

GRAND CHAPITRE D'AUTRICHE 2008 in WARMBAD VILLACH.

Wie immer in „geraden“ Jahren hat unser exklusiver Ordre des Coteaux de Champagne auch heuer wieder und zwar vom 13. bis 15. Juni 2008, diesmal in den **Kurhotels Warmbaderhof in Warmbad Villach/Kärnten**, ein Grand Chapitre d'Autriche veranstaltet; einerseits um wieder ein gesellschaftliches Fest zu feiern, denn immerhin sind es heuer 25 Jahre, seit der Orden auch in Österreich etabliert worden ist, andererseits aber auch, um neue Mitglieder in unseren Orden aufzunehmen sowie um mehrere, schon langjährige und verdiente Mitglieder in einen höheren Rang zu befördern.

Rund neunzig Personen aus Deutschland, Italien und Österreich haben der Einladung zu diesem Fest Folge geleistet und haben bereits am ersten Abend eine schöne Veranstaltung erlebt, zuerst mit einem Champagne-Empfang zur Begrüßung, dann mit überaus melodischen Gesangsdarbietungen des Singvereins Villach unter der Leitung von Frau Andrea Domaingo – die Kärntner sind ja ein bekannt Sangesfreudiges Völkchen – und danach mit einem Kärtnerisch-Friulanischen Buffet, dessen farbenprächtiges wie vielfältiges Angebot an Hors d'oeuvres, Salaten, Saucen Fleisch- und Schinkenplatten, Meeresfrüchten aus Italien, tollen warmen Gerichten, Käsespezialitäten, Desserts, Fruchtsalaten, Obst sowie Broten und Gebäck nicht weit von einem legendären Schlaraffenland entfernt war. Auf diese Weise konnte man so die feinsten kulinarischen Spezialitäten der benachbarten Regionen Kärnten (Österreich) und Friaul (Italien) kennen lernen, auch mit Weinen aus Kärnten und Friaul, um so gleich auch einen Vorgeschmack auf die nächsttägige Exkursion nach San Daniele zu bekommen.

Der Wettergott war uns zwar nicht wohl gesinnt, was der Fahrt zur **Besichtigung der Schinken-Manufaktur „Morgante“ in San Daniele**, jedoch keinerlei Abbruch tat. Im Gegenteil: Diese Betriebsbesichtigung machte alles wieder wett. Allein schon bei dem Anblick der gigantischen, ausgezeichnete gelüfteten Reifehallen mit den Tausenden von zur Trocknung aufgehängten Schinken (nur Hinterkeulen von speziell gezüchtete, streng kontrollierten, etwa 180 bis 200 kg schweren Schweinen). Bis zu 13 Monate dauert dieser nach jahrhundertealter Tradition praktizierte Reifeprozess, bei welchem die Schinken je Kilogramm Grüngewicht mit einem Kilogramm Meersalz eingerieben werden, welches dann nach einem Monat Einwirkungsdauer mit lauwarmen Wasser wieder abgewaschen und dann, getrocknet, neuerlich eingesalzen werden, um dem Fleisch Wasser zu entziehen. Diese Arbeit erfordert ein besonderes handwerkliches Geschick der „Schinkenmacher“. Der Vorgang wiederholt sich ehe die bei 2-4°C aufgehängten Schinken in eine lauwarmer (18°C) Dusche kommen, was natürlich einen Temperaturschock bewirkt, der jedoch zu einer ganz wesentlichen Geschmacksverbesserung führt. Dann, wieder getrocknet, wird die „Schnittfläche“ des schon etwas geschrumpften Schinkens mit in lauwarmen Wasser aufgelöstem Reismehl eingepinselt, damit diese Schnittfläche beim weiteren Trocknungsvorgang bei 16-18°C nicht zu stark vertrocknet. (Dieser Reismehlteig wird dann vor der Konfektionierung weggebürstet.)

Und nur wenn die getrockneten Schinken den hohen Qualitätsanforderungen entsprechen und alle zwischendurch gesetzten strengen Prüfungen bestanden haben, dürfen sie als „San Daniele-Schinken“ auf den Markt kommen, um die Feinschmecker in aller Welt zu erfreuen.

Die Jahresproduktion der besuchten Schinken-Manufaktur Morgante liegt bei rund 250 Tonnen. Ergänzend sei noch festgehalten, dass von den gezüchteten Schweinen nur die beiden Hinterkeulen (je ca. 15-17 Kg) eingekauft werden; alles Übrige vom Schwein muss von dem Schweinemästern selbst vermarktet werden.

Nach einem typisch friulanischen Mittagessen in einer stilvollen Osteria – der Patron hat für uns extra erst nach unserem Eintreffen, wir waren unter Zeitdruck, einen ganz frischen Risotto ai funghi (nur mit Steinpilzen) zubereitet – ein Traum von Wohlgeschmack. Nach dem Essen musste sogleich die Rückfahrt angetreten werden, da ja der „große Abend“ noch vor uns lag.

Pünktlich um 17:30 leitete das Fanfaren-Bläser-Trio der Gemeindemusikkapelle Paternion-Feistritz die **Feierliche Inthronisation** im dezent dekorierten Parksalon ein, bei welcher der aus Reims angereiste Commandeur unseres Ordens Monsieur Pierre Cheval die versammelten Festgäste mit launigen Willkommensworten auf Deutsch begrüßte, ehe er – assistiert vom Ambassadeur und Dignitaire Gerhard Pischl und Consul Honoraire Gottfried L. Leitner sowie von Consul de Vienne Marinus A. In't Veld – die feierliche Inthronisation und Beförderungen vornahm, insgesamt 19 Personen. Unter den Inthronisierten waren auch zwei Damen des Warmbaderhofes – Frau Dr. Leonore

Lukeschitsch (als Dame Chevalier) und Frau Geschäftsführerin Mag. Susanna Mayerhofer (als Dame Officier).

Im Anschluss an die feierliche Inthronisation wurde das Hotel Warmbaderhof im Beisein eines zahlreichen Publikums als „**Relais de Champagne**“ eingesetzt, samt Enthüllung einer entsprechenden Tafel am Haupteingang des Hotels (bei deren „Taufe“ sich die dazu erforderliche Champagnerflasche als recht widerborstig erwies, denn erst beim fünften Anlauf war sie bereit zu bersten, um mit dem köstlichen Nass diese Einsetzung zu besiegeln). Zur Zeit ist das Hotel Warmbaderhof das einzige „Relais de Champagne“ in Österreich.

Nach einem solennen Empfang mit Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut wurden dann um 20:00 Uhr die festlich gekleideten und mit den Ordensinsignien dekorierten Gäste zum **Grand Gala Dîner aux Champagnes** in den prächtig geschmückten Panoramasaal gebeten. Wobei gleich vorweg festgestellt sei, dass diese Gala vom ersten bis zum letzten Gang ein grandioses Erlebnis war. Nicht minder müssen die großartigen Blumenarrangements hervorgehoben werden, wobei Blumen, Gräser, Blätter und Weinreben samt Trauben in Glasphiolen platziert waren, welche in einem breitschüsseligen Bett aus farbigem Sand steckten und so Lebendigkeit „auf den Tisch“ brachten. Es darf hinzugefügt werden, dass Blumenarrangements in diesem Haus schon immer – nicht nur bei Veranstaltungen unseres Ordens – eine kultivierte Betreuung gefunden haben und finden.

Doch nun zu jenem Teil des Festes, der alle Teilnehmer in helle Begeisterung versetzte: das Grand Gala Dîner. Zu der untadelig gegrillten Jakobsmuschel gab's ein phänomenales Thunfischmousse (wie ich es noch niemals kennen lernen konnte), das allein schon der Partner zu dem Champagne Pol Roger Brut Extra Cuvée de Reserve gewesen wäre, wäre da nicht noch der marinierte Wildspargel als ein besonderes Tüpfelchen auf dem „i“ dazugekommen.

Die nachmalige Hummeressenz war von traumhafter Konsistenz – ein Hochgenuss par excellence. (Ich hätte allerdings einen Service en tasse vorgezogen, weil dabei die aromatische Fülle noch bei weitem mehr zur Geltung gekommen wäre).

Zu dem inzwischen aufgetragenen Champagne Rosé Brut von J.M. Gobillard & Fils war einem schon bewusst, dass nun ein besonderes, wohlschmeckendes Gericht kommen musste, das es dann ja auch war: eine „Komposition von der Wachtel“, auch optisch dominiert von einer perfekt gebratenen Keule und umgeben von „Dreierlei“ anderem von der Wachtel, das nicht minder begeisterte Zustimmung fand.

Als zwischendurch wurde ein Trauben-Senf-Sorbet in Rosé Champagner-Fond (von Drappier) aufgetragen, eine, wie ich glaube sagen zu dürfen, noch nirgendwo angebotene feinwürzige und schon eine bisschen exotisch schmeckende Spezialität, die uneingeschränkt einen Sonderapplaus verdient hat.

Schon in Vorgesprächen zu diesem epochalen Gala Dîner wurde immer wieder das Rôti des Abends ins Gespräch gebracht: Involtini und gefüllter Kalbsschwanz mit Sauté von Eierschwammerln und Frühsommergemüse, zumal sich niemand darunter wirklich eine Vorstellung machen konnte. Nun, diese Überraschung der Küche ist voll aufgegangen: der kunstvoll von sämtlichen Knorpeln befreite Kalbsschwanz war mit einer umwerfend delikaten Fleischfarce gefüllt (wie viele Kalbsschweife für diese Köstlichkeit erforderlich waren, blieb ein Küchengeheimnis) und die Involtini erwiesen sich als eine diskrete Hülle für ein formidable gewürztes Faschirtes, beides zusammen mit den sautierten Eierschwammerln (Pfifferlinge) einen Gaumensymphonie der Sonderklasse. Auch der sehr frische Champagne Ruinart Brut dazu war ein Gedicht.

Und schon wieder eine Köstlichkeit mit Fragezeichen? Warum eigentlich? Das Wagnis der Küche mit Lasagne und Terrine vom (leider meist vielgeschmähten) Ziegenkäse, mit Gewürzkürbis serviert, ist voll aufgegangen. Kein Naserümpfen wegen der Käsespezialitäten von der „Eisenbahnerkuh“! Nein, es war eine begeisternde Novität, noch gesteigert durch den dazu gereichten Ultra Brut-Champagne von Laurent-Perrier. Ein Erlebnis!

Bleibt noch das Dessert. Welch eine prosaische Bezeichnung für das, was uns als Schlussakkord des Grand Gala Diners vorgesetzt wurde, einfach umschrieben mit „Marmoriertes Marillen-Erbeergelée mit ayurvedischem Gewürz-Kaffeemousse“. Es lässt sich bedauerlicher Weise nur schwer beschreiben, was für eine deliziose Schleckerei das war. Immerhin sind mir in bester Erinnerung geblieben das majestätisch gewürzte ayurvedische Kaffeemousse im (bedauerlicher Weise viel zu kleinen) Porzellanlöffel, dann das Schokoladeneis im in Schokolade getunktem Krokantkörbchen, das kunstvolle Zierat des Marillen-Erbeergelées – und nicht zuletzt die großzügig auf dem Teller verstreuten glasklaren Brillanten aus Zucker, die ein so grandioses Feuer widerspiegeln, dass man echte Brillanten vor sich zu haben vermeinte. Dieses kulinarische Kleinod war eine absolute Meisterleistung der Patisserie des Warmbaderhofes, die dem Küchenbetrieb des Hauses absolut

ebenmäßig ist. Dass der Champagne Laurent-Perrier Demi Sec dazu ein idealer Begleiter war, bedarf keiner besonderen Erwähnung.

Der Dank an die Küchen-und Servierbrigade sowie an Direktor Helmut Weiss für dieses einzigartige Grand Gala Dîner aux Champagnes, das unser Ambassadeur Gerhard Pischl zum Ausdruck brachte, war nicht nur voll berechtigt – es wäre geradezu eine nur schwer gutzumachende Beleidigung gewesen, wenn er dies nicht so nachdrücklich – wenngleich auch nur in kurzen Worten – betont hätte.
Gottfried L. Leitner Consul Honoraire