

Die Reise zum Geschmack geht weiter



BERICHT AUF SEITE 2

Der Bio-Hotelpionier legt zu

BERICHT AUF SEITE 2



Auf grenz: genialen: wegen

BERICHT AUF SEITE 4

DER BOTSCHAFTER

ALPE ADRIA OFFIZIELLES ORGAN AUS DEM KÖSTLICHSTEN ECK KÄRNTENS ♦ HERAUSGEGEBEN VON HERWIGERTL

GOURMET KALENDER

24. Juni 2017 - Genussfestspiel

Es ist wieder so weit: Der Edelgreißler lädt zum Genussfestspiel nach Kötschach-Mauthen. Dem Ruf Herwig Ertls auf seine Bühne des Genusses in seiner Edelgreißlerei folgen – wie jedes Jahr – die besten Produzenten des gesamten Alpen-Adria-Raums. Ein rauschendes Fest des Geschmacks.

Lesen Sie weiter auf Seite 3

INFOS UNTER

WWW.GENUSSFESTSPIELE.AT

1. & 2. Juli 2017 18. Irschner Kräuterfestival

Das Kräuterdorf Irschen im Drautal lädt zum Kräuterfestival ein, das dieses Jahr zum 18. Mal stattfindet. Das köstliche Thema: „Speisekammer Natur – Vor dem Verschwinden bewahren“. Dazu gibt's Vorträge von Experten wie Michael Machatschek, Georg Lexner und Vertretern der Arche Noah, und geführte Spaziergänge, aber auch Schaukochen und viel Musik.

INFOS UNTER

WWW.KRAEUTERDORF.AT

29. Sept. bis 1. November 2017 Nudl Kudl Mudl

Seit dem Jahr 2000 ein Muss für all jene, die den köstlichen, von Meisterinnenhand gekendelten Kärntner Nudeln verfallen sind: Den ganzen Oktober hindurch stellen Ingeborg und Gudrun Daberer ihren schmucken Gasthof Grünwald in St. Daniel ins Zeichen der legendären „Krapfn“ mit 45 unterschiedlichen Füllungen. Und einer besser als der andere.

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT

11. Nov. bis 10. Dezember 2017 Trüffel für alle

heißt es bei den Istrien-Wochen in der Griffen-Rast. Denn wenn Feinschmecker in eine Autobahnraststätte pilgern, dann muss „Mochoritsch GRIFFEN“ drauf stehen. Diesmal wird's besonders authentisch: Mit den beiden istrischen Spitzenköchen Igor Delak und Igor Stevič - beide ausgewiesene Fisch- und Trüffelspezialisten. Kleiner Vorgeschmack: Bio-Branzino in der Salzkruste, originale Fuži-Nudeln mit frischen Trüffeln oder Lamm und Spanferkel vom Holzkohlengrill.

WWW.MOCHORITSCH.AT

LEITARTIKEL

Die neuen Stars zum Anbeißen – Produkte im Rampenlicht

Was haben Prince Charles, König Gustav von Schweden, Liz Hurley, Gérard Depardieu und Herwig Ertl gemeinsam? Sie setzen sich persönlich für Lebensmittel von höchster Qualität ein. Das macht sie zu Pionieren, die schon vor vielen Jahren einen Trend vorweggenommen haben, an dem heute weder Handel, noch Konsument noch Koch oder Köchin vorbei-

kommen. Auf die Zutaten kommt es an. So lautet das neue Credo. Ex nihilo nihil, meint dazu der Lateiner. Der Volksmund nennt das: Von nix kommt nix. Wenn das Ausgangsprodukt nicht stimmt, wird es durch Kochen auch nicht besser. Wer die Profis – Spitzenköche oder den Edelgreißler Herwig Ertl – dazu befragt, erhält eindeutige Antworten und überraschende Erkenntnisse.



FOTO: WOLFGANG HUMMER

LESEN SIE WEITER AUF SEITE 3

Fine Dining, häppchenweise



Wer seinen Schatz mit einem kulinarischen Aha-Erlebnis überraschen möchte, findet mittlerweile Alternativen zum klassischen Diner bei Kerzenlicht im Haubenlokal. Die Spanier machen es uns mit ihren Tapas schon lange vor, und die Franzosen ebenso mit ihrem „apéritif dînatoire“, bei dem der Abend schlückchen- und häppchenweise unter angeregtem Geplauder verbracht wird. Die Alpenrepublik scheint jedoch noch nicht weit über die eine oder andere Weidegustation hinausgekommen zu sein. Kötschach-Mauthen jedoch hat auch hier die Nase vorn. „Zelebrierter Genuss“ nennt Herwig Ertl seine Variante von „fine dining“ oder, wie er es nennt, „Intelligenz zum Anbeißen“. Er bittet zu diesem Anlass in seine – fast märchenhaft ausgestattete – Edelgreißlerei im Herzen von Kötschach. Reservierung

genügt, dann werden hier, auf einem langen, breiten Tisch, einer wahren Tafel des Genusses, unzählige Versuchen im Kleinformat drapiert. Jede für sich ein kleines Universum an Aromen, Geschmäckern, Texturen.



Überrasch' mich, sagt der Gaumen

„Rosa di Gorizia“, und Prosciutto von der Gans von Lucia Mulatti auf Schwiagemutterzunge von Fongo darüber Orangenmostarda von Mongetto. Hier trifft Ziegenkäse von Astrid Zerbst auf kandierte Oran-

gen von La Baita und einen Hauch Traubenessig. Oder Bachmanns Biolachs aus dem Gailtal zu einem bisschen Apfel mit Kren und ein paar Tropfen vom Pfau Bramburus-Brand. Genau: Hier sind die besten der Besten vertreten, und die Liste ist nicht enden wollend.

Verkostungen bei Herwig Ertl sind ein gustativer Streifzug durch die Alpen-Adria-Region und eine Entdeckungsreise zu neuen Horizonten ebenso wie zu wohligen Erinnerungen, zu Geschmäckern aus der Kindheit, kulinarischer Geborgenheit.

An Sinnlichkeit kann es der „Zelebrierte Genuss“ mit jedem Candlelight-Dinner aufnehmen. An spielerischer Freude ohnehin. An den selbst zusammengestellten Kombinationen, der spontanen Kreativität. Das Echte hat Kraft. Und egal, ob zu zweit genossen oder gleich mit Freunden,

es liegt eine unschuldige Freude, die Begeisterung eines Kindes, im gemeinsamen Suchen und Finden, im Kosten und Probieren. Glücksmomente für Gaumen und Seele, die noch lange anhalten.

WWW.HERWIG-ERTL.AT

WERBUNG

8 DICK KÖPFE

Köstliche Pralinen zum Zerkugeln erhältlich in der Edelgreißlerei

www.herwig-ertl.at

PRALINEN ZUM ZERKUGELN

Herausgeber & für den Inhalt verantwortlich: Edelgreißler Herwig Ertl Kötschach, Hauptplatz 19 9640 Kötschach-Mauthen Tel: +43 (0) 4715 246 Fax: +43 (0) 4715 8914 ertl@herwig-ertl.at www.herwig-ertl.at

Texte: Barbara Hutter
Grafik: Beni Mooslechner
Fotos: Ferdinand Neumüller
Druck: Seebacher

Orangecelo.

Aus Triest viel Neues: Hat Vitjan Sancin bisher aus Olivenöl und reifen Zitronen sein unnachahmliches Lemoncelo gepresst, macht er nun dasselbe mit Orangen. Das Resultat: das fruchtige Würzöl „Orangecelo“, fruchtig-herb, ein rundum gelungener Coup!



Asperum.

Die größte Acetaia der Welt liegt nicht in Modena - mitten im Friaul entsteht aus Trauben und viel Geduld ein ganz besonderes Tröpfchen: Asperum aus dem Hause Midolini, fünf, 15 oder sogar 30 Jahre gereift, jung ein idealer Begleiter zum Salat, gereift zur Bitterschokolade.



Tomami.

Wer Umami kennt, wird Tomami lieben. Der unwiderstehliche Geschmack kommt bei Tomami, dem neuesten Produkt aus der deutschen Genussmanufaktur, zu 100 Prozent aus reifen Tomaten. Perfekt für Mediterranes, zu Suppen oder zur Pasta. Vorsicht, Suchtgefahr!



Aceto Sirk.

Der Traubenessig von Subida-Patron Joško Sirk ist ein kleines Juwel, präsentiert im praktischen Sprühflakon. Rund, weich, mit angenehmer Säure, verfeinert er kleine Happen, verleiht Antipasti oder Ragouts ein wenig Spritzigkeit und ist kongenialer Partner von Deftigem wie Ei, Käse, Polenta.



Waldstauden-Kräcker.

Sie sind handlich, knusprig und von unnachahmlich feinem Geschmack. Thomas Matitz verwendet für seine Waldstauden-Kräcker nur feinsten Ur-Roggen, gut und auch gesund. Und die ideale Unterlage für Speck, Radicchio, Käse oder Bergspargel. Ein intelligenter Knabberspaß.



Alles erhältlich beim Edelgreißler oder im Genuss-Shop:

WWW.GENUSS-SHOP.HERWIG-ERTL.AT



natur.spa
Behandlungsräume mit Wohnqualität, Ruheraum mit Natur- und Talblick

Terrasse
wettergeschützt für mehr Draußen-Tage

Restaurant, Bar und Buffet
Eichenholz, Leinen, Glas, Stein und Aussicht, Aussicht, Aussicht

daberer.wellnessbereich
mit Berg- und Naturpanorama, finnische Sauna und Dampfbad, zwei Ruheräume mit viel Liegequalität und Aussicht, Aussicht, Aussicht

+ faszien.trainingsraum
für individuelle Faszienübungen

+ kochwerkstatt.tafelfreunde
zum Mitkochen, Zuschauen & Essen

ab juni 2017

Alles bleibt besser

Als Bio-Pionier ist die Familie Daberer weit über die Grenzen Kärntens bekannt. Nun wird umgebaut. Motto: Viel Platz und freier Blick gen Süden.

„Mein Ziel ist, dass jeder Gast seinen persönlichen Lieblingsplatz findet.“ Marianne Daberer lächelt über das ganze Gesicht. Doch das mit den Lieblingsplätzen ist im Biohotel der umtriebigen Familie gar nicht so einfach. Viel zu viele Anwärter auf diesen Titel. Und jetzt werden es noch mehr. Von März bis Anfang Juni wird umgebaut. Nicht, um mehr Betten oder irgendwas betriebswirtschaft-

lich unglaublich Effizientes zu schaffen. Nein, es geht einfach um mehr Platz. Und um noch bessere Ausichten. Denn, so überlegt Marianne Daberer: „Es ist eigentlich eine Luxusinvestition.“ Nichts Dringendes, aber etwas umso Schöneres. Etwas, das am Herzen liegt. Eine Geste für die Gäste. Gearbeitet wird mit den auch bisher bewährten Naturmaterialien wie Holz, Stein und Ton - und natürlich edlen bodenständigen

Textilien. Große Glasfronten geben den Blick frei in den Süden, lassen das Licht die Räume durchfluten. Und mit erdigen Tönen, Holzmustern und kräftigen Farben spielen. Ganz neu wird sich das Restaurant präsentieren, samt wettergeschützter Terrasse und Bar. Klar und geradlinig, aber nicht kühl, bis ins Kleinste durchdacht, aber gemütlich, edel, doch ohne Schnörkel. Eine freundliche Einladung zum Sitzenblei-

ben. Und es wäre keine Slow Food Travel Region, wenn nicht auch an der Präsentation der feinen Bio-Produkte und Speisen am Buffet, insbesondere zur Frühstückszeit, gefeilt würde. So komme die Qualität besser zur Geltung, und auch der Slow Food Gedanke, so die Hoteliere.

Platz ist wichtig, noch mehr die Aussicht

Wenn es um Wellness geht, haben die Daberers ohnehin schon seit langem die Nase vorn. „Manches wie etwa die Sauna kann man jedoch nicht neu erfinden“, schmunzelt Marianne Daberer. Das Schwimmbad, die

Waldsauna und der kürzlich eingerichtete, großzügige Yogaraum bleiben so bestehen. Neu dazu kommen Sauna, Dampfbad, Ruheplätze und Behandlungsräume, keine nüchternen Massagezimmer, sondern wohlige Rückzugsräume mit viel Wohnqualität. Und stets der omnipräsente Schwerpunkt: Aussicht, Aussicht, Aussicht. Mit Durchblick nach draußen, ins Grüne, der Sonne entgegen.

Und auch eine Kochwerkstatt wurde eingerichtet, mit - ja, erraten - viel Platz. Schon bisher waren die Brotbackkurse mit Sauerteig oder auch die Weinverkostungen ausgebucht. Highlights wie der „Zelebrierte Genuss“ bei Edelgreißler Herwig Ertl sowieso. Ab Juni gibt's unter dem neuen Programmpunkt kochwerkstatt.tafelfreunde nun weitere „Sahnehäubchen“ obendrauf, etwa basisch kochen, Gespräche und Präsentationen mit den Genusslieferanten, „kulinärische Kino-Abende“, gemeinsames Essen nach dem Kochen, alles rund um den großen Tisch in der Mitte. Sehr familiär, sehr entspannt. Aber erst nach dem 8. Juni. Dann öffnet der neue alte Daberer das Biohotel frühlingsfrisch seine Pforten.

WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT



/NEU2017

Die Reise zum Handwerk

2016 wurde die Region rund um das Gailtal und Lesachtal zur weltweit ersten Slow Food Travel Region.



Es geht ums Reisen. Ums Zeit nehmen statt Zeit sparen. Ums Eintauchen statt Drüberfliegen. Bei einer Reise durch das Gailtal und Lesachtal, der weltweit ersten Slow Food Travel Destination, zu Menschen, die sich bei ihrer Handwerkskunst über die Schulter schauen lassen, die überliefertes Wissen

weitergeben. Einer Reise in Küchen, Selchkammern und Reifekeller, zu Bienenstöcken und Brotbacköfen, zu Kräutergärten und Butterfässern. Buchbar für Gäste ebenso wie für Einheimische. Nach den ersten Monaten fällt das erste Resümee bereits gut aus. „Wir haben im vergangenen Jahr viel getestet, Konsumenten

in die Verkostungen eingebunden“, sagt Projektleiter Eckart Mandler. Jetzt wurde auf 19 Erlebnisse erweitert, von Bauerneis bis Craft Beer, von Bienenhonig bis zum Verkosten beim Edelgreißler. Ziel ist, einen Aufenthalt in der Region mit den Erlebnissen zu kombinieren, also wirklich ein Slow-Travel-Programm zusammenzustellen. Mit prominentem Auftakt: Slow-Food Frontfrau und „Geburtshelferin“ des Slow Food Travel Projekts Barbara van Melle wird im Juni persönlich die erste Ö1-Reise zu den Wurzeln des guten Geschmacks begleiten.

WWW.SLOWFOOD.TRAVEL

Slow Food® Travel

ALPE ADRIA KÄRNTEN 2017

LEICHTER LEBEN

Tipps von Marianne Daberer



Ruhe tanken.

Zwei kleine Kinder und die Arbeit im Hotel - da ist der Alltag manchmal sehr schnell getaktet. Um gar nicht erst der Versuchung durch soziale Netzwerke und Onlineshopping zu erliegen, tut es gut, das Handy am Abend ganz bewusst weg zu sperren. Handfreie Stunden tun einem selbst und der ganzen Familie gut.

Leichter aufstehen.

Ich bin kein Morgenmensch. Leichter gelingt mir das Aufstehen mit einem warmen Frühstück. Und zwar am allerliebsten in Form von Porridge - in allen Varianten. So ein warmer Getreidebrei gibt viel Energie und bringt den Körper schneller auf Betriebstemperatur.

Essen.

Ich esse gerne und viel und genieße das auch. Die Qualität der Lebensmittel ist mir dabei besonders wichtig. Diäten sind zwar nichts für mich, trotzdem lege ich einmal jährlich eine Woche Basenfasten ein. Solch ein „Reset“ tut jedem gut.



Manuel Ressi



Florian Bucar



Hans Peter Sander



Igor Delak



Hannes Müller

Die neuen Superstars der Küche

Lange Zeit drehte sich alles um neue Kochtechniken. Doch immer öfter sind es ausgewählte Köche und nicht zuletzt engagierte Pioniere wie der Edelgreißler Herwig Ertl, die dem Produkt den Stellenwert einräumen, der ihm gebührt: der erste Rang.

Alles Handarbeit

Nur eine Frau, die krendeln konnte, galt früher als heiratsfähig. Heute erfährt diese spezielle Kärntner Kochkunst ein Revival bei Gourmets und Köchen. Ein Besuch in St. Daniel.



Gelernt hat sie's von der Mama. Sagt Ingeborg Daberer und meint damit das Krendeln. Und sie erklärt auch, was genau damit gemeint ist: „Krendeln ist das kunstvolle Verziern der Krapf'n.“ So heißen im Gailtal die traditionellen Kärntner Nudeln. „Die Osttiroler etwa stechen die Krapf'n nur aus.“ Hier jedoch, vor allem im Gasthof Grünwald in St. Daniel, bekommt jedes Teigtascherl einen hübschen, gewellten Rand, wie eine Spitzen-

borte. Dafür brauchen Ingeborg Daberer und ihre Schwester Gudrun nicht einmal fünf Sekunden. Das ist auch gut so, denn im Oktober stehen mehr als 40 verschiedene Füllungen auf der Karte, seit die beiden im Jahr 2000 das „Nudl Kudl Mudl“ erfunden haben, um die Saison ein wenig zu verlängern. Mit wachsendem Erfolg. Für den Gasthof, seine Wirtinnen und das gute alte Handwerk.

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT

Es geht um Erziehung, um Lebenserfahrung. „Mit der Zeit habe ich die Liebe zu gewissen Produkten entwickelt. Und ich bin dankbar, dass es so etwas in unserer Region gibt.“ Seine Region, das ist für Florian Bucar das Gailtal im engeren, der Alpen-Adria-Raum im weiteren Sinne. Als ausgezeichnete Küchenchef im „der daberer . das biohotel“ sucht er sich seine „Lieblinge“: den weißen Gailtaler Landmais von Sepp Brandstätter etwa, den Gailtaler Bio-Almochsen von Walter Zojers Hanser-Hof. Vieles ist saisonal, verfügbar eben nur zu einer gewissen Jahreszeit, wie der knackig herbe Radicchio „Rosa di Gorizia“ von Lucia Mulatti aus dem Friaul. Damit könne er arbeiten, meint Bucar, weil er die Produzenten persönlich und ihre Philosophie kenne.

So auch der Slowene Igor Delak. Der ist ein ausgesuchter Spezialist der istrischen Küche, die er mitten in Kärnten kredenzt. Genau genommen beim „Mochoritsch“ in der GriffenRast. In einer Raststätte also wird mit feinsten Zutaten von hier bis zur nahen Adria aufgeköcht: Kärntner See forelle und Polenta aus Slowenien, Bio-Branzino von Irena Fonda und Meersalz aus Piran, oder Delaks Liebling, der „Acquerello“, ein

ein Jahr lang gereifter Canaroli-Reis.

Das Kochen, so die Auffassung der Wissenschaft, hat die Menschheit vor rund zwei Millionen Jahren erfunden. Eine kulturelle Großtat. Seither wird an der Verfeinerung der Ernährung gearbeitet. Doch gerade im 20. Jahrhundert wurde der Industrialisierung und der Beschleunigung viel tradiertes Wissen geopfert. Die erste bedeutende Kehrtwende erfolgte 1986 mit der Gründung von Slow Food. Heute ist klar: Die Bewahrer des alten Wissens haben Recht behalten.

Hans Peter Sander besitzt nicht einmal einen Tiefkühlschrank. Alles frisch und al-

Die Bewahrer des alten Wissens haben Recht behalten.

les von den Bauern rundum, so mag es der hervorragende Koch und Wirt vom Tirolerhof in Dölsach bei Lienz am liebsten. Er arbeitet aktiv mit, um die „guten Dinge, die wir hier haben“ aufbauen zu helfen und besser zu vermarkten. Die Vielfalt ist für das Alpental erstaunlich. „Wir haben nicht nur wunderbares Rindfleisch, sondern auch Spargel und Artischocken gleich hier in der Nachbargemeinde“, sagt Sander stolz. Und ein wenig Weinbau, wengleich der noch in den Kinderschuhen stecke.

Qualität braucht Zeit. Diese Maxime von Slow Food hat Herwig Ertl schon lange erkannt. Seit er im Jahre 2000

das „G'schäft“ seiner Eltern übernahm und begann, es entgegen aller Trends - von Schnäppchenjagd bis Diskontpreise - sukzessive zur „Edelgreißlerei“ umzugestalten, verfolgt er die Produktionsweise und Güte der von ihm verkauften Lebensmittel mit Argusaugen. 1999 präsentierte er das erste Mal, gemeinsam mit Schoko-Freund Josef Zotter, seine „Käseschokolade“; seit 2004 versammelt er jedes Jahr ausgewählte Produzenten um sich, die besten des Alpen-Adria-Raums, bei seinen „Genussfeuerwerken“ und später „Genussfestspielen“. Zur selben Zeit, als erstmals in Turin unter der Schirmherrschaft von Prince Charles „Terra Madre“ stattfand, ein Treffen von 4600 Bauern aus aller Welt.

Das Produkt als Ausgangspunkt jedweder kulinarischen Tätigkeit begeistert eine neue Generation von Köchen. Die nicht zuletzt alte Konservierungstechniken wieder für sich entdecken. „Jedes Produkt hat das Recht, dass man es sorgfältig behandelt und alles verwendet“, ist Manuel Ressi überzeugt. Also wird in seinem Bärenwirt in Hermagor eingelegt, getrocknet, angesetzt, für Vielfalt auch zur Winterszeit. Das „Riesenlager“ verlangt nach logistischem Durchblick, auch weil der Spitzenkoch Lamm, Schwein oder auch Hirsch im Ganzen kauft und komplett verarbeitet. Und Ressi stimmt mit Ertl durchaus überein: „Man muss die Geschichte der Produkte erzählen.“

So wie Hannes Müller. Der Forellen-Wirt vom Weissensee und ehemalige Eisschnellläufer will die Herkunft seiner Zutaten genau kennen. Fühlt seinen Lieferanten auf den Zahn und serviert die Dinge dann, wenn sie am besten sind. Oder, wie er es ausdrückt: „Wenn's rote Rüben gibt, gibt's rote Rüben.“ Er respektiert den Grundkreis der Natur, arbeitet ohne Würz aromen, nur mit Salz und Ölen, lässt den eigenen Charakter entfalten. Denn, so sagt der Zwei-Hauben-Koch: „Der Star am Teller muss immer das Produkt sein.“

Florian Bucar

der daberer . das biohotel

WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT

Igor Delak

Mochoritsch Griffen

WWW.MOCHORITSCH.AT

Hans Peter Sander

Tirolerhof

WWW.TIROLERHOF.OR.AT

Manuel Ressi

Bärenwirt

WWW.MANUELRESSI.COM

Hannes Müller

Hotel Forelle

WWW.FORELLEMUELLER.AT

Genussfestspiele 2017

Wenn der Edelgreißler bittet, kommen sie alle: Herwig Ertl lädt am 24. Juni 2017 zu seinem jährlichen Genussfestspiel in seine Edelgreißlerei.



Rund um diese Bühne des Genusses mitten in Kötschach-Mauthen – also im Epizentrum des Köstlichsten Eck Kärntens – werden sich die besten der Besten einfinden aus dem gesamten Alpen-Adria-Raum zu einem rauschenden Fest des guten Geschmacks. Mateja Gravner mit ihren Amphoren-Weinen und Rotwein-Macher Michele Moschioni aus dem Friaul, Jean-Michel Morel vom Weingut Kabaj-Morel aus Slowenien und Karl Holzappel aus der Wachau, sie alle präsentieren ihre spannenden Weine und Edelbrände. Emiliano Inaudi serviert seine Trüffelspezialitäten auf den knusprigen „Schwiegermutterzungen“ von Giovanni und Mario Fongo. Alessia Moschioni und Matteo Costa Pellicciari stellen das erste Mal ihren BIO-Ziegen- und Esmilchkäse den versammelten Genießern vor. Aus ihrer Region, dem Friaul, kommen dazu gleich vier Slow Food Presidio-Produzenten mit köstlichem Gepäck: Luigi Faleschini mit seinem „Radic di Mont“, Elio Matiz mit seinem Käse „Formadi Frant“, Filippo Bier mit seiner Salami „Pitina“ und Lucia Mulatti mit ihrem Radicchio Rosa di Gorizia. Eine außergewöhnliche Verkostung in bester Tradition: Wurden doch im letzten Jahr Gailtal und Lesachtal zur 1. Slow Food Travel Region der Welt ernannt. Genau dort, wo Herwig Ertl schon lange seine Botschaften verkündet. Dieser unbeugsamen Konsequenz wurde nun der Ritterschlag erteilt. Buon appetito und guten Appetit!

Infos unter: WWW.GENUSSFESTSPIELE.AT

Immer dem Gaumen nach – die Pilgerwege des Edelgreißlers



Cristian Specogna



Levi Gregoris



Gloria Midolini



Michele Moschioni

Wer sich auf einen – oder am besten gleich zwei – von Herwig Ertls „grenz:genialen:wegen“ begibt, kann sich auf etwas gefasst machen. Im besten Sinn des Wortes.

„Willkommen im Paradies!“ Mit Augenzwinkern und einem breiten Lächeln präsentiert Cristian Specogna seine Weinberge, genau genommen die Ried Rocca Bernarda. Er ist überzeugt, den schönsten Arbeitsplatz der Welt zu haben: sanfte Weinberge, dahinter die imposante Kulisse der Südalpen. Und dann ein Tröpfchen preisgekrönter Sauvignon auf der Zunge.... Gerade

vorhin lag auf dieser noch ein butterweiches Prosciutto-blech, kredenzt in San Daniele vom Schinkenmaestro Levi Gregoris höchstpersönlich. Das Gute liegt nah, das Beste noch näher. Und so beginnt die Tour gleich hinter der Grenze von Kärnten nach Italien: Nach dem Verkosten in der Bottega del Prosciutto in San Daniele schmeckt ein kleiner Amaro aus der Destillerie Toso-

lini in Marsure di Povoletto doppelt so gut, wenn das überhaupt möglich ist. Bepi Tosolini steht für Qualität in allem, was Edelbrände betrifft: ein echter Familienbetrieb. Und weil sauer bekanntlich lustig macht, darf auch ein Abstecher zu Gloria Midolini nicht fehlen. Denn die größte „Balsameria“ der Welt liegt nicht etwa in Modena, sondern im friulanischen Dörfchen Manzano – und lässt kostbaren Balsamessig in kleinen Fässern reifen. Das Friaul ist eine uralte Kulturlandschaft, nicht zuletzt auch kulinarisch. Der Name Felluga zählt zu den Großen in dieser Region. Und so führt die genussvolle Spazier- oder besser Pil-

gerfahrt durch die grünen Hügel des „Collio“ bis zum Castello di Buttrio. Alessandra Felluga ist die richtige Adresse für regionale Weine und alte Rezepte in romantischem Gemäuer – und eine stilvolle Etappe auf der Genussstour. Grappa am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen. Wer gerade keinerlei Kummer zur Hand hat, nimmt sich die handwerklich destillierten und natürlich gereiften Brände der drei Schwestern Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino in Pavia di Udine einfach mit nach Hause. Besondere Empfehlung für den Wow-Effekt daheim: der neue achtjährige, im Holzfass gereifte Grappa in der handgravierten Kar-

affe! Mit Kurs retour nach Norden darf ein letzter Stop in der alten Langobardenstadt Cividale nicht fehlen: Michele Moschioni in Cividale macht alles mit Leidenschaft, unglaubliche Rotweine und Olivenöle. Diese Begeisterung hat er sogar vererbt – seine Tochter profiliert sich als exzellente Käsemacherin. Genießer aus Tradition eben. Typisch Friaul.



WWW.GENUSS-SHOP. HERWIG-ERTL.AT

Mit Herzkraft
Seine Leidenschaft in sein Buch gepackt hat Edelgreißler Herwig Ertl. Der herzerwärmende Streifzug durch das köstlichste Eck Kärntens lädt zum Schmökern ein.



WWW.GENUSS-SHOP. HERWIG-ERTL.AT

Gutes im Netz
Wer schaut schon immer auf die Uhr, wenn es ums Genießen geht? Online-Shops sind hier die ideale Lösung, etwa der von Herwig Ertl.

WWW.GENUSS-SHOP. HERWIG-ERTL.AT

Verpackt & verschickt
Natürlich, witzig und mit einem Schuss Retro. Das ist der neue Trend bei Verpackungen, auch für den Online-Versand, wie bei Herwig Ertl.



Kartenspiel

Aufgelegt. Spielerisch lässt sich nun das kreative Kombinieren lernen: mit dem Kartenspiel von Edelgreißler Herwig Ertl.

WWW.GENUSS-SHOP. HERWIG-ERTL.AT



WERBUNG



PRODUZIERT VON JOSEF ZOTTER EXKLUSIV FÜR HERWIG ERTL

Herzenspartner

Anzeigenannahme und Antwort auf Anzeigen unter Angabe der Kombinationen:
Edelgreißler Herwig Ertl, Kötschach, Hauptplatz 19
9640 Kötschach-Mauthen, Tel: +43 (0) 4715 246, Fax: +43 (0) 4715 8914
ertl@herwig-ertl.at, www.herwig-ertl.at



KNUSPRIGER Waldstauden Kracker (Matitz) sucht Schwarzes Schaf (Nuart), gern auch in Asche, für lustvolle Ausflüge zu kandierten Orangen (La Baita) und Traubenessig (Sirk).

LASS DICH POSITIV ÜBER-RASCHEN Crutin Trüffelkäse, auf Schwiagemutterzunge (Fongo), bietet etwas getrüffeltes Sardelle (Inaudi) und Traubenessig für gemeinsame Zubiss.

GEDIEGENE Hirschsalami (Salcher) aus dem Lesachtal sucht harmonische Verbindung, am liebsten mit Waldstauden Kracker (Matitz), Schalotten (Il Mongetto) und einem Hauch von geräucherter Paprika (Ingo Holland). Bitte nur mit Photo.

ZART UND SCHMELZEND Prosciutto (Levi Gregoris), Hauptwohnsitz San Daniele, wartet auf verführerischen Spargel (Staud) für gemeinsame Cocktails. Gerne auch mit Schwiagemutterzunge

...PASST DU ZU MIR? Oktopus (in eigenem Olivenöl) sucht fruchtigen Himbeer-Balsamessig, am besten von Franz Weber, für sinnliche Momente.

EINGELEGTER, aber immer noch zarter Thunfisch (Italia&Amore) sucht ebensolchen Brokkoli für gemeinsame Reisen zu Olivenöl und Colatura di Alici von Cetarii.

BRANZINO (Irena Fonda), geräuchert, sucht nette Schwiagemutterzunge für Augenblicke voll sonnengeküsster Tomaten (Marina de Carlo)

GEHACKTE MANGO lässt sich nicht unterkriegen und träumt von Himbeere und Himbeer-Balsamico.

WER TEILT die Freuden des Lebens mit mir? Gehackter und durchaus roher Fenchel bietet kleine Orangenstücke, Fleur de Sel (Piran), Lemoncello (Sancin) und Mango-Fruchtfleischessig.

GEMEINSAM DIE BERGE ERKLIMMEN: Radic di Mont (Luigi Faleschini) wartet auf Waldstauden-Kracker, Sardelle und Traubenessig.

BAUERNBROT mit eigener Landwirtschaft und Butter möchte es noch mal versuchen: Wo gibt es Tomatenchutney von Ingo Holland, Sardelle von Mongetto und Zitronen Balsam von Felix Weinstock?

GEREIFTER, aber aromatischer Camembert vom Zankl wünscht sich anschiemige Sardelle, auf Wunsch auch mit Mandarinmarmelade und Traubenessig.

SCHWARZES GOLD (Senf, Aktivkohle, Lustenau) sucht nette, unabhängige Schwiagemutterzunge mit sonnengeküsster Tomate.

LIEBEVOLLES Schmalz mit Kurkuma und Estragon (Labonca Biohof) wartet auf einen Neuanfang mit Schwiagemutterzungen und Tomatenflocken von Ingo Holland.

NIE MEHR EINSAM! Parmesan mit eingelegter Tagililie (Shu-Chan Chuang) würde sich über Haselnussöl von Franz Hartl freuen!

SELBSTGEWUSSTE Waldstauden sucht Beziehung mit Bio-Bergkäse (Zankl), Melanzani (Luigi Faleschini), Sardelle, geräucherter Paprika und Traubenessig vorhanden.

APFEL SUCHT für vertrauensvolle, spannende Beziehung Kokos-Mandel-Nougat (Wiener Salon Nougat) mit Himbeer-Balsamessig (Franz Weber)

DIE SÜSSE des Lebens gemeinsam erleben! Milchcreme mit Haselnüssen (Fonteros) ist bereit für Apfelspalte, bei Sympathie auch Malt Bierbrand (Pfau).

WENN NICHT JETZT, wann dann? Du bist ein Zitronenkeks von Deseo, mit Schoko-Haselnusscreme (Foodeat), ich eine halbe Erdbeere mit Himbeer-Balsamico (Italia&Amore).

WIENER WALZER ZU ZWEIT: Apfel mit Maronicreme (Tosolini) will mit Zimtöl von Bio-wellfood durchs Leben tanzen.

CELEBRIERTER GENUSS

DAS STILVOLLE ERLEBNIS FÜR SIE UND IHN. Unvergessliche Aromen, eine Entdeckungsreise für den Gaumen, Momente für alle Sinne Pro Person ab € 30,-
Buchen Sie unter:
Tel: +43 (0) 4715 246