

Alpine Kulinarik im Lesachtal

04.07.2016, 12:20 | Tourismus, Auto & Verkehr

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



Kulinarik im Lesachtal (c) Zupanc

Ihre Lage ist exponiert. Ab vom Schuss könnte man auch sagen. Und doch treffen sie mitten ins Herz des kulinarischen Zeitgeistes. Die Lesachtaler Produzenten und Wirte begeistern mit alpiner Kulinarik, die ein Spiegel der Landschaft und Lebensart ist: ursprünglich, vielfältig, ehrlich und verantwortungsvoll. Gefeiert wird sie mit einem Reigen an kulinarischen Festen, Veranstaltungen und Programmen.

Landschaft des Jahres in den Alpen. Umweltfreundlichstes Tal Europas. Schönstes Hochtal der Alpen. Die landschaftliche Idylle des Lesachtals ist vielfach ausgezeichnet. Und sie ist eine der besten Erklärungen dafür, warum dieses Tal längst nicht mehr nur eine Sehnsuchtsdestination für Wanderer und Bergsteiger, sondern auch für echte Feinspitze ist. Denn viele kulinarische Besonderheiten des Lesachtals sind Schätze, die einem ganz besonderen Stück Natur entspringen. Gefangen, produziert und veredelt von Menschen, die aufgrund der außergewöhnlichen geografischen Gegebenheiten gezwungen waren, ganz eigene Wege zu gehen. Selbstversorgung war immer lebenswichtig. Masse war nie ein Thema, die Konzentration auf Qualität und die eigenen Stärken pure Notwendigkeit. Entstanden ist so eine Art „kleines gallisches Dorf“ in Sachen Kulinarik, das sich viele Eigenheiten bewahren konnte. Und den Luxus, sein eigenes Tempo zu gehen. Nicht zufällig sind das Gail- und das Lesachtal weltweit die erste „Slow Food Travel Destination“.

Slow Food zum Auskosten und Anpacken

Erlebbar wird diese im heurigen Jahr erstmals dank einer Reihe an Slow Food Travel-Programmen. Sie ermöglichen es, heimische Produzenten persönlich zu treffen, Seite an Seite mit ihnen zu arbeiten und zu erleben, mit wie viel Können und Liebe zum Detail ihre Lebensmittel entstehen. Zu verkosten gibt es natürlich auch etwas! Sandra Egartner beispielsweise nimmt Besucher mit zu einem Streifzug durch die naturbelassenen Wiesen und Wälder des Lesachtals, wo sie wahre Schätze der Kräuterkunde findet. Unter ihrer Anleitung lässt sich viel Wissenswertes mitnehmen über das Erkennen, Pflücken und Anwenden der heilsamen und aromatischen Pflanzen. Und gemeinsam wird aus den Wild- und Gartenkräutern auch gleich eine delikate und gesunde Wildkräutersuppe zubereitet.

Kathrin und Martin Unterweger wiederum geben auf dem Jörgishof hoch über Liesing Einblick in ihren Alltag als Bergbauern. Sie verarbeiten täglich rund 120 Liter Bioheumilch, u. a. zu feinsten Butter und köstlichen Käsespezialitäten. Mit ihrer tatkräftigen Unterstützung kann man hier selbst Butter rühren und cremigen Frischkäse zubereiten und – mit

einem Augenzwinkern zum italienischen Nachbarn gleich hinter dem Berg – auch Mozzarella.

Wer zu Familie Lugger in Maria Luggau kommt, erfährt auf dem hofeigenen Acker, warum das Korn heute noch nach alter Tradition angebaut wird, wie einst gemäht und gedroschen wurde – samt Besichtigung der alten Handwerksgeräte – und wie die Körner dann nach alter Tradition zu feinem Mehl werden. Denn im „Tal der hundert Mühlen“, wie das Lesachtal früher gerne genannt wurde, klappern heute wieder viele historische Mühlen. Sie sind nach „ihren“ Bauern benannt und mahlen jenes Korn, das von den Bauern als Brotgetreide angebaut wird. Hochgehalten wird diese alte Tradition auch im Rahmen des Lesachtaler Mühlenfestes, das heuer am 7. August 2016 in Maria Luggau stattfindet. Der nächste logische Schritt ist dann ein Besuch bei Rosa Lanner. Sie ist Seniorchefin des Alpenhotels „zum Wanderniki“ und weicht ihre Gäste gerne in die hohe Kunst des Brotbackens ein. Diese praktiziert sie seit über 30 Jahren ganz traditionell nach alten, überlieferten Rezepten mit selbst angesetztem Sauerteig, Weizen- und Roggenmehl sowie Brotgewürz aus dem eigenen Bauerngarten.

Ein Fest zu Ehren des Lesachtaler Brots

Überhaupt gilt das Lesachtaler Brot als die Spezialität des Tales. Es ist so einzigartig, dass die Brotherstellung von der UNESCO zum „immateriellen Kulturerbe“ ernannt wurde. Eine Ehre, die sonst nur Landschaften oder Bauwerken zuteilwird. Für viele Lesachtaler ist es daher heute noch Ehrensache, das Brot selbst zu backen. Warum es so einzigartig schmeckt, welche überlieferten Rezepte herangezogen werden und warum fast jede Bäuerin ihre ganz eigenen Tipps und Tricks anwendet, erfahren Gäste beim Dorf- und Brotfest, das am 3. und 4. September 2016 in Liesing stattfindet.

Gesellig und gemütlich – die Morende

Das herrlich duftende, frisch gebackene Brot ist auch fixer Bestandteil jeder Morende, einer weiteren kulinarischen Besonderheit des Lesachtals. Das Wort kommt vom italienischen Begriff „la merenda“, was so viel heißt wie „die Jause“ oder „der Imbiss“. Im Lesachtal wird die Morende typischerweise am Nachmittag kredenzt mit regionalen Produkten wie Hauswürstln, Karree- und Bauchspeck sowie Osso Collo, Topfen und Käse. Charakteristisch für die Morende ist außerdem, dass nicht nur Kaltes serviert wird, sondern auch warme Speisen auf den Tisch kommen, darunter typische bäuerliche Produkte wie frische Schlipfkrapfen oder Polsterzipfln. Einen ebenso hohen Stellenwert wie die Produkte auf dem Tisch haben bei der Morende die Faktoren Zeit und Geselligkeit. „Es geht ums gemütliche Zusammensitzen und darum, sich bewusst Zeit füreinander zu nehmen“, so Nikolaus Lanner, Vorsitzender der ARGE Slow Food Travel. Wie sehr dies im Lesachtal noch zelebriert wird, können Sie unter anderem bei den kleinen, aber feinen Lesachtaler Hoffesten erleben. Hierbei bekommt man als Gast einen interessanten Einblick in das Leben der Bergbauern im Lesachtal, während man bei Musik und in geselliger Runde hausgemachte kulinarische Schmankerln genießt. Die Hoffeste finden heuer am 26. August sowie am 9. und 16. September 2016 statt.

Herbstzeit ist Genusszeit

Außerdem feiert man im Lesachtal im heurigen Herbst erstmals einen Reigen an sogenannten Genusswochen. Von 30. September bis 9. Oktober wird die Wildwoche im Gasthof Wilhelmer stattfinden. Geplant sind auch eine Schlipfkrapfenwoche, eine Lammwoche und eine Fischwoche. Details und Termine dazu unter www.lesachtal.com. Spannend wird bestimmt auch die Veranstaltung „Schlipfkrapfen trifft Kasnudl“ – ein kulinarisches Meeting der Osttiroler und der Kärntner Variante dieser Spezialität im Alpenhotel „zum Wanderniki“ in Obergail am 16. September (Aufaktveranstaltung).

Unsere Tipps

Lesachtaler Bauernladen Der Lesachtaler Bauernladen wird von rund 60 Mitgliedern beliefert und gilt als Pflichtprogramm für Feinspitze. Sie finden hier unter anderem köstliches Lesachtaler Bauernbrot, hausgemachte Marmeladen und Säfte, Honig, Edelbrände, Lammprodukte, verschiedene Käsesorten und vieles mehr. Öffnungszeiten: bis 31. Oktober 2016 täglich von 09:30 bis 18:00 Uhr.

Fisch aus dem Heilwasser Eine kulinarische Besonderheit ist auch der Lesachtaler Fisch, den Manfred Guggenberger in seinen Becken aufzieht. Gespeist werden diese mit frischem Bergquellwasser aus dem Tuffbad, das Ende des 15. Jahrhunderts von Franziskanermönchen als Heilwasser entdeckt wurde und als solches bis heute genützt wird. Reinstes Quellwasser mit optimaler Temperaturstabilität garantiert ideale Lebensbedingungen und damit eine unverwechselbar hohe Qualität der Bachforellen, Regenbogenforellen und Saiblinge.

Slow Food Travel-Programme Mehr Infos zu den Slow Food Travel-Programmen finden Sie auf www.kulinarik.nlw.at. Die Erlebnisangebote sind auch direkt online buchbar.

Honorarfreie Pressefotos zum Download finden Sie auf: www.lesachtal/presse
(Abdruck honorarfrei)

Portrait

Entdecken Sie den sonnigen Süden Kärntens mit seinen grenzenlosen Vorteilen. Nutzen Sie die Gelegenheit dem Nachbar Italien beim Mountainbiken 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 im Sommer wie Winter mit abwechslungsreichen Möglichkeiten: Erlebnisberg, Naturparadies, Kulinarik und eine vielseitige Seenlandschaft – am Nassfeld und im Lesachtal trifft jeder Urlauber und Tagesgast auf sein ganz persönliches Highlight.

News-ID: 909973 • Views: 671 (Stand: 06.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/909973/Alpine-Kulinarik-im-Lesachtal.html>