

Villacher Nacht der Genusskünstler

Es ist ja kaum zu glauben – wir denken, in Kärnten zu sein, und um uns herum leuchten pralle Orangen und quietschgelbe Zitronen von den Bäumen. Michael Ceron klärt uns auf: „Dieser Zitronengarten am Faaker See, ein Biobetrieb, ist einzigartig in Österreich, denn hier gibt es 280 Sorten von Zitrusgewächsen aus aller Welt.“

Hier wachsen und gedeihen sogar antike Sorten aus den Medici-Sammlungen des 16. Jahrhunderts. Aus dem fernen Osten kommen exotische Früchte wie die „Finger des Buddha“, ein ganz ausgefallenes Zitronengewächs, das magisch die Aufmerksamkeit der Besucher auf sich zieht. „Erntezeit ist im April. Die Zitrone ist reif, wenn sie weich ist“, so Ceron. Aufgrund langjähriger Erfahrung, auch mit den Tücken und Problemen des Klimas,



Exotisches Zitrusgewächs „Finger des Buddha“

hat der Bio-Zitrusbauer ein Kultursystem gefunden, wie die Südfrüchte unbeschadet über den österreichischen Winter kommen. Seine Speisezitronen, Orangen, Limetten, Bergamotten und Pomelos oder die fachmännisch gezogenen Zitronenbäume finden guten Absatz.

Bevor wir uns an den Faaker See begeben, drehen wir jedoch noch eine Runde durch Villach, die zweitgrößte Stadt Kärntens. 700 Jahre ist sie alt und gilt zu jeder Jahreszeit als charmante Mischung von alt und modern. Die Alpe-Adria-Stadt mit ihren Nachbarn Slowenien und Italien pflegt einen mediterranen, alpinen Lebensstil. Hier serviert man gerne statt Melange einen Cappuccino, die Sachertorte wird vom Tiramisu ersetzt und der Wein aus dem Friaul wird auch hier angeboten. Wir entdecken bestens restaurierte historische Gebäude, wie den Renaissance-Innenhof, wo Paracelsus, der Arzt und Philosoph, seine Kindheit verbrachte, prächtige Stadtpalais aus dem 16. Jahrhundert und den alten Stadtmarkt in der Widmannngasse, wo einst Rinder und Salz gehandelt wurden. Das moderne Kongresszentrum von Villach setzt mit seinem knallroten Würfelbau moderne Akzente.

Unsere Kanu-Tour auf dem Faaker See startet vom Familienhotel

Die lange Tafel bei der Villacher Nacht der Genusskünstler



Hans Melcher, Seniorchef des Karnerhofs, zaubert das Balsamicodressing für den Salat

Karnerhof, das mit einer großen Liegewiese direkt am See gelegen ist und wo Florian bereits mit dem Dreier Kanu auf uns wartet. Ausgerüstet mit Schwimmweste



Blick vom Karnerhof auf den Faaker See

Blick auf den Faaker See

Foto: Kärnten Werbung/Franz Gerdl

und Paddeln geht es in den karibikfarbenen See. Nach kurzer Eingewöhnung an den richtigen Paddelschlag gleiten wir in Richtung Schilfgürtel, in die sogenannten Everglades. Nur eine freie Wasserstraße mit vielen Biegungen führt durch das grüne Dickicht, ganz nahe an der Natur. Ein paar mal, wenn die Kurve nicht ganz exakt genommen wird, fährt das Kanu geradewegs ins Schilf hinein. Dann heißt es zurückrudern und schnell wieder mit voller Fahrt den richtigen Kurs halten.

Kanufahrt mit Hindernissen

Auf der Rückfahrt über den See ohne Kurvenparcours bleibt auch mal ein Moment, das Panorama

zu genießen. Wälder, Berge und ein imposanter Wolkenhimmel rahmen den See. Kärntens Trumpfkarten sind die abwechslungsreiche Natur, für Wanderer, Bergsteiger, Radler, Mountainbiker und Wassersportler bestens geeignet. Doch nicht das allein lockt die vielen Besucher in die südlichste Region Österreichs. Da gibt es auch die kulinarische Seite, die von den Hauben-Gourmetrestaurants, den besten Fischköchen für die hervorragende traditionelle Küche bis hin zu den Hüttenköchen reicht, die es verstehen, die Gäste mit ihren Köstlichkeiten immer wieder zu überraschen.

Wir dürfen hinter die Kulissen der Genusskünstler blicken. Hierbei dreht sich alles um Kulinarik und Regionalität. Ob das nun die seltenen Zitrusfrüchte von Michael Ceron sind, das „schwarze Gold“ von Hans Melcher, Seniorchef des Karnerhofs, der den Modenaessig zum Aceto Balsamico Tradizionale verfeinert und damit im Karnerhof dem Salatbuffet die Extrawürze verleiht, oder der „Chaos Garten“ von Harald Lakonik, wo die Biogewächse und seltenen Gewürze prächtig wachsen und gedeihen. Bei einem Streifzug durch seine Gewächshäuser stehen wir vor der sogenannten Dill Diva. Mit ihren zarten meterhohen Stauden wirkt sie wie ein



Harald Lakonik präsentiert die Prickelblume

feines, grünes Netz. Vorbei an Blutampfer, Gauklerblume, Beinwell und Teichkresse, lässt uns Lakonik von den Blättern der Prickelblume probieren und versichert: „Sie schmecken wie Prosecco auf der Zunge.“ Und tatsächlich – es prickelt und bitzelt im Mund und das sogar ziemlich lange.

Dinner mit City-Flair

Aus dem reichhaltigen grünen Kräuterschatz von Lakonik holt sich Gerhard Satran von der Stiftschmiede in Ossiach Kräuter, Salat und Gewürze für seine Schlemmergerichte. Martin Payr

sorgt mit seiner Fischzucht am Waldesrand für frischen Nachschub an Donaulachs, Bachsaibling und Seeforelle. Dann kann Satran, einer der besten Fischköche der Region, seines Amtes walten. Mit Präzision und Feingefühl zaubert er den Saibling auf goldgelbe Polenta und ein rotes Linsenbeet. Getoppt wird das Fischgericht mit einer feinen Kräutermischung und dekoriert mit knackigen Sprossen. Bevor wir am Abend in Villach auf der Draubücke den kulinarischen Höhepunkt erleben, gibt es noch einen Ausflug in die reich gefüllte, gesunde Speisekammer am Faaker See. Die Waldpädagogin Barbara Wiegele nimmt uns mit auf eine Wanderung hinauf zur Taborhöhe. Auf dem Weg dorthin zeigt sie uns die zahlreichen essbaren Wildpflanzen wie Spitzwegerich, Breitwegerich, Waldmeister, Giersch und Schafgarbe, die wild in der Wiese und im Wald wachsen. Fein geschnitten mit etwas Frischkäse auf einem herzhaften Bauernbrot schmeckt Natur pur ganz besonders.

Ende Juni ist die Nacht der Genusskünstler. Das sind zwölf Gourmetköche und sie nennen den kulinarischen Event: „Küchenkult“. Auf der Brücke über die Drau sind bei schönem Wetter die Tische für rund 160 Gäste gedeckt. Die Organisatoren und Köche Stefan Lastin und Hermann Andritsch & Küchenkult Friends haben ein Fünf-Gang-Menü kreiert mit Köstlichkeiten aus den Regionen zu erlesenen Tropfen wie Sauvignon Blanc, Riesling und Cuvée aus Zweigelt & Merlot. Lecker angerichtet und



Gerhard Satran von der Stiftschmiede

liebevoll garniert kommt in kleinen Schalen eine Folge raffinierter Genusskompositionen auf den Tisch wie zum Beispiel steirischer Gewürzlachs mit Lavanttaler Bananentalern, Gazpachofond mit roter Bio-Garnele oder ein zartes Filet vom Kärntner Milchkalb mit Gailtaler Polenta und Eierschwammerln. Zum Schluss versüßt Marille mit Nougat und Krokantparfait den Gaumen.

Die kulinarischen Glanzmomente vor der Kulisse der historischen Altstadt von Villach gibt den Spitzenköchen die Gelegenheit, ihre Kreativität und die Qualität der vielfältigen Kärntner Produkte an der langen Tafel bestens zu präsentieren.

Text und Fotos: Eva-Maria Mayring



Delikatessen aus der Natur



Region Villach Tourismus GmbH: www.visitvillach.at

Zitrusgärtnerei von Michael Ceron: www.zitrusgarten.com

Finkensteiner Nudelfabrik, hier werden seit 130 Jahren Nudeln hergestellt und zubereitet: www.finkensteiner.at

Weitere Adressen für die Gourmetküche von Villach und das Kulinarik-Festival: www.kuechenkult.at

Campingplätze am Faaker See:

- Camping Anderwald, Tel. 0043/650/9933093, www.campinganderwald.at
- Strandcamping Gruber, Tel: 0043/676 706 5197, www.strandcamping.at/de/
- Camping Poglitsch, besonders für Familien geeignet, Tel. 0043/4254 2718, www.kindercamping.at

Campingplätze in Villach:

- Camping Seehof, Tel. 0043/676/843740713, www.campingseehof.at

- Seecamping Berghof, direkt am Ossiacher See, Villach/Landskron, Tel. 0043/4242/41133, www.seecamping-berghof.at