

AKTIV IST EIN MUSS!

Plädoyer für den Aktivismus

AKTIV IS(t) ein MUSS



BERICHT AUF SEITE 2

SLOW FOOD TRAVEL:

schön langsam ankommen

BERICHT AUF SEITE 2

ISTRIEN:

grenzenlos köstlich



BERICHT AUF SEITE 4

VERNETZUNG:

gemeinsam schmecken



BERICHT AUF SEITE 4

DER BOTSCHAFTER

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

WERBUNG



Labstelle Gasthof Grünwald

Gudrun und Ingeborg Daberer setzen auf Produkte kleiner Bauern um St. Daniel für ihre Köstlichkeiten. Und beim legendären Nudl-Kudl-Mudl lässt man sich das Gailtal in Form der kunstvoll gekendelten „Krapf“n“ auf der Zunge zergehen, in 45 Varianten!

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT

SLOWFOOD TRAVEL
HANDWERKER NEWS

Zimmer in neuem Kleid

Schlicht, klar, geradlinig – das sind die neuen Zimmer im Biohotel Daberer. In kräftigen Farben oder ruhig mit wunderbaren Tapeten, jede Zimmerkategorie ist anders gestaltet. Individuell wie das Haus, und sehr schön. Und als Draufgabe hat jetzt das Küchenteam einen neuen Arbeitsplatz. Weil zeitgeistige Küche auch ein solches Umfeld braucht.

WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT

Jausnen beim Edelgreißler

Vormittags oder nachmittags, dafür ist immer Zeit: Ankommen, staunen, am langen Eichentisch Platz nehmen. Statt einer Speisekarte gibt's Überraschungen aus der edlen Genusswelt, für Allesesser wie für Vegetarier. Von Prosciutto bis Bergspargel, von Radic di Mont bis Gailtaler Ziegenkäse – dazu feine Weine, Biere oder Säfte, ganz nach Wunsch!

WWW.HERWIG-ERTL.AT

LEITARTIKEL

Ehrlich währt am längsten oder die Karriere eines Dorfes

Wie der Edelgreißler und seine dickköpfigen Freunde St. Daniel im Gailtal zum Slow Food Village machten.



iele Male ist dieses Märchen erzählt worden, und heute noch wird es aus alten Büchern vorgelesen, das Märchen von des Kaisers neuen Kleidern. Denn vor vielen Jahren kamen zwei Fremdlinge zum Kaiser und machten sich erbötig, für feile Goldtaler ein gar prächtiges Kleid für ihn zu schneiden. Jedoch, erken-

nen könne das Gewand nur, wer klug sei, für die Augen der Dummen bliebe es unsichtbar. Der Kaiser willigte ein, wollte er ja nicht als Kind der Einfalt gelten. Und als er schließlich meinte, seinen neuen Habit seinen jubelnden Untertanen zu präsentieren, war es einzig ein Knabe, der vorwitzige Sohn des Krämers, der Mund und Augen aufriss, den Finger ausstreckte und rief: „Aber der König ist ja nackt!“



HINTER DEN 7 GAILTAL-BERGEN BEI DEN -ÄH FALSCHES MÄRCHEN...



ES WAR EINMAL EINE KÖTSCHACHER EDELGREISSLEREI... AUCH FAUSCH!



IRGENDWAS MIT EINEM KÄISER OHNE KLEIDER... UND



SCHLUSS MIT DEN MÄRCHEN! WIR WERDEN AKTIVISTEN!

KARRIKATUR: MICHAEL PAMMESBERGER

Ob ihn als Kind viele verstanden haben, bezweifelt er. Und schmunzelt. Eins jedenfalls hat sich der Edelgreißler Herwig Ertl bis heute erhalten: Gerne viele Leute um sich zu haben und statt über Fehlschläge enttäuscht zu sein, sich lieber über Erreichtes zu freuen. Etwa über den zweiten Platz des Tourismus Award für seine Genussfestspiele.

Mit Grenzen hält sich Herwig Ertl nie lange auf. Mit ersten Italienischkenntnissen fährt er in den Süden,

lernt außergewöhnliche Produzenten kennen und auch, wie man den Genuss richtig inszeniert. Zurück im Gailtal, im Gepäck einen Haufen Ideen, folgen bald das „Feuerwerk der Genüsse“, schließlich die „Genussfestspiele“ und schließlich das „Herzkraft“ Buch und der Film „Ein Dickkopf kommt selten allein“, in dem er eine ganze Region, sein „köstlichstes Eck Kärntens“, vor den Vorhang bittet. Und damit ihre Hauptdarsteller, Querdenker mit Überzeugungen und kreative Stur-

Ob es sich nun wirklich so zugetragen hat, oder ob ein wenig Flunkelei dabei war, das wissen auch die Alten nicht mehr so genau. Eins jedoch weiß man noch im Dorf, nämlich, dass der kecke Knabe zu einem nicht minder vorwitzigen, jungen Manne heranwuchs. Und obwohl ihm das viel Murren und unwilliges Kopfschütteln eintrug, zeigte er auch weiterhin mit dem Finger auf all jenes, was ihm unehrlich und betrügerisch vorkam, nannte manch Eulenspiegelei beim Namen und ward so bald zum Gottseibeius aller unredlichen Handelsleute. Im Krämerladen seines Vaters jedoch waren fürderhin nur die feinsten Gaumenfreuden zu finden, ausgesuchte Leckereien. Die Kunde ging rasch durchs Land und die stolzesten Bauern und Weinbauer, die kunstfertigsten Bäcker und Fleisshauer, sie alle brachten ihre besten Käse und Weine, Brote und saftigen Schinken in den Krämerladen, wo sie rechtschaffen entlohnt und ihre köstlichen Waren vom jungen Krämer laut gepriesen wurden. Von weit über den Bergen, aus fremden Städten kam neugieriges Volk, um von den Delikatessen zu kosten, die der junge Krämer in seinem hübschen Laden artig anbot. Er jedoch ließ alle an dem neuen, klugen Genuss teilhaben, und viel Freude machte sich breit im Tal.

köpfe, so wie er selbst. Doch das Allerbeste für Herwig Ertl kommt aus Kötschachs Nachbargemeinde. „St. Daniel mit seinen ‚Aktivisten‘ war immer schon ein ganz besonderer Ort, wo das Dorfleben funktioniert und Einheimische wie Gäste begeistert.“ Die Augen geöffnet, sagt Ertl, habe ihm dann die Marianne. Ihre Philosophie, die Art, wie sie das Biohotel Daberer mitgestaltet und führt, ihre Ideen, ihre Überzeugungen. So offen und kreisrund sind die Augen vom Edel-

FORTSETZUNG AUF SEITE 3

HERWIGS WAHRE WORTE

Ich war immer schon ein Aktivist

Aktivisten sind wichtig. Viel wichtiger als jene, die nur Schrecken verbreiten, Forderungen stellen, andere schlecht machen und drohen, dass die Welt untergeht, wenn nicht... Schuld sind natürlich immer alle anderen, und die Politik als Sündenbock wird als untätig hingestellt. Doch viele leisten keinen eigenen Beitrag zum Erhalt von Mutter Erde – ist ja eh alles egal – und wundern sich dann, dass sie durch Gesetze zum Tun verpflichtet werden. Aber was, wenn Menschen nicht mündig genug sind, konsequent und freiwillig ihren Beitrag zu leisten? Es ist schon so: Wer etwas ändern will, muss bei sich selbst beginnen. Genau diese Energie, diese Tatkraft, steckt für mich im „Aktivismus“, eben ein „muss“. Etwas tun, etwas unternehmen und bewegen, Positives erkennen und fördern. Menschen, die nachhaltig handeln, schätzen und als wertvoll achten, ihnen, den Vorbildern, eine Bühne geben. Dieses Tun hinaustragen in die Welt, um gemeinsam Wertvolles zu schaffen. Das sind für mich die wahren Aktivisten. Die nicht fordern, sondern umsetzen. Die wir sichtbar machen müssen, damit sie Unterstützung bekommen.

Durch diesen „Aktivismus“ konnten wir Kötschach-Mauthen, St. Daniel und Dellach zum Köstlichsten Eck Kärntens machen. So wurden wir zum Herzstück der weltweit ersten Slowfood Travel Destination der Welt. Dadurch ist St. Daniel heute eines der ersten Slowfood Villages der Welt. Aktiv ist ein Muss. Und der Weg, der uns zufrieden macht und unserer Jugend Hoffnung gibt.

WERBUNG

I FEEL SLOVENIA

SLOWENIEN. MEINE ART DES GENIESSENS

#ifeelsLOVEnia #myway

www.slovenia.info

HANNES MÜLLER

Genießerhotel & Restaurant Die Forelle am Weißensee

Ein Kompass fürs gute Leben

Regional und saisonal ist nicht Rengenug: Der neue Slow Food Kärnten Guide ist da, als Kompass zu „Orten des guten Lebens“ – im Sinne von Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft in Kärnten. Bewertet wurde nach den Slow Food Kriterien „gut, sauber, fair“, zu den 101 Restaurants, 51 Almhütten und Buschenschenken, 40 Hofläden und Spezialitätengeschäften gibt's Tipps zu kulinarischen Märkten und Festen sowie zu Slow Food Travel und Slow Food Village.



DEN NEUEN SLOW FOOD KÄRNTEN GUIDE GIBT'S GRATIS: +43 / (0)463 / 3000 oder online www.slowfoodguide.karnten.at

JOiA Exential Fumé



Essig von Marco Perco vom Weingut Roncus aus Capri-va del Friuli, angereichert von Manuela Barcovini mit flüssigem Rauch aus der Destillation vom Holz alter Reben – köstlich zu Käse, Fisch...

WWW.JOIAVINEGAR.COM

Olivenöl Grand Selection



Das Landgut Monte Rosso bei Savudrija in Istrien erntet die Leccino Oliven im September und presst sie unverzüglich: geringer Ertrag, doch komplexe Aromatik. Ideal zu Fisch, Pasta, Risotto und Salat.

WWW.MONTEROSSOISTRA.COM

Gran Moscato

Überraschung aus dem Triestiner Karst: der Gran Moscato. Diese Trockenbeerenauslese zeigt das außergewöhnliche Wissen, Geschick und Engagement von Vitjan, Devan und Alen Sancin.

WWW.SANCIN.COM



Panealpi

Thomas und Angelika Matitz veredeln in ihrer Bäckerei „Stiefelbäck“ in Kötschach hochwertiges Getreide mit Gailtaler weißem Landmais, Lesachtaler Bio-Speck, Bergkräutern, Loncium Bier zu köstlichen Panealpi-Kräckern.

WWW.BAECKEREI-MATITZ.AT

Bio Berries

Ein Elixier für beerenstarke Kinder: pure Lebenskraft aus dunklen Beerenfrüchten, Bananen und Dattelmilch – voller Vitamine, Kalzium und Spurenelementen und mit dem Immunbooster Zistrose.

WWW.OBSTHOF-RETTNER.COM



Aktiv sein ist ein Muss – es lebe der Aktivismus

Bei der Terra Madre St. Daniel treffen sich „Aktivisten“ zum friedlichen Aufstand. Mit Nachdruck und Genuss, mit Humor und Energie.

Es ist ein Fest für die Ehrlichkeit. Die, die man den Produzenten ansieht, die, die man beim ersten Bissen und beim ersten Schluck schmeckt. Die Terra Madre St. Daniel im Juni ist – wie ihre große Schwester im Slowfood-Epizentrum Turin – Markt, Netzwerk, Gelegenheit zum Essen, Trinken und Lernen in einem. Eine genussvolle Begegnung im Biohotel Daberer mit Gleichgesinnten. Und ein Schulterschluss mit denen, die sich nicht mit Zusehern und Kopfschütteln begnügen. Das ist der wahre Kern des Wortes „Aktivismus“ – aktiv sein, nicht untätig sein können und dadurch etwas bewegen. Eine kleine Auswahl derer, die im Gailtal mit dabei sind, stellen wir hier vor. Nicht ohne Stolz.



VIKTOR GRUBER
LUKAS NAGL
CHRISTINE BRAMESHUBER
www.luvifermente.eu

Was passiert, wenn Technik, Technologie und Hingabe gemeinsame Sache machen, sieht man am

Traunsee. Dort haben Lukas Nagl, das Kochgenie aus Traunkirchen, Lebensmitteltechnologie Viktor Gruber und Christine Brameshuber Saucen, Essenzen und Pasten entwickelt, die Gerichten eine Prise Extravaganz verleihen. Stichwort „Fermentation“. Die Techniken stammen aus Japan, wie für Miso und Sojasaucen, die Zutaten aus Österreich, wie Mohn oder Kürbiskerne. Wozu? Einen der Gründe erklärt Viktor Gruber: „Diese Produkte bringen den wunderbaren Umami-Geschmack in Gemüsegerichte, den man sonst nur vom Fleisch kennt.“ Ideal für Vegetarier. Und auch für alle anderen.



MERET BROTBEEK UND BORIS RAFALSKI
www.soul-spice.com

Sie arbeiteten beide für Global Player und haben dort erkannt, wie man die Welt durch Einkauf verändern kann. Ins Positive wie ins Negative. Grund genug, aktiv zu werden. Konsum

hat die Kraft, etwas zu bewegen, das wollen Boris Rafalski und Meret Brotbek mit SoulSpice beweisen. Auf Ursprung und Qualität wurde bisher nur bei Kaffee, Tee oder Schokolade geachtet, der Gewürzhandel hingegen brachte viel Profit für mindere Qualität. SoulSpice setzt auf Transparenz. Ein bisschen mehr darf das schon kosten. „Wenn wir den Kleinbauern helfen, bessere Qualität herzustellen, dann ist auch der Pfeffer mehr wert.“ Oder die von Chefs komponierten Gewürzmischungen. Davon hat man gern die Nase voll.



KARIN LOITSCH
www.loitsch-fashion.com

Aktiv sein ist für Karin Loitsch ein Bedürfnis. Ein schönes, gesundes, kostbares. Abseits von Zwang oder Ablenkung. Das mache auch kreativ, jung und lustig. Ihre „tragbare Mode“ ist Ausdruck ihres freudigen Aktivismus, ein Spiegel ihres wachen Blicks auf die Welt

– lyrische World Music zum Anschmiegen, edel gemustertes Selbstvertrauen zum Einhüllen. Kleider, Musik, Kochen, es gibt viele Sachen, die Karin Loitsch interessieren. Und sie ist dankbar für die Zeit und den Ort, in denen sie lebt, die ihr so viele Möglichkeiten geben. „Aktivismus besteht auch aus Wertschätzung und Dankbarkeit, das ist ein aktives Prinzip und macht glücklich.“



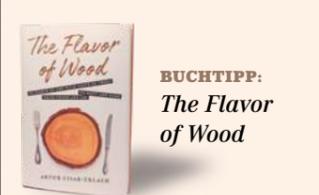
JULIA ZOTTER
www.zotter.at

Julia Zotter, Josefs experimentierfreudige Tochter, war in Peru unterwegs, als die Idee kam. Und sie nicht mehr losließ. Sie begab sich auf Schatzsuche in kleinen, entlegenen Kakao-Kooperativen. Für die Kleinstmengen, oft nur ein, zwei Säcke, wurde mitten in der großen Zotter-Schokomanufaktur eine kleinere mit Steinmühlen installiert. Ein echter Kraftakt. „Craft Akt“ heißt daher die Serie mit den Aktreliefs auf den Schokotafeln, „Craft“ für Handwerk und „Akt“ für die Schönheit der „nackten“ Schokoladen, darunter etwa die Sorte Chuncho aus Bohnen von sehr alten Bäumen oder eine seltene, reinweiße Bohne ohne Bit-

ternoten, die beim Rösten einen creme-beigen Ton annimmt. Da soll noch einer sagen, dass Aktivismus nicht vererbt wird.



ARTUR CISAR-ERLACH
www.arturcisar-erlach.com



BUCHTIPP:
The Flavor of Wood

Aufgewachsen im Waldviertel und im kanadischen Nova Scotia, hatte Artur Cisar-Erlach seit jeher eins im Blick: den Wald. Auf die Matura mit Tischlerausbildung und das Bio- und Ökologiestudium folgte die Slowfood-Uni im Piemont. Dass er auch leidenschaftlich gerne isst, hat ihn zum Thema gebracht: den Geschmack des Holzes. Genau das ist der Titel seines Buches, das nun auch auf Deutsch erscheint und die Interaktion zwischen Nahrung und Holz abtastet – vom Wein in Fässern über Ahornsirup in Kanada bis zum Haltbarmachen von Milch durch Holzkohle in Kenia. Als echter „Aktivist“ schreibt er bereits an seinem nächsten Buch: über die Zukunft des Lebensmittelsystems.

Echt krass

Uli und Leopold Feichtinger laden beim Slowfood Travel Workshop zum genussvollen Käsen ein

Nach einem Exkurs in der Demeterwinzerei war den jungen Biologen klar: Wir wollen was Eigenes machen. Heute grasen auf den Streuobstwiesen ihres rund 100 Jahre alten Hofes in Krass bei Hermagor Krainer Steinschafe. Eine alte Haustierrasse. Eine alte Haus-tierrasse. Die Milch, Wolle und Fleisch gibt. Die Lämmer dürfen bei der Mutter

bleiben, gemolken wird nur etwa acht Monate, dann ist Winterpause und mehr Zeit für die eigenen drei Kinder. Im zur Käserei umgebauten Kuhstall entsteht Feines wie Camembert, Rotschmierkäse, cremiges Joghurt – mit eigenen Früchten – oder eingelegte Käseballchen. Der Jungbauer hat nun ein Auge auf die Kletze geworfen,

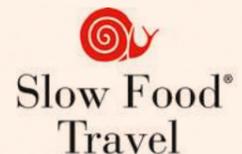


eine fast vergessene Birne. Derzeit ruft Feichtinger auf, diese alten Bäume auf den Streuobstwiesen bei ihm zu melden, um gemeinsam mit Arche Noah den Bestand zu ermitteln und zu sichern. Schon jetzt liefert er den süßen Füllstoff für die begehrten Kletzennudeln an den Gasthof Grünwald, mittelfristig plant er für die Kletze ein grenzüberschreitendes Slowfood Presidio, gemein-

sam mit dem friulanischen Gemüsezauberer Luigi Faleschini.

Ab-Hof-Verkauf jeden Freitag Nachmittag. Der Slowfood Travel Workshop in der Käserei dauert rund drei Stunden.

WWW.ECHTKRASS.AT
WWW.SLOWFOOD.TRAVEL/DE



ALPE ADRIA KÄRNTEN 2020



GERLINDE ORTNER
www.geopark-karnische-alpen.at



der daberer. das biohotel
www.biohotel-daberer.at



MARIANNE DABERER
Instagram: derdaberer.dasbiohotel



EDELTRAUD KANZIAN
+43 680 5541299



ST. DANIELER G'SCHÄFT
+43 4718 8857



NATURKINDERGARTEN ALSOLE
www.alsole.dellach.at



LUKAS ZANKL
www.derbiokaesehof.at



ORGANISATIONSTEAM
TERRA MADRE ST. DANIEL
www.slowfood-kaernten.at



INGEBORG & GUDRUN DABERER
www.gruenwald.dellach.at

FORTSETZUNG VON SEITE 1

greißler geworden, dass er sie dann auch gefragt hat, ob sie ihn heiraten will. Und was für ein Glück, sie wollte! Jetzt hat St. Daniel drei Bewohner mehr, einen großen und zwei kleine. Verliebt hat sich der Edelgreißler nämlich auch in den Ort. Zu Recht, wie die weitere Geschichte zeigt. Schon im Herzkraft-Buch spielen sie Hauptrollen, der Hof der Familie Zankl und die dort produzierten, großartigen Käse, die

Daberer-Schwestern mit ihrem einzigartigen Gasthof Grünwald, Marianne Daberer und das vielfach ausgezeichnete Biohotel für Individualisten, der staunenswerte Geopark Karnische Alpen und natürlich „das G'schäft“ – der durch eine Initiative von Willi Daberer und Hubert Zankl auf vorbildliche Weise gerettete Nahversorger im Ort. So viel ehrliches Engagement hatte Folgen. Das umfassende Erlebnis-Programm stand im Mittel-

punkt, als das „Köstlichste Eck Kärntens“ zur ersten Slow Food Travel Region der Welt ausgerufen wurde. Mit köstlichen Erlebnis-Bausteinen, bei denen zum Käsen und Kräutermischen, zum Imkern und Nudel-Krendeln eingeladen wird. Weil eben St. Daniel mit seinen 270 Einwohnern nicht nur ein guter Ort zum Leben, sondern auch ein richtiges Slow Food Village ist. Und zwar seit kurzem ganz offiziell. Den Auftrag, ein „Slow Food

Village“ Projekt zu erarbeiten, hat diese weltweit agierende Bewegung aus Italien nämlich den Kärntnern erteilt. Kein Wunder: Würde hier doch mit der Slow Food Travel Region schon Vorbildliches geleistet. Um jedoch wirklich ein Slow Food Village zu sein, braucht es mehr als Erlebnisse. Hier geht es um echtes Dorfleben, um das große Gemeinsame und die Entschlossenheit von zehn Bewohnern, den Slow Food Gedanken zu verbreiten. Herwig Ertl ist

einer davon und begeistert. „Wir sind das Pilotprojekt“, sagt Hubert Zankl und lächelt stolz. Sieben Slow Food Villages gibt es weltweit, und sie liegen alle in Kärnten, so wie St. Daniel. Doch was wäre so viel Gutes, wenn man es nicht teilt? Treffpunkt St. Danieler G'schäft. Hier geht der Spaziergang durch den Ort los, der sich ganz einfach buchen lässt. Einer der Bauern oder Hubert Zankl selbst begleitet die Besu-

cher, die auch entscheiden, wohin es geht. Spannend ist es sowieso immer, dazu auch köstlich. Auf ihrem Bio-Bauernhof lässt sich Seminarbäuerin Gerlinde Weger beim Brotbacken über die Schulter schauen, Edeltraud Kanzian zeigt, aus welchen Kräutern ihre Naturkosmetik ihre Kraft zieht. Im Gasthof Grünwald gibt's bei Ingeborg und Gudrun Daberer eine Kostprobe der berühmten Nudeln, Biobauer Lukas Zankl lässt den würzigen Bergkäse probieren. Der Weg führt vorbei an der vorbildlichen Tagesstätte, die ein wohlthätiger Bewohner des Ortes gestiftet hat, hinauf bis zu dem stattlichen Hotel, elegant ins Grün eingebettet, auf dem „der daberer. das biohotel“ steht und wo exzellenter Kaffee serviert wird. Mitten auf der grünen Wiese schnabuliert eine aufgeweckte Kinderschar ihre Jause – so unbeschwert geht es zu im Naturkindergarten „Al Sole“ von Silvia Zottl-Schaller – und ein paar Trekking-Lamas schreiten unbeeindruckt vorbei. Und wem am Schluss beim Einkaufen im St. Danieler Geschäft dann noch Elvis höchstpersönlich über den Weg läuft, dem sei gesagt: Auch der wohnt hier, freilich unter dem Pseudonym Michael Buchacher. Viel gäbe es noch zu erzählen. Doch Hubert Zankl bringt es auf den Punkt: „Wenn Ihr wissen wollt, was bei Slow Food möglich ist, müsst ihr ins Gailtal. Das ist echte Herzkraft.“ Langsam ist nämlich der schnellste Weg zum Glück.

Gestatten Sie, dass wir vorstellen

Wir würden diese unwiderstehlichen Produkte gerne für uns behalten. Aber Freude, so sagt man, vermehrt sich, wenn man sie teilt.....



① Neues aus der weltgrößten Acetaia Midolini im Friaul: zum Asperum-Balsamico mit 5, 15 und 30 Jahren gibt's jetzt Bianco und Rosso Intenso und Young. Jedem das Seine!



③ Bio-Gewürze aus der SoulSpice Manufaktur in Bad Tölz – fairer Handel, höchste Qualität. Kleinbauern, alte Sorten und Bio-Anbaumethoden werden weltweit gefördert.



⑤ Pasta di Aldo aus den Marken ist ein essbares Geheimnis. Nur soviel: eine eigene Mehlmischung und selbst gebaute Nudelmaschinen machen die Pasta porös für die Sauce und bissfest.



⑦ Dieser Prosciutto schmilzt blattweise auf der Zunge. Hergestellt vom Meister Levi Gregoris aus San Daniele. Perfekt zu den Schwiegermutterzungen von Mario Fongo.



⑧ Scharfe Sauce heißt der pikante Kick für Mutige aus dem Hause Tomami. Rein pflanzlich, dazu Würziges aus Tomaten und Feuriges aus Chili und Ingwer.



⑨ Sughi von Josef Zotter – stets ein Fest für den Gaumen. Ob Schwarzes Schaf, Seitan Veggie, Freche Ziege, Zottelrind, Glückschwein oder Pute: einfach Genuss, einfach bio.



⑩ Geräuchertes Olivenöl von Jenko aus Koper: vielfach prämiert, mit Buche oder Eiche geräuchert, harmonisch kräftig mit feiner Rauchnote am Gaumen – ein Erlebnis!



⑪ Pinot Grigio Ramato heißt Cristian Specognas Wein für jede Gelegenheit, frisch mit Blüten- und Früchtearomen. Hübsch im Glas: Drei Maische-Tage lassen ihn leicht erröten.



⑫ Der Rosé Batič ist eine elegante, weiche Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, einzigartig wie auch der Demeter-Winzer aus dem Vipava Tal in Slowenien.

Exklusiv erhältlich bei Edelgreißler Herwig Ertl und auf: www.herwig-ertl.at

Herwigs Genuss-Festspiele

Die Plätze sind limitiert, das Programm ist einzigartig – ein Fest für den unverzichtbaren Luxus Zeit. Auch in diesem Jahr findet Herwig Ertls kulinarisches Gipfeltreffen auf der Bühne des Genusses in der Edelgreißlerei statt, mitten in Kötschach-Mauthen. Stargäste: die besten Genussproduzenten des Alpen-Adria-Raums. Nehmen Sie Platz!

www.genussfestspiele.at





IRENA FONDA
www.fonda.si



HERWIG ERTL
www.soline.si



ANDREJA KNIFIC
www.miznamo.si



SLAVEN DELEZAN & SILVIA JUST
www.monterossoistra.com



TEO FERNETICH
www.san-rocco.hr/de



FABRICIO VEZNAVER
www.pergola.com.hr

Istrische Grenzgänge

Die Politik teilt Istrien in einen kroatischen und slowenischen Teil: Wer innehält und Platz nimmt, schmeckt, was die Region eint.

Dieses Stück Land ist seit jeher umworben und umkämpft – und heute oft auch ein Durchzugsort. Zu Unrecht. Auf dem Weg in die Badeorte an der Küste der Halbinsel, weiß Herwig Ertl, gibt es mindestens sechs Möglichkeiten zum Innehalten, Durchatmen und sich auf den Urlaub Vorbereiten. Den ersten Stopp macht der Edelgreißler gleich in Piran, bei Irena Fonda: „Sie

ist die Istrien-Botschafterin schlechthin.“ Ihre revolutionäre Fischfarm hat die hübsche Biologin vor 17 Jahren gegründet, mit dem gar nicht bescheidenen Anspruch, die „besten Fische der Welt“ zu züchten, ohne Verschmutzung, in höchster Bio-Qualität. Gesagt, getan. Fondas Bio-Branzino, roh oder behutsam geräuchert, ist heute ein Vorzeigeprodukt der gesamten Region.

Die Würze für den Fisch kommt von Nachbarn – feinstes Meersalz aus den Salinen von Sečovlje bei Piran. Wie das weiße Gold abgeschöpft wird, lässt sich hier gut beobachten – noch mehr Info gibt's im kleinen Museum und Shop, lässt sich gut feiern – aber die Salinen sind auch Naturpark mit einer Fläche von 6,5 km², der zu Pausen und genusslichen Spaziergängen einlädt. Spazieren, radeln, verkosten, staunen: Wer das Dreiländereck näher erkunden möchte, ist bei Andreja Knific genau richtig. Die gebürtige Oberkrainerin mit ihrem kleinen Reisebüro Mi Znamo schüttelt Geheimtipps und besonders schöne Platzerl nur so aus dem



Ärmel, für Grüppchen und Gruppen, und zwar immer nach Maß. Zeit also für einen kleinen Grenzgang – und den ersten Stopp. Bei Slaven Delezan und Silvia Just auf dem Gut Monte Rosso in Savudrija lässt sich gut feiern – aber die Salinen sind auch Naturpark mit einer Fläche von 6,5 km², der zu Pausen und genusslichen Spaziergängen einlädt. Spazieren, radeln, verkosten, staunen: Wer das Dreiländereck näher erkunden möchte, ist bei Andreja Knific genau richtig. Die gebürtige Oberkrainerin mit ihrem kleinen Reisebüro Mi Znamo schüttelt Geheimtipps und besonders schöne Platzerl nur so aus dem

Um letztere kümmert sich übrigens die friulanische Winzerlegende Edi Kante. Wer will, pflückt seine Jause – gegen Voranmeldung – selbst, in den Kirsch- und Feigengärten. Auch beim Nachbarn dreht sich alles um die besten Zutaten Istriens. Haubenkoch Fabricio Veznaver geht im „La Pergola“ zurück zum Essenziellen, zu den „klaren

Aromen“. Und er weiß, wo sie herkommen, die Scampi und Seezungen, Jakobsmuscheln und Trüffel, das Boškari-Rind und der Esel, für seine köstlichen Gourmetmenüs.

Dicke Steinmauern, die Terrasse neben Palmen, Pool und Olivenhain – für Herwig Ertl ist das Landhotel San Rocco in Brtonigla ein kleines Paradies. Kein Wunder, die Küche von Gastgeber Teo Fernetich bringt Istriens Bestes auf den Tisch – auch in seiner Konoba Primizia am Hauptplatz – von Boškari vom Grill bis feine Pasta und Weine, etwa ein Refosco von Coronica. Zum Anbeißen oder, wie der Edelgreißler sagt: „Man kommt an und fühlt sich gleich daheim.“ Im grenzenlosen Istrien.



Tipps von Marianne Daberer

Tasche in Tasche

Ich hab immer eine gehäkelte Netztasche mit. Die lässt sich auch einfach selber machen. So vermeide ich beim Einkaufen Plastiksackerl und Papiersackerl. Eine gute Alternative: einer der hübschen Genuss-Stoffbeutel vom Edelgreißler meines Vertrauens.

Bullet Journal

Mein Arbeitsalltag ist zwar digital, meine Gedanken sortiere ich aber analog. Ich hab vor zwei Jahren die Bullet-Journal-Methode für mich entdeckt. Damit lassen sich Termine, Aufgabe, Ideen und mehr in einem Büchlein sammeln.

Nicht zu bequem

Statt der üblichen Einwegkultur in Hotels, von Zahnbürste bis Duschbad und Schlapfen, gibt's bei uns gute Naturkosmetik im Spender. Und hochwertige Filzschlapfen aus recyceltem PET zum Kaufen oder Leihen für die, die ihre eigenen vergessen haben.

IMPRESSUM: Herausgeber & für den Inhalt verantwortlich: Edelgreißler Herwig Ertl, Kötschach, Hauptplatz 19, 9640 Kötschach-Mauthen, Tel: +43 (0) 4715 246, ertl@herwig-ertl.at, www.herwig-ertl.at
 Grafik: Beni Mooslechner, Fotos: Ferdinand Neumüller und Martin Hofmann, Mitarbeit: Vanessa Steiner, Druck: Seebacher



Der Botschafter empfiehlt: Zehn köstliche Vernetzungen

Als echter Edelgreißler und kulinarischer Pionier bringt Herwig Ertl Länder zusammen.

Er ist ein Netzwerker. Und zeigt, dass man sich Grenzgänge auf der Zunge zergehen lassen kann – am besten gemeinsam. Offenheit und Miteinander kann auch auf den Geschmacksknospen beginnen, etwa beim zelebrierten Genuss in Ertls Edelgreißlerei. Wer so eine geführte Tour durch den Alpen-Adria-Raum bucht, entdeckt lustvolle Vernetzungen von Produkten, aber auch von Produzenten und Ländern: Salz und frischer Branzino aus Slowenien, dazu Öl aus dem Friaul; zart schmelzender Lardo von Josef Zotter, Feigenmarmelade aus Istrien und geräucherter

Essig aus dem Collio; Eingelegte Sardellen, Mandarinen-Mostarda und Schwiagemutterzungen aus dem Piemont, dazu Gailtaler Camembert. Ganz schön köstlich, dem Edelgreißler „ins Netz“ zu gehen.



Paradiesapfel



Meereshöhe



Fruchtfisch



Gaumenzauber



Schmelzpunkt



Seezunge



Rouge et Noir



Trüffeljagd



Himmelsziege



Zelebrierten Genuss gibt's direkt in der Edelgreißlerei oder nach Hause geliefert unter

WWW.HERWIG-ERTL.AT