

Karyntia: podróże do źródeł smaku

To podróż na południe Austrii: ku dolinom, do ich mieszkańców, ich smaków. Podróż do producentów tradycyjnej żywności – by poznać ich sztukę i posiadać przekazywaną z pokolenia na pokolenie wiedzę. By piec chleby, wytwarzać sery, warzyć piwo, obserwować życie pasieki i powstawanie fantastycznych specjalów kuchni regionalnej. To podróż po smakach Karyntii.

W natłoku codziennych spraw pojęcia „czas dla siebie” i „chwila spokoju” raczej rzadko są dla nas priorytetowe, choć niekiedy – nawet bez specjalnego wysiłku – można ten czas wygospodarować. A jeżeli uda nam się połączyć go z niespiesznym delektowaniem się znakomitą kuchnią regionalną, to właściwie jesteśmy już niemal w kulinarnym siódmym niebie.

Gaital i Lesachtal to karynckie doliny, w których ten brak pośpiechu odczuwa się na każdym kroku. To gwarancja udanej eksploracji świata lokalnych przysmaków i zaspokojenia tęsknoty za tradycyjnymi specjalami. Wizyta w obu dolinach stanowi swoistą podróż w czasie – wyprawę do pierwotnych źródeł smaku.

Osobą, która kultywuje i ożywia tradycje rzemiosła kulinarnego oraz z zaangażowaniem promuje związaną z nim filozofię, jest Herwig Ertl – smakosz i gospodarz sklepu-lokalu z regionalnymi delikatesami, a także prezes „Slow Food Convivium Alpe Adria”. W świecie kulinarnych doznań Herwiga unosi się niezapomniany zapach lokalnych produktów pochodzących od producentów z regionu alpejsko-adriatyckiego. „Próbować, smakować, odkrywać” to zasada, którą Ertl kieruje się w życiu. Pośpiech jest tu oczywiście wysoce niewskazany, półki natomiast po brzegi wypełnione specjalami, którym naprawdę trudno się oprzeć.

Podróż do źródeł

Upiec chleb w Lesachtalu, przyjrzeć się pracy serowara Josefa Warmutha na gaitalskiej *Hali Biskupiej* (Bischofsalm), skosztować lesachtalskich ziół, poznać z Seppem Brandstätterem lokalny gatunek kukurydzy, uczestniczyć w warzeniu piwa i wytwarzaniu szpeku, przyjrzeć się życiu pasieki – to wszystko można zrobić w ramach „Slow Food Travel Alpe Adria” w Karyntii.

Dzień rozpocząć warto od regionalnego śniadania, a następnie wybrać się na wędrowkę lesachtalskim *Szlakiem Młynów* (Mühlenweg) lub też do pałacyku „*Skowronkowy Dwór*” (Biedermeier Schlössl Lerchenhof) w Hermagorze, by u mistrza wędliniarstwa – Hansa Steinwendera – podpatrzeć jak powstaje charakterystyczny gaitalski szpek. Po takich przeżyciach można zrelaksować się w biohotelu Daberer w St. Daniel i poznać tajniki zielarstwa. To tylko nieliczne przykłady tego, co w ramach programów Slow Food Travel można robić i odkrywać w tym wyjątkowym zakątku Austrii.

W zakresie kuchni nakładają się tu trzy kultury: włoska, słoweńska i austriacka. Lokalne kreacje kulinarne na najwyższym poziomie umiejętnie łączą te kultury. Szacunek dla środowiska i jego zasobów na każdym etapie wytwarzania żywności, bez poganiania natury to myśl przewodnia tutejszej kuchni. Żeby ją poznać, wystarczy tylko trochę czasu i otwartości na tradycyjne smaki.



Kontakt dla prasy:

Kärnten Werbung GmbH

Völkermarkter Ring 21-23, A-9020 Klagenfurt
tel.: 0043(0)463-3000-26, faks: 0043(0)463-3000-60

mgr Elke Maidic

elke.maidic@kaernten.at,

www.karyntia.pl

www.presse.kaernten.at

www.media.kaernten.at