

Oktober 2011

Mittelkärnten
St. Veit/Glan & Feldkirchen

KÄRNTEN JOURNAL

Kärnten Journal, Ausgabe Oktober 2011, Verlagspostamt 9020 Klagenfurt, Postfach 111A/038778K



Die Kraft am Land: Glückliches Geschnatter

KG MEDICAL

DAUERHAFT HAARENTFERNUNG

**Haarentfernung
erstmalig für IMMER!**

KG-Medical
9020 Klagenfurt, Leutschacher Str. 9
T: 0463 / 33 03 16, www.kg-medical.at

Île de France

FRÜHSTÜCKSCAFÉ • CRÊPERIE

Karfreitstrasse 14 / Ecke Lidmannskygasse Klagenfurt
Täglich Frühstück bis 14 Uhr. Außer Montag!

Tel: 0699 171 099 64 oder office@iledelfrance.at

IN ZUKUNFT BESSERE NOTEN!

Ausgezeichnete Nachhilfe

Schülerhilfe!

9300 St. Veit/Glan, Hauptpl. 12
Tel.: 04212/333 36
www.schuelerhilfe.at



CHRISTOPH STROMBERGER (2)

Ganslbier am Brunnerhof

Gott sei Dank fährt meine Kollegin Andrea, ein Schlagloch nach dem anderen-, und Unmengen von Staub hätten mich und mein Cabrio auf der nicht asphaltierten Straße ein wenig aus der Ruhe gebracht. Wir besuchen den Brunnerhof der Familie Stromberger. Andrea verspricht mir, dass wir in ein Paradies zu kommen. Wie recht sie hat.

Von Dagmar Kandutsch

Heute werden wir in die Braukunst eingeführt. Das haus-eigene Ganslbier-, wird nach geheimer Rezeptur und mit besonderer Sorgfalt am Brunnerhof gebraut. Wie das funktioniert, erklärt uns Christoph, der Sohn des Hauses, und Marco sein Lehrmeister.

Gerste wird gebrochen bzw. gequetscht und mit Wasser eingemaischt. Zwei bis drei Stunden wird dieses Gemisch mit einer bestimmten Temperatur behandelt. Dabei tritt Stärke aus und die Maische verzuckert. Danach wird abgeläutert-, oder abgeklärt, wie es in der Fachsprache heißt. Korn und Flüssigkeit werden getrennt. Dieser Prozess muss langsam vor sich gehen. Die Die Abgeläuterte Maische (das süße und klebrige Korn) ist eine hochwertige Delikatesse für die Schweine. Der Sud wird stufenweise unter Zugabe von Hopfenpellets (das Gold der Bayern) aufgekocht. Es wird nur qualitativ hoch-

wertiger Hopfen verwendet. Er wird gehandelt wie guter Wein. Anschließend wird der Sud auf 10 Grad abgekühlt und mit Bierhefe versetzt. „Die Hefe frisst den Zucker und macht daraus Alkohol und Kohlensäure. Dann heiß ich Bier“, grinst Christoph, er studiert Bauingenieurwe-

sen in Graz. Nach der Hauptgärung (circa. eine Woche) folgt die Nachgärung. Die Abfüllung erfolgt direkt in Flaschen bzw. im Faßl. Das Ganslbier wird als Aperitif und Auftakt zum Gansles-sen serviert. Es ist bereits ein beliebtes Getränk in der Buschenschank von Familie

Stromberger. Am Brunnerhof ist Ganslherbst von 15. oktober bis Weihnachten. Lassen Sie sich überraschen von unseren Ganslmenü!

Ungern verlassen wir diese Idylle. Doch Christoph bietet uns gleich eine Bleibe an, allerdings erst nachdem wir versichert haben auch anpacken zu können. Das Lachen seiner Mutter steckt uns an. Wer weiß, vielleicht kommen wir noch einmal darauf zurück. Zum Bier verkosten kommen wir sicher, falls Andrea wieder mit ihrem Auto fährt. Und vielleicht verrät uns der Junior nach etlichem Genuss an Bier-, das ausschlaggebende Geheimnis seiner Rezeptur.



Kontakt

Brunnerhof
Fam. Iris Stromberger
Pirkfeld 1
9300 St. Veit an der Glan
T: +43 (0) 664 / 4300556
M: iris@brunnerhof.cc

Kärntner Bioweidegans -

Die Kärntner Bioweidegans ist die Markengans im Premiumsegment. Sie wird von einer Gruppe innovativer Biobauern, der Arge Kärntner Bioweidegans, gehalten und bratfertig für Martini und Weihnachten angeboten. Im Mittelpunkt der Arbeit steht die Qualitätssicherung durch klar definierte Produktions- und Verarbeitung.

Von Dagmar Kandutsch



Stellvertretend für alle Kärntner Bioweidegansbauern besuche ich heute die Familie Gruber vlg. Gasselhof in Launsdorf und überzeuge mich selbst von diesem Kärntner Produkt.

Bei herrlichem Wetter-, und mit Vorfreude auf ein besonderes Mittagessen, gestaltet sich schon die Anreise aufs Land zu einem besonderen Erlebnis.

In der Zufahrt zum Hof begrüßen mich 270 Gänse mit ihrem Geschnatter. Ein Bild zum Verlieben. Der wunderschöne, teils 300 Jahre alte Hofe breitet sich vor mir aus. Melanie, die Tochter des Hauses, begrüßt mich mit ihrem aufgeweckten, strahlenden Lächeln. Drei Generationen leben hier unter einem Dach. Streng räumlich getrennt. Eine wichtige Entscheidung um in Harmonie miteinander zu leben. Ohne Unterstützung der Eltern, Elisabeth und Franz, insbesondere auch bei der liebevollen Aufzucht der Bioweide-

gansln, wäre die Spezialisierung in dieser Nische nur schwer möglich gewesen.

Begonnen hat alles mit „Henriette“, einer Gans, zum Geburtstag für den Jungbauern Christoph von seiner Frau Rolanda. „Mir haben Gänse immer schon gefallen, und mit diesem Geschenk hat meine Frau den Impuls für die Zukunft unseres landwirtschaftlichen Betriebes gelegt.“ Seine herzliche, hübsche und

fleißige Frau hat er nach sechs Monaten (2002) vom Fleck weg geheiratet. Besser hätte er es wohl nicht treffen können. Als Tochter vom Gasthof Waldwirt am Kreuzbergl ist sie von klein auf gewohnt anzupacken. „Die Umstellung von der Stadt aufs Land war groß“. Doch die Liebe hat auch das geschafft. „Ohne Bäuerin läuft gar nix“, steht auf dem Shirt von Frau Gruber. Wie wahr, wie wahr. Ne-

benbei erwähnt: Das Gansl ist schon im Rohr und der Tisch liebevoll gedeckt.

2002 hat Familie Gruber mit viel Freude, Energie und Know how begonnen sich für die Gänsezucht stark zu machen. Es sollten keine Importgänse aus Ungarn, Polen, Frankreich oder sonst wo auf ihrer Wiese schnattern. Auf der Suche nach heimischen Gösseln (=Gänseküken) ist man in der Steiermark



Mag. Christoph Gruber, Rolanda Gruber, Sohn Patrick (17) und Tochter Melanie (9)



Qualität ist kein Zufall

fündig geworden. Im Alter von einem Tag, jedoch maximal drei Tagen kommen die Gössele in einen warmen, mit Stroh eingestreuten Stall. Die Aufzuchtphase ist besonders heikel. Nach 2-3 Wochen bekommen sie den ersten Babyauslauf ins Freie. Für den Acker gelten genaue Vorschriften in Bezug auf die Größe (100 Gössele/ha Grünfläche) und bezüglich der Beschaffenheit (Klee und Gräsermischung). Nach sechs Wochen können die Gössele ständig auf der Wiese sein. Das Aufzuchtfutter als Beigabe wird speziell und nach strengen Kriterien für die Bioweidegansbauern im Lagerhaus gemischt. Hauptfuttermittel ist frisches Gras von saftigen Weiden und hofeigenes Getreide. Die spezielle Fütterung und Haltung machen das Fleisch der Kärntner Bioweidegans (markenrechtlich geschützt) zu einem ganz besonderen Leckerbissen.

Merkmale sind:

- dunkles kerniges Fleisch durch viel Bewegung
- zart-aromatisches Fleisch durch viel Weidegras
- fettärmer als herkömmliches Gänsefleisch
- geringerer Bratverlust durch weniger Wasseranteil
- gentechnikfrei

Bis Oktober leben die Gänse bei Familie Gruber. Dann geht es zur Familie Stromberger (Brunnerhof). Dort werden die Gänse, wieder nach streng auferlegten Kriterien, geschlachtet. Genusswirte und Stammkundschaften geben schon rechtzeitig ihre Bestellungen ab, da die Nachfrage von Jahr zu Jahr größer wird.

Mit der Auftaktveranstaltung am 14. Oktober beginnt die Ganszeit im ganzen Land.

Der herrliche Duft aus dem Rohr und das Lächeln der Hausfrau locken uns zu Tisch. Frau Gruber serviert eine herrliche Gans, nach eigenem Rezept, mit typischen Beilagen wie Rotkraut, Semmelknödeln und ausgehöhlten Birnen mit Preiselbeeren. Nach diesem nicht vergleichbaren Geschmackserlebnis ist für mich klar: Gans ist nicht gleich Gans.

Die 270 Gänse verabschieden mich wieder mit lautem Geschnatter, und ich bedanke mich bei Familie Gruber für die schönen und genussreichen Stunden am Land. Genuss aus der Region ist immer ein Erlebnis der besonderen Art.



Melanie hilft immer mit

GRUBER (5)

Klassisches "Kärntner Bioweidegansl"

Die Größe der „Kärntner Bioweidegans“ bitte an die Personenzahl anpassen. Für 4 bis 6 Personen empfehlen wir eine circa 4,5 kg schwere bratfertige „Kärntner Bioweidegans“.

Zutaten:

1 „Kärntner Bioweidegans“, ca. 4,5 kg
ca. ½ kg Äpfel (zum Füllen des Korpus)
Salz, Pfeffer, Majoran, wenig Thymian

Die „Kärntner Bioweidegans“ am Vortag mit Salz (circa eine Hand voll), Pfeffer und Majoran innen und außen ordentlich würzen. Die Äpfel schälen und vierteln, mit Salz, Pfeffer, Majoran und einem Thymianzweig mischen und in den Körper des Gansls füllen (damit wird verhindert, dass sie beim Braten austrocknen). Die gewürzte „Kärntner Bioweidegans“ über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Bei circa 180 Grad 5 bis 6 Stunden (je nach Herd) braten lassen. Fett zwischendurch immer wieder abschöpfen. Am Ende der Bratzeit die „Kärntner Bioweidegans“ für circa 10 Minuten aus dem Rohr geben, das Backrohr auf volle Hitze stellen und die mit Salzwasser bestrichene Gans noch einmal für circa 5 Minuten hineinschieben (Vorsicht, dass es nicht zu lang wird). So wird sie schön knusprig.

Zum fertigen „Kärntner Bioweidegansl“ passen hervorragend Rotkraut, Kroketten und Semmelknödel.

Kontakt

Gruber-Santner Rolanda
 Gasselhof 1
 A-9314 Launsdorf
 T: +43 (0) 4213 / 2868
 M: gruber.santner@gmail.com
 www.bioweidegans.at

