

# CARNUNTUM

## Eine Region zeigt sich

40 Seiten stark ist das Programmheft der diesjährigen „Carnuntum-Experience“. 70 Veranstaltungen für jeden Geschmack, für Groß und Klein werden angeboten. Der Marathon beginnt mit der White Wine Fashion, einer Party ganz in Weiß, und endet mit der Rubin Carnuntum Jahrgangspräsentation im Schloss Hof. Die Veranstalter haben ein kleines Wunder vollbracht: Bei der „Carnuntum Experience“ ist gefühlsmäßig eine ganze Region auf den Beinen, um dem Gast jedes Kleinod, jedes schöne Platzerl, jedes gute Tröpfel zu präsentieren.

Da kann man einem Klavierbauer über die Schulter schauen, einen Rundflug über den Spitzerberg wagen, mit dem Winzer picknicken, im Schlauchboot die Donauauen erkunden oder sich nach guter altrömischer Manier den Bauch vollschlagen.

Carnuntum Experience, 13.–29. August 2010; [www.carnuntum-experience.com](http://www.carnuntum-experience.com)



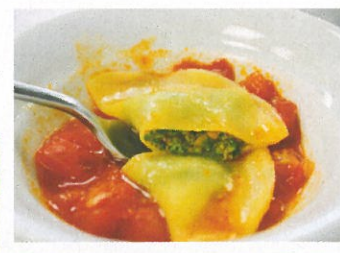
## GUTES AUS DEM MOOR

Ihren täglichen Morgensport verbindet Gabi Strahammer gerne mit Nützlichem: Die Köchin vom Restaurant „s'Schulhus“ aus Krumbach im Bregenzerwald erntet Wildkräuter, die sie wenig später zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Der kleine Ort Krumbach liegt inmitten einer faszinierenden Moorlandschaft, hier wachsen wilder Baldrian, Mädesüß, Sauerklee, Weideröslin, Scharbockskraut und manch anderes Kräutel, das sich in Gabis Küche zu ungeahnter Delikatesse aufschwingt. Wenn man eine Küche als „weiblich“ bezeichnen kann, dann wohl die von Gabi Strahammer. Abseits jeglichen Haubengebetes – immerhin hat sie zwei davon – kocht sie raffiniert einfach, ohne große Worte, mit viel Liebe zum Produkt und großer Fürsorge für den Gast. Kein Wildkraut, mit dem sie nichts anzufangen wüsste, kein Gericht, in dem nicht ein selbst gesammeltes Kräutel vorkäme. So mixt sie etwa aus Sauerampfer, Joghurt und Zitronensaft ein wunderbar erfrischendes Dessert, Ravioli werden mit einer delikaten Fülle aus Brennnesseln und Ricotta gefüllt, die pikant eingelegten wilden Schlehen serviert sie zu regionalem Ziegenfrischkäse. Aus Kräutern und Moosbeeren besteht die leuchtend rote Moorlimonade, die mit Sekt einen anregenden Aperitif ergibt.

So ein Moor ist übrigens ein faszinierendes Ökosystem, das in Krumbach unter fachkundiger Führung hautnah erlebt werden kann. Der kleine Ort im vorderen Bregenzerwald hat auf der Suche nach einem nachhaltigen Vermarktungsprojekt seine Moore wiederentdeckt. In diesem ist auch die lokale Gastronomie integriert, die vier Moorwirte thematisieren den kulinarischen Aspekt der sie umgebenden Natur.

**Tipp: Moore-Kochen-Genießen.** Jeden Mittwoch lädt Gabi Strahammer im „s'Schulhus“ zum kulinarischen Moor-Erlebnis. Das beginnt mit einer ausgedehnten Moor-Wanderung, gefolgt von gemeinsamem Kochen und anschließendem Essen. Inkl. 3-Gänge-Menü und Weinbegleitung € 80,- pro Person (buchbar für Gruppen mit mindestens 10 Personen).

s'Schulhus, 6942 Krumbach, Glatzegg. 58; T: 05513 89 89  
[www.sschulhus.com](http://www.sschulhus.com); Info Moore: [www.moorekrumbach.at](http://www.moorekrumbach.at)



Gabi Strahammer (links oben) kocht Moor-Köstlichkeiten.  
Ruth Steurer (rechts) führt temperamentvoll durchs Krumbacher Moor.