

SLOW MOVES

Was gibt es Neues in der Region



BERICHT AUF SEITE 2

REGION ALS GEHEIMTIPP

Von Idrija ins Vipava-Tal

BERICHT AUF SEITE 4

NATUR PUR

Schatzsucher im Friaul

BERICHT AUF SEITE 3

KRAFTSTOFF AUS KÄRNTEN

Zack und das köstliche Dutzend

BERICHT AUF SEITE 3



DER BOTSCHAFTER

ANNO 2000 ALPE ADRIA

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

LEITARTIKEL

HERWIGS WAHRE WORTE

Slow Food®
Alpe Adria

SLOWFOOD TRAVEL
HANDWERKER NEWS

So ein Käse!

Frohe Nachricht im Köstlichsten Eck Kärntens: Lukas und Thomas Zankl haben mit Ihren Eltern Barbara und Hubert eine neue Bio-Käserei mit Gewölbe-Reifekeller am Stollwitz hoch über St. Daniel eröffnet

WWW.DERBIOKAESEHOF.AT

Hand anlegen!

Nicht nur feinste Slowfood Kulinarik bietet der *daberer. biohotel* seinen Gästen auf dem Teller und im Glas – sondern auch viel Inspiration für daheim: bei den Slowfood Travel Erlebnissen und *daberer. kochworkshops* in drei Varianten zu sieben Themen.

WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT

G'scheit jausnen!

Wer jetzt an Brot, Speck und Käse denkt, sollte genau hinsehen. Denn Edelgreißler Herwig Ertl stellt ganz gezielt spannende Produkte mit überraschendem Geschmack zusammen. Nach dem Motto: Natur schmeckt anders. Das ist Jausnen für Fortgeschrittene.

WWW.HERWIG-ERTL.AT

WERBUNG

Krendeln & genießen im Gasthof Grünwald

Sich regionale Küche auf der Zunge zergehen lassen, Kärntner Nudeln krendeln, sanft schlummern und das köstlichste Eck Kärntens erleben – herzlich willkommen in einem Ort voller Begegnungen!

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT



Köstlicher Besuch beim Nachbarn Friaul – Natur pur

Der Berg ruft. Langsam kriecht die Sonne über den struppigen Wald, der die hohen Kuppen links und rechts vom Schotterbett des Tagliamento bedeckt. Wenn die Vögel ihre ersten Lieder singen, sind Ezio und Bruna della Mea schon längst unterwegs zu den Bergwiesen. An den Schätzen, die sie sorgsam in ihren Korb legen, gehen andere Wanderer achtlos vorbei. Wer kennt schon Bergspargel, Wilden Spinat, Bergglöwenzahn oder Bergknoblauch? Zurück in ihrem „laboratorio“ bei

Chiusaforte beginnt dann das große Verarbeiten und Einlegen, die kleinen, wilden, grünen Naturburschen werden mit feinem Öl, Essig und Salz gebändigt und in Gläser gefüllt. Dass Natur anders schmeckt, das zeigen uns unsere Nachbarn aus dem Friaul, genauer gesagt, von Slowfood FVG (Friuli Venezia Giulia). Nirgends gibt es so eine Dichte an Slowfood Presidi, und zwar ganze 16 davon. Presidio, das bedeutet auf Italienisch Schutz. Und genau darum geht es. Nämlich um



Produkte, die von Bauern in einer Region nach den Kriterien von Slowfood international angebaut oder

hergestellt werden, um diese vor dem Verschwinden zu bewahren.

FORTSETZUNG AUF SEITE 3

Slow Food – die größte Friedensdemonstration der Welt



Der alte Spruch stimmt immer noch: Alles ist nur geliehen, wir sind nur Gast auf Erden. Dann müssen wir aber auch das Geliehene erhalten, der Jugend zumindest das hinterlassen, was auch wir bekommen haben. Zugang zu wertvollen Menschen schaffen, die nicht zerstören sondern bewahren. Und dann rechtzeitig loslassen.

Schwierig? Ja. Aber tun wir's nicht, stehen wir der Entwicklung im Weg. Unserer gemeinsamen Entwicklung. Gehen wir doch einfach demonstrieren. Nein, nicht mit Transparenten für die

eine oder andere Partei, sondern für ein Recht. Das Recht auf ehrliche Lebensmittel, die gut, sauber und fair produziert werden. Es ist eine Demonstration für Frieden: mit der Umwelt, mit unseren Mitmenschen, unserer Gesundheit. Den Leitgedanken dazu hat der Piemonteser Carlo Petrini bereits vor 30 Jahren in Worte gefasst – heute zeigen rund 200.000 Mitglieder von Slow Food weltweit, dass es möglich ist, nebeneinander in Frieden zu leben, es ehrlich zu meinen und mit Stolz wertvolle Lebensmittel herzustellen. Wir sind dabei. Seit langem, und ha-

ben vor drei Jahren unser Slow Food Convivium Alpe Adria gegründet. Wir, das sind Bio-Käsebauer Hubert Zankl, Hoteliere Marianne

Daberer, Landmais-Produzent Sepp Brandstätter, Slow Food Wirtin Ingeborg Daberer und ich, Edelgreißler Herwig Ertl.

WERBUNG

Kräuterhaus Pfarrstadel im Kräuterdorf Irschen Ort der Düfte, Farben und Kräutergenüsse



ÖFFNUNGSZEITEN: Anfang Mai bis Mitte Oktober, täglich von 9-12 Uhr und 15-18 Uhr
Sonn- und Feiertags geschlossen, für Gruppen auf Anfrage

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

Geheimcode S3



Frisch, pfeffrig, grün – die Olivenöl-Cuvée S3 aus dem Hause Sancin hoch über Triest zeigt eine wunderbar ausgewogene Balance aus Bianchera und Pendolino Oliven. Ein Öl für Kenner. Natürlich in extra vergine Qualität.

Keks vom Feinsten



Johann von Ilten, kleine Manufaktur in Hannover, ist wahrscheinlich der beste Keksproduzent der Welt. Alles Handarbeit, jedes Stück ein Kunstwerk, nur allerbeste Zutaten. Edelgreißler Lieblinge: die Florentiner und die Haselnussbeißer.

Süßes Wortspiel



CraftAkt heißt die neue Schoko-Versuchung aus dem Hause Zotter: in limitierter Auflage aus echten Kakao-bohnen-Raritäten. Craft steht für Handwerk, Akt für das kunstvolle Relief auf der nackten Schönheit der Schokolade.

Energieschub



Neues vom Obsthof Retter: Von den beiden Elixieren Bio Curcuma und Bio Ginger reicht schon ein Stamplerl. Diese Säfte mit frischem Ingwer, Kurkuma, Melisse, Orangen, Limetten und anderen gesunden Zutaten sind köstliche Naturbooster.

Gesund-brunnen

Den Anfang macht der Andorn. Dieser Berghopfen – und das Winterbier, das daraus gebraut wurde – ist der erste in einer Reihe von fast vergessenen Heilkräutern, auf die die neue Edition der Brauerei Loncium setzt. Bier als gesunde Wohltat!



Ein Orchester für Mutter Natur

Alles ist in Bewegung. Den Taktstock für so viel Lebensfreude hält die Natur selbst. Im Gailtal und Lesachtal folgt man ihrer Melodie gerne.

Es kommt nicht von ungefähr, dass 2015 die beiden Täler, die lange als viel versprechender Geheimtipp galten, zur ersten Slowfood Travel Region der

Welt ernannt wurden. Denn mit derzeit schon 24 Slowfood Travel Workshops bekommt Urlaub gleich einen tieferen Sinn. Es sind ja die Menschen, die dort leben

und arbeiten, die diese Auszeichnung erhalten haben. Sie sind Bauern, Bäcker, Eismacher, Almsenner, Imker und vieles mehr, und sie lassen sich bei ihrer Arbeit,

die händisch und mit viel altem Wissen vonstatten geht, gern über die Schulter blicken. Und sogar helfen. Zeigen, wie man mit einem Bienenvolk spricht, welche Kräuter zu aromatischen Häppchen werden, erklären, wie aus einem saftigen Stück Schweinefleisch der urprungeschützte Gailtaler Speck wird und stehen ihren Gästen beim Käsemachen mit Biomilch, Lab, Rat und Tat zur Seite. Und stellen Lebensmittel her, die wertvoll sind wie ein kleiner Schatz. So kostbar, dass das Lesachtaler Natursauerteigbrot – aus Lesachtaler Korn – sogar als erstes Slow Food Presidio Kärntens nun unter dem Schutz des internationalen Dachverbands steht.

Leben ist Bewegung, heißt es. Wie lebendig der Slow Food Gedanke hier im Köstlichsten Eck Kärntens ist, zeigen die vielen kleinen und größeren Veränderungen, die Anlass zu Freude und Vorfreude geben. Lukas und Thomas Zankl haben den Bio-Bergkäsebetrieb am Stollwitz über St. Daniel ihrer Eltern Barbara und Hubert übernommen und gerade eine neue Käserei mit Gewölbe-Reifekeller gebaut. Die exzellente Qualität macht den Betrieb mit „nur“ zehn Kühen als Milchlieferanten möglich. Und auch Josef Brandstätter, der sich seit mehr als 20 Jahren um den Weißen Gailtaler Landmais verdient gemacht hat, bekommt Unterstützung von seinen Söhnen und freut sich, dass das kostbare Korn eine Zukunft hat. Die Schwestern Ingeborg und Gudrun

Daberer haben die Zimmer ihres Slowfood Gasthofs Grünwald in St. Daniel renoviert und freuen sich auf Gäste und Entdecker der Region. Höhenflüge auch in Kreuth ob Jenig, wo Stefan Bachmann am Kunz-Hof auf über 1000 Meter Seehöhe rare Gemüsesorten für Feinschmecker anbaut. Ausnahmemetzger Markus Salcher verarbeitet als Bio-Landwirt im Lesachtal ausschließlich seine eigenen alten Schweine- und Rinderrassen. Erst kürzlich nach Kras ob Hermagor gezogen sind Ulli und Leopold Feichtinger-Petschacher, um hier mit und im Grünen zu leben und auf ihrem Bio-Hof köstliche Schafmilchprodukte und Streuobst zu produzieren. Einen „lammfrommen“ Umgang mit der Natur pflegt auch Familie Hubmann, und zwar seit Generationen. Auf ihrem HAP+GUT Holzmeister-Hof in Weißbriach im Gitschtal entstehen wunderbare Bio-Schafprodukte bis hin zur Wolle. Dort haben sich auch Michael Machatschek und Elisabeth Mauthner niedergelassen. Wie heilsam Essen sein kann, zeigen sie in Büchern und Seminaren, die Lust auf ein Leben als Selbstversorger machen.

Wer sich trotzdem gerne verwöhnen lässt, ist im Hotel „Die Forelle“ goldrichtig: Hier begeben sich Hannes Müller und Küchenchef Martin Nuart direkt am Weissensee auf die Spuren von Natur und Jahreszeit und begeistern mit ihrer preisgekrönten Küche die Gäste. Es gibt viel zu erleben. Und zu leben. Hier, am Puls der Slow Food Welt.

Bärig schlummern beim Haubenkoch

Nach Slowfood Travel Workshop und feinem Schmaus wünscht nun der Kleine Bär gute Nacht.

Die Gäste, so sagt der Guide Gault Millau, nehmen für Manuel Ressis Küche in Hermagor auch eine etwas längere Anfahrt in Kauf. Kein Wunder, denn wer beim ehemaligen Sous-Chef des Steirerecks, der in seine Heimat zurückgefunden hat, Halt macht, kommt ins Schwärmen. Wegen der Küche des „Bärenwirts“ ohnehin, wo Ressi simplen Zutaten aus der Nachbarschaft wie Huhn, Forelle, Kräuter oder Karfiol unglaubliche Aromen entlockt. Dazu wird nicht nur gebraten und gesotten, sondern auch getrocknet, fermentiert, eingelegt. Und



FOTO: WOLFGANG HUMMER

das können die Gäste miterleben und lernen, im Rahmen der Slowfood Travel Erlebnisse. Warum nach

Workshop und Schmaus seit kurzem auch eine ruhige Nacht winkt, erklärt Manuel Ressis Frau Claudia: „Wir haben das Haus gegenüber vom Bärenwirt mit zwei Doppelzimmern und einer Suite unter dem Dach ausgestattet.“ Dass hier einst der letzte Nachtwächter von Hermagor wohnte, passt wunderbar. „Nacht und Wacht und Geborgenheit, was will man mehr“, lacht Claudia Ressi. Im Erdgeschoß des „Kleinen Bären“ gibt's dazu einen Shop mit den Produkten, die im Bärenwirt Verwendung finden, und eine Küche. Für Kochkurse, oder um sich bärig exklusiv bekochen zu lassen – mit Familie oder Freunden.

WWW.SLOWFOOD.TRAVEL



LEICHTER LEBEN

Tipps von Marianne Daberer

Schoko zum Frühstück

Es muss nicht immer Kaffee sein. Was nur wenige wissen: Kakao macht wach, konzentriert und dazu fröhlich. Auch ohne Milch, wie Xocitto von Zotter: feinsten Kakao aus Ecuador mit Wasser aufgeschäumt. Was gibt es Besseres am Morgen? Unbedingt ohne Zucker genießen.

Liebeleien pflegen

Pst, nicht weitersagen. Dass ich neben meinem Mann, dem Edelgreißler, noch einen anderen habe, den ich hege und pflege. Meinen Sauerteig nämlich. Selbst angesetzt. Drei Versuche hat's gebraucht, jetzt sind wir seit drei Jahren ein Paar.

So macht Brotbacken erst so richtig Spaß. Tipp zum Einstieg: das Buch „Der Duft von frischem Brot“ von Barbara van Melle.

In Bildern sprechen

Heute wird einfach anders kommuniziert, am besten mitmachen und sich inspirieren lassen! Auf meinem Instagram Account derdaberer.dasbiohotel, schreibe ich sehr persönlich von Hoteldetails und Backstage-Infos bis zu privaten Einblicken.



FORTSETZUNG VON SEITE 1



MARCO GATTESCO
Azienda Lucia Mulatti



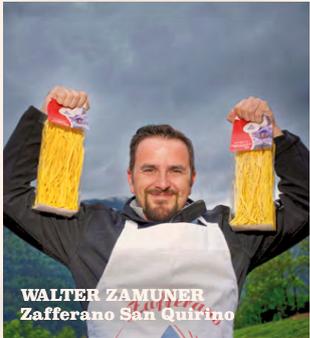
BRUNA & EZIO DELLA MEA
Azienda Agricola Della Mea Ezio



LUIGI FALESCHINI
Azienda Agricola Faleschini



GABRIELLA LÖWENTHAL
Hotel Park Oasi



WALTER ZAMUNER
Zafferano San Quirino



MARINA TOLAZZI & KASPAR NICKLES
Agriturismo Tiere Viere

Manchmal inspiriert der Blick zum Nachbarn. Was etwa in Friaul Julisch-Venetien unter der schützenden Hand von Slow Food gedeiht, erfreut Herz und Gaumen und gibt Hoffnung. Auch für ein kontinuierliches Umdenken im eigenen Land.

Zum Slow Food Presidio ernannt zu werden, ist wohl die höchste internationale Auszeichnung für ein Lebensmittel. Gar nicht einfach, diesen Status zu erhalten. Noch dazu, weil es ja gar nicht um Status geht. Sondern um weit mehr. Jedes Jahr hat ja seinen „Sommerhit“, der dann im Radio auf und ab gespielt wird.

Heuer war dies eine Neuauflage von „Bella ciao“, und wahrscheinlich haben nur die Alten gewusst, worum es in dieser Melodie eigentlich geht. In diesem Partisanenlied geht es um Widerstand und den unbeirrbar Einsatz für ein Ideal, für ein Ziel, für das Gute und Echte. Also gar nicht so weit weg von jenen

Bauern und Produzenten, die abseits von Gewinnmaximierung und Businessplänen die Geschenke der Natur erhalten wollen und höher schätzen als schnellen Profit. Im Friaul findet man sie, die wertvollen Produkte: Radicchio Rosa di Gorizia, Radicchio di Mont, Forma di Frant, Vahackara, Cipolla rossa,

Aglio di Resia, Cipolla di Cavasso, um nur ein paar der Presidi zu nennen. www.fondazione Slow Food.com/it/regioni-italiane-presidi/friuli-venezia-giulia

Hinter jedem dieser kessbaren Schätze stehen ebenso wertvolle Menschen. Widerstandskämpfer der köstlichsten Art. Die es lohnt zu besuchen. Wer etwa bei Marco Gattesco auf seiner Azienda Lucia Mulatti vorbeischaute, glaubt, in einem Blumenladen gelandet zu sein. Den Namen „Rosa di Gorizia“ haben seine Radicchio-Pflanzen nicht umsonst. Die feine Bitter-

note und das leicht nussige Aroma der knackig-zarten Blätter begeistern nicht nur Chefköche. Idealer Begleiter: zart schmelzender Prosciutto und Kochschinken von der Gans, zu verkosten auch im neuen AgriBistrot Lucia der Familie in Palmanova. www.aziendaagricolalucia.it

Von der grünen Leidenschaft von Bruna und Ezio della Mea in Chiusaforte war bereits die Rede, von Sparcs di Ruscli, Pel di Mus, Tarassaco und Ai di Mont. Doch auch ein anderer Künstler entzückt mit seinen „Einlegearbeiten“ den Gaumen. „Gigi Verdura“ nennen ihn seine Freunde – seit Luigi Faleschini vor fast 30 Jahren aus Mailand auf den Hof seines Vaters zurückgekehrt ist, hat er sich dem Bio-Gemüse verschrieben. Kein leichter Weg. Doch heute ist „Gemüse-Gigi“ Seele und Motor des Slow Food Conviviums FVG, er experimentiert in seinem Laboratorio in Pontebba mit Wildgemüsen wie Radic di Mont oder Bärlauch, legt selbst Angebautes ein, rührt Marmeladen und ist überzeugt, dass es gemeinsam besser geht. www.azagrfaleschini.valcanale.org

Der Radic di Mont, der wilde Bergradicchio als Presidio, hat es auch Gabriella Löwenthal angetan. In ihrem Hotel Park Oasi in Arta Terme mitten in den Bergtälern der Karnischen Region begeistert sie ihre Gäste mit genial-schlichter regionaler Küche. Nicht

zuletzt mit den duftenden Wildkräutern, die sie selbst sammelt. www.hotelparkoasi.it

Versteckt im Aupa-Tal, zwischen Arta und Pontebba, findet sich ein ganz besonderes Schmuckstück – den Hof von Kaspar Nickles und seiner Frau Marina Tolazzi im Bergdorf Dordolla. Hier, in Marinas Heimatort, widmen sich die beiden Uni-Absolventen nicht nur einer behutsamen alpinen Landwirtschaft – von Garten- und Obstbau bis Tierhaltung – und produzieren Honig und Gemüsekonserven, aber auch Bohnen oder Schafsalami. Urlauber sind in ihrem liebevoll restaurierten Bauernhof willkommen, die Gastgeber machen geführte Wanderungen und lassen ihre Gäste die Natur- und Kulturlandschaft des Tals entdecken und die kostbaren Raritäten verkosten. de.tiereviere.net/

Ein wenig lauere Brisen braucht Walter Zamuner für seine zarten Pflänzchen. Er hat dem Safran-Krokus in San Quirino bei Pordenone eine neue Heimat gegeben. Dieses kostbare aller Gewürze gedeiht nicht ohne Hingabe und Behutsamkeit, die Qualität, die Walter Zamuner seit 2010 produziert, begeistert heute Spitzenköche. Mit dem feinen Duft der leuchtend roten Staubfäden verleiht er auch Honig und Pasta, Schokopralinen und Keksen und sogar Eiscreme ein unvergleichliches Aroma. www.zafferanosanquirino.com

Zack - Kraftstoff aus Kärnten präsentiert: Das köstliche Dutzend

Sie haben es alle in sich – und überzeugen mit echtem Geschmack und Ehrlichkeit



„Bone broth“ sagen die Insider, was für ein hässliches Wort. Wir nennen es lieber Essenz, denn „Zack“ ist das Beste, was ein Rind nach einem schönen, erfüllten Leben im naturbelassenen Lesachtal zu bieten hat, hergestellt von Ausnahme-Metzger Markus Salcher und auf den Punkt gebracht von Bio-König Josef Zotter. Wertschätzung trifft auf Können. Umsicht trifft auf Kreativität. Das schmeckt man. Und die Devise ist: Nicht staunen, einfach kosten! Und keine Angst davor, etwas zu probieren, was vielleicht ganz anders schmeckt als gewohnt. Die Natur kennt tausenderlei

Geschmäcker und Aromen, so schmeckt das Leben!



① Sie ist bekannt für die sonnengeküssten Kirschtomaten, diesmal hat Marina de Carlo wilde Blumenzwiebel aus der apulischen Murgia eingelegt – eine Gaumenfreude!



② Die Trauben aus dem italienischen Collio lässt Joško Sirk auf der Maische liegen, dann zwei Jahre im Holzfass reifen – sein Weinessig ist ein Muss in jeder Küche.



③ Das Lavanttal ist der Gemüse- und Obstgarten Kärntens. Und von dort kommen auch die knackig-feinen Spargel, die Familie Jäger vom Kammerhof süß-sauer einlegt.



④ Alpen-Milchlättich ist der deutsche Name des friulanischen Radic di Mont. Luigi Faleschini legt die kleine, wilde Köstlichkeit sorgsam in Gläser ein.



⑤ Auch aus dem Burgenland gibt es ganz Besonde-

res zu verkosten. Genauer gesagt, Knospen der Taglilien, in Bio-Qualität eingelegt von Shu-Chen Chuang und delizios – Parmesan und Haselnussöl.



⑥ Sie ist wunderschön anzusehen, aber eigentlich noch umwerfender am Gaumen: die Rosa di Gorizia, eine Radicchio-Rose in Olivenöl von der Azienda Agraria Lucia Mulatti.



⑦ Löwenzahn aus den luftigen Höhen der Karnischen Alpen, gesammelt von Ezio della Mea und eingelegt in Olivenöl – eine ganz besondere Zutat für außergewöhnliche Antipasti.



⑧ Zur Kaiserzeit nannte man sie „Wiener Auster“, heute hat die Schnecke bei uns wieder Einzug in die Küche gehalten – etwa als Wiener Schnecken Erdäpfelgulasch von Andreas Gugumuck.



⑨ In den Alpentälern des Friaul haben die Kräuter besonders viel Kraft – nachzuspüren auch in der Crema Aglio di Resia, einer Creme aus Knoblauchstängeln aus dem Resiatal an der slowenischen Grenze.



⑩ Ein Wein wie rote Beeren und schwarzer Tee – diese Cuvée von Gernot

Heinrich ist maischevergoren und alles andere als grau: hefetäub und dennoch ungetrübte Freude direkt aus dem Fass.



⑪ Er ist Bio-Bauer und Metzger zugleich: der Lesachtaler Speck von Markus Salcher ist weit über die Landesgrenzen hinaus berühmt und eine essbare Legende.



⑫ Da werden sogar die Franzosen neidisch – aus der Bio-Milch ihrer Ziegen macht Astrid Zerbst mitten im Gailtal einen Weichkäse nach Art des Saint-Marcellin, mit einzigartig rahmigem Schmelz.

Exklusiv erhältlich bei Edelgreißler Herwig Ertl und im: genuss-shop.herwig-ertl.at



HOTEL KENDOV DVOREC IDRİJA
www.kendov-dvorec.com



IVI & EDI SVETLIK
www.svetlik-wine.com



FARZILA & SIMO KOMEL
www.q-komel.com



MATEJ TOMAZIČ
www.majerija.si



PRIMOŽ LAVRENČIČ
www.burjaestate.com



MIHA BATIČ
www.batic.si/de

Vergessene Pfade zu köstlichen Adressen

Von Idrija bis in den Karst – die slowenische Grenzregion zu Italien ist ein vielversprechendes Ausflugsziel für feine Spürnasen.

Es beginnt romantisch. In einem vertrauten Dorf namens Spodnja Idrija mitten in den Bergen, wo man das nahe Meer zu ahnen beginnt, steht das Kendov Herrenhaus, seit 1377. Heute ist das historische Prachtstück wieder in Familienbesitz. Unter den Gastgebern Ivi und Edvard Svetlik wird hervorragend und nach fast ver-

gessenen, regionalen Rezepten gekocht, wird himmlisch in den liebevoll restaurierten Zimmern geruht, wird der hauseigene Rebula-Wein verkostet. Das macht neugierig. Denn die Weinberge der Svetliks liegen in Kamnje, am Hang des Čaven. Also weiter ins Vipava-Tal. Dort steht der Besucher wieder vor einem Berg. Am Fuß

des Nanos, in Podnanos, macht Primož Lavrenčič Wein. Der neue Keller ist in den Fels geschlagen, hier wird auch verkostet. Mancher Rebsaft wie die weiße Cuvée Stranice schlummert in einem riesigen Oval aus Beton, einem Ei des Dionysos. Die hiesigen Rebsorten wie Malvazija, Zelen oder auch Rebula, Schiopettino und Blaufränkisch lieben das kontinentale Klima und den kühlen Burja-Wind. Seinen Namen tragen daher die Flaggsschiffe und Cuvées Burja Bela und Burja Reddo. Lust auf einen Imbiss? Dann ein Abstecher nach Štanjel, in den Karst. Die Gäste von Simo und Farzila Komel in ihrer Gostilna Kobjeglava fahren gerne ein paar Kilometer für den bis zu sechs

Jahren gereiften Pršut und die bis zu zwei Jahre affinierten Käse. Simo Komel verfeinert die traditionelle Karstküche, vor allem in das Degustationsmenü baut Komel immer wieder neue, spannende Produkte aus der Region ein. Die man im Laden auch kaufen kann.

Wieder im Tal, führt der Weg direkt zur „Majerija“ eine der ersten Adressen bei Vipava. Matej Tomazič, einst Lehrer von Ana Roš, widmet sich gerne fast vergessenen Spezialitäten wie etwa den „Mlinci“, der regionalen Pasta. Die zehn stimmungsvollen Zimmer für Gäste legten Matej und seine Frau Nataša einfach unterirdisch neben dem 300 Jahre alten Gutshof an. Das Tageslicht

kommt von oben. Erhalten ist Matej wichtig: „Wir wollten weder Landschaft noch historische Bausubstanz ruinieren.“

Zeit für einen guten Schluck Wein und einen Ausnahmewinzer – Miha Batič. Erstmals gekeltert vor 500 Jahren von Mönchen in Šempas, sind Mihas Weine heute biodynamische. Manche Weiße lässt er besonders lange auf der Maische, aber auch für seine Cabernets und Merlot gilt: sie reifen in slowenischer Eiche nach den Mondphasen, ohne Aufwachen der Hefe, Rütteln, Schwefeln, Filtern. Aus einem alten Stall wird nun ein neuer Keller, nicht zuletzt für den Neuzugang: sechzehn Hektar Weingarten.

Genussfestspiele 2019

Vorfreude ist ja die schönste. Und Grund dafür gibt's genug, wenn ich die Liste der Genussbotschafter betrachte, die beim Genussfestspiel 2019 am 18. Mai dabei sein werden: Carlo und Roberto Santopietro von „Il Mongetto“, Wolfgang Scheiblauber mit seinen Bio-Weidegänsen, Levi Gregoris mit Prosciutto San Daniele, Bio-Bergkäsebauer Hubert Zankl, Astrid Zerbst mit ihrem Gailtaler Ziegenkäse, Eva Maria Nuart mit ihrem Bio-Schafskäse, der Kärntner Bio-Winzer Marcus Gruze, die Winzer aus dem Vipava-Tal Ivi und Edi Svetlik, die Golser Bio-Winzer Heike und Gernot Heinrich, Edelbrenner Valentin Latschen, Doris und Oliver Kanzi mit fein geröstetem Kaffee, Bierbrauer Klaus Feistritzer und Florian Bucar als Küchenchef vom *der daberer. das biohotel*. Ich freue mich! Ihr Genussfestspiel-Intendant Herwig Ertl

Infos unter:
WWW.GENUSSFESTSPIELE.AT



Kaufen, was zusammenpasst

Es ist ein besonderes Talent. Oder noch besser, ein Gefühl, eine Art Gespür. Mit Treffsicherheit das aus dem Regal zu nehmen, was perfekt zusammenpasst. Man kann es lernen. Man kann es auf jeden Fall üben. Und man kann sich dabei helfen lassen, sich hinführen lassen zur eigenen Kreativität. Einer, der genau weiß, was man braucht, ist der Edelgreißler. Für die perfekte Pasta, die die Gäste zum Staunen bringt, für den unwider-

stehlichen Salat, der sogar Schnitzeltiger zu Grünzeug-Fans macht, oder Fingerfood mit Wow-Effekt. Kunststück, Herwig Ertl beschäftigt sich ja auch schon seit vielen Jahren damit, die feinsten Delikatessen aufzustöbern und zu genialen Kombinationen zusammenzustellen. Intelligenter Genuss, ohne großen Aufwand, immer mit überraschendem Resultat. Das kann sich schmecken lassen. Auch bei Ihnen zu Hause.



Ziemlich beste Freunde: Herwigs einfach geniale Kombinationen

1 Sauer macht lustig, sagt

Tschechov, umso mehr, wenn sich zu Asperum Balsamico von Midolini auch das Olivenöl von Moschioni und Fleur de Sel aus Piran gesellen....



2 Lemoncello

– dieses flüssige Wunder entsteht, wenn Vitjan Sancin Oliven und Zitronen gleichzeitig presst. Applaus dafür gibt's vom Mango-Fruchtfleisch-Essig von Popol und zartem Fleur de Sel aus Piran.



3 Geht runter wie Öl

– dann aber mindestens wie das Bio-Olivenöl von Quattrociocchi, mit ein wenig Hilfe von weißem Balsamessig von Gölles und knusperleichtem Fleur de Sel.



4 Ein köstliches Gerangel unter Freunden – Fale-

schinis Radic di Mont auf einem Waldstauden-Kräcker von Matitz, darüber Sardelle und Mandarinen-Mostarda von Mongetto sowie Weinessig von Joško Sirk.



5 Seeleute unter sich

– feiner Thunfisch aus Portugal von La Gondola auf Waldstauden-Kräcker von Matitz plaudert mit ein paar Tropfen Colatura d'Alici von Cetarii.



6 Rot und Schwarz hat nicht nur Stendhal fasziniert

– schmelzend sonnengeküsste Kirschtomaten von De Carlo betten sich mit Schwarzwild Senf mit Aktivkohle, auf Schwiagemutterzungen von Mario Fongo.



7 So süß kann das Leben sein

– ein wenig Haselnuss-Schokocreme von Foodeat auf einem Zitronen-Keks von Deseo, darauf eine Himbeere und ein Spritzer Himbeer-Balsamico von Acetomodena.



8 Starke Begegnungen

– Trüffelkäse Crutin auf Butter und Schwiagemutterzunge von Fongo, darüber ein kleines Stück Sardelle mit Trüffel von Inaudi und ein wenig Traubenessig von Sirk....



9 Gemeinsam ist es doppelt schön: mit

Tomatenchutney von Ingo Holland auf Schwiagemutterzunge von Fongo, darauf eine



Sardelle von Mongetto und – ein Tropfen Zitronen-Balsamico von Felix Weinstock.

10 Small is beautiful

– Wiener Schnecke von Gugumuck auf wildem Bergspargel oder Bergknoblauch von della Mea, mit ein wenig Tomami Toskana aus reiner Tomate beträufelt.



11 Aus Liebe zum Süden

– feiner Cocktail-Spargel vom Staud schmeigt sich an San Daniele Prosciutto von Levi und eine Schwiagemutterzunge von Fongo.



12 Feine Früchtchen

– am besten in Form von Kokos-Mandel-Nougat von Gunnar Glinitzer auf einem Stück vom Apfel, darüber Himbeer-Balsamessig von Franz Weber.

