde. Und die Batič-Weine Malvasia, Marlon Brajda und Pinela bekamen eine neue Wiege. „Der Beton besteht fast ausschließlich aus Schiefer“, sagt Miha, „so wie un-

sere Weinberge.“ Die leichte Schiefer-Note der Weine fand er gut. Deren Entwicklung ebenfalls. Die Weine zeigen sich komplex, weich, elegant. „Diese Eleganz ist, neben Lebendigkeit, genau das, worauf wir im Weingut Batič Wert legen“, sagt Miha. Das Ei nach dem Goldenen Schnitt hat weder Ecken noch Kanten. So entsteht ein natürlicher Fluss, der den Wein ständig in Bewegung hält. „Diese Tanks“, so Iztok, „sind für Winzer, die sich mit Biodynamik und Fließenergie beschäftigen.“ Die Weineier sieht er als Ergänzung zu jeder Form von Fass oder als exklusives Ausbaugesäß, „um Frucht und Frische besser zu bewahren“.



PRIMOŽ LAVRENČIČ
WEINGUT BURJA
www.burjaestate.com

Auch Primož Lavrenčič in Podnanos sieht die Parallelen zwischen Beton und dem Schiefer seines Terroirs. „Unser Boden entspricht hier der Flyschzone“, sagt der junge Weinbauer und deutet auf die Felsschichten in der Kellerwand seines Weinguts Burja hinter ihm. „Unser Klima ist aber frischer als bei den italienischen Nachbarn.“ Gute Voraussetzungen also besonders für die autochthonen Rebsorten des Vipava-Tals, wie Pinela, Klarnica, Zelen. Primož arbeitet mit 960-Liter Eggoist-Tanks. „Beton erlaubt Mikrooxidation, das heißt, der Wein erhält die selbe Menge an Sauerstoff, aber nimmt nicht so viele Tannine, Zucker oder Aromen auf wie in einem Holzfass aus Eiche oder Akazie.“ Jedes EGGOIST Ei wird in Slowenien handgefertigt. 2018 erstmals produziert, wurden die Eier bereits 2019 in den slowenischen Domänen Batič und Burja im Vipava-Tal, Movia und Jakončič in der Goriška Brda getestet. Alle bestellten weitere Eier im darauffolgenden Jahr.



ALJOŠA JAKONČIČ
WEINGUT JAKONČIČ
www.jakoncic.eu

In Weinfässern bilden sich Ablagerungen, das ist bekannt“, erklärt Aljoša Jakončič. „Darüber hinaus gibt es zwei ‚tote Ecken‘, diese Sedimente muss man mit der Bâtonnage-Methode aufrühren.“ Durch den natürlichen Fluss im Weinei jedoch bleibe der Wein nicht auf dem Sediment liegen, daher keine Öffnung des Tanks und so langsamere, ungestörte Reifung des Weins. Aljoša: „Unser UVAIA braucht keine Sulfate wie im konventionellen Ausbau. Dieser Wein wird ohne jegliche im Weinbau sonst übliche Zusätze gemacht.“



LAN KRISTANČIČ
WEINGUT MOVIA
www.movia.si

Der Name Movia und damit auch Kristančič steht seit Jahrzehnten für neue Wege und unkonventionellen Weinbau. Der junge Winzer Lan Kristančič erinnert sich an die ovalen Anfänge. „Das erste Ei hat uns Iztok geschenkt. Und wir haben darin einen schlichtweg spektakulären Chardonnay gemacht.“ Heute, so Lan, habe das Weingut Movia sechs davon, auf weitere sechs warte man bereits. In diesem Beton lassen sich Rebsorte und Terroir viel besser herausarbeiten. Und dann diese Idee, Wein und Boden aus Slowenien zu vereinen, einfach top! „Mein Vater Aleš hat immer davon geträumt, einen Wein aus slowenischen Trauben in slowenischer Erde ausbauen.“ Dann kam Iztok. „Er ist einfach außergewöhnlich“, sagt Lan über seinen Freund, „so viel Energie und Entschlossenheit habe ich noch nie bei einer Person gesehen.“

Edle Speise sucht eleganten Begleiter, gerne alkoholfrei

Werner Retter fügt der Natur nichts hinzu. Er füllt die Seele von Früchten und Wurzeln in Flaschen.

Wenn Werner Retter das Wort „Saft“ hört, verzieht er das Gesicht. Mit den aufgezuckerten Erfrischungsgetränken aus dem Supermarkt will er nichts zu tun haben. Sein Obsthof im Naturpark Pöllauer Tal – bio-zertifiziert seit 1990 – geht Wege abseits der industriellen Landwirtschaft. Das heißt für seine Produkte: kein Zucker, kein Wasser, doch jede Menge gesunde Inhaltsstoffe. Nachweislich. Begonnen hat der Steirer mit der Hirschnapf, einer alten, langsam wachsenden Sorte mit unverwechselbarem Aroma. Ein wahres Slow Food, Retters Obsthof zählt zu den Pionieren der Langsamkeit in Österreich. Doch bald beschloss Werner Retter, sich seiner Jugendliebe zu widmen – dem Granatapfel. „Heimat hört nicht bei der Landesgrenze auf“, sagt Herwig Ertl, und in diesem Sinn setzte sich Retter 2007 bei einem Entwicklungsförderungs-Projekt in Bosnien-Herzegowina für den dort fast verschwundenen Wildgranatapfel ein. „Das ist Funktionssaft pur, mit dem höchsten Anteil an Polyphenolen, dem Penicillin des 21. Jahrhunderts.“ Gepresst werden nur die ausgelösten Kerne, das macht den Saft verträglich und nicht bitter. Retter ist ein Tüftler, ein Perfektionist. Seine Superfruits oder „Hochbegabte mit natürlichen Superkräften“, wie er sie nennt, heißen Aronia,

TRINKGENUSS



Heidelbeere, Johannisbeere, Maulbeere, Preiselbeere, Sanddorn, auch Pampelmuse Urfrucht und natürlich Granatapfel. Doch Retter beschränkt sich nicht auf Früchte. Er packt die Dinge auch an der Wurzel. Und produziert fabulöse Elixiere, „Kraftprotze“, aus Topinambur, Hanf, Bio-Beeren, aber auch Curcuma und Ingwer. „Wir pressen die Wurzeln frisch aus und mischen sie mit Orangen, Limetten, Zitronen und ein paar Geheimnissen.“ Wie Sirup, aber ohne Zucker, verdünnt mit Wasser eine wunderbare Limonade. Tief in die Schatzkiste greift Retter für die Gastronomie: pure Lagersäfte aus Streuobstanbau – ebenso Genuss wie Wellness für den Gaumen und limitierte, rare Direktsäfte aus Wildheidelbeeren, Wildkirschen oder Wildpreiselbeeren. „Wildfrüchte haben halb so viel Zucker, dafür mehr Säure und so mehr Geschmack“, sagt Retter. Sommeliers geben ihm Recht: Endlich edle Speisenbegleiter, ganz ohne Alkohol. WWW.OBSTHOF-RETTOR.COM





PIEMONTE



BEPPINO OCCELLI
WWW.OCCELLI.IT



MARIO & GIOVANNI FONGO
WWW.MARIOFONGO.COM



FRANCO ORTALDA
WWW.NOCCIOLINI-BONFANTE.IT



CERETTO
WWW.CERETTO.COM



INAUDI
WWW.INAUDI.COM

lächelt breit. Ob mit Prosciutto oder Käse, einem Löffel Ragù, Sardellen oder gar Schokolade. Ihre Grissini wurden zu den besten Italiens erklärt, letzte Neuigkeit aus der Backstube der Fongos in Rochetta Tanaro: das Pan d'Aria, kleine, reiche Knusperbällchen. Giovanni: „Da isst du was und isst doch nichts.“ Mit Leichtgewichten, aber beileibe

GUT, SAUBER, FAIR.
- wenn's nur stets so wär'!
Doch in uns'rer Schnecke Namen haben wir gelegt den Samen für Langsamkeit und Mutter Erde, damit die Welt gerechter werde.

nicht im Geschmack, haben auch die Inaudis zu tun. Was sie rund um Borgo San Dalmazzo im Wald suchen und finden, hat schon vor Jahrzehnten den kulinarischen Ruf des Piemont begründet: Steinpilze und vor allem die heiß begehr-

ten Trüffel. Weiße und schwarze. Die Inaudis sind Spezialisten, seit 1929. Und in Emilianos Familienunternehmen werden immer noch, seit Generationen, die aromatischen Sporenträger händisch getrocknet, in Essig oder in Öl eingelegt. Von Kennern für Feinschmecker, immer schön langsam. Das Piemont hat seine Stars. Die Sardelle, die ihren Weg von Ligurien über die Berge genommen hat, den legendären Wein, die Trüffel, pur oder auch verarbeitet zu meisterlichem Trüffelkäse von Beppino Occeili aus Farigliano, und nicht zuletzt die Haselnuss. Herkunftsgeschützt, wird sie unter anderem von der Cooperativa Corilu in Cucaro Monferrato kultiviert oder in den Gärten der Bottega Relanghe der Familie Ceretto rund um Alba. Weinproduzenten seit 1930 – biozertifiziert – und Betreiber des einzigen Drei-Sterne-Restaurants im Piemont, haben sie sich seit ein paar Jahren einer weiteren Legende des Piemont verschrieben, namens Torrone. Weißer Nougat aus Honig, Eiklar und Haselnüssen.

Auch bei Franco Ortalda sind die Zutaten simpel, aber exzellent. „Die große Tradition im Piemont ist es, frische Produkte ohne Zusatz zu verarbeiten.“ Er führt die fast 100 Jahre alte Pasticceria Bonfante in Chivasso und hat seit 1996 an allen Slow Food und Terra Madre Märkten teilgenommen. Francos besonderer Stolz sind die Nocciolini, ein Rezept aus 1850, das schon damals auf der Weltausstellung in Paris Furore machte. Die Zutaten: Eischnee, Zucker, Haselnüsse. Und zwar ausschließlich piemontesische. Warum? „Weil sie groß sind und einen einzigartigen Duft und Geschmack haben.“ Die knackigen Kugeln bezieht Franco bei Carlo Santopietro, der nicht nur Wein macht, während die Marmeladen für Briöche und Kekse von dessen Bruder und seinem Freund Roberto kommen. Einkauf ist eben Vertrauenssache. Und all die Slow Food-Köstlichkeiten kommen zusammen beim Edelgreißler in Kötschach-Mauthen. Eine Freunderlwirtschaft eben. Grenzenlos. Und im Zeichen der Schnecke.

FORTSETZUNG VON SEITE 1
ten über die Berge gekarrt wurden, um das darunter liegende, kostbare Salz vor den scharfen Augen der Zöllner zu verbergen, und die so ihren Weg bis in entlegene Gebirgstäler und in die piemontesische Küche gefunden haben. Seit 1981 steht nun der Name Mongetto für alles, was zu Antipasto und Bruschetta, Bollito oder Pasta gehört, die Cooperativa produziert darüber hinaus grandiose Marmeladen von Maulbeer bis Zedrat. Das Prinzip „gut, sauber, fair“ gilt für Roberto und auch seinen Bruder Carlo nach wie vor. Eine Begegnung mit dem Edelgreißler schließlich führt ihn nach Kötschach-Mauthen und

Herwig Ertl nach Bra, den Slow Food Sitz im Piemont – der Beginn eines langen, gemeinsamen Weges. Doch Slow Food bringt nicht nur die Tradition im Piemont ins Fließen, sondern auch die Innovation. Mario Fongos knuspriges Patent aus dem Jahr 1993 ist für Herwig Ertl der „ideale Begleiter für den tragbaren Luxus“. Keine Kompromisse bei den Zutaten: Bestes Mehl, Wasser, Fleur de Sel und Olivenöl werden bei Mario und seinem Sohn Giovanni zu langen, flachen „Schwiegermutterzungen“, puristisch oder wahlweise mit Tropea-Zwiebeln, Parmesan oder Peperoncino. „Der Küchenchef entscheidet, wie er es einsetzt“, sagt Giovanni Fongo und

Die Kinder der Revolution

Next generation, please. Oder, was wirklich gute Vorbilder bewirken können.



2
Gut. Sauber. Fair. Und mehr. Die Philosophie von Slow Food ist schon vor vielen Jahren im Friaul angekommen. Mittlerweile ist die nächste Generation am Zug – und gibt Anlass zum Staunen. „Wir glauben an die Ideen von Slow Food“, sagt Cristian Specogna. Der junge Winzer aus Corno di Rosazzo zählt zu den 50 besten Jungwinzern der Welt, ist auf seinem Weingut energieautark und entschlossen, den Reichtum und die Biodiversität der Region Collio zu erhalten. „Unsere Hügel sind unser größter Schatz.“ Seit er auf Biodynamik umgestellt hat, bemerkt er vitalere Mikroorganismen in den Weingärten, gesündere Rebstöcke, höhere Traubenqualität. „Wir haben tolle Resultate, mehr Komplexität, Charakter und Identität in unseren Weinen.“ Und nebstbei seien

die Mitarbeiter in den Rieden ebenfalls froh über den schadstofffreien, gesunden Arbeitsplatz. Die zweibeinigen wie auch die geflügelten gelten – Cristian freut sich über die Bienenstöcke der Imkerin Anna Brandolin in seinen Weinbergen. Auch Michele Moschioni in Cividale ist Winzer. Seine Tochter Alessia jedoch hat die Trauben gegen Ziegen und Esel getauscht. „Unsere Felder, wo das Futter für die Tiere wächst, sind bio, daher auch unsere Milch und unser Käse.“ Den Käse aus der Ziegenmilch gibt's frisch, als Weißschimmelkäse oder gereift. Die Esel liefern kömmlichste Frischmilch. Gemeinsam statt einsam: Wo früher jeder sein eigenes Süppchen kochte, wird heute mit den Nachbarn zusammengearbeitet. Fürs Fruchtjoghurt etwa verwendet sie die Obstzubereitungen von Sara Devetak, mit dem Saffran von Andrea Tanda fabri-

ziert Alessia einen aromatischen Caciotta. Auch Andrea Tandas Hof liegt bei Cividale im Natisone-Tal, er hat sich den etwas selteneren Kräutern und Gewürzen – wie Safran und auch Chili – verschrieben, und ein bisschen exotisch darfs da schon sein. Etwa bei seiner Shiso-Kultur, dem japanischen Basilikum. „Das hat viele Antioxidantien und ist noch dazu hübsch lila“, sagt der junge Bio-Bauer. Er bietet auch einen Mix aus Shiso-Blüten und Blättern an, etwas zarter im Aroma. Und auf seine Brombeermarmelade ist er besonders stolz. Sara Devetak wiederum ist im Karst zu finden, auf der anderen Seite des Isonzo. Natur pur: In den Obst- und Gemüsegärten kommen Propolis und Knoblauch- und Brennesseljauche zum Einsatz. „Das ist ein natürliches Antibiotikum und macht die Pflanzen stärker, widerstands-



3
fähiger“, sagt Sara Devetak und lächelt zufrieden. Eingebracht wird nur mit ein wenig Zucker und Zitronensaft – basta. Dazu Kräuter- und Blüten-Sirupe, Saucen und sogar Salami. Sauer eingelegt wird mit dem eigenen Honigessig aus den rund 100 Bienenstöcken im Karst. Im Sommer jedoch wird der Hof zur „Fattoria didattica“, einem Lehrhof, wo die gelernte Pädagogin Kindern vom Umgang mit Tieren bis zum Käsemachen, vom Marmeladekochen bis zum Bienenstock – den Kreislauf der Natur nahebringt. Die Schätze aus dem Karst kommen auch auf dem Hof von Dario und Sandra Zidarič bei Prepotto zum Einsatz, wo frische Rohmilch zu feinem Käse wird: mit Kräutern und Blüten von wildem Fenchel, mit Nüssen und Pfeffer. Dazu der begehrte Höhlenkäse „Jamar“, für den sich Dario tief in die Karsthöhlen abseilt. Tatkräftige Hilfe bekommt der Meisterkäser seit ein paar Jahren von seinen Töchtern Lea und Ana, den Zwillingen. Die nächste Genera-

JUNGE WILDE

tion steht in den Startlöchern. Immer schön langsam. Für die Produktion einer richtigen „Gubana“, des traditionellen, friulanischen Nusskuchens, ist das Schnecken tempo genau richtig. Das hat der Önologe Giacomo Brandolin von klein auf mitbekommen. Und weil Begeisterung vererbt werden kann, hat der junge Unternehmer „L'antica Ricetta“, das alte Rezept seiner Uroma, zum Geschäftsmodell gemacht. Die bestand darauf, dass bei einer guten Gubana keine Zutat hervorstechen darf. Daran halten sich die Damen Brandolin seit den 1930er Jahren – und nun, in vierter Generation, Giacomo und seine „Gubana di Cormons“. Und heben das Glas mit ihrem Nusslikör „SanZuan“ auf das Wohl der Schnecke.

4
die Mitarbeiter in den Rieden ebenfalls froh über den schadstofffreien, gesunden Arbeitsplatz. Die zweibeinigen wie auch die geflügelten gelten – Cristian freut sich über die Bienenstöcke der Imkerin Anna Brandolin in seinen Weinbergen. Auch Michele Moschioni in Cividale ist Winzer. Seine Tochter Alessia jedoch hat die Trauben gegen Ziegen und Esel getauscht. „Unsere Felder, wo das Futter für die Tiere wächst, sind bio, daher auch unsere Milch und unser Käse.“ Den Käse aus der Ziegenmilch gibt's frisch, als Weißschimmelkäse oder gereift. Die Esel liefern kömmlichste Frischmilch. Gemeinsam statt einsam: Wo früher jeder sein eigenes Süppchen kochte, wird heute mit den Nachbarn zusammengearbeitet. Fürs Fruchtjoghurt etwa verwendet sie die Obstzubereitungen von Sara Devetak, mit dem Saffran von Andrea Tanda fabri-

ziert Alessia einen aromatischen Caciotta. Auch Andrea Tandas Hof liegt bei Cividale im Natisone-Tal, er hat sich den etwas selteneren Kräutern und Gewürzen – wie Safran und auch Chili – verschrieben, und ein bisschen exotisch darfs da schon sein. Etwa bei seiner Shiso-Kultur, dem japanischen Basilikum. „Das hat viele Antioxidantien und ist noch dazu hübsch lila“, sagt der junge Bio-Bauer. Er bietet auch einen Mix aus Shiso-Blüten und Blättern an, etwas zarter im Aroma. Und auf seine Brombeermarmelade ist er besonders stolz. Sara Devetak wiederum ist im Karst zu finden, auf der anderen Seite des Isonzo. Natur pur: In den Obst- und Gemüsegärten kommen Propolis und Knoblauch- und Brennesseljauche zum Einsatz. „Das ist ein natürliches Antibiotikum und macht die Pflanzen stärker, widerstands-



5
fähiger“, sagt Sara Devetak und lächelt zufrieden. Eingebracht wird nur mit ein wenig Zucker und Zitronensaft – basta. Dazu Kräuter- und Blüten-Sirupe, Saucen und sogar Salami. Sauer eingelegt wird mit dem eigenen Honigessig aus den rund 100 Bienenstöcken im Karst. Im Sommer jedoch wird der Hof zur „Fattoria didattica“, einem Lehrhof, wo die gelernte Pädagogin Kindern vom Umgang mit Tieren bis zum Käsemachen, vom Marmeladekochen bis zum Bienenstock – den Kreislauf der Natur nahebringt. Die Schätze aus dem Karst kommen auch auf dem Hof von Dario und Sandra Zidarič bei Prepotto zum Einsatz, wo frische Rohmilch zu feinem Käse wird: mit Kräutern und Blüten von wildem Fenchel, mit Nüssen und Pfeffer. Dazu der begehrte Höhlenkäse „Jamar“, für den sich Dario tief in die Karsthöhlen abseilt. Tatkräftige Hilfe bekommt der Meisterkäser seit ein paar Jahren von seinen Töchtern Lea und Ana, den Zwillingen. Die nächste Genera-



6
die Mitarbeiter in den Rieden ebenfalls froh über den schadstofffreien, gesunden Arbeitsplatz. Die zweibeinigen wie auch die geflügelten gelten – Cristian freut sich über die Bienenstöcke der Imkerin Anna Brandolin in seinen Weinbergen. Auch Michele Moschioni in Cividale ist Winzer. Seine Tochter Alessia jedoch hat die Trauben gegen Ziegen und Esel getauscht. „Unsere Felder, wo das Futter für die Tiere wächst, sind bio, daher auch unsere Milch und unser Käse.“ Den Käse aus der Ziegenmilch gibt's frisch, als Weißschimmelkäse oder gereift. Die Esel liefern kömmlichste Frischmilch. Gemeinsam statt einsam: Wo früher jeder sein eigenes Süppchen kochte, wird heute mit den Nachbarn zusammengearbeitet. Fürs Fruchtjoghurt etwa verwendet sie die Obstzubereitungen von Sara Devetak, mit dem Saffran von Andrea Tanda fabri-



1
die Mitarbeiter in den Rieden ebenfalls froh über den schadstofffreien, gesunden Arbeitsplatz. Die zweibeinigen wie auch die geflügelten gelten – Cristian freut sich über die Bienenstöcke der Imkerin Anna Brandolin in seinen Weinbergen. Auch Michele Moschioni in Cividale ist Winzer. Seine Tochter Alessia jedoch hat die Trauben gegen Ziegen und Esel getauscht. „Unsere Felder, wo das Futter für die Tiere wächst, sind bio, daher auch unsere Milch und unser Käse.“ Den Käse aus der Ziegenmilch gibt's frisch, als Weißschimmelkäse oder gereift. Die Esel liefern kömmlichste Frischmilch. Gemeinsam statt einsam: Wo früher jeder sein eigenes Süppchen kochte, wird heute mit den Nachbarn zusammengearbeitet. Fürs Fruchtjoghurt etwa verwendet sie die Obstzubereitungen von Sara Devetak, mit dem Saffran von Andrea Tanda fabri-

Anna Brandolin



AnnApi – Honig und noch viel mehr

Es klingt simpel: Anna Brandolin ist Imkerin in Cormons. Seit ihrer Studienzeit fasziniert sie die komplexe Welt der kleinen Honigsammlerinnen, 2012 hat sie ihr erstes Volk erhalten, seitdem sind viele weitere dazu gekommen. Doch sie macht nicht nur Honig. „Vor allem pflege und schütze ich die Bienen und respektiere ihren Lebensraum, der ja auch meiner ist.“ Für dieses Projekt arbeitet sie mit regionalen Fachleuten zusammen. Ihre Stöcke der „Apis Carnica“, der besonders umgänglichen Karnischen Biene, hat sie auch in den benachbarten Weinbergen von Cristian Specogna aufgestellt. Das tut den Bienen gut und dem Wein. Der golden schimmernde Blütenhonig, der so entsteht, ist aromatisch, mit vielschichtigen Aromen.

- 1 ALESSIA MOSCHIONI lasanelamussa.com
- 2 CRISTIAN & MICHELE SPECOGNA www.specogna.it
- 3 SARA DEVETAK www.devetaksara.com
- 4 ANA & LEA ZIDARIČ www.zidarič.eu
- 5 ANDREA TANDA www.fioredelnatisone.com
- 6 GIACOMO BRANDOLIN www.lanticaricetta.com



Kräuterdorf Irschen: Immer dem Duft nach

Im Kärntner Drautal hat sich ein ganzes Dorf den würzigen Heilpflanzen verschrieben. Und der Langsamkeit.

Eins gleich vorab: Hier wird Hand angelegt. Denn mit den Kräutern geht man in diesem Dorf sehr behutsam um. Vom Pflanzen bis zum Verpacken. Ob Rotklee oder Johanniskraut, Thymian oder Nudelminze – seit nunmehr 30 Jahren ist Irschen das Kräuterdorf schlechthin und seit kurzem eins der ersten Slow Food Villages weltweit. Eck-



art Mandler hat sein Heimatdorf auf diesem Weg begleitet, er ist mit Team und Konzept sogar bis ins piemontesische Bra gefahren, um die Idee von Slow-Food-Gründer Petrini weiterzuführen. Seinen Rundgang beginnt er beim Kräuterhaus „Pfarrstadel“ mitten im Ort, ein duftendes Zentrum, das von 50 Produzenten beliefert wird. Rosmarie Kran-

abetter, Kräuterbäuerin auf 1000 m Seehöhe: „Hier kann man die Kräuter erleben und auch genießen.“ Mit allen Sinnen. Vom altbewährten Hausmittel bis zu modernen Wellness-Anwendungen und Würzmischungen. Hier tauscht man sich auch aus, über Tradition, Verarbeitung und Anbau. Angepflanzt werden die aromatischen Alleskönner in vielen kleinen und größeren Bauerngärten rundum, Heilkräuter wie auch Küchenkräuter, beide fühlen sich wohl hier auf der Sonnenterrasse über dem Drautal. Der gastronomische Kopf im Dorf heißt Markus Locker. In seinem Hotel Landhof Irschen tischt er das Beste aus der Umgebung auf –

Kräuter und noch viel mehr. Wenn der Südsteirer für das Hotel und sein Café Liebstockl einkauft, dann auch gern bei den Nachbarn, im Gailtal, im Lesachtal, aber auch im Dorf Berg gleich nebenan, ebenfalls Slow Food Village. Der Ausflug lohnt sich. Da werden am Binterhof bei Familie Mosser feinsten Topfen, Käse und Frischkäse, aber auch Speck und Würste geholt, am Langnerhof von Andrea und Georg Weiß so manches Bio-Huhn gekauft, und sogar Wein von der Buschenschenke Hupfa mitgenommen. 3700 Rebstöcke wachsen hier auf fast 900 Metern Seehöhe und knüpfen laut Eckart Mandler an die traditionelle Weinkultur

- 1 Eckart Mandler Slow Tourism WWW.SLOWTOURISM.AT
- 2 Hotel Landhof Irschen WWW.LANDHOF-IRSCHEN.AT
- 3 Slow Food Village Irschen WWW.SLOWFOOD-IRSCHEN.AT
- 4 Kräuterdorf Irschen WWW.KRAEUTERDORF.AT
- 5 Binterhof Berg im Drautal WWW.BINTERHOF.AT
- 6 Langnerhof Berg im Drautal WWW.LANGNERHOF.AT
- 7 Buschenschenke Hupfa Berg im Drautal BUSCHENSCHENKE-HUPFA.AT



Tipps von Marianne Daberer

Das Buch

Florian, Stefanie und ich haben ein Daberer-Kochbuch geschrieben. Erscheinungstermin: November 2021
Der Inhalt: die Urlaubsküche vom Daberer für zuhause weitergedacht. Erhältlich bei uns im Biohotel, in unserem Online-Shop und natürlich bei meinem Edelgreissler

Der Stift

„Gib mir die Hautfarbe bitte“, sagen unsere Kinder beim Zeichnen. Doch der einsame rosa Stift wird der Vielfalt unserer Welt nicht gerecht. 12 Buntstifte, 12 Hautfarben – diese Idee hinter dem sozialen Projekt von GoVolunteer unterstütze ich gerne.

Der Spürsinn

Im Urlaub ist man verleitet, zu viel zu wollen. Dort eine Wanderung, da ein Erlebnis, hier ein Event. Ich empfehle Mut zum kleinen Radius! Sich einfach treiben lassen. Und bloß nicht auf eine Bewertungsplattform schauen. Lieber unbefangen selbst erleben.

WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT

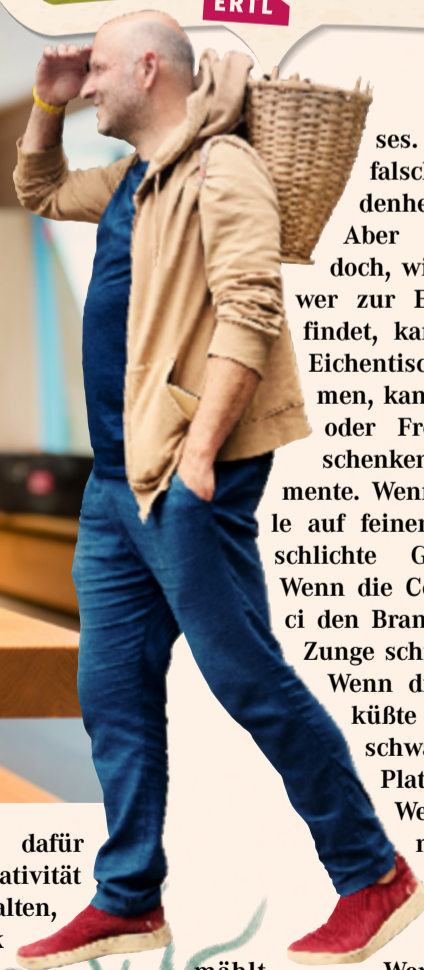


DER BOTSCHAFTER EMPFIEHLT

Einfach zum Hinsetzen: köstliche Darsteller und ihre Hauptrollen



EDELGREISSLER HERWIG ERTL
Kötschach, Hauptplatz 19, 9640 Kötschach-Mauthen
Tel. +43 4715 246 www.herwig-ertl.at



ses. Ja, ich weiß, falsche Bescheidenheit und so.... Aber sagen wir doch, wie es ist. Nur wer zur Edelgreißlerei findet, kann auch am Eichentisch Platz nehmen, kann sich selbst oder Freunden Zeit schenken, Glücksmomente. Wenn die Sardelle auf feinem Butterbrot schlichte Größe zeigt. Wenn die Colatura d'Alci den Branzino auf der Zunge schmelzen lässt. Wenn die sonnengekübte Tomate auf schwarzem Gold Platz nimmt. Wenn sich Lemoncelo mit Fleur de Sel und Mangoesig vermählt. Wenn ein wenig Tomami sich mit Pesto an Schwiegermutterzungen schmiegt. Wenn ein Tropfen Traubenessig von Josko Sirk am Gaumen zu tanzen beginnt.

Mein Beruf? Diese Frage beantworte ich gerne so: Ich bin Botschafter des guten Geschmacks. Und halte mit meinen Botschaften nicht hinterm Berg. Etwa: Wenn wir nicht neidisch sind, haben wir alle genug. Oder: Wenn wir nicht „Bio – Bin in Ordnung“ sind, können wir nichts bewegen. Und: Der

einzigste Aktivismus, der uns weiterbringt, ist „aktiv sein ist ein Muss“.
Wer mich kennt, weiß, von falscher Bescheidenheit halte ich nichts. Ich tue gern Gutes und rede darüber, doch noch lieber erzähle von anderen, ihren Produkten, ihren Leistungen.

Und vergesse darüber oft aufs Verkaufen, lasse mir da sicherlich so manchen Euro entgehen. Aber, wie gesagt: Wenn wir nicht neidisch sind....
Geld ist ohnehin nur eine Momentaufnahme. Ein momentan notwendiges Stück Papier. Wenn ich aber überlege, was

meine Kunden dafür an Erlebnis, Kreativität und Qualität erhalten, ist dieses Stück Papier „nichts“.
Genau genommen ist ein Besuch am langen Eichentisch unbezahlbar, genauso wie die Begegnung mit dem Edelgreißler auf der Bühne des Genus-