

GENUSSREISE

NIMM DIR ZEIT

TEXT & FOTOS
MICHAEL HANNWACKER

Bei einem fast zufällig komponierten Streifzug zu ein paar Erzeugern in Österreich wird klar: Genuss und Nachhaltigkeit bedingen einander. Genannt wird das: SLOW FOOD TRAVEL

ALPENPFADE

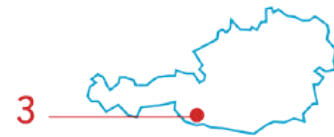


Bilderbuch zum Anfasseln: Auf der Mußbachalm unterm Hochseiler im Hochlössgebirge gibt's selbst geräucherter Speck, Wurst, Käse und Speisen mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Und für Kinder einen Streichelzoo



»Neid kennt die Region nicht. Machst Du was, geb ich was dazu.«

HERWIG ERTL, EDELGREISSLER



Gailtal

DIE SLOW-FOOD-PIONIERE

DER DABERER Der engagierte Familienbetrieb war ein Biohotel der ersten Stunde und ist jetzt Basislager für Slow Food Travel. Die Küche baut auf die Produkte der Mitstreiter, die Einrichtung auf natürliche Baustoffe. Und die Seniorchefin lehrt die Kunst des „Krendelns“
Ab 96 Euro p. P. im DZ, St. Daniel 32, Dellach/Gailtal, Tel. +43.4718.59 0310, www.biohotel-daberer.at



[2]



[3]

[3] Gleich hinter dem Daberer, einen kurzen Weg den Wald hinauf, tut sich ein Weiher auf, verzaubert schön wie im Märchen. Aber geeignet für ganz reale kleine Abenteuer



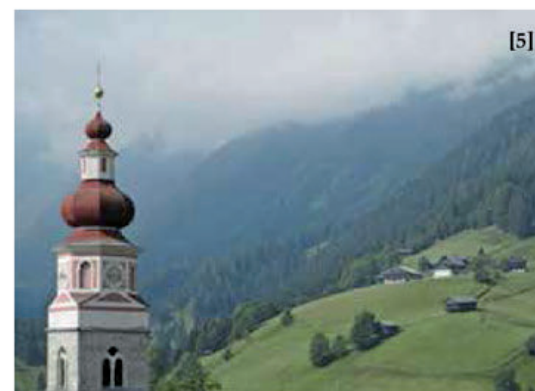
[4]

[1] Seine Edelgreisslerei in Körttschach begreift Herwig Ertl als Bühne für Slow Food Travel

[2] Auch in den Speiseräumen des Biohotels „Der Daberer“ wird der Slow-Food-Schnecke gehuldigt

[4] Gut 200 Mühlen begleiteten einst den Trattenbach im Lesachtal. Zu den fünf geretteten gehört die Vorbeter-Mühle von Leopold Luggner

[5] Die Wallfahrtskirche Maria Schnee beherrscht das Lesachtal bei Maria Luggau



[5]

zeitteller. Ein Überangebot aus selbstgeräucherten Beinschinken, Kräutertopfen, hausgemachter Butter und Brot schmücken blaue Korn- und leuchtend orange Ringelblumen. Und in den Karaffen mit Lavendel- und Goldmelissesirup schwimmen – das Auge trinkt mit – handtellergroße Blüten.

Wie üppig Kräuter in Österreich auch ungehegt in freier Natur gedeihen, hat uns ein paar Tage zuvor die Susi Schaffhuber in Hinterthal gezeigt, Chef-in des nach der Familie benannten Hotels, in dem die Zimmer, nicht zu Unrecht, „Harmonie“ oder „Geborgenheit“ heißen. Eltern hat sie auch, und dass sie noch keine Ruhe geben – sondern der Vater zum Beispiel ein spontanes Vortragsbedürfnis seines Freundes Hans harmonisch auf der Ziehharmonika begleitet – ist ein Segen für die Gäste. Und weil auch die Tochter schon fleißig mitarbeitet, wird es das Hotel wohl noch eine Weile geben.

Susi nimmt uns gleich nach dem Frühstück mit auf eine Kräuteralm-Wanderung. Wir folgen dem schwer zählbaren Lauf der im Hochkönigsmassiv entspringenden Urslau und begegnen Murmel-tieren und frei laufenden Pferden. Vor allem aber entdecken wir, wild am Wegesrand wachsend, Quendel (gegen Husten und Gelenkschmerzen, gut für schöne Haut), Beinwell (Prellungen und Verstauchungen) oder Engelwurz (Blähungen). Und bekommen auf der von einem Kräutergarten umgebenen Mußbachalm ein mit zwei leuchtenden Kornblumen verziertes Schnittlauchbrot.

Auf dem Heimweg wüten die Gelsen. Aber auch darauf ist Susi vorbereitet. Regelmäßig setzt sie eine Tinktur aus Spitzwegerich und Alkohol an, die jetzt auf den Stichen wahre Wunder wirkt. Und Raum schafft für den Appetit auf den Schaffhuberschen Marillenstrudel, der längst Legendenstatus erreicht hat und bei vielen Mochtegern-Kopisten unerreich geblieben ist. Denn die wichtigste Zutat bei der Zubereitung steht gar nicht im Rezept. Sie heißt, verrät uns Susi, Geruhsamkeit.

Wobei Geruhsamkeit, das lehrt Slow Food Travel, nur einer von mehreren Bausteinen ist. Betriebsamkeit ist auch wichtig, Kreativität unabdingbar. Heimatliebe spielt eine entscheidende Rolle. Und, wegen der kleinen Niederlagen zwischendurch, ein Dickkopf. Der gehört im Gailtal offenbar fast zur Grundausstattung. Im Drautal oder unterm Hochkönig aber eben auch. Und weil das kein Privileg etwa der Ostkärntner ist, sind wir fast sicher, dass wir – langsamen Fußes, versteht sich – auch anderswo in Österreich auf diese schöne Kombination von Geruhsamkeit, Betriebsamkeit, Kreativität und Dickkopf trafen. Herwig Ertl würde uns sicher gern dabei helfen.



Gaumenkitzler ZITRUS-AVOCADO- SANDWICH

ZUTATEN

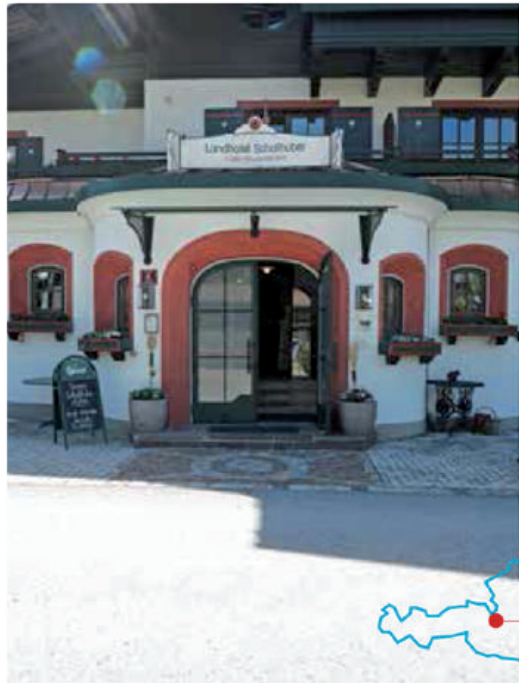
½ Baguette vom Vortag, 100 g Crème fraîche, 1 reife Avocado, 1 Fenchel, 2 Zitronen, 50 g Mangopüree, 1 Orange, 1 Grapefruit, Rucola zum Garnieren, Salz, Pfeffer, Zucker, 2 cl Olivenöl

ZUBEREITUNG

Hauchdünne Baguettescheiben bei 180 °C auf Backblech 6 min leicht rösten. Avocado-Fruchtfleisch mit Salz und Zitronensaft würzen, sehr fein pürieren und die mit Salz und Pfeffer abgeschmeckte Crème fraîche in Spritzbeutel kühlstellen. Fenchel in sehr feine Streifen schneiden, mit Zitronensaft und Abrieb sowie Mangopüree, Salz, Prise Zucker und Olivenöl marinieren. Orange und Grapefruit filetieren.

ANRICHTEN

ein paar Tupfer Avocadocreme und Crème fraîche auf eine Baguettescheibe geben, darüber den marinierten Fenchel und ein paar Zitrusfrüchte-Filets, eine Baguettescheibe darüber und mit etwas Rucola und Olivenöl vollenden



[1]



2

[1] Insel der Geborgenheit im Steinernen Meer: das Wanderhotel Schafhuber in Hinterthal

[2] Multitalent Werner Schafhuber begleitet Freund Hans und schreinert die Gästezimmer



[2]

Hinterthal THAL-STATION

HOTEL SCHAFHUBER
Die Chefin ist eine Kräuterfee, der Papa schreinert alles selbst, die Strudel sind ein Traum und die Stimmung in der Stube könnte himmlischer nicht sein.
Ab 70 Euro p. P. im DZ, Urs-lauerstrasse 4-6, Maria Alm-Hinterthal, Tel. +43.6584.8147, www.landhotel-schafhuber.at

Tags drauf besuchen wir nach einer Wanderung durch die märchenhafte Mauthner Klamm Sepp Brandstätter. Der hat mal zwölf Jahre als Buchhalter im örtlichen Krankenhaus durchlitten und als Bergführer in den Karnischen Alpen nicht ausreichend Ausgleich gehabt. Der kam, als er die Diplomarbeit eines Weihenstefaner Studenten über den weißen Landmais las, der einst im Gailtal vorherrschte, aber vom Genmais verdrängt wurde. Brandstätter bestellt seine Felder jetzt wieder damit und verkauft sein glutenfreies Korn etwa an das vegetarische Wiener Sternrestaurant Tian.

Mehl ist auch droben im Lesachtal ein großes Thema. In Maria Luggau mahlen sie in historischen Mühlen wieder das Brotgetreide, für dessen Erzeugnisse das Tal ins Weltkulturerbe aufgenommen wurde. Besonders begehrt sind die Laibe aus Natursauerteig und Körnern, die Rosa Lanner in Obergail knetet. Das Rezept dafür studieren wir abends im Daberer. Das Hotel an zentraler Stelle der Region fühlte sich dem Slow-Food-Gedanken schon verpflichtet, als Bewegungsgründer Carlo Petrini sich noch gar nicht über das erste Fastfood-Restaurants in Italien erregen musste. Die Juniorchefin ist übrigens mit Herwig Ertl verheiratet.

In ihm hat das neue Format nun sicher einen fabelhaften Protagonisten. Die Slow-Food-Prinzipien verfolgen in der Alpenrepublik aber noch andere. Irschen, Homebase und Heimat von Mandler, ist das beste Beispiel. Obwohl beneidenswert schön gelegen an einem steilen Hang überm Drautal, ist es nicht gerade ein Bilderbuch von einem Alpen-dorf. An pittoresken Höfen besteht ein Mangel, an Nachkriegsbauten hingegen nicht. Aber Mandler fand trotzdem einen Weg, seinem Dorf eine Identität zu geben und seinen Bewohnern ausreichend Stolz und Grund dazubleiben: Er hat aus Irschen ein Kräuterdorf gemacht, und die Einwohner machen schon von kleinauf mit. Die Volksschule hat einen in vier Stufen angelegten Kräutergarten, in dem sich die Kinder von der ersten Klasse bis zur vierten hochpflegen und -ernten. In der Kirche, vor der sich gerade die Dorfkapelle in Uniform aufstellt, weil drinnen gleich Erstkommunion gefeiert wird, haben sie erst kürzlich die Fresken an den gotischen Gewölben freigelegt. Dass sich da oben ein ganzer Himmel aus Pflanzen und Kräutern auf-tat, muss für die Irschener wie eine Identitätsstiftung aus der Vergangenheit gewirkt haben.

Bevor wir hoch auf die Leppner Alm wandern, schickt uns Mandler zu Rosmarie Kranabetter. Die Bergbäuerin unterhält hinter ihrem auf 1100 Meter gelegenen Hof einen fußballfeldgroßen Bergkräutergarten und serviert auf der Terrasse einen Brot-



»Das ist der Trick: Mama schmilzt die Butter zusammen mit dem Honig ein.«

SUSI SCHAFHUBER, STRUDELBÄCKERIN UND HOTELIÈRE



DER DEFINITIVE MARILLEN- STRUDEL

FÜR DEN TOPFENRAHM

250g Butter schaumig mit 200g Zucker, Vanillezucker, Abrieb Zitronenschale, Saft einer Zitrone, 5 Eidotter, 200g Sauerrahm und 200g flüssigem Schlagobers gut verrühren. Zum Schluss das Eiweiß der Eier abschlagen, vorsichtig in die Topfenmasse geben und vermengen

ZUBEREITUNG

Den ausgezogenen Strudelteig ca. 2 cm dick mit Topfenrahmmasse bestreichen, mit gebutterten, gerösteten Semmelbröseln bestreuen, schöne weiche Marillen auflegen, Rosinen, gehackte Walnüsse, Zucker, flüssige Butter draufträufeln und gut einrollen. Butter mit Honig heiß machen und den Strudel bestreichen. Ca. 60 Minuten bei 150-160 Grad goldgelb backen.





»Neid kennt die Region nicht. Machst Du was, geb ich was dazu.«

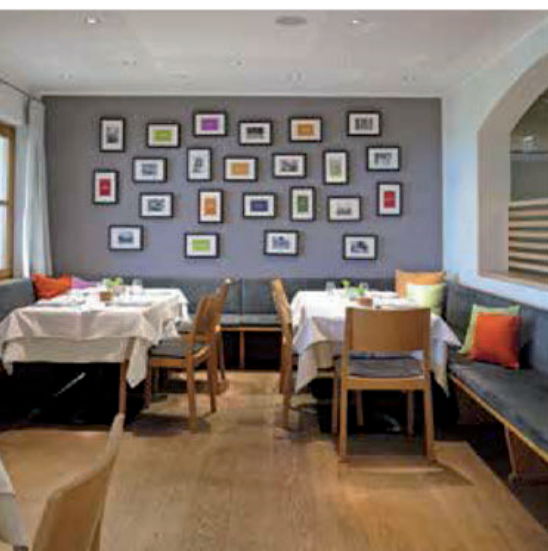
HERWIG ERTL, EDELGREISSLER



Gailtal

DIE SLOW-FOOD-PIONIERE

DER DABERER Der engagierte Familienbetrieb war ein Biohotel der ersten Stunde und ist jetzt Basislager für Slow Food Travel. Die Küche baut auf die Produkte der Mitstreiter, die Einrichtung auf natürliche Baustoffe. Und die Seniorchefin lehrt die Kunst des „Krendelns“
Ab 96 Euro p. P. im DZ, St. Daniel 32, Dellach/Gailtal, Tel. +43.4718.590310, www.biohotel-daberer.at



[2]



[3]

[3] Gleich hinter dem Daberer, einen kurzen Weg den Wald hinauf, tut sich ein Weiher auf, verweilen schön wie im Märchen. Aber geeignet für ganz reale kleine Abenteuer



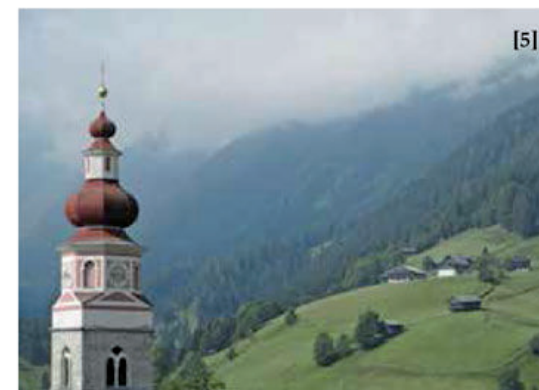
[4]

[1] Seine Edelgreisslerei in Körttschach begreift Herwig Ertl als Bühne für Slow Food Travel

[2] Auch in den Speiseräumen des Biohotels „Der Daberer“ wird der Slow-Food-Schnecke geschuldet

[4] Gut 200 Mühlen begleiteten einst den Trattenbach im Lesachtal. Zu den fünf geretteten gehört die Vorbeter-Mühle von Leopold Lugger

[5] Die Wallfahrtskirche Maria Schnee beherrscht das Lesachtal bei Maria Luggau



[5]

zeitteller. Ein Überangebot aus selbstgeräucherten Beinschinken, Kräutertöpfen, hausgemachter Butter und Brot schmücken blaue Korn- und leuchtend orange Ringelblumen. Und in den Karaffen mit Lavendel- und Goldmelissesirup schwimmen – das Auge trinkt mit – handtellergroße Blüten.

Wie üppig Kräuter in Österreich auch ungehegt in freier Natur gedeihen, hat uns ein paar Tage zuvor die Susi Schafhuber in Hinterthal gezeigt, Chefin des nach der Familie benannten Hotels, in dem die Zimmer, nicht zu Unrecht, „Harmonie“ oder „Geborgenheit“ heißen. Eltern hat sie auch, und dass sie noch keine Ruhe geben – sondern der Vater zum Beispiel ein spontanes Vortragsbedürfnis seines Freundes Hans harmonisch auf der Ziehharmonika begleitet – ist ein Segen für die Gäste. Und weil auch die Tochter schon fleißig mitarbeitet, wird es das Hotel wohl noch eine Weile geben.

Susi nimmt uns gleich nach dem Frühstück mit auf eine Kräuteralm-Wanderung. Wir folgen dem schwer zählbaren Lauf der im Hochkönigsmassiv entspringenden Urslau und begegnen Murmeltieren und frei laufenden Pferden. Vor allem aber entdecken wir, wild am Wegesrand wachsend, Quendel (gegen Husten und Gelenkschmerzen, gut für schöne Haut), Beinwell (Prellungen und Verstauchungen) oder Engelwurz (Blähungen). Und bekommen auf der von einem Kräutergarten umgebenen Mußbachalm ein mit zwei leuchtenden Kornblumen verziertes Schnittlauchbrot.

Auf dem Heimweg wüten die Gelsen. Aber auch darauf ist Susi vorbereitet. Regelmäßig setzt sie eine Tinktur aus Spitzwegerich und Alkohol an, die jetzt auf den Stichen wahre Wunder wirkt. Und Raum schafft für den Appetit auf den Schafhuberschen Marillenstrudel, der längst Legendenstatus erreicht hat und bei vielen Mochtgern-Kopisten unerreich geblieben ist. Denn die wichtigste Zutat bei der Zubereitung steht gar nicht im Rezept. Sie heißt, verrät uns Susi, Geruhsamkeit.

Wobei Geruhsamkeit, das lehrt Slow Food Travel, nur einer von mehreren Bausteinen ist. Betriebsamkeit ist auch wichtig, Kreativität unabdingbar. Heimatliebe spielt eine entscheidende Rolle. Und, wegen der kleinen Niederlagen zwischendurch, ein Dickkopf. Der gehört im Gailtal offenbar fast zur Grundausrüstung. Im Drautal oder unterm Hochkönig aber eben auch. Und weil das kein Privileg etwa der Ostkärntner ist, sind wir fast sicher, dass wir – langsamen Fußes, versteht sich – auch anderswo in Österreich auf diese schöne Kombination von Geruhsamkeit, Betriebsamkeit, Kreativität und Dickkopf trafen. Herwig Ertl würde uns sicher gern dabei helfen.



Gaumenkitzler ZITRUS-AVOCADO-SANDWICH

ZUTATEN

½ Baguette vom Vortag, 100 g Crème fraîche, 1 reife Avocado, 1 Fenchel, 2 Zitronen, 50 g Mangopüree, 1 Orange, 1 Grapefruit, Rucola zum Garnieren, Salz, Pfeffer, Zucker, 2 cl Olivenöl

ZUBEREITUNG

Hauchdünne Baguettescheiben bei 180 °C auf Backblech 6 min leicht rösten. Avocado-Fruchtfleisch mit Salz und Zitronensaft würzen, sehr fein pürieren und die mit Salz und Pfeffer abgeschmeckte Crème fraîche in Spritzbeutel kühlstellen. Fenchel in sehr feine Streifen schneiden, mit Zitronensaft und Abrieb sowie Mangopüree, Salz, Prise Zucker und Olivenöl marinieren. Orange und Grapefruit filetieren.

ANRICHTEN

ein paar Tupfer Avocado-creme und Crème fraîche auf eine Baguettescheibe geben, darüber den marinierten Fenchel und ein paar Zitrusfrüchte-Filets, eine Baguettescheibe darüber und mit etwas Rucola und Olivenöl vollenden