

KÖSTLICH REISEN

## Finderlohn in Etappen



BERICHT AUF SEITE 4

WILDHUT BIER

## Brauen in Kreisläufen



BERICHT AUF SEITE 2

EDELGREISSLER-TIPP

## Mehr Zeit für Gespräche



BERICHT AUF SEITE 3

JUNG & WILD:

## Slow schmeckt besser



BERICHT AUF SEITE 2

# DER BOTSCHAFTER

ALPE ADRIA

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

GASTRO



## In aller Munde

St. Daniel im Gailtal: Bei den ungekrönten Königinnen des kunstvollen Krendelns – Gudrun und Ingeborg Daberer im Gasthaus Grünwald – geben sich die Kärntner Nudeln pikant, aber auch unwiderstehlich süß. Dann, wenn sie mit Kletzenbirne gefüllt sind, dem ersten grenzüberschreitenden Slow Food Presidio. Zum Genießen oder selbst gemacht im Krendelworkshop von Slow Food Travel.

WWW.GRUENWALD.DELLACH.AT

HEIMSPIEL



## Freude hält jung

Leidenschaftliches Erbe: Seit 63 Jahren begrüßen Herwig Ertls Eltern Christine und Gerald in der Edelgreißlerei, dem für sie schönsten Wohnzimmer, jeden Kunden wie einen lieben Gast!

WWW.HERWIG-ERTL.AT

NACHHALTIG



## Region mit Ziel

Als nachhaltigste Region Österreichs inspirieren wir. Natürlich wir. Und wir gestalten für alle, die bei uns leben. Unser Ziel: bis 2050 klimaneutral.

Klima- und Energie-Modellregionen  
Wir gestalten die Energiewende

LEITARTIKEL

# Von denen, die auszogen, die Welt zu retten

Reden ist einfach. Doch es ist das Tun, das unsere Erde verändert. Nachhaltig.



ERICH STEKOVICS  
WWW.STEKOVICS.AT



ANDREA UNTERGUGGENBERGER & GEORG LEXNER  
WWW.PEINTNERHOF.AT



JOSEF ZOTTER  
WWW.ZOTTER.AT



ASTRID ZERBST  
ZIEGENKAESE.FUCHS-ZERBST.AT



IRENA FONDA  
WWW.FONDA.SI

HERWIG ERTL  
WWW.HERWIG-ERTL.AT

Bio – bin in Ordnung. Zugegeben, das ist ein Wortspiel. Aber ein kluges, mit viel Inhalt. Geht es um Plaketten und – wenn auch grüne – Pickerl oder doch um mehr? Für Herwig Ertl geht es darum, ein wenig die Welt zu retten. Unsere Welt. Nicht nur vor Klimakollaps und Artensterben, sondern vor allem vor Ignoranz und Untätigkeit.

Die gute Nachricht ist: Es gibt sie, die Retter. Und fünf von ihnen wollen wir hier vorstellen und zu Wort kommen lassen. Als Inspiration und als Beweis, dass das Aufrichten und die Ärmel hochkrepeln gut tut. Der Welt und uns selbst auch.

**Josef Zotter.** Landwirt und Querkopf, Schoko-König und Ideenfabrik. Seine mehr als fair produzierten Schokoladen schätzt man im ganzen Land und natürlich beim Edelgreißler. Der hält auch große Stücke auf den feinen Bio-Schinken aus Zotters „Essbarem Tiergarten“.

Für Josef Zotter heißt das Zauberwort Transparenz statt Bauernhofromantik. Weil, wer fair sein will zum Tier, muss ein paar Euro mehr hinlegen und sich Gedanken machen. „Schau deinem Essen in die Augen, und überleg' dann, wie groß dein Schnitzel sein soll.“ Billigfleisch aus Billiglöhnländern, Effizienz statt artgerechter Haltung, das sei die knallharte Realität der Marktwirtschaft. Wer als kleiner Produzent nicht untergehen will, muss Emotionen aufbauen. Und Vertrauen. Wenn es nach ihm geht, sollte man jeden Mastbetrieb mit drei Parkplätzen und einer großen Glasscheibe versehen. Damit jeder und jede hineinsehen kann. Und dann entscheiden, ob er oder sie dieses Fleisch kaufen möchte. Es sei ja kein Wunder, so der rebellische Steirer, dass Bauernmärkte so gefragt sind. „Der Konsument will mit gutem Gefühl bei Bauer und Bäuerin, die da stehen, einkaufen können.“ Erlebnislandwirtschaft, transparent, so wie seine, das sei die Zukunft. Damit schaffe man es, angemessene Preise zu rechtfertigen. Und noch was: „30

Prozent weniger wegschmeißen, da müssen wir hin!“

**Irena Fonda.** Meeresbiologin, Vordenkerin und Fischzüchterin. Sie ist – wie ihr Vater und ihr Bruder – Wissenschaftlerin, und auch sie setzt auf klare Ansagen. „Alle reden vom Regenwald. Gut, aber es ist das Meer, das 80 Prozent des Sauerstoffs unseres Planeten produziert!“ Ihre Wolfsbarsche und Doraden zählen zur Spitzenklasse, seit 14 Jahren versorgt Herwig Ertl monatlich Kärnten und Osttirol mit diesen Delikatessen. Die mit gutem Gewissen verspeist werden können. Raubfische, die am Ende der Nahrungskette stehen, sind in der nördlichen Adria oft mit Schadstoffen wie Quecksilber belastet. In Fondas Fischzucht bei Piran hingegen gibt's nur kontrolliertes Futter, die Zementblöcke, Tuae und Netze sind frei von Chemikalien und daher in kürzester Zeit von Muscheln und anderen Meerestieren besiedelt, die das Wasser reinigen. Den Bio-Stempel habe sie dennoch nicht. „Da müssten

FORTSETZUNG AUF SEITE 3

## Vorwort, next step.

#NoFake



Man muss nicht immer im Zentrum sein. Daher gebe ich den Platz weiter für Wertvolles von meinem Sohn Lukas. „ECHT. Eigentlich ein simples Wort. Aber kaum zu finden in einer Welt voller Fake, Selbstdarstellung und Hass. Wir suchen Anerkennung und verlieren uns im Vergleich mit anderen, in Illusionen von Social Media, in einer Gesellschaft, der wir nicht vertrauen. Wir erzählen Geschichten, die wir selbst nicht mehr glauben. Also echt schwer, echt anstrengend und gar nicht simpel. Welten zerbrechen, manchmal laut und mal ganz leise. Einige müssen wir retten, andere unbedingt zerstören, wie die Fake World. Denn ich bin für NoFake, immer und überall. Hören wir auf, unwichtigen Dingen Bedeutung zu geben. Lasst uns ECHTE Geschichten schreiben. Es geht um ECHTE Menschen, ECHTE Emotionen in der ECHTEN Welt. Wirklich nach vorne kommt man nur mit ECHTEN Verbindungen – zu uns selbst, dem Partner, unseren Freunden. ECHT sein, das ist ein kleines Feuerwerk im Herz, und gemeinsam wird es größer, bunter! Danke, Papa, fürs einfach ECHT sein! Du bist losgezogen, hast gekämpft und gezeigt – es ist möglich.“

CUCINA DI CARNIA



## Karnien lässt die Kräuter wachsen

Gabriella Löwenthal sucht nicht, sie findet. Wer die freundliche Chefin des Hotel Park Oasi in Arta Terme aufmerksam Wiesen und Waldböden abschrei-

ten sieht, kann sich schon auf die nächste Mahlzeit freuen. Denn was Gabriella und ihr Mann Mauro an Wildkräutern und -gemüse ernten, verarbeitet ihr Sohn

Giovanni kunstvoll in der Küche des Hotels. Das sei echte „Agrikultur“, sagt Gabriella und lächelt, ihre Fundstücke von Alpenmilchlatich bis Bergknoblauch stehen mit ihrem Nuancenreichtum, ihrer Intensität und den wertvollen Inhaltsstoffen stellvertretend für den köstlichen Geschmack Karniens – für Edelgreißler Herwig Ertl „die Slow Food Küche schlechthin!“

WWW.DE.HOTELPARKOASI.IT

GIN NEU GEDACHT



## Das Leben macht Gin

Aber bitte ohne: Wer-ner Retter hat es wieder einmal geschafft. Die Überraschung gibt ihm Recht – sein OCCIN hat alles, was ein Gin braucht, nur keinen Alkohol. Dieses kraftvolle Aromenspiel aus Citrus, Ingwer, Kurkuma und natürlich erfrischend herbem Wacholder lässt man sich nur allzu gerne auf der Zunge zergehen. Wieder eine magische Essenz aus dem Hause Ret-

ter, aus naturfermentiertem Granatapfel und zart mit Bio-Honig beschmeichelt, zeigt sich der prozentfreie Gin – oder sollte man besser „Shrub“ sagen – in mondäner Eleganz beim Aperitif oder hinreißend eigenwillig als Durstlöscher mit Wasser. OCCIN spielt virtuos alle Stücke, von süß und scharf bis sauer und bitter. Dürfen wir nachschenken?

WWW.OBSTHOF-RETTET.COM

EMPFEHLUNG

Platinum



Limitiert und aus der ersten Ernte von Leccino und Bianchera Oliven – die Grand Selection Platinum von Monte Rosso zeigt Spitzenwerte in gesunden Polyphenolen und feine Bitterstoffe, ideal zur Bottarga von Irena Fonda.

WWW.MONTEROSSOISTRA.COM

Alto But



Viele Kleine gemeinsam schaffen soooo Großes: Die Genossenschaftsmolkerei Alto But in Karnien verwandelt die gehaltvolle Milch aus der Region in Käse und seidenzarte Ricotta – frisch und geräuchert.

WWW.CASEIFICIOALTOBUT.IT



Fonda Bottarga

So schmeckt die Essenz des Meeres. Bottarga – Fischrogen – vom Wolfsbarsch ist eine Rarität und ein Novum aus dem Hause Fonda. In feinen Scheiben auf Weißbrot und Butter oder gerieben über Pasta. Intensiv und subtil. Nur beim Edelgreißler.

WWW.FONDA.SI



Tomami

Reduce to the max! Die Aromazauberer von Tomami bringen die Seele von sonnengereiften Tomaten in Flaschen. Jeder Tropfen ein magischer Küchenmoment. Pur oder mit Gewürzen von Ingo Holland veredelt.

TOMAMI.EU/DE

Ilten

Kekes aus der Königsklasse – Johan von Ilten spielt virtuos auf der Genussklaviatur von B wie Butterkaramell bis Z wie Zartbitterschokolade. Widerstand zwecklos.

JOHANVONILTEN.DE



KOCHKUNST



Langsam schmeckt's einfach besser

Slow Food, das ist eine Lebenseinstellung. In kaum einer anderen Region Österreichs lässt sich dieser Philosophie so gut nachspüren wie in Kärntens Westen. Wie und wo, das zeigen wir an vier außergewöhnlichen Haltestellen.



Es soll ja nicht nach Eigenlob klingen, aber der Edelgreißler hat's schon immer gesagt. Was? Na, das mit den Zutaten: am

Florian Bucar und Stefanie Sonnleitner sprechen. Die beiden sind sich einig: In der Kombination aus bio und regional liegt die Zukunft. Mit Hilfe des Slow Food Conviviums Alpe Adria sei zudem die Zusammenarbeit zwischen Verbraucher und Produzent gefördert und vereinfacht



WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT

worden, mehr sogar, man habe einander entdeckt. Was nicht direkt vom Nachbarn kommt, kommt tunlichst aus Österreich, nur wenig wird importiert. Das Resultat ist ein gaumenschmeichelnder Bogen aus Welttoffenheit und regionaler Bodenhaftung. Doch damit nicht genug, es wird weitergetüftelt, eingekocht und

fermentiert. Gern auch in Kochworkshops. Denn, so Sonnleitner, mit Pilzen und Fermenten lasse sich viel machen in Hinblick auf „zero waste“, mal ganz abgesehen vom Komposthaufen.

Nächster Halt: Weissensee. Er ist Schafbauer und mit seiner Frau **Monika** Gastgeber in der „Forelle“, aber vor allem ist Spitzenkoch **Hannes Müller** Sprecher der Cooks' Alliance von Slow Food in Kärnten. Gut für Gewissen und Gaumen – gemeinsam mit diesem Bündnis der Köche setzt er sich für ordentliche Bodenbewirtschaftung, für Erhaltung des Kreislaufs, für gute Futtermittel und Respekt vor dem Tier ein. Die Herkunft ist wichtig. Das Brot aus dem eigenen Backofen, der Fisch vom Weissensee-Fischer. Zertifizierungen sind gut, aber nicht



WWW.FORELLEMUELLER.AT

Bedingung. „Die oberste Instanz ist mein eigener Einblick.“ In Betriebe, die er kennt und für ihre Arbeitsweise schätzt. Bei Menschen, die so wie er Slow Food leben, auf der gleichen Wellenlänge sind, denen er vertraut. „Essen ist ein wichtiger Faktor im Gesundheitssystem, sorgt für Wohlbefinden und Energie.“ Der beste Kraftstoff dafür seien Grundlebensmittel, die mit einer „gewissen Andacht“ hergestellt und verarbeitet werden, stets mit Wertschöpfung für Hersteller und Verarbeiter. „Wenn dieses Rad einmal läuft, dann ist es Slow Food.“

Und dieses Rad läuft für alle. Das beweist **Josef Thurner** mit seiner Werkküche Zur Säge in Kötschach-Mauthen. Wo früher die Sägespäne duftende Hügel formten, erschnuppert man heute schon frühmorgens das Aroma von frischen Croissants. Rund um eine prächtige, alte Säge hat der international tätige Holzhändler eine gemütliche Werkskantine errichtet. Mit feinem Frühstück und dreigängigem Mittagsmenü in Selbstbedienung. Zu Kanti-



WWW.ZURSAEGE.AT

nenpreisen. Weil: „Ich wollte, dass meine Mitarbeiter was G'scheites essen.“ Und auch alle anderen, die vorbeikommen. Wurstsemmel war gestern, nun wird jetzt täglich frisch gekocht und direkt in der Umgebung eingekauft. Zutaten, die nach bester Slow Food Manier gut, sauber und fair hergestellt werden. Auch das Mehl für die Croissants kommt aus der Gegend, von der italienischen Seite des Plöckenpasses. Weil, wie Herwig Ertl sagt, die Heimat ja nicht an der Landesgrenze aufhört.

Auch **Manuel Ressi** in Hermagor ist Teil der Cooks' Alliance, dieses dynamischen Netzwerks. Er hat mit seiner Frau **Claudia** den alten Bärenwirt, eins der traditionsreichsten Häuser im Gailtal, wachgeküsst – inklusive kleines Boutique-Hotel – und macht gerne kurze Ausflüge. Zu den Bauern und Produzentinnen im Gailtal, „die ihr Handwerk verstehen und unsere Leidenschaft für Gutes und Ehrliches teilen“. Auch ohne Zertifizierung. Der Bärenwirt lächelt. „Die Welt wäre perfekt, wenn alles bio wäre.“ Bis es soweit ist, wird an Bewusstsein und Esskultur gearbeitet. „Unser Slow Food Convivium trägt bei zu dieser Erziehung“, ist der Drei-Hauben-Koch überzeugt, „Daher suchen wir auch keine Kellner, sondern Storyteller.“ Die den Gast nicht lieblos den Teller leer essen lassen, sondern die Geschichten der Zutaten erzählen. Produkte, die mit Unterstützung der ARGE Slow Food Travel im Labor untersucht werden können. Ein Befund als Endkontrolle, nicht als Prozesszertifizierung. Ein Ergebnis und ein Erlebnis, die zeigen: gut, sauber, fair. „Richtiges Schmecken und Genießen – da ist Slow Food der Aufhänger. Und im Convivium arbeiten wir gemeinsam, damit das so weitergeht.“



WWW.BAERENWIRT-HERMAGOR.AT

Slowfood Travel Alpe Adria  
www.slowfood.travel/de

TRINKGENUSS

Wildshut Bier – eine köstlich runde Sache

Nachhaltigkeit heißt denken in Kreisläufen. Im Stiegl-Gut wird daraus ein Bier für Schwindelfreie. No Fake!

Kennen Sie „Circular Economy“? Ganz einfach: Die Ressourcen im Kreislauf halten, so deren Verbrauch senken und damit auch Treibhausgasemissionen, Abfall und Umweltverschmutzung reduzieren. Einfach, aber eine Herausforderung, Schritt für Schritt, aber auf lange Sicht einfach das Beste. Langfristige Perspektiven sind für die Stieglbrauerei nichts Neues, feiert sie doch in diesem Jahr ihr 530jähriges Bestehen. Reife Leistung!

Gute Brauer haben Visionen, aber stehen mit beiden Füßen auf dem Boden. Und der muss gesund sein, denn er ist die Voraussetzung für beste Gerste und besten Hopfen. Boden gut, Bier gut. Darauf wird gut geachtet in der kleinen Innviertler Gemeinde St. Pantaleon, genauer gesagt im Gut Wildshut der Privatbrauerei Stiegl. Ganz nach dem Motto „Vom Boden ins Glas“, vom Urgetreide bis zum Braukessel. Einzigartig in Europa, ist das Biergut biozertifiziert, 2022 erstmals gemeinwohlbilanziert und Partner von Slow Food Salzburg. Und es geht dort höchst kreativ zu: Mit viel Herzblut wird getüftelt und an einer Serie erlesener Reifebiere gearbeitet. Edle Bierstile mit einer bestimmten Reifung, die wahlweise in der Flasche, im Fass oder in Tonamphoren stattfindet. Den Auftakt bildete die „Wildshut Perlage“ – und wer jetzt an prickelnden Champagner denkt, hat durchaus Recht, so exquisit, fein perlend, mit komplexen Gewürztönen und elegantem Süß-Säure-Spiel ist das Resultat. Kein Wunder, Bio-Zutaten,



behutsame Flaschengärung und spezielle, in der französischen Champagne selektierte Hefe lassen ein umwerfendes Mousseux entstehen. Und dennoch ist Wildshut Perlage im Herzen ein Starkbier. Reife braucht Zeit. Ein Luxus in heutigen Tagen. Wildshut Perlage ist eine ehrliche Hommage an diesen Luxus, ein Bier im Schaumweinglas, zu Kaviar, Austern oder einfach als Aperitif. Erhältlich beim Edelgreißler.

WWW.WILDSHUT.AT





FORTSETZUNG VON SEITE 1

wir um gut 50 Prozent den Preis erhöhen. Das Geld investiere ich lieber in die Forschung und achte auf meinen ‚Fonda-Standard‘. Zudem sei Bio-Futter oft alt, da bevorzuge sie frisches. Und Bio bedeute auch nicht antibiotikafrei. Also: „Besser an den Fischen denken und alles g’scheit machen.“ Die Zertifizierungen, so Irena Fonda, seien nur für große

Produzenten, die sich die Labels kaufen. Sie setze lieber auf das Vertrauen ihrer Kunden. Und auf „Retro-Innovation“, wie sie es nennt. „Wir müssten wie meine Oma arbeiten.“

**Erich Stekovics.** Gemüsebauer, Saatgutsammler und Aufklärer. Er ärgert sich, wenn auf die Bauern im Seewinkel mit dem Finger gezeigt wird, weil

sie das Gemüse bewässern. „Die nehmen doch kein Wasser aus dem Neusiedler See!“ Der sei quasi eine Badewanne, die sich nur bei Regen fülle. Unter niedrigem Wasserspiegel leiden andere Seen auch, aber die seien eben nicht so flach. Das Grundwasser zum Bewässern, das sinkt jedoch. „Man hat diese Region entwässert und tut das immer noch.“ So bohren zwar Stekovics’ viele hundert Tomatensorten ihre Wurzeln meterlang in den Boden, seine Zwiebeln und sein Knoblauch, von dem er nun auch die aromatischen Blüten an Herwig Ertl verkauft, müssen aber bewässert werden. Und dann Preisbremsen bei Lebensmitteln? Er schnaubt. Die Mieten, die bis zu 60 Prozent des Einkommens verschlingen, das seien die wahren Kosten, dazu Handy, Auto. „Grundnahrungsmittel sollten in bester Qualität zum Konsumenten gelangen.“ Hier einen gerechten Preis zu verlangen, sei wirklich nicht überheblich.

**Astrid Zerbst.** Käsekönnerin, Kulturlächenerhalterin, Tierfreundin. Sie weiß, dass auch Kleinvieh viel Mist, sprich Arbeit macht. Ziegen, Heidschnucken-Schafe, Araberpfunde. Vom Zäunen bis zum Füttern, vom Hühnerhund Trainieren bis zur Milchverarbeitung – Astrid Zerbst folgt achtsam dem Kreislauf von

Jahreszeiten und Tiergesundheit. Und wer ihre Ziegenkäse in der Edelgreißlerei kostet, kann das Glück der Vierbeiner schmecken. Ihre 24 Geißen schnabulieren feinste Kräuter auf Streuobstwiesen, dazu gibt’s Biohafer. Die frische Milch wird sofort abgeseiht, mit Kultur gesäuert und so keimfrei gemacht. „Das ist der Trick bei Rohmilch“, sagt die Bäuerin, die sich über das Lob internationaler Experten für ihren Käse freut. Im Winter muss sie auf Kuh-Heumilch umsteigen, „Notnagel“ hat sie diesen Käse getauft, der sie dann über die Runden bringt. Doch auch im Sommer ist die Produktion klein. „Da muss der Käse schon seinen Preis haben, sonst kann ich nicht überleben.“ Nicht einmal Stroh kauft sie zu, sie will keine Schadstoffe. Bio-zertifiziert ist sie dennoch nicht. „Da bräuchte ich französische Bio-Kulturen für den Käse. Aber ich wüsste nicht, wo man so etwas herkriegt.“ Dann lieber „Bio-Bin in Ordnung“ auf Gailtalerisch und Geschäftspartner wie Herwig Ertl.

**Georg Lexer.** Chirurg, Ernährungs-experte, Biobauer. Den Operationsaal hat er gegen frische Luft und klares Wasser eingetauscht. Im Herzen des Lesachtals, da wo es am schönsten ist und wo der Peintnerhof, der Auszeit der seiner Frau

**Andrea Unterguggenberger,** steht. Nach vielen Jahren als leitender Mediziner und im Spitalsbetrieb ist er überzeugt: „Man kann ungleich mehr verhindern als man heilen kann.“ Seine „Kollegen“ heißen jetzt Dr. Wald, Dr. Wiese, Dr. Alm und Dr. Wasser – die heilklimatischen Wanderwege rund um Liesing – und sind Mitstreiter in der Spitzenmedizin der Zukunft, der Prävention. Auch deshalb engagiert er sich für Slow Food und plädiert für genaue, regelmäßige Kontrollen der Inhaltsstoffe, spricht von Bitterstoffen, erklärt Fettmuster. Stichwort Übergewicht und Diabetes. „Mit sinnvoller Ernährung könnte man die Krankheiten um die Hälfte reduzieren.“ Doch es fehlt an Wissen, daran arbeitet er gemeinsam mit seiner Frau, in Seminaren, Themenwochen und Slow Food Travel Erlebnissen, etwa Brotbacken. Nicht irgendeins, sondern das Lesachtaler Brot, mittlerweile Unesco-Welterbe und Slow Food Presidio. Aus samenfester Sorte im Tal angebaut, hier gemahlen und mit Natursauerteig zubereitet. Die frischen, duftenden Laibe vom Peintnerhof kommen jedoch nicht in den Handel. „Wir verkaufen nur an Herwig Ertl“, sagt Lexer und nickt. „Dort erhält das Produkt die Wertschätzung und darf daher etwas kosten.“



ZELEBRIERTER GENUSS

# Zelebrierter Genuss des Edelgreißlers - mehr Zeit für Gespräche



## Der Fornellino

Mit einem einfachen Teelicht erwärmt er in seiner Schale alles – ganz nebenbei – auf ideale Schnabuliertemperatur. Beispiele: Kleine Prosciuttostücke von **Levi Gregoris** mit etwas Olivenöl erwärmen, dann mit einem Löffel auf eine Schwiagemutterzunge geben. Gegrillten Paprika und Sardellen von **Mongetto** klein schneiden und in den Fornellino geben, ein wenig Rosmarin dazu, köstlich! Oder eine Portion Sugo in den Fornellino und, sobald es warm ist, auf eine Schwiagemutterzunge löffeln.



Zeit ist ein rares Gut geworden. Zeit, den anderen zuzuhören, Zeit, um Erfahrungen auszutauschen, Zeit, um Wertschätzung zu vermitteln. Sich selbst Zeit nehmen, seinen Gästen Zeit schenken. Aber wie, zwischen Handy, Küchenwecker und Rezeptbuch? Statt groß aufzukochen, empfehlen wir den

zelebrierten Genuss à la Edelgreißler – etwa mit dem Fornellino oder der Hammer-Zunge. So bleibt das entspannte Genießen ein köstlicher Nebendarsteller, der Platz und Zeit für Gespräche lässt. Und der zelebrierte Genuss kann Kreativität hervorbringen. Neues erschließen. Was bleibt, ist dann Begeisterung über gemeinsame, unvergessliche Momente.

## Die ideale Begleitung: ein Glas guter Wein.



[www.georgium.at](http://www.georgium.at)  
[www.simondibrazzan.com](http://www.simondibrazzan.com)  
[www.batic.si](http://www.batic.si)

[www.damijanpodversic.com](http://www.damijanpodversic.com)  
[www.zidarich.it](http://www.zidarich.it)  
[www.heinrich.at](http://www.heinrich.at)

[www.clai.hr](http://www.clai.hr)  
[www.burjaestate.com](http://www.burjaestate.com)  
[www.speccogna.it](http://www.speccogna.it)



## Die Schwiagemutterzungen

Die „Lingue di Suocera“ von **Mario Fongo** sind die besten. Beim Herwig Ertl kommen sie unter den Hammer. Und das geht so: Auf eine zart knusprige Zunge kommt ein wenig Butter, duftendes Pesto Genovese von **Rossi**, darauf kleine Stücke sonnengekübter Tomaten von **Marina de Carlo** und gehackte Taggiasca-Oliven von **Roi**. Am Schluß ein paar Tropfen **Tomami** Toscana darüber – fast fertig. Ein paar leichte Hammerschläge, und schon kann jeder sein Stück nehmen!



# Reisen à la Edelgreißler: Finderlohn in Etappen

Wer nach einem Besuch beim Edelgreißler in den Süden fährt, tut gut daran, sich Zeit zu lassen. Schon, wie die indische Philosophie lehrt, damit die Seele Schritt halten kann. Aber auch, um keine der kulinarischen Sternstunden links und rechts des Weges zu verpassen. Und davon kann Herwig Ertl zwischen Alpen und Adria so einige empfehlen. Das Meer läuft ja schließlich nicht davon.



**1 Moschioni.** Auftakt in Cividale: ein Mann mit vielen Leidenschaften. Michele Moschioni entwirft dem Weißweinland der Colli Orientali komplexe, kraftvolle Rotweine, darunter die Stars der Region: Refosco, Schioppettino, Pignolo... Wenn es dennoch perlt, dann als außergewöhnlicher Sekt Vsq Metodo Classico. Ein weiterer Schatz: das limitierte Öl aus sieben Olivensorten seines Gartens. Und ganz nebenbei restauriert er alte Berkel-Aufschnittsmaschinen.  
[WWW.MICHELE MOSCHIONI.IT](http://WWW.MICHELE MOSCHIONI.IT)

**2 L'Asan e la Mussa.** Nur wenige Kilometer entfernt, veredelt Michele Moschionis Tochter Alessia andere köstliche Tropfen – die Milch ihrer Ziegen und Esel. Auf den Feldern beim Hof wächst das Biofutter für die Tiere, die Ziegenmilch wird zu allerfeinsten Spezialitäten. Die da wären: seidenzarte Ricotta, cremiger Frischkäse, Weißschimmelkäse, der wie Pralinen auf der Zunge zergeht, würziger Caciotta oder auch 15 Monate gereifter Ziegenparmesan.  
[WWW.LASANELAMUSSA.COM](http://WWW.LASANELAMUSSA.COM)

**3 Midolini.** Es geht weiter gen Süden, auf kurvigen Landstraßen, dann – die größte Acetaia der Welt von Gloria Midolini in Manzano bei Udine. Und wieder geht's um Flüssiges, diesmal in gekonntem Spiel zwischen süß und sauer, dunkel und verheißungsvoll. Seit 60 Jahren entstehen hier edle Balsamico-Würzen, und trotz Tradition wird in dem Familienbetrieb auch auf neue Ideen gesetzt, etwa Balsamico-Perlen, die mit zartem Knackn am Gaumen ihr Aroma freigeben.  
[WWW.MIDOLINI.COM](http://WWW.MIDOLINI.COM)

**4 Roncús.** Kopf und Gaumen voller Impressionen – Zeit für eine Pause. Capriva del Friuli ist nicht weit und damit Marco Percos Weingut Roncús – bio seit 2015. Es empfiehlt sich, eine Verkostung der spannenden Weine zu buchen, von Pinot Bianco bis Friulano oder die Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc. Auf Wunsch lässt sich speisen und wunderbar übernachten in hübschen Apartments. Gourmet-Tipp: der geräucherte Essig „Joiá“ von Marcos Frau, Küchenchefin Manuela Barcovini.  
[WWW.RONCUS.IT](http://WWW.RONCUS.IT)

**5 Devetak.** Brioche und Cappuccino in der Bäckerei Iordan in Capriva, dann geht's 15 Kilometer weiter zur Lokanda Devetak am Fuß der Karsthügel. Augustin Devetak und seine Familie sind köstlichen violetten Artischocken auch Ideen. So bäckt Emilio Trame mit der Hefe des Weins sogar knusprige Brotlaibe, perfekte Begleiter zum neuen, alten Dogenwein, der sich unter der Ägide von Marco Perco fruchtig und mineralisch, aromatisch und leicht präsentiert.  
[WWW.DEVETAK.COM](http://WWW.DEVETAK.COM)

**6 Zidarič.** Weiter geht es in die Schatztruhe Karst, die sich Italien und Slowenien teilen. Und zwar zu Dario und Sandra Zidarič bei Prepotto. Hier wird frische Rohmilch zu meisterlichem Käse, verfeinert mit Kräutern und Fenchelblüten, mit Nüssen und Pfeffer. Glanzstück der Käsemacher: der Höhlenkäse „Jamar“, den Dario tief in Karsthöhlen reifen lässt. Wer noch ein wenig Zeit hat, besucht den Nachbarn und Winzer Benjamin Zidarich und seine Karstweine.  
[WWW.ZIDARIC.EU](http://WWW.ZIDARIC.EU)

**7 Qubik.** Zeit für einen zweiten Kaffee. Also einen Halt – keine zehn Autominuten später – einlegen in der Kaffeerösterei Qubik. Hier wird geröstet, gemischt, verpackt: Die Manufaktur macht Triest als Kaffeehauptstadt alle Ehre und verpasst den belebenden Bohnen eine kräftige Prise Design und Lifestyle. Egal, ob purer Arabica, herkunftstreu von Äthiopien bis Indien, oder als Kollektion „Italian Breakfast“. Tassenweise Entdeckungen.  
[WWW.QUBIK.EU](http://WWW.QUBIK.EU)

**8 Sancin.** Monte d'Oro, das spricht für sich. Auf diesem Goldberg, nahe der slowenischen Grenze, liegen die Weinberge und Olivenhaine von Vitjan Sancin und seinen Söhnen Devan und Alen. Hier, mit weitem Blick über Triest, gedeihen Trauben wie Glera, Malvasia und auch Refosco und Merlot. Die fein abgestimmten Cuvées der sympathischen Winzer, Quindici oder der rote Futuro, spielen seit vielen Jahren in der Oberliga. Grenzenloser Genuss aus Triest.  
[WWW.SANCIN.COM](http://WWW.SANCIN.COM)

## Der edle Tropfen der Dogen

Auf Venedigs Laguneninsel Vignole wächst neuer, alter Wein



Die Wurzeln der Dorna-Traube liegen in der Glanzzeit der Serenissima. Dass heute wieder goldene Perlen an den Rebstöcken auf der Insel Vignole schimmern, verdankt die alte Rebsorte dem venezianischen Architekt Emilio Trame, seinem Schwiegersohn Francesco Ghisini und dem friulanischen Winzer Marco Perco. Hier, im

Garten Venedigs, wachsen seit Jahrhunderten neben köstlichen violetten Artischocken auch Ideen. So bäckt Emilio Trame mit der Hefe des Weins sogar knusprige Brotlaibe, perfekte Begleiter zum neuen, alten Dogenwein, der sich unter der Ägide von Marco Perco fruchtig und mineralisch, aromatisch und leicht präsentiert.

### LEICHTER LEBEN



Gedanken von Marianne Daberer

### Gemeinsam lernen

Manchmal höre ich den Wunsch, der Daberer solle ein adults-only-Hotel werden. Zum Glück sind das Einzelmeinungen. Das mag ich mir nämlich so nicht vorstellen. Der Daberer ist ein Ort der Inklusion, des bunten Miteinanders. Für alle Generationen. Wer nur unter Erwachsenen sein mag, findet viele dieser Angebote, in Hotels, in Restaurants. Ich bin kein Fan dieses Trends. Ich verstehe den Gedanken dahinter und auch die Sehnsucht nach absoluter Ruhe. Doch ich bin überzeugt, dass sich das verbinden lässt. Sind doch das Miteinander und das bewusste aufeinander Rücksicht nehmen etwas, das gelernt werden muss. Von Kindern und von Erwachsenen.  
[WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT](http://WWW.BIOHOTEL-DABERER.AT)