



Gasthof Grünwald

St. Daniel 17, 9635 Dellach/Gail

Tel.: 04718/677, <http://dellach.thelounge.net>

Termine für das „Nudl-Kudl-Mudl“: 12. Oktober bis 1. November 2011, jeweils Mittwoch bis Sonntag

Das große „Nudl-Kudl-Mudl“

Die Schwestern Ingeborg und Gudrun Daberer aus dem Gailtal sind Spezialistinnen für Kärntner Nudeln in unzähligen Varianten. Sie nützen dafür vor allem die Vielfalt der lokalen Landwirtschaft. Text & Fotos Angelika Deutsch

„Wenn man was so lang gemacht hat, hat man das G'fühl für'n Teig“, lacht Ingeborg Daberer, während sie in unglaublicher Geschwindigkeit unzählige Nudeln zwischen ihren flinken Fingern füllt, faltet und krendelt. An die 300 sind es am Tag, manchmal auch mehr, vor allem wenn das große Nudelfest im Oktober ansteht. „Selber ess' ich keine mehr“, fügt sie noch augenzwinkernd hinzu, ihre Gäste dafür umso lieber. Gut drei Viertel dessen, was bestellt wird, sind traditionelle Kärntner Nudeln: Kas-, Fleisch- und süße Kletzennudeln, aber auch die mit geräuchertem Almschotten gefüllten und die Lungenkraperln in der Suppe. Als die junge Köchin vor über zehn Jahren gemeinsam mit ihrer Schwester Gudrun den Gasthof übernommen hatte – im vergangenen Jahr wurde großzügig umgebaut, nun zeigt er sich hell und farbenfroh im Inneren –, waren vorwiegend diese ursprünglichen Gerichte Teil der ganz bodenständigen Küchenlinie. Doch schon bald stellten sie fest: „Irgendwas brauch' ma!“ Und weil der Oktober eine extrem ruhige Zeit im Tal ist, begannen die Schwestern Daberer mit einem „Nudelspezialitäten“-Wochenende. Der Erfolg war enorm, mittlerweile sind sie bei drei Wochen „Nudl-Kudl-Mudl“ angelangt. An die 30 Sorten gibt es da zu kosten, jedes Jahr sind auch vier oder fünf neue darunter. Ingeborg gönnt sich fröhliche Experimente: Rind-Koriander-Kraperln für die Suppe, als pikante Fülle Olive-Kalb, Räucherforelle oder Kürbis-Almkäse, für die süßen Varianten Marille-Safran, Heidelbeere oder Kastanie-Zwetschke. Basis für jegliche Fülle sind aber immer Bröseltopfen oder Erdäpfel, beide zusammen wiederum ergeben, ergänzt durch braune Minze und Kerbel, die klassische Fülle für die Kasnudeln. Was aber ist das Geheimnis, dass die Daberer-Nudeln gar so fein und geschmeidig sind, von einer Konsistenz, wie sie auch in hochdekorierten Lokalen kaum zu finden ist? „I was es ned“, lacht

Ingeborg wieder. „I verwend nur Mehl, Öl, Salz und Wasser – vielleicht ist es das Wasser.“ Ein halber Liter auf ein Kilo Mehl, und freilich, man muss schon lange und ordentlich kneten und den Teig ausreichend rasten lassen – vormittags wird der Teig zubereitet, nachmittags werden die Nudeln geformt. Die Fingerfertigkeit ist faszinierend: Der Teig wird von Hand ausgewalkt, in die ausgestochenen Kreise kommt eine ordentliche Portion Fülle, dann wird zusammengeklappt, angedrückt und schließlich „gekrendelt“, damit sich das typische Muster am Nudelrand ergibt. „Gonz afoch“, sagt Ingeborg, aber vielleicht liegt das Besondere auch an der Sorgfalt bei den vielen Zutaten, die auch sonst im Küchenalltag zum Tragen kommt. Zum Gasthof gehört nämlich eine eigene Landwirtschaft, die liefert Kalbfleisch, Milch, Speck und Kräuter; alles andere stammt aus unmittelbarer Nachbarschaft: das Gemüse, täglich frisch, von der wunderbaren Gemüsefarm Kollmitzer in Würmlach, Almkäse und Almschotten von der Bischof-alm, Fisch von der Familie Zankl aus Weidenburg – sogar das Bier wird, sozusagen vor der Haustür, in Mauthen gebraut. Und wer für das herbstliche „Kuddelmuddel“ keine Zeit hat, kann die Daberer-Nudeln im Bauernladen „St. Danieler G'schäft“ erstehen. ☺

