



Auf Genussstour in Mittelkärnten

Wer durchfährt, ist selber schuld: Nördlich der Landeshauptstadt Klagenfurt findet man zwischen Flattnitz, Friesach, St. Veit an der Glan, Hirt und Saualpe eine Gourmetperle nach der anderen

VON KARIN HAAS

Für manche liegt diese Gegend im toten Winkel. Es ist Kärnten, aber nicht so chic wie (ehemals) der Wörthersee. Es ist Landschaft pur, aber nicht so „familienwuselig“ wie am Millstätter und Klopeiner See. Mittelkärnten ist die ziemlich authentische und damit „echte“ Region zwischen Flattnitz, Saualpe, Friesach und dem Magdalensberg. Hier ist viel Slow Food zu Hause. Hier breitet sich im Gurktal der „Speckhimmel“ mit luftgetrocknetem Lardo vom Mega-Schwein aus, für den Genießer von ziemlich weit herkommen.

Die Slow-Food-Pioniere

Hier ist in Hirt die zweitälteste Brauerei Österreichs. Hier ist in Althofen in einer ehemaligen Werksdirektorenvilla jenes Ehepaar Bachler zu Hause, das nicht nur bis Mitte 2022 dort ein Gourmetrestaurant führte, sondern auch die heimischen Slow-Food-Ausweise Nummer eins und zwei besitzt.

Doch der Reihe nach. Wir parken uns in Reipersdorf in der Gemeinde St. Georgen am Längsee beim Gasthaus Schumi ein. Wer wissen will, wie Mittelkärntner Wein (ja, den gibt es) schmeckt, muss dort in den Keller in den Verkostungsraum des Gutes Vinum Virunum gehen, das Romana Candussi mit Ehemann Helmut führt.

„Wir haben genauso viel Sonne und genauso viel Regen wie die Steiermark. Wieso sollten wir nicht Wein anbauen“, sagt Romana Candussi. Ihr Helmut ist Unternehmer in der Bau- und Steinbranche. Die gebürtige Tschechin ist die treibende Kraft im Weingeschäft. 2008 wurde erstmals ausgepflanzt. Zuerst waren es 500 Weinstöcke; heute sind es an die 15.000 – und dies im nahen St. Veit an der Glan. Dort produziert auch die Unternehmerfamilie Riedl (Uhren Jacques Lemans) an den Hängen ihrer Burg Taggenbrunn ebenfalls Wein.

Zurück zu Vinum Virunum. Der ist geschichtsbewusst nach dem keltischen Königreich Noricum benannt, das später römisch wurde. Es gibt Noricum Cuvée in weiß und rot, Chardonnay, Sauvignon und Pino Noir, alias Blauburgunder. Dazu bringen die Slow-Food-Pioniere Ingrid und Gottfried Bachler ihre besten Happen mit. Die Fingerfood-Liste ist lang: Man wird verköstigt mit lackiertem Schweinbauch (stressfreier Wissensschuss!), mit heimischer Sojasauce, die in Barriquefässern des Weingutes Winkler-Hermaden reifte. Es gibt Büffel-Burrata mit Granatapfel, Kernöl, Basilikum. Da will man vom Stubenkücken-Haxl mit Hummus, Schwammerl und Karotten unbedingt ein zweites, und, und ... Ebenso köstlich: Alles



- 1 Der Kärntner Reindling mit vieeeelen Rosinen darf bei einer Genussstour nicht fehlen.
- 2 Die Speck-Kaiser aus dem Gurk-Tal: Vater Matthias und Sohn Stefan Seiser mit ihrem preisgekränten luftgetrockneten Speck!
- 3 „Vinum Virunum“-Winzerin Romana Candussi (v.l.), Kärntner Slow Food-Pioniere Gottfried und Ingrid Bachler.

Fotos: OÖN/Haas

stammt vom „Marktplatz Mittelkärnten“, für den die Bachlers als Vereinsmotor fungieren. So bekommen regionale Produzenten eine Bühne bis hin zum Handwerk. Auch die Holzkiste, die zu Tisch und zwei Hockern umgebaut werden kann und mit der ein vielgängiges Picknick zu 139 Euro für zwei auf die grüne Wiese gestellt wird, ist „mittelkärntnerisch“.

Die nächste Genuss-Station ist die Brauerei Hirt in gleichnamiger Ortschaft der Gemeinde Micheldorf. Biersommelier Johannes Moser zapft mit kundiger Hand Kostschlucke. Der Bier-Auskenner schwört Stein und Bein, dass Hirt die zweitälteste Brauerei

Österreichs nach der Hofstettner Brauerei im Mühlviertel ist. Nachsatz: „Aber Hofstettner war nicht durchgängig in Betrieb.“

Man merkt, dass Hirt-Liebhaber Moser mit der „blauen Kiste“, dem Markenzeichen der Hirter Brauerei, aufgewachsen ist. In Hirt jedenfalls, an der ehemals wichtigen Eisenstraße mit ihren durstigen Seelen, wird seit 1493 in Familienhand gebraut; in Hofstetten im Mühlviertel braute man erstmals 1229.

Heute stehen in Hirt Niki Riegler und Klaus Möller an der Spitze. 85 Mitarbeiter brauen 15 Sorten Bier und dies mit eigenem Quellwasser. Es gibt so Marketing-mundge-



rechte Sorten wie Hirter Morchel, Rubin Bock oder schlicht Privat-Pils und Märzen. Alkohol-Freigeister wählen eben Freigeist-Bier. Hungerige werden im Hirter Braukeller deftig bedient; aber nicht am Mittwoch. Da ist nämlich Ruhetag.

Dann geht's in den „Speckhimmel“ der Familie Seiser nach Straßburg im Gurktal. Dort ist man vor der Kalorienattacke gut beraten, ein Stoßgebet im mittelalterlichen Dom zu Gurk neben dem Grab der heiligen Hemma nach oben zu schicken. Über den Kräuterkör Gurktaler, längst an den Getränkekonzern Schlumberger verkauft, breiten wir den Mantel des Schweigens.

17 Zentimeter dickes Lardo-Fett

Dafür geht es im Gasthaus Seiser mit dazugehöriger Fleischerei im nahen Ort Straßburg umso redseliger zu. Stefan Schweiger nimmt den Riesenrenken luftgetrockneten (nie geräucherten!) Speck, der von einer 360-Kilo-Sau stammt, streicht bedächtig über die 17 Zentimeter dicke Fettschicht (der Mageranteil ist kaum sichtbar) und spricht vom „Ferrari“ unter seinen Speckprodukten. Denn für diesen „Lardo“, der sechs Monate im Salz reift und dann ebenso lange luftgetrocknet wird bei exakt 72 bis 74 Prozent Luftfeuchtigkeit, kommen Genießer von weit her. 400 Schweine jährlich werden dort selbst geschlachtet, zerlegt und verarbeitet. „Je fetter, je lieber“, sagt Stefan Seiser. Insgesamt 120 Produkte, darunter auch Würste, werden von den 15 Mitarbeitern produziert und im Geschäft und Onlineshop vermarktet.

Eine Attraktion des Gurktals ist dabei der Speckkirchtag, der heuer am 3. und 4. Mai stattfindet und bei dem etliche Produzenten und bis zu 15.000 Besucher zusammenkommen. Verena Seiser, die Gattin des vielfach prämierten Speckkaisers, organisiert maßgeblich mit. Auf Spezialitäten wie heimisches Wagyu-Rind und Turoc-Schwein hat sich Peter Moser vom gleichnamigen Gasthof in Guttaring (Bezirk St. Veit/Glan) spezialisiert. Der 38-jährige gelernte Koch, Vater dreier Kinder, hat 2017 das elterliche Haus in siebenter Generation mit Gattin Susanne übernommen.

Die Mosers sind mit ihren Spezialitäten auch am „Wiesenmarkt“ in St. Veit/Glan vertreten, der traditionell am letzten Samstag im September startet. „Mir ist wichtig, dass ein Produkt ehrlich ist“, sagt Peter Moser und stellt die nächsten Wagyu-Spezialitäten für April in Aussicht. Denn „Echtes“ ist nicht immer verfügbar, sondern muss sich eben nach der Natur richten.

»Fortsetzung auf Seite 2