

STRENG GEHEIM!

Blauäugiger
geht es
kaum

Karin Riess
karin.riess@kleinezeitung.at

Die Cetina ist ein Fluss, der den dramatischen Auftritt liebt. Wenn sie nach rund 100 Kilometern bei Omiš in die Adria mündet, hat sie steile Schluchten, einen 40 Metern hohen Wasserfall oder ein Sumpfgelände passiert, sich in Serpentina geschlängelt und auf ihrem Weg Kajakern, Raftern und anderen Wassersportlern mindestens einen Adrenalinkick beschert.

Aber der eindrucksvollste Abschnitt, der liegt ganz am Anfang ihrer Reise durch Dalmatien: Die Cetina entspringt im Karst, nahe dem gleichnamigen Dorf am Fuße des Dinarischen Gebirges, aus einem Höhlensystem. Glavaš heißt die Quelle, die in stiller Andacht von einer kleinen orthodoxen Kirche und steil aufragenden Felswänden behütet wird.



Das „Blaue Auge“ am Fuß des Dinarischen Gebirges

Warum man sie auch das „Blaue Auge“ oder das „Auge der Welt“ nennt, wird auf den ersten Blick klar. Wo das Wasser an die Oberfläche tritt, tut es das in knallendem Blau und krachendem Türkis. Glasklar ist die Sicht auf die Konturen der Felsen in dem Krater mit knapp 40 Metern Durchmesser – dann beginnt der schwarze Schlund, der Eingang in das rund 115 Meter tiefe Labyrinth. Es ist Besuchern mit Pressluftflaschen vorbehalten, wagemutige Höhlentaucher trauen sich hinunter, flankiert von der neugierigen, dort endemischen Cetin-Forelle.

Aber die meisten Besucher kommen einfach zum Staunen. Und zum Schwimmen – aber Vorsicht, das Wasser ist mit rund 10 Grad Celsius selbst im Sommer ziemlich frisch.

Die Liga der Genuss-Künstler:
Christian Gelter,
Nikolaus Riegler,
Valentin Latschen und
Harald Taupe
servieren
Slow Food

JERUSALEM, SITTINGER (3)



Die kostbare Verkostung der Langsamkeit

Das Gute liegt nah: In Mittelkärnten sind die Pioniere der Slow-Food-Bewegung heute fein vernetzt – sehr zur Freude aller Gaumen.

Von Ernst Sittinger

Die Entdeckung der Langsamkeit hat in der Kulinarik Tradition. Seit „Slow Food“ 1986 in Italien entstand, steht der Begriff für Genuss, Nachhaltigkeit und regionale Versorgung. Beseelte Pioniere standen am Beginn dieses Trends, zum Beispiel Gottfried Bachler vom gleichnamigen Kulturwirthaus in Althofen. Heute sind sie bestens vernetzt – sie beliefern, beraten und befruchten einander und werden gemeinsam immer stärker. Das kann man höchst eindrucksvoll in Kärnten besichtigen.

Das Gute liegt also in diesem Fall besonders nah. Wer buchstäblich an der Wurzel beginnen will, klopft zum Beispiel bei Christina Wildhaber in Brückl an. Die Kräuterpädagogin betreibt in einem idyllischen Talabschluss einen kleinen Gemüsegarten, der auf den ersten Blick wie eine Brachfläche wirkt: keine Beetreihen, keine Maschinen, Regenwürmer statt Dünger, Bewässerung nur per Gieß-

kanne. Dafür jede Menge Wildbeete und seltene Pflanzensorten: Wasabi, Oca-Wurzel, Yacon-Knolle, aber auch Löffelkraut, Blutampfer, Gundelrebe, Taubnessel. Das Prinzip: Durch Mulchen, Fruchtfolge und Mischkultur so lange wie möglich Frisches aus dem Garten.

Das kann man als Parabel auf die ganze Weltwirtschaft lesen. Hier wird dem Boden nichts mit Gewalt abgepresst, sondern nur regional und saisonal entnommen, was die Natur von sich aus gibt. Der kostbare Ertrag geht an ausgesuchte Abnehmer, zum Beispiel ins Restaurant „Leiten“ im Weingut Karnburg bei Klagenfurt. Weinbauer Georg Lexter setzt nicht nur bei Chardonnay und Grauburgunder auf Transparenz. In der Gaststube liegen alle Lieferscheine auf, damit jeder Gast die Lieferkette kennt – Slow Food vom Reinsten und Feinsten. Eines der Kellergeheimnisse sind die weltweit begehrten Holzfässer aus den Vogesen. Pro Jahr hat man ein Bezugsrecht für ein Stück.