

SCHLIPFKRAPFEN UND BAUERNBROT

Im Süden Kärntens am Fuße der Karnischen Alpen hat sich im Lesachtal eine jahrhundertealte Kulturlandschaft erhalten. Das schmale Tal zwischen Österreich und Italien besitzt nicht nur prachtvolle Berge, wissbegierige Menschen und dunkle Wälder, sondern auch kulinarische Eigenheiten.

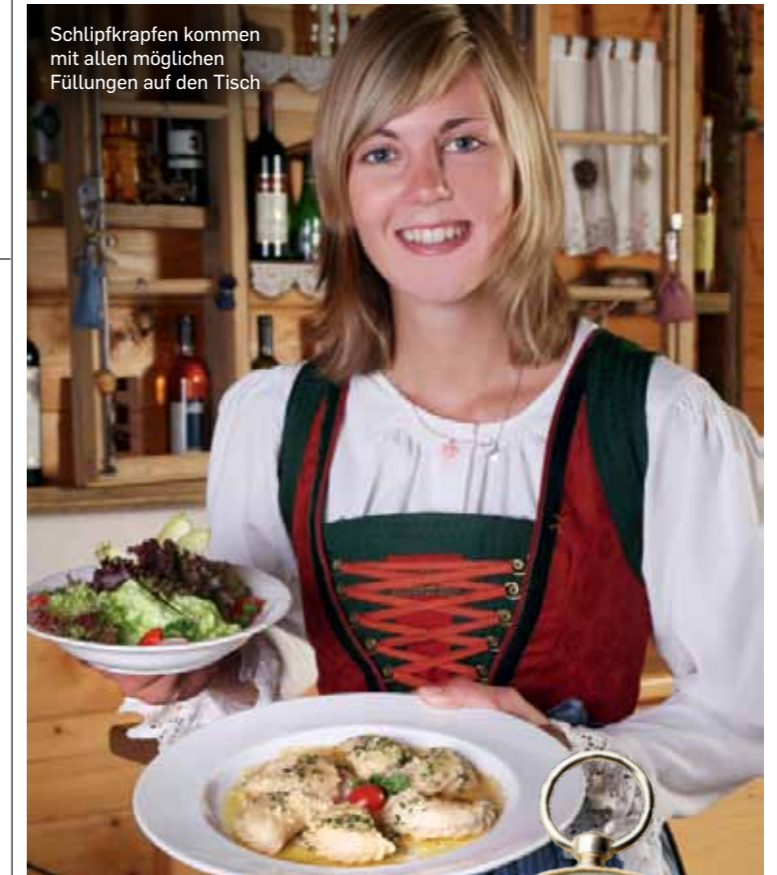


Fotos: Tourismusverband Lesachtal, beige stellt

VON ILSE FISCHER



Aus einer anderen Zeit: Heumandln



Schlipfkrapfen kommen mit allen möglichen Füllungen auf den Tisch

Da wäre zunächst einmal eine geologische Besonderheit: Afrika beginnt in Kärnten. Denn dort, wo heute dunkle und helle Berge sind, war einst ein Meer, trafen die Eurasische und die Afrikanische Platte aufeinander.

Ebenfalls besonders ist der Bezug zu Venedig. Die Verbindung ist das Holz, das das bäuerliche Leben des Tals bestimmt. Ein Teil der Lagunenstadt ruht auf starkem Lärchenholz. Tizian, der venezianische Maler, kaufte es einst im Tal für Pfähle, und bis heute werden venezianische Gondeln aus Lesachtaler Holz gebaut. Auch berühmte Geigen haben ihr Klangholz von den Haselfichten aus den Wäldern zwischen Maria Luggau und Tiliach. Mozart etwa soll drei Geigen aus diesem Holz besessen haben.

Lang, schmal und einsam ist dieses Tal, mit Menschen, die einen besonderen »Drall« haben, sagt man. Und die immer für eine Überraschung gut sind. So wundert es nicht, dass im Wald

plötzlich Aladin, der Alpaka-hengst aus Peru, auftaucht oder dass jeder Einheimische ein Fernglas hat, mit dem er über das Tal schaut. Neugierig eben. 1500 Lesachtaler, 1500 Gästebetten, mehr möchte man nicht. Das hielt man viele Jahre lang für verrückt. >

Lesachtaler Holz ist vor allem in Venedig gefragt. Noch heute werden daraus die Gondeln gefertigt.



Der Ausdruck »Morenden« stammt aus dem Italienischen und bedeutet so viel wie Jausenzeit

LESACHTAL



Speisesaal im Almwelnesshotel Tuffbad



Im »Tal der tausend Mühlen«

> Jetzt nicht mehr. Denn dazwischen liegen die Auszeichnungen »Europäische Landschaft des Jahres« und »umweltfreundlichstes Tal Europas« sowie die Arbeit unkonventioneller Bauern im unwegsamen Hochtal. Sie bauen Getreide an, züchten Kärntner Brillenschafe oder bewirtschaften die Almen so, wie es schon ihre Vorfahren taten.

Wer kommt, wird belohnt mit unberührter Natur, echter Tradi-

tion, Stille und kulinarischen Genüssen. Etwa mit Lesachtaler Schlipfkrapfen, wahlweise gefüllt mit Erdäpfeln, Spinat, Schwammerln, Geselchtem, Kletzen, Topfen oder Nüssen, übergossen mit brauner Butter. Natürlich hausgemacht, wie fast alles im Tal: etwa der Schafskäse vom Jöhrerhof, Käse aus Kuhmilch vom Stabentheinerhof, der Speck von Markus Salcher oder das Bauernbrot – das berühmteste

kommt aus Liesing, und man schmeckt Anis, Fenchel und Kümmel heraus. Das Mehl ist selbst gemahlen im ehemaligen »Tal der tausend Mühlen«, zwölf sind heute noch in Betrieb. Von der Qualität der Brote kann man sich bei den Lesachtaler Brotwirten oder beim Liesinger Brotfest überzeugen. Kulinarisch liegt das Lesachtal am Schnittpunkt dreier Kulturen: Italien, Slowenien und Österreich. So kommt der alte Dialekt ausdruck »Morenden« aus Italien und bedeutet so viel wie Jausenzeit. Und was für eine: Aufs Brettl kommen neben Speck, G'smackigem vom Lamm und Hochlandrind auch Wildwurst oder Schlipfkrapfen. Dann gibt es noch Stock-Plattln (Germteig mit Schwarzeeren und Honigschmalz) und zum Abschluss einen Vogelbeerschnaps.

Das Dorf am Anfang des Tals heißt Maria Luggau. Dort, wo eine 130-jährige Buche wächst, steht auch die Basilika Maria Schnee, die jährlich Tausende Pilger anzieht. Diese kehren beim »Paternwirt« ein, stärken sich

Das Lesachtal gehört zu den schönsten Wanderregionen Europas.

mit zartem Braten vom Lesachtaler Lamm und Krautsalat oder gebratenem Almochsen mit Knödeln. Das Lesachtal gehört zu den schönsten Wanderregionen Europas, und urige Almhütten machen es auch zu einem kulinarischen Erlebnis. Manche, wie die Steineckenalm, wirken wie die Kulisse aus einem Heimatfilm. Kasnudeln und Ruabn-Ale (Erdäpfelsuppe), die Wirtin Anna in ihrer drei Quadratmeter großen Küche kocht, schmecken authentisch und köstlich.

Nach der Enge des Tals genießt man in Kötschach-Mauthen das weltoffene Refugium des Kärntner Edelgreißlers Herwig Ertl, der kulinarisch das Beste aus dem Dreiländereck zusammengetragen hat und es mit hoher Kenner- und Leidenschaft anbietet.



So sieht der Lesachtaler Heucreme-Nachtisch aus



AUF EINEN BLICK

RESTAURANTS/HÜTTEN

1 Hochweißsteinhaus

Ingeborg Guggenberger verwöhnt auf 1868 Metern ihre Gäste mit feinen Dingen von besten Produzenten: vom Edelmetzger Salcher bis zum Topwinzer. Klebas 27, 9653 Liesing
T: +43/(0)676/746 28 86
www.hochweissteinhaus.at

2 Lahnerhof

Auf 1180 Meter Seehöhe wird man mit Brotgerichten, Reh, Hirsch und Gams verwöhnt. Der Hof ist Mitglied der Lesachtaler Brotwirte. Obergail 8, 9653 Liesing
T: +43/(0)4716/239
www.lahnerhof.info



Der »Lahnerhof« ist Mitglied der Lesachtaler Brotwirte

3 Mühlenstüberl Hofschenke

Köstlichkeiten von Lesachtaler Bauernhöfen auf perfekte Art serviert: Frigga, Speckknödel oder eine wunderbare Morende. Obergail 31, 9653 Liesing
T: +43/(0)4716/200 53
www.muehlenstueberl.at

4 Gasthof Paternwirt

Seit dem Jahr 1160 kehren hier Patres, Pilger und Genießer ein, um sich bei traditionellen Speisen aus regionalen Produkten zu stärken. Maria Luggau 30
9655 Maria Luggau
T: +43/(0)4716/288
www.paternwirt.at

5 Steineckenalm

Eine Almjause mit Pfiff und Feitel, hausgemachte Säfte aus Goldmelisse oder Granten, klassische Erbsensuppe: ein Paradies mit Persönlichkeit. 9653 Liesing 51
T: +43/(0)4716/421 oder
T: +43/(0)664/201 15 27
www.zur-anna.at



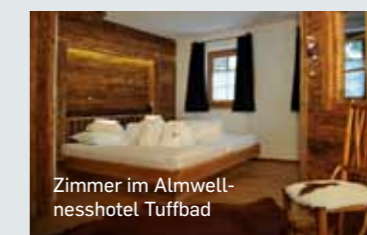
Herwig Ertl mit Lesachtaler Schinkenspeck vom Salcher



ÜBERNACHTEN

6 1. Almwelnesshotel Tuffbad

Reinstes Mineralwasser kommt aus der Quelle. Lärchenholz dominiert die Zimmer und fördert einen tiefen, erholsamen Schlaf. Tuffbad 3, 9654 St. Lorenzen
T: +43/(0)4716/622
www.almwelness.com



Zimmer im Almwelnesshotel Tuffbad

7 Alpenhof Wolayasee

Familiär und sehr persönlich, ruhig und erholsam. Perfekter Ausgangspunkt für Wanderungen auf die Almen und Gipfel. Wodmaier 5, 9652 Birnbaum
T: +43/(0)4716/727
www.alpenhof-wolayasee.at

8 Jöhrerhof

Urlaub auf dem Bauernhof vom Feinsten. Idyllischer Hof mit langer Tradition und perfekten

Genussprodukten, nicht nur fürs Frühstück.

Tschelttsch 4
9653 Liesing
T: +43/(0)4716/283
www.joehrerhof.unterguggenberger.net

EINKAUFEN

9 Edelgreißler Herwig Ertl

Genuss aus dem Dreiländereck. Hauptplatz 19
9640 Kötschach-Mauthen
T: +43/(0)4715/246
www.kaeseschokolade.at

10 Lesachtaler Speck

Markus Salcher ist der Edelmetzger des Tals. Feinstes aus der Region für die Jause. 9654 St. Lorenzen 42
T: +43/(0)4716/227
www.lesachtaler-fleisch.at

Onlineshop für alle Lesachtaler Genüsse

www.lesachtal-shop.com

ALLGEMEINE INFOS

www.lesachtal.com

Fotos: Tourismusverband Lesachtal, Picturedesk, beige stellt. Illustration: Bianca Tschalkner