

alpe adria *in*

Nahurlaub. Warum denn in die Ferne schweifen, sieh, das Gute liegt so nah. Ja, Urlaub in der Alpe-Adria-Region ist in, weil die Anreise kurz und die Aufenthaltsdauer so schön variabel buchbar ist.

Günstiger essen. Nix gegen Gourmettempel, aber in Zeiten wie diesen schwören wir auf gepflegte Landgasthäuser, Osterie, Gostilne, Konobas. Und wenn Gourmet, dann á la Bibendum (Seite 80) – Edelosteriaküche zum fairen Preis.

Rauchfrei. Österreichs Tabakgesetz ist ein Schmarren. Aber in Italien und Slowenien sehen wir wie's funktioniert, ohne Horrorkampagne der Wirtschaftskammer, die den Teufel an die Wand malt und nichtrauchende Gäste und Mitarbeiter fahrlässig dem Passivrauch aussetzt.



Weißensee. Der höchste Badensee der Alpen ist eine der schönsten Ecken Europas – und kulinarisch immer besser drauf.

www.alpe-adria-magazin.at. Unsere Homepage mit tollem Redaktionsarchiv und wöchentlich aktualisierten News aus dem Alpe-Adria-Raum.

alpe adria *out*

Abkassieren. Die slowenische Autobahnvignette - auch als neues Wochenangebot: freches Abcassen. Plus willkürliche Polizeistrafen in Slowenien, Italien, Kroatien – da müsste die EU regulieren, aber die kümmerst sich lieber um Gurken.



Webwetterterror. Internetwetterprognosen sind hilfreich – aber wie oft haben wir erlebt, dass sie sau(wetter)mäßig daneben lagen. Deshalb: Nicht nur aufs Web, sondern auch auf den Bauch vertrauen oder einfach ins Blaue fahren. Sonst fällt so

mancher Kurzurlaub ins fälschlich angesagte Wasser, obwohl in Wirklichkeit eh die Sonne scheint.

Venedig-Beschilderung. Einerseits toll, dass Venezia jetzt eine Umfahrung hat. Aber die Beschilderung - una catastrofa. Wer die Abfahrt versäumt, muss bis Padua. Zeitverlust: bis zu einer Stunde.



*pepe
roncino*

HEINZ GRÖTSCHNIG



Alpträume

Warum sind Gäste, die in good old Austria den Wirtechef hervorkehren, in Italien meistens lammfromm?

In vielen österreichischen Wirtshäusern wird einem niemals fad. Das liegt nicht an der lange-weilekillenden Kreativität der Küche, oh nein. Für Fadessebekämpfung sorgen Speisekarten, deren ernsthafte Lektüre Tage dauern kann. Noch immer glaubt ja eine Mehrheit der Wirte, dass eine Speisekarte erst komplett ist, wenn sie vom gebratenen Turnschuh über die geschmorte Gürtelschnalle bis zum Tirolerhut aus dem Damfgarer alles offeriert. Dass es auf jeder Almhütte Calamari, in jeder dritten Buschenschank Scampi und fast überall Pizza zum Schweinsbraten und zur mit Venusmuscheln gefüllten Kalbsbrust geben muss, versteht sich von selbst.

Ich hasse diese Überdrüberangebotslokale, die oft noch die unpassendsten Gerichte mit Trüffelöl und/oder der allgegenwärtigen Balsamicocrema aufpeppen und bei denen auch der methusalix-te Altfisch, der wochenlange Europa- oder Welttourneen am Flossenbuckel hat, als "fangfrisch" verscherbelt wird.

Spricht regional denkender Gast den (G)astronomen so einer Ich-hab-alles-und-noch-mehr-Bude an, hört er meist das selbe Argument: "Meine Gäste verlangen das." Oder: "Ich hab' das einmal von der Karte genommen - die Proteste hätten Sie hören sollen."

Klar. Am besten fährt anscheinend der Wirt, der sich das Lexikon ALLER Speisen besorgt und von A (wie Aalpudding, frittiert) bis Z (wie Zwiebelrostbraten süßsauer flambiert und in Traubenkernöl herausgebraten) ALLES anbietet.

Seltsamerweise überleben italienische Wirte, obwohl sie sich diesem Totalangebotsholler verweigern. Haben Sie schon einmal im Strandlokal in Lignano Kaspressknödeln entdeckt? Oder sich

auf der Hütte in Südtirol "fangfrische" Goldbrasse zerteilen lassen? Hat der venezianische Restaurateur unter Konkursalpträumen gestöhnt, weil er kein Blunzngröst'l auf der Karte hatte? Dieses mafiose Gästeeperpressungssyndrom des "du musst alle Spezialitäten des Erdballes anbieten" scheint nur in Mitteleuropa zu funktionieren. Ja, und es geht noch weiter: Bis zur "Pizza Rosental" oder zu den "Spaghetti Leibnitz" reichen die illustren Paletten, die selbstredend auf Wirtschaftskammerwebseiten unter "typisch regionale Küche" beworben werden.

Da stellt sich die Frage: Warum akzeptiert derselbe Gast, der zu Hause den Pizza-Calamari-Branzino-Verweigerungs-Wirt boykottiert, den Italiano, der auf Kasnudeln mehrstimmig pfeift?

Zusatzfrage: Warum akzeptiert Austriaco, der in Italien brav mit dem Tschik vor die Türe Gassipaffen geht, daheim nicht den Wunsch anderer Gäste, passivrauchfrei speisen zu dürfen?

Haben Italiener ihre Gäste besser im Griff? Scheint so. Der Österreicher (Deutsche) ist im adriatischen Süden lammfromm, erfreut sich an der Typizität der Küche und (fr)isst dem Wirt aus der Hand.

Es mag daran liegen, dass Gast nicht der Sprache mächtig ist. Daheim kann er Gastronomen, die nicht "spüren", mit Leserbriefen etc. drohen. Tut er selbiges bei Luciano in Grado, wird der maximal grinsen und mit "wenn dir hier nicht passt, musst du zu die Nachbar gehen", kontern.

Es kann aber auch daran liegen, dass Italo-Wirte mehr Produktselbstbewusstsein haben. Deshalb sind die Speisekarten kleiner und regionaler. Jetzt denken wir einmal scharf nach, warum das "da unten" so super ist und warum sich ehrlich regionale Küche bei uns oft so schwer tut.

