



Grenzenloses Miteinander

Dort, wo die Lieblichkeit des Collio und der spröde Reiz des Karsts auf charmante Weise kollidieren, machten sie sich erstmals gemeinsam auf den Weg. Michael und Wolfgang Sicher, die im kärntnerischen Tainach von einem Traubenerzeuger in Form von Saublingskaviar ernten und einen Dreihäubenbetrieb führen. Die Brüder Josef und Hannes Jernej, bekannt als Gastwirte der Rast-Institution Mochoritsch in Griffen. Nikolaus Riegler, Geschäftsführer von Hirter Bier, Valentin Latschen, Inhaber der Pfau-Brennerei, und Weinagent Günther Jordan. Sieben Gefährten, die das Verbindende vor das Trennende stellen und sich zum Ziel gemacht haben, im Alpe-Adria-Raum ku-

linarischen Austausch zu betreiben. Als Grenzgänger mit reichlich Entdeckungsfreude und höchstem Qualitätsanspruch im Rucksack. „Genuss verbindet – nämlich Länder und Regionen, Menschen und Produzenten, Kulturen und Lebensarten“, so der Tenor. Eine Tatsache, die das Genütemerkollektiv auf gemeinsamen Reisen wie dieser unterstreichen möchte – am besten doppelt und dreifach.

GRENZVERZEHR ZWISCHEN COLLIO & BRDA
Wenn man von der Wirkung gärender Trauben absieht und das Bild von prallen Beeren, am Weinstock eng aneinander gekuschelt, als etwas großes Ganzes betrachtet, dann

scheint ein Besuch des Weinguts von Renato Keber ein gut gewählter Auftakt der gemeinsamen dreitägigen Genussreise. Man reicht sich körperreichen Ribolla Extreme. Eine autochthone Varietät, die das italienische Collio mit dem slowenischen Brda verbindet. Wie passend. Keber ist ebenso vinophiler Grenzgänger wie der vor Esprit sprühende Franco Sosol vom Weingut Il Carpio. In seinem Keller wird die Truppe später westerverkostet und Sosol, sein Glas schwenkend, vom „flüssigen Spiegelbild seiner Herkunft“ sinnieren hören. Die Jernejs werden dann zustimmend nicken, schließlich ist ihre Raststation in Griffen mit eigener Landwirtschaft auch alles andere als konventionell. Gut möglich, dass es demnächst in ihrem

Bauerladen also Il Carpio-Weine zu kaufen gibt. Weiter geht's zu Giuseppe Zoff, der in dritter Generation nahe Cormòrs eine kleine, mehrfach ausgezeichnete Käseerei be-



treibt. Joghurt, Ricotta, Mozzarella, Lattaria-Käse und Caciotta werden ausschließlich aus der Milch der lokalen Rasse Pezzata Rossa hergestellt. Wer einmal die Marmellata di Latte des Hauses – Milch, stundenlang geköchelt, bis sie zart nach Karamell schmeckt – gekostet hat, möchte am liebsten am Hof Quartier aufschlagen. Abends ging dann vor allem für die Gebrüder Sicher im „Le Dune“ in Mariano del Friuli geschmacklich die Post ab. Das Restaurant ist bekannt für seine ex-



traordinären Fischspezialitäten von Zahnlarasse bis Austern. Der Qualitätscheck von 3-Hauben-Koch Michael Sicher, der in Südkärnten Österreichs bestes Fischlokal betreibt und mit behutsamer Hand persönlich Fischereier aus Fischdamen massiert, hält stand. Beide Damen hoch beim Busotto mit Bottarghe und auch umgekehrt ist Le-Dune-Küchenchef Giovanni Carta von seinem Gastgeschenk, Sicherischem Kaviar, ganz angetan. „Das ist genau jener zwanglose Erfahrungsaus-

tausch, um den es um geht“, fasst Wolfgang Sicher zusammen.
BEGEGNUNGEN ALS SOUVENIR
Tags darauf ist das Septett zu Besuch bei Aleš Kristančič. In der Berglandschaft Goriska Beda stellt er Weine ohne jegliche önologische Eingriffe und ohne Filtrierung her. Die beiden Marken

rei Pfau – ausgezeichnet, im Schatzkeller Tenuta Vollarova bei Görz. In antiken Kupferkesseln mit Destillierkolben werden hier Destillate wie Grappa Malvasia zutage gebracht. Zurück im Collio geht's erst zu Essigspezialist Josko Sirk, der gleich mal sein Gastgeschenk, Hirter Bier, öffnet, bevor es ans Verkosten seiner in kleinen Barrique-Fässern gereiften Essige geht. Anschließend hält man beim bekanntesten Schinkenproduzenten der Gegend, Lorenzo D'Ossvaldo produziert in keiner Fabrik, sondern mitten in Cormons in einer herrschaftlichen Villa. Geräuchert wird das Fleisch der Duroc-Schweine, die der Ita-

liener von Bauern aus der Umgebung bezieht, ausschließlich mit Kirschenholz und Lorbeerblättern. 2.000 Schinken verlassen pro Jahr die luftigen Zimmer der Villa. Nicht unerwähnt soll zudem Familie Gallo und ihr Weingut Vie di Romans bleiben. Sie alle haben auf dieser Reise dazu beigetragen, einander ohne Vorbehalte neugierig zu begognen und Grenzen gänzlich auszublen. Ein Weg, der Food Affairs entstehen lässt. Im wahrsten Sinn des Wortes.