

Edelgreißler Ertl im Interview: „Die sind billiger - wir sind besser“

Die Genussfestspiele haben Kötschach-Mauthen bekannt gemacht. Kein Eventmanager, sondern ein Greißler in dritter Generation ist der Kopf dahinter. Herwig Ertl erzählt, wie man vom Rand der Republik mit Delikatessen die Welt verbessern kann.



Käse-Schokolade, echt jetzt? Es herrschte viel Erklärungsbedarf auf der Turiner „Slow Food“-Messe, als der steirische Chocolatier Josef **Zotter** 1999 mit seinem Dolmetscher die neue Spezialität aus **Kötschach-Mauthen** präsentierte. Als Übersetzer agierte Herwig Ertl, der nicht nur mit der Schokolade, sondern auch dem Slogan „Das köstlichste Eck’ Kärntens“ hausieren ging. Er hatte die Idee und den Partner für die Umsetzung gewonnen. Und siehe da: Die pikante Süßigkeit kam an. „Da habe ich schon gespürt, dass ich keiner bin, der einem Trend folgt, sondern ‚Selbergedachtes‘ umsetzt.“

Damals führten noch Ertls Eltern Christine und Gerald den Betrieb an der Kärntner Grenze zu Italien, der 1934 als Greißlerei (inklusive Miederwaren) am Hauptplatz der Alpen-Gemeinde gegründet worden war. Zwanzig Jahre nach seiner Pensionierung steht der Vater immer noch gerne an der Kassa – auch wenn der Umbau des Geschäfts vor fünf Jahren „ein kleiner Schock war“.

Die Wiege von ‚food pairing‘

Die Unabhängigkeit war aber bereits vor Herwig Ertls Übernahme des damaligen „Haus der Mode und Spezialitäten“ im Jahr 2000 ein Thema; 18 Jahre lang war man als unabhängiger Kaufmann ein Partner von Julius Meinl, auch wenn viele „Große“ aus dem Geschäft an der viel befahrenen Straße über den Plöckenpass gerne einen Supermarkt gemacht hätten. Dagegen hatte Herwig Ertl etwas, doch ihm war auch klar: „Vom regionalen Kunden zu leben, ist ein Wunschtraum.“ Gedacht wurde also in größeren Zusammenhängen – er entdeckte die Alpe-Adria-Region als Einkaufsgebiet und präsentierte die regionalen Spezialitäten gemeinsam. **Gölles** -Essig traf auf Olivenöl von **Vitjan Sancin** aus dem Triestiner Karst, Paprikamarmelade von **Stekovics** aus dem Seewinkel kam auf die „Schwiegermutter-Zungen“ aus dem Piemont.

Was heute „food pairing“ heißt, gab es in Kötschach- Mauthen vor 15 Jahren schon täglich zwischen BHs und Nockerlgrieß zu erleben. Der „Edelgreissler“ war geboren.

Ertl in Kötschach: Die Genussfestspiele

Aushängeschild dieser Philosophie aber wurden die Genussfestspiele, bei denen zunächst dreimal jährlich Köche und Produzenten vor Ort besucht wurden. Seit 2014 treffen die Kunden, die dafür 110 Euro (inkl. Einkaufsgutschein) zahlen, die ausgewählten Lebensmittel-Erzeuger einmal jährlich in der „Edelgreisslerei“.

Heuer werden am 18. Mai unter anderem Wolfgang

Scheiblauer (südburgenländische Bio-Weidegänse), **Levi Gregoris** (Prosciutto San Daniele) oder die Käser Hubert **Zankl**, Astrid **Zerbst** und **Eva Maria Nuart** dabei sein.

Dass dabei alljährlich vom Initiator eine eigene Botschaft verkündet wird – das Ganze vorzugsweise im bunten Gehrock – ließ die Genuss-Mission Ertls für Außenstehende mitunter als Selbstdarstellung erscheinen. Allerdings: Dass die erste „Slow Food“-Tourismusregion der Welt heute in Kärnten liegt, stellt den besten Beweis dafür dar, dass es ihm mehr um ein Miteinander ging. Die Produzenten von Gail- und Lesachtal, bei denen Gäste traditionelle Lebensmittel kennenlernen können, hat Herwig Ertl zusammengebracht.

Wie man trotz dieser „außergeschäftlichen“ Hyperaktivität den Betrieb für die vierte Generation erhält, hat der Kärntner „Fleisch & Co“ erzählt – wie immer mit klaren Worten.

Fleisch & Co: „Wie kommt man eigentlich auf die Idee zu ‚Genussfestspielen‘?“

Herwig Ertl: „Der Sinn der Genussfestspiele ist es, den Produzenten als Menschen kennenzulernen, der sich ein Wochenende Zeit nimmt, um mit uns Genuss zu leben – und ihn danach in seinem Betrieb zu besuchen.

Es ging mir nicht um den Verkauf von Waren, sondern um ein Erlebnis, das ich mit anderen teilen wollte. Denn ich wusste, nur wo Menschen Räume zum Wirken bringen, fühlt sich jeder wohl. Und das ist uns bis heute gelungen. Auch wenn immer wieder Kunden und Verwandte gesagt haben: „Herwig, du fährst mit Gästen weg und hast dort eigentlich (bis auf die Hälfte des Eintrittsgelds) nichts außer viel Arbeit, und die Gäste musst du auch noch organisieren. Dann fahren diese Gäste zu den Produzenten direkt, anstatt bei dir zu kaufen.“ Und ich dachte mir: Wer den Herwig einmal erlebt hat, der kommt irgendwann aus Dankbarkeit zu ihm zurück, weil er vielen neue Tankstellen für Nahrung, Geist und Seele vorgestellt hat.“

Fleisch & Co: Ihr Geschäft hart an der

Grenze, in einem 3.400-Einwohner-Ort, kennt man bundesweit. Wie kommt das?

Herwig Ertl: „Wir waren immer Meinungsbildner und versuchten, auf die anderen die Freude an guten Produkten zu übertragen. Wir müssen hin zum intelligenten Genuss, anstatt immer ein Buffet von allem zu stürmen, immer billigeres Brot zu suchen und so weiter. Ich hätte vor fünf Jahren nicht umgebaut, wenn ich mich nur an den Einheimischen orientiere. Ja, Hofer und Lidl sind vielleicht billiger, aber wir sind besser! Wir erzählen, dass zu einem bei uns gekauften Schinken das Olivenöl aus Istrien ideal dazu passt. Man muss das Lebensmittelgeschäft, egal ob als Fleischhauer oder als Bäcker, heute eben auch als echten Bildungsauftrag verstehen. Der Kunde muss jedes Mal, wenn er rausgeht, etwas Neues gelernt haben! Das gibt es bei den Handelsketten nicht.“

Fleisch & Co: Wie aber schafft man es, überregionale Kunden zu gewinnen?

Herwig Ertl: „Das kannst du nur gemeinsam mit den Produzenten. Und da muss man wissen, dass es ja diese „Rampensäue“, die Leute anziehen, in vielen Branchen gibt. Mit der Zeit wird dann auch für die Kunden klar, dass das immer etwas Spannendes ist, wenn wir jemanden Neuen mitbringen. Und ganz wichtig ist das Verkosten vor Ort, weil sonst warten die meisten ja ohnehin erst ab, was der Nachbar sagt. Dem eigenen Geschmack vertrauen zu können, ist aber wichtiger denn je. Ich mag auch nicht, wenn alle nur Kochbücher nachkochen. Viel besser ist zu wissen, warum Lebensmittel zueinander passen. Bei mir sitzen dann die Leute oft vier Stunden und kommen bei jeder Kombination ins Schwärmen. Die Produzenten wiederum kommen aus Dankbarkeit zum Genussfestspiel. Weil sie eben wissen, was ich, meine Eltern und meine Mitarbeiter jahrelang täglich für uns alle in der „Edelgreisslerei“ bewegen. Und das geht nur, wenn man danach lebt: Wenn wir nicht neidig sind, haben wir alle genug.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at