

Schwer ist leicht was

Die Kärntner Kasnudel

Von Katja Mutschelknaus

Immer wenn wir Tante Traudi in Klagenfurt besuchen, wartet sie mit den Kasnudeln auf uns. Es ist zwar keine direkt ausgemachte Sache, dass sie Kasnudeln machen würde, aber insgeheim bauen wir darauf. Wenn wir sie anrufen und fragen: »Du, Traudi, können wir dich am Wochenende besuchen?«, fragen wir nie nach den Kasnudeln. Aber wir hoffen, Tante Traudi wird uns nicht enttäuschen. Es ist eine Art unausgesprochenes Gesetz, dass es Kasnudeln geben muss, wenn wir bei ihr ankommen. Wir brettern in München in aller Frühe los, damit wir am Wörthersee sind, wenn die Traudi fürs Mittagessen die Nudeln ins Kochwasser wirft.

»Schenk schon mal das Gösser ein«, sagt die Traudi zu mir. Das Gösser ist ein Bier; wir trinken immer zwei Halbe zu dritt. Und wir verdrücken immer fünf von Tante Traudis dicken, drallen Kasnudeln, jede von uns ganze fünf Stück, sonst ist die Tante enttäuscht. Bei der fünften fragt sie: »Und, will noch einer eins?« Dann sagen wir: »Traudi, beim besten Willen, nix geht mehr.« – »Ist recht«, sagt sie, »ich frier euch den Rest ein – für z'haus.«

Das Gösser gehört zu den Kasnudeln wie der Endiviensalat, den die Traudi mit Kürbiskernöl und Knoblauch anmacht. Die Familie meiner Großmutter stammt aus Kärnten und der Steiermark. Aus der Steiermark kommt das Kernöl, aus Kärnten die Nudeln. Und so kommt eines zum anderen, auf diesem Mittagstisch bei der Tante: der

österreichische Süden, das Heimweh danach, und das Glück, uns diesen Süden wieder einzuverleiben. »Prost, Traudi«, sagen wir, »die Nudeln schmecken elefantös.« – »Na, servus«, sagt die Traudi und kriegt feuchte Augen: »Wenn ihr kummts, kann ich doch nicht keine Kasnudeln machen.«

DREI VATERUNSER

Meine Cousine, Traudis Tochter, sagt etwas anderes: »Bittschön, werd ich mir das antun? Kasnudeln selber machen? Bin i blöd?« Kärntner Kasnudeln müssen aber handgemacht sein. Das dauert. Und deshalb macht sie kaum noch wer selbst. Außer jener Generation von Tanten, Müttern und Großmüttern, für die es das Selbstverständlichste der Welt ist, bei der Küchenarbeit Schürze zu tragen. Diese Frauen haben noch ganze Kollektionen von Schürzen im Schrank, kariert, gerüsch, mit Schleifen. Wenn die Tante Traudi sich zum Essen an den Tisch setzt, nimmt sie ihre Schürze ab. Wenn man sie fragt, wie sie Kasnudeln macht, guckt sie verdutzt: »Na, ganz normal.« – »Wie, normal?« – »Na, aus dem Gefühl.«

Aus dem Gefühl. Kürzlich rief eine Kerstin aus Kärnten in einem österreichischen Blog um Hilfe: »Ist echt peinlich, aber ich kann keine Kärntner Kasnudeln! Kann mir irgendjemand ein Rezept geben???« Rezepte für Kärntner Kasnudeln gibt es etwa so viele wie es Kärntner Bergtäler gibt. Jedes Tal entwickelte seine eigene Tradition. In manchen Tälern gedieh nur der Roggen, also machte man sie dort mit Roggenmehl. Manche Täler waren reich gesegnet, dort tat man Weizenmehl in den Teig. Andere Täler waren arm dran, dort streckte man die Topfenfülle mit Erdäpfeln. Oder mit Hirse. Es gibt Kärntner Kasnudeln ohne Eier im Teig und solche mit Eiern; es gibt Nudeln mit Knoblauch und solche ohne, mit Lauch und ohne. Mit Semmeln in der Füllung. Ohne Semmeln in der Füllung. Manche Köchin würzt mit einem Hauch Peperoncini. Andere schüttelt es bei diesem Gedanken. Es gibt Nudeln, die aussehen wie Tennisbälle: rund und prall. Andere Nudeln schauen aus wie aufgetaute Fludern: platt und lädiert. Es

gibt Nudeln mit einem hübschen Teigkranz als Rand, und solche ohne. Alle Kärntner Kasnudeln aber wären keine Kasnudeln ohne diese drei Zutaten: Bröseltopfen, Minze, Keferfill. So heißt in Kärnten der Kerbel.

Weil in Kärntner Kasnudeln kein Fleisch hineinkommt, waren sie eine ideale Fastenspeise für den fleischlosen Freitag der Katholiken. Aber selbst Kärntner Protestanten, von denen es ein paar Versprengte gibt, kennen den Spruch: »Die Füllung wird drei Vaterunser lang geknetet.« Wenn es dabei bliebe! Im Verhältnis dazu braucht das Kneten des Teiges so lange wie eine schlechte Predigt: ewig und drei Tage.

Ich habe das ausprobiert. In der Küche von Erna Patterer in Kirchbach im Gailtal. Erna stammt von einem Bauernhof aus dem Gailtaler Dorf Mitschig. Seit sie verheiratet ist, führt sie mit ihrem Mann Hubert eine kleine Pension. Unsere Familie sitzt seit vierzig Jahren immer mal wieder bei der Erna in der Küche. Manchmal kochen wir zusammen. Neulich, an Ostern, sagte Erna zu mir: »Ziag die Schürzn an. Heint moch ma Nudln.«

Die Nudeln sollten zu Mittag fertig sein. Um zehn Uhr fingen wir mit dem Kochen an. Gegessen haben wir um zwei. Erst haben wir die Kartoffeln aufgesetzt und nebenbei den Teig gemacht: Weizenmehl, Eier, Salz, etwas Olivenöl. »Knetn tuascht du«, hatte die Erna gesagt und sich vor mich hingesetzt. Ich stand vor einem Nudelbrett, groß wie ein Tisch, und legte los: drückte, knetete, walkte, quetschte und rollte den Teig, von innen nach außen, von außen nach innen, ließ die Teigkugel aufs Brett knallen, gab ihr eins über die Rübe, links, rechts, drückte, walkte, presste, stieß und rollte sie. Erna lachte sich eins: »Tua nur lei knetn.« Nach etwa zwanzig Minuten drückte sie ihren Daumen in den Teig: »A bisschen noch.« Da war der Teig kein klebriger Klumpen mehr, sondern eine mollige, schmiegsame Masse, die im Rhythmus meiner Hände über das Brett tollte, linksherum, rechtsherum. Der Teig glänzte wie Butter. Kasnudelselfstmacherinnen, so viel steht fest, können sich das Fitness-Studio sparen.

Der fertige Teig ist erst der Anfang. Er wird in Stücke geteilt und zu Rollen geformt. Von diesen Teigrollen zwickt Erna walnussgroße Stücke ab und walkt sie mit einem Nudelholz auf Handtellergröße.

Andere Hausfrauen rollen den ganzen Teig aus und stechen dann Kreise mit einem Glas aus. Nicht so die Erna: »Bei uns daheim macht man's so.« Sie bemehlt ihre Hände, legt den Teigfladen in ihre linke Hand und nimmt ein Buttermesser. Damit streicht sie die Füllung aus Kartoffeln, Topfen, Knoblauch, Zwiebeln und Lauch auf den Teig. Sie macht eine Faust, der Teigfladen klappt über der Füllung zusammen. Erna drückt die Teigränder fest und zieht sie ein wenig auseinander: »Jetzt zeig amol, wia du krendeln konnscht«, sagt sie und drückt mir die halbmondförmige Nudel in die Hand.

Das Krendeln ist der eigentliche Grund, warum echte Kärntner Kasnudeln selbstgemacht sein müssen. Krendeln kann man nur mit der Hand. Jede Maschine müsste davor kapitulieren. Mit Daumen und Zeigefinger klappt man Stückchen für Stückchen des Teigrandes um, so dass ein Muster entsteht, das aussieht wie ein geflochtener Kranz. Nach zwei Stunden hatten wir auf diese Weise etwa sechzig Nudeln gekrendelt. Zählen durfte ich sie erst, als wir fertig waren. »Vorher nit«, hatte Erna erklärt. »Das bringt Unglück, sagt man bei uns.«

NUDEL-KUIDDEL-MUIDDEL

Möchte man es genau nehmen, ist die Kärntner Kasnudel keine Nudel, sondern ein Krapfen. Der Krapfen ist verschwistert mit den Knödeln, Nockerln und Gnocchi, den Kücherln und Wickerln. Nudeln und Krapfen sind mit dem Strudel verwandt, und der Pfannkuchen könnte, entwicklungsgeschichtlich betrachtet, als ihr Schwippschwager durchgehen. Es ist kein Zufall, dass dergleichen verkrampfstrudelte Knödelnudelei im Alpenraum ihr Wesen treibt.

Volkskundler kennen die Einteilung kulinarischer Kulturräume in »Schmalzkostbezirke« und »Fleischkostbezirke«. Überall dort, wo Berglandwirtschaft betrieben wird, überwog die sogenannte »Schmalzkost«, mit Teigen aus Eiern und Mehl, Mehl und Wasser, Milch und Eiern. Die Alpen sind Schmalzkostland.

Eier, Milch und Mehl – davon hatte man selbst in kargen Zeiten immer das eine oder andere zur Hand. Die schlichteste und kultur-

geschichtlich früheste bäuerliche Nudelspeise sind Mehl und Wasser, zu einem Teig verquirlt, eingetropt in eine Suppe. Eier und Milch waren die besseren Dreingaben; damit ließ sich der kulinarische Spielraum beträchtlich erweitern. Auf diese drei Zutaten gehen alle Gerichte zurück, die wir mit der Gemüthlichkeit des Südens assoziieren: Spätzle, Maultaschen, Knödel, Strudel, Pasta.

Auch im kargen bäuerlichen Alltag wurden die Eintropfnudeln häufig in Schmalz ausgebacken. Ausgelassenes Fett vom Schwein war nach der jährlichen Hausschlachtung reichlich vorhanden. Es wurde unter anderem zum Konservieren von Fleisch gebraucht; man denke ans Grammel- oder Griebenschmalz. Elektrische Kühlschränke kamen erst in den 1930er Jahren in Europa in Mode, vorläufig in den Städten, nicht auf den Bergbauernhöfen im alpinen Hinterland. Dort wurde auch die Butter während eines Almsommers schnell ranzig – nur als Butterschmalz verköchelt hielt sie der Gefahr der Verderbnis länger stand.

Schweine- und Butterschmalz nutzte man zum Ausbacken von Teigen aller Art, weil es die Speisen nahrhafter machte und zugleich würzte mit feinem Röst- und Karamellaroma. In Kärnten kennt man die »Farfelen«, fingernagelgroße Nudelknöpfle, die in Schmalz ausgebacken werden und an die deutschen Backerbsen erinnern. Die italienische Pasta »farfalle« geht darauf zurück – Nudelteig, den man in eine köchelnde Suppe hineinrieb. Dickte man den flüssigen Farfelteig mit ein wenig mehr Mehl an, ließen sich davon löffelgroße Klümpchen abstechen. Die heißen in Österreich »Nockerln«. In Fett ausgebackene Nockerln nannte man im Mittelalter »Krapfen« oder »Kücherl«, und der Berliner sagt »Pfannkuchen« zu Krapfen. Er tut recht daran, denn die Pfannkuchen sind die Vorfahren unserer Krapfen. Pfannkuchen waren im Mittelalter ausgebackene Eierteige mit einer Füllung, und Kärntner Nudeln sind zusammengeklappte Eierteige mit Füllung. Eben Nudel-Durcheinander.

Im Kärntner Lesachtal, das an Osttirol grenzt, sagt man zu den gefüllten Kasnudeln »Lesachtaler Krapfen«. In Slowenien, Kärntens Nachbarland, heißen die Kasnudeln »sirnati krapci« – Käsekrapfen. Und die kärntnerischen »Schlickkrapferln«, Nudeln mit Beuscherfüll-

lung, die man in einer Brühe siedet, heißen »Illinkrofi«. Wie aber steht es um die Verwandtschaft der Nudeln mit dem Strudel? Wenn man in einen Eier-Milch-Mehl-Teig eine Füllung hineinrollt, nennt man das Strudel. Der Palatschinken wäre demnach eine Art Ur-Strudel.

Schließlich stößt man auch auf den Bischof von Caorle, dessen Besuch in Kärnten zur Legende wurde. Im Schlepptau des Bischofs reiste ein Sekretär namens Paolo Santonino. Der wurde berühmt, weil er über diese Reise ein kulinarisches Tagebuch führte, »Santoninos Kost«, das zu den bedeutendsten Zeugnissen der frühneuzeitlichen Küchentradition des Friaul, Südkärntens und Sloweniens zählt.

Man wird kaum einen Kärntner finden, der den Schlemmeratlas des Paolo Santonino nicht kannte. Und das, obwohl die Reise des Bischofs und seines Sekretärs in den Jahren 1485 bis 1487 stattfand. Santonino hatte den Appetit zweier Ackergäule, und als er sich während seines Kärntenaufenthaltes einmal kreuz und quer durch das Gailtal Futterte, ließ er kein Eichhörnchen, keinen Biber, ebenso wenig Krapfen- und Pfannkuchenspeisen aus, von denen Santonino erzählt: »Schäle Äpfel, dünste sie in Schmalz, menge Eier, Ingwer und Kräuter dazu. Mache ein Teigblatt und falte es über den Äpfeln. Lasse sie in Schmalz backen. Mit derselben Fülle kannst Du auch Kräpflein füllen.«

Teile des Friauls und Südkärntens, wozu auch das Gailtal gehört, zählen zur »Carnia«, der karnischen Region, benannt nach den Karnischen Alpen. In der italienischen Carnia isst man heute noch die »Cjarsöns« – Nudeln mit einer Füllung aus getrockneten Früchten, Ricotta und Zimt, übergossen mit Butterschmalz. Die Menschen der Carnia pflegten bereits im 4. Jahrhundert vor Christus mit den Venetern aus Oberitalien einen Kultur- und Warenaustausch. Als Venedig mit dem Orienthandel zur Weltmacht aufstieg, profitierte auch die Carnia davon. Deren Küchentradition ist reich an orientalischen Reminiszenzen. Zimt ist heute noch das dominierende Gewürz der Kärntner Küche. Man darf vermuten, dass auch die Minze, die eine gewöhnliche Kasnudel erst zu einer echten Kärntner Kasnudel adelt, ihre kulturgeschichtlichen Wurzeln in dieser orientalischem inspirierten Geschmackstradition des Mittelalters hat.

Für Kärntner Kasnudeln nimmt man Braune Minze, *mentha gentilis*. Ihr Stengel hat eine rötlich bräunliche Färbung. Es handelt sich um eine Kulturminze; sie wächst nicht wild. In Kärnten nennt man sie »Nudelminze« und zieht sie in Hausgärten. Sie schmeckt nicht so überwältigend menthollastig wie die englische »Spearmint« oder die Pfefferminze; ihr Aroma ist zartgliedriger, unaufdringlicher; sie duftet dezent.

LEI GUAT

Tante Traudis Kasnudeln sind groß wie Fäuste. Sie rollt die Füllung zu Knödeln, klappt den Teig darüber und sticht das Ganze aus. Der Fachmann nennt das »geradelte Faustnudeln«. Kärntner Kasnudeln sind eine Wissenschaft für sich. Weshalb wir uns aber so gern über sie hermachen, hat einen schlichteren, wahrhaftigeren Grund: Sie machen sich's im Mund so unbeschreiblich gemütlich.

Zum Beispiel der elastische Teig. Ein gut gekneteter Nudelteig kaut sich so angenehm. Dann platzt er auf und gibt die Füllung preis: Ein sämiger Brei ergießt sich auf die Zunge; die kugeligen Klümpchen des Bröseltopfens geben ihr etwas zum Spielen, es geht eine milde Salzigkeit von ihnen aus und gleichzeitig eine milchig-molkige Süße. Und dann, allmählich, steigt das Aroma der Minze empor und verhallt als erfrischende Note wie ein ferner Gruß des Orients am Gaumen.

Kärntner Kasnudeln sind die Sanftheit in Person. Sie haben keine Ecken und Kanten. Sie zergehen im Mund, behäbig und ein wenig träge, so wie die Kärntner Sprache sich sanftmütig gibt, in ihrem dunkel getönten, weichen Singen und Sagen. Der Kärntner Dialekt, sprachgeschichtlich eine Variante des Bairischen, hat die Färbungen des Südens angenommen, er gibt sich umgänglicher, gelassener als das Bairische. Das Kärntner Liedgut erklingt zumeist in Moll, einem sehnsüchtigen, sentimentalischen Alpenmoll. Das krachlederne Hauruck der östlich benachbarten tirolerischen Gutturallaute liegt dem Kärntner nicht im Gemüt. Tiroler Kaspressknödel, die man in der Pfanne abschmalzt und in die Suppe gibt, sind eine resche, zupacken-

de Angelegenheit; in ihrem Kern steckt ein kantiger Bergkäse von markantem, handfestem Geschmack.

Hingegen kommt, wer mit Kärnten und den Kärntnern zu tun hat, um das Wort »lei« nicht herum. Wörtlich übersetzt hieße es: »nur«, aber damit ist nicht viel gesagt. Es meint eher, was der Bayer mit dem Füllwort »halt« auszudrücken pflegt. Es nimmt dem, was gesagt sein soll, seine Eigentlichkeit. »Lei laufn lossn« ist ein Lieblingsausdruck der Kärntner. Ihr Lebensgefühl gibt sich in die Dinge drein. Unbill wird ausgesessen. Mit »lei« lässt sich wunderbar um den heißen Brei herumreden. Die Kärntner Kasnudeln schmecken dem Kärntner »lei guat«.

ALMSCHOTTEN-NUDELN

Ingeborg Daberers »Einkehrghasthof Grünwald« liegt in St. Daniel im Gailtal. Oberhalb des Dorfes, hinter Kiefern und Buchen versteckt, steht die Burgruine »Goldenstein«, in welcher Paolo Santonino dereinst Pfirsiche und Brot speiste, »schneeweiß und leicht«. Gegenüber dem Gasthof haben sich die Karnischen Alpen zu einer barocken Theaterkulisse aufgestellt; Bergflanke an Bergflanke in gleichmäßigen Abständen hintereinander gestaffelt. Dort droben, auf diesen Berg Rücken, fängt Italien an.

Der Bröseltopfen für die Kärntner Kasnudeln hat mit dem cremig gerührten, wasserhaltigen Quark nicht viel gemein. Sein Bruder im Geiste ist vielmehr der italienische Ricotta. Nur im Gailtal, auf den Almen der Karnischen und Gailtaler Alpen, wird der feinbröselige »Schotten« gemacht, der Kärntner Ricotta, mit dem Ingeborg Daberer ihre »Kärntner Almschotten-Nudeln« füllt.

Bröseltopfen heißt so, weil er brösel. Es ist ein Frischkäse aus Milch, die unter Beigabe von Molke, Butter- oder Sauermilch und Lab in 14 bis 18 Stunden zur Gallerte stockt. Diese wird mit Messern oder einer Käseharfe zu winzigen Brocken verschnitten, zum Abtropfen in ein Sieb geschöpft und anschließend bis zu drei Stunden gepresst.

Zwanzig Almen auf den Karnischen Alpen gehören zu Österreich, sieben zu Italien. Die Landesgrenze tut hier schon lange nichts mehr zur Sache. Wenn Ingeborg Daberer einmal im Jahr, Ende Oktober, zu ihrem »Nudel-Kudel-Mudel« lädt, sind die Tische ihres Wirtshauses nicht nur von den Gailtalern, sondern auch von den Gästen aus Italien voll besetzt. Das Nudel-Kudel-Mudel ist ein Höhepunkt des St. Danieler Wirtshausjahres. Dieses Dorfwirtshaus der Schwestern Ingeborg und Gudrun Daberer ist so etwas wie das kulturelle Herz der Gemeinde. Seit 1786 in Familienbesitz, steht es da wie erträumt, umfriedet von Kirche, Bauernkegelbahn und einem alten Walnussbaum. Dieses Idyll an Wirtshaus-Dreifaltigkeit lässt Rückschlüsse auf die Tradition, Verwurzeltheit und das Lebensgefühl der Dorfbewohner zu. Die Dabererschwestern sind jung, aber das hindert sie nicht daran, die Überlieferung zu ehren. Sie pflegen die Volkskultur und sind für ihr Engagement mit der Auszeichnung »Sänger- und Musikantenfreundliches Wirtshaus« bedacht worden.

Das Kasnudeln-Krendeln hat Ingeborg gelernt, als sie in die Schule kam, »von der Mutter«. Heute schaut es ihre kleine Tochter von ihr ab. Früher sagte man in Kärnten: »A Dirndle, das nit krendeln kann, kriagt kan Mann.« Wohl an die 300 000 Nudeln hat Ingeborg in den letzten Jahren gekrendelt: »Jedes Jahr 30 000 Stück«, schätzt sie, »und seit zehn Jahren führe ich das Wirtshaus – so einfach rechnet sich das.« Die Zeiten, als ihre ersten Kasnudeln-Versuche »ausg'schaut haben wie selbstgehäkelte Topflappen – schief und krumm«, sind passé. Ingeborg steht jeden Morgen in der Wirtshausküche, setzt die Brühe für den Mittagstisch auf, und während diese Rindssuppe mit ihren Knochen und Fleischstücken und Suppenkräutern leise vor sich hindampft, macht Ingeborg die Kasnudeln, Erdäpfelnudeln, Kletzennudeln und Fleischnudeln für die Tageskarte. Beim Nudel-Kudel-Mudel steht sie noch länger als diese paar morgendlichen Stunden in der Küche, fängt schon Wochen vorher mit dem Nudelmachen an, zerbricht sich den Kopf über neue Füllungen, damit ihre Gäste dreißig verschiedene Sorten verkosten können: mit Mohn und Äpfeln, Blaubeeren und Walnüssen, Basilikum und Tomaten, Hirse und Brennnesseln, Kürbis und Eierschwammerln oder Wildkräutern. Mit Din-

gen, die hier, im Gailtal, vor der Haustüre wachsen. Die bäuerliche Küche hat seit je aus wenig viel zu machen gewusst. Eier, Mehl, Topfen – aus drei Zutaten und ein bisschen Phantasie entsteht eine kulinarische Welt.

REZEPT

Kärntner Kasnudeln

Von Ingeborg Daberer, St. Daniel im Gailtal

Zutaten

Für den Teig:

500 g Weizenmehl
ca. $\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser
Salz

Für die Füllung:

500 g mehlig Kartoffeln
750 g Kärntner Bröseltopfen
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
2 EL feingehackte Braune Minze
1 EL feingehackter Kerbel
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, leicht salzen. Mit so viel lauwarmem Wasser wie nötig (das kann $\frac{1}{8}$ l sein oder auch etwas mehr) eine weiche, aber nicht allzu klebrig feuchte Masse anrühren und diese mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen, seidig glänzenden Teig kneten; $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen, gut ausdampfen und abkühlen lassen. Danach in eine Schüssel passieren (z.B. mit der

Flotten Lotte). Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Mit dem Topfen und den Kräutern zu der Kartoffelmasse geben, salzen, pfeffern und alles gut durchmischen (am besten mit den Händen). Nudelteig auf einer bemehlten Fläche 2 Millimeter dünn ausrollen. Mit einem Glas Kreise von 8 mm Durchmesser ausstechen. Nun in die linke, bemehlte Hand je einen Teigkreis legen und diesen mit einem Messer so mit der Topfen-Kartoffelmasse bestreichen, dass es aussieht wie ein dick bestrichenes Butterbrot. Die Füllung sollte sich in der Mitte nach oben wölben. Die Hand zur Faust machen, damit die Nudel zusammenklappt. Die Teigränder gut andrücken und dabei $\frac{1}{2}$ Zentimeter nach außen ziehen. Diesen Teigrand durch stückweises Umklappen wie einen geflochtenen Kranz verschließen (»krendeln«). Die Nudeln in köchelndem Salzwasser sieden, bis sie nach oben steigen. Mit zerlassener Butter und grünem Salat servieren.

ADRESSE

Einkehrghasthof Grünwald

Ingeborg und Gudrun Daberer
St. Daniel 17
A-9635 Dellach im Gailtal
Telefon: 0043/(0)47 18/677
www.gruenwald.dellach.at