



ACCADEMIA DELLE ERBE DI MONTAGNA

Presseaussendung

DIE ERSTE GROSSE ÖFFENTLICHE VERANSTALTUNG

Der Pass, der verbindet: Kräuter, Genuss und Gemeinschaft beim ersten großen Treffen der Bergkräuterakademie

Kräuterwanderung, Almkräuter-Aperitif und alpine Spitzenküche am Passo Monte Croce Carnico, gut sechs Monate nach der Gründung der Akademie

Plöckenpass (Passo Monte Croce Carnico), Samstag, 1. August 2026 — auf dem Pass, der seit jeher zwei Täler und zwei Länder miteinander verbindet, hielt die Bergkräuterakademie ihre erste große öffentliche Veranstaltung ab.

Am Samstag, dem 1. August 2026, fand auf dem Plöckenpass – dem Passo Monte Croce Carnico, der seit Jahrhunderten das italienische Karnien mit dem österreichischen Lesachtal und der Gailtal verbindet – die erste große öffentliche Veranstaltung der Bergkräuterakademie statt. Die Akademie wurde am 4. Januar 2026 offiziell von Kräuterkundigen, Köchinnen, Köchen und Genuss-Erzählerinnen beider Talseiten gegründet. Das Treffen, zu dem vierzig Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Italien und Österreich kamen, rückte ein botanisches und kulturelles Erbe in den Mittelpunkt, das die Staatsgrenze nie wirklich zu teilen vermochte.

Der Tag begann um 10:30 Uhr mit einer Wanderung auf den Pfaden rund um den Pass, geführt von den beiden Kräuterexpertinnen der Akademie: Ursula Puntel aus Cleulis im Val del But und Klara Obernosterer aus dem Lesachtal und der Gailtal. Die beiden Expertinnen führten die Gruppe zu den Wildkräutern der hochgelegenen Weiden und erläuterten deren Eigenschaften, traditionelle Verwendung und Bedeutung für ein alpines Ökosystem von außergewöhnlichem Reichtum. Damit alle Teilnehmenden – aus Italien wie aus Österreich – den Erklärungen in ihrer eigenen Sprache folgen konnten, übernahm Barbara Klaus, Mitglied der Akademie, die simultane Übersetzung. Mit dabei war auch Chiara Selenati, Gründungsmitglied der Akademie und Food-Bloggerin, die für die digitale Genuss-Erzählung des Projekts steht.



*Die Mitglieder der Bergkräuterakademie, versammelt am Passo Monte Croce Carnico ***



*Die Gruppe auf den hochgelegenen Weiden während der botanischen Erklärung**



*Die Kräuterexpertinnen erläutern die am Wegesrand gesammelten Wildkräuter**

Nach der Wanderung bot ein von Klara Obernosterer zubereiteter Aperitif ganz aus Bergkräutern einen ersten, greifbaren Vorgeschmack darauf, wie sich die

kurz zuvor gesammelten wilden Aromen in raffinierte Kreationen verwandeln lassen.



*Der gesellige Aperitif-Moment an den Tischen des Passes ***



*Eine Teilnehmerinnengruppe beim Kräuter-Aperitif ***



*Anstoßen unter den Teilnehmenden, mit den Bergen des Passes im Hintergrund ***

Höhepunkt des Tages war das gastronomische Mittagessen, gestaltet von zwei Gründungsmitgliedern der Akademie: Küchenchef Fabrizio Damiano Casali vom Ristorante Al Valico und der luxemburgischen Chefköchin Marie-Louise Loos. Das Menü führte Gang für Gang durch die Welt der Bergkräuter: von der Entrée „Die Kuh und das Heu“, die mit dem süßen Duft des hochalpinen Heus eröffnete, über die knusprige Kugel aus grünem Anis und Molkereikäse auf Sauerampferschaum, bis zur gefüllten Tagliatella mit Brennnessel und Frant-Käse, serviert mit Rahm und Martin-Birnenstaub aus Cleulis, begleitet von einem Gericht aus der Hand von Marie-Louise Loos selbst: „Il Finto Pomodoro di Malou“, Malous falsche Tomate.



*Küchenchef Fabrizio Damiano Casali und Chefköchin Marie-Louise Loos ***



Die Entrée „Die Kuh und das Heu“, die das Mahl mit dem Duft des hochalpinen Heus eröffnete **



Die knusprige Kugel aus grünem Anis und Molkereikäse auf Sauerampferschaum **



Die gefüllte Tagliatella mit Brennessel und Frant-Käse, mit Rahm und Martin-Birnenstaub **



„Il Finto Pomodoro di Malou“ – das Gericht von Marie-Louise Loos **



Eine weitere Kreation des Bergkräuter-Menüs **



Der Hauptgang des Mittagessens, verfeinert mit Kräutern vom Pass **



Die Nachspeise, die das gastronomische Mittagessen abschloss **

Insgesamt kamen im Menü nicht weniger als siebenundzwanzig Bergkräuter aus der Umgebung des Passo Monte Croce Carnico zur Geltung: eine seltene Verbindung aus innovativer Küche und eleganten, leichten, fein austarierten Geschmacksbildern, getragen von einem kreativen Geist, der sich auch in der Präsentation der Gerichte zeigte — harmonische, beinahe malerische Kompositionen, die zeitgenössischen Kunstwerken in nichts nachstanden.



Der Schlusstrinkspruch im Saal des Ristorante Al Valico **



Klara Obernosterer, Fabrizio Damiano Casali, Ursula Puntel und Marie-Louise Loos **

Die Veranstaltung markierte einen wichtigen Schritt in der Aufgabe, die schon die erste Gründungsmitteilung der Akademie formulierte: Wissen und Erfahrung beider Seiten der Staatsgrenze zu vernetzen – die botanische und die gastronomische Seele des Projekts gemeinsam –, im Geist einer grenzüberschreitenden Zusammenarbeit, die auf einer gemeinsamen Geschichte fußt, die weit älter ist als die heutigen Staatsgrenzen.

Der Erfolg der Initiative spiegelt sich in den Zahlen wider: Die vierzig verfügbaren Plätze waren innerhalb kurzer Zeit vergeben, während über hundert weitere Interessierte auf der Warteliste blieben. Ein Zeichen, so die Veranstalter, für das wachsende Interesse an einem langsamen, bewussten Tourismus – und an einer Bergregion von außergewöhnlicher biologischer Vielfalt, die schon in der Gründungsmitteilung der Akademie als einer der wertvollsten Begegnungspunkte zwischen alpiner und illyrischer Flora beschrieben wurde und sich nahtlos vom italienischen Karnien bis ins österreichische Lesachtal und die Gailtal erstreckt.

Die Bergkräuterakademie

Offiziell von sechs Mitgliedern gegründet: Für die botanische, heilkundliche und kosmetische Seele stehen die Kräuterexpertinnen Ursula Puntel (Cleulis, Val del But) und Klara Obernosterer (Lesachtal / Gailtal) gemeinsam mit Tanja Guggenberger (Guggenbergerhof); für die gastronomische, didaktische und erzählerische Seele Küchenchef Fabrizio Damiano Casali (Ristorante Al Valico), die luxemburgische Chefköchin Marie-Louise Loos und die Food-Bloggerin Chiara Selenati. Eine von Confinium initiierte und getragene Initiative, entstanden am Passo Monte Croce Carnico, um das Wissen um die Bergkräuter als gemeinsames Gut zwischen Karnien und Kärnten zu bewahren und weiterzugeben.

Angesichts der großen Nachfrage hat die Akademie bereits einen zweiten Termin angekündigt: den 29. August 2026. Für die noch junge Bergkräuterakademie wird der Tag am Plöckenpass ein Ausgangspunkt bleiben – der Beweis, dass Bergkräuter, ebenso wie die Pfade, die sie hüten, keine Grenzen kennen.

NÄCHSTER TERMIN · 29. AUGUST 2026

Presseanfragen — Bergkräuterakademie, Kommunikationsbüro

Chiara Selenati · accademiadelleerbe@hotmail.com

Instagram @accademiaerbemontagna · Facebook Accademia delle Erbe di Montagna

* Foto Chiara Selenati. ** Fotos Ingo Ortner.

Enzo Unfer · Confinium

Accademia delle Erbe di Montagna · Passo Monte Croce Carnico / Plöckenpass