

alpe adria *in*

Regionale Produkte. „Slow Food“ und „Grenzenlos genießen“ gehört die kulinarische Zukunft.

Triest. Beliebteste Stadt im Alpe-Adria-Raum. Eh klar, Altösterreich.

Julische Alpen. Schroff, majestätisch und wunderbar wanderbar, die Berge im Dreiländereck Kärnten, Slowenien, Friaul.



Cremeschnitten. Auf nach Bled, dort gibt's (angeblich) die besten!

Adria-Strandwandern. Im Herbst und Winter ist die Adria besonders romantisch. Und ziemlich touristenleer.

Sprachkurse. Italienisch, Slowenisch, Kroatisch lernen. Jede Sprache ein Gewinn.

Alpe-Adria-entdecken. Auf, in die unbekanntesten Regionen. Tipp: Peč in Ungarn, Europas Kulturhauptstadt 2010.

alpe adria *out*

Ortstafelzores. Verweigern, verrücken, verteuflern. In welcher bösen Vergangenheit leben solche Kärntner?

Fastfood. Die Alpe-Adria hat so herrliche bäuerliche Produkte – Slow food ist um Häuser besser als Fastfood!



Polizeiwillkür. Echt arg, wie unterschiedlich im Alpe-Adria-Raum bei Verkehrsvergehen gestraft wird. Wenn die EU schon Gurken gerade biegt, soll sie auch einheitliche Polizei-Standards ohne Willkürchance schaffen.

Nepp. Wo Touristen sind, ist der Nepp nicht weit. Weitsichtige Touristiker neppen nicht, denn auf lange Sicht lassen sich nur Deppen neppen.



HEINZ GRÖTSCHNIG



pepe roncino

Echt fies!

Wie man einen Wandersockenwein auch ohne Hilfe von Hund und Katz' trickreich um die Ecke bringt.

Wer ist nervender: Gast oder Wirt? Schwer zu sagen. Beginnen wir beim Wirt: Es war neulich in Kroatien, auf der Insel Korčula. Ein Abendmahl mit Lamm unter der Peka (das ist eine Blechhaube, die mit der Gault-Millau-Haube meistens wenig zu tun hat). Hernach taucht Gastgeber mit geheimnisvollem Blick plus einer noch geheimnisvolleren, etikettlosen Flasche auf. „Ein Grgič,“ sagt er bedeutungsvoll, und schenkt zwei große Gläser randvoll.

„Ein Grgič,“ konstatieren wir erfreut, weil wir von dem unaussprechlichen Rebsaft (sprich: Grgitsch) im Reiseführer Bestes gelesen haben. Soll ein köstlicher, autochthoner Weißwein sein.

Die Betonung liegt auf „soll“. Das trübe Erwas im Glas hat einen Abgang wie Wasser, in dem Wandersocken (nach einem komplett ohne Sockentausch absolvierten Jakobsweg) eingeweicht wurden. Und in dem jemand hernach noch die Haut eines frisch geschlachteten Schafes gegerbt hat (plus eine Prise Schwefel, um das Ganze abzurunden).

Was tun? Zuerst einmal einen Schluck trinken, dem Spender mit ultrahappy Gesichtsausdruck signalisieren: Noch nie einen besseren Weißer gesüffelt (ein Geschenk macht man nicht schlecht, das weiß man aus der Kinderstube!).

Okay, der Grgič ist am Tisch. Nun heißt's einmal abwarten, bis Gastwirt anderswo beschäftigt ist. Und dann? Blumentopf ist keiner da. Die Katze, die genüsslich vom Lamm genascht hat, wendet sich entsetzt ab.

Ha, am Nebentisch zwei Amerikanerinnen. In einem unbeobachteten Moment könnte man denen den Grgič in die Gläser schmuggeln. „How

nice“ würden die wohl trompeten. Bei ihrer begeisterten Reaktion aufs mittelmäßige Essen hatte ich schon das Gefühl, dass man denen Kuhfladen als Pljeskavica servieren könnte.

Nein, so fies darf man nicht sein. Geht die Sache schief, erklärt Bush Kroatien noch den Krieg. The „Grgič-war“ wollen wir, die vinifizierte Achse des Bösen, nicht vom Zaun brechen. Langer Rede kurzer Sinn: Wir haben den Trunk in ein Wasserglas umgefüllt, dann musste einer von uns mal aufs Häusl, nahm das Glas unauffällig mit, und der VINO war weg. Noch einen?, fragte der Wirt. Gottseidank sind in Kroatien 0,0 Promille Pflicht, da kann man sich aufs Auto ausreden.

Merke: Man sollte bei Gasthausbesuchen immer ein leeres Glas griffbereit haben. Und ein Plastiksackerl, mit dem man so etwas wie den in einer anderen Konoba servierten megafetten Grillteller unauffällig „wegputzt“. Nicht immer ist eine Katze oder ein Hund griffbereit.

So viel von nervenden Wirten. Aber auch wir Gäste haben Fiesheitspotenzial. Warum äußern wir so selten, wenn was nicht schmeckt? Weil uns schon Oma eingepfimpft hat: Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Und weil Beschwerden den Meisten peinlich sind. Also essen wir lieber unter Qualen auf - wenn wir doch was stehen lassen, wird gelogen, was das Zeug hält: „Danke, es war sehr gut, nur viel zu viel.“

Deshalb heißt es, wenn sich ein Aufrechter doch beschwert, so oft: „Sie sind der Erste, dem das nicht schmeckt.“ Der Erste: Nein, der Tausendste. Aber der Erste, der es offen sagt. Also, liebe Leute: Egal, wo Sie sind. Schenken Sie bitte den Wirten reinen Wein ein. Es muss ja nicht unbedingt ein Grgič sein.