

Kennst du das Land, wo die Zitronen blühen? Nein, es ist nicht Italien, es liegt weiter im Norden, am Fuß der Kärntner Karawanken. Dort kultiviert Michael Ceron in seiner Bio-Zitrusgärtnerei fast dreihundert Sorten Zitrusfrüchte, vorwiegend Zitronen. Es ist eine in Europa einzigartige Kollektion, und die meisten italienischen Zitrusbauern würden darüber staunen, haben sie doch höchstens eine Handvoll Sorten in ihrem Bestand. Dennoch findet der österreichische Gärtner seine Inspiration im Süden, denn der Grundstock seiner Sammlung stammt aus den historischen Pflanzungen der Medici in der Toskana, die seit dem sechzehnten Jahrhundert die Zitruskultur pflegen. Schon die Namen vieler Früchte – Quattrochi, Citrus Ponderosa, Fiorentina oder Siciliana foglia stretta – besitzen einen wunderbaren Klang, und ihre Formen sind kleine Kunstwerke der Natur und der Züchtung. Die wild gewachsenen Rundungen und kuriosen Oberflächen spotten jeder EU-Norm und der gängigen Handelsware.

Seine Zitronen pflegt Michael Ceron nicht zur botanischen Erbauung, sondern für die Kochkunst. „Diese Früchte sind Gewürze“, schwärmt er, und man spürt, dass er geradezu verliebt ist in sie – besonders wenn er eine Zitrone mit der bloßen Hand zerdrückt. „Auf die Reife kommt es an“, mahnt er, „sie muss punktgenau sein. Dann kann man die Zitronen essen wie anderes Obst, sogar mit Schale.“ Aber

ESSEN & TRINKEN



dazu sind sie eigentlich viel zu schade, denn in der Küche lässt sich jedes Gramm von Fruchtfleisch, Saft und Schale verwenden. Weil diese Zitronen kaum noch Säure haben, können sie wie Öl und Essig bei der Verfeinerung von Speisen eine tragende Rolle spielen. Deshalb kommen inzwischen Köche aus ganz Österreich, um sich in der Zitrusgärtnerei einzudecken, auch wenn manch rares Exemplar bis zu vierzig, fünfzig Euro pro Stück kosten kann.

Der Zitrusgarten ist ein Beispiel für den kulinarischen Kulturaustausch im Grenzgebiet zwischen Österreich, Italien und Slowenien, der als Alpen-Adria-Gastronomie mittlerweile ein prägnantes Etikett besitzt. Der Süden und der Norden, Alpen und Mittelmeer, Habsburg und Italianità, Kärnten und Friaul, Slowenien und Venetien sind dabei eine fruchtbare Verbindung eingegangen. Ein Pionier dieser Zusammenarbeit ist Hans Tschernik. „Kärntner Wirte für Kärntner Produkte“ hieß schon vor Jahrzehnten das Motto seiner traditionsreichen Gastwirtschaft Tschebull am Faaker See, zu einer Zeit, als noch niemand von regionaler Küche schwärmte. Aber Tscherniks Vorstellung von Regionalität schloss von vornherein eine Zusammenarbeit mit Produzenten aus dem benachbarten Friaul und aus Slowenien ein, sogar als Jugoslawien noch existierte und der Austausch wegen der Zollschranken schwierig war. Daraus ist, ganz ohne offiziellen Zusammenschluss, eine Kooperation der Regionen und der Berufsgruppen entstanden, die sich beständig erweitert hat.

Der Tschebull ist ein gastronomisches Urmeter in Kärnten. Der Name des Gasthauses, 1849 gegründet und seither im Familienbesitz, leitet sich ab vom slowenischen Wort für Zwiebel. Die Küche verkörpert eine Wirtshauskultur im besten Sinne, raffinierte Einfachheit mit einer klaren, unmissverständlichen Linie – ein „kulinarisches Heimatwerk“. So kombiniert die Speisekarte zur kalten Jahreszeit österreichische Hausmannskost mit sonnigen italienischen Nuancen: Gänsekutteln mit Tomaten, Salbei und Limone oder Kohlröhladen mit Zitronen-Thymian-Aroma. Ein italienisch-österreichisches Gemeinschaftswerk sind auch die Nudelgerichte: Neben der klassischen handgeknetelten Kärntner Kasnudel gibt es Kärntner Gnocchi mit Friulaner Ricotta, Zwölf-Dotter-Tagliatelle mit Tomaten und Basilikum oder zerrissenen Nudelteig mit Bauernquark, Grieben, Wurzelspek und saurem Rahm.

Weniger bodenständig, dafür mit Hummer, Froschschenkeln und Gänsestopfleber, hat Sissy Sonnleitner vor Jahrzehnten ihre Kochkarriere begonnen. Aber, so hat sie sich eines Tages gefragt, was sollen solche Sachen in einem entlegenen Kärntner Dorf am Plöckenpass? Längst hat sie deshalb die Küche in ihrem Landhaus Kellerwand umgestellt auf die Verwendung regionaler Produkte von diesseits und jenseits der Grenze und so die Kärntner mit der friulanischen Küche vermählt. Als frühe Protagonistin der Alpen-Adria-Gastronomie erkannte sie sich zeitweise einen Michelin-Stern und drei Hauben von Gault Millau. Zusammen mit ihrer Tochter Stefanie vertritt sie inzwischen in konsequenter Abkehr vom ehrgeizigen Sternekokoch eine Küchenphilosophie, die auf Einfachheit basiert. „Einschränkung bietet den Raum zur Perfektionierung“, meint die erfahrene Köchin. Dabei denken Mutter und Tochter zugleich an die prekäre Ernährungssituation in der Welt: „Wir kochen so“, meint Stefanie, „dass wir am globalen Mittagstisch niemand etwas wegnehmen.“ Den-

Ein kleines Resümee des Universums

Heimat endet nicht an der Landesgrenze. Das beweist die Region zwischen Alpen und Adria im österreichisch-slowenisch-italienischen Dreiländereck auf köstlichste Weise. *Von Volker Mehnert*



Der schönste Ort im ganzen Friaul: Die Osteria di Ramandolo mit ihren hundertjährigen Kastanienbäumen

Fotos Volker Mehnert

noch stehen Lebensfreude und Genuss im Mittelpunkt, weshalb die Mutter ergänzt: „Auf zum Verzicht wäre schließlich für ein Gasthaus absurd.“

Noch nie mit Hummer, Seesunge oder Jakobsmuscheln hantiert haben die Kochkünstler der Familie Sicher in Tainach, denn sie verfügen über eine eigene Fischzucht vor der Haustür. Bachforellen, Regenbogenforellen, Seeforellen, Huchen, Bachsaibling und Bachkrebse wachsen dort in natürlicher Umgebung auf, werden klassisch geräuchert und gedünstet sowie als Sushi-Kreationen, Ceviche oder Carpaccio serviert. Hinzu kommt eine köstliche Rarität: Kaviar vom Bachsaibling. In jahrelangen Experimenten hat Michael Sicher diese Delikatesse veredelt. Sie ist aufwendig herzustellen und kaum zu kopieren, weil Wasserqualität, Temperatur und die Art der natürlichen Konservierung einzigartig sind. So spielen die strahlend orangen Kaviarkugeln nicht nur die Hauptrolle in der Küche der Sichers, die mit drei Hauben ausgezeichnet und damit unstrittig Österreichs bestes Fischrestaurant ist. Auch viele Köche aus dem Alpen-Adria-Raum stehen in Tainach Schlange, um zumindest eine kleine Portion dieser brillanten Saiblingsperlen zu ergattern.

Herzstück der Alpen-Adria-Gastronomie und Schnittpunkt des kulinarischen Dreiländerecks ist der Benediktinermarkt in Klagenfurt. An mehr als hundertdreißig Marktständen, die sich auf dem Benediktinerplatz und in den angrenzenden Straßen ausbreiten, bleiben keine regionalen Wünsche offen. Vertreten sind die Bauern aus der nahen und fernen Umge-

bung mit allem, was Landwirtschaft und Viehzucht bereitstellen: der Kucher Josef aus Pischeldorf mit Wurst und Speck; Familie Thausing aus Magdalensberg mit Leinöl, Sonnenblumenöl, Hanföl und Walnussöl; die Morak Stefanie aus Poggersdorf mit selbstgemachten Sülzen und Knödeln; der Weratschnig Stefan aus Grafenstein mit Speck, Schmalz und Würsten. Vierzig Stände sind eigens für die „Kripperinnen“ reserviert: Kleingärtnerinnen und Hausfrauen, die mit Pilzen, Beeren, Karotten und Kohlköpfen, mit selbstgemachten Knödeln, Kasnudeln und Gugelhupf zur kulinarischen Fülle beitragen. „Wir sind der Ersatz für die Greißlerei“, sagt der Marktleiter und meint damit die fast ausgestorbenen Tante-Emma-Läden.

Mehr als ein Dutzend Händler reisen direkt aus Italien und Slowenien an: die Friulaner mit Pancetta, Pecorino und Prosecco; der Metzger aus San Daniele mit Prosciutto, Lardo und Osso Collo; der Bäcker aus dem Grenzort Tarvisio mit Ciabatta, Panini und Grissini. Die Fischhändlerin Angelica liefert frühmorgens Oktopus, Muscheln, Seesungen und Barsche von Triest herauf. Familie Jacončič sorgt für Obst, Schnäpse und Weine aus Slowenien. Irgendwo zwischen den gestapelten Delikatessen versteckt sich außerdem die „Kochwerkstatt“ von Christian Cabalier, der schon in großen Häusern gekocht hat, zehn Jahre lang in Kroatien tätig war und nun in seine Klagenfurter Heimat zurückgekehrt ist. Hier komponiert

er in rustikaler Umgebung ein delikates Alpen-Adria-Potpourri, fast ausschließlich mit Produkten des Marktes.

Die appetitlichen Anreize des Benediktinermarktes machen Lust auf tatsächliche Grenzüberschreitungen, Slowenien liegt ja gleich vor der Haustür. Das Land ist bislang ein unbedarfter Neuling auf dem kulinarischen Globus, und böse Zungen behaupten, man möge hier alles etwas derber, und die Köche hätten noch immer einen kommunistischen Gaumen. Ana Roš freilich widerlegt diese Vorstellung restlos. In ihrem Restaurant Hiša Franko in Kobarid, einem abgelegenen Dorf in den rauhen Bergen nahe der slowenisch-italienischen Grenze, praktiziert sie einen zartfühlenden Umgang mit dem Geschmacksinn ihrer Gäste. Nicht nur der Restaurant-Testern von Gault Millau gilt sie seit Jahren als beste Köchin Sloweniens; im Oktober 2015 hat sie erstmals drei Hauben erhalten.

In die Wiege gelegt war ihr das nicht. Nach Ausbildung an einer Diplomatenhochschule stand ihr eigentlich die Welt offen, doch fast ohne Kochkenntnisse übernahm sie zusammen mit ihrem Mann das entlegene Gasthaus. Während sie zunächst als Bedienung im eigenen Betrieb arbeitete, eignete sie sich ein zeitgemäßes Kochwissen an, das sie jetzt in einen weltweiten-traditionellen Stil einfließen lässt, den sie fest im Lokalen verankert. In einem Selbstporträt von „Anina Kuhinja“, Anas Küche, ist bezeichnenderweise kaum von der Köchin die Rede, stattdessen schwärmt sie von Janko, Loredana und Irena, ihren Bezugsquellen, sowie von den Cikas-Kühen auf der Alm und

den Forellen aus dem Bach Posočje. Die Gäste freilich staunen, wie sie mit ihren „Null-Kilometer-Zutaten“ aus der unmittelbaren Nachbarschaft zaubert, die sie durch ausgewählte Produkte von der Adria bis zu den Alpen ergänzt: Forellen aus eigener Zucht kommen roh mit Fenchelpollen, Joghurt und Apfel auf den Teller. Austern aus Istrien bereitet Ana Roš mit schwarzer Gerste und Mortadella-mousse zu, Wachteln mit Rhabarber und gedünstetem Buchweizen, und Teigtaschen füllt sie so bodenständig wie mutig mit kandierten roten Zwiebeln, flüssigem Kürbis oder Ochsenschwanzsuppe. Der kommunistische Gaumen ist hier entschieden passé.

Das italienische Pendant zu Hiša Franko erreicht man nach einer abenteuerlichen Bergfahrt von Kobarid über die Grenze nach Nimis. Landschaftlich und kulinarisch konzentriert sich die Quintessenz des Alpen-Adria-Gefühls in Ramandolo, einem kleinen Ort im Friaul, mitten in den Weinbergen des Collio. Der schönste Platz weit und breit ist die Terrasse der Osteria di Ramandolo mit ihren hundertjährigen Kastanienbäumen und der benachbarten Kapelle aus dem fünfzehnten Jahrhundert. Von hier aus reicht der Blick an klaren Tagen nach Süden bis zur Adria, und im Norden sind die Gipfel der Karnischen Alpen zu erkennen. „Ein kleines Resümee des Universums“ nannte der Dichter Ippolito Nievo die Region ein wenig euphorisch, der reizvolle Inbegriff des Alpen-Adria-Raumes ist sie allemal.

Der Stil der Küche von Pietro und Ilenia Greco harmoniert mit dieser Umgebung. Speck, Schinken und Lardo aus dem nahegelegenen San Daniele gehören unvermeidlich auf den Vorspeiseteller, anschließend muss man die traditionellen Cjarsons probieren: Teigtaschen, gefüllt mit Ricotta, Pinienkernen, Rosinen und Minze, überzogen mit Butter und Splintern von Montasio-Käse, der von einem Bergmassiv aus der Nachbarschaft stammt. Als Begleitung kommt natürlich nur ein Glas Ramandolo in Frage, eine Weißweinarbeit, die in der Regel mit einer unaufdringlichen Spur von Reststübe ausgebaut wird und mit leuchtender Bernsteinfarbe im Glas funkelt. Ein weiterer Gang könnte dann die Adria thematisieren: mit Tintenfisch gefärbte schwarze Tagliolini, dazu geräucherte Meeräsche, Kirschtomaten und Rucola, begleitet von einem Verschnitt aus Ribolla Gialla und Malvasia Istriana, einem slowenischen Weißwein aus der Region Brda. Das Hauptgericht, geschmortes Rehglasch mit gerösteter Polenta, führt in die Berge Sloweniens und könnte kombiniert werden mit einem kraftvollen roten Teran Reserva aus Ograda in Istrien. Fürs Dessert stehen grenzüberschreitend einige ungekünstelte Klassiker zur Auswahl: Tiramisu, lauwarmer Apfelstrudel oder eine slowenisch verfreimete Kürbis-Gubana. An alledem könnte sich getrost das ganze Universum orientieren.

Die Alpen-Adria-Delikatessen lassen sich also durch eine spannende Rundreise durch drei Länder erkunden. Aber man könnte sich stattdessen auch ganz einfach dem überschäumenden kulinarischen Enthusiasmus von Herwig Ertl aussetzen. Vor zwei Jahren hat er den biedereren elterlichen Kaufmannsladen in Kötschach-Mauthen gründlich auf den Kopf gestellt und ein erstaunliches Basislager für Feinschmecker eingerichtet. Darin sammelt, propagiert und verkauft er die Produkte des regionalen kulinarischen Handwerks. Dabei begegnen sich jedoch nicht nur Gailtaler Speck, Lemoncelo aus Triest, Wolfsbarsch aus Portorož, Meersalz aus den Salinen von Secovlje, Prosciutto aus San Daniele und Grappa aus Udine – Ertls „Edelgreißlerei“ dient auch als Treffpunkt für alle lokalen und regionalen Querköpfe, die tagaus, tagein einen Wahlkampf für mehr Qualität und mehr Genuss betreiben.

„Ich habe einen Lehrauftrag“, sagt Ertl von sich selbst, und so streitet er gegen die Billigprodukte im Regal, kämpft gegen das Verfallsdatum bei Lebensmitteln und für einen neuen Begriff von „bio“, der sich nicht in einem Aufkleber erschöpft, sondern als Abkürzung für „bin in Ordnung“ steht: für Erzeugnisse aus machbarer, naturnaher Produktion, aus der sich am Ende auch ein vernünftiger Preis ergibt. Weil „Heimat nicht an der Landesgrenze endet“, ist er auf „grenzgenialen Wegen“ auch ständig unterwegs in Friaul und in Slowenien, um über den Tellerand zu schauen und kulinarische Freundschaften zu schließen. So ist der Mann die ebenso bodenständige wie rastlose Personifizierung einer konsequenten gastronomischen Alpen-Adria-Vision.

Fortsetzung von Seite 1

Ostern in Jerusalem

links. Das diente der besseren Verteidigung, kein feindliches Heer sollte unbegrenzt in die Innenstadt stürmen können. Die Sicherheit heute trägt automatische Waffen und Funkgerät. Es sind Wachmänner, die jüdische Kinder und ihre Mütter, die in der Altstadt leben, immer begleiten. Seit Israel 1967 auch die Altstadt eroberte, lassen sich immer mehr jüdische Familien in den arabischen Vierteln nieder. Für sie ist das eine Rückkehr, für die Einwohner sind die Israelis Fremde, die die Araber verdrängen wollen. Gute Nachbarn sind sie auch nach fast fünfzig Jahren nicht geworden.

Auf dem Weg vom Damaskus-Tor in Richtung Via Dolorosa und Klagemauer führt die schmale Talstraße durch eine kleine Unterführung. Darüber steht das Wittenberg-Haus. Es hat seinen Namen von dem jüdischen Russen, dem es im neunzehnten Jahrhundert gehörte. Vor knapp zwanzig Jahren kaufte es eine jüdische Organisation, die den Siedlern nahesteht. Das Haus wurde bekannt, weil auch der spätere Ministerpräsident Ariel Scharon dort eine Wohnung erwarb. Wenige Meter davon entfernt ereignete sich am 3. Oktober vergangenen Jahres die erste tödliche Messerattacke in Jerusalem. Ein Palästinenser erstach einen jungen israelischen Vater, der mit seiner Familie auf dem Weg zur Klagemauer war, und einen Rabbiner, der ihnen zu Hilfe eilte. Die Welle der Gewalt hatte die Altstadt erfasst und ist bis heute nicht abgeebbt. In den Tagen danach durften nur noch Araber in die Altstadt, die dort wohnen oder Geschäfte besitzen. Unter den Einwohnern kursierten wilde Gerüchte, zum Beispiel, dass die israelische Polizei die Straße ganz für Muslime sperren könnte. Das Leben, das früher weiter unten die Kreuzung von Talstraße und Via Dolorosa prägte, ist seitdem nicht mehr zurückgekehrt.

Wenige Stufen führen dort hinauf zu einer unscheinbaren Holztür. Darüber erhebt sich das Österreichische Hospiz. Das Pilgerhaus ist eine Oase in der



Altstadt. Es gibt Wiener Schnitzel, Apfelstrudel und eine grandiose Aussicht vom Dach des Gebäudes hinüber zur goldenen Kuppel des Felsendoms, vor allem aber eine Erholungspause vom anstrengenden Treiben vor der Pforte, die sich immer seltener öffnet. In diesen Tagen ist es leicht, im Garten des Gästehauses einen freien Tisch zu finden. Das war früher anders. „Es kommen weiter viele Stornierungen. Die Gruppen werden auch kleiner“, sagt Schwester Bernadette Schwarz, die Vize-Rektorin des Hospizes. Sie hat noch ganz andere Zeiten miterlebt. „Die Gewalt ist nicht organisiert und gilt nicht uns oder den Touristen. Während der zweiten Intifada war alles viel schlimmer“, erinnert sich Schwester Bernadette. Inzwischen ist die Lage nicht mehr ganz so trostlos wie im Januar und Februar, aber oft sind nur ein Fünftel der 124 Betten belegt.

Dabei hat das Haus den Gästen viel zu bieten. Von einer Loge aus blickt man hinunter auf die Via Dolorosa, die zwischen der dritten Station und der fünften Station auf der Talstraße verläuft. Unten gehen schon vor der großen Prozession am Karfreitag Pilgergruppen den Kreuzweg entlang. Um Jesus nachzufühlen, legen sich einige dabei ein echtes Holzkreuz auf die Schulter und tragen es bis zur Grabeskirche. In früheren Jahren herrschte in dem kleinen Laden an der zweiten Station, an der Jesus das Kreuz nahm, in den Ostertagen Hochbetrieb. In diesem Jahr stapeln sich dort die Holzkreuze in allen Größen und Gewichtsklassen bis zu fünfzig Kilogramm. Bisher konnten sich die Altstadtbesucher am Karfreitag sicher sein, zumindest einen leibhaftigen Heiland mit Kreuz und Dornenkronen zu sehen. Fotografen und Kameralente lieben jenen amerikanischen Pilger, der jedes Jahr mit seinen Freunden Jesus und seine Begleiter spielt. Für gewöhnlich fließt Theaterblut bei dem Spektakel. Nicht nur die Bewohner der Talstraße hoffen, dass es dabei bleibt.

Informationen: Staatliches Israelisches Verkehrsbüro, Telefon: 030/203 9970, www.goisrael.de.



Nichts für Vegetarier: Die heilige Dreifaltigkeit der Küche in der Region Alpe Adria.

Grenzüberschreitender Genuss

Restaurants: Kochwerkstatt, Benediktinerplatz, Stand 15, A-9020 Klagenfurt; Sicher, Mühlenweg 2, A-9121 Tainach; Das kleine Restaurant, Kadischenallee 22, A-9504 Villach (internationale Kreativität auf regionaler Grundlage); Markt Café, Warmbaderstraße 34, A-9585 Gödersdorf (Nudelgerichte in immer neuen kreativen Varianten aus der hauseigenen Nudelfabrik); Der Tschebull, Seesuferstraße 26, A-9580 Egg am Faaker See; Landhaus Kellerwand, Mauthen 24, A-9640 Kötschach-Mauthen; Ogris, A-9072 Ludmannsdorf/Bilčovs 13 (bodenständige slowenische Küche in einem Dorf an der österreichisch-slowenischen Grenze); Hiša Franko, Staro Selo 1, SI-5222 Kobarid; Osteria di Ramandolo, Via Ramandolo 22, I-33045 Nimis.

Feinkostläden: Friess Feines Haus, Gewerbezeile 2, Maria Gailerstraße 53, A-9500 Villach; Finkensteiner Nudelwelt, Warmbaderstraße 34, A-9585 Finkenstein; Der Zitrusgarten, Blumenweg 3, A-9583 Faak am See; Edelgreißler, Hauptplatz 19, A-9640 Kötschach-Mauthen.

Markte: Benediktinermarkt in Klagenfurt, täglich außer sonntags in den Markthallen, donnerstags und samstags zusätzlich im Freien, freitags Biomarkt. Alpen-Adria-Genussmarkt, freitags in Villach.

Information: Urlaubsinformation Kärnten, Völkermarkter Ring 21, A-9020 Klagenfurt, Telefon 00 43/46/3 3000, www.kaernten.at.