

Neuer Küchenchef im Hotel Karnerhof (Faaker See, Kärnten)

Nicolas Artl: Grenzenlos kochen – der Geschmack des Dreiländerecks

„Eine moderne Kärntner Küche mit Einflüssen aus Slowenien und Italien“ – so beschreibt Nicolas Artl seinen Küchenstil. Der 29-jährige gebürtige Kärntner war bereits 2019 und 2020 im Karnerhof beschäftigt, kehrte 2023 als Souschef zurück und hat nun die Position des Küchenchefs übernommen.

In einem der traditionsreichsten Hotelbetriebe Kärntens zu kochen, bedeutet für Nicolas Artl vor allem eines: aus dem Vollen zu schöpfen, denn die Auswahl an hochwertigen Produkten ist hier im sonnigen Süden Österreichs groß. „Am wichtigsten ist mir, dass wir die Grundprodukte in allerbesten Qualität einkaufen“, erzählt er.

Feinste Fleisch- und Wurstwaren stammen von Frierss aus Villach, Eier und Milchprodukte von Bauern aus der Umgebung des Karnerhofs. Ziegenkäse und Almhonig werden von regionalen Erzeugern geliefert; herzhaftes Craft Beer kommt von der Biermanufaktur Loncium aus Kötschach-Mauthen.

„Fünf Mal pro Woche servieren wir Süßwasserfisch, zwei Mal Salzwasserfisch aus der Adria“, erzählt Artl. Die Seeforelle „Kärntner Laxn“, Huchen aus Feld am See, Saibling oder Bachforelle stehen regelmäßig auf der Karte, genauso wie Wolfsbarsch oder Kabeljau.

Nicolas Artls Lieblingsgericht? „Gezupftes Schweinefleisch“, erzählt er, „Sehr zu empfehlen ist unser rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Karotte, Cashew und Pak Choi!“

Die Lage mitten im Dreiländereck Kärnten-Friaul-Slowenien hat die Küche des Karnerhofs schon immer geprägt; sie präsentiert sich gleichermaßen heimatverbunden und weltoffen, und immer mit mediterraner Leichtigkeit. Aber auch die traditionelle Küchenkunst wird gepflegt, was sich an typischen Kärntner Spezialitäten wie Kasnudeln und Kirchtagssuppe zeigt.

Frisches Grün aus dem eigenen Garten

Eine besondere Rolle kommt dem hauseigenen Kräutergarten zu. Mindestens 25 verschiedene Kräuter gedeihen auf 500 Quadratmetern und werden von einem eigenen Gärtner betreut. „Mindestens 10 Sorten sind für den täglichen Gebrauch, es gibt aber auch ganz spezielle Sorten, wie beispielsweise das Colakraut“, erklärt Artl. Dieses erinnert im Geschmack an das gleichnamige Getränk und wird für Sirup, Eis oder Mousse verwendet. Frühlings-, Wild- und Sommerkräuter dienen nicht nur zur Dekoration, sie verfeinern viele Gerichte.

Das neu gestaltete Restaurant bildet die stimmungsvolle Bühne für die Alpe-Adria-Halbpensions-Menüs und die A-la-carte-Auswahl. An toller Aussicht kaum zu überbieten ist die erweiterte Panoramaterrasse: Der türkisblaue Faaker See und die Berggipfel der Karawankenkette liegen hier zum Greifen nah.

Familie Karner, Hotel Karnerhof**S**

Karnerhofweg 10, 9580 Egg am Faaker See, Austria
Tel +43 (0)4254/2188, hotel@karnerhof.com, www.karnerhof.com