

Zimsko vijuganje po snegu, med mizami in kozarci

BESEDILO: **TOMAŽ SRŠEN**
FOTOGRAFIJE: **ALEŠ FEVŽER**



Čeprav v zadnjih letih manj intenzivno je smučanje v Sloveniji še vedno nacionalni šport št. 1. Zlata generacija zmagovalcev se spogleduje s pokojniki, Elan plava in se spet potaplja, tisti, ki pa še zmorejo, pa smučajo! Slovenska smučišča se žal potapljajo in veliko krivde nosijo zelene zime. Zato zanesenjaki svoje veselje iščemo preko meje, v glavnem v Avstriji.

Koroška in Štajerska prevladujeta, vedno več pa je manjših prijetnih središč, ki se s konkurenčnimi cenami uspešno prebijajo v ospredje. In Avstrijci – pametni kot so – vedno znova „izumljajo“ nove načine privabljanja novih gostov in novih tržnih skupin.

Nekaj zaradi novih smučarskih tehnik (carving, seveda), ki omogočajo precej hitrejšo vožnjo po snegu, nekaj pa tudi zaradi dviga starostne meje povprečnega smučarja, ki nima več toliko kondicije, so se družno posvetili projektu imenovanemu „Kulinarika na smučišču in pod njim“.

V bistvu je v zadnjem desetletju cela Avstrija gastronomsko zelo zrasla in pod taktirko mnogih inventivnih kuharjev že resno trka na vrata mojstrov iz romanskih držav! To se seveda pozna pri kultiviranju in dvigu nivoja avstrijskih gostov, ki tudi pri nas ne naročajo samo ocvrtih kalamarov in dunajskih zrezkov! Je pa res, da svetovna recesija Avstrije skorajda ni oplazila ...

Na enem največjih koroških smučišč, na Nassfeldu (Mokrinah), komaj čakajo, da bodo Italijani z druge strani (Pontebba) dokončali svoj smučarski projekt in se združili z njihovimi zmogljivostmi. Že leta 2017 bo

v naši bližini torej eno največjih smučišč v Evropi, z italijanske strani pa bo poleg avtomobilov dosegljivo tudi z vlaki, ki bodo smučarje pripeljali do spodnjih postaj žičnice. Projekt je vreden nekaj sto milijonov evrov in za njim stojita tako avstrijska kot tudi italijanska vlada.

Zato ni nič čudnega, če lahko naključni smučar v gorskih kočah (Hütten) vsako leto znova opaža radikalne spremembe navzgor. Še pred nekaj leti je bilo povsod možno dobiti klasične jedi za utrujene smučarje, zdaj pa se klasika umika bolj dodelanim jedem, za katerimi stojijo vedno bolj izkušeni kuharji. Po drugi strani pa je res, da je znameniti hotel Wulfenia sedaj v ruskih rokah in avstrijski kuharski mojster in ignorantski nacionalist Alfred Pucher je iz njega rajši pobral šila in kopita, kot pa da bi služil drugim lastnikom.

„Večino gorskih koč na smučiščih in kulinariko ponudbo v zadnjih letih krojijo Hr-

vati, ki so v času vojne v nekdanji Jugoslaviji in po njej z velikimi denarji prišli v Avstrijo in tukaj investirali!“ nama je povedala Juta Ošlak – Kranjc, preverjena in stalna smučarska učiteljica v Nassfeldu, ko naju je vozila od pogleda do pogleda. „Zanimivo je, da je kulinarika v njihovih kočah porazna, saj po mojem še „Gulaschsuppe“ (golaževo juho) kupujejo v konzervah in jo grejejo. Ampak po drugi strani – tam, kjer pa ordinirajo Avstrijci, je pa zgodba popolnoma drugačna!“

Kakor koli že, glavnina novega vetra je zapihala po dolini, ker na dobrojedce preži mnogo odličnih okusov in posebnosti.

Ena glavnih novosti – tako na štajerskih kot tudi koroških smučiščih – pa so novi čipi v kartah. Poleg dnevnih in poldnevni kart tam že vrsto let prodajajo dve in triurne karte. Raziskave so pokazale, da se tisti, ki kupijo tovrstne karte, zelo malo ustavljajo v kočah za prigrizke, obroke in pijačo. To je popolnoma jasno, saj hočejo svojo karto izkoristiti do konca. Zdaj pa so čipu v karte dodali nadgradnjo in jo povezali s čipi, ki so okrog koč in v njih. Ko gost pride v koč, se čas v karti „ustavi“ in začne teči dalje, ko je oseba spet na snežnih strminah.

JUTA OŠLAK - KRANJC je v Nassfeldu doma



BUTIČNO & PODJETNO

Če izvzamemo odličen in oblikovno dodelan hotel Falkensteiner Carinzia (več o njem si lahko preberete na straneh 46-49) tik pod glavno vzpenjačo na Nassfeld, ki velja za veliko zgodbo, je temelj užitkarske ponudbe tam, kjer so Avstrijci najboljši – v majhnih rokodelskih „delavnicah“, kjer nastajajo mnogi gastronomski presežki.

Vsi, ki kolikor toliko poznamo Avstrijce in njihov okus za kave, vemo, da se je skoraj povsod boljše izogniti temu, kot pa jo naročiti. Na samem smučišču v Nassfeldu velja pravilo, da se bo moral smučar za dobro kavo spustiti do ene od spodnjih postaj v hribovski

vasici Nassfeld, po kateri se celotno smučišče tudi imenuje. V smeri Italije se ob lepem jezeru, ki ga pozimi uporabljajo kot zajetje za številne vodne topove, smučar spusti v dolino in se pripelje do avstrijskega hotela, ki je tik ob mejni tabli. Če pa se poženete še nadaljnjih petdeset metrov, ste že v Italiji in tam vam za evro manj kot v avstrijskem hotelu postrežejo odličen italijanski kapučino, da o pravih picah rajši ne govorimo.

Pa vendar – revolucija se začneja daleč od oči, vendar blizu srca in brbončic. V bližnji vasici (na avstrijski strani, seveda), po imenu Kötschach, na začetku stoji majcena hišica, katere prednji del je vedno poln. Ljudje, pred-

vsem domačini, strastno pijejo kavo. In to ne tisto, avstrijsko – super dolgo z mnogo mleka in sladkorja, pač pa prvovrstne oblike vrhunskih italijanskih iznajdb – ristretto, espresso, kapučino, macchiato ... No, to še ni nič nenavadnega, ko pa spoznamo lastnika, glavnega pražarja in filozofa kave Helmuta Thurnerja, se stvari hitro zjasnijo. Sam na mednarodnem trgu kupuje kavo, jo sam praži in meša. Jasno – vsa kava je izbrana arabika iz Afrike, ki jo potem tudi zmeša in prodaja. Kakovost je vrhunska in celo Tine Čokl, znani slovenski kavni guru, je dvignil desno obrv in mu ob okušanju v Ljubljani iskreno čestital. Tako kava iz njegove pražarne in kava iz bara, ime-



novanega San Giusto, iz majcne vasice Köt-schach, počasi osvaja Avstrijo in naši severni sosedi postajajo veliki poznavalci teh, do zdaj njim zelo nejasnih okusov. „Pravzaprav sem v tem poslu „na polno“ šele dobrih petnajst let,“ razlaga prijazni možakar. „Prej sem popravljaval avtomate za kavo po vsej Koroški in kmalu sem ugotovil, kaj lastniki kavnih barov delajo narobe. Najprej so zelo nemarno skrbeli za avtomate za kavo, še bolj pa so bili površni pri nabavi kave. Najbolj jim je bilo pomembno, da je bila kava sama cenena in da je bila razlika v ceni med nabavljeno kavo in prodajno ceno čim višja. Ker sem vedno cenil dobro kavo, sem večkrat hodil v Trst, kjer je evropsko središče za kavo, in se izobraževal.

Potem sem zamenjal poklic in se posvetil nabavi kave, praženju in prodaji. „Ime San Giusto je prevzel od italijanskega partnerja, tržaškega podjetja z istim imenom, kamor je od začetka vozil kavo na praženje.“

S sinom Christianom pa se nista ustavila samo pri praženju in prodaji kave. Začela sta z varjenjem piva s kavo in začetni rezultati so odlični!

Svetli zgled jima je bila mala, lokalna pivovarna Loncium v bližnji vasi Mauthen, ki jo pogumno vodita Alois Planner in Klaus Feistritzer. Oba sta bila strastna ljubitelja piva in pred desetimi leti sta se udeležila šolanja za potencialne pivovarje v Münchnu. Domov sta prišla trdno odločena, da se pivu tudi

profesionalno posvetita. Aloiseva družina je takrat imela v vasi gostilno in hotel, zraven pa še stari hlev, ki sta ga preuredila v pivovarno. Njuna piva nosijo oznako bio (polnijo štiri različne vrste) in redno dobivata nagrade od vsepovsod po svetu. „Delamo sedem dni v tednu,“ se je ob ropotanju polnilne linije pohvalil Alois. „Imamo toliko naročil, da vama zares ne morem ponuditi niti enega piva, ker smo ravno prej odpeljali zadnjo serijo k strankam. Če boste šli v gostilno (Sissy Sonnleiner), pivo lahko poskusite tam. “In sva ga. Okus je bil več kot zapeljiv, pivo gosto in osvežujoče ter je imelo lep, čist in dolg pookus.



Top avstrijska kava izpod Alp - HELMUT in CHRISTIAN THURNER - San Giusto



TRUDE in HANS STEINWENDER pred svojo gostilno - graščino Lehrenhof v Šmohorju (Hermagorju).

STRATEGIJA IN POVEZAVE

Avstrijci so mojstri medsebojnih povezav in spoštovanja pravil, ki se jih držijo vsi. Ne bom komentiral, da takšni projekti pri nas verjetno ne bi zaživel. Ali pač? V okrožju Kötschach-Mauthen živi in uspeva množica majhnih podjetnikov, ki se ukvarjajo z vrhunsko kulinariko in gostinstvom. Njihovi turistični promotorji so ta delček Koroške strateško poimenovali „Köstlichste Eck Kärntens“ (Okusni kot Koroške) in ga kot takšnega tudi tržijo. Nadobudni podjetniki morajo narediti poslovni načrt projekta, ki so si ga zamislili, in brez večjih težav lahko računajo na državno pomoč – od nadomestil za plačevanje raznih najemnin do ugodnih posojil.

Seveda to ne gre kar tako, saj turistični strategji vedo, da lahko z višjo dodano vrednostjo prodajajo zgolj in samo vrhunske in avtohtone izdelke, ki jih ni mogoče dobiti nikjer drugje, kot samo tam, v Okusnem kotu Koroške.

Podobno zgodbo je skovala družina Perhut, ki je v zadnjih desetih letih postala eden od vodilnih proizvajalcev sirov. Tako kot vsi drugi sirarji tudi oni proizvajajo enega od za-



Brijantne slanine in zašink iz posestva Biedermeier Schlössl Lerchenhof

ščiteneh sirov, ki mu pravijo Almkäse. Je res velika posebnost, saj je, tako kot velika večina sirov na Koroškem, narejen iz nepasterizira-

nega mleka. Osnova je seveda mleko iz krav, ki so na prosti paši zunaj in ga pred prodajo starajo med šest in osem mesecev. Zanimivo

V kraljestvu Herwiga Ertla

Herwig Ertl je zelo poseben tič. Prvič sem ga spoznal pred kakimi šestimi leti, ko je gostoval v restavraciji JB. Herwig ni kuhar, on je gastronom in eden najbolj vplivnih trgovcev s prehrabnimi posebnostmi v srednji Evropi. Takrat je z „gostovanjem“ v Ljubljani več kot opozoril nase. Vizualno ga človek ne more zgrešiti – posebne vpadljive in kričeče obleke so (bile) njegov zaščitni znak. Ni bila redkost, da je na kulinarčni dogodek prišel v kombinaciji škotskega kilta in avstrijskega lovskega jopiča. Njegova ideja, ki jo je klesal skoraj dve desetletji, je, da je v kraju Kötschach-Mauthen, ki je velik morda toliko kot Mengeš, lansiral eno najboljših založenih delikatesnih trgovin v Avstriji nasploh. Je človek prefinjenega okusa in ve, kje in kako najti prave materiale za prodajo. In seveda – kot pravi gastronomsko usmerjeni Avstrijec je sklenil, da bo v svoji trgovini združil regijo, ki sliši na ime Alpe-Adria. Tako je počasi zgradil trgovino pravih in avtohtonih okusov, ki se raztezajo do italijanske Furlanije preko Slovenije do vseh posebnosti alpskih predelov Avstrije. Vsakdo, ki v tem prostoru kaj velja, ima svoje izdelke pri Herwigu Ertlu.

Tako je bil tudi njegov obisk pred leti v restavraciji JB (na vrtu) v znamenju predstavitve njegovih najboljših dobaviteljev najboljših jedil za slovensko publiko. Obisk je bil velik, saj je vsakdo od Herwigovega izbranega moštva osebno predstavljal svoje mojstrovine. Kljub velikemu trudu in uspeli prireditvi pa se Ertl pri nas v tej obliki ni več prikazal, saj je povabljen publika sicer popolnoma „polizala“ vse vzorce, nihče pa ni ničesar kupil ali pa se prikazal v Kötschach-Mauthenu, kjer domuje.

V svoji trgovini nas je lepo sprejel in okusili smo 33 vzorcev določenih butičnih slastnosti, ki jih z okusi obsedeni trgovec kombinira še z drugimi sestavinami. Čeprav smo k njemu prišli pozno popoldne, smo ga zbudili. „Danes sem že ob pol petih jutraj z avtom odšel v Portorož in naložil mnogo Fondovih brancinov, ki jih pri meni ljudje kupujejo vsako soboto, potem sem šel pa malo spat,“. In res, tekem našega pogovora in degustacije so prodajalke



HERWIG ERTL

iz skladišča v kleti kupcem prinesle vsaka deset Fondovih brancinov v ličnih stiroporastih škatlah. Ko je videl naše precej začudene poglede, je dodal: “Te ribe so eden od artiklov, ki gre najbolj v promet”. V avstrijski gorski vasi, ki ima morda 1000 prebivalcev. In ja, seveda, Avstrijci niso imeli recesije, pa kljub vsemu – Herwig je svoje someščane tako dobro vzgojil v iskanju dobrih okusov, da mu skorajda slepo sledijo in tudi takrat, v daljnem letu 2008 pri JB-ju, so bili vsi gosti na večerji iz Kötschach-Mauthena in ne iz Ljubljane.

Poleg Fondovih brancinov uspešno prodaja tudi vina treh izbranih slovenskih vinarjev: Marjana Simčiča, Ivana Batiča in Valterja Mlečnika. In celo več – Mlečnik svojega novega Angela (čisti tokaj) v Sloveniji na trgu še nima, v Ertlovi trgovini pa ga imajo in smo ga tam tudi prvič poskusili. Vino je več kot odlično! V prihodnjih tednih pa bo tam moč kupiti tudi vrhunske izdelke Prekmurca Janka Kodile.

Degustacijska miza pri HERWIGU ERTLU



Slovenska vina v ERTLOVI nad-delikatesi

je, da ga lokalni gostinci pogosto uporabljajo pri izdelavi značilnih „Nudlov“, ki v teh primerih niso rezanci – nudli, pač pa gre za neke vrste „krape“ oziroma žlikrofe (schlit-krapfe) po naše, ki jih v primeru koroških Käs nudlov napolnijo s tem sirom. Seveda Koroška pozna množico „Nudlov“, ki so, tako kot pri Italijanih ravioli, polnjeni z različnimi nadevi, le testo je drugačno. Pernuti, ki so svojo blagovno znamko Baierlehof uspešno dvignili v sam vrh kulinarčne ponudbe doline, pa ne proizvajajo samo sirov (imajo jih šest različnih vrst). Sami delajo svoje mesnine – v glavnem slanine in pečejo lokalne vrste kruhov.

Veliki mojster izdelkov iz mesa „kralja živali“ (prašiča) pa je Hans Steinwender s posestva Lerchenhof. Poleg tega da intenzivno goji avtohtone in (seveda) avstrijsko in evropsko zaščitene svinje iz doline Geil, je tudi lastnik enega najlepših dvorcev v okolici.

Biedermeier Schlössl Lerchenhof v Hermagorju (Šmohorju) je genialno prenovljen dvorec iz leta 1848, ki je sedaj takšen, kot je bil v času svojega nastanka. Poleg tega da v svoji restavraciji strežejo jedi, ki so v glavnem narejene iz lokalnih, avtohtonih materialov in starih receptov na novo (kuha Hansov sin, njegova žena Trude pa vodi restavracijo), imajo dvajset unikatno opremljenih sob, kjer so vsi elementi originalni iz sloga biedermeier. Hotel (ček) se ponša tudi z lepim wellnessom in prostornim vrtom, ki je kot nalašč za polepne popoldanske počitke.

Vseeno pa je produkcija vrhunskih izdelkov iz selekcionirane in pazljivo hranjene svinjine eden od njihovih glavnih adutov. Slanine in salame so odlične, so le malo so-



Nizozemci na eni od dirk po Weissenseeju.

ljene in nežno dimljene. Hans je pri svojem iskanju pravih okusov šel še korak naprej – izkoščičene noge vakuumsko zapre in jih po več let stara. Vsake toliko časa „pakete“ odpre in prezrači in je z rezultati več kot zadovoljen. „Tako kot bo vsak vinar svoja rdeča vina nehoti primerjal z bordojski, jaz svoje pršute primerjam z najboljšim na svetu – s španskim ibericom. Zdaj, po štirih letih staranja, lahko rečem, da so rezultati odlični!“

ZAKLADI VODA

Eden od najbolj izpostavljenih Ertlovih „matadorjev“ je gospod Martin Müller, ki ob jezeru Weissensee (Belo jezero) goji in predeluje avtohtone postrvi. Možakar, ki do svojega 21. leta rib sploh ni jedel, ampak jih je včasih samo lovil na trnek in vračal nazaj v jezero, je bolj za šalo kot zares pripravil projekt o goje-

nju rib in s strani avstrijskega ministrstva za kmetijstvo dobil vso potrebno podporo. Zdaj, po petih letih dela, je njegov posel vzor, kar bi moral nekdo, ki se ukvarja s podobnim poslom, delati, da uspe. „Ko so me podprli, sem videl, da je vrag odnesel šalo in da moram zagrabiti na polno. Na srečo mi je tukaj precej pomagala žena Barbara in zdaj nas v podjetju dela že šest. Ostankov nimamo, ker vsak dan prodamo vse – od svežih do dimljenih rib, do nekaterih izdelkov, ki gredo za med. Jasno, zraven prodajam tudi slanino in sire od sosedov, saj je turistov mnogo in ti počistijo vse police!“

Glavna poslastica pa so majhne steklene posode, kjer se v posebnem olju starajo dimljene ličnice od postrvi. Jed je genialna in vredna vsakega centa, čeprav ni najbolj poceni.

Je pa Belo jezero pravi turistični magnet. Prvi in najbolj številčni gosti so Nizozemci, ki tam vsako leto pripravljajo vrsto tekmovanj in športnih aktivnosti na temo hitrostnega drsanja, kjer so ena od svetovnih velesil. In kako so prišli do tega jezera? Leta 1987 so namreč posneli »bondiadio« The Living Daylights, kjer je tajnega agenta njenega veličanstva z dovoljenjem za ubijanje edinkrat igral Timothy Dalton. Del največjih akcij so snemali na ledu Weissenseeja in organizatorji tovrstnih tekmovanj iz Nizozemske so bili nad čari nove destinacije tako navdušeni, da od tistega leta dalje svoja srečanja prirejajo na Koroškem. Tik ob jezeru je množica lesenih koč, ki imajo v led izdobljene luknje. Seveda gre za savne, v katere gosti radi hodijo, saj jim za prvinski občutek savnanja v naravi ni treba hoditi na Finsko.

Vse te dobrote lahko v surovih in predelanih oblikah dobite v množici dobrih lokalnih gostiln, kjer prednjači restavracija, ki jo vodi mati in hči – Sissy in Stefanie Sonnleitner, katere oceno si lahko preberete v rubriki Radosti za dobrojedce čez nekaj strani.

Dimljene ličnice iz postrvi.



NASSFELD V ŠTEVILKAH IN DEJSTVIH:

- › smučišče je bilo lani **uvrščeno med deset najboljših** na svetu,
- › več kot **30** različnih žičnih in vlečnih prepelje do **44.000** smučarjev na uro,
- › več kot **110 km** smučarskih prog vseh težavnostnih stopenj,
- › Karnijski spust – na progi z dolžino **7,2 km** in višinsko razliko **1212 m**,
- › **snežna zanesljivost** – tudi v primeru pomanjkanja snega lahko vsa smučišča zasnežijo z umetnim snegom,
- › kulinarčne posebnosti iz Avstrije in Italije v 25 različnih kočah,
- › na progi Floodlit z dolžino **2,2 km** je vsako soboto zvečer **nočna smuka**,
- › posebna **smučišča za freeride** in prosto smučanje,
- › **NOVOSTI** – brezplačno popravilo smučí in bordov, brezplačno shranjevanje smučí in opreme, najhitrejši kuharski tečaj v Alpah, Nassfeld kino, prostori za sončenje, brezplačen wi-fi,
- › visokogorske poti za smučarske teke.

