



Kulinarisches Arriach

„Schau, a Tschoga!“ ... sagte meine Schwiegermutter und blickte dabei in Richtung dieser saftigsten aller saftigen Wiesen, die ich jemals in diesem saftigen Kärntnerland gesehen hatte (und ich habe viele saftige Wiesen gesehen, immerhin bin ich ja als Bauernsohn zur Genüge auf Feldern und Wiesen unterwegs gewesen, geschäftlich sozusagen). Naja, also „Tschoga“! Bis auf ein paar Kühe auf der Wiese, einem Wald dahinter und einem sich majestätisch über das bezaubernde Dorf Arriach erhebenden Berg (wird kurz als „Nock“ bezeichnet), war hier nichts zu sehen, schon gar nicht etwas was so aussieht als könnte es „Tschoga“ genannt werden. Nachdem dann aber der Hinweis kam, „Tschoga“ bewege sich, dämmerte es mir und ich ersparte mir die peinliche Nachfragerei... Wir beobachteten also die uns so vertrauten Wiederkäuer, Fleisch- und Milchlieferanten: Kühe! Mitsamt einiger weiterer Kollegen aus der Familie der Rindsvieher stehen sie

also da und erfreuen sich der Wiesengräser! Anmutende Tiere, die einen durchwegs zufriedenen Eindruck machen auf den Wiesen und Almen rund um Arriach. Das ist ob der Ruhe und frischen Luft in der Gegend auch überaus verständlich. Bächlein mit klarem und gleichzeitig saukaltem Gebirgswasser durchziehen diese beeindruckende Kulturlandschaft, eingebettet zwischen dem Villacher Schiberg Gerlitze und der bereits kurz erwähnten majestätischen Erhebung mit dem Spitznamen „Nock“. Apropos Nock: Vom Dorf aus sieht man, so wurde ich bald aufgeklärt, eigentlich den „Vorderen Nock“, der, ob seines Namens ja auch sofort auf die Existenz eines „Hinteren Nocks“ schließen lässt. Und tatsächlich, da gibt es tatsächlich einen Nock dahinter. Der heißt allerdings „Wöllaner Nock“ und ist mit stolzen 2145m Höhe die höchste Erhebung in den so genannten Afritzer Nockbergen. Nach ein paar, für geübte Flachländer durchaus anstrengenden Metern Hügel aufwärts, ist auch dieser Berg in seiner prächtigen Erscheinung zu bestaunen. Übrigens auch hier wie-

der Teil der visuellen Pracht: jede Menge zufriedene „Tschogas“, wiederkäugend auf des Nocks würzigen Almen.

Auf eine kleine Besonderheit ist man hier auch noch besonders stolz: Arriach ist der geografische Mittelpunkt, nicht ganz der Welt, aber zumindest Kärntens – jawohl, richtig gelesen: Der geografische Mittelpunkt Kärntens! Der liegt, genau markiert, eine kurze Wanderung vom Dorf entfernt im Wald und wird mittels Webcam auch genauestens beobachtet, auf einen solchen Schatz will schließlich gut aufgepasst sein! Alles in allem ist in Arriach das Leben noch in Ordnung. Das Dorf darf noch Dorf sein, es gibt zwei Kirchen, eine Schule und eine Menge rühriger Vereine, nur „Lagerhaus“ gibt es keines mehr. Aber das ist auch nicht ganz so schlimm, es ist ja nicht weit bis Villach, dort findet sich eines.



Nun zurück zu den Rindsviehern. Die sind ja nicht nur so lieb anzusehen, nein, sie erfreuen sich auch anderswo ganz besonderer Beliebtheit, nämlich in der regionalen Küchenkunst. Einerseits liefert das Vieherl ob der perfekten Ernährung auf den Wiesen und Almen der Nockberge ein Fleisch wie es zarter und geschmackiger nicht sein kann, andererseits geben die „Tschogas“ Milch wie sie besser und gesünder nicht sein könnte. Daraus werden dann übrigens in der Gegend noch so kulinarische Highlights wie „Kaskugalan“ gemacht. Dazu werden aus dem noch jungfräulichen Käse kleine Kügelchen geformt und zum Trocknen aufgelegt. Nach ein paar Tagen kommen diese dann in feine Streifen geschnitten (außen hart und innen ganz weich) aufs frische Butterbrot. Im Idealfall ist die Butter ebenso eine Arriacher Eigenproduktion – zum Niederknien!

Um sich die hier zitierte regionale Küchenkunst auf der Zunge zergehen



lassen zu können, führt kein Weg an der Stube von Claudia und Bernhard Trügler im Gasthof „Alte Point“ vorbei. Hier, direkt im Dorfzentrum, komponiert Bernhard Trügler am Herd die wunderbarsten Symphonien aus den Aromen und Schätzen der umliegenden Natur- und Kulturlandschaft. Das Rind (siehe „Tschogas“) von den saftig-würzigen Almen und Wiesen, die heimischen Fische aus den mit klarstem Nockwasser gespeisten Fischteichen der Region, oder Lamm direkt von der Wiese ums Eck, sind die Instrumente, die Bernhard sehr innovativ und kreativ zu spielen versteht. Die Trüglers verstehen es sehr gut, nach dem saisonalen regionalen Angebot zu kochen. Natürlich erlaubt die Kreativität auch einmal eine nicht ganz heimische Garnele in der Nachbarschaft des Arriacher Frischkäseknockerls, aber die Seele der Komposition am Teller bleibt ehrlich und authentisch. Diese Authentizität haben sich die Trüglers in den letzten 15 Jahren aufgebaut und erhalten – diese Leistung wird wohl von Leidenschaft und Hingabe getragen sein!



Interessant ist vielleicht noch der Frage nachzugehen, warum denn die Alte Point so heißt wie sie heißt? Die Taufe erfolgte hierzu im Zuge eines kleinen Ausfluges der Wirtsleute nach Mautern in der Wachau. Dort stießen sie nicht nur mit ihren Degustationsgläsern an, nein, sie stießen auch auf eine der ältesten und seit Jahr und Tag besten Weinrieden Österreichs: die Alte Point. Für einen Weinliebhaber und –genießer wie es Bernhard nun einmal ist, war damit der Name für das damals neue Lokal im Herzen Arriachs gefunden. Aja, und weil mir das Wasser mittlerweile im Mund zusammen rinnt wie den „Tschogas“ beim Anblick von Almklee, bitten Bernhard und Claudia zu Tisch, in ihrer Alten Point – Mahlzeit!

Text: Thomas Melcher
Fotos: Design Photograph



ångricht is !



Ziegenfrischkäsemousse auf Gurkencarpaccio und Garnele

1/3 Ziegenfrischkäse, 1/3 Schlagobers, 1/3 Sauerrahm und 2 Blatt Gelatine vermengen, Nockerl formen und auf Gurkencarpaccio anrichten

Heimische Lachsforelle mit Gemüsegröstl und Polenta

Gemüse der Saison in Gemüsefond und Butter dünsten, Polenta mit ½ Wasser und ½ Milch kochen, Forellenfilet auf Punkt braten



Lammkeule mit überbackenen Erdäpfeln

Lammkeule mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian würzen, 2 Stunden bei mittlerer Hitze braten, für den Saft Sellerie, Karotten und Knoblauch mit braten, mehlig Erdäpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden, mit ½ süßem Rahm, 1 EL Mehl, Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer vermischen und mit Käse überbacken



Granatapfelbirne mit Zitronensorbet

Birne schälen, Sud aus Weißwein, Granatapfelblüten und Zucker aufkochen, 10 Minuten ziehen lassen, vom Herd nehmen und noch über Nacht ziehen lassen, mit Zitronensorbet anrichten



Schwarzbeertascherl mit Gewürzbrösel und zerlassener Butter

Topfen, Eier, Butter und weiße Brösel vermengen, Tascherl mit Schwarzbeeren füllen, über Dampf garen, Brösel, Gewürznelken, Zimt, Orangenschalen, Zitronenschale und Zucker in Butter anrösten



Filet vom Arriacher Jungrind mit Braterdäpfeln und Rübengemüse

Filet in Folie wickeln, ca. 15 Minuten im 80° C heißen Wasser ziehen lassen, kurz anbraten, dann erst würzen! Rüben dünsten, speckige Erdäpfel kochen und anbraten, das Filet kurz beidseitig anbraten