

SPEZIAL

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

KÄRNTEN FRIAUL-JULISCH VENETIEN SLOWENIEN

FRIULANO & CO.
DIE BESTEN WEINE
DER REGION

SLOW FOOD
KÄRNTNER
KÖSTLICHKEITEN

SÜSSE VERMITTLER
VON TIRAMISÙ
BIS ZUR BLEDER
CREMESCHNITTE

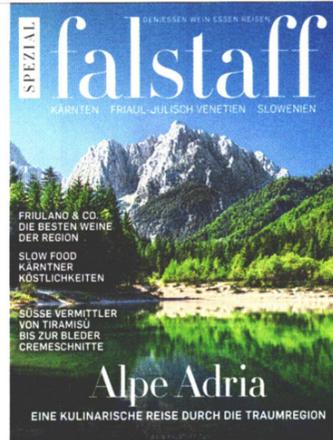
Alpe Adria

EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE TRAUMREGION



8

Das facettenreiche Wesen des Alpe-Adria-Raums findet sich in dem Element, das hier alles verbindet: das Wasser.



COVER

FOTO: SHUTTERSTOCK

- 66 SÜSSE VERMITTLER
Köstliche Desserts aus Slowenien, Italien und Österreich
- 72 GEHT NICHT GIBT'S NICHT!
Kulinarische Querdenker
- 76 IM LAND DER FUNKELNDEN WEISSEN
Die besten Weißweine aus dem Friaul
- 84 BODENSTÄNDIG
Autochthone Rebsorten des Friaul
- 88 SLOWENIENS WEINVIELFALT
Zwischen Tradition und Moderne
- 92 KÄRNTEN IM KOMMEN
Kärntner Wein als neuer Player
- 96 GRENZENLOS GEHOPFT
Craft-Beer vom Feinsten
- 100 BRENNENDE LEIDENSCHAFT
Von Grappa über Honigbrand bis zum Kärntner Mostapfel
- 112 DER WEG IST DAS ZIEL
Der Weitwanderweg Alpe-Adria-Trail
- 116 WILDE WASSER, SANFTE TOUREN
Raften auf atemberaubenden Flüssen
- 118 WASSERSPIELE
Die schönsten Plätze am Wasser
- 126 GESCHICHTE MIT AUSBLICK
Besondere Plätze mit Historie
- 130 FOR FOREST
Kunstprojekt im Wörthersee Stadion
- 132 KULTUR-FESTIVALS
Events für Kultur- und Musikfans
- 136 GENUSS MIT WEITBLICK
Eine Reise von Kärnten über Ljubljana bis Triest

66

Die Bleder Cremeschnitte ist das kulinarische Wahrzeichen der Gemeinde am Bleder See.



76

Sauvignon, Pinot Grigio, Friulano: Das Friaul ist bekannt für seine sortenbetonten Weißweine.



52

Aufgekocht: Rose von Görz mit Roter Rube, Ziegenfrischkäse und Haselnüssen.



136

Durch die gemeinsamen Wurzeln die Grenzen erst gar nicht aufkommen lassen: Das ist der Gedanke Alpe Adria

16

Die Kärntner Kasnudel – das »Krendeln« des Teigrands gilt als eigene Kunst.



40

Slow Food steht für eine entschleunigte Küche im Einklang mit der Natur.



30

Von Oliven- bis Kernöl – die besten Öle aus der Region.



- 3 HERAUSGEBERBRIEF
- 3 IMPRESSUM
- 5 VORWORT
- 111 BUCHTIPPS
- 146 TISCHGESPRÄCH
- 8 EINTAUCHEN, ABTAUCHEN, UNTERTAUCHEN
Wasser, das verbindet
- 16 GESCHMACKS-VERWANDTSCHAFTEN
Ein Porträt der typischen Küchen
- 26 ALLES KÄSE
Lokale Spezialitäten aus der Region
- 30 ÖLKOMPETENZ
Kostbares aus dem Alpe-Adria-Raum
- 32 WILDE WÜRZE
Ein Streifzug durch die Botanik
- 36 WIE KOMMT DAS SALZ AUS DEM MEER?
Fleur de Sel aus Piran
- 40 BRINGEN SIE ZEIT MIT
Mit Slow Food zurück zu den Wurzeln
- 46 SCHLEMMEN DE LUXE
Die Top-Restaurants im Alpe-Adria-Raum
- 52 GENUSS OHNE GRENZEN
Drei Länder, drei Gerichte
- 60 KULINARIK-FESTIVALS
Events für den Gaumen
- 63 SHORTLIST
Die besten Produzenten aus der Region
- 64 EIN PROSIT
Vier Tage für Gourmets



Beim Show-Cooking sind international renommierte Köche am Werk.

EIN PROSIT AUF DEN GENUSS

Dank der Qualität der ausgewählten Produzenten, der spannenden Weine und des vielfältigen Programms ist die viertägige Gourmet-Veranstaltung »Ein Prosit« jedes Jahr aufs Neue ein internationales Highlight.

TEXT FLORIAN BARTMANN

Zum 21. Mal findet im Oktober 2019 wieder ein kulinarisches Abenteuer der Extraklasse statt. Die weit über die Grenzen Italiens bekannte Veranstaltung »Ein Prosit« in Tarvis sieht sich als Schaufenster ausgezeichneten heimischer Weine und hochwertiger gastronomischer Produkte aus der Region Friaul-Julisch Venetien. Die zahlreichen regionalen Schmankerl überzeugen dabei selbst die anspruchsvollsten Gaumen. Im Zentrum des mehrtägigen Events steht die Verkostungsschau in den eleganten Sälen des Palazzo Veneziano: Bei

rund 150 ausstellenden Winzern und landwirtschaftlichen Betrieben lässt sich somit ausgiebig entdecken, schmecken und kommentieren. Im Bereich Culinaria warten dabei gastronomische Spezialitäten darauf, verkostet zu werden, während im Bereich Vigneto die verschiedensten edlen Tropfen ausgeschenkt werden. Passend dazu sorgen insgesamt rund 40 von Weinexperten geführte Verkostungen für einen wissenswerten Einblick rund um die Geschichte, die Eigenschaften und die Besonderheiten der vorgestellten Weine. Vom kleinen Hersteller bis zu großen Flaschen, die die



Die Gaumen der Besucher werden mit hochwertigen Produkten aus der Region verwöhnt.



Selbst die Food Trucks werden von Starköchen bespielt.



EIN PROSIT GRADO

Am 2. Juliwochenende versammeln sich zahlreiche Gourmets aus Österreich, Slowenien und Kroatien in Grado bei diesem Event, das ursprünglich in den Bergen um Tarvis entwickelt wurde. Auf dem Damm und am Lungomare Nazario Sauro können die Besucher die Produkte einheimischer, italienischer und internationaler Lebensmittelproduzenten genießen und verschiedene Weißweine von Winzern aus dem Friaul verkosten. Flagge zeigen auch ausgezeichnete italienische Küchenchefs; ihr Reich nennt sich Isola del Gusto und bietet verschiedene Menüs.

12. bis 14. Juli 2019

Geschichte des Weins geprägt haben, ist hier alles dabei.

Weiters haben sich die sogenannten Geschmackslabors zu einem unverzichtbaren und beliebten Termin mit den Aromen der Region und ganz Italiens etabliert. Verortet in verschiedenen Restaurants und Hotels, bringen sie dem Besucher die besonderen gastronomischen Spezialitäten und Weine der Halbinsel noch einmal näher.

SHOW-COOKING

Beim Show-Cooking wiederum präsentieren bekannte Küchenchefs ihre eigenen Kreationen und bringen diese in Kombination mit den regionalen Weinen voll zur Geltung. Dieser Fixpunkt auf der Agenda kann jedes Jahr mit etlichen Michelin-Sternen aufwarten, haben doch in den vergangenen Jahren international renommierte Köche wie Gaggan Anand, Ana Roš, Mauro Colagreco, Norbert Niederkofler und Niko Romito teilgenommen. Aber auch Privathäuser in Tarvis selbst sind Schauplatz der Veranstaltung: Basierend auf der Idee von Emanuele Scarello vom Restaurant »Agli Amici« kocht unter dem Motto »Welcome Home« bei einigen ansässigen Familien ein etablierter Chefkoch auf. Die Türen dieser Wohnung stehen dann dem kulinarischen Genießer offen – ein gelungener Abend ist also vorprogrammiert.

Schließlich runden Special Events das über die Tage gebotene Programm hervorragend ab: Bei den Food Trucks etwa können Gerichte von den ausstellenden Spitzenköchen verkostet werden. Wissenswerte Meetings mit Produzenten versorgen bei Food & Meeting mit spannenden Hintergrundinfos. Und bei Sound, Food & Wine steht ein Gourmetdinner mit Live-Musik bekannter Künstler im Mittelpunkt. Und ob nun ambitionierter Gourmet oder einfach nur Liebhaber regionaler Spezialitäten: Bei einem solch facettenreichen Angebot ist garantiert für jeden etwas dabei.

INFO

Weiterführende Informationen finden Sie unter:

T: +39 0428 2392
einprosit.org

GEHT NICHT GIBT'S NICHT!

Sie sind innovative Köpfe, unerschütterliche Optimisten, experimentierfreudige Kreative. Querdenker eben, die ihre Ideen konsequent verfolgen und für ihre Leidenschaft leben.



NONINO: HIER IST GRAPPA FRAUENSACHE

1989: Der berühmte Fotograf Oliviero Toscani macht ein Familienfoto, das um die Welt geht. 20 Jahre später hat sich nur wenig in der Familiengeschichte geändert, alle sind ein wenig älter geworden, der Grappa vielleicht noch besser, und die Marke Nonino ist in der Spirituosenwelt ein Begriff für Qualität, Innovation, Forschung,

Professionalität und Begeisterung für die eigene Arbeit. Und jetzt ist alles reine Frauensache.

Gegründet wurde das berühmte Grappa-Haus Nonino 1897 von einem Mann, von Orazio Nonino. Jahrelang zog er mit seinem fahrbaren Destillierkolben durch die Dörfer des Friaul und ließ sich dann in Ronchi di Percoto mit einer eigenen Brennerei nieder, in der bis heute die bekannten Brände entstehen.

Auf den Firmengründer Orazio folgten Luigi, Antonio, Benito mit Giannola und dann Cristina, Antonella und Elisabetta. 1973 beginnt in Percoto ein neues Zeitalter für Grappa. Giannola und Benito Nonino revolutionieren die Produktionsweise sowie die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie »erfinden« den ersten reinsortigen Grappa Monovitigno Nonino, indem sie den Tresster der Picolit-Traube separat destillieren.

Mit großem Erfolg setzte sich das engagierte Paar von diesem Jahr an für autochthone, vom Verschwinden bedrohte Rebsorten wie Schioppettino, Tazzelenghe, Pignolo oder Ribolla Gialla ein. Der Respekt vor den Terroirs und die altüberlieferte Handwerkskunst des Destillierens sind der wichtigste Teil der Firmenphilosophie. Mittlerweile haben Giannola und Benito die Leitung des Unternehmens an die drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta übergeben. Die drei kompetenten Frauen setzen das Werk der Vorfahren fort und wollen nur eines: den besten Grappa der Welt produzieren.

grappanonino.it





NON ESISTE L'IMPOSSIBILE

Teste innovative di donne incrollabilmente ottimiste e felicemente creative.

Anticonformiste che perseguono con coerenza le loro idee e vivono per la loro passione.

Nonino: dove la grappa è una cosa al femminile

1989: il famoso fotografo Oliviero Toscani scatta una foto di famiglia che farà il giro del mondo. Vent'anni dopo pochissimo è cambiato nella storia familiare; sono al massimo tutti diventati un pochino più vecchi; e la grappa è, se possibile, ancora migliorata. Di certo però il marchio Nonino è diventato, nel mondo dei superalcolici, un criterio di qualità, innovazione, ricerca, professionalità e amore per il proprio lavoro. E in più, ormai, una cosa tutta al femminile.

Nata nel lontano 1897 per opera di un uomo, di quell'Orazio Nonino che per anni girò con il suo alambicco itinerante per tutti i paesi del Friuli prima di fermarsi stabilmente a Ronchi di Percoto, Casa Nonino continua ancora oggi a produrre là i suoi famosi distillati.

Dopo di Orazio vennero Luigi, Antonio, Benito con Giannola; e poi Cristina, Antonella ed Elisabetta. Nel 1973 cominciò a Percoto una nuova era della Grappa. Giannola e Benito rivoluzionarono i metodi produttivi - come pure le ottiche di presentazione della Grappa in Italia e all'estero - inventando le prime grappe provenienti da un unico vitigno, appunto le "Monovitigno®", ricavate dalla distillazione separata dei tralci del Picolit.

Con ottimi risultati l'affiatata coppia cominciò da quel momento a concentrarsi sui vitigni autoctoni a rischio di estinzione, come lo Schioppettino, il Tazzelenghe, il Pignolo o la Ribolla Gialla. Il rispetto dei diversi terreni e l'arte antica della distillazione continuano ancora oggi ad essere il fondamento della filosofia aziendale. Nel frattempo Giannola e Benito hanno passato la direzione dell'azienda alle tre figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta: tre donne competenti che proseguono il lavoro dei loro antenati e perseguono un solo obiettivo: produrre la Grappa migliore del mondo.

grappanonino.it