



momento!

„Kulinarisch ist Triest führend“

Interview mit Peter Lexe, 57, Kulinarikautor und Kuchlmeister aus Villach.*

AAM: Wie lange arbeitet man an einem kulinarischen Reise-führer?

Lexe: Ich bin da etwa drei Jahre lang unterwegs und spule bis zu 5000 Kilometer herunter.

Wie viel nimmt man dabei zu?

Früher hab ich bei den Recherchen zu einem Buch sechs, sieben Kilo zugenommen. Am meisten in Slowenien, die kochen sehr deftig. Am wenigsten in Friaul, dort isst man ja fast Trennkost. Jetzt sportle ich viel, deshalb setz ich nichts mehr an.

Der bedeutendste kulinarische Ort der Alpe-Adria?

Triest. Weil ich da alles habe. Alt-österreichisches in den Buffets, Fischküche, Gerichte vom Karst und sogar etwas vom Balkan.

Das beste Kochbuch aus diesem Raum?

Der von Christoph Wagner neu aufgelegte „Prato“.

Ihr Lieblingslokal im Alpe-Adria-Raum?

Die winzige Osteria „Carantan“ zwischen Spilimbergo und Zoppola, gegenüber dem Weingut Mangredi.

Ihre Alpe-Adria-Leibspeise?

Erdäpfelgulasch

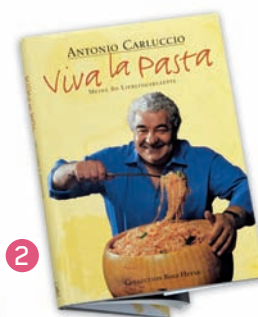
Ihr nächstes kulinarisches Buchprojekt?

Die Erzherzog-Johann-Straße von Graz über Stainz bis Marburg. Also West- und Südsteiermark und Stajerska.

* Im Carinthia-Verlag sind von Peter Lexe kulinarische Führer zu Kärnten, Friaul, Slowenien, Istrien und zum Thema Spargel erschienen.

ex libris

Ausgewählt und empfohlen: Bücher für den Alpe-Adria-Raum, die Reisenden, Kulinarikern, Adriafans, Friaulfreaks, Kroatienfreunden garantiert Gusto & Freude bereiten



Dove Frizzante? ①

Der Running Gag des Büchleins ist feuchtfrohlich:

„Commandante, dove frizzante?“ hört bzw. liest man den Kommissar alle paar Seiten rufen. Doch nein, „Besser. Einfach.“ ist nicht die Geschichte einer Kellerpartie. Es ist der Nachfolger von „Einfach. Gut“, dem Bestseller, der Erwin Steinhauer und den Poeten Günther Schatzdorfer auf ihrer Reise durch Friaul beschrieb. Nun war der Poet mit Wolfgang Böck, Trautmann-Kommissar, on Tour. Und zwar größtenteils mit dem Hausboot auf verschlungenen Wasserwegen zwischen Marano Lagunare und Venedig. Und wieder überzeugt der liebevolle Witz des Poeten, die profunde Ortskenntnis und das Lustmachen auf diesen wunderbaren Teil der Region Alpe-Adria. Man möchte am liebsten selbst in ein Hausboot steigen, alle erwähnten Kneipen besuchen und bei aufkommendem Durst „Commandante, dove Frizzante“ rufen.

Besser. Einfach, Carinthia Verlag, 200 Seiten, 19,90 Euro.

Viva la pasta! ②

Antonio Carluccio ist der Signore Simpatico der italienischen Küche. Die Kochbücher des Chefs des „Neal Street“-Restaurants in London sind die richtige Mischung aus simpel & genussvoll. Antonios Pastarezepte kann jedermann/jedermann ohne Kenntnisse von großem Küchenlatein nachkochen. Bevors zur Sache geht, wird von den Nu-

delsorten bis zum richtigen Kochtopf alles erklärt, dann lernen wir frische Pasta und letztlich die Saucen zubereiten. Farfalle alla Genovese, Fettucine mit Räucherlachs, Bucatini in Salsa – auf 192 Seiten gibt's viele Ideen für die g'schmackige Pasta in allen Variationen. Keine Haute Cuisine, sondern bodenständige Küche. Die schmeckt bekanntlich am besten.

Viva la Pasta, Antonio Carluccio, Collection Rolf Heyne, 24 Euro.

Geheimtipps ③

Alle Jahre wieder: „Osterie d'Italia“ ist unser beständigster Dauertipp, denn das ist schlicht und einfach Italiens bester Lokalführer. Auf 840 Seiten wird viel Wissenswertes über die 1700 besten Gasthäuser zwischen Friaul und Sizilien, zwischen Venedig und Roma verraten. Und jedes Jahr sind neue Geheimtipps und kulinarische Einkaufsadressen, die man ohne diesen Ratgeber nie und nimmer gefunden hätte, dabei. Dem Herausgeber „Slowfood“ geht's um regionale Produkte, um Authentizität und die immer seltener werdenden Wirte mit Herz.

Osterie d'Italia, Hallwag-Verlag, 840 Seiten, 30,80 Euro.

Mondpartien ④

Zugegeben. Vom Festland aus gesehen schaut die Insel Pag erst einmal aus wie der Mond. Oder wie man ihn sich vorstellt. Auf den

zweiten Blick offenbart sich ein sympathisches Eiland, mit Olivenhainen, würzigem Schafskäse, frischem Fisch und Salz aus der Saline, mit kleinen Dörfern und Inselbeschaulichkeit. Der Grazer Steuerberater Gerhard Gaedke und seine Frau Ingeborg, Biologin, sind seit mehr als 16 Jahren mit der Insel Pag verbunden und widmen ihre Inseltagebücher, die Lust machen, die Küstenstraße runterzukurven und bei Prizna überzusetzen. Informative, nette Bücher, mit guten Tipps und ansprechenden Bildern.

Inseltagebuch, dbv-Verlag, 95 Seiten, 12 Euro und „Pag – Eine Insel in vier Jahreszeiten“, dbv, 100 Seiten, 24 Euro.

Do you speak Friaul? ⑤

Sie sind molto simpatico, die kleinen Sprachführer aus der „Kauderwelsch“-Reihe. Weil sie die wichtigsten Worte und Phrasen übersichtlich servieren. Nach Italienisch, Kroatisch, Slowenisch ist nun auch „Friaulisch“ erschienen, das wird in Norditalien immerhin von fast 700.000 Menschen aktiv gesprochen und wir sehen es auf zahllosen Ortstafeln (die deshalb aber nicht verrückt werden). Der Villacher Romanist Georg Pagitz hat das Büchlein erarbeitet und wer sich seiner Redewendungen bedient, wird in Friaul sicher viel Sympathie ernten.

Um 7,90 Euro im Buchhandel. Reise-Know-How-Verlag