

Neuer UMSCHAU Buchverlag
***Kulinarische Entdeckungsreise Kärnten –
Vom Lesachtal zum Wörther See***
Thema: **Pfeffermühle**

Pfeffermühle
Das Kärntner Wirtshaus

Monika und Yvonne Thurner
9640 Kötschach-Mauthen 331

Telefon 00 43 / (0) 47 15 / 5 60
Telefax 00 43 / (0) 47 15 / 56 06

„Ein Wirtshaus muss leben“, sagt Monika Thurner, Wirtin der Pfeffermühle. Sie bringt einen Holzteller, darauf liegen zwei Sorten Käse, Äpfel, Kürbiskerne. „Es lebt, wenn es die heimische Kultur unterstützt“, setzt sie nach. Sie bringt einen Korb mit Roggenbrot. Es hat eine feine, gleichmäßige Krume, ist von saftiger, geschmeidiger und doch rescher Beschaffenheit und hat den typisch graubraunen Naturton bäuerlicher Holzofenbrote. Es kommt aus dem Lesachtal.

„Unsere Kultur?“ sagt Monika Thurner, „das sind die heimischen Produkte.“ Sie lächelt, sie sagt es selbstbewusst, nicht auftrumpfend, eher wie jemand, der sich für etwas einsetzt, was wie eine Selbstverständlichkeit wirkt, in Wahrheit aber auch seine Kämpfe kostet. Auch in kleinstrukturierten Regionen mit extensiver, naturnaher Landwirtschaft wie dem Lesachtal und dem Gailtal machen kostengünstige Convenience-Produkte der Nahrungsindustrie den Bauern bei den Gastronomen Konkurrenz – nicht selten mit Erfolg.

Monika Thurner ist mit ihrem Wirtshaus „Pfeffermühle“ vor ein paar Jahren von den Lesern einer Kärntner Tageszeitung zur „Wirtin des Jahres“ gewählt worden. Sie hatte das mittlerweile zur Institution gereifte Kötschacher „Käsefestival“ ins Leben gerufen. Wenn man im Lesachtal und Gailtal mit den Bauern spricht und wissen möchte, wer von den Gastwirten der Umgebung ihre Produkte kaufe und im Wirtshaus anbiete, ist immer wieder von „der Monika“ die Rede.

Auf den Holzteller mit dem Käse hat Monika einen Rohmilch-Brie gelegt vom Käsehof Zankl, vulgo Wolka in Stollwitz, oberhalb Dellach im Gailtal. Der Käsebauer verkauft seine Weich-, Frisch- und Bergkäse nicht nur ab Hof, sondern auch im Bioladen in St. Daniel. Sein Brie ist auf den Punkt gereift, die milchsatte Rahmigkeit gibt eine gute Basis ab für den würzigen Geschmack nach Almgräsern. Der andere Käse auf dem Teller ist ein Schafmilch-Frischkäse aus dem Lesachtal, vom Hof der Familie Unterguggenberger in Tscheltsch. Dieser Bergbauernhof hat sich auf Schafmilchprodukte spezialisiert. Die Schafe weiden auf Hochalmen, fressen die proteinreichen Gräser und Blumen der Lesachtaler Almen – und natürlich schmeckt man das dem kräftig würzigen Käse auf eine herzerfrischende Weise an.

Es sind Beispiele. Man bekommt bei Monika Thurner auch andere Dinge zu essen, Schnitzel, Braten, Tiroler und Kärntner Knödel, auch Pommes für die Kinder und die Italiener, für die die Fahrt ins Gailtal ein Katzensprung ist. Und doch spürt man in der Pfeffermühle, dass sich die Küche um Rechtschaffenheit bemüht und das alles, soweit es irgend geht, hausgemacht ist. Die Suppen beispielsweise werden nach alter Manier in der Suppenschüssel serviert. Und immer wieder taucht irgendeine noch nicht so bekannte Besonderheit auf der Speisekarte auf, zum Beispiel das „Henkele“.

Kötschach-Mauthen ist sozusagen die Talstation zum Lesachtal, und das Lesachtal grenzt hinter Maria Luggau an Osttirol. Das Henkele ist eine Osttiroler Spezialität. Es ist ein

über Hartholz geräuchertes, in der gemauerten Selch luftgetrocknetes Fleisch vom Rind, Wildschwein, Lamm oder der Gams, von der Konsistenz dem Bündner Fleisch nicht unähnlich, jedoch von rustikalerem Geschmack. Monika Thurner bezieht es von Verwandten aus dem Osttiroler Matrei, die eine Metzgerei betreiben. Sie schneidet es hauchdünn auf, man isst dazu dunkles Brot, trinkt einen Rotwein – und ist mit sich und der Welt zufrieden.

© *Katja Mutschelknaus*

[Rezept]

Kasknödel auf Weinkraut

Zutaten:

250 g Knödelbrot

gut ¼ l Milch

350 g gemischter Käse (Berg- und Almkäse, Gorgonzola, Parmesan – je nach Gusto)

1 Zwiebel

2 EL Butter

1 Bund Petersilie

2 Eier

3-4 EL Mehl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit der lauwarmen Milch einweichen. Den Käse kleinwürfelig schneiden, die Zwiebel fein hacken und in der Butter anschwitzen. Petersilie hacken. Knödelmasse, Eier, Zwiebeln, Petersilie und Käse gut durchmischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwas ruhen lassen. Der Teig sollte gut durchziehen, dann bekommt er eine gute Bindung. Ist er zu feucht, mit dem Mehl abbinden.

In einem großen, breiten Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Knödel formen, im Wasser so lange sieden lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Zum Servieren werden die Knödel mit geriebenem Bergkäse bestreut und mit brauner, zerlassener Butter übergossen.

Monika Thurner serviert dazu ein hausgemachtes Weinsauerkraut, das sie mit Lorbeer und Kümmel würzt.