

Låx'n

BILD&TEXT: EGON RUTTER

Vor inzwischen mehr als 20 Jahren haben sich Wirte aus ganz Kärnten zusammengeschlossen, um eine kulinarische Gemeinschaft zu gründen, die ihr Hauptaugenmerk auf heimische Produkte legt

Das erste Produkt fanden die Wirte im Lavanttal - den Spargel. Dieser Spargel wurde zugleich auch Namensgeber und Triebfeder. Mittlerweile findet man die Spargelwochen bei allen Kärntner Gasthäusern und Restaurants auf der Speisekarte und zumeist kommt dieser aus dem Lavanttal. 1988 erweiterten die Kärntner Spargelwirte ihre Idee auf das Kärntner Gansl und in den folgenden Jahren kamen die Kürbis- und Karpfenwochen hinzu. Das jüngste Kind der Kärntner Spargelwirte ist der Låx'n-Schmaus.

Der Låx'n bzw. die Seeforelle (*salmo trutta f. lacustris*) gehört zu den kostbarsten Kärntner Speisefischen und hat einen silbrigen Körper mit schwarzen Punkten. „Es muss nicht immer der He-

ringschmaus sein“, meinen die 14 Spargelwirte unisono. Der Kärntner Låx'n aus den Oberkärntner Seen wurde bereits im 14. Jahrhundert an den kaiserlichen Hof nach Wien geliefert. Sein zartrosa und kräftiges Fleisch war schon damals ein ganz besonderer Genuss. Die ARGE Oberkärntner Fisch (eine Kooperation von Fischzüchtern, Gastwirten, dem Fischereiverband und der Nockregion) nahm diese geschichtliche Überlieferung zum Anlass, um die ursprünglichen Stämme der Seeforelle nachzuzüchten. Der heimische Låx'n wächst als qualitativ hochwertiges Lebensmittel fast direkt vor der Haustür in den sauberen Oberkärntner Gewässern. 3 Jahre braucht ein Låx'n bis er ein Speisefischgewicht von 25 bis 30 kg hat und von den Kärntner Spargelwirten veredelt werden kann.

