

WIRTSCHAUSBESUCH IN KÄRNTEN

# Wo der Genuss im Mittelpunkt steht

Die Alte Point in Arriach ist längst eine Institution.  
Und wenn einem hier Schwiegermütter die Zunge zeigen,  
schmeckt die Suppe gleich noch besser.

Text: Achim Schneyder Fotos: Mirco Taliercio

**Z**u Beginn kurz ein klein wenig Geografie und Heimatkunde: In der Gemeinde Arriach, gelegen an den südöstlichen Ausläufern der Nockregion im Bezirk Villach-Land, befindet sich der geografische und als solcher gekennzeichnete Mittelpunkt Kärntens, ein beliebtes Ausflugsziel mitten im Wald.

Nun könnte man mutmaßen, dass dieser Umstand die Namensfindung des Gasthofes im kleinen Dorf Arriach beeinflusst hat, denn dieser Gasthof heißt Alte Point. Und Point ist bekanntlich das englische Wort für Punkt. Aber: weit gefehlt. Und wirklich originell wäre das ohnehin nicht gewesen. Vor

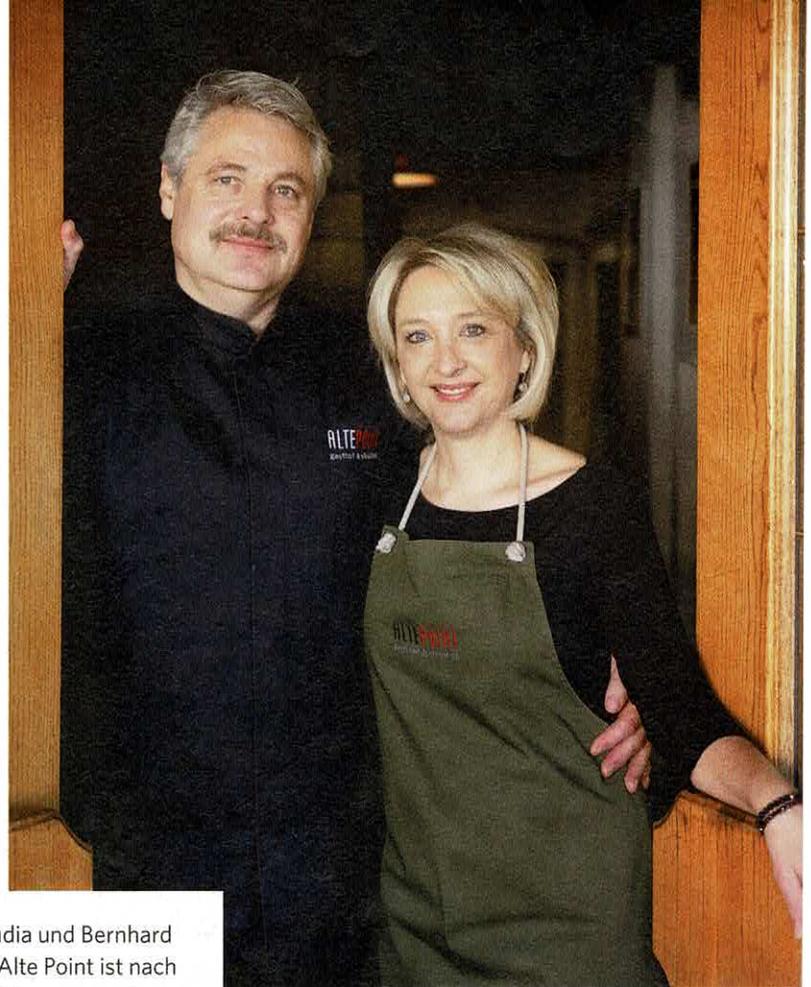
allem: warum ausgerechnet „alte“? Und warum „die“ Point?

„Die Geschichte ist sowieso eine ganz andere“, verrät Wirtin Claudia Trügler und erinnert sich an die gemeinsamen beruflichen Anfänge mit ihrem heutigen Mann Bernhard. Nachdem sich die beiden in einem Restaurant am Faaker See kennengelernt hatten, in dem sie als Praktikantin zugewandert war und er hinter der Bar arbeitete, beschlossen Claudia und Bernhard recht bald, einerseits privat zusammen sein zu wollen und sich andererseits beruflich selbständig zu machen. „Wir haben also gesucht und in Afritz im Gegendtal,

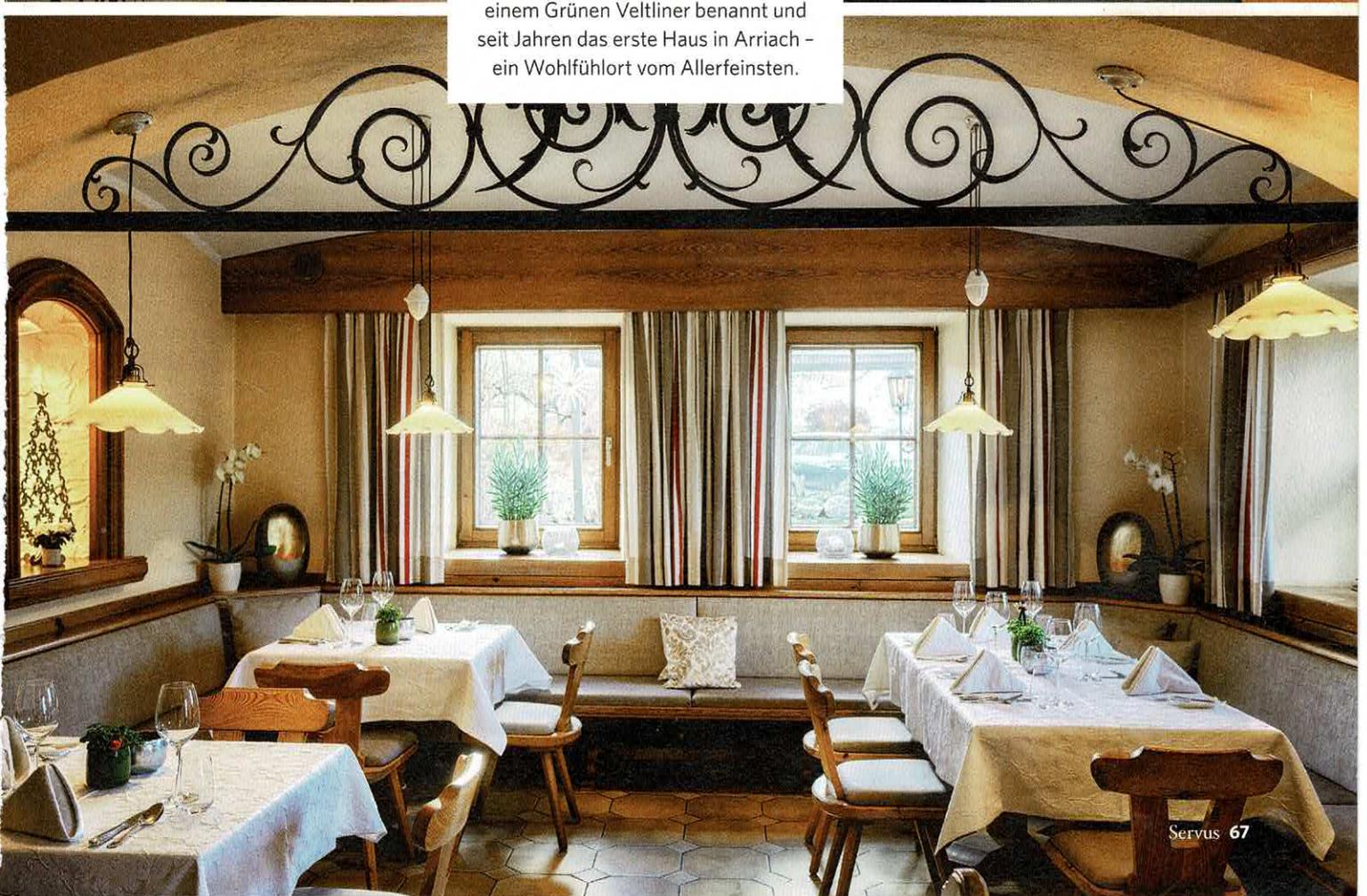
nicht weit von Arriach, ein passendes Objekt gefunden. So hatten wir also ein Lokal, es wurde schließlich ein Café-Pub mit kleiner Speisekarte draus, aber Namen hatten wir keinen. Dann saßen wir eines Tages vor der Eröffnung mit Freunden beim Weißwein, als der Blick aufs Flaschenetikett fiel. Grüner Veltliner ‚Alte Point‘ stand da, und das hat uns gefallen.“

## WER WAGT, GEWINNT

Von diesem Tag an gab's also nicht mehr nur die anno 1302 erstmals urkundlich erwähnte Wachauer Weinriede Alte Point im niederösterreichischen ➤



**Platzhirsch.** Claudia und Bernhard Trüglers Gasthof Alte Point ist nach einem Grünen Veltliner benannt und seit Jahren das erste Haus in Arriach – ein Wohlfühlort vom Allerfeinsten.



## ROLLMOPS vom Kärntner Lâx

### Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: 40 Minuten  
plus 24 Stunden zum Marinieren

### Für den Sud

2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
¼ l Wasser  
2 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
6 EL Zucker  
½ l Gewürzessig

1 Karotte  
1 Gelbe Rübe  
½ Lauch  
½ Knolle Sellerie  
4 kleine Filets von der Seeforelle

Salzflocken, Wildkräuter, Radieschen  
Essblumen zum Garnieren  
Olivenöl zum Beträufeln

### Zubereitung

1. Für den Sud Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Mit Wasser, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Zucker und Gewürzessig aufkochen und auskühlen lassen.
2. Karotte, Gelbe Rübe, Lauch und Sellerie schälen und Julienne (in sehr feine Streifen) schneiden. Kurz in Salzwasser blanchieren.
3. Fischfilets enthäuten, mit den feinen Gemüwestreifen belegen und einrollen. Dann in den Sud einlegen und im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.
4. Vor dem Servieren mit Salzflocken würzen, mit Kräutern, Radieschen und Blumen garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

**Tipp:** Den Sud nicht salzen, weil der eingelegte Fisch sonst trocken wird.



.....

## „Das Wirtshaus war im Grunde eine Nacht- und-Nebel-Aktion.“

Claudia Trügler

.....

Mautern, sondern auch einen gleichnamigen gastronomischen Betrieb in Kärnten.

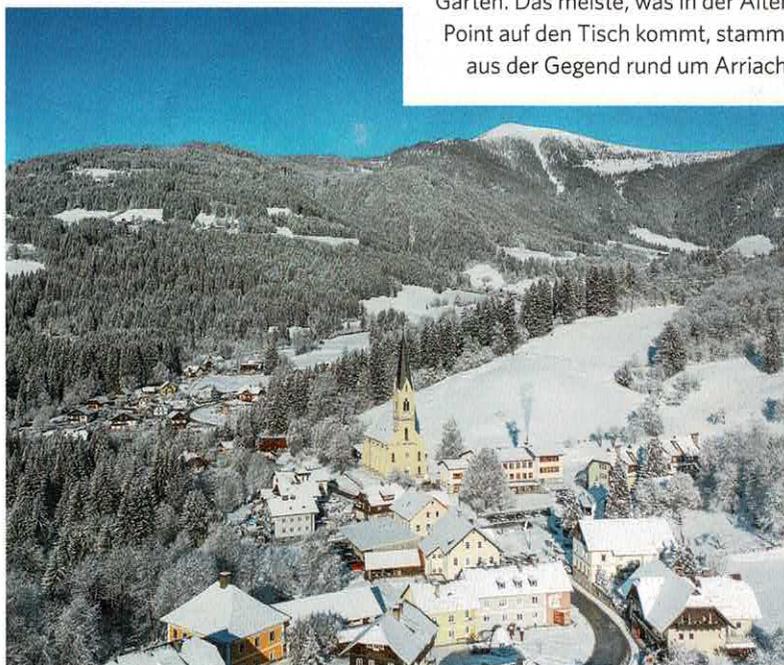
„Am 1. Mai 1992 haben wir aufgesperrt“, erinnert sich Bernhard, der gelernte Koch. „Und fünf Jahre später ergab sich plötzlich die Möglichkeit, in Arriach ein über 300 Jahre altes Gebäude käuflich zu erwerben, in dem sich der damals schon seit längerer Zeit geschlossene Gasthof Zur Post befand. Wir haben uns drübergetraut.“

Am 18. Mai 1997 haben die Trüglers in Afritz also wieder zugesperrt und am 18. Juni 1997 in Arriach aufgesperrt. „Es war in gewisser Weise eine Nacht-und-Nebel-Aktion“, sagt Claudia, „und den Namen Alte Point haben wir deswegen mitgenommen, weil Gasthöfe Zur Post gibt’s in Österreich ohne Ende. Außerdem hat uns Alte Point auch nach fünf Jahren immer noch gut gefallen, und Wein spielt in unserem Gasthaus ebenfalls eine wesentliche Rolle.“

Diese Alte Point ist längst eine kulinarische Institution in Kärnten, wenngleich das Wagnis einst groß und der Weg steinig war. „Wir waren zwischendurch auch ziemlich verzweifelt, wenn uns die Kreditzinsen zu ersticken drohten und nicht so viele Gäste kamen, wie wir erhofft hatten“, gesteht die Gastgeberin. „Aber wir haben uns durchgekämpft und uns den aktuellen Status sehr, sehr hart erarbeitet.“ ➤



**Regionale Kost.** Den Palmkohl holt Bernhard Trügler aus dem eigenen Garten. Das meiste, was in der Alten Point auf den Tisch kommt, stammt aus der Gegend rund um Arriach.





**Guter Tropfen.** Der Wein, der dem Haus den Namen gab, und der Koch, der in seiner ziemlich kleinen Küche Großes bereitet.

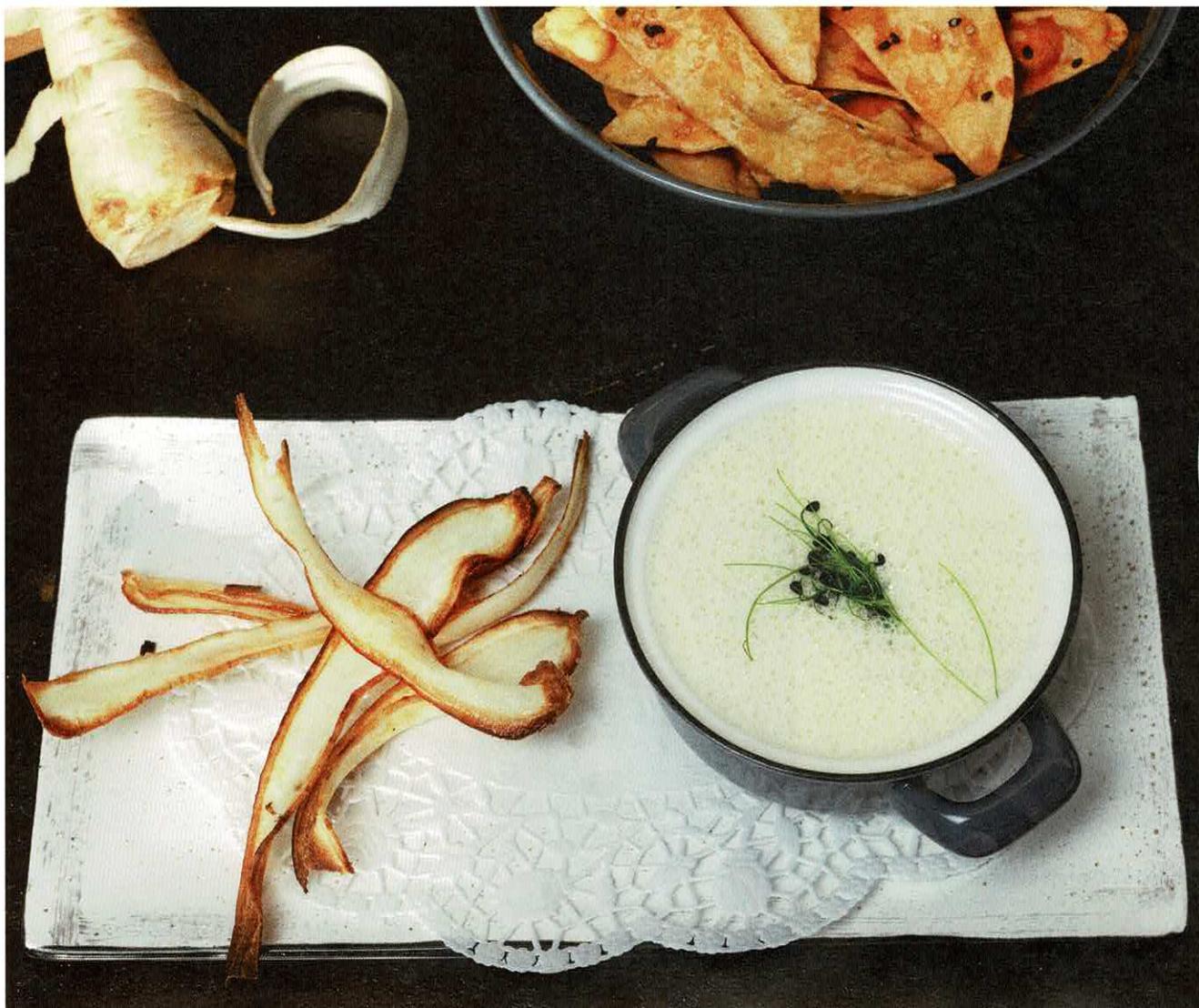


Im Lauf der Jahre hat sich auch Bernhards Stil entscheidend weiterentwickelt. Gut, auf beste Produkte aus der Region und der unmittelbaren Nachbarschaft baute man immer schon, aber war es am Anfang noch ein richtig bodenständiges Landgasthaus, so präsentieren sich die Gerichte heute merklich edler und noch ambitionierter, was nicht zuletzt die Art widerspiegelt, wie sie angerichtet werden. Die Mousse von der Geflügelleber etwa, die Pastinakencremesuppe, die geschmorten Wangerl vom Duroc-Schwein, das Zweierlei vom Hirschkalb, die cremige Polenta mit Gemüsegröstl oder die Sanddornmousse zum Dessert – alles auch ein Augenschmaus.

#### **DER WANDEL ZUM NOCH BESSEREN**

Kurzum: An der Alten Point steht zwar immer noch „Gasthof“ drauf, ein Gasthof, in dem es natürlich auch ein Schnitzlerl gibt und am Wochenende Schweinsbraten, aber drin ist schon auch ein bisserl Restaurant. Mindestens ein bisserl.

War es zu Beginn ein Ausflug in die Geografie, so folgt nun ein kurzer in die Flora: Schwiegermutterzunge, so nennt man im Volksmund den Bogenhanf, der zur Gattung der Spargelgewächse zählt und gerne als Zimmerpflanze genützt wird. Schwiegermutterzungen kann man aber auch essen, wenngleich nicht die Pflanzen als solche. „Der Name dieses pikanten Knabbergebäcks kommt daher, dass es meist die Form der Blätter dieser Pflanze hat“, erklärt Bernhard. „Und die Sache ist ganz einfach. Ich mache einen Pizzateig, drehe diesen durch die Nudelmaschine, schneide ihn ➤



## PASTINAKENCREMESUPPE

### Zutaten für 8 Personen

Zeitaufwand: 45 Minuten

2 Zwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 100 g Butter  
 Mehl zum Stauben  
 2 Erdäpfel  
 300 g Pastinaken  
 ca. 1l Gemüsebrühe  
 ca. 1l flüssiges Obers  
 1 Schuss Weißwein  
 Salz, Pfeffer  
 1EL kalte Butter  
 Sprossen vom Knoblauch zum Garnieren

### Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. In Butter anschwitzen und mit Mehl stauben.
2. Erdäpfel und Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Zugeben und mitschwitzen. Gemüsebrühe und Obers zugießen, Pastinaken und Erdäpfel weichkochen.
3. Mit Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter aufmixen und durch ein Sieb seihen. Anrichten und mit Knoblauchsprossen garnieren.

**Tipp:** Für eine vegane Variante statt der Butter Margarine und statt des Obers Kokosmilch verwenden.

# ZWEIERLEI vom Hirschkalb

## Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: ca. 3 Stunden

### Für die geschmorte Schulter

800 g Schulter vom Hirschkalb  
Salz, Pfeffer  
5 EL Öl  
100 g Lauch  
100 g Karotten  
100 g Sellerie  
100 g Gelbe Rüben  
1 Speckschwarte  
2 EL Tomatenmark  
½ l Rotwein  
1 l Wildfond  
Wacholderbeeren, Piment  
Thymian, Pfefferkörner  
2 EL kalte Butter

**Tipp:** Zum Schmoren das Schulterschmelz verwenden, da es gut durchgezogen ist und saftiger bleibt.

### Für den Rücken

400 g Rücken vom Hirschkalb  
Wacholderbeeren, Thymian

### Für den Erdäpfelbaumkuchen

6 Dotter  
150 g zerlassene Butter  
125 g Obers  
80 g griffiges Mehl  
Salz, Muskatnuss  
300 g mehliges Erdäpfel,  
gekocht und gepresst  
6 Eiklar  
2 Eier zum Bestreichen  
Butter zum Braten

Öl zum Braten

### Zubereitung

1. Schulter mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Wurzelgemüse, Speckschwarte und Tomatenmark zugeben und mitrösten.
2. Mit Rotwein und Wildfond aufgießen. Gewürze zugeben. 2-3 Stunden schmoren.



3. Fleisch herausnehmen, Sauce durch ein Sieb in einen Topf seihen und reduzieren. Mit kalter Butter binden.
4. Hirschkalbrücken mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Thymian würzen. In einer Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten. Im Rohr bei 70 °C rund 35 Minuten ziehen lassen.
5. Dotter und Butter schaumig rühren. Obers und Mehl einmischen, mit Salz und Muskatnuss würzen, dann gepresste Erdäpfel unterrühren.
6. Eiklar steif schlagen und unterheben.
7. Ca. 5-6 Bleche mit Backpapier auslegen und die Masse 3 mm hoch aufstreichen. Im Rohr bei 180 °C ca. 15 Minuten goldbraun backen.

8. Die beiden Eier gut versprudeln und jede einzelne Schicht Kuchen noch warm mit Ei bestreichen.
9. Die Schichten aufeinanderlegen, etwas andrücken und auskühlen lassen. In Rechtecke schneiden und vor dem Anrichten kurz in Butter anbraten.
10. Rücken in Scheiben schneiden, mit der geschmorten Schulter und dem Erdäpfelbaumkuchen anrichten. Dazu passen Buchenpilze, Kohlsprossenblätter und Preiselbeeren.

**Tipp:** Wenn man beim Baumkuchen die versprudelten Eier mit Paprikapulver vermischt, sieht man die einzelnen „Jahresringe“ besser.

dann in längliche, zwei bis drei Zentimeter breite Streifen, bestreiche diese mit Olivenöl und streue, je nach Lust, beispielsweise schwarzen Sesam drüber. Dann ab ins Rohr bei 180 Grad und warten, bis die Schwiagemutterzungen hart und knusprig sind.“ Und schon hat man eine perfekte Beilage. Zur Pastinakencremesuppe etwa. Oder einfach so, zum Aperitif.

### DIE LIEBE ZUM WEIN

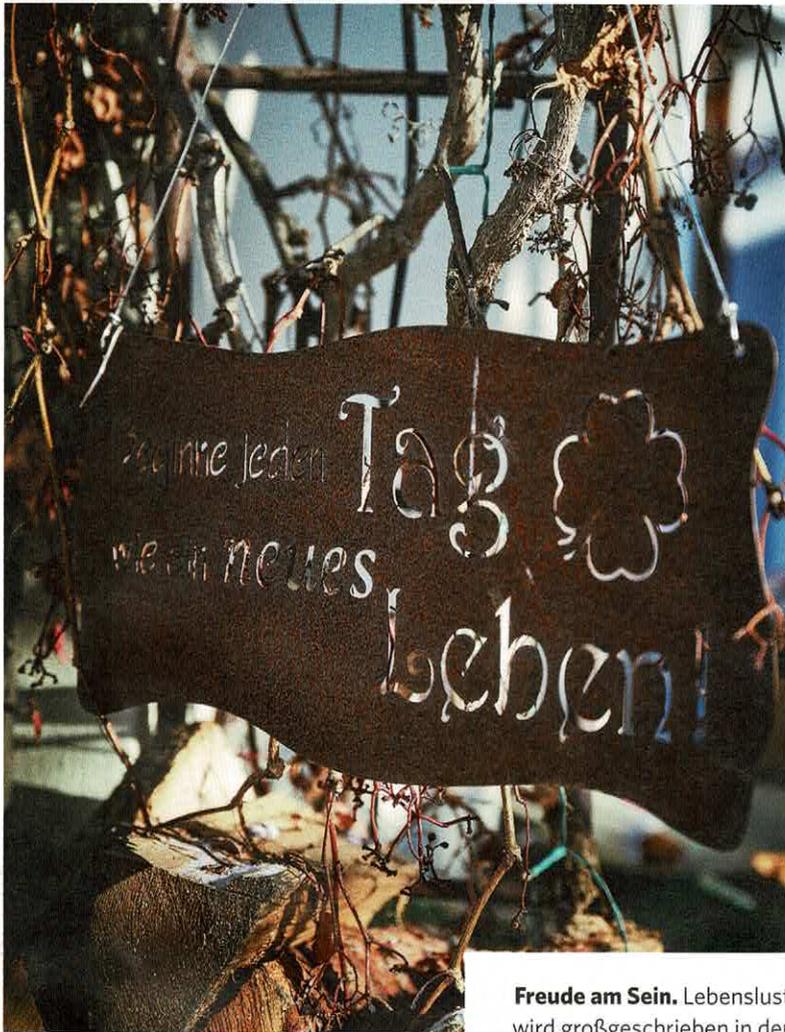
Jetzt spaziert Bernhard, wie auch Claudia in Kärnten geboren, hinter dem Haus durch den fast knöcheltiefen Schnee, den ersten des Jahres, vorbei am Sanddornbusch, auf dem kaum noch Früchte zu finden sind. „Einen großen Teil habe ich schon geerntet, einen weiteren haben die Vögel gefressen, die natürlichen ‚Feinde‘ des Sanddorns“, sagt er und lacht. „Aber ein paar Portionen von der Mousse gehen sich schon noch aus.“ Dann hat er sein Ziel erreicht: das Beet mit dem Wintergemüse. „Ich brauch noch Palmkohl für eine Suppe.“ Und nun zückt er das Messer und schreit zur Tat.

Was nicht im eigenen Garten wächst, wächst zum Teil bei Nachbarn und Bekannten aus der Gegend. „Oft rufen mich Leute an, dass bei ihnen beispielsweise die Petersilie grad nur so wuchert oder der Salat oder der Schnittlauch oder was auch immer, und dann fragen sie mich, ob wir was brauchen können. Ich sag immer nur ‚Her damit‘, und allen Beteiligten ist geholfen“, erzählt Claudia, als sie wenig später eine Bestandsaufnahme im Weinraum nahe der Schank macht, um nachzuschauen, was aus dem Keller nachgeschlichtet ➤



**Flaschenweise.** Im schönen Weinkeller lagern mehr als 5.000 Flaschen. Das Gemüse (im Bild: Pastinaken) wächst hinterm Haus.





**Freude am Sein.** Lebenslust wird großgeschrieben in der Alten Point – und gern auch ein Schnapsperl eingeschickt.



werden muss, wo über 5.000 Flaschen lagern. „Guter Wein ist eine ganz große Leidenschaft von uns beiden. Ich bin gerne Sommelière, hab eine Zeitlang die Weinakademie in Rust besucht und möchte auch weitermachen, sobald es die Zeit zulässt.“

Entsprechend eindrucksvoll liest sich die Weinkarte, die bis vor einiger Zeit noch eine rein österreichische war, ehe sich Slowenen, Italiener, Franzosen oder Deutsche dazugesellten. „Und inzwischen auch ein paar von weit her, zum Beispiel aus Australien.“

#### **DIREKT AN DEN QUELLEN**

Jetzt, im Herbst und Winter, sind natürlich gute Rotweine gefragt, wenn sich Bernhard in der Küche vermehrt dem Lamm, den Gänsen oder dem Wild widmet. „Auch alles von hier – die Lämmer kamen bis vor einiger Zeit sogar von Claudias Eltern, aber die haben aufgehört zu züchten. Was das Wild betrifft, so melden sich die Mitglieder der Arriacher Jagdgemeinschaften bei uns und sagen, was das Weidmannsheil so hergibt. Auch die Bauern rufen vor dem Schlachten an und wollen wissen, was sie für uns reservieren sollen. Das ist schon großartig, wenn du so extrem nah dran bist an deinen Grundprodukten.“

Und großartig, was Bernhard dann draus macht. Und großartig, was Claudia dazu einschenkt. Ja, sie ist wirklich ein kulinarisches Erlebnis, diese Alte Point. Und Punkt.

---

#### **Gasthof Alte Point**

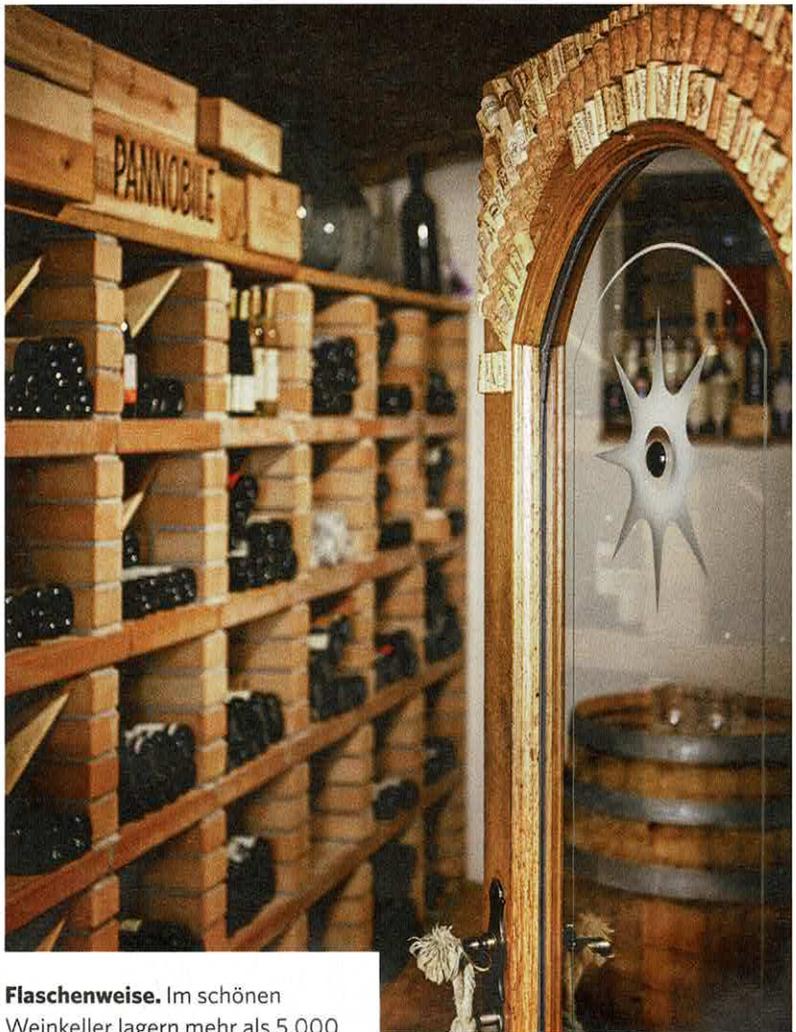
9543 Arriach 4, Tel.: +43/4247/85 23  
altepoint.at

dann in längliche, zwei bis drei Zentimeter breite Streifen, bestreiche diese mit Olivenöl und streue, je nach Lust, beispielsweise schwarzen Sesam drüber. Dann ab ins Rohr bei 180 Grad und warten, bis die Schwiegermutterzungen hart und knusprig sind.“ Und schon hat man eine perfekte Beilage. Zur Pastinakencremesuppe etwa. Oder einfach so, zum Aperitif.

### DIE LIEBE ZUM WEIN

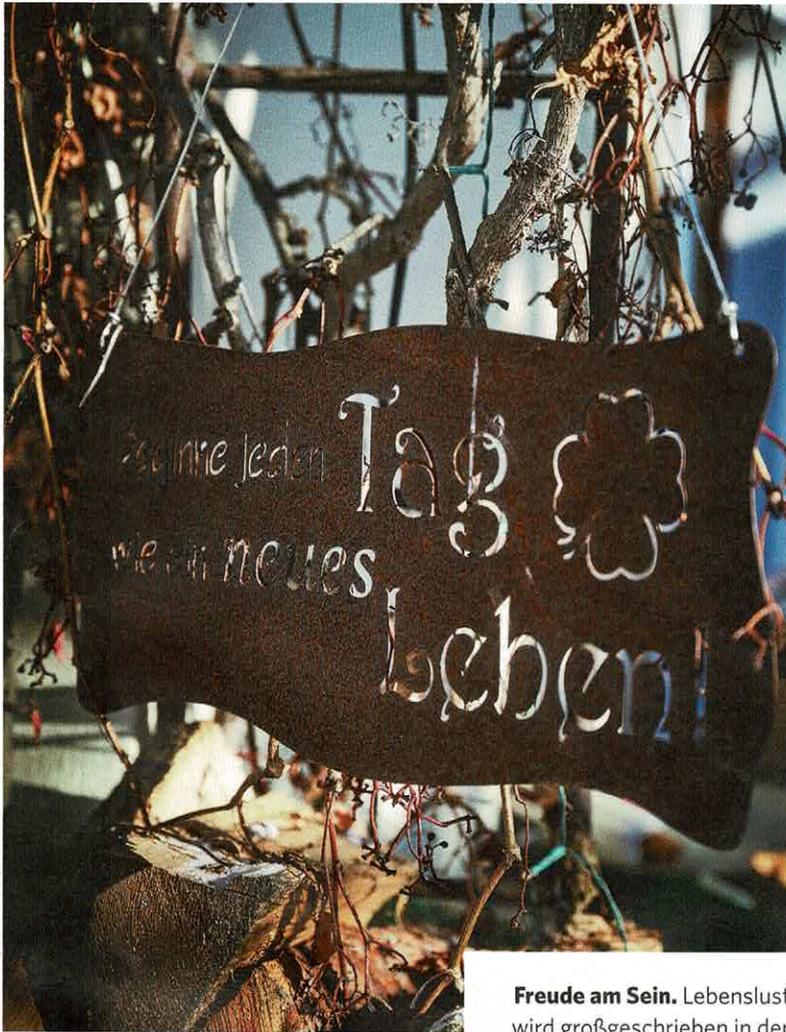
Jetzt spaziert Bernhard, wie auch Claudia in Kärnten geboren, hinter dem Haus durch den fast knöcheltiefen Schnee, den ersten des Jahres, vorbei am Sanddornbusch, auf dem kaum noch Früchte zu finden sind. „Einen großen Teil habe ich schon geerntet, einen weiteren haben die Vögel gefressen, die natürlichen ‚Feinde‘ des Sanddorns“, sagt er und lacht. „Aber ein paar Portionen von der Mousse gehen sich schon noch aus.“ Dann hat er sein Ziel erreicht: das Beet mit dem Wintergemüse. „Ich brauch noch Palmkohl für eine Suppe.“ Und nun zückt er das Messer und schreit zur Tat.

Was nicht im eigenen Garten wächst, wächst zum Teil bei Nachbarn und Bekannten aus der Gegend. „Oft rufen mich Leute an, dass bei ihnen beispielsweise die Petersilie grad nur so wuchert oder der Salat oder der Schnittlauch oder was auch immer, und dann fragen sie mich, ob wir was brauchen können. Ich sag immer nur ‚Her damit‘, und allen Beteiligten ist geholfen“, erzählt Claudia, als sie wenig später eine Bestandsaufnahme im Weinraum nahe der Schank macht, um nachzuschauen, was aus dem Keller nachgeschlichtet ➤



**Flaschenweise.** Im schönen Weinkeller lagern mehr als 5.000 Flaschen. Das Gemüse (im Bild: Pastinaken) wächst hinterm Haus.





**Freude am Sein.** Lebenslust wird großgeschrieben in der Alten Point – und gern auch ein Schnapsperl eingeschickt.



werden muss, wo über 5.000 Flaschen lagern. „Guter Wein ist eine ganz große Leidenschaft von uns beiden. Ich bin gerne Sommelière, hab eine Zeitlang die Weinakademie in Rust besucht und möchte auch weitermachen, sobald es die Zeit zulässt.“

Entsprechend eindrucksvoll liest sich die Weinkarte, die bis vor einiger Zeit noch eine rein österreichische war, ehe sich Slowenen, Italiener, Franzosen oder Deutsche dazugesellten. „Und inzwischen auch ein paar von weit her, zum Beispiel aus Australien.“

#### DIREKT AN DEN QUELLEN

Jetzt, im Herbst und Winter, sind natürlich gute Rotweine gefragt, wenn sich Bernhard in der Küche vermehrt dem Lamm, den Gänsen oder dem Wild widmet. „Auch alles von hier – die Lämmer kamen bis vor einiger Zeit sogar von Claudias Eltern, aber die haben aufgehört zu züchten. Was das Wild betrifft, so melden sich die Mitglieder der Arriacher Jagdgemeinschaften bei uns und sagen, was das Weidmannsheil so hergibt. Auch die Bauern rufen vor dem Schlachten an und wollen wissen, was sie für uns reservieren sollen. Das ist schon großartig, wenn du so extrem nah dran bist an deinen Grundprodukten.“

Und großartig, was Bernhard dann draus macht. Und großartig, was Claudia dazu einschenkt. Ja, sie ist wirklich ein kulinarisches Erlebnis, diese Alte Point. Und Punkt.

---

#### Gasthof Alte Point

9543 Arriach 4, Tel.: +43/4247/85 23  
altepoin.at



## SANDDORNMOUSSE

### Zutaten für 4 Personen

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten plus 3 Stunden zum Kühlen

1 Blatt Gelatine	2 Dotter
90 g warmes Sanddornmark	50 g zerlassene Butter
Saft von 1 Zitrone	250 g geschlagenes Obers
1 EL Vanillezucker	Früchte, Beeren und Minzeblätter für die Garnitur
90 g Staubzucker	

### Zubereitung

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann mit Sanddornmark, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. 4 TL zum Anrichten beiseitestellen.
2. Staubzucker mit Dotter aufschlagen. Zerlassene Butter zugeben und kurz weiterschlagen.
3. Sanddornmischung unterziehen und geschlagenes Obers vorsichtig unterheben.
4. Eine Hälfte in Gläser füllen und mit Sanddorngelee bedecken. Den Rest ca. 3 Stunden kalt stellen. Dann mit einem Löffel daraus Nockerl formen.
5. Gemeinsam anrichten und mit frischen Früchten, Beeren und Minzeblättern garnieren.

**Tipp:** Statt des Sanddorns kann man auch andere Früchte wie z. B. rosa Grapefruit nehmen.