

reisen mit genuss
alpe adria magazin

**Die besten
Wirtshäuser**
Wo Backhendl und
Schweinsbraten
schmecken

Österreichische Post AG, MZ 23Z044040 M, Kärntner Monat Zeitungs-GmbH, Eiskellerstraße 3/2, 9020 Klagenfurt am Wörthersee, Nr. 48, November 2023, Foto: Shutterstock.com/RossHelen

€ 7,90

TRIEST – FEST FÜR DIE SINNE

Die Geheimtipps der Insider:
urige Buffets, beste Bäcker,
gemütliche Cafés und
Restaurants mit Meerblick

Venedig echt

Wo man in der Serenissima
noch richtig authentisch
und leistungsfähig schlemmt

Überflieger

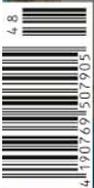
Skisprung-Olympiasieger
Thomas Morgenstern zeigt
sein Savudrija

X-Mas am Meer

Salzluft und Zimtduft:
Weihnachten in Grado,
Caorle und Opatija

Pulverträume

Grandiose Ausblicke
warten bei Skitouren
in die Kärntner Berge



MOLTOBUONO

Unsere Produktdetektive waren wieder aktiv und haben Köstliches und Praktisches entdeckt: Whisky aus Kärnten, Stör-Gulasch aus Salzburg und eine kroatische Steaksauce mit Trüffel.

MIRA GRÖTSCHNIG-EINSPIELER, OLIVER PICHLER, WERNER RINGHOFER



Prosecco buono | Prosecco hat immer Saison, allerdings bitte kein Massenprodukt unter 10 Euro. Ist man einmal in der Prosecco-Weinstraße in Valdobbiadene unterwegs, in dieser kunstvoll arrangierten Menagerie aus steilen Weinbergen, romantischen Dörfern und kurvenreichen Sträßchen, lernt man, was guter Prosecco heißt. Hat man keine Zeit zum Shopping vor Ort, bestellt man bei Andreola, einem der besten Prosecco-Winzer – zum Beispiel den Prosecco Col del Forno. In der Nase begeistern Salz und Zitrone, zarter grüner Apfel und weiße Blüten. Am Gaumen sehr knackig, schöne Perlage. 0,75 l, € 14,20, andreola.eu/e-shop/



Kärntner Whisky | Whisky aus Kärnten? Ja, geht! Andrea und Herbert Müller erzeugen in Bad St. Leonhard mit ganz viel Herz Essige, Gin, Edelbrände – und eben ihren Single-Malt-Whisky Leoney. Die ersten zwei Jahre verbringt der Jung-Whisky in Jack-Daniels-Bourbon-Fässern, dann kommt er noch in Sherry-Fässer. In der Nase hat er würzige Getreidenoten, genussvolle Karamell- und Vanilletöne sowie ein dezentes Raucharoma, am Gaumen wuchtige Süße, Aromen von Sherry und viel reife Frucht. Im Abgang kommen intensive Würze, reife Frucht und Eichenholz. Warmes Malz klingt nach. 0,50 l, € 44,00, www.manufaktur-mueller.at

Wien in der Flasche | Einer interessanten Herausforderung haben sich die „Kesselbrüder“ gestellt. Wie würde Wien schmecken, wenn die Stadt ein Gin wäre, haben sie sich gefragt. Herausgekommen ist der Wien Gin. Geschmacklich steht vor allem der Holunder im Fokus, ein Botanical, das in Wien schon seit jeher eine große Bedeutung hat – sei es als der Holundersaft, den die Oma immer schon selbst gemacht hat, oder als Zutat für verschiedene Wiener Gerichte. In der Nase und am Gaumen zeigt sich neben Wacholder und Zitrusnoten vor allem der Holunder, umgarnt von Orangen und der Muskatnussblüte. 0,7 l, € 39,90, www.kesselbrueder-shop.com



Beeren, süß und wild | Gutes aus Kärntner Wildbeeren, das ist das Geschäftsmodell von Claudia Oschoung aus Wernberg. Sie sammelt in ihrer Umgebung Wildfrüchte und Kräuter – daraus werden spannende Fruchtaufstriche und Gelees, Chutneys, Essige, Sirupe und Liköre produziert. Da gibt's z. B. Löwenzahnblütengelee, Maiwipferlsirup, Schwarzbeerenaufstrich mit Thymian oder Apfelbeeren mit Birnenquitte. Zu beziehen via kaerntnerwildbeerenundco.at oder im Genussshop der Finkensteiner Nudelfabrik in Müllnern bei Villach, Aufstriche gibt's hier ab 7,20 €.

Merino mit Isolations-Plus | Recycelte Wolle, Merinowolle und ergänzende Polyesterfasern sind der Materialmix, aus dem Merino-Spezialist Smartwool seine „Smartloft“-Westen (€159,95) und Jacken (ab 179,95) schneidert. Sie sind ideale, wärmende, klein packbare Überzieher und deshalb gerade auf Reisen unverzichtbar. Jacke wie Weste, die es für Damen und Herren gibt, sind leicht und robust. Sie spenden angenehme Wärme, ohne den Körper zu überhitzen. Die Smartloft-Jacken und -Westen bestehen aus von Smartwool selbst entwickelten Materialmischungen, sie sind für beste Bewegungsfreiheit dehnbar. Und etwas Nässe kann ihnen nichts anhaben. www.smartwool.eu



Grazer Kaffeecuvéés | Graz ist ein guter Boden für Kaffeeröstereien, immer mehr kleine, feine Betriebe schießen aus dem Boden. Einer davon ist Paul & Bohne, betrieben von Paul Sorger-Domenigg. Das Sortiment besticht mit Kaffees aus Afrika, Asien und Lateinamerika. Um die besten Sorten zu finden, bestellt er laufend neue Muster aus aller Welt und röstet sie zur Probe. Ein Team verkostet sie dann in einem mehrstufigen Prozess und sucht sich die besten Proben aus. An mehreren Grazer Standorten kann man sich die begehrten Bohnen für die private Kaffeemaschine besorgen oder im Webshop zugreifen. Die Mischungen begeistern mit weichen, runden Aromen. 250 g ab € 8,90, <https://paulundbohne.at/produkte/>



Mit der Kraft der Enzianwurzel | Enzo Alpin ist buchstäblich verwurzelt mit dem Salzburger Lungau. Für Enzo Alpin werden die Wurzeln des gelben Enzians zu besonderen Getränken verarbeitet. Der gelbe Enzian steht unter Naturschutz und darf nur mit Genehmigung geerntet werden. Die natürlichen Bitterstoffe der Enzianwurzel sorgen für einen speziellen Bittergeschmack – zusammen mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen ergibt das eine spritzige Erfrischung: als Enzo-Alpin-Limonaden Enzo und Rosi oder als Enzian-Sirup – eine bitter-sanfte Softvariante zum Verdünnen. Enzo und Rosi € 1,60 pro Flasche, nur Werksverkauf in *Steindorf 65, 5570 Mauterndorf*, Sirup im Webshop: 0,25 l € 10,90, www.enzoalpin.at



Roter Exote | Die Steiermark assoziiert man mit Sauvignon Blanc oder Chardonnay, mit Rotweinen eher nicht. Das oststeirische Weingut Thaller ist aber eine Ausnahme. Koarl Thaller ging immer schon andere Wege. Mit seinem Weinschloss erregte er Aufsehen und der „Rochus“ – nun verantwortet von seinen Kindern Katharina und Karl – entwickelte sich zu einem roten Flaggsschiff, eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweigelt. Der weiche runde Merlot ist mit 50 % das Herzstück, drei Jahre lagert er im kleinen Holzfass. Die Cuvée glänzt mit charmanter Dörrfrucht, ummantelt von kraftvollem Tannin, edlen Schoko-, Zimtnoten, ausgestattet mit schöner Länge. € 22, www.weinschloss-thaller.at/weinshop



Innovatives Unterwegs-Essen | Fertigessen, das gut und „echt“ schmeckt, anzubieten, lautet der Anspruch von Firepot. Frische Zutaten, wenig Salz, keine künstlichen Zusatzstoffe, kein Palmöl und spezielles Haltbarmachen durch Trocknung/Dehydrierung sorgen für naturbelassenen Geschmack. Etwa zwei Dutzend Gerichte, teils vegan, teils glutenfrei, stehen zur Wahl. Beispielsweise Steinpilzrisotto, Toskanischer Eintopf, Chili con Carne, Bratapfelporridge u.v.m. (ab € 7,95 pro Portion). Zur Outdoorzubereitung hat sich das Kocher-Set von Soto (Amicus Stove als Brenner und New River, Topf mit Deckel, € 74,95) bewährt. www.firepotfood.com | www.sotooutdoors.eu



Unterwegs warm essen | Eine warme Suppe für unterwegs. Essenswarm zu haltendes Müsli oder Porridge. Ein gewärmtes Fertiggericht, das für später warm bleiben soll. Oder Obst bzw. Gemüse, das man kühl mitnehmen will. Vier von vielen Gründen, die allesamt für Thermoessensdosen sprechen, die Warmes viele Stunden lang warm, ebenso wie Kaltes anhaltend kühl halten. Sehr bewährt haben sich für diese Aufgabe die „Insulated Food Jar“-Modelle von Hydro Flask. Es gibt sie ab € 39,95 in drei Größen (12 oz = 0,35 Liter, 20 oz = 0,6 Liter und 28 oz = 0,8 Liter). Sie sind robust, auslaufsicher, einfach zu reinigen und halten den Inhalt verlässlich viele Stunden lang warm bzw. kalt. www.hydroflask.com



Siegerspaghetti | Spaghettikauf ist Geschmacksache – fast jeder hat seine Favoriten. Nun gibt's da auch Vergleichstests – in einem der Süddeutschen Zeitung haben die in Bronzeformen hergestellten Spaghetti von Alnatura mit 9 von 10 Punkten den Sieg erkocht. Zitat: „Auffällig sattgelb, mit angegebener Kochzeit auf den Punkt gar, guter Biss. Erstaunlich günstig.“ Zweiter wurden die Nudeln von Gambero (8 Punkte), die Barilla No. 5 bekamen 6 Punkte, die De Cecco No. 11 wurden als durchschnittlich (5 Punkte) bewertet. Alnatura-Nudeln gibt's z. B. bei Müller, Billa.



Kärntner Gruyere-Alternative

| So kann's gehen: In Wien bei Feinkostspezialist Meinkl am Graben an der Käsetheke nach einer Austroalternative zum französischen Gruyere-Käse gefragt. Die Antwort: Probieren Sie einmal den Mölltaler Almkäse Selektion von Kärntnermilch, zwölf Monate gereift. Und, ja: wunderbar geschmacksstark, würzig, cremig – seither schon mehrmals nachgekauft. Den mehrfach prämierten Käse gibt's in den Kärntnermilch Genuss-Meierei-Shops (z. B. in Villach, Spittal, Hermagor) und auch bei Interspar oder in Wien bei Meinkl am Graben.



Unterwegs-Ordnungs-Helfer | Strukturiertes Packen vor der Abreise ist nicht schwer, unterwegs Ordnung zu halten hingegen schon. Weil man nicht auspacken kann oder will, herrscht im Koffer, der Reisetasche oder im Rucksack bald unübersichtliches Chaos. Deshalb gibt es Packhelferleins, die dazu beitragen, dass wir finden, wonach wir suchen. Als Zusatznutzen wird das Eingepackte auch vor Feuchtigkeit, Gerüchen oder Ungeziefer geschützt. Rucksack- und Taschenspezialist Osprey bietet drei Ordnungslösungen: wasserdichte Packsäcke mit praktischem Sichtfenster (Dry Sack with Window: 3 – 35 Liter, ab € 22,-), „Packing Cubes“, also Taschen in Würfelform (Set mit drei Größen € 50,-). Und „Zipper Sacks“, Packtaschen mit Zipp (Set mit 3 Größen € 35,-). www.ospreyeurope.com



Apfel-Nuss-Chili-Schmalz | Schmalz ist nicht gleich Schmalz. Die Genussfleischerei Bergmann in Großweikersdorf veredelt ihr Schmalz mit getrockneten Paradeisern und Ingwer. Die Lebercremes sind übrigens auch herrlich, zum Beispiel die Sorte Apfel-Nuss-Chili. Die Schweine stammen aus der GenussRegion Tullnerfelder und Weinviertler Schwein. Apfel-Nuss-Chili-Schmalz € 3,50, Chili-Lebercreme € 2,50, www.fleischerei-bergmann.at/shop

Trüffel, geschärft | Trüffelaroma, die Nächste: Hier versteckt sich der (bei vielen, aber nicht allen) beliebte Geschmack in einer scharfen Sauce, die perfekt zu Steaks, Burger und Fritten passen soll. Karlič Tartufi aus Istrien kombiniert das Aroma aus dehydrierten Trüffeln und Chili zum spicy Saucenerlebnis – wobei man hier allerdings nicht mehr von subtilen Trüffelaromen sprechen kann. Egal, Trüffelfans haben eine Möglichkeit mehr, den geschärften Edelpilz aromatisch einzusetzen. Gesehen im Karlič-Shop in Poreč bzw. auf karlictartufi.shop um 20 € für 100 ml.



Lavantaler Kernöl | Bei Kürbiskernöl denken wir natürlich in erster Linie an die Steiermark. Das dunkelgrüne Gold wird aber auch in Kärnten in bester Qualität produziert – etwa bei Hannes Hassler vulgo Binder in St. Michael im Lavanttal. Dort heißt es aber „Michöl“ – und ist auch in einer Variante mit Chili zu haben. Bei der Kärntner Ölprämierung wurde das Michöl übrigens mit Gold ausgezeichnet. Der halbe Liter in der Blechflasche kostet 12 €, z. B. im gut sortierten Haus der Region in Wolfsberg. Hannes Hassler hat auch Kürbiskerne in fünf Geschmacksrichtungen im Angebot.



Schokolade de luxe | Wenn schon Schokolade, dann eine hochwertige von Xocolat. Das Stammhaus in der Passage des Wiener Palais Ferstel wird von Chocolatiers wie Stéphane Bonnat oder Bertil Akesson als das bestsortierte Schokoladenfachgeschäft Europas oder sogar der Welt bezeichnet. Die Auswahl führt praktisch alles, was Kakao-Kunst ausmacht: von feinem Konfekt in großer Vielfalt bis zu Tafelschokoladen aus hocharomatischem Kakao. Valrhona, Cluizel, Amedei oder Domori – alle klingenden Namen sind vertreten. Auch die eigene Manufaktur steuert edlen Stoff bei. Standorte im Palais Ferstel in Wien, Baden, Graz, Linz und Innsbruck.
<https://xocolat.at>



Stör-Gulasch und Kaviar | Klar, Geheimtipp ist der Kaviar von Walter Grüll in Salzburg nicht. Aber so gut, dass man ihn sich gerade am Jahresende wieder einmal gönnen kann. Grüll musste Geduld beweisen, bis er endlich ernten konnte. Bis zu zwölf Jahre wartete er etwa auf den Störkaviar. Konservierungsstoffe kommen Grüll nicht in die Dose. Ein echtes Naturprodukt und wirklich hervorragend. Neu ist die Produktlinie „good mood food“: Chili con Stör, Sugo Frutti di Mare, Tuna Ćevapčići und Stör-Gulasch (gluten- und knoblauchfrei) im 300-g-Glas. Glasiert erwärmen, Pasta dazu und basta. Grüll versendet auch. Kaviar: 30 g € 42,-, Fischgläser: € 20,-. www.gruell-salzburg.at

Auf gut Däutsch | Auf gut Däutsch ist diese Tafel heftig inkonsequent, also weder Fisch noch Fleisch – bzw. weder Fisch noch Fleisch, um bei der orthografischen Sparversion zu bleiben. Denn: einerseits Fisch, andererseits Fleisch zu schreiben, das geht gar nicht. Wenn, dann muss man die S-Einsparung durchziehen. Noch dazu wird hier verzwiegen, ob es sich um Rindfleisch oder Chweinefleisch handelt, es könnte übrigens auch Chaffleich sein. Beim Fisch wird es sich wohl um einen Barch handeln, Dorch findet man ja eher in Norddeutschland. Ja, wir resümieren: deutsche Sprache, chwere Sprache!

*Gesehen vor einem Restaurant in Senj, Kroatien



Waldbeer mit Ausseerland-Aromen | Braumeister Axel Kiesbye hat seine Liebe zum Wald entdeckt. Seit 2011 bringt er jedes Jahr eine Edition heraus, die 13. Edition der einzigartigen Wildbiere zaubert den Mischwald im Ausseerland auf den Gaumen. Tanne und Vogelbeere geben dem Bier ihre Aromen. Der Grund? Die beiden stellvertretend für die bunte Vielfalt des Ausseer Mischwaldes. Auch Maiwipferlsüße spielt im Aromenreigen mit. Aromen von Brioche, Dörrobst und Honig gesellen sich noch dazu. Kiesbye Naturbrauerei, Waldbeer 2023 „Ausseer Mischwald“ (Vogelbeere/Tanne), € 3,30 (0,33 l) bzw. € 14,90 (0,75-Liter-Gourmetflasche) im Webshop, <https://kiesbye.at/produkt-kategorie/online-shop/biere/waldbeer/>



Gut fürs Herz | Mistelschnaps und Mistellikör sind in Kroatien sehr beliebt. Die Mistel soll ja bei hohem Blutdruck, Arterienkalk und nervösen Herzschmerzen helfen. Biska biljni liker heißt der Mistellikör des Weingutes Pervino, wir haben ihn in Novigrad in der beliebten Weinbar Mandrač by Pervino am Hafen entdeckt. Die 0,7-l-Flasche kostet dort 18.50 €. Mistelschnaps von Aura (nach einem Rezept keltischer Druiden) gibt's in den Aura-Shops in Istrien, man kann ihn auch bei Delikroat in Wien finden bzw. bestellen – www.delikroat.at

