

# *Culinair..* **KARINTHIË**

*Een gebied om van te smullen*





**Op vakantie in Karinthië geniet je niet alleen van paradijselijke meren die baden in de stralende zon, maar ook van heerlijk eten en drinken. De zonnige zuidzijde van de Alpen trakteert lekkerbekken namelijk op een ruim aanbod van verfijnde gerechten. En altijd gemaakt met verse ingrediënten van eigen bodem.**

**Tekst:** Marc Erwich **Fotografie:** Kärnten Werbung, Edward Gröger, Johannes Puch, Daniel Gollner

Voor velen staat de Oostenrijkse cuisine symbool voor een boerenkeuken met zware en eenzijdige gerechten. Soep met noedels, melkproducten, granen, reuzelkoeken; dat werk. Uiteraard vind je deze traditionele kost ook nog in de moderne Karinthische keuken, maar de meest zuidelijke deelstaat van het land bewijst dat ze meer in de culinaire mars heeft.

### GRENZELOOS GENIETEN

Om te begrijpen wat dat is, eerst een snelle opfriscursus topografie: Karinthië grenst aan Italië en Slovenië. Hierdoor vind je in deze drielandenregio een typische Alpen-Adriatische keuken, die de lekkerste Oostenrijkse ingrediënten combineert met het beste uit de licht mediterrane keuken van de zuidelijke buurmannen. Wie daar een levendig en smaakvol bewijs van wil, moet zeker naar een boerenmarkt, de voorraadkast van de streek. Van felgekleurde peperoni en verse pasta uit de Italiaanse keuken tot het Sloveense nage-recht Reindling tot lokaal gedroogde worsten en spek: ze maken van Karinthië de perfecte culinaire mix. Verwonderlijk is het daarom niet dat het gebied dertien verwenregio's telt, een bundeling van heerlijke regionale delicatessen. Luilekkerland in optima forma.

### SLOW FOOD

Een ander fijn kenmerk van de Karinthische keuken is het gebruik van kwalitatief hoogstaande basisproducten. Altijd vers, seizoensgebonden en uit eigen streek. Fast food komt hier niet in de kookencyclopedie voor. Sterker nog, Karinthië herbergt met het Gail- en Les-

achtal wereldwijd de eerste 'Slow Food Travel Destinations'. De streek speelt hiermee in op een van de grote trends van de toekomst: Slow Food. Geen grote bedrijven die alleen denken aan winst, maar boeren die kleinschalig produceren met liefde voor duurzaamheid, kwaliteit en de regio. Geen verarming van het eten, maar gezond uit eigen grond. Kortom, aandacht voor goed eten. En om je 'Slow Food-ervaring' compleet te maken, kun je overnachten bij zorgvuldig geselecteerde en gecertificeerde partnerondernemingen, die het project van harte ondersteunen.

### STREEKLEKKERNIJEN

Een prettige ontwikkeling voor de toerist, want voeding is een belangrijk onderdeel van je vakantie en bepaalt mede je enthousiasme over de bestemming. Gelukkig neemt het eten in Karinthië een belangrijke rol in. Zo belangrijk zelfs, dat typische streeklekkernijen als het Gailtaler spek en de Gailtaler almkas moeten voldoen aan hoge kwaliteitseisen. Spek dat minstens zes weken aan de lucht droogt voor de beste smaakbeleving; het is hier de standaard. De Lavanttaler asperge, die alleen zeer arbeidsintensief met de hand mag worden gestoken. Het zijn slechts een paar voorbeelden, maar maken één ding duidelijk: liefde voor het eten gaat in Karinthië niet alleen door de maag.

### VISFEESTJE

Door de veelzijdigheid van de Karinthische cuisine ontstaat er wel soms een luxeprobleem als de ober je bestelling op komt ne-



*Geen verarming van het eten, maar gezond uit eigen grond*

men: wat moet ik kiezen? Vis is dan altijd aan te raden. De zuidelijke deelstaat telt namelijk honderden turquoise blauwe meren en heldere rivieren met een levendige en zeer gevarieerde onderwereld. Zalmen, snoeken, meervallen, zeelten en de door kweek opnieuw geïntroduceerde Karinthische Laxn, een bijzondere meerforel met roodachtig vlees en een heerlijke smaak, vormen een ware verrijking voor de menukaarten van de regionale gastronomie. Ook de visfeesten die meerdere keren per jaar gehouden worden, zijn ideale momenten om te proeven van de Karinthische specialiteiten. Met als hoogtepunt de sfeervolle editie in Feld am See.

### LA DOLCE VITA

Maar eigenlijk kan niks tippen aan een uitgebreid diner op een terras aan een van de vele majestueuze meren. Op je bord verschijnt het ene na het andere tongstrelende gerecht, op de achtergrond kristalhelder water dat fonkelt in de zon, omringd door betoverende bergen. Hoewel, je visje peuzelen op een groot, luxe vlot op de Weissensee is ook niet vervelend. Of romantisch picknicken op de aanlegsteiger. Met uiteraard een flesje wijn uit Karinthische gaard in de mand. Het is hier la dolce vita op zijn Oostenrijks. •

*Meer informatie:*  
WWW.GENUSSLUST.INFO