

WUNDER DER HEIMAT

/A1  
A2

# Das Tal der köstlichen Sünden

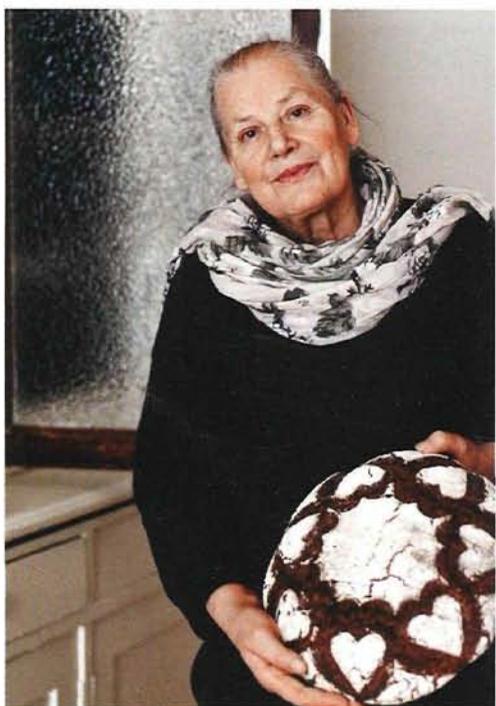
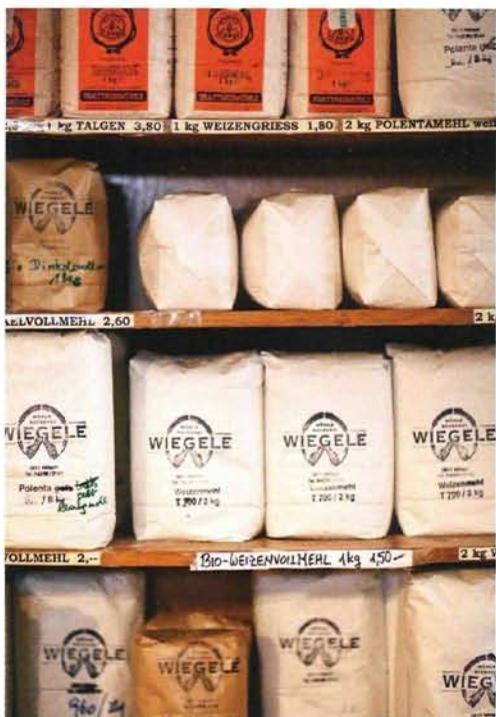
Im Kärntner Gailtal, wo der Geist der Menschen vielleicht ein bisschen mehr Luft zu atmen hat als jener anderer Äpler, kommt man als Sie-Gast und geht als Du-Freund. Und das nicht nur, wenn man einen Reiseführer wie Herwig Ertl hat.

TEXT: ACHIM SCHNEYDER FOTOS: MARCO ROSSI





Winteridyll im „zweigeteilten“ Gailtal.  
Von Villach kommend, fährt man erst  
durch den ebenen, weiten Talboden, ehe  
einen rund um Kötschach-Mauthen  
schroffe Gebirgshänge begrüßen.



Hermine Wiegele hat das Mehl im Gefühl. „Man muss es spüren“, sagt sie, „nur so kann man gutes Brot backen.“ Die Mühle in Nötsch mahlt seit 1876, oberhalb der Bäckerei im ersten Stock ist die Kunst zu Hause – das Museum des Nötscher Kreises.

**H**ermine Wiegele schämt sich ihrer Tränen nicht. Sie ist jenseits der 70, wird ausgerechnet heute wieder ein Jahr älter, und an so einem Tag denkt sie unweigerlich an ihren Mann, Neffe des hier in Nötsch geborenen Malers Franz Wiegele. „Im Mai 2009 ist er einfach umg'fallen.“ Aber dann hat sie ihre Gefühle wieder im Griff, wie sie auch die Bäckerei seit Jahrzehnten im Griff hat. Und im Gefühl. Ihr Sohn führt die alte Mühle, die seit 1876 im Nebentrakt mahlt. Heute wie damals. Dinkel-, Roggen-, Weizen- und Maismehl. Kärntner Urmais, weißer Mais, eine in Vergessenheit geratene Besonderheit, die im Gailtal wieder kultiviert wird. „Das Mehl muss man angreifen“, sagt Hermine, die dereinst bei der Arbeit umfallen möchte wie ihr Mann, „denn das Mehl ist nie gleich. Das hängt vom Wetter ab, von den Jahreszeiten, von der Luftfeuchtigkeit. Man muss das Mehl spüren, nur so kann man gutes Brot backen.“

#### HIER DUFTET ES NACH KINDHEIT

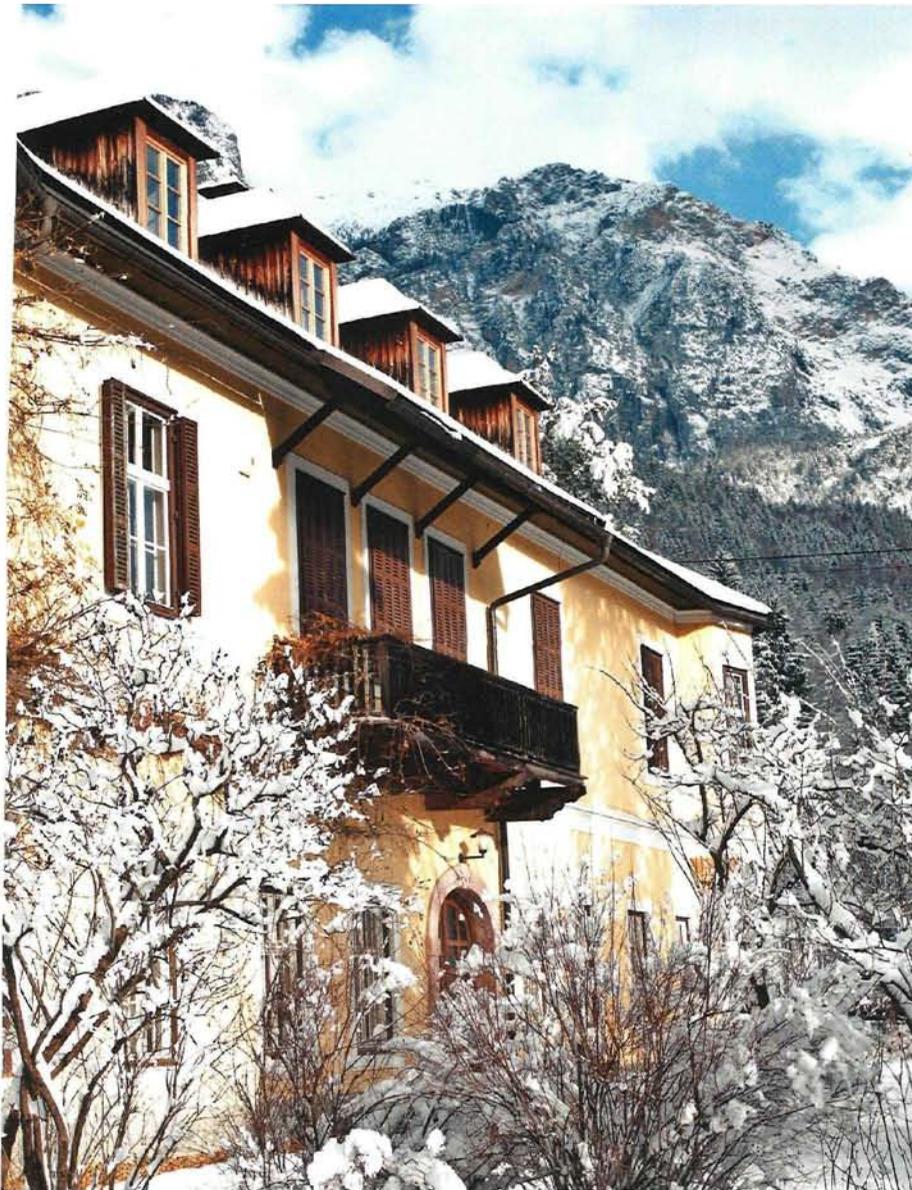
In der Backstube im Parterre ruht die Arbeit an diesem verschneiten Samstag, und dennoch riecht es nach Sauerteig und Puderzucker, nach Rosinen und Zimt, nach Kindheit und Ursprünglichkeit. Im kleinen Verkaufslokal fühlt man sich ins Vorgestern versetzt. Hinter dem Haus rauscht der Bach, der keinen Ruhetag kennt, aufgestaut wird und die Mühle mit hauseigenem Strom versorgt.

Oben, im ersten Stock des herrschaftlichen Haupthauses, befindet sich das Museum. Das Museum des Nötscher Kreises, benannt nach Franz Wiegele, Sebastian Isepp, Anton Mahringer und Anton Kolig, die Österreichs Klassische Moderne entscheidend mitgeprägt haben von der Jahrhundertwende bis in die späten 1940er-Jahre, beeinflusst von Künstlern wie Cézanne oder Gauguin.

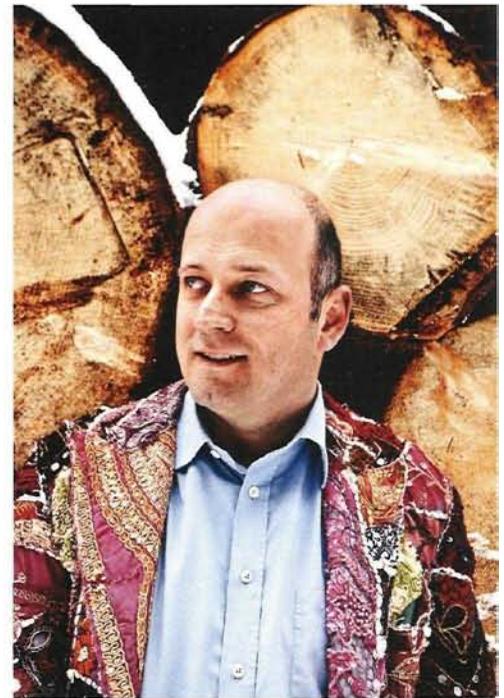
Diesem Quartett hat Nötsch, das vom Dobratsch bewacht unweit von Villach am unteren Ende des Tals liegt, auch den Beinamen „sündiges Dorf“ zu verdanken. Denn hinter der Fassade dieses alten Gemäuers wurden nicht nur unverfängliche Landschaften, hier wurden auch nackte Menschen gemalt. „Wegen der Akte und der Modelle“, erzählt Hermine Wiegele, „war für die Bauertöchter aus der Umgebung sogar das Einkaufen in der Bäckerei tabu. Als ich ausgerechnet den Neffen vom Franz heiraten wollt, hat's Ohrfeigen gehagelt von der Mutter.“

„Die Hermi ist eine unglaubliche Frau“, sagt Herwig Ertl, der nicht aus dem „sündigen Dorf“ stammt. Der selbsternannte Edelgreißler, an diesem Wochenende unser Reiseführer, stammt aus Kötschach-Mauthen, dem selbsternannten „köstlichsten Eck Kärntens“ am anderen, am oberen, am schmälern Ende des Tals, wo zwar die Gebirgshänge schroff, die Menschen aber Seelen sind. Hier oben betreibt der 38-jährige Erfinder der grenzüberschreitenden Genussfestspiele das Haus der Mode und Spezialitäten, ist ein Ausbund an lukullischer Kreativität, bekannt wie ein bunter Hund. Er gilt als Kärntens kulinarisches Gewissen. ♦

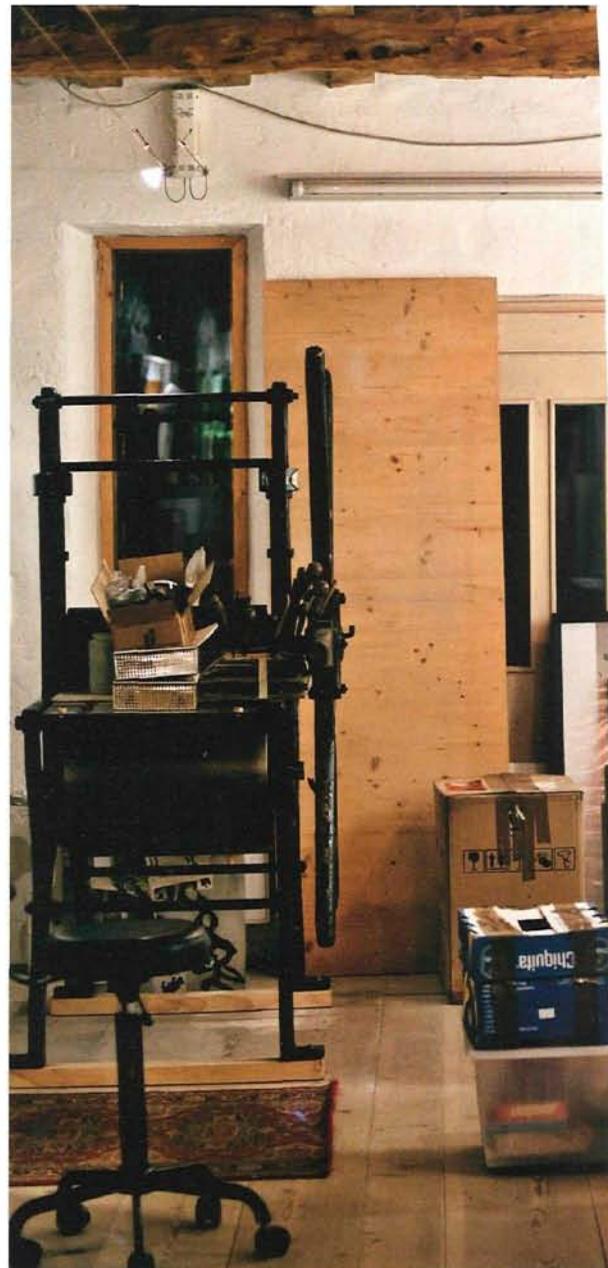
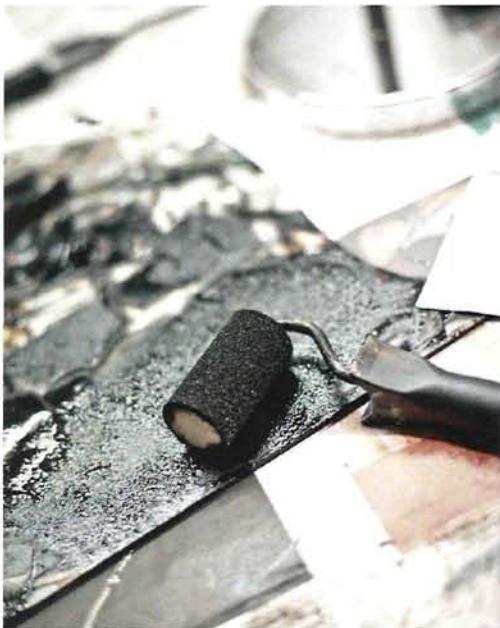




Herwig Ertl gilt als das kulinarische Gewissen Kärntens. Und speziell im Gailtal weiß er genau, wo man unbedingt hin muss. In die Lachsräucherei von Peter Bachmann in Hermagor etwa (unten links) oder in die Bäckerei im Haus Wiegele in Nötsch (links und unten rechts).



Kunst und Kulinarik im Gailtal. In Kötschach-Mauthen gibt's im Atelier Presswerk faszinierende Tonobjekte von Sonja und Radierungen von Franka (ganz rechts bei der Arbeit) und Gerhard Wurzer zu bewundern, bei den Schwestern Daberer (unten) im Gasthof Grünwald erstklassigen Speck zu kosten. Und der wahrlich grandiose Gailtaler Almkäs ist nahezu überall daheim, zum Beispiel im Käsehof der Familie Zankl, die zudem noch eine Besonderheit produziert: Kärntner Camembert.





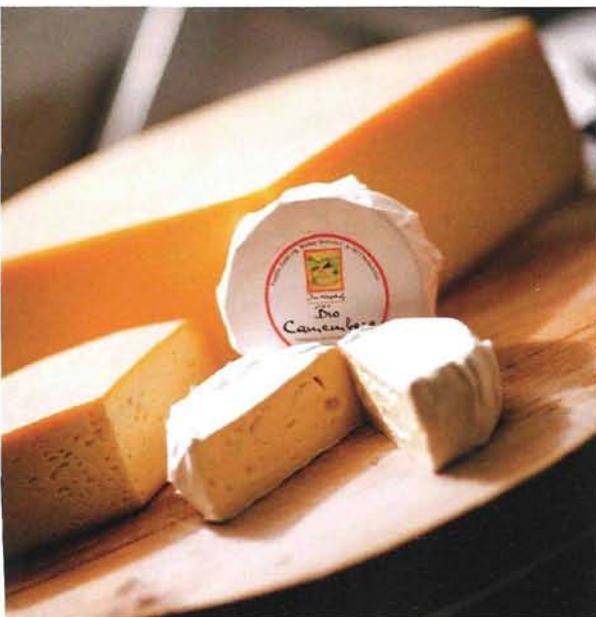
So bezeichnet ihn jedenfalls Peter Bachmann, Inhaber einer ganz speziellen Räucherei, unserer zweiten Station. Und die wiederum liegt auf halber Strecke zwischen Nötsch und Kötschach bei Hermagor, wo das Tal noch recht breit ist. Ein Umstand übrigens, den Sissy Sonnleitner, Chefin und begnadete Köchin des Landhaus Kellerwand in Mauthen, augenzwinkernd so kommentiert: „Dass unser Tal eines der breitesten ist, führt dazu, dass der Geist der Gailtaler ein bisschen mehr Luft zu atmen bekommt als der Geist der anderen Äpler.“ Und genau das sei ein wesentlicher Grund für die (Welt-)Offenheit, Neugierde und Kreativität der „Hiesigen“.

#### HEIMAT IST, WO MAN ANDEREN IN DIE AUGEN Blickt

„Und die Mentalität ist italienisch angehaucht, daher die Lebenslust. Der Gailtaler lebt den europäischen Gedanken, er ist in der Lage, mit Menschen verschiedener Sprache eine zu sprechen, und er weiß, Heimat hört nicht bei der Landesgrenze auf. Heimat ist dort, wo man anderen in die Augen blickt und das Gefühl hat, zu Hause zu sein. Ins Gailtal kommt man als Sie-Gast und geht als Du-Freund.“ Sagt Herwig Ertl.

Peter Bachmann veredelt Lachs. Seit über sechzehn Jahren. Und zwar in jener Selch, in der seine Eltern Speck räucherten, als das Restaurant noch kein Restaurant war, sondern eine Grilltaverne mit täglichem Tanz. Heute kocht hier Dietmar Fröhlich, der seine Haube vom Wirtshaus Zur guten Quelle im Dezember 2010 aus dem Mölltal ins Gailtal übersiedelt hat. Irischer Biolachs von Claire Island ist es, der in filetierter Form zum Bachmann kommt und dann von Hermagor aus die Welt erobert, von Dubai bis Moskau in ersten Häusern serviert wird und als einziges österreichisches Produkt im elitären World Gourmet Club Aufnahme fand. Auch heimische Spitzenköche wie Liesl Wagner-Bacher schwören auf Bachmann, und in den Vitrinen der feinsten Feinkostläden Österreichs darf er ebenfalls nicht fehlen.

Wir werden zu einer Jause genötigt, und das soll unser Schaden nicht sein: Lachstartare, Lachspastete, ➔





geräucherte Filets. Und plötzlich springt Bachmann auf, schießt raus und kommt wieder mit einem Flakon. „Parfum?“, frage ich. „Quasi“, sagt Bachmann und bestäubt die Filets. „Das nennt sich *Bramburus* und ist der Erdäpfelbrand vom Schnapsbrenner Valentin Latschen.“ Ein denkwürdiges Geschmackserlebnis. Später dann, auf dem Parkplatz, sticht ein Hinweisschild ins Auge – „1. Gailtaler Wüschelrutenwanderweg“. Ein Fall fürs Frühjahr, denkt man. Der Schneefall nimmt zu.

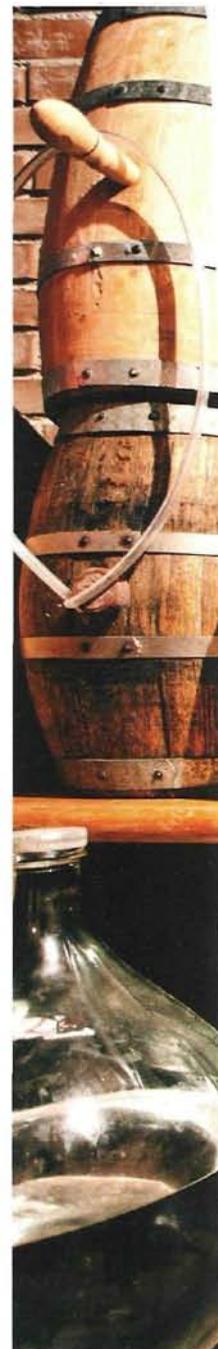
Gailtaler Alm- und Bergkäse, der berühmte Speck aus der Region, das Künstlerhepaar Sonja und Gerhard Wurzer, die Privatbrauerei Loncium, all das will noch in aller Kärntner Seelenruhe in diesen Samstag verpackt werden. Und so ziehen wir eine frische Spur durch den Schnee bergwärts zum Käsehof der Familie Zankl, wo ich erstmals in meinem Leben keinen Camembert, sondern einen Camembert esse. Aber der Almkäs ist's, der so berühmt ist. Und von der EU herkunftsgeschützt.

#### SECHS WOCHEN REIFEN, MINDESTENS

Handarbeit ist das Zauberwort zwischen Juni und September. In der Früh und am Abend wird gemolken, in der Früh Feuer gemacht. Mit Buchenholz. Auf dem Feuer steht ein Kupferkessel, in den kommt die Milch. Wichtig ist, dass der Rahm von der Abendmilch abgeschöpft wird, denn der Almkäse setzt sich zu gleichen Teilen aus entrahmter und vollrahmiger Milch zusammen. Dann wird die Milch auf 32 Grad erhitzt und Lab aus Kälbermagen beigemischt, damit die Sache stockt, ehe die Masse mit der Käseharfe geschnitten wird und der Käsebruch in linsengroße Stücke zerteilt ist. Dann holt man alles mit einem Leinentuch heraus, lässt die Molke abfließen, füllt den Käse in Formen und legt sie ins Salzbad. Zwei Tage, damit sich essbare Naturrinde bilden kann. Dann geht's ans Reifen, sechs Wochen mindestens.

Den Speck kosten wir später in St. Daniel, wo die jungen Schwestern Ingeborg und Gudrun Daberer das erstklassige Lokal Grünwald betreiben, danach besuchen wir Sonja und Gerhard Wurzer, die Objektkünstlerin und den Grafiker, in deren Atelier Presswerk. Sie arbeitet in erster Linie mit Ton und stammt aus dem hohen, sehr flachen Norden Deutschlands. Er ist ein „Eingeborener“ und bekannt für seine Radierungen. „Wenn mich die Berge zu erdrücken drohen, geh ich auf sie rauf“, sagt Sonja und führt uns durch Räume voll Kunst. Und erstmals an diesem Tag mischt sich in den wohligen Klang des Tales ein leiser Misston. Die Galerie im ersten Stock weicht einer Wohnung, weil sie sich einfach nicht rentiert.

Zwei bernsteinfarbene Biere runden den Tag ab in der Privatbrauerei Loncium. Alois Planner und Klaus Feistritzer, Nachbarsbuben aus Mauthen und heute diplomierte Biersommeliers, brauten vor neun Jahren in einem Suppentopf auf einem Gaskocher erstmals Gerstensaft. 2009 eröffneten sie die Brauerei. Ihr Leitspruch: „Wir passen unser Produkt nicht der Masse an.“ Das schmeckt man. Den Namen verdankt die Brauerei übrigens den alten Römern. Mauthen, seit 1958 mit Kötschach (Slawisch: „Dorf in der Au“) zu einer Gemeinde zusammengeschlossen, war Zolleinnahmestelle und Kopfstation eines Saumweges in den Süden, den die Römer zu ihrer Straßenstation Loncium ausbauten. ➔





Alois Planner und Klaus Feistritzer (links), Jugendfreunde aus Mauthen, betreiben die vielbeachtete Privatbrauerei Loncium. Viel beachtet auch Werner Holzfeind (unten): Der ist der höchstgelegene Winzer Kärntens, in seinem Keller lagern große Tropfen in sehr kleinen Mengen. Unten rechts: In der Rösterei San Giusto von Christian Thurner gibt's den besten Kaffee im Tal.



Unterwegs mit Herwig Ertl

# Dem Genuss auf der Spur

Wesentliche Plätze im Gailtal. Und Ausgangspunkte für seine Erkundung.



## DAS GAILTAL

Wo in einer wunderbaren Landschaft das Kulinarische eine Hauptrolle spielt.

Das Gailtal, benannt nach dem Fluss Gail, verläuft von Osttirol nach Kärnten. Es nimmt seinen Anfang in Tillyach und endet bei Villach, wo die Gail in die Drau mündet. Das Gailtal ist besonders reizvoll durch den Kontrast zwischen dem ebenen, weiten Talboden und den teils schroffen Gebirgshängen. Es wird im Norden durch die Lienzer Dolomiten und die Gailtaler Alpen gesäumt, im Süden durch Karnische Alpen und Karawanken. Im unteren Gailtal hat sich bis heute ein slowenischer Bevölkerungsanteil mit eigener Mundart erhalten. Germanisiert wurde das Gailtal von Osttirol und dem Drautal aus. Dementsprechend reicht hier die Tiroler Mundart durch das ganze Lesachtal hinein. Das Gailtalerische, das im Unterlauf der Gail gesprochen wird, hat ein deutliches Oberkärntner Gepräge.

## DIE GROSSEN ZEHN

Herwig Ertls Lieblingsplätze.

### 1 Das Museum und die Bäckerei

Im ersten Stock das Museum des Nötscher Kreises mit wechselnden Ausstellungen, ebenerdig die uralte Bäckerei der Hermine Wiegele mit Schwarzbrot der Extraklasse und den besten Schaumrollen der Welt.

Haus Wiegele  
9611 Nötsch im Gailtal 39  
Tel.: 04256/21 48  
www.noetscherkreis.at

### 2 Der Fisch aus der Selch

Vor über sechzehn Jahren hat sich Peter Bachmann entschlossen, irischen Biolachs in der ehemaligen Specksalch seiner Eltern zu veredeln. Und seither erobert geräucherter Lachs aus Hermagor die Welt. Im dazugehörigen Restaurant steht Spitzenkoch Dietmar Fröhlich am Herd, und natürlich gibt's einen Verkaufshop für die Produkte.

Bachmanns Räucherei  
Obervellach 33, 9620 Hermagor  
Tel.: 04282/20 69  
www.biolachs.at

### 3 Alles Käse

Der Almkäse des Gailtales wird seit dem Hochmittelalter in reiner Handarbeit produziert. Stellvertretend für den puren Genuss steht an dieser Stelle die Familie Zankl mit ihrem Käsehof, wo's jedoch weit mehr gibt als nur Käse. Selbstgebackenes Brot, herzhaften Speck, Eier frisch aus dem Nest und für die, die bleiben wollen, auch eine schöne Ferienwohnung.

Zankls Käsehof  
Stollwitz 3, 9635 Dellach  
Tel.: 04718/565  
www.urerlebnisse.at

### 4 Die Bierbrauer von Mauthen

Ein absolutes Muss für alle Freunde des gepflegten Bieres ist die erst 2008 eröffnete Privatbrauerei zweier Jugendfreunde aus Mauthen: Loncium wurde von Alois Planner und Klaus Feistritzer ins Leben gerufen. Zur Brauerei gehören auch ein altes Wirtshaus und modern-traditionell gestaltete Extraräume für Festivitäten jedweder Art für 20 bis 50 Personen.

Privatbrauerei Loncium  
Mauthen 60, 9640 Kötschach-Mauthen  
Tel.: 04715/284  
www.loncium.at

### 5 Radierungen, Ton & Literatur

Im Atelier Presswerk von Sonja, Franka und Gerhard Wurzer sind laufend Sonjas Tonobjekte und die Radierungen von Franka und Gerhard zu bewundern. Man kann dem Trio auch bei der Arbeit Gesellschaft leisten. Mitunter findet hier auch Literatur statt, so gab's beispielsweise eine Lesung von Ingeborg-Bachmann-Texten.

Atelier Presswerk  
9640 Kötschach-Mauthen  
Tel.: 04715/248 45  
www.klavara.at/presswerk.html



**6 Kaffee nach der Messe**

Ein sehr kleiner, sehr feiner Laden ist das San Giusto, ein paar Meter außerhalb des Zentrums von Kötschach-Mauthen. In der hauseigenen Rösterei gibt's den besten Kaffee im Tal, speziell am Sonntag, nach der Messe, ist es hier gesteckt voll. Aber das Anstellen lohnt sich.

*San Giusto*

*Kontakt: Christian Thurner*

*Kötschach 275, 9640 Kötschach-Mauthen*

*Tel.: 0664/50 24 90*

**7 Wein auf hohem Niveau**

Werner Holzfeind, ein ehemaliger Lehrer, wurde 1985 endgültig zum Winzer. Das Besondere: Er ist auf 760 Meter Seehöhe beheimatet, somit der höchstgelegene Winzer Kärntens und immer wieder im Clinch mit den klimatischen Bedingungen. Doch der Wein kann sich sehen respektive trinken lassen. Und der Schnaps nicht minder!

*Werner Holzfeind*

*Mandorf 10, 9640 Kötschach-Mauthen*

*Tel.: 04715/85 53*

*www.holzfeind.com/wein*

**8 Sein eigenes Reich**

Herwig Ertl ist der Erfinder der „Genussfestspiele – Alpe trifft Adria“. Und er gab Kötschach-Mauthen den Beinamen „köstlichstes Eck Kärntens“, in zwischen ein gängiger Begriff. Zur Begrüßung auf seiner Homepage schreibt er: „Mein Ziel ist es, Menschen zu begeistern. Ich halte nichts von falscher Bescheidenheit. Ich tue Gutes und rede darüber. Hetzt nicht von Supermarkt zu Supermarkt, gönnt Euch ein Einkaufserlebnis beim Edelgreißler. Kennt Ihr den einzig leistbaren Luxus? Ich entdecke diesen mit Euch gemeinsam.“ Dem ist nichts hinzuzufügen.

*Haus der Mode und Spezialitäten*

*Hauptplatz 19, 9640 Kötschach-Mauthen*

*Tel.: 04715/246*

*www.genussfestspiele.at*

**SCHLAFPLÄTZE**

Empfehlenswerte Unterkünfte im Gailtal.

**9 Landhaus mit Stil**

Im Landhaus Kellerwand von Mutter Sissy und Tochter Stefanie Sonnleitner speist man vorzüglich, wohnt ungemein stilvoll – und wenn man will, bucht man auch noch ein Kochseminar und schaut den beiden Damen über die Schulter. Ein absolutes Highlight ist die fantastisch sortierte Weinkarte. DZ ab € 54 p. P.

*Landhaus Kellerwand*

*9640 Kötschach-Mauthen*

*Tel.: 04715/269*

*www.sissy-sonnleitner.at*

**10 Gasthof mit Haus-Kino**

Waren es vorher Mutter und Tochter, so sind es hier zwei Schwestern, die den neu hergerichteten Gasthof Grünwald samt dazugehörigem Hotel betreiben: Ingeborg, die erstklassige Köchin, und Gudrun Daberer, die den Service überhat. Besonderes Schmackerl: Zum Haus gehört auch ein Kino, je nach Witterung an der Luft oder im Saal. DZ ab € 29 p. P.

*Gasthof Grünwald*

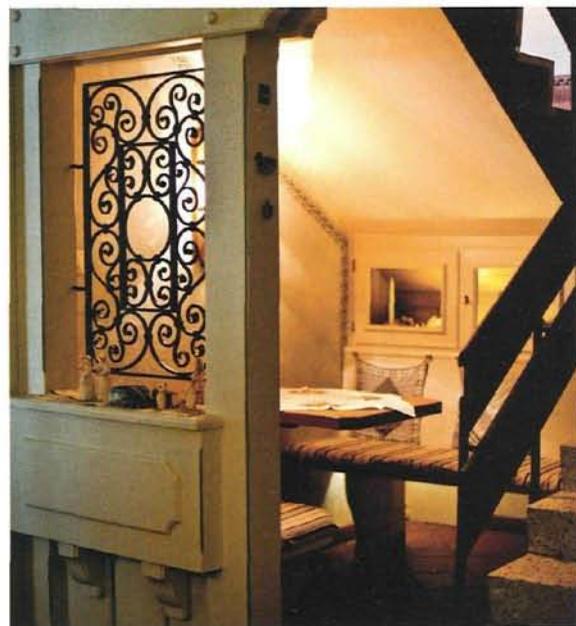
*St. Daniel 17, 9635 Dellösch*

*Tel.: 04718/677*

*www.dellösch.thelounge.net*



**Wenn's draußen friert und schneit, tut es gut, wenn man kulinarisch verwöhnt wird. So etwa in Kötschach-Mauthen im Landhaus Kellerwand von Sissy Sonnleitner, wo es auch ganz kuschelige Ecken nur für zwei gibt (rechts).**



Die Nacht ist eisig kalt, die Betten bei den Schwestern Daberer, zu deren Gasthaus ein Hotel gehört, sind wohliger warm. Und zum Frühstück gibt's Speck. Eine perfekte Grundlage, denn die letzte Station auf unserer Reise ist der Winzer Werner Holzfeind. Der baut, und das ist ziemlich grenzwertig, in 760 Meter Seehöhe Wein an. Rot und weiß. Rund 300 Liter jährlich. Wenn das Wetter mitspielt. Wir kosten einen Sauvignon Blanc 2006, abgefüllt in der Halbliterflasche. Glänzend! „Darf ich“, frage ich, „ein paar Flaschen haben?“ „Tut mir leid“, sagt Holzfeind, „2006 hatte ich vom Sauvignon genau neun Liter. Und dieser war der letzte halbe ... Aber ich geb dir gern einen anderen.“

Dir. Wie sagte Herwig Ertl so schön? Man kommt als Sie-Gast und geht als Du-Freund. ☺

**ServusTV-Tipp:** „Wohl bekomm's – Käse, Laib und Leben“. Dienstags ab 19.45 Uhr auf ServusTV.