

falstaff

SERIE

# KARNISCHE AROMEN

Karnien öffnet seinen Besuchern eine magische Welt mit einsamen Tälern, dunklen Wäldern und zauberhaften Dörfern auf der italienischen Seite der Karnischen Alpen. Falstaff nimmt Sie mit in ein Kaleidoskop an Genüssen und Worten in der »eignen Zung«.

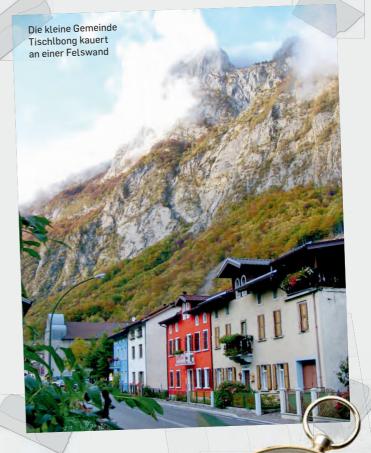
TEXT ILSE FISCHER



54 falstaff 05/12

### VON ILSE FISCHER





uerst ist da der würzige Duft nach Bergkräutern, dann schmeckt der Gaumen süß-salzig, und plötzlich hört das Ohr seltsam vertrauten Wortklang. Durch die Orte wehen merkwürdige Sprachverwandtschaften, denn in diesem duftenden und klingenden Universum sind die deutschen Sprachinseln Timau/ Tischlbong, Sauris/Zahre und Sappada/Plodn daheim und mit ihnen außergewöhnliche Speisen und Köche, die neben der alten Sprache auch die überlieferten Rezepte bewahren.

In den schönen Gaststuben verweben sich Geschichten mit dem Geschmack von Gerichten: kärntnerisch, osttirolerisch, friulanisch, italienisch. Da ist einmal Tischlbong mit den Kindern der Tanzgruppe Des guldana pearl und dem besonderen Fasching mit den bunten Da Jutalan, und da sind auch noch die furchtbaren Krampusse. Auf den Tellern in den Wirtshäusern sind es die Cjarsons (Teigtaschen) mit ihrer salzig-süßen Fülle oder La Schultar\*, die vor allem mit Gemüse gekocht ein Gedicht

Geheimnisvolle Sprachen und Bränche ist. Oder man probiert das La Varhackara\* zur deftigen Jause.

Viele Rezepte findet man in allen drei Orten, abgewandelt manchmal durch Wildkräuter oder Löwenzahnsaft. Die Polenta aus Karn, die Chropfn\*, die Cjarsons und die Savôrs, eine Mischung aus wohlschmecken-





05/12 falstaff 155

SERIE

# falstaff





> dem gehacktem Gemüse, verbindet die Küchentraditionen. Die Savôrs werden auch in Gläser verpackt und sind ein gutes Mitbringsel.

Für jede Saison und jeden Geschmack gibt es etwas Besonderes. Kohl und Radic di Mont (Bergradicchio) für köstliche Omeletts und Salate im Winter, Kürbis im Herbst, Spargel, Lavendel und Sclopit (Leimkraut) im Frühling und Sommer.

In Sauris gehören der zarte, leicht geräucherte Schinken und die köstlichen Wurstspezialitäten auf jede Tafel. Das Geheimnis der Schinkenmacher von Sauris besteht in der alten Räuchertechnik,

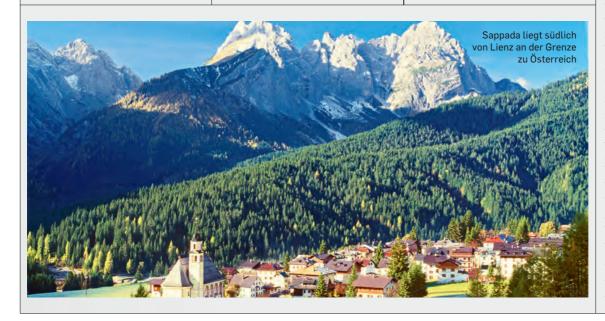
Verborgene Kulinarische Schätze die Würze und Aroma so einzigartig macht und die Produkte zum Suchtmittel für Genießer.

In Sappada, mit Blick auf die Dolomiten, kann man die Canederli\* und ihre Vielfalt an Füllungen und unbekannten Aromen entdecken. Und dann ist da noch ein Duft nach würzigem geschmolzenem Käse, der aus den Frico-Pfannen kommt. Den sollte man unbedingt versuchen, ob mit Kartoffeln oder Speck, beides ist gut. Das Ris-

torante »da otto« in Tischlbong oder das »Pa'khraizar« in Sauris sind Orte zur Entdeckung dieser karnischen Gerichte.

Ein Glanzstück der heimischen Erzeuger ist der Käse, vor allem der Forma di frant ist sehr empfehlenswert. Und oft gibt geräucherter Ricotta vielen Speisen einen letzten, rauchigen Schliff.

Die Pancetta mit Almkräutern strahlt weiß auf den Tellern und zergeht auf der Zunge, und der Sauris-See leuchtet blaugrün mit dem Himmel und den saftig-grünen Wiesen um die Wette. Die Unberührtheit der Natur trifft auf knorrige, oft einsilbige Menschen und (noch) wenige Touristen. Warum auch sollte man sich hierher in die Berge verirren? Ein Grund wäre die einfallsreiche Küche der Wirtin Franca Colle vom »Alla Pace« in Sauris. Oder die Gustostückerln, die Fabrizia Meroi, Sterneköchin des »Laite« in Sappada, auf die Teller zaubert. Ein weiterer Grund ist sicher auch der vorzügliche Schnaps vom »Riglarhaus« in Sauris mit Gebirgssellerie, Sauerklee und Ringelblume. Auch das köstliche einfache Frico



56 falstaff 05/12

#### KARNIEN





im »Al Valico« in Tischlbong ist ein guter Grund, die Region immer wieder zu besuchen.

Die uralten Traditionen haben an diesen magischen Orten wieder ihre Heimat gefunden. Ob in der eigenen Sprache, den überlieferten Rezepten, wiederentdeckten Bräuchen oder in der Kirche man ist und isst wieder tischlbongarisch, zahrisch oder plodarisch. Und der, der das Besondere sucht, findet es hier.

#### \*WÖRTERBUCH KARNISCH - DEUTSCH

Canederli - Knödel Cartufeles - Kartoffeln Chucrut, Craut - Kraut Chropfn, Kropfn - Krapfen Gnòcs - Gnocchi La Schultar - Schulterstück La Varhackara - Verhackert Necklan - Nockerl Proat - Brot Sghmolz - Schmalz Visch und Wildprät – Fisch und Wild



## AUF EINEN BLICK

RESTAURANTS 1 AGRITURISMO ZAINE Canederli, Kräuter, Beeren, beste Wurstwaren und viel Ambiente. Kleiner Hofladen der Köstlichkeiten. Borgata Hoffe 32, 32047 Sappada T: +39/0435/660 57 www.agriturismozaine.it

2 BAITA MONDSCHEIN

Tatar auf Gänsedisteln oder Kürbisblüten mit Almkäsefüllung – alles ist möglich. Man muss es einfach probieren. Borgata Bach 96, 32047 Sappada T: +39/0435/46 95 85 www.ristorantemondschein.it



3 RISTORANTE LAITE Ein köstlich leuchtender Michelin-Stern in den hohen Bergen. Die Küche von Fabrizia Meroi ist jede Anreise wert. Borgata Hoffe 10, 32047 Sappada T: +39/0435/46 90 70 www.ristorantelaite.com

4 ALLA PACE

Karnische Küche mit überraschenden Kombinationen und köstlichen Zutaten eine Wohltat für den Gaumen. Sauris di Sotto 92, 33020 Sauris T: +39/0433/860 10 www.ristoranteallapace.it

5 PA'KHRAIZAR

Karnisches mit Weitblick. Und dazu traumhafte Zimmer im restaurierten Bauernhof. Lateis 5, 33020 Sauris T: +39/0433/861 65 www.pakhraizar-sauris.com

6 RIGLARHAUS

Hochprozentiges und Hochwertiges aus Wald und Wiese finden hier harmonisch zusammen, stilvolles Übernachten inklusive. Lateis 3, 33020 Sauris T: + 39/0433/860 49 http://alberghi.carnia.org/riglar/

7 ALBERGO RISTORANTE MATIZ

Hier kocht Signora Antonietta perfekt eine lokale und aromenreiche Küche. Sehr schöne Zimmer. Via Maria Plozner Mentil 15, 33020 Timau T: +39/0433/77 90 02 www.ristorantedaotto.it

Authentische Küche gewürzt mit frischen Kräutern und seltenen Käsespezialitäten. Via Monte Croce, 33026 Timau T: +39/0433/77 93 26



ÜBERNACHTEN 1 ALBERGO DIFFUSO SAURIS Der Ort und das Konzept für Neugierige. Man wohnt in renovierten Traumhäusern und lebt das Dorfleben. Sauris di Sopra 7/G, 33020 Sauris T: +39/0433/862 21 www.albergodiffusosauris.com

2 HOTEL HAUS MICHAELA Schlafen mit Panoramablick auf das Piavatal und die Dolomiten. Borgata Fontana 40, 32047 Sappada T: +39/0435/46 93 77 www.hotelmichaela.com

Albergo Matiz,

- Pa'khraizar und

– Riglarhaus siehe links

**EINKAUFEN** 1 PROSCIUTTIFICIO WOLF Schinken und Wurstwaren vom Feinsten. Sauris di Sotto 88, 33020 Sauris T: +39/0433/860 54 www.wolfsauris.it

2 AZIENDE FIDC Wurstwaren und Aromen von Tischlbong. Via Plozner Mentil 42, 33026 Timau T: +39/0433/77 90 08 www.fidc.fvg.it

ALLGEMEINE INFOS www.carnia.it



ff\_A\_0512\_S\_Sideways\_KR\_ir.indd 157 19.06.12 16:53