

PORTRÄT

Die reichste Region der Welt



BERICHT AUF SEITE 2

EDELGREISSLER-TOUR

Verbeugung vor den Damen



BERICHT AUF SEITE 3

PHILOSOPHIE

Edelgreißler-Momente für alle

BERICHT AUF SEITE 4

DER BOTSCHAFTER

ANNO 2000 ALPE ADRIA OFFIZIELLES ORGAN AUS DEM KÖSTLICHSTEN ECK KÄRNTENS • HERAUSGEGEBEN VON HERWIG ERTL

ALLES KÄSE



Familiensache

Aus einer Hand: Die Zutaten für die legendären Kärntner Nudeln im Gasthaus Grünwald liefert nun Ingeborg Daberers Sohn Valentin, der neue Käseher am Bio-Käsehof am Stollwitz. Würziger Bergkäse aus Rohmilch, cremiger „Camembert“, frische Butter, Milch und Topfen und bald auch Schotten – Stichwort Slow-Food-Erlebnis „Krendeln“.

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT/

AUSZEICHNUNG



Staatspreis

Weil Einkaufen alleine nicht reicht: Für seinen durchdachten Umgang mit Natur, Mensch und Produkt hat Herwig Ertl heuer den „Österreichischen Innovation Sonderpreis Tourismus 2024“ für „besondere kulinarische Erlebnisse“ erhalten. Echter Genuss zahlt sich aus.



FEINSCHMECKER



Tischgesellschaft

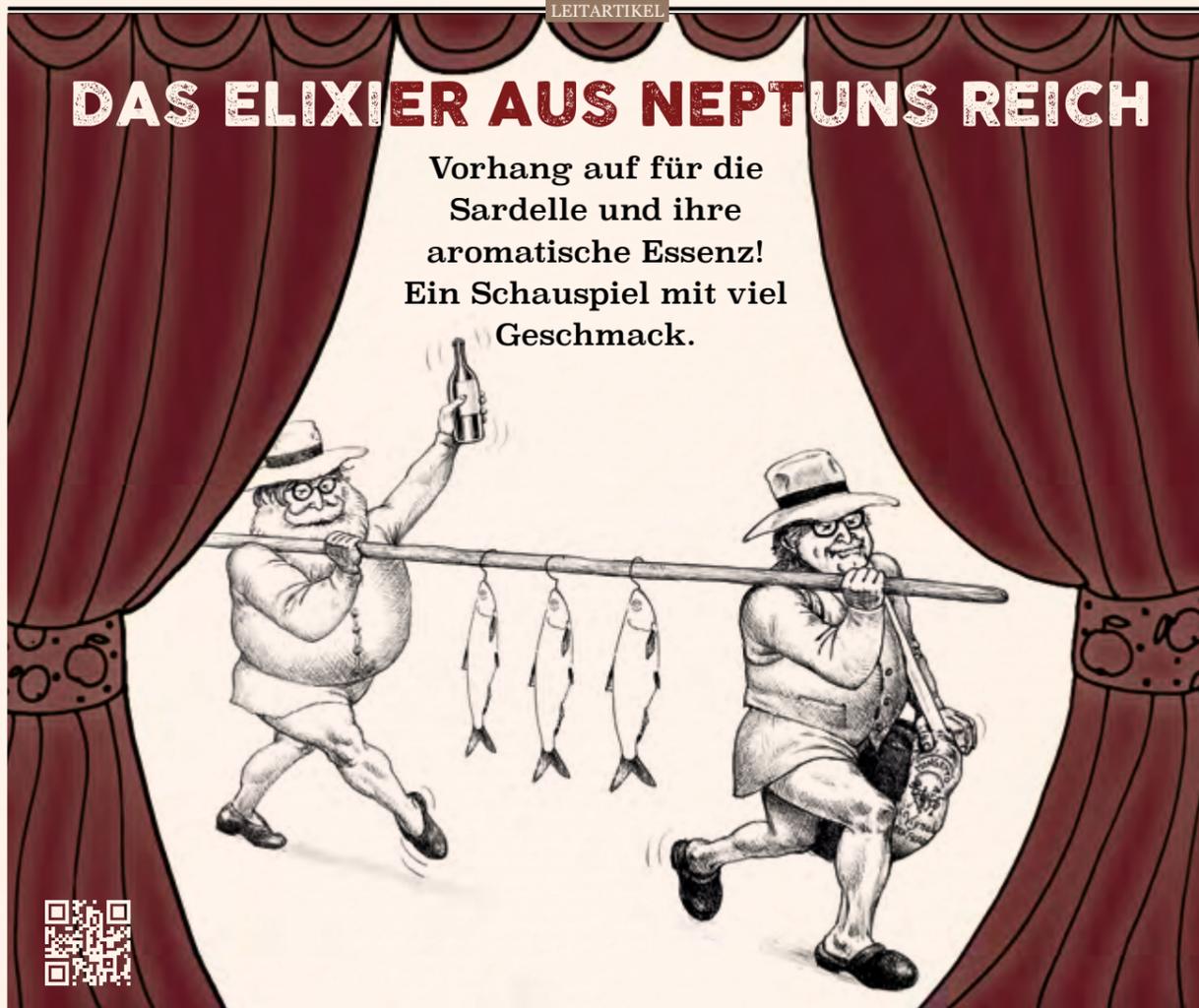
Hereinspaziert: Abends wird die Küche im Daberer das Biohotel zu einer ganz besonderen Slow-Food-Bühne der Köstlichkeiten. Und das nicht nur für Hausgäste, sondern gegen Voranmeldung auch für Gourmets von außerhalb.

WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT

LEITARTIKEL

DAS ELIXIER AUS NEPTUNS REICH

Vorhang auf für die Sardelle und ihre aromatische Essenz! Ein Schauspiel mit viel Geschmack.



Blau ist Trumpf. Blau wie die einst stets blau bemalten Karren der „Accugai“, der Sardellenhändler, blau wie der Himmel über dem Meer, in dem der „pesce azzurro“ gefangen wird. Sardinen, Makrelen, Sardellen – die Arme-Leute-Fische von einst sind zum Superfood von heute geworden. Sterneköche bauen sie immer öfter in ihre Fine-Dining-Menüs ein, Studien schwärmen von Omega-3 und hochwertigem Protein. Es ist vor allem der Geschmack, der den Unterschied macht. Frisch, in erstklassigen Konserven oder als jodige, salzige Essenz des Meeres. Und die hat einen Namen: Colatura di Alici.

Die Zutaten: frische, nicht zu fette Sardellen, Meersalz und Wasser. Reifung und ein wenig Druck ergeben tropfenweise flüssigen Geschmack, reich an wertvollen Nährstoffen wie Mineralsalzen, Aminosäuren und Vitamin A.

Die bernsteingelb leuchtende Flüssigkeit wird in kleine Fläschchen gefüllt, und so mancher Feinschmecker reist mit seinem eigenen Flacon, den er hütet wie sein Lieblingsparfum. Und in gewisser Weise ist es das ja auch. Neu ist die Sache jedoch nicht. Im Gegenteil. Als „Garum“ oder „Liquamen“ war die Colatura bereits den alten Römern geläufig, wurde bei Tisch zum Würzen gereicht. Das Maggi der Antike, könnte man sagen. Vielseitig zu verwenden und lange haltbar. Ein paar Tropfen und schon erhielt jede Suppe und Sauce, jeder Eintopf eine kräftige Umami-Note. Und tut das noch heute, bei Pasta, auf Fisch. Hinter Klostermauern überdauerte das Rezept der Sardellenessenz die Zeit.

„Wer Koch werden wollte, dem hat der Küchenchef erst einmal gesagt, da, putz Sardellen!“ Roberto Santopietro schmunzelt, wenn er daran zurückdenkt: Ende der 1970er ver-



kaufte man die Fische zu umgerechnet 50 Cent pro Kiste von sieben Kilo. Die einst minderwertige Ware zum Schleuderpreis ist jedoch schon längst zur Delikatesse geworden. Während im Keller seines Bruders Carlo wunderbare Weine reifen, stapeln sich im Lager von Roberto und seinem Sohn Giacomo Gläser und Dosen mit feinsten Sardellen. Allein mit den „Alici“ macht ihre Manufaktur „Mongetto“ ein Drittel ihres Umsatzes, nicht zuletzt über den Edelgreißler. Denn mit Sardellen kennen sich die Piemonteser aus. Mit den Salzschmugglern sind die Fische einst von der Küste über die Berge gekommen, erst als Tarnung für das kostbare Salz, dann selbst als Handelsware. „Das Piemont war immer die Autobahn der Sardelle.“ Roberto lacht. Der Meister der Konserve selbst setzt auf Einfachheit. Er isst die Sardelle am liebsten pur, mit

FORTSETZUNG AUF SEITE 3

WAHRE WÖRTE

Edelgreißler sein, Mensch sein, frei sein

Geht's Euch auch so? Viel zu oft frage ich mich: Kann ich das? Darf, soll ich das? Und – oft ironisch: Wie machen die das? Dieses brutale Vergleichen. Man will sein, was andere schon sind, besitzen, was andere haben, will anders aussehen. Zählt das noch zu „ein Vorbild haben“, oder ist das schon zu viel? Bei all dem Vergleichen kann man sich schon mal verlieren. Zu Beginn meines Startups hieß es, ich könne eine Community nicht vor den Umsatz stellen, „Emotionen schaffen“ sei kein Verkaufsargument, um erfolgreich zu sein, müsse ich mehr so sein wie die anderen Gründer. Und so habe ich versucht, jemand zu sein, der ich nicht bin. Jetzt war ich drei Wochen zu Hause in der Edelgreißlerei, da, wo alles angefangen hat. Um herausfinden, was ich sein will. Spannend: Es war nicht das „Was“, sondern das „Wie“, das ich entdeckt habe. CRAZY SEIN, im Regen mit meinen Brüdern Fußball spielen; GEMEINSAM SEIN, mit den Menschen, die wirklich wichtig sind, mich nicht ablenken; ECHT SEIN, mich nicht verstellen, weil andere es wollen; FREI SEIN und Dinge für mich machen. Ein wenig „Edelgreißler sein“, auf meine eigene Art. Mensch sein, crazy, gemeinsam, echt, frei. Nichts und niemand kann mir das jemals wegnehmen. Und wenn ich das teilen und anderen das gleiche Gefühl geben kann, dann habe ich gewonnen. Dann gewinnen wir alle. Es ist verdammt schön. Probiert es aus! Alles Liebe, Lukas

SLOW FOOD

Slowfood Travel Tipps

ORTE DES GUTEN GESCHMACKS – IM LESACHTAL, GALLTAL, GITSCHTAL, AM NASSFELD UND AM WEISSENSEE



Slow Food Travel ALPE ADRIA KÄRNTEN

BIERKULTUR

Die Magie des Moments: Wildshut Bio Perlage

Reine Sinnesfreude: Ein seidig goldenes Kleid mit weißer Schaumspitze fängt den Blick, das fruchtwürzige Rieslingbukett schmeichelt der Nase, die feinperlige Umarmung von zarter Süße und charmanter Säure überrascht die Zunge. Weder Bier noch Schaumwein, ist die „Wildshut Bio Perlage“ vielmehr eine raffinierte Komposition und Hommage an das französisch-belgische Bière Brut. Lebensfreude pur, eingefangen in einem Glas voll prickelnder Eleganz. Die Ingredienzien: handverlesene Bio-Zutaten vom Stiegl-Gut Wildshut, selektierte Hefe aus der Champagne,

Zeit und behutsame Flaschen-Edelvergärung. Das Ergebnis: fruchtige Riesling-Anklänge und hopfige Noten – eine außergewöhnlich feine Aromatik. Genießen lässt sich die „Wildshut Bio Perlage“ als prickelnder Aperitif, zu festlichen Anlässen oder wann immer man die Magie des Moments (aus)kosten möchte. Jetzt in der edlen Geschenkverpackung (mit oder ohne Gläser) zu haben.



WEDER BIER, NOCH SCHAUMWEIN. EINFACH PERLAGE!



EMPFEHLUNG

REGION

Qubik Caffè



Der Koffeinkick aus Italiens Kaffee-City Triest. Elegante Arabica-Blends ebenso wie sortenreine Schätze aus Äthiopien, Guatemala, Indien... oder die Breakfast Collection. Junges, cooles Packaging mit überzeugendem Inhalt.

WWW.QUBIK.EU

Monte Rosso



Die Rebzeilen auf Istriens „rotem Berg“ sind Klimafit. Aus Montepulciano und autochthonen Rebsorten entstehen würzige Rotwein-Cuvées, die dennoch leichtfüßig und schlank daherkommen. Weine, die Schwung geben und munter machen.

WWW.MONTEROSSOISTRA.COM



Tomami

Die pure Essenz der Tomate. Reines Aroma, das auch im Namen das unwiderstehliche „Umami“ trägt, den fünften Geschmackssinn. Pflanzlich, ohne Zusatzstoffe, frei von Gluten, Soja und Laktose. Jeder Tropfen ein Erlebnis. Die Würze des Lebens.

WWW.TOMAMI.EU



Acetomodena

Auf die Größe kommt es nicht an. Modenas kleinste Acetaia ist ein wahres Schatzkästchen an gereiften Balsamico-Juwelen. Ideal zum Ausprobieren und Kombinieren à la Edelgrißler: die Frucht balsamicos von Himbeere bis Feige.

WWW.ACETOMODENA.IT/EN



Black Passion

Johann Böheim und seine Tochter Stefanie haben eine österreichische Antwort auf Portwein: „Black Passion“. Beerenconfit und kandierte Weichsel werden von Edelholz und Tabaknoten umschmeichelt. Tipp vom Edelgrißler: Perfekt zu Schokolade.

WWW.GUTBOEHEIM.AT

Vorsicht bei Superlativen. Dennoch: Der prächtige Rahmen umschließt die wahrscheinlich reichste Region der Welt.

Wir sprechen nicht vom BIP oder anderen Zahlenspielen. Sondern davon, was eine Region wirklich ausmacht: ihre Herzkraft. Und genau die, sagt Herwig Ertl, Botschafter des Alpen-Adria-Raums, mache glücklich und zufrieden. „Geld macht heute nicht mehr reich.“ Der Pulsschlag jener Menschen, die ihre Ideen, ihre Empathie und Intelligenz, ihre Tatkraft einbringen und so Besonderes schaffen. Im Gailtal und Lesachtal, welterste Slow Food Travel Region, werden wie im benachbarten Karnien Schätze gehütet. Eine Generation von Dickköpfen hat sie gehoben und bewahrt, hat die Region kulinarisch und sogar energieautark gemacht. Immer mit dem Blick über die Grenze, die heute mehr verbindet als trennt, gar Karnischer Friedensweg ge-

worden ist. Heute haben die Bewahrer die Dickköpfe abgelöst. Haben aus deren Fußstapfen feste Wege geformt. Kulturerhalter und Kulturträgerinnen, die sich um das Wertvolle in der Region bemühen, der Qualität Stimme geben. Markus Salcher, Biolandwirt und Metzgermeister im Lesachtal, ist Hüter der FleischKULTUR. Hier trifft Handwerk auf alte Rezepte, trifft Bio-Qualität auf Respekt vor Tier und Natur. Andrea Unterguggenberger vom Peintnerhof hält mit ihrem Slow Food Presidio Lesachtaler Brot die BrotKULTUR hoch – mit Getreide aus eigenem Anbau und traditionellem Sauerteig statt Hefe. Der BrauKULTUR hat sich Alois Planner verschrieben, mit seinem preisgekrönten Loncium-Bier in Mauthen. Quasi nebenan kredenzt Anna Thurner in der Werkskantine „Zur Säge“ tagtäglich feines Frühstück und frisch gekochtes, herzhaftes Mittagessen. Was für eine GastKULTUR! Als Familienbetrieb versorgt Holz Thurner schon seit langem nicht nur die italienischen Nachbarn mit wertvollem Rohstoff und hält die HolzKULTUR hoch Die AgrarKULTUR wiederum

ist bei Josef Brandstätter in besten Händen: er sät und erntet den wertvollen, alten „Weißen Gailtaler Landmais“. Auf der Watschiger Alm am Nassfeld produziert Elisabeth Buchacher würzigen, ursprungsgeschützten Gailtaler Almkäse und Schotten und erhält so die uralte AlmwirtschaftskULTUR. Den Wind am Plöckenpass nutzt das Windrad der AAE – Naturstrom-Pioniere in der Region seit mehr als 130 Jahren und mit Wilfried und Ruth Klaus bereits in tatkräftigen Händen der nächsten Generation der EnergieKULTUR. In Karnien, im nahen Sutrio, wird in der Genossenschaftskäserei Alto But aus cremiger Milch feinste Ricotta – beste KäseKULTUR! Unweit davon wandeln Giovanni, Gabriella und Mauro Löwenthal auf grünen Spuren. Rares aus Bergwiese und Wald wie der Radic di Mont kommt frisch auf den Tisch im Hotel Oasi oder eingelegt zum Edelgrißler – WildgemüseKULTUR in Reinform. Und nicht zuletzt Alan Gortani, der sich in Zuglio köstlichem Speck und der vielleicht besten Salami Italiens verschrieben hat – Salumi Molinari als Beispiel feinsten WurstKULTUR.

REGION Gailtal Lesachtal Karnien

Die Kulturbewahrer

- 1 Herwig Ertl Edelgrißler
- 2 Andrea Unterguggenberger Peintnerhof Brot
- 3 Alois Planner Loncium Bier
- 4 Josef Brandstätter jun. Weißer Gailtaler Landmais
- 5 Anna Thurner Werkskantine Zur Säge
- 6 Markus Salcher Fleischhauer & Landwirt
- 7 Elisabeth Buchacher Gailtaler Almkäse
- 8 Holz Thurner Holzhandel
- 9 Caseificio Alto But Ricotta fresca
- 10 Hotel Park Oasi Radic di Mont
- 11 Salumi Molinari Salami & Speck
- 12 AAE Stromerzeugung

Meisterwerke in Öl

Julia Fandlers Leidenschaft: charakterstarke Öle in einzigartiger Vielfalt

Tradition im besten Sinne: Seit vier Generationen werden in der Ölmühle Fandler im Naturpark Pöllauer Tal feinste Öle gepresst. In Bio-Qualität, in 20 Sorten, von nussig bis herb elegant, von würzig bis grasig. Die Suche nach Perfektion und viel Wissen hat Julia Fandler von ihrem Vater mitbekommen, ein Besuch oder am besten gleich eine Verkostung in ihrer Ölmühle bringt Besucher zum Staunen. Über Fandlers Innovationen wie das „Örduß-Öl“ aus österreichischen Erdnüssen oder ein Öl aus ungerösteten Kürbiskernen. Aber auch über die Vielfalt an Aromen und die unglaubliche Qualität. Julia Fandlers Favorit? Sie lächelt. „Leinöl ist mein absolutes Lieblingsöl. Weil es ein so essenzielles Öl ist. Aber auch, weil ich weiß, mit wieviel Fingerspitzengefühl wir es herstellen. Und weil uns Kunden, Ärztinnen und Köche die einzigartige Qualität immer wieder bestätigen.“ Täglich aus besten Leinsamen frisch gepresst, liefert kein anderes, heimisches Öl mehr Omega-3-Fettsäuren. Das verwöhnt das Herz und auch den Gaumen mit nussigem, zarterem Geschmack. Wunderbar zum Frühstücksmüsli, in Suppen und Aufstrichen, und auch Kartoffelsalat



gibt es eine ganz besondere Note. Die Bestnote.

NATURSCHÄTZE

Geschmack statt Zucker

Den Saft reiner Wildfrüchte verwandelt Werner Retter zu edlen Speisenbegleitern

Alte, seltene Obstsorten werden in Werner Retters oststeirischer Heimat hochgehalten. Für seine naturbelassenen Fruchtsäfte und Essenzen geht er mit seinem Obsthof jedoch weit über Hirschiere und Kronprinz Rudolf Apfel hinaus. Mit Erfahrung und Behutsamkeit werden nun autochthone Wildbestände aus Beeren und Früchten geerntet, schonend verarbeitet und auf Flaschen gezogen – unglaublich aromenreiche, aber zuckerarme Raritäten von Heidelbeere bis Wildkirsche. Bis zur optimalen Trinkreife ruhen sie bei konstanten Temperaturen hinter den dicken Mauern des Pöllauer Schlosskellers. Erhältlich



nur in limitierten Jahrgangsbefüllungen, haben sich die Wildsäfte der „Edition Sommelier“ längst als geschmackssensitive und ebenbürtige Speisenbegleiter in der Spitzengastronomie etabliert. In edlen Gläsern, ganz ohne Alkohol. Das pure Wesen der Frucht. Um es mit Werner Retter zu sagen: „Der Natur ist nichts hinzuzufügen.“

FORTSETZUNG VON SEITE 1

Butter und Brot – und vielleicht einen Tropfen Colatura darüber. Die Colatura di Alici dürfe nicht zu salzig sein, sie sei ja ein Geschmacksverstärker und kein Salz. Sein Rat: Augen zu und dran schnuppern. Wenn das angenehm riecht, nicht zu stark oder gar stechend, dann passt's. „Einfach Gemüse in die Pfanne oder in den Dampfgarer, Co-

latura drüber – und fertig!“ Oder auch auf Bratkartoffeln machen sie sich laut Roberto gut. Oder einfach Pasta, Butter und Colatura. Ein paar Tropfen genügen. Fürs richtige Dosieren ist eine Pipette empfehlenswert, weiß auch Herwig Ertl. Und er wäre nicht der Edelgreißler, wenn er nicht grandiose Kombinationen aus dem Ärmel zaubern

würde. „Ein Carpaccio von Branzino oder Dorade, darauf ein wenig Colatura, Olivenöl mit Chili von Lisjak und Aceto von Sirk – fertig!“ Oder noch besser: Carpaccio und Bottarga vom Branzino von Irena Fonda, dazu Colatura, Olivenöl mit Knoblauch und wieder Aceto Sirk. Oder Räucher-Branzino mit Colatura und sonnengeküssten Toma-

ten. Ganz einfach, ganz köstlich. „Ein paar Tropfen Colatura über Meeresfisch aus dem Glas oder der Dose macht den Geschmack frischer und intensiver.“ Nur mit Süßwasserfisch oder auch Räucherlachs vertrage sich die Colatura nicht so gut, weiß der Edelgreißler. Da zeigt sich Neptun dickköpfig. „Es ist eben doch ein Gruß aus dem Meer.“

PRODUZENTEN

Benedetto Cavalieri
Pasta zu Fisch



Seit mehr als 100 Jahren machen die Cavalieris in Apulien aus ausgewähltem Hartweizen feinste Pasta – ein perfekter Kavalier und zuvorkommender Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte. Serviervorschlag vom Edelgreißler: Spaghetti oder Linguine mit eingelegtem Oktopus in Gemüsesauce von Moreno Cedroni, ein paar Tropfen Colatura, frisch-fruchtige Olivenöl-Cuvée Kortina von Lisjak und Aceto aus dem Hause Sirk.



Gregor Lisjak
Olivenöl zu Fisch



Extra natives Olivenöl von der slowenischen Adriaküste. Aromatisch, nie aufdringlich. Serviervorschlag vom Edelgreißler: Eine Schwiagemutterzunge leicht buttern. Darüber kommt eine Sardine, darauf ein kleines Stück Sardelle von Mongetto (oder eine Trüffelsardelle von Inaudi), ein wenig Colatura und geriebener Trüffelkäse Crutin. Jetzt: ein paar Tropfen Knoblauchöl von Lisjak und Aceto Sirk aus dem Zerstäuber.



Moreno Cedroni
Wohldosierte Fischküche



Die geschmackreiche Fischküche des Sternekochs Moreno Cedroni aus der italienischen Provinz Marken für zu Hause, verpackt in hübschen Dosen. Serviervorschlag vom Edelgreißler: Gerösteten und eingelegten weißen Thunfisch mit ein wenig Lemoncello aus dem Hause Sancin, Colatura di Alici und Senfsauce im Fornellino langsam erwärmen, gabelweise auf eine Schwiagemutterzunge von Fongo – köstlich und fertig!



Giacomo Santopietro
Meisterkonserven



Bühne frei für die nächste Generation: Der Sohn von Roberto Santopietro und Juniorchef von Mongetto weiß genau, was ins Glas gehört. Nämlich nur das Allerfeinste. Serviervorschlag vom Edelgreißler: eine Scheibe Brot mit ein wenig Butter, darauf gesellt sich eine Sardelle aus dem Hause Mongetto zum Radic di Mont aus den karnischen Bergen, ein Klecks Orangenmostarda von Mongetto zu Colatura und Aceto Sirk.



KULINARISCHE REISE

Eine Tour durch Collio, Brda & Vipava-Tal

Der Edelgreißler zieht seinen Hut vor großartigen Frauen – und ihren Männern.

Sie rauschen vorbei, die Autokarawanen auf dem Weg an die Adria, nach Triest. Was sie dabei links liegen lassen, verdient mehr als nur einen kurzen Abstecher. Und so verlasse ich bei Udine Nord die Autobahn und erreiche bald Brazzano. Mein Ziel: Daniele Drius und sein Weingut Simon di Brazzan. Danieles Mutter Marisa und seine Frau Eloise begrüßen mich mit breitem Lächeln. So hinreißend wie der Empfang sind auch die Weine: Insbesondere Danieles Pinot Grigio Tradition 2021, der "beste BIO Orange Wine 2023". Dann doch gleich den 2022er kosten – und ich staune, der schmeckt noch spannender!

Am Grenzübergang zu Slowenien in Cormons ist ein Besuch in der Subida für mich ein Muss. Ich ziehe den Hut, wie Loredana und Joško Sirk, und nun auch ihre Kinder Tanja und Mitja, mit Fleiß und grenzenlosem Gemeinschaftssinn gezeigt haben, wie man touristisch eine kleine Region bekannt machen kann. Ich speise köstlich im Al Cacciatore, verkoste Mitjas neuen, eigenen Wein und Joškos wunderbaren Aceto, und schlummere dann ein zwischen Wald und Weinbergen.



1 DANIELE DRIUS

Von hier ist es auch nur mehr ein Katzensprung über die offene Grenze zu einem wahren Traditionsweingut mit Traumblick über die wellige Brda, die Görzer Hügel: Movia. Aleš Kristancič ist mit seinen unkonventionellen Weinen zum Starwinzer geworden, seine Frau Vesna hält liebevoll den Familienclan zusammen. Ihr Sohn Lan geht mit mir durch den imposanten Weinkeller, ich staune über die Vielfalt an Fässern und Zementeiern.

Weiter geht's. Der jade-grüne Isonzo fließt durch das längst friedliche Miteinander, das die Europäische Kulturhauptstadt 2025 – Gorizia-Nova Gorica – und so viel Kreativität hervorbringt. Bestes Beispiel und nächster Halt: das Weingut von Miha Batič im slowe-



nischen Šempas. Auch hier heißen mich die Damen des Hauses, Miha Mutter Palmira und seine Frau Mateja, herzlich willkommen. Großartige Menschen und auch Weine, die reifen dürfen und immer wieder begeistern. Und ich frage mich, warum wir Weine immer so jung trinken müssen, wenn diese doch mit der Zeit ihr Potenzial erst so richtig entwickeln? Nicht weit von hier, im Herzen des Vipava Tals, liegt ein Lieblingsplatz: die

Majerija und die Begrüßung durch Nataša und Matej Tomažič. Fein schlafen, gut frühstücken und ganz besonders gut essen – mit eigenem Gemüse und Kräutern, ein Genuss für Gaumen und Auge und dazu ein großartiges Weinangebot. Ein Muss noch, ehe wir das Tal verlassen: das Weingut Burja von Mateja und Primož Lavrenčič. Autochthone Trauben wie auch Piwi-Sorten werden im Zementei oder im großen Holzfaß ausgebaut – dazu eine Prise Zeit, und diese Weine schmecken einfach großartig!



DIE TANKSTELLEN

am Weg für Geist & Seele

Italien:

- 01 Brazzano Daniele Drius www.simondibrazzan.com
- 02 Cormons La Subida www.lasubida.it

Slowenien:

- 03 Dobrovo Movia www.movia.si
- 04 Sempas Miha Batic www.batic.si
- 05 Vipava Slap Majerija www.majerija.si
- 06 Podnanos Burja www.burjaestate.com

#NoFake

Edelgreißler ist nicht exklusiv Edelgreißler ist wirklich für alle Edelgreißler kann jeder

edelgreißlerherwigertl
edelgreißler

Weil ein Edelgreißler den richtigen Riecher für die perfekte Reife hat



HANSI & EDITH BAUMGARTNER



Weil ein Edelgreißler die Süße der Sonne einfach glasweise kauft



MARINA & ARTURO DE CARLO



Weil ein Edelgreißler genau schaut, wo der Genuss zu Hause ist



GREGORIS LEVI



Weil ein Edelgreißler es nur allzu gerne knuspern lässt



MARIO & GIOVANNI FONGO



Weil's beim Edelgreißler nur mit dem besten Öl wie geschmiert läuft



VITJAN & DEVAN SANCIN



ROBERTO PANIZZA



Weil ein Edelgreißler neue Aromen ins Spiel bringt

Weil ein Edelgreißler die cremigen Seiten des Lebens genießt



EVA & DANIEL NUART



VERKOSTUNG

Wir sind Edelgreißler

Das ist eine Einladung. Und ein Versprechen. Nämlich, den Edelgreißler in sich selbst zu entdecken, die kreative Genießerin, den verspielten Gourmet, den unkonventionellen Connaisseur.



Es geht nicht um die Produkte. Was? Wie bitte? Ja, gut, natürlich geht es um die Produkte, um diese einzigartigen Kleinode, liebevoll herstellt von außergewöhnlichen Menschen im ganzen Alpen-Adria-Raum. Aber es geht um mehr. Es geht um den Edelgreißler, und zwar den Edelgreißler in jeder und jedem von uns. Edel wie ausgesucht, anspruchsvoll, hochwertig und voller Genuss. Greißler wie vielseitig, gesellig, neugierig und experimentierfreudig. Edelgreißler zu sein ist eine Philosophie, eine Lebensart und – ein bisschen frech formuliert – sogar eine Kunst. Weil es mit Kreativität zu tun hat, diese Fertigkeit, aus drei Zutaten einen Wow-Effekt zu machen. Kombinieren, Neues versuchen, Gewagtes probieren. Genau das lässt sich lernen, lässt sich entdecken. In den eigenen vier Wänden, bei Freunden... und schon ist man ein Haubenkoch, ohne kochen zu können, ohne den Herd einschalten zu müssen. Ein kurzes Beispiel: unsere sonnengeküssten Tomaten aus Apulien von DeCarlo. Die erhalten einen Klecks „Schwarzes Gold“ – ein ganz besonderer Senf aus Vorarlberg – und werden auf eine knusprige Schwiegermutterzunge von Mario Fongo aus dem Piemont gesetzt. Ein unglaubliches Geschmackserlebnis. So simpel. Und so beeindruckend. Versprochen. Beispiele für solche „Edelgreißler-Momente“ gibt es un-

zählige. So wie die Geschichten, die sich damit erzählen lassen. Die Königsklasse der Zutaten, die gibt's in Herwig Ertls Bühne des Genusses persönlich oder per Mausclick direkt nach Hause. Für ein genussliches Edelgreißler-Sein voll unvergesslicher Momente mit lieben Menschen. Kleine Anregungen und immer wieder Neues gibt's obendrein. Nach dem Fornellino – ein kleines Stöckchen, das Sugo erwärmt – und der Hammerzunge – köstlich belegte Schwiegermutterzungen, mit einem Hämmerchen in appetitliche Stücke zerbrochen – präsentieren wir das Pan d'Aria aus dem Hause Fongo! Die kleinen, leichten „Wölkchen“ aus knusprigem Teig lassen sich wie pikante Pralinen füllen – mit „Schwarzem Gold“ und sonnengeküssten Tomaten oder Sardelle und Lemoncelo aus dem Hause Sancin; mit einem Klacks Pesto, sonnengekübster Tomate und Tomami; mit Prosciuttostreifen von Levi Gregoris, gewärmt im Fornellino; mit „Schwarzem Schaf“ von Nuart, dazu Zitronenmostarda und Aceto Sirk; mit Trüffelkäse mit Sardelle und Aceto Sirk... Und ja, auch süß lassen sich diese kleinen Knuspereier füllen, etwa mit Pistaziencreme mit Himbeerbalsamico; mit Schokocreme mit Haselnüssen, Fleur de Sel und Olivenöl mit Orange. Wer da nicht das kreative Edelgreißler-Kribbeln in sich spürt...?

LEICHTER LEBEN



Gedanken von Marianne Daberer

FOMO? Miss me!

Ich bin grad retour aus London. Es war toll. Inspirationen, Großstadt-Vibes und eine unendliche Zahl an Möglichkeiten. Wobei ... kennt ihr das? Diese FOMO, die Fear of missing out, diese Angst, etwas zu versäumen. Sie begegnet einem in London bei jeder Entscheidung. Bewusst oder unbewusst. Alles geht nie.

Hier im Gailtal ist das ein wenig anders. Ihr habt viel weniger Möglichkeiten. Das mag langweilig klingen, entspannt aber nachhaltig. Auch mich! Vielleicht ist es gar nicht so schlecht, im Gailtal zu chillen, anstatt in London alles zu verpassen.

Dennoch begegnen mir immer wieder Gäste mit einer endlosen Urlaubs-Bucketlist. Mein Tipp: Loslassen und sich auf die Magie des Ortes und des Tals einlassen. Besonders fein wird es, wenn der Bewegungsradius klein ist. Es mag wie ein Kalenderspruch klingen, aber das Wesentliche liegt weder in der Ferne noch in der Fülle. Und manchmal muss man nur etwas verpassen, um etwas zu erleben.



Edelgreißler Herwig Ertl
ONLINESHOP



Kötschach 19
A-9640 Kötschach-Mauthen
Tel.: +43 4715 246
ertl@herwig-ertl.at

Impressum: Herausgeber & für den Inhalt verantwortlich: Herwig Ertl, Kötschach 19, 9640 Kötschach-Mauthen
Text: Barbara Hutter, Grafik und Design: Beni Mooslechner www.mooslechner.com, Genuss-Fotos Ferdinand Neumüller, Fotos von Produzenten beige stellt. Druck: Seebacher die ExpertInnen