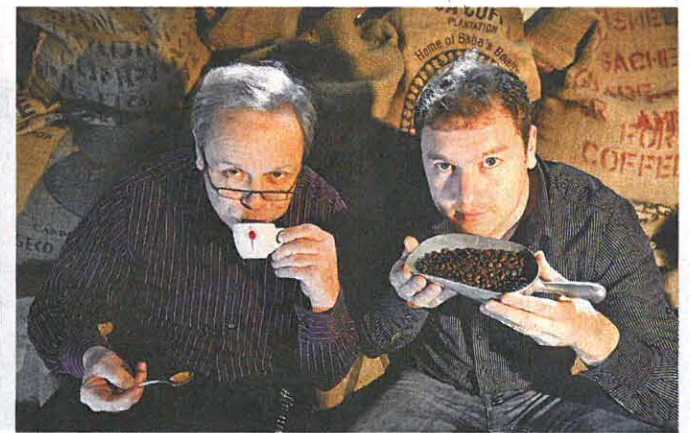


Eine Winteridylle und noch mehr: Ein Überblick über das köstlichste Eck Kärntens, die Region Kötschach-Mauthen. Bild: SN/HOTEL KÜRSCHNER



Frisch geröstet von Vater und Sohn. Bilder (3): SN/FERDINAND NEUMÜLLER



Galionsfiguren: Herwig Ertl ... und die Damen Sonnleitner.

Lob dem Eigensinn

Tief im Kärntnerischen liegt ein außergewöhnlicher Flecken Erde. Hier, am reizvollen Ende des Gailtals, sprießen Dickköpfe und Querdenker aus dem Boden wie anderswo höchstens die Eierschwammerl.

BARBARA HUTTER

Abgelegen ist es nur scheinbar. Und auszahlen tut sich die Anfahrt allemal. Der Talboden ist sanft und weit, darüber schimmern hell die Gipfel der Karnischen Alpen. Wo das Gailtal endet und das naturbelassene Lesachtal beginnt, liegt Kötschach-Mauthen, ein Treffpunkt, ein Epizentrum schlechthin. Denn genau hier trifft die eurasische Platte auf die afrikanische, und so gesehen leben die Gail- und Lesachtaler auf der Schnittstelle zwischen zwei Welten. Die lässt man sich am besten erklären von Gerlinde Ortner

vom Geopark im benachbarten Dellach. Ganze Schulklassen hängen an ihren Lippen, wenn die Geologin von Brüchen, versteinerten Muscheln und Krebsen, Quellen, Schwemmkegeln und Höhlen erzählt und auch gleich die passenden Schaustücke parat hat. Die schönsten Exemplare, die der steinige Boden hervorbringt, sind jedoch die Dickköpfe und Querdenker, die hier besonders gut gedeihen.

So wie die jungen Quereinsteiger Alois Planner und Klaus Feistritzer, die trotz anfänglichen Kopfschüttelns in Mauthen ihr mittlerweile mehrfach ausgezeichnetes Loncium-Bier brauen. Eigensinn zahlt sich aus. Kötschach-Mauthen ist eine der energieautarken Gemeinden Österreichs, nicht zuletzt durch den Pionier Wilfried Klaus, der es mit Wind- und Wasserkraft zum bekanntesten Naturstromlieferanten Österreichs, Alpen Adria Energie, gebracht hat. Auch Helmut Thurner wurde anfangs belächelt. Dabei wollte er nur Kaffee, der ebenso gut schmeckt wie beim Nachbarn. Nun erhalten in seiner Röstmaschine Biobohnen aus fairem Handel den schokoladenbraunen Ton des echten Caffè San Giusto, den er bis ins Alpenvorland liefert. Sein Sohn Christian hat sich ebenso zum exzellenten Barista gemausert: „Er ist nicht in meine Fußstapfen getreten, sonst hätte er mich nicht überholen

können“, grinst der Vater stolz. Bei ihm trifft sich der ganze Ort, und auch die einstigen Skeptiker kommen gern auf einen cremigen Espresso vorbei.

Kötschach-Mauthen ist eine Schnittstelle der Kulturen, hier trifft Italienisches auf slawische Einflüsse und keltische Wurzeln. Hier errichteten die Römer ihre Straßenstation Loncium, dann die Patriarchen von Aquileia die erste Kirche der Region, hier war einer der Strategiepunkte während des Ersten Weltkriegs. Heute gehören die Passstraßen wieder den Menschen, die hier leben. Die Verkehrsfluten rauschen weit abseits über die Autobahn, nach München und Udine. Für Aufregung sorgt zwischen Plöckenpass und Gailtal vornehmlich die Kulinarik, seit Galionsfiguren wie Sissy Sonnleitner mit ihrer „Kellerwand“ und der „Edelgreißler“ Herwig Ertl ihre Heimat zum „köstlichsten Eck Kärntens“ gekürt haben. Sissy machte einst mit ihrer Alpen-Adria-Küche und – seit einigen Jahren mit Tochter Stefanie – auch mit dem globalen, also nachhaltigen Mittagstisch von sich reden. Ertl mit Begegnungen zwischen den besten Produzenten des Alpe-Adria-Raumes, Gourmets und kulinarischen Spürnasen. Die finden meist in seinem Gemischtwarenladen statt, mitten im Ortskern von Kötschach,

nur wenige Schritte von der imposanten Kirche entfernt. Doch wer so versteckt in einem der schönsten Alpentäler sitzt, der muss schon laut rufen, um im ganzen Land gehört zu werden. Herwig Ertl tut genau dies. Mit griffigen Botschaften wie „Genuss verbindet!“, „Heimat hört nicht bei der Landesgrenze auf!“ oder auch „Wenn wir nicht neidig sind, haben wir alle genug“. Damit tritt er auch bei seinen „Genussfestspielen“ auf, wenn es sein muss, auch mit Zipfelmütze und Laterne, um klar zu machen, „dass wir den einzig leistbaren Luxus nicht verschlafen dürfen“, den nämlich, den der Nachbar produziere. Mit seinem „köstlichsten Eck Kärntens“ ist er da ganz zufrieden. Das hat sich zu einer Fundgrube für handverlesene Lebensmittel gemausert, vom Kärntner Urmais bis zu Käse, Honig, Bio-Almochs und sogar Wein. All dies sind Produkte engagierter Dickköpfe. Vieles davon wird auch „beim Daberer“ in St. Daniel aufgetischt, einem weiteren Pionier, diesmal in Sachen Biohotel. Hier wird schon seit 1978 auf Umweltverträgliches gebaut. Etwa in der neuen Waldsauna, einem herzigen Blockhaus am Bächlein, das des Abends auch exklusiv für zwei gemietet werden kann – mit Kerzenschein, Sekt und Holzschichten zum Befeuern des Saunaofens. Nachhaltige Romantik eben.

Aktivitäten: Der Karnische Höhenweg (Friedensweg am Kamm der Karnischen Alpen an der Staatsgrenze zwischen Österreich und Italien) für Wanderer, Kletterer, Geologen und Naturliebhaber zählt zu den schönsten Weitwanderwegen Europas. Infos zu Weg, Geotrails und den beiden Blumenbergen „Auf der Mussen“ und Mauthner Alm unter www.bergsteigerdoerfer.at
Raften, Kanu, Klettern, Paragliten und Skitouren: www.fitundfun-outdoor.com

Unterkunft: Edel und gediegen: Landhaus Kellerwand, www.sissy-sonnleitner.at. Rundum nachhaltig wohnen, von Ökostrom bis Vollholzmöbel, mit Traumblick über das Gailtal im Biohotel Daberer, www.biohotel-daberer.at. Sehr familiär, toller Garten: www.hotel-kuerschner.at

Adressen: Herwig Ertls Edelgreißlerei in Kötschach, www.kaeseschokolade.at; Caffè San Giusto, Kötschach, www.sangiusto.at; Loncium Brauerei, www.loncium.at; www.koemau.com, www.kaernten.at