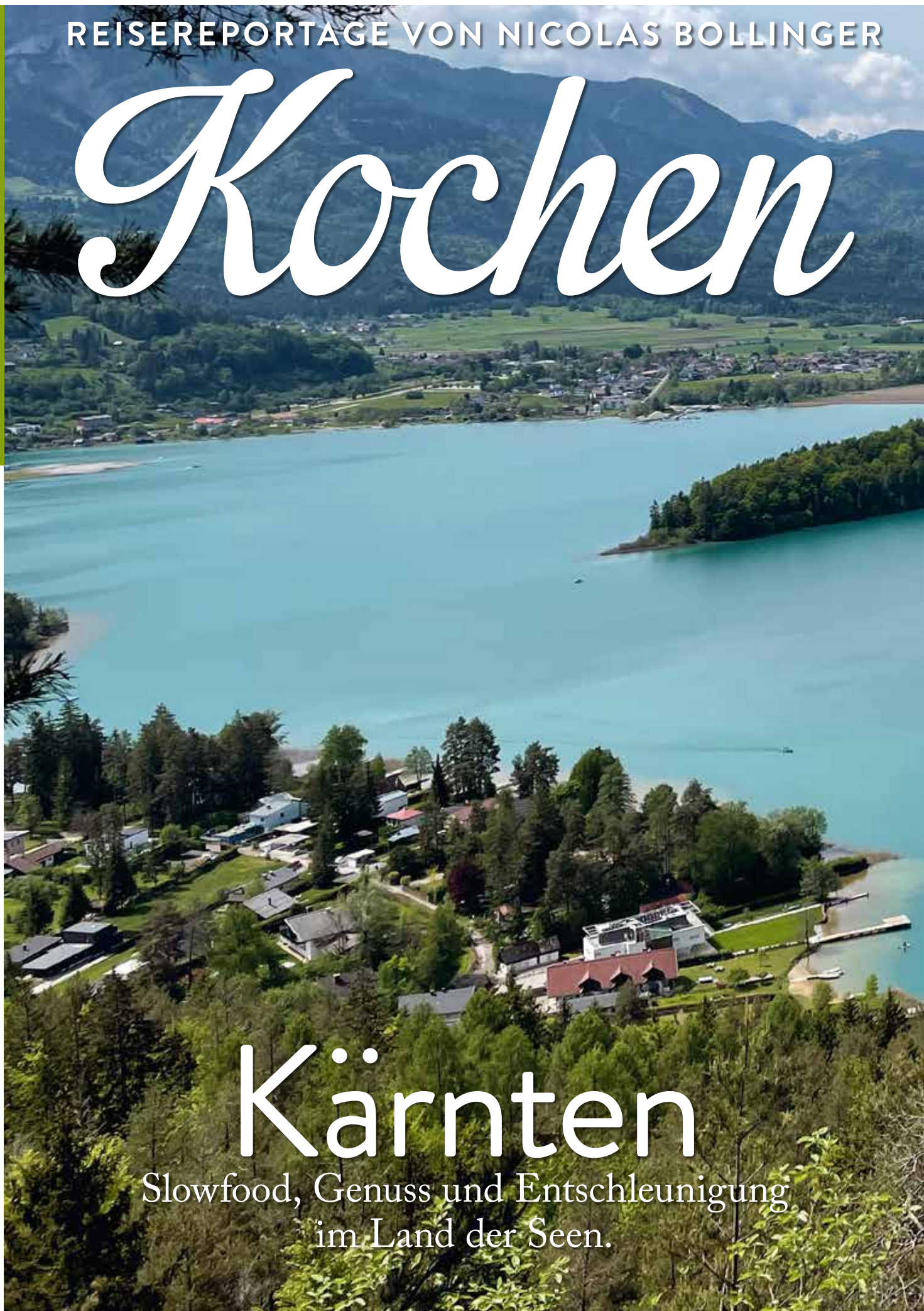


REISEREPORTAGE VON NICOLAS BOLLINGER

Kochen

Kärnten

Slowfood, Genuss und Entschleunigung
im Land der Seen.



Kärnten

Im Land der Seen

Was für eine Mischung! Im südlichsten Bundesland Österreichs laden glasklare Alpenseen zur Entspannung, die Zugehörigkeit zum Alpe-Adria-Raum sorgt für mediterranes Flair und eine von der Slow-Food-Philosophie geprägte Regionalküche verspricht höchsten Genuss.

Blick auf den Faaker See mit den Bergen der Karawanken im Hintergrund.

Unsere Top drei

Eine persönliche, daher rein subjektive Auswahl:



1 UNTERWEGS MIT DEM KANU

Die glasklaren Seen Kärntens lassen sich fast überall mit dem (Miet-)Kanu erkunden. Am Faaker See kann man direkt durch den Schilfgürtel paddeln.



2 SEEN-WELLNESS

Wie so oft in Österreich sind viele Hotels mit grossartigen Wellness-Bereichen ausgestattet. In Kärnten sind diese sehr oft direkt mit den Seen verbunden – ein erfrischendes Highlight!



3 AUF SLOW-FOOD-TOUR

Ob Schafskäse, Gailtaler Speck, Saiblingskaviar oder Zitrusfrüchte – Kärnten verfügt über herausragende Produzenten, die sich der Slow-Food-Philosophie verschrieben haben. Und Besucher sind überall herzlich willkommen.

Die Burgruine von Finkenstein liegt hoch über dem Faaker See (l.) / Klagenfurt, die grösste Stadt Kärntens lockt mit mediterranem Flair (r.).



Sich Zeit nehmen, es langsam angehen lassen, zur Ruhe kommen – dafür ist Kärnten schlicht das perfekte Reiseziel.

Es ist diese unvergleichliche Melange, die das südlichste Bundesland von Österreich zu einer ganz besonderen Destination macht: Von mächtigen Gletschern und schroffen Berggipfeln über angenehm warme Badeseen und imposante Burgen bis hin zu sanften Hügeln mit Weinreben, südländischem Esprit und herausragender Kulinarik – in Kärnten verschmilzt all dies zu einem harmonischen Ganzen. Besonders wer die Entschleunigung sucht, wird sie hier garantiert finden. Denn Kärnten hat das Glück, an der südlichen Seite des Alpenbogens zu liegen. So bekommt das kristallklare Wasser, das sich in Tälern und Senken zu Seen sammelt, im Sommer die volle Ladung

an Sonnenstrahlen ab. Im Land der Seen gibt es unglaubliche 1270 stehende Gewässer, davon 200 Badeseen mit Trinkwasserqualität, intaktem Ökosystem und überquellendem Fischreichtum. Das ist in Österreich unerreicht.

Dennoch: Langweilig wird es hier so schnell niemandem, denn dafür ist Kärnten schlicht zu vielseitig: Als Teil des Alpe-Adria-Raums mit dem Dreiländereck von Österreich, Italien und Slowenien ist die Region sowohl hochalpin als auch mediterran beschwingt, sowohl mondän und nobel als auch gesellig und rustikal. Das gilt auch in kulinarischer Hinsicht. Ganz egal, ob man sich am High-End-Fischmenü, kreativer Naturküche oder an einer deftigen Brettljause und Kärntner «Kasnudl» im Wirtshaus erfreut – als Vorzeige-Slow-Food-Region isst man in Kärnten bewusst, regional, nachhaltig – und voller Genuss.



Kärnten

Hinkommen

Der einzige Nachteil an Kärnten? Dass es so weit weg ist! Mit dem Zug erreicht man Klagenfurt in gut achteinhalb Stunden, mit dem Auto benötigt man für dieselbe Strecke immer noch zwischen sieben und acht Stunden. Klagenfurt hat zwar einen Flughafen; dieser wird jedoch aus der Schweiz nicht direkt angefliegen.



Übernachten

Kärnten bietet grossartige Hotels, die sehr oft direkt an einem See liegen (im Bild das Geniesserhotel «Die Forelle» am Weissensee). Hotелеmpfehlungen zu den jeweiligen Seen finden Sie direkt in der Reportage.

Diese Reise wurde unterstützt durch Österreich Werbung und Kärnten Werbung.



Am Wörthersee

Der grösste, berühmteste und auch glamouröseste der Kärntner Seen hat von Grandezza und Gourmetküche bis hin zu mediterraner Wohlfühl-atmosphäre wirklich alles zu bieten.

Er ist 20 Quadratkilometer gross, 17 km lang und bis zu 28 Grad warm – der Wörthersee, ein Paradies für Wassersportler, Wanderer, Läufer, Geniesser und alle, die gern sehen und noch lieber gesehen werden. Am grössten See Kärntens hat das seit Ende des 19. Jahrhunderts eine besondere Bedeutung, als die «Sommerfrischler», also der Adel und das wohlhabende Bürgertum im Sommer ihre Stadtpaläste hinter sich liessen, um das kühlende Lüftchen, die Seen, Berge und Wälder von ihren Landsitzen aus zu geniessen – und so den Wörthersee als ihre ganze eigene Spielwiese entdeckten. Gewiss, «Noblesse oblige», und auch heute noch ist es kein Geheimnis, dass dieser See besonders die High Society auf magische Weise anziehen scheint. Das zeigt

sich etwa in Velden, wo nicht nur das berühmte «Schloss am Wörthersee» steht, sondern auch eine ganz eigene Art von Grandezza über dem Ort liegt, es ist schick, es ist stylish und es hat Klasse. Wenig verwunderlich, dass das beste Restaurant Kärntens nicht weit weg ist; zehn Autominuten von Velden entfernt residiert Spitzenkoch Hubert Wallner an bester Lage mit grandiosem Blick über den See – und seine Küche steht dem in nichts nach. Natürlich, wem es nur darum geht, gängige Schickeria-Klischees zu erfüllen, der kann sich hier auch mit Champagner, Kaviar und Gänseleber begnügen, aber richtig spannend wird es, wenn man sich von Hubert Wallner auf seine «Seefahrt» entführen lässt: Egal, ob gebeizter Seesabling in weissem Tomatensud mit Brennesselcreme; Seeforelle in umamistarker Pilz-Dashi oder einem prächtigen Stück Zander mit Erbsensalsa, Nussbitterschaum und Zedratzitrone von Michael Ceron (siehe nächste Doppelseite) – da ist alles in perfekter Balance, jeder Akkord sitzt, kurzum, wundervolle Kompositionen voller Wohlgeschmack.

Wie fast überall am See spielt Fisch die herausragende kulinarische Hauptrolle. Eine weitere wirklich gute Adresse dafür liegt am anderen Ende des Wörthersees in Klagenfurt an idyllischer Traumlage auf der Loretto-Halbinsel: das Fischrestaurant «Maria Loretto». Wer die Möglichkeit hat, kann

Velden am Wörthersee (im Hintergrund das berühmte Schlosshotel) gilt als Treffpunkt der High Society.

hier öffentlichkeitswirksam am hauseigenen Bootssteg anlegen – aber hierhin kommt man nicht in erster Linie, um gesehen zu werden, sondern wegen der ausgezeichneten Fischküche. Wenn es unbedingt Kaviar sein muss, dann bitteschön von der hiesigen Forelle, welche man unbedingt auch als Hauptgang genießen sollte, im Ganzen in reichlich Butter knusprig gebraten, mit Garnitur à la Grenobloise (mit gehacktem Ei und Kapern), dazu ein Glas Sauvignon blanc und der Blick pendelt vom Fisch auf dem Teller zu den Fischen, die sich im türkisblauen Wasser des Sees tummeln – so geht Kärntner Dolce Vita. Gut, sind wir in Klagenfurt, denn die grösste Stadt des Bundeslandes fasziniert tatsächlich mit einer ausgesprochen mediterranen Atmosphäre und wird zu Recht als Renaissance-Juwel bezeichnet: Italienische Baumeister prägten die 800 Jahre alte Stadt mit ihren sorgsam restaurierten Palais, Innenhöfen und Plätzen. Besonders am Benediktinermarkt wähnt man sich in tiefsüdlichen Gefilden, wenn im Trubel der Stände das Beste aus Italien, Slowenien und Österreich angeboten wird, vom Gemüse bis zum adriatischen Frischfisch, vom Kärntner Bergkäse bis zu Pasta fresca und Olivenöl. Man trifft sich auf einen Espresso, ein Glas Wein oder kehrt gleich in Christian Cavaliers «Kochwerkstatt» ein und genießt gebratenen Ziegenkäse mit Tomaten, Basilikum und Rucola oder einen Teller Miesmuscheln «alla marinara». «Stehma zomm» lautet auch das Motto von Igor Ogris in seinem Slow-Food-Paradies im Ossiacher Hof. Etwas versteckt, aber direkt am Beginn der Fussgängerzone der Wiener Gasse dreht sich alles um regionale und fair erzeugte Produkte aus dem Alpen-Adria-Raum. Ins «Zommstehn» geht man nicht einfach zum Einkaufen, sondern um zu geniessen, zu degustieren, um sich auszutauschen bei einem Glaserl oder zwei. Speziell die Jause sollte sich niemand entgehen lassen, denn Igor schneidet da luftgetrockneten Schinken und Speck auf, die es wirklich nur bei ihm gibt und die von einer solchen geschmacklichen Wucht sind, dass man allein deswegen nach Klagenfurt reisen sollte!



Bei Igor im «Zommstehn» gibt es eine Weltklasse-Jause.



Kärntner Dolce Vita im Fischrestaurant «Maria Loretto».



Hubert Wallner ist der höchstdekorierte Koch Kärntens. In seinem Restaurant serviert er Köstlichkeiten wie Zander mit Erbsensalsa (kl. Bild).

HUBERT WALLNER
www.hubertwallner.com

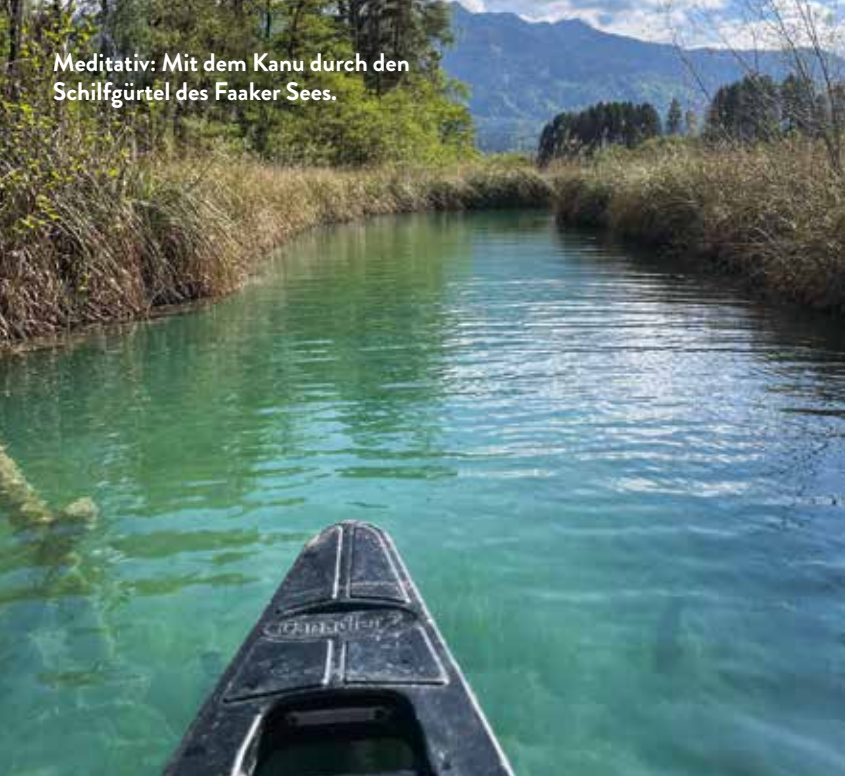
KOCHWERKSTATT
www.facebook.com/kochwerkstatt.am.markt

SEEHOTEL HUBERTUSHOF
www.seehotelhubertushof.com

ZOMMSTEHN BEIM IGOR
www.facebook.com/zommstehn

MARIA LORETTO
www.restaurant-maria-loretto.at

Meditativ: Mit dem Kanu durch den Schilfgürtel des Faaker Sees.



Am Faaker See

Entspannung, karibisches Flair findet man hier zuhauf – aber auch traditionelle Spezialitäten und manche kulinarische Überraschung.

Mit einem gedämpften Plätschern taucht das Paddel ein und durchstösst das kristallklare Wasser. Ab und zu zwitschert ein Vogel, ein sanfter Hauch lässt den Schilfwald hin und her wiegen, und sonst – Stille. Langsamkeit. Die Welt kommt zur Ruhe. Eine Kanufahrt durch den Schilfgürtel des Faaker Sees gleicht einer meditativen Erfahrung; wie ein natürlicher Kanal mäandert der Wasserweg durch ein Dickicht von Wasserpflanzen. Auch sonst präsentiert sich der fünftgrösste See Kärntens als ein einziges Idyll: Das türkisblaue Wasser ist von unübertroffener Reinheit und erinnert an die Karibik, im Hintergrund ragt die ikonische Pyramide des Mittagkogels aus den Karawanken. Kurzum: Wer die Ruhe sucht, wird sie in der «Kärntner Südsee» finden. Die vielleicht beste Adresse



Ein Vorreiter:
Michael Ceron in
seinem Zitrusgarten.



Wohlfühlessen: Kärntner «Kasnudl»
und Backhendl mit Kartoffelsalat im
«Tschebull» (l. r. u kl. Bild).



Blick vom «Karnerhof»
über den Faaker See und
den Mittagkogel.

dafür ist der «Kärnerhof», ein Entspannungsrefugium, wo sich der Blick fast überall auf den See und den Berg richtet, aus den Zimmern, aus dem Infinitypool, den Sprudelbecken, der Saunalandschaft, dem Badestrand mit Seesauna oder dem hoteleigenen Restaurant mit Terrasse. Dort findet man neben raffinierten Gerichten wie gebeiztem Saibling mit Saiblingskaviar, Gurken, eingelegten Radieschen und Sauerrahm auch deftige Klassiker wie die «Kärntner Kasnudl», dem vielleicht typischsten aller Kärntner Gerichte. Eine kulinarische Kuriosität in vielerlei Hinsicht: Das Beginnt schon bei der Bezeichnung, denn auch wenn man mehrere davon auf dem Teller hat, heisst es immer «die Kasnudl», aber niemals «Nudln» oder gar «Nudeln». Hinzu kommt, dass es sich dabei weder um eine Nudel handelt, noch ist diese mit Käse gefüllt. Eine mit Kartoffeln und Topfen (bei uns am ehesten Quark bzw. Frischkäse) gefüllte Teigtasche, die meistens mit brauner Butter übergossen und manchmal mit Kerbel und Minze gewürzt wird. Damit die «Nudl» beim Kochen im Wasser nicht aufplatzt, sind die Teigränder kunstvoll ineinander verdreht, «gekrendelt», wie man hier sagt. Den Stellenwert dieses üppig-deftigen Wohlfühlgerichts erkennt man nur schon an der verbreiteten Redensart: «A Dirndl, däs nit krendln kån, kriegt kan Männ.» Eine andere hervorragende Adresse für «Kasnudl» ist «Der Tschebull», eine der ältesten Gastwirtschaften Kärntens und ein Lokal mit einer Mission. So sieht es jedenfalls «Tschebull»-Wirt Hannes Tschernjak: «Wir verwalten ein kulinarisches Erbe. Wir halten Traditionen hoch, ohne uns den heutigen Trends zu verweigern.» Was heisst das konkret: Einfachheit, Ehrlichkeit, Gerichte, welche die Herzen wärmen und der Seele guttun. Das ist

nicht nur die «Kasnudl», sondern auch «Topfenhaluschka», Nudelteigblätter mit ungerahmtem Bauerntopfen, knusprigen Grießen, Speckwürfeln, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, viel Sauerrahm und etwas geräuchertem Paprika – für viele Kärntner ist das der Geschmack der Kindheit, für alle anderen «Comfort Food» zum Reinlegen! Und natürlich das legendäre, in Butterschmalz gebackene «Backhendl» mit schlotzigem Kartoffelsalat oder die knusprig gebratene halbe Ente mit Rotkraut und Brioche-Knödel. Essen, das glücklich macht.

Traditionen bewahren ist das eine, Michael Ceron wollte lieber etwas Neues erschaffen. Als er Mitte der 1980er-Jahre den Zitrusgarten der Medici in Florenz besuchte, war es um ihn geschehen: «Diese Formen, diese Farben und dieser wunderbare Duft!» Das brachte ihn dazu, die edlen Früchte in seinem Gärtnereibetrieb in der Nähe des Faaker Sees anzubauen. Heute gedeihen in Ceron's Zitrusgarten unglaubliche 300 Sorten. Der Weg dahin war jedoch kein leichter. Von vielen missglückten Anbauversuchen abgesehen, galt er vielen als Spinner. Das liege auch daran, dass die Früchte oft zu Unrecht verkannt würden: «Die meisten Menschen kennen Zitronen nur als sauer, weil diese im Geschäft unreif verkauft werden, da sie nach der Ernte nicht nachreifen. Sie gelten als Billigware, die man über dem Schnitzel oder in die Cola auspresst», so Ceron. Dabei sei eine frisch geerntete reife Zitrone eine kulinarische Offenbarung! Etwa Zedratzitrone, von denen manche Sorten bis zu 3,8 Kilogramm auf die Waage bringen können: «Der Geschmack ist sensationell; mild zitronig, aber dennoch intensiv! Am besten schneidet man sie dünn auf und isst sie wie ein Apfelstück.» Solche Delikatessen sprechen sich natürlich herum: Spitzenköche aus dem ganzen Land, darunter auch Hubert Wallner, schwören auf die Schätze aus Ceron's Bio-Betrieb. Und auch der ganz normale Besucher findet dort neben Früchten und Bäumen eine riesige Auswahl an Zitrusprodukten wie Zitronenlimonade, Zitrus Honig, süß oder salzig eingelegte Zitronen, Saucen, Süßigkeiten, Essige, Öle, Schnäpse, Liköre ... und alles darf degustiert werden.

KARNERHOF
www.karnerhof.com

DER BIOZITRUSGARTEN
www.zitrusgarten.at

DER TSCHEBULL
www.tschebull.cc

BURGARENA FINKENSTEIN
www.burgarena-finkenstein.com

Am Weissensee

Der sauberste See Kärntens verspricht nicht nur Natur pur und Erholung – in der weltweit ersten Slow-Food-Travel-Destination wird die Kunst des nachhaltigen Geniessens regelrecht zelebriert.



Bergidylle am Weissensee (oben) / Kaiserschmarrn im «Bärenwirt» (kl. Bild) / Das «Schloss Lerchenhof» steht für grossartigen Speck und die Slow-Food-Küche von Johannes Steinwender (unten l. und r.).



Es ist genau dieser eine Moment, in dem Küchenchef Johann Steinwender mit seinem Fahrrad um die Ecke biegt, unter dem Arm eine Holzkiste mit gerade geerntetem Salat, als feststeht: Viel frischer und regionaler wird es nicht! Wir befinden uns auf Schloss Lerchenhof, einem schmucken Biedermeierschloss, das zu den besterhaltenen seiner Art in Kärnten gehört: Seit Generationen im Besitz der Familie Steinwender, die den ganzen Betrieb, Landwirtschaft, Restaurant und Schlosshotel inklusive, schrittweise in Richtung Autarkie entwickelt hat. Das heisst nicht nur eigenes Gemüse, Beeren, Honig, Kräuter und Schweinefleisch, sondern auch ein eigenes Wasserkraftwerk für saubere Energie. Im schlosseigenen «NULL-Kilometer-Restaurant» setzt Johann Steinwender auf bedingungslose Regionalität und kocht konsequent mit dem, was die Saison und die nächste Umgebung gerade zu bieten haben: «Für andere ist das vielleicht eine Einschränkung, für mich bedeutet es Freiheit!» Aber das Schloss bietet noch mehr: Hier zelebriert man ausserdem die Kunst des Gailtaler Specks. Das beginnt bei der Aufzucht der Ferkel unter paradiesischen Bedingungen und endet mit der schonenden Trocknung an der Luft. «Achtsamkeit und Zeit, das ist der Schlüssel zu allem. Und das schmeckt man auch», sagt Johanns Vater Hans Steinwender, der für die Speckproduktion zuständig ist. Die Schweine fressen hier Getreide vom eigenen Bauernhof, frisches Gras, Gemüse- und Obstabfälle und werden erst nach mindestens anderthalb Jahren geschlachtet und nicht nach drei oder vier Monaten, wie es bei industrieller Züchtung üblich ist. Sechs Wochen lang liegt der Speck in einer Salzlake mit Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer und Wacholderbeeren, ehe er drei- bis viermal geräuchert an der Luft zum Trocknen aufgehängt wird und mindestens ein halbes Jahr reift. Viel Zeit, die jedoch fürstlich belohnt wird – mit einem salzig-cremigen Speck von delikater Rauchigkeit und unvergleichlichem Schmelz.

In dieser Region im Südwesten Kärntens, die sich vom Gailtal über das Gitschtal bis zum Weissensee und über das Lesachtal erstreckt, dreht sich alles um lokale Delikatessen. Das merkt man nicht nur daran, dass in Hermagor, gleich neben Schloss Lerchenhof, ein alljährliches Speckfest stattfindet, sondern auch am Umstand, dass man hier in der offiziell ersten Slow-Food-Travel-Region unterwegs ist. Das kulinarische Erbe der Heimat, Genuss, Verantwortung, Lebensmittel und lokale Produzenten stehen im Mittelpunkt. Dieser Philosophie hat man sich denn auch beim «Bärenwirt» in Hermagor verschrieben. Küchenchef Manuel Ressi versteht es hervorragend, die lange Wirtshausstradition mit kulinarischem Zeitgeist in Einklang zu bringen: Auf der Karte finden sich einerseits Klassiker wie Kasnudl, Schnitzel, Gailtaler Ripperl und ein umwerfender Kaiserschmarrn – aber auch modern interpretierte Regionalgerichte wie gebeizte Goldforelle mit

Sprossen, Estragon und Erdnüssen, alles eingewickelt in ein Kohlrabiblatt; Linsen mit weissem Spargel, Stangensellerie, Koriander und Schafsjoghurt oder eine Kombination von Lamm, Sellerie, grünem Spargel und Liebstöckel.

Wir verlassen Hermagor Richtung Norden. Kurvenreich windet sich die Strasse durch dichte schwarzgrüne Nadelwälder, ehe sich die Landschaft weitet und man sich in einem Hochtal von aufwühlender Schönheit wiederfindet. Fast wie ein Fjord liegt der Weissensee eingegraben in die Gailtaler Alpen und flimmert in enigmatischem Smaragdgrün. Und dann diese mit nichts zu vergleichende Ruhe. Die Stille hat viele Facetten, ihren ganz eigenen Klang. Hier wird sie lediglich unterbrochen durch den Wind in den Wipfeln und manchmal Schafe und Kühe. Das hat seinen Grund: Beim höchstgelegenen und saubersten Badensee von Kärnten stehen zwei Drittel der Uferfläche unter Naturschutz, fast gänzlich unverbaut, nur ein paar pittoreske Dörfchen schmiegen sich harmonisch an das Wasser. Ist das noch Kärnten oder bereits Skandinavien? Nordische Vibes sind auch im Genieserhotel «Die Forelle» von Familie Müller spürbar, einerseits in der minimalistischen, funktionalen Ästhetik mit viel Naturholz, andererseits in der mitreissenden «Berg.See.Küche» von Chef Hannes Müller: «Bei uns geben die Jahreszeiten den Takt vor», so Müller, «es ist also gut möglich, dass ein Gericht nur einen bis zwei Tage auf der Karte ist.» Zum Einsatz kommen selbstgesammelte Wildkräuter und -gemüse, Fisch und Fleisch aus der Umgebung, es wird eingemacht, fermentiert, getrocknet und geräuchert, meist mit dem alten Holzofen. Aus diesem kommt gleich zu Beginn das Roggen-Sauerteigbrot mit aufgeschlagener Sauerrahmbutter und eingelegten Bärlauchkapern. Was folgt, ist nahe an der Natur, raffiniert, durchdacht und einfach – Pardon – verdammt gut zu essen: Der mit Rhabarber gebeizte Gebirgsbachsaibling mit Sonnenblumenkernen und einem aromastarken Karottensud setzt ein weiteres Ausrufezeichen; der in Molke gegarte Dinkelrisotto mit in Mandelöl confiertem Zander, gebratenem Milchkäsechip, eingelegten Vogelbeeren und einer Molke-Beurre-blanc erweist sich als laktisch-voluminöser Überflieger – und die im eigenen Saft gegarte Rande mit aufgeschäumter Nussbutter, sauren Linsen und einer saftig-zarten, im Holzofen gebratenen Tranche vom Stierkalb ... die ist einfach nur köstlich. Punkt.

SCHLOSS LERCHENHOF www.lerchenhof.at

GENIESSERHOTEL «DIE FORELLE» www.dieforelle.at

BÄRENWIRT www.baerenwirt-hermagor.at

Im Genieserhotel «Die Forelle» kocht Hannes Müller (r.) nahe an der Natur, etwa Rande mit Nussbutter, Linsen und Stierkalb (l.).





Am Klopeiner See

Ein kleines Juwel, in dessen Umgebung es wahre kulinarische Schätze zu entdecken gibt – vom begehrtesten Käse der Region bis zum besten Fischrestaurant Kärntens.

Eine heisse, feuchte Hitze, der Schweiß rinnt und ein Duft von Arvenholz liegt in der Luft. Hinaus ins Freie, drei Stufen und ... Platsch! Frische, Klarheit, Euphorie – es ist immer wieder ein ganz besonderes Gefühl, direkt aus der Sauna in einen kühlen See zu springen. Im Falle des Hotels «Sonnen» liegt besagte Schwitzhütte in grandioser Lage gleich auf einem Steg, der weit in den Klopeiner See hinausragt; gerade im Frühling eine Erfrischung sondergleichen. Im Sommer hingegen kann die Wassertemperatur bis zu 29 Grad betragen, was den Klopeiner See zum wärmsten Badesee Europas macht. Mit 1800 Metern Länge und 800 Metern Breite wirkt er vergleichsweise klein, ist aber immerhin der grösste der Südkärntner Seen. Eingebettet in bewaldete Hügel, hinter denen sich die majestätischen Gipfel der Karawanken erheben und mit klarem, reinem Wasser gesegnet, das je nach Licht tiefgrün bis türkisblau funkelt, ist er ein Kleinod im wahrsten Sinne des Wortes. Nicht weniger wertvoll sind die kulinarischen Schätze, die sich im Umfeld des Sees befinden. Klein, aber fein, das gilt auch für die Käserei «Nuart vulgo Hafner» im nahe gelegenen Mittertrixen. Die Familie Nuart produziert auf ihrem idyllisch gelegenen Biohof Rohmilch-Schafskäse der Spitzenklasse, was in Kärnten nach wie vor eine Rarität darstellt: «Vor 40 Jahren war Schafskäse noch etwas Exotisches, man kannte höchstens Feta», sagt Eva Nuart und erzählt von der Zeit, als ihre Eltern mit fünf Schafen und ohne jegliches Vorwissen den Betrieb aufbauten. Heute sind es 140 Muttertiere und Nuarts Käse ist derart begehrt, dass sogar Wartelisten geführt werden! Der Superstar im Sortiment ist das Schwarze Schaf, ein



Eva Nuart stellt mit ihrer Familie den begehrtesten Schafskäse weit und breit her (oben). / Kärntner Sashimi und Saiblingskaviar auf Kartoffeln, brauner Butter und Sauerrahm im Restaurant «Sicher» (oben u. kl. Bild).



in Holzasche gereifter Schaffrischkäse nach französischem Vorbild, der jung wunderbar cremig, fruchtig und frisch schmeckt und bei fortgeschrittener Reife eine intensive Würze entwickelt. Selbiges gilt auch für den «Blauen», ein delikater Blauschimmelkäse vom Schaf, den viele einfach nur «Kärntner Roquefort» nennen. Die besten Chancen, etwas davon zu ergattern, hat man übrigens freitags und samstags, wenn Nuarts eigener Hofladen geöffnet hat. Oder man besucht eines der ausgesuchten Restaurants, die von der Hofkäserei beliefert werden.

Zu diesem Kreis dürfen sich auch Wolfgang und Michael Sicher zählen, deren Haus «Sicher» seit Jahrzehnten eine feste Größe ist. Die Küche im vermutlich besten Fischrestaurant Kärntens glänzt nicht nur mit geschmacklicher Raffinesse, sondern auch mit vorbildlicher Regionalität: Forellen, Saiblings, Huchen und Flusskrebse kommen aus den eigenen Teichen und ein Highlight ist der hauseigene Saiblingskaviar, für welchen die Tiere zum richtigen Zeitpunkt gemolken werden und so vollkommen unbeschadet bleiben. Deren Rogen wird nur mild gesalzen, was ihn besonders fein macht, mit prachtvoll leuchtenden Körnern, glasig, prall und seidig. Wer sich davon überzeugen möchte, bestellt am besten die «Sicher»-Klassiker, von denen keiner ohne Kaviar auskommt: Etwa das Saiblingscappaccio gewürzt mit Kräutern, Olivenöl und Limette, gekonnt finalisiert mit Sauerrahm und Kaviar. Lediglich eine Nebenrolle spielt er beim Kärntner Sashimi aus Saibling und Lâxn (übrigens kein Lachs, sondern eine Seeforelle, der man aus marketingtechnischen Gründen einen neuen Namen verpasst hat). Und dann ganz grosses Kino: Dampfende Kartoffeln, frisch durch ein Sieb gepresst, mit ordentlich brauner Butter nappiert und von einer prächtigen Nocke auf Sauerrahm gekrönt – von meisterhafter Einfachheit und gerade deswegen von unwiderstehlicher Wucht, man möchte schier den Teller auslecken! Und wer in Versuchung gerät, noch einmal nachzubestellen, sollte dieser einfach nachgeben – ganz sicher.

HOTEL & SPA SONNE

www.sonne-klopeinersee.at

FISCHRESTAURANT SICHER

www.sicherrestaurant.at

NUART VULGO HAFNER

www.nuart.at



NOTIZEN VON UNTERWEGS

Unser Reisedirektor Nicolas Bollinger interessiert sich stets für die kleinen, feinen kulturellen Unterschiede, die einem beim Reisen auffallen.

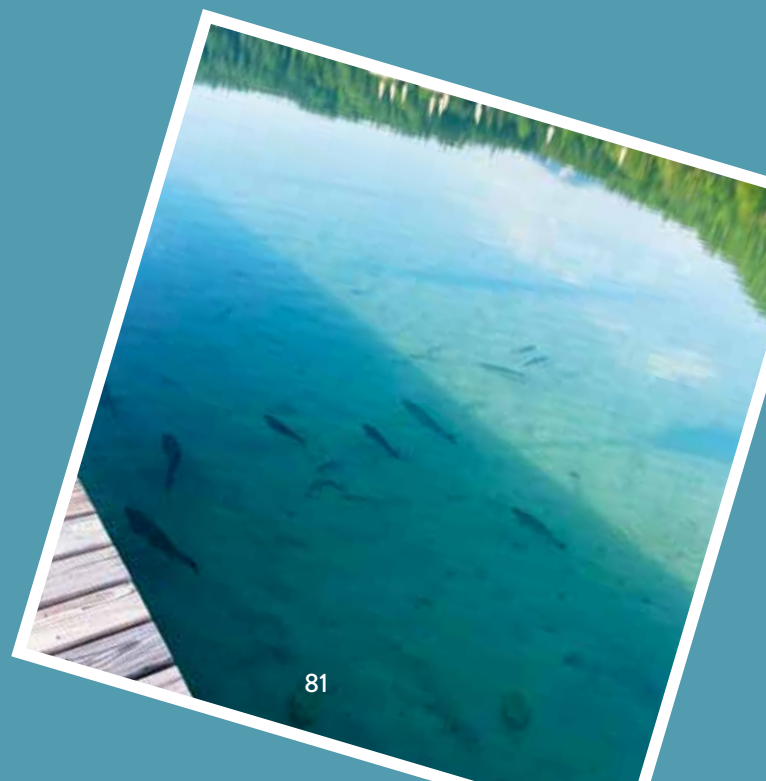
Vom Glück, in einen eiskalten See zu springen

Von jedem Land existieren Klischees. Im Falle von Österreich – und das sagen sogar die Österreicher selber – ist es dieses: Die Österreicher jammern gern!

Ob das wirklich zutreffend ist oder nicht, mag und kann ich an dieser Stelle nicht beurteilen, aber so viel steht fest: Auf Kärnten trifft das nicht zu! Im Gegenteil: Vielleicht liegt es an der einzigartigen Konstellation und Lage im Alpe-Adria-Raum, dass hier ein südländischer Esprit und mediterrane Lebensfreude überall zu spüren sind. Das mag auch mit der herausragenden Lebensqualität in Kärnten zusammenhängen. Gefühlt alle paar hundert Meter kommt ein anderer See, natürlich voller Fische, mit reinem, fast karibisch anmutendem Wasser und das alles oft vor einer grandiosen Bergkulisse – da muss man sich ja wohlfühlen! Vielleicht hängt es auch mit einer ganz spezifischen Eigenheit zusammen, die mir in Kärnten besonders aufgefallen ist. An so gut wie jedem See führen eigens dafür angelegte Badestege direkt ins Wasser und nicht wenige Hotels haben diese Stege sogar mit einer Sauna ergänzt. Wer jetzt denkt, dass ein Bad in einem See nichts Besonderes ist, sollte es jedoch unbedingt selber ausprobieren. Ja, es kostet Überwindung, besonders im Frühling, aber dieses sich danach einstellende Gefühl der Erfrischung, Vitalität und Zufriedenheit ist einfach unvergleichlich. Besonders, wenn man direkt nach einem Saunagang in den kalten See springt. Diese Vorliebe teilen die Kärntner übrigens mit Finnland – und die Finnen gelten bekanntlich als das glücklichste Volk der Welt. Ein Zufall?

Ein Schnappschuss

Glasklar und voller Fische: Bei den Kärntner Seen (im Bild der Klopeiner See) kennt man es nicht anders.



Die «Kochen»-Welt

in Print und Online

Saisonale Rezepte mit
Gelinggarantie, Food-Facts,
Weintipps, Reiseberichte,
E-Booklets, How-tos,
Dekorationsideen und
viele mehr!



**3 Ausgaben
CHF 20.-**



wildeisen.ch/abo
+41 43 322 70 60
abo@wildeisen.ch

Kochen