

Na največji luksuz JE UŽIVATI S PAMETJO

Hišni bio ribnik je le ena izmed atrakcij, po kateri se počutiš kot prerojen.

“Kaj je luksuz današnjega časa? Da si privoščimo potovanja. Si vzamemo čas, raje kot da ves čas razmišljamo, kako privarčevati na času.”

Novo vodilo se glasi: praznovanje užitkov. Le korak stran od nas je namreč zaživela prva svetovna Slow Food destinacija – unikatni pilotski projekt, ki obeta nova merila pri potovanju, in oživlja “stare” vrednote v zavestnem uživanju, neokrnjeni naravi in avtohtoni, lokalno pridelani kulinariki.

BESEDILO: PETRA KANCLER | FOTO: ARHIV

Uživati, okusiti, začutiti. Živeti s krajem, domačini, lokalno kulinariko. Hrepenenja, ki v hitrem, ponorelem svetu danes predstavljajo največjo vrednoto. In ki si jih je zadala potešiti ponudba prve Slow Food destinacije na svetu, ki se nahaja le streljal od Slovenije, v čarobni Ziljski in Lesni dolini v Avstriji, in ki od nekdaj propagira in živi filozofijo Alpe-Adria. Kjer ne gre za elitizem, pač pa za trenutke izjemnih doživetij v upočasnjem tempu. Kajti kdor upočasni tempo, intenzivneje uživa. In dotlej neodkrito stopi v sicer tako utesnjeno perspektivo.

FILOZOFIJA KAKOVOSTI IN PRAVIČNOSTI

Kulinarični sladkoscji tudi pri nas seveda poznajo filozofijo Slow Food restavracij. Gre za svetovno gibanje, ki ga je leta 1987 v Parizu ustanovi danes legendarni Carlo Petrini in čigar simbol je polž - malo prefinjeno in preudarno bitje, ki pooseblja kljubovanje hitrosti. Gibanje propagira avtohtono kulinariko s poudarjanjem pomena lokalno pridelanih živil, sezonske jedi, odlične in sveže sestavine. Predvsem pa poudarja načelo pravice do užitka, dostopnega vsem! Zato Slow food ni gibanje, ki bi v svoji filozofiji poudarjalo elitizem (kot se ga je predvsem pri nas prijel slo-

Ne gre za elitizem, pač pa za trenutke izjemnih doživetij v upočasnjem tempu.

ves), temveč je gibanje, ki želi omogočiti užitek vsakemu. Zato so cene pri izvornih slow food restavracijah omejene navzgor. Obenem poudarja tudi pomen zdravega prehranjevanja in opozarja na negativne učinke globalizacije v prehranski industriji. Danes ima gibanje po svetu svetu čez 100.000 članov, vključuje 153 držav, ki so organizirane v 1300 enot imenovanih convivium. A pri tem ne počiva, pač pa ubira nova pota. In razvija nove projekte, kot je prva svetovna Slow Food destinacija. Na kratko kraj oziroma regija, ki živi in ponuja vse vrednote, za katere stoji gibanje.

FESTIVAL UŽITKOV

Gonilna sila izjemne ideje, ki se že v prvem pilotnem letu veseli izjemne, svetovne pozornosti in priljubljenosti je Herwig Ertl, prav poseben možakar. Kot lastnik vrhunske lokalne delikatese v vasi Kötschach-Mauthen, ki je zrasla iz skromne družinske trgovine, si je začrtal prav posebno pot - odločil se je postati glasnik enkratnih kulinaričnih sporočil in oče Festivala užitkov. Odločen mož je v svojem videnju neizprosno. »Če ne bomo dvignili glasu, prodajal kot je moja, kmalu ne bo več, doživetje nakupov pa bo obstajalo le še kot bežen spomin v glavah ljudi. Moje stranke si želijo tega, kar pridelajo iskreni, majhni producenti, hrepenijo po čustvih in navdušenju, po tem, kar lahko potipaš, degustiraš, komuniciraš. Za to se borim vsak dan in prepričan sem, da bom na svojo stran pridobil vse več ljudi,« mi razlaga z velikim zanosom samosvoj Herwig, ki daleč naokrog slovi kot velik ljubitelj Slovenije in neizmerno uspešen prodajalec naše piranske soli in brancinov Fonda, ki so prav zaradi njega v Avstriji postali pojem odličnosti. »Zato prirejam svoj Festival



Herwig Ertl je prav poseben možakar. Kot lastnik vrhunske lokalne delikatese v vasi Kötschach-Mauthen je gonilna sila in eden izmed pobudnikov projekta prve svetovne slow food destinacije.





Druga generacija Marianne in Christian Daberer sta vnesla nov, sodoben pristop, presenetljive vizualne dražljaje in izjemna bio vina.



“Potovanje h koreninam dobrega okusa je uživanje s pametjo! Kultivirati okus nas uči bolje in inteligentneje živeti.”

CARLO PETRINI, USTANOVITELJ SLOW FOODA

da se je na kopanje hodilo k Dabererju. Pozneje je vizionarski mož zgradil še gostišče za goste, ki so bili od drugod in so se želeli osvežiti s knjapanjem. Kot zanesljiva stalnica teče zdravilni izvir še danes, tako v bazenu za sprostitev, kot tudi iz vseh pip v hiši, nekaj sploh posebnega pa je hišni ribnik, iz katerega boste prišli prerorejeni! V sedanjih časih tako aktualna biomiselnost ima pri Dabererjevih svoje začetke v letu 1978 in je vzknila iz življensjkega sloga naslednje generacije. Vseskozi so tesno sodelovali s kmeti iz okolice, danes bi jih imenovali biokmetje. Tako takrat kot tudi danes so sadeži narave ležali takorekoč pred vrati. Babica je zrasla z zeliščni in svoje znanje posredovala dalje hčeri Inge, ki je znana po svoji knjigi o zeliščih. To je napisala

Sladokusci si želijo, kar pridelajo iskreni, majhni producenti, hrepenijo po čustvih in navdušenju, po tem, kar lahko potipaš, degustiraš, komuniciraš.



»Skorja gorskega kruha je mehka, čeprav hrustljava in rjava. Okusiš lahko rž in janeževa semena. Če povrhu namažeš še plast masla in kruh poješ z nekaj irskega prekajenega divjega lososa, imaš občutek, da z eno nogo že stojiš v gurmanskih nebesih.« (Petrini in Padovani 2005, 185)



Največji luksuz jo to, kar proizvaja sosed, ki je iskren in hoče nam in našemu zdravju dobro.

užitkov, kjer skupaj s svojimi dobavitelji nastopam v glavni vlogi. Z emocijami, navdušenjem in predanostjo. Kajti izdelki potrebujejo sporočilo in posamezna regija bo živela toliko časa, dokler bo imel človek kaj za povedati.«

ELITIZEM JE PRETEKLOST

Njegovo vodilo se glasi: »Stran od obloženih kruhkov in napadov na bufete, stran od prenanjedanja, raje se privoščimo edini dostopen luksuz. Kaj je to, vas zanima? Največji luksuz jo to, kar proizvaja sosed, ki je iskren in hoče nam in našemu zdravju dobro. Ta luksuz moramo obvarovati, z njim moramo ravnati pazljivo, da bodo ti izdelki dobili poseben status in postali doživetje okusa.«

Podobnega mnenja so vsi majhni lokalni producenti, ki sodelujejo v projektu. Združuje in vodi jih miselnost, da mora biti hrana dobra, čista in pravična. To pomeni, da mora biti izjemnega okusa, biološko in trajnostno pridelana

ter pridelovalcem prinesiti pravično plačilo. Kako to gre, si seveda lahko ogledate na lastne oči in se organizirano pridružite pridelovanju lokalnih dobrot, domačega kruha, zlatega medu, slastnega sira, bele polente, pa tudi nastanjeni ste na lokacijah, ki se držijo naštetih vrednot, na primer v prvem avstrisjkem biohotelu.

V OBJEMU NARAVE

Pri Dabererjevih se je vse začelo davnega leta 1928. Takrat je praded na svojem posestvu odkril zdravilni vrecel in se odločil odpreti toplice. Glede na to, da je bilo to v času, ko sovaščani še niso imeli svojih kopalnic, je posatela navada,

“Slow Food Travel potovanjem vrača to, kar so nekoč bila: pot k refleksiji in spoznanjem. In nenazadnje k samemu sebi.”

VASICA VIZIONARJEV

Pravijo, da v idilični vasi Kötschach-Mauthen, na skrajnem jugozahodu avstrijske Koroške, živijo trmasti, a izredno kreativni in vizionarski ljudje. Kraj srečan, kultur, religij, potujočih je ustvaril tip človeka, ki ostaja zvest svojim sanjam in si je ubranil čut za prstnost. Tukaj gojijo stare zvrsti koruze in srečno govedo, testenine so še narejene na roko, kruh nastaja v domačih pečeh, kuhajo odlično žganje, imajo svojo pivo, celo pražijo lastno kavo. Ne velja zastonj, da je tu najokusnejši kotiček Koroške.



Herwig Ertl je oče Festivala užžitkov, ki razkriva, povezuje in navdušuje ljubitelje kulinarike od blizu in daleč.

s kuharskim chefom Walterjem Schmitzom, ki je bil pri hiši celih 25 let, kar se danes zdi malodane neverjetno.

Tako so Dabererji postali pravi biopionirji, bio je rdeča nit, filozofija hotela. Vsak sodelavec to nosi v sebi, mlada šefa Marianne in Christian pa skrbita za zmeraj nova preseneče-

nja. Christian je zadolžen za kuhinjo in restavracijo ter se je zapisal bio vinu, Marianne je zadolžena za celostno podobo in drobne, a izjemne vizualne dražljaje, ki si ji priča na vsakem koraku. Oče Willi pa skrbi za razvoj in zmeraj nove posodobitve, zato se radi pošalijo, da se je na njem izgubil odličen arhitekt. Njihovo glavno vodilo pa je, da vse kar ponujajo, prihaja iz domačega okoliša, da vse dobavitelje tudi osebnopoznajo!

ZAČIMBE ŽIVLJENJA

Vsakdan Inge Daberers diši po rožmarinu in timijanu, po sivki in meti ter še po mnogočem. Zeliščni vrt je srčika njenega očesa, natanko pa pozna tudi skrivne koticke na travnikih in po gozdovih okrog kraja St. Daniel pri Dellachu. Avstrijska bio pionirka je napisala celo knjigo o zeliščih, svoje bogato znanje pa rada deli na vsakodnevnih kuharskih delavnicah, kjer udeleženci spoznavajo skrivnosti njenega zeliščnega kisa, zeliščnega maslaeliščnega kruha in zeliščne limonade. Seveda je vse narejeno “doma”, z začimbo narave. Dragocena spoznanja Inge Daberer črpa iz dolgoletnih izkušenj. Tako je ugotovila, da moderna prehrana in vsakodnevno hitenje pospešujeta tvorjenje kislin. Te sicer potrebujemo za energijo, če pa jih je preveč, se telo ‘zakisa’. In to ne le v kemijskem pomenu, temveč tudi v duševnem. Takrat postanemo slabe volje, pogosto smo razdraženi in pod stresom. Pravočasno je torej treba poskrbeti, da do tega ne pride. Njeno vodilo je postenje, ki je vsaj dvakrat letno postalo način življenja. Pri čemer ne pozabi na zavestno sproščanje, bazične kopeli in miofascialne masaže, za katere je razvila lastna zeliščna olja kot so brinovno, brusnično ali olje iz lipovih cvetov. Čas zase, sprostitev, umirjenje, poskusiti najti spokoj in svojo muzo, telo, duh in dušo med seboj blagodejno uglasiti ter življenje začiniti s pravimi začimbami je zdravilni recept Inge Daberer, ki nam ga vitalna dama zaupa za konec in kot življenjsko vodilo zagovarja celebriranje zdravih užžitkov.

Slastni cmoki z nadevom iz dimljene albuminske skute v drobtinah z zelišči in omako iz kapucink (za 4 osebe)

VLOŽENO SEME KAPUCINSKE KREŠE

Sestavine:

2 pesti semen kapucinske kreše
nekaj popkov kapucink
3 žlice grobo mlete morske soli
2 vejici pehtrana
2 cvetova kopra
2 žlici črnega popra v zrnu
približno 1/2 litra vinskega kisa

Priprava:

Semena kapucink, ki morajo biti mlada, ne preveč trda in ne prevč zrela, potresite s soljo in pustite stati pol dneva. Nato semena sperite in napolnite v majhne kozarce za vlaganje, dodajte nekaj popkov ter zelišča in začimbe. Vse prelijte z vrelim vinskim kisom. Zaprite s pokrovom in pustite, da se ohladi. Semena kapucinske kreše lahko uporabite po tednu dni in so odlični nadomestek kaper. Imajo rahlo pikanten okus.

CMOKI Z NADEVOM IZ DIMLJENE ALBUMINSKE SKUTE

Sestavine za testo:

500 g krompirja (kuhan in pretlačen)
100 g pšenične moke tip 700
20 g pšeničnega zdroba
3 rumenjake
40 g masla (na sobni temperaturi)

Sestavine za nadev:

150 g dimljenega tofuja ali dimljene albuminske skute

1/2 pora (le bel del)

1 žlica peteršilja (drobno esekljanega)

sol, poper

3 žlice olivnega olja

Priprava:

Najprej pripravite nadev: dimljeno albuminsko skuto, ki je narejena iz sirotke, ter zato polna proteinov, narežite na majhne kocke. Pri XXX uporabljajo znamenito skuto iz Ziljske doline.

Če ni na voljo, jo lahko nadomestite z dimljenim tofujem.

Por narežite na majhne trakove, ga prepražite na olivnem olju, dodajte peteršilj in začinite s soljo in poprom. Vse skupaj primešajte kockam skute.

Nato zamesite krompirjevo testo, vse sestavine zmešate in premesite. Testo oblikujte v večji svaljek, razrežite ga na manjše kose, te sploščite in nadevajte. Oblikujte v cmoke in položite na pomokano površino.

Cmoke skuhamo v rahlo brbotajoči vreli vodi ali pa na pari (kar traja nekoliko dlje, približno 15 minut).

DROBTINE Z ZELIŠČI

Sestavine:

1 žlica masla

5 žlic drobtin

posušena zelišča po okusu (peteršilj, mlade koprive, majaron, koriander, bazilika, rožmarin, čemaž, česen, čili ...)

Priprava:

V ponvi razpustite maslo, dodajte drobtine in zelišča ter rahlo prepražite.



Tudi bazične jedi so lahko prav apaša za oči in praznik za želodec.

OMAKA IZ KAPUCINSKE KREŠE

Sestavine:

4 žlice sesekljane čebule

1 žlica olivnega olja

0,25 l zelenjavne jušne osnove

sol, poper

4 žlice sladke smetane

1 žlica limoninega soka

1 žlica vloženi semen kapucinske kreše

Priprava:

Čebulo posteklenite in zalijte z zelenjavno jušno osnovo, začinite s soljo in poprom, nato pa primešajte sladko smetano in limonin sok. Na koncu dodajte še vložena semena kapucinske kreše. Pustite na toplem.

Servirajte:

Kuhane cmoke povaljajte v drobtinah z zelišči in servirajte z omako iz kapucinske kreše.

Glede na letni čas krožnik okrasite s cvetovi kapucinske kreše, njenimi vloženi popki ali trakovi pora.

Poleg kreši podobnega okusa bo kapucinska kreša na vaš krožnik prinesla številne vitamine in minerale. Tako popki, cvetovi kot listi niso le paša za oči, temveč skrbijo tudi za dobro počutje.



Kruh iz medenega cveta



Inge Daberer je znana zeliščarka, ki vodi tečaje zdrave prehrane, je avtorica knjig in živi svojo filozofijo postenja in bazične prehrane.



Koromač na milanski način

“Potopimo se v doživetja, ne pa da jih preleimo.”