

Regionales im Rampenlicht

29.06.2015, 15:44 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *NLW – Nassfeld, Lesachtal und Naturpark Weissensee*



Schaukäserei

Die Gastronomie und Hotellerie in den Urlaubsdestinationen Nassfeld - Pressegger See, Lesachtal und Weissensee hat eines schon vor Jahren begriffen – wer hierher kommt will das genießen, was die Region verkörpert. Doch Regionalität braucht engagierte Produzenten. Wie gut, dass die Gastgeber hier aus dem Vollen schöpfen können.

Die vielfach verloren gegangenen „Geschmäcker der Kindheit“ wieder zum Leben erwecken. Das ist eines der vielen Anliegen, die Hannes Müller, 2-Haubenkoch und Chef des familieneigenen Genießerhotels „Die Forelle“ am Weissensee verfolgt. „Bei uns steht das Produkt im Rampenlicht. Unsere Küche ist reduziert auf zwei bis drei Geschmäcker pro Teller. Nur so kann ich jedem Produkt den Stellenwert geben, den es verdient.“ Diese besondere Liebe zur Natur, zu dem was im Weissensee schwimmt und rundum gedeiht, ist jedem Teller von Hannes Müller auf den ersten Blick und Bissen anzumerken. Gearbeitet wird mit dem, was der Tagesfang aus dem See hergibt. Seeforellen, Reinanken und sogar Hechte. Nur Obst und Gemüse, das in der jeweiligen Jahreszeit wächst, wird kredenzt. Großteils stammt es vom Gailtaler Gemüse-bauern Stefan Bachmann. Das schmeckt und duftet dann umso intensiver, ehrlicher, aber auch gesünder. Fleisch kommt direkt vom Nachbarn, den Hannes Müller dazu überreden konnte, wieder das Kärntner Brillenschaf zu züchten. „Dieser enge Bezug zu den Produzenten ist mir wichtig. Das ist langsam gewachsen und ich habe das Glück, immer wieder neue zu entdecken, die eine hervorragende Qualität erzeugen“, so Müller.

Regionales nicht nur am Teller

Obwohl er seine Art zu arbeiten „immer noch als Versuch“ bezeichnet, gilt Hannes Müller als einer der Konsequenteften, wenn es um die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit geht. So liegt ihm u.a. eine möglichst autarke Energieversorgung am Herzen. Die Küche sowie weitere „Stromfresser“ wie Waschmaschinen etc. werden mittlerweile zu 100 % aus der eigenen Photovoltaik-Anlage gespeist. Außerdem wird in der Küche noch mit alten Holzherden gekocht. „Unplugged“ sozusagen. Die Wärmeversorgung des Betriebes ist dank eigener Hackschnitzelanlage Ölkrisen-unabhängig. Eine Entwicklung, bei der immer noch viel Luft nach oben ist. „Ich würde mir wünschen, dass sich unsere Region so weiterentwickelt und wir in zehn Jahren sagen können, es stammt so gut wie alles, was wir bieten, tatsächlich aus unserer unmittelbaren Heimat.“

Vom Reichtum einer Region

Eine Heimat, die schon jetzt viel zu bieten hat. Das Gailtal beispielsweise ist Genussregion von gleich zwei Produkten –

dem Gailtaler Speck und dem Gailtaler Almkäse. Als „köstlichstes Eck Kärntens“ wiederum bezeichnet Edelgreißler Herwig Ertl seinen Heimatort Kötschach-Mauthen. Der Grund ist leicht erklärt: Die Menschen hier schauen gern über Tellerränder und Landesgrenzen und haben seit jeher eine enge Verbindung zu ihren italienischen Nachbarn. Aber auch den nötigen Stolz auf das, was vor der Haustür ist. Dieses „daheim sein“ zwischen Alpen und Adria spürt und schmeckt man. Denn die Region entlang der alten Römerstraße Via Iulia Augusta ist eine gut gefüllte Speisekammer voller regionaler Köstlichkeiten, die Ertl in liebevoller Kleinarbeit in seiner Edelgreißlerei zusammengetragen hat. Der Genussbotschafter steckt seine Energie aber auch in viele andere Projekte, die heimische Produzenten vor den Vorhang holen. Im Buch „Herzkraft“ sowie bei den jährlich stattfindenden „Genussfestspielen“ stellt er jene vor, die mit besonderem Herzblut an der Erzeugung und Veredelung ihrer Produkte arbeiten. Darunter Gunda und Walter Zojer, die ihre Gailtaler Bioalmochsen mit viel Erfolg an die heimische Gastronomie und Hotellerie liefern. Oder Werner Holzfeind, einer der höchstgelegenen Winzer Österreichs. Ebenso wie Christian und Helmut Thurner, die in Kötschach in ihrer kleinen, aber feinen Kaffeerösterei San Giusto die hohe Kunst des Kaffeebrauens zelebrieren. Nicht zu vergessen Alois Planner und Klaus Feistritzer. Die ehemaligen Quereinsteiger sind heute vielfach ausgezeichnete Bierbrauer, die in ihrer „Biermanufaktur“ exklusive Biersorten herstellen. Oder Peter Bachmann, der im Gailtal Bio-Lachs in höchster Vollendung veredelt und es damit sogar bis in den „World Gourmet Club“ geschafft hat. Langjährige Erfahrung und liebevolle Handarbeit unterscheiden seine Räucherkunst von der Massenproduktion.

Verkauft wird nur im Tal

Ein Vorreiter in seinem Bereich ist auch Arno Kronhofer, Imker und Initiator des Honigfestes, das in den letzten 12 Jahren zu einem der wichtigsten kulinarischen Events in der Region geworden ist. Ansonsten verkaufen er und seine Mitstreiter vom Imkerverein Hermagor ihren Honig aber ausschließlich vor Ort. „Wir verkaufen nichts aus dem Tal hinaus, denn die Nachfrage ist immer noch größer als das Angebot. Unser Ziel ist es, den regionalen Bedarf zu decken und den Handel in der Region mit köstlichem Gailtaler Honig zu bestücken“, so Kronhofer.

Ein Musterbeispiel dafür, wie regionale Wertschöpfung gelingt, ist auch das Biedermeier Schössl Lerchenhof. Denn Chef Hans Steinwender verfügt über einen Luxus, der selten geworden ist – eine eigene Landwirtschaft inkl. Fleischhauer-Meister. Dieser besondere Bezug zu seinen Tieren ist eines der Geheimnisse, warum hier nur höchste Qualität auf den Teller kommt. Die Tiere dürfen in den Garten, bekommen Futter, das nur einen Steinwurf vom Stall entfernt gedeiht und sehen ihr Leben lang keinen Tiertransporter von innen. Denn auch geschlachtet und weiterverarbeitet wird direkt vor Ort. Vom Speck über Salami bis zum herrlichen Lardo. Der Gasthof Marasch in Treßdorf, der bereits im 14. Jahrhundert gegründet wurde und damit der älteste im Gailtal ist, setzt ebenfalls auf das Thema Regionalität. In der Küche werden fast ausschließlich Produkte aus der eigenen, biologisch geführten Landwirtschaft verarbeitet.

Im Lesachtal, wo das Schnitzel noch einen Namen hat

Dass die heimische Gastronomie und Hotellerie zunehmend auf das zurückgreift, was vor Ort zur Verfügung steht, sieht auch Markus Salcher als Bestätigung für die Arbeit, die er seit über 15 Jahren leistet. Salcher ist Bauer und Metzger aus Leidenschaft, wie er selbst sagt, und betreibt eine Fleischerei in St. Lorenzen im Lesachtal sowie die „GeschmacksWerkstatt“ in Hermagor. „Wir haben ganz bewusst den umgekehrten Weg eingeschlagen – weg vom Zentrum, zurück ins Lesachtal. Denn wir wollten einen alten Traditionsbetrieb aufrechterhalten und so arbeiten, wie es unserer Philosophie entspricht“, so Salcher. Dazu gehört allen voran der enge Bezug zu den Bauern und deren Tieren. „Nach unserem Verständnis ist das Vieh keine Handelsware, so wie es im Gesetz steht, sondern ein Lebewesen, das mit dem nötigen Respekt behandelt werden muss. Das Fleisch, das wir verarbeiten, kommt ausschließlich aus der Region. Es macht einen großen Unterschied, wenn ich weiß, wo der Almochse herkommt. Meistens weiß ich auch, wie er heißt. Bei uns trägt das Fleisch im Geschäft und letztlich das am Teller der Gäste also einen Namen.“ Viele, die in der Metzgerei arbeiten, sind auch begeisterte Landwirte, die von der ersten bis zur letzten Minute sorgsam und gewissenhaft mit ihrem „Produkt“ umgehen.

Die Qualität, die so entsteht, weiß auch die Gastronomie und Hotellerie zu schätzen. So liefert Salcher regelmäßig seine Köstlichkeiten u.a. an das Wellnesshotel Tuffbad, das Restaurant Pfeffermühle in Kötschach, den Alpengasthof Strenge oder Almut Knaller, die auf der Naggler Alm am Weissensee mit absoluter Konsequenz auf regionale und biologische Lebensmittel setzt.

Unsere Tipps

... ..wo Sie unbedingt einkehren, einkaufen oder ausspannen sollten!

Lesachtal: Lesachtaler Fleisch / St. Lorenzen bzw. GeschmacksWerkstatt / Hermagor: Markus Salcher ist Bauer und Metzger aus Leidenschaft und verkauft bzw. verarbeitet in seinem teil-biozertifizierten Betrieb hochwertiges Fleisch aus der Region. www.lesachtaler-fleisch.at

Gailtal: Landhaus Kellerwand / Köschach: Sissy und Stefanie Sonnleitner sind kulinarische Gradwanderer zwischen den Küchen Friauls und Kärntens und bekannt für ihre regionale Alpen-Adria Küche. www.sissy-sonnleitner.at

Biohotel Daberer / St. Daniel: Mit gutem Gewissen entspannen und genießen. Aufgetischt wird Biologisches, Regionales, Saisonales. www.biohotel-daberer.at

Gasthof Grünwald / St. Daniel: Regionalität steht bei Ingeborg & Gudrun Daberer hoch im Kurs, denn so seien sie „qualitätsmäßig auf der sicheren Seite“, wie sie betonten. Besonderheit: bis zu 40 verschiedene Kärntner Nudel kann man hier genießen.

Weissensee: Die Forelle / Techendorf: Frisch, gesund, naturbelassen und wertvoll. www.forellemueller.at

Naggler Alm: Hüttenwirtin Almut Knaller ist bekannt für ihre köstliche Bio-Jausen und überraschende Aktionen wie „der Fisch kommt auf die Alm“. www.naggleralm.at

Portrait

Entdecken Sie den sonnigen Süden Kärntens mit seinen grenzenlosen Vorteilen. Nutzen Sie die Gelegenheit dem Nachbar Italien beim Skifahren, Mountainbiken, Langlaufen oder Wandern einen Besuch abzustatten und erleben Sie das südländische Lebensgefühl auf Schritt und Tritt. Der österreichisch-italienische Mix zieht sich durch sämtliche Bereiche und lädt nicht nur zum kulinarischen Genuss ein. Aktiv- und Relaxangebote versorgen Sie Sommer wie Winter mit abwechslungsreichen Möglichkeiten: Top-Skigebiet, Erlebnisberg, Kulinarik und eine vielseitige Seenlandschaft – am Nassfeld trifft jeder Urlauber und Tagesgast auf sein ganz persönliches Highlight.

News-ID: 859924 • Views: 634 (Stand: 16.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/859924/Regionales-im-Rampenlicht.html>