

GENUSS

KOSTBARER SPEISEFISCH AUS KÄRNTEN

Kennzeichen des Kärntner Låxn (Seeforelle, *Salmo trutta f. lacustris*): silbriger Körper mit schwarzen Punkten



Zeit zum Re-Låxn

Das Revival des **Kärntner Låxn**: Beste Qualität aus heimischer Produktion.

Bei der Gründung der „Spargelwirte“ vor über 20 Jahren haben wir uns das Motto gesetzt: Kärntner Wirte für Kärntner Produkte. Und haben damit nicht nur die Erdäpfel gemeint ...“, sagt der Mitbegründer und kulinarische Vordenker **Hans Tschernjak**, Tschebull-Wirt in Egg am Faaker See. Das Ziel wurde konsequent verfolgt und nach Spargel, Kürbis, Karpfen und mehr aus heimischer Produktion „sind wir auf eine Gruppe von Züchtern gestoßen, denen die Aufzucht einer alten Kärntner Fischart gelang, des Kärntner Låxn. Ein noch so frisch importierter Fisch kann ja niemals so frisch sein, wie ein heimischer Fisch.“

„Der Låxn ist eine Seeforelle, ein großwüchsiger Vertreter der Lachsartigen (Salmonidae) und war früher Hauptfisch in den Oberkärntner Seen; Fänge von

15 bis 20 Kilo sind belegt. Die Seeforelle ist eine Wanderform, die in den einmündenden Flüssen und Bächen ablaicht. Bevor der Låxn durch Umweltverschmutzung, Falschbesatz und andere Faktoren beinahe ausgerottet wurde, war er eine Delikatesse und wurde bis nach

Wien geliefert“, kennt **Gabi Hofer** die Geschichte. Gemeinsam mit ihrem Ehemann **Andreas Hofer** betreibt sie die Fischzucht „Kärnten Fisch“ in Feld am See (www.kaerntenfisch.at). Der Zuchtbetrieb ist eines von vier Mitgliedern der ARGE Oberkärntner Fisch, die den Låxn als Besatz- und als Speisefisch züchten.



Der heutige Låxn wird auf Speisefischgröße (25 bis 30 dag) gezüchtet. „Der Fisch braucht bis zu drei Jahre, bis er diese Größe hat. Das Fleisch ist zart rosa, seine Qualität verdankt er der naturbelassenen Gegend und dem reinen Wasser in unsere Naturteichen.“

Tschernjak, der Wirt, bestätigt: „Der Låxn ist einer der wertvollsten Fische in Kärnten, er wächst praktisch vor unserer Haustür, in bestem Quellwasser. Bei der Einführung bei den Spargelwirten im vergangenen Jahr hat der Låxn so eingeschlagen, dass die Züchter vorübergehend nicht mehr liefern konnten“, unterstreicht Tschernjak die Qualität und Güte.

Infos: www.oberkaerntnerfisch.at, www.spargelwirte.at CHL

i REZEPT, TIPPS

Låxn (Kärntner Seeforelle) in Rosmarinbutter

Zutaten: 4 Stück Kärntner Låxn je ca. 300g (ausgenommen), 80g Butter, 80g Butterschmalz, 5 Zweige Rosmarin, Zitronensaft, Salz, Mehl

Zubereitung: Die Låxn innen und außen salzen, innen mit Zitronensaft beträufeln, je einen Rosmarinzwig in die Bauchhöhlen der Fische geben, in Mehl tauchen und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braten (ca. 12 Minuten). Die Fische herausnehmen, einen Rosmarinzwig in das heiße Butterschmalz geben, die Butter dazu geben, aufschäumen lassen und über die gebratenen Fische gießen. Beilagenempfehlung: Rosmarinerdäpfel

Das Rezept stammt von **Willi Tschernjak**, Chefkoch im Kärntner Gasthof Tschebull (Egger Seeuferstraße 26, Egg am Faaker See, ☎ 04254/2191)

Quelle: **Hans & Willi Tschernjak, Christoph Wagner: Die Kärntner Küche**, Verlag Carinthia)



Weinempfehlung:

2006 Carnuntum Blend - white, von **Robert Nadler**, Arbesthal/ Weinbauregion Carnuntum. Fein komponierte Cuvée aus Welschriesling, Weißburgunder, Grauburgunder und Muskateller, komponiert unter der Regie der Alpe Adria Weindepots. Weinbeschreibung: Klares helles Gelbgrün, in der Nase Zitrusfrucht mit Holunderblütenanklängen, am Gaumen sehr saftig, trinkanimierend, fruchtige Säure. (Weindepots Alpe Adria, Laudonstraße 27, Klagenfurt, Infos: ☎ 0463/420749, www.weinonline.at)

DER GENUSS-FESTSPIELER

Prosciutto auf Schwiegermutterzunge

Telefonnummer 0039-0432957043 wählen und sie werden von **Levi Gregoris** am Telefon begrüßt mit: „Bottega del Prosciutto piu buono del mondo sotto il sole a San Daniele, buon giorno!“

Levi produziert feinsten Prosciutto. Bestes Fleisch, das rechte Maß an Meersalz, Zeit und das spezielle Mikroklima rund um San Daniele sind die Grundvoraussetzung für die Qualität seines Prosciutto. Erhältlich im Stück von 1,5 bis 2,5 kg oder fein aufgeschnitten zu 200 g in edler Verpackung. Ganz neu im Sorti-

ment ist der Prosciutto würfelig geschnitten in Olivenöl eingelegt. In seiner Bottega finden sie feinste Salami, Käsespezialitäten, Alimentari und in seinem Weinkeller lagern die besten Weine Friauls von **Josko Gravner** (Italiens Winzer des Jahres), **Michele Moschioni**, **Le due Terre**, **Edi Keber** und viele mehr.

Da für Levi die besten Begleiter zum Prosciutto die „Schwiegermutterzungen“ (langes Fladenbrot aus dem Piemont) von **Mario Fongo** sind, haben die beiden gemeinsam eine Geschenkpackung kreiert, die ein abso-



HERWIG ERTL
ertl@kaeseschokolade.at

luter Renner ist. Auch wenn man den Prosciutto schon in Kärnten bekommt, sollte man unbedingt nach San Daniele fahren, um Levi zu erleben. Oder Sie rufen ihn einfach an! Mehr Infos unter: www.bottegedelprosciutto.com