



FOTOS DANIEL WASCHNIG



DER FELSENKELLER: BIERKULTUR SEIT 1607

Direkt neben der Schleppe Brauerei gelegen, gehört der beliebte Schleppe Felsenkeller zu den traditionsreichsten Gaststätten in Klagenfurt.

Geschäftsführer Martin Mikl ist ein Gastgeber mit Leib und Seele. »Als Gäste gekommen, als Freunde gegangen« ist oberste Maxime bei allem, was er tut. Natürlich: In ein Brauwirtshaus kommt man in erster Linie wegen des Bieres. Ein Highlight im Felsenkeller sind Bierspezialitäten wie das Kellerbier oder das beliebte Kurvenbier. Einzigartig in Klagenfurt ist das offen ausgeschenkte Craftbeer Schleppe Number 1, das schon vielfach international prämiert wurde. Aber auch kulinarisch hat der Felsenkeller einiges zu bieten. Die Zaubervörter in Martin Mikls Küche sind Regionalität und Nachhaltigkeit. Es werden hier nur die besten und frischesten Produkte aus der Region verarbeitet, um zum einen natürlich die heimischen Bauern zu unterstützen und zum anderen den ökologischen Fußabdruck der Lieferkette so klein wie möglich zu halten.

Auf der Speisekarte finden sich nicht nur die Wirtshausklassiker, wie das berühmte Felsenkeller Gulasch oder das sehr beliebte Backhendl wieder, sondern es werden auch Burger in verschiedensten Varianten angeboten.

In der Schleppekurve kommen jedoch nicht nur Bierliebhaber auf ihre Kosten, sondern auch »Ginaddicts« werden in der reichhaltigen Gin-Karte sicher fündig.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt in der einzigartigen Atmosphäre von Kärntens schönstem Bierkellergewölbe oder im lauschigen Gastgarten. #zuidiroderzubier

Felsenkeller
Feldkirchner Straße 141, 9020 Klagenfurt
Tel. 0463 42 0130, www.schleppe-felsenkeller.at
Öffnungszeiten: MO – SA von 11.00 – 23.00 Uhr, durchgehend warme Küche von 11.30 – 21.30, abwechslungsreiche Mittagsmenüs von MO – FR und alle Speisen auch zum Mitnehmen.



TEXT MARKUS DEISENBERGER
FOTO ZVG AT VERLAG / LUKAS LIENHARD

In den Teller weinen

Als Food-Scout ist **Richard Kägi** weltweit auf der Suche nach kulinarisch Außergewöhnlichem. Sein reiches Wissen wird er im Rahmen der Alpen Adria Genuss Tage teilen. Im Gespräch verrät der Schweizer schon einmal vorab, warum er es einfach mag, was immer in seinem Kühlschrank ist und was ihn kulinarisch so berührt, dass ihm die Tränen kommen.

» Sie reisen für einen globalen Delikatessenhändler rund um den Erdball, um interessante Produkte aufzuspüren. Stimmt das?«

Das kann man so sagen, ja. Um Produkte geht es aber nur in zweiter Linie. In erster Linie geht es um Geschichten. Die sind wichtig. Je spezieller ein Produkt ist, desto besser muss die Geschichte sein, die man dazu erzählt, um es zu verkaufen. Das ist eine Erkenntnis, die wir schon sehr früh hatten. Aber natürlich haben unsere Kunden den Anspruch, immer wieder etwas Neues in den Regalen zu finden. Da ist es unerlässlich, dass man Themen findet und selber in die Welt hinausgeht. Die Themen müssen nicht geografisch beschränkt sein, sondern können sich auf eine Jahreszeit beziehen oder Stimmungen. Da muss man sich etwas dazu ausdenken. So entstehen die Reisen. Es hat immer mit Geschichten, Produkten und natürlich Menschen zu tun, die Geschichten erzählen und hinter den Produkten stehen. Die möchte man zeigen.

» Wie stiegen Sie vom Lebensmittel-einkäufer zum Food-Scout auf?«

»Aufgestiegen« ist das falsche Wort. Den Job eines Food-Scout gab es so gar nicht. Als Einkäufer hatte ich schon den Auftrag, überall nach spannenden Produkten Ausschau zu halten. Ich habe das dann so für mich ausgestaltet, dass ich immer weniger im Büro und immer öfters in der Welt draußen war. Das hat meinen Vorgesetz-

ten natürlich nicht immer gepasst. Aber irgendwann, nach zwanzig Jahren, wurde ich von vielen Aufgaben entbunden, von der ganzen Administration etwa, weil sie merkten, wo meine wirkliche Berufung lag.

» Worin liegt Ihre Berufung? Im Finden der Trüffel?«

Genau, und im Austausch mit den Menschen, um gemeinsam eine Sicht drauf zu entwickeln, welche Produkte für uns interessant sind und welche nicht.

» Welche Produkte interessieren Ihren Auftraggeber, welche Produkte interessieren Sie?«

Grundsätzlich etwas, das neu ist, inspirierend ist und schlussendlich einen Ertrag bringt. Wobei Letzteres nicht unbedingt sein muss. Oft hatten wir auch Produkte im Sortiment, die nur dazu da waren, Aufmerksamkeit zu schüren. Das kann eine spezielle Pasta sein, eine Alge aus Japan, ein Fisch, den man hierzulande noch nie gesehen hat. Dann ist es ein immenser logistischer Aufwand, um solche Dinge auch ins Regal zu bekommen.

» Mit Pasta und Fisch wären wir in der Alpen-Adria-Region angekommen. Was sagt Ihnen die Region? Haben Sie Assoziationen?«

Es gibt in diesen Alpenregionen sehr interessante Fischzuchten, Saiblinge etwa, weil sauberes Wasser von den Bergen vorhanden ist. Und es gibt auch spannende

Trockenfleischgeschichten, Schinken von speziellen Schweinen etwa. In Slowenien fand ich an der Küste eine junge Frau, die eine Wolfsbarsch-Farm betreibt. Oft ist es so: Wenn man jemand findet, der etwas Spezielles macht, kennt der jemand anders, der auch etwas Spezielles macht, und so fügt sich eines zum anderen. Man muss nur einmal den Haken drin haben. Nebenan war eine Salzgewinnungsanlage mit einer unglaublichen Geschichte. Zu hören, wie dort schon seit Tausenden von Jahren Salz aus dem Meer gewonnen wird, war ungemein spannend.

» Tomaž Kavčič ist einer der kreativsten Köche Sloweniens, Ana Ros gilt vielen als die beste Köchin der Welt. Dann wären da noch die Vračko-Brüder etc. Ist die Dichte an Spitzenköchen für so ein kleines Land nicht erstaunlich?«

Überall, wo es gute Produkte gibt, gibt es irgendwann auch Köche, die mit diesen Produkten arbeiten. Dass man ein besonderes Augenmerk auf die Region legt und nicht aus der ganzen Welt Zeug herankart, ist ja schon länger so. Aber lustig, dass sie Ros ins Spiel bringen: Wir hatten vor acht, neun Jahren ein Slowenien-Special. Damals hatte sie schon das Restaurant in Kobarid und eines in Ljubljana, wo ich sie traf. Damals galt sie noch als Geheimtipp, entwarf Rezepte für uns und kam in die Schweiz. Spannend, dass sie Jahre später als weltbeste Köchin gilt.

» **Ist Triest als Schmelztiegel italienischer, istrischer, slowenischer und österreichischer Einflüsse ein kulinarischer Sehnsuchtsort für Sie?**

Unbedingt. Wenn vor Ort so viele Dinge wachsen bzw. produziert werden, die unerlässlich für gutes Essen sind, wie gutes Olivenöl, Trüffel, Fisch und hervorragende Weine, dann ist das ein Paradies für jemanden wie mich.

» **Die Region liegt zwischen den Bergen und dem Adriatischen Meer. Liegt Ihnen das »Mare-e-Monti-Thema«?**

Als Hintergrund für Produkte schon, auf dem Teller weniger. Es gibt ja diese Gerichte, die beides vereinen. Da kann ich nicht so viel damit anfangen, weil es meiner Meinung nach einfach nicht zusammenpasst.

» **Sie mögen es so einfach wie möglich, betonen Sie immer wieder. Warum?**

Wenn ich von einem dieser Teller mit acht- und dreißig verschiedenen Zutaten probiere, da noch ein Blümchen, dort ein Tröpfchen, ein winziger Punkt von einer Sauce, möchte ich immer am liebsten den Koch rufen und sagen: »Nimm alles mit und bring mir eine große Schüssel nur von dem hier!«, weil das, was ich besonders finde, nur in minimaler Quantität vorhanden ist. Ich gehe hin und wieder so essen, weil ich muss, aber das Zehngängige und auf jedem Teller Dutzende von Geschmäckern und Konsistenzen halte ich eigentlich nur ein- oder zweimal im Jahr aus.

» **In Italien meiden Sie michelin-besternte Lokale wie der Teufel das Weihwasser, sagen Sie. Aus diesem Grund?**

Ja. Italien ist dann noch einmal speziell, weil Michelin Italien relativ spät entdeckte und in sein Repertoire aufnahm. Viele Köche begannen dann nach Frankreich zu schielen und Dinge von der italienischen Basis aus zu verkomplizieren, und das ist genau das, was die italienische Küche überhaupt nicht braucht. Eine Pasta, ein Risotto – das ist doch Weltklasse, wenn das richtig gemacht wird. Aber in Italien gibt es Gott sein Dank auch michelin-besternte Lokale, die immer noch einfach kochen wie die Nonna.

» **Wann wurden Sie das letzte Mal beim Essen oder Trinken richtig emotional und warum?**

Das war in einem mediterranen Restaurant in New York. Da gab es einen Blattsalat mit einem so umwerfenden Dressing, dass ich regelrecht in den

Teller weinen musste. Eine Weile später stieß ich zufällig auf eine Besprechung ebendieses Restaurants in der New York Times, und da wurde genau diese Salatsauce thematisiert und als die weltbeste abgefeiert. Das war eine Bestätigung.

» **Was hat die Sauce ausgemacht?**

Gute Produkte und die nötige Sorgfalt. Die Schalotten gehen zuerst ein paar Minuten ins kalte Wasser. Das macht sie milder. Lustigerweise spielt Wasser bei diesem Salat eine ganz zentrale Rolle: Die Vinaigrette wird ein wenig mit Wasser verdünnt, um ihr die Essigspitze zu nehmen, und der Salat wird in drei verschiedenen Wassertemperaturen gewaschen: Zuerst lauwarm, dann in kühlerem, und am Ende noch in eiskaltem Wasser. So bleibt er knackiger.

» **Was ist immer in Ihrem Kühlschrank?**

Sardellen, eine ganz konzentrierte Tomatenpaste aus Sizilien, Salzkapern und gesottene Butter. Schinken, Salami und all diese Dinge, die ich von meinen Reisen mitnehme, besetzen einen eigenen, großen Teil meines Kühlschranks. Ich nenne das meinen Salami-Humidor. Ich habe auch immer Guanciale im Kühlschrank. Und Champagner.

» **Was würden Sie als die Essenz Ihres Jobs bezeichnen?**

Neugier, die nicht nachlassen darf. Eine gute Nase, einen Riecher, wie man sagt. Ein guter, gepflegter Umgang mit Menschen. Man muss den Leuten vermitteln können, dass man auf ihrer Wellenlänge denkt, was Qualität und Vermarktung angeht, dass nicht das Geld, sondern das Handwerk und das gute Produkt im Vordergrund stehen. Das ist wichtig, will man das Vertrauen von kleinen Produzenten gewinnen.

» **Lassen Sie uns über Nachhaltigkeit reden: Wie leicht oder schwer ist es, mit seinem Essverhalten einen Beitrag zu leisten und welcher Stellenwert kommt ihm zu?**

Nachhaltigkeit ist ein großes, ein wichtiges Thema, das leider bei vielen Leuten noch nicht angekommen ist. Dabei ist es beim Essen fast am einfachsten. Man kann schauen, dass man in der Region und saisonal bleibt. Man kann die die Anzahl der Mahlzeiten und die Verpackungen reduzieren. Bei all diesen Maßnahmen sieht man sofort ein Resultat, was ungemein befriedigend ist. Bei mir gehen etwa alle Abfälle vom Gemüse in eine Pfanne, aus dem ich Fonds mache. Erbsenschalen lasse ich durch den Entsafter, was eine

grasgrüne Flüssigkeit ergibt, die man gut für ein Erbsenrisotto verwenden kann. Auf manche Dinge wie Meeresfisch will ich nicht verzichten, aber ich genieße sie bewusst selten. Lieber nur alle paar Wochen.

» **Ein typisches Kägi-Rezept wäre...?**

Ich esse fast jeden Tag Pasta. Der Zufall spielt beim Kochen immer wieder eine Rolle. Man denke nur an die berühmten Schwestern Tartin und ihren umgestürzten Apfelkuchen. Der entstand auch nur, weil er ihnen verbrannte und sie nicht wussten, was mit ihm anstellen. Es gibt in der italienischen Küche ein Gericht namens Aqua Pazza: Ein Fischfilet wird in einem Sud aus Wasser, Olivenöl, Tomaten, Knoblauch und Petersilie pochiert. Der Sud wird eine halbe Stunde eingeköchelt. Dann wird der Fisch für ein paar Minuten reingelegt. Ein typisches Arme-Leute-Gericht. Das hab' ich immer wieder gemacht. Einmal, als der Fisch schon im Sud lag, klingelte an der Tür und ich vergaß ihn komplett. Nach 45 Minuten war der Fisch in kleine Stücke zerfallen. Da hab ich einfach Pasta gekocht, aber nur zur Hälfte und die Pasta im Sud fertig gemacht. Die Pasta saugt die ganze Suppe auf. Herrlich.



Richard Kägi ist gelernter Maschinentechniker. Weil er sich nie in einer Fabrikhalle sah, machte er nebenbei noch eine Ausbildung zum Kellner in einem Zürcher Hotel, wo er viele Basics lernte, die ihm heute noch nützlich sind. In der Gastronomie betrieb er zunächst eine Nachtbar, dann eine Bar/Disco. Nach zehn Jahren wollte er sich neu orientieren, ging nach Australien, Thailand, Spanien und der Schweiz an. Er fragte die Besitzer einfach, ob er eine Weile in deren Küche arbeiten dürfe. Ohne Bezahlung. Die Erfahrungen, die er dort sammeln durfte, beschreibt er als »unbezahlbar«. Kägi, dessen Mutter aus Schwarzach/St. Veit stammt, ist heute als freiberuflicher Food-Scout tätig. Er schreibt Kochbücher (u.a. das sehr empfehlenswerte »Kägi kocht«) und betreibt einen Blog (<https://richardkaegi.ch>).



Ein Fest für den guten Geschmack

Die »Tage der Alpen-Adria Küche« vom 15.09. – 26.09.2021 sind als wechselseitiger Jungbrunnen gedacht, um die regionale Küche zu inspirieren und die regionale Identität über die Landesgrenzen hinauszutragen. Erfahrungen kreativer Köche sollen sich gegenseitig beflügeln und Neues entstehen lassen.

» **22. September 2021, 19:30 FOOD-TRENDS: WAS UNS DIE INTERNATIONALE SPITZENKÜCHE LEHRT**

In einer kulinarischen Tour d'horizon besprechen Richard Kägi und Christian Seiler von welchen Köchen und Kulturen wir am meisten lernen können, auf welche Lieblingsgerichte sie niemals verzichten würden und wie man mit gutem Gewissen zu genießen lernt. Richard »Richi« Kägi war Mechaniker, Nachtclub-Betreiber, Weinhändler und Reiseführer. Danach bereiste er für die Delikatess-Abteilung des Luxus-Kaufhauses Globus dreißig Jahre die Welt, um die besten Produkte zu finden. Seit vielen Jahren ist er Kolumnist der Neuen Zürcher Zeitung. »Kägi kocht« ist sein erstes eigenes Kochbuch. Christian Seiler war Chefredakteur von Profil und der Kulturzeitschrift Du. Er ist Autor zahlreicher Bücher, u.a. der Biografie über André Heller und des Bestsellers »Alles Gute«, einer Sammlung seiner kulinarischen Texte.



Vegetarisches 4-Gang-Menü der Extraklasse
Gerösteter Blumenkohl mit Joghurt-Tahini-Sauce // Kürbisrisotto // Blutorangen mit Randen und Burrata // Marie-Hélènes-Apfelkuchen

» **23. September 2021, 19:30 BABY-BEEF TRIFFT ALTE KUH MIT S. CORTI & C. CABALIER**

Severin Corti und Christian Cabalier laden zu einem Abend, an dem wir der Frage nachgehen, was besser schmeckt: jung und zart oder alt und kraftvoll? Wir verkosten über zehn Jahre alte Milchkuhe und gerade achtzehn Monate alte Kalbinnen und gehen der Frage nach, ob der Jugendkult auch dem Geschmack gut tut – und was das alles mit dem Klima zu tun hat. Warum gelten gerade die außerordentlich lange gereiften Steaks besonders alter Milchkuhe seit einigen Jahren als außerordentlich begehrt? Und warum darf das Fleisch dieser Tiere als beispielhaft nachhaltig gelten? Weil Reifung dabei ein entscheidender Prozess ist, gibt es zum Vergleich auch das Fleisch junger heimischer Rinder zu verkosten. Freuen Sie sich auf einen Abend voll Fleischeslust und ganz besonderer Expertise!



Das Menü: Jeweils vom alten Rind und Baby Beef // Tatare // Rindsuppe // Tafelspitz // Entrecote

PROGRAMMAUSZUG

» **16. September, 15:00 Uhr Gut Purbach mit »Koch des Jahres« Max Stiegl im Restaurant Leiten**
Ort: Restaurant Leiten, Leiten 6, Karnburg
Reservierung: leiten@alpenspirit.eu oder 0676 350 4220 (max. 60 Personen)

» **20. September, 19:00 Uhr Charming Italian Chef**
Ort: Schloss Loretto, Lorettoweg 52
Preis p.P.: € 85,- für sechs Gänge
Reservierung: alpenadria@visitklagenfurt.at oder 0463 287 463 (max. 80 Personen)

» **22. September, 19:30 Uhr Food-Trends mit Christian Seiler & Richard Kägi**
Ort: Sandwirth, Pernhartgasse 9
Preis p.P.: € 46,- inkl. Welcome Drink & Geschenk des Hauses
Reservierung: restaurant@sandwirth.at oder 0463 56 209 504

» **23. September, 19:00 Uhr Baby-Beef trifft alte Kuh mit Severin Corti & Christian Cabalier**
Ort: Kochwerkstatt, Benediktinerplatz
Reservierung: christiancabalier@gmail.com oder 0664 217 88 77

» **24. (17:00 Uhr) & 25. September (11:00 Uhr) Tischdecken nach Knigge mit Brigitte Truppe-Bürger, Inhaberin der Agentur Perfect**
Ort: Porzellanhaus Sakotnik, Domgasse
Reservierung: office@klagenfurtmarketing.at oder 0463 890 193-011

» **24. September, 15:30 Uhr Osmiza mit Georges Desrués und Wein von Hannes Sabathi**
Ort: Select Hotel Moser Verdino, Domgasse
Reservierung: klagenfurt@select-hotels.com oder 0463 890 200

» **24. – 26. September, 10:00 – 19:00 Uhr Alpen-Adria-Genussmeile**
Vom 24. bis 26.9. werden im historischen Zentrum von Klagenfurt regionale Köstlichkeiten verkostet. Über 50 Aussteller präsentieren ihre Produkte. Ein Schlaraffenland des guten Geschmacks erwartet die Besucher.
Ort: Alter Platz, Bambergerhof, Altes Rathaus, Ossiacher Hof, Landhaushof



Informationen unter alpenadria@visitklagenfurt.at oder einfach den Code scannen!