



BERGKRÄUTERAKADEMIE

Passo Monte Croce Carnico · Plöckenpass

PRESSEAUSSENDUNG

DER ZWEITE ÖFFENTLICHE TAG · 29. AUGUST 2026

Der Regen ändert den Weg, nicht den Tag: Das zweite Treffen der Bergkräuterakademie am Plöckenpass

Sechszwanzig Teilnehmende, eine Kräuterwanderung im Regen, eine improvisierte Lehrstunde im Stall einer Alm und ein Mittagessen mit rund dreißig Kräutern, Beeren und Harzen vom Pass

Plöckenpass (Passo Monte Croce Carnico), Samstag, 29. August 2026 — vier Wochen nach ihrem ersten großen Treffen kehrte die Bergkräuterakademie auf jenen Pass zurück, der das italienische Karnien mit dem österreichischen Lesachtal und der Gailtal verbindet, zu ihrem zweiten öffentlichen Tag. Sechszwanzig Teilnehmerinnen und Teilnehmer von beiden Talseiten nahmen an der Kräuterwanderung und dem abschließenden gastronomischen Mittagessen teil.

Der Vormittag brachte nicht das erhoffte Wetter. Der Regen begleitete die Gruppe von Anfang an auf den Pfaden rund um den Pass — und statt die Wanderung zu beenden, gab er ihr eine neue Form. Mit dem Einverständnis des Eigentümers wurden die botanischen Erklärungen ins Trockene verlegt und dort vertieft: in den Stall einer Alm unweit des Passes. Ein echter Arbeitsraum, zwischen geschichtetem Brennholz und Gerät, der sich als überraschend passender Rahmen für das Erzählen über Bergkräuter erwies.



Die Kräuterwanderung auf den Pfaden des Passes, im Regen.

Dort liefen die beiden Kräutereexpertinnen der Akademie zu ihrer Form auf — Ursula Puntel aus Cleulis im Val del But und Klara Obernosterer aus dem Lesachtal und der Gailtal. Ihre Erklärungen, fachlich fundiert und einander ergänzend, verbanden die botanische Bestimmung der Arten mit der überlieferten Heil- und Küchenverwendung beider Täler: zwei Wissensschulen, die sich ergänzen statt zu überschneiden. Damit alle Teilnehmenden in ihrer eigenen Sprache folgen konnten, übernahm Ingo Ortner die Übersetzung.



Die Erklärungen gehen im Trockenen weiter — im Stall einer Alm nahe dem Pass.



Klara Obernosterer und Ursula Puntel, die Kräuterexpertinnen der Bergkräuterakademie.

Zurück im Ristorante Al Valico fand die Gruppe in der Küche dieselben Arten wieder, die kurz zuvor gesammelt worden waren: Bündel von Süßdolde, Wegerich, Brennnessel und Hagebutten, auf den Arbeitsflächen ausgelegt — ein Arbeitsherbarium, noch bevor daraus Zutaten wurden.



In der Küche: die am Vormittag gesammelten Kräuter.



Süßdolde, Wegerich, Brennnessel und Hagebutten.



Küchenchef Fabrizio Damiano Casali, der Alchemist der Bergkräuter der Akademie.

Das Mittagessen, Gang für Gang im Saal vorgestellt, führte durch das gesamte Repertoire: von der Entrée „Die Kuh... das Heu“ über die mürbe Kugel mit Ricotta-Schaum aus fünfzehn Kräutern und Blütenpollen, die Tortelli mit fermentierten Holunderbeeren und Echter Kamille, die gefüllte Perlhuhn-Jambonette mit Hagebutten-Umami, Kiefernharz und Wachholdergel bis zum Baiser mit Walnussblatt-Eis. Das vollständige Menü mit der Liste aller verwendeten Kräuter — italienische, deutsche und botanische Namen, Gang für Gang — findet sich im Anhang.



Die Vorstellung der Gerichte an den Tischen.



Jeder Gang wurde im Saal erläutert.



Die Entrée: „Die Kuh... das Heu“.



Das Millefeuille von aufgeschlagener Butter aus Buchenrinde.



Die mürbe Kugel mit Ricotta-Schaum aus fünfzehn Kräutern und Blütenpollen.



Die Heusuppe mit knusprigen Grieben an Allermannsharnisch-Essig.



Die Tortelli mit fermentierten Holunderbeeren und Echter Kamille.



Die Perlhuhn-Jambonette mit Hagebutte, Kiefernharz und Wacholder.



Das Baiser mit Walnussblatt-Eis und salzigem Wassermintze-Crumble.

Die kleinere Teilnehmerzahl — sechsundzwanzig gegenüber vierzig beim ersten Tag — erwies sich als Vorteil: Sie erlaubte den direkten Kontakt zu den Kräutereexpertinnen, Fragen unterwegs auf dem Weg und bei Tisch ein Gespräch, das den Vormittag fortsetzte, statt ihn abzuschließen.



Der Saal des Ristorante Al Valico, nach der Wanderung.

Mit diesem zweiten Tag schließt die Bergkräuterakademie ihre erste öffentliche Saison am Pass ab. Zwei Termine in einem Monat, rund hundert Interessierte, die nach dem ersten auf der Warteliste blieben — und die Bestätigung, dass ein zwischen Karnien und Kärnten geteiltes botanisches Erbe, einer der wertvollsten Begegnungspunkte zwischen alpiner und illyrischer Flora, sein Publikum findet, wenn es von jenen erzählt wird, die es täglich praktizieren. Das schlechte Wetter des 29. August und die Alm, die die Gruppe aufnahm, werden wohl die lebendigste Erinnerung an diesen Tag bleiben.



Die Mitglieder der Bergkräuterakademie, Treffen dieses Sommers.

Die Bergkräuterakademie

Am 4. Januar 2026 offiziell von sechs Mitgliedern gegründet: Für die botanische, heilkundliche und kosmetische Seele stehen die Kräutereexpertinnen Ursula Puntel (Cleulis, Val del But) und Klara Obernosterer (Lesachtal / Gailtal) gemeinsam mit Barbara Klauss; 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 Initiative, entstanden am Passo Monte Croce Carnico, um das Wissen um die Bergkräuter als gemeinsames Gut zwischen Karnien und Kärnten zu bewahren und weiterzugeben.

Presseanfragen — Bergkräuterakademie, Kommunikationsbüro

Chiara Selenati · accademiadelleerbe@hotmail.com

Instagram @accademiaerbemontagna · Facebook Accademia delle Erbe di Montagna



ALLEGATO · ANHANG

Il menu del 29 agosto 2026 e le sue erbe

Das Menü vom 29. August 2026 und seine Kräuter

Nomi italiani, tedeschi e botanici, piatto per piatto · Italienische, deutsche und botanische Namen, Gang für Gang

ITALIANO	DEUTSCH	NOME BOTANICO
ENTRÉE · ENTRÉE		
La mucca... il fieno <i>Die Kuh... das Heu</i>		
Fieno di prato alpino	Bergwiesenheu	<i>graminacee ed erbe di prato</i>
Canapa (semi)	Hanf (Samen)	<i>Cannabis sativa</i>
Filipendula, olmaria	Mädesüß	<i>Filipendula ulmaria</i>
Bocconcino di muffa nobile con mela selvatica candita al timo serpillio <i>Edelschimmel-Happen mit in Sand-Thymian kandiertem Wildapfel</i>		
Mela selvatica	Wildapfel	<i>Malus sylvestris</i>
Timo serpillio	Feld-Thymian, Quendel	<i>Thymus serpyllum</i>
ANTIPASTI · VORSPEISEN		
Millefoglie del mio burro montato alla corteccia di faggio <i>Millefeuille von aufgeschlagener Butter aus Buchenrinde</i>		
Faggio (corteccia e foglie)	Rotbuche (Rinde und Blätter)	<i>Fagus sylvatica</i>
La sfera friabile con spuma di ricotta alle 15 erbe e polline <i>Mürbe Kugel mit Ricotta-Schaum aus 15 Kräutern und Blütenpollen</i>		
Achillea millefoglie	Gemeine Schafgarbe	<i>Achillea millefolium</i>
Geranio odoroso	Duftpelargonie	<i>Pelargonium graveolens</i>
Menta d'acqua	Wassermintze	<i>Mentha aquatica</i>
Aglione orsino	Bärlauch	<i>Allium ursinum</i>
Levistico	Liebstockel	<i>Levisticum officinale</i>
Timo serpillio	Feld-Thymian, Quendel	<i>Thymus serpyllum</i>
Origano di montagna	Wilder Dost, Oregano	<i>Origanum vulgare</i>
Menta cresspa	Krauseminze	<i>Mentha spicata var. crispa</i>
Erba Luigia	Zitronenverbene	<i>Aloysia citrodora</i>

ITALIANO	DEUTSCH	NOME BOTANICO
Melissa	Zitronenmelisse	<i>Melissa officinalis</i>
Dragoncello	Estragon	<i>Artemisia dracunculus</i>
Maggiorana	Majoran	<i>Origanum majorana</i>
Erba medica (fiori)	Luzerne (Blüten)	<i>Medicago sativa</i>
Galium, asperula odorosa	Waldmeister	<i>Galium odoratum</i>
Camomilla selvatica	Echte Kamille	<i>Matricaria chamomilla</i>
PRIMI · ERSTE GÄNGE		
La zuppa di fieno con ciccioli croccanti all'aceto di aglio vittoriale <i>Heusuppe mit knusprigen Grieben an Allermannsharnisch-Essig</i>		
Fieno di prato alpino	Bergwiesenheu	<i>graminacee ed erbe di prato</i>
Aglio vittoriale, aglio serpentino	Allermannsharnisch	<i>Allium victorialis</i>
Tortelli di bacche di sambuco fermentato e camomilla selvatica, con sbriciolato di segale e achillea millefoglie <i>Tortelli mit fermentierten Holunderbeeren und Echter Kamille, Roggenstreuseln und Gemeiner Schafgarbe</i>		
Sambuco (bacche)	Schwarzer Holunder (Beeren)	<i>Sambucus nigra</i>
Camomilla selvatica	Echte Kamille	<i>Matricaria chamomilla</i>
Achillea millefoglie	Gemeine Schafgarbe	<i>Achillea millefolium</i>
Segale	Roggen	<i>Secale cereale</i>
SECONDO · HAUPTGANG		
Jambonette di faraona ripiena, con umami di bacche di rosa canina, emulsione di resina di pino e gel di ginepro <i>Gefüllte Perlhuhn-Jambonette mit Hagebutten-Umami, Kiefernharz-Emulsion und Wacholdergel</i>		
Rosa canina (bacche)	Hagebutte	<i>Rosa canina</i>
Pino mugo (resina)	Latschenkiefer (Harz)	<i>Pinus mugo</i>
Romice alpino	Alpen-Ampfer	<i>Rumex alpinus</i>
Abete rosso	Fichte	<i>Picea abies</i>
Levistico	Liebstockel	<i>Levisticum officinale</i>
Tarassaco (radice)	Löwenzahn (Wurzel)	<i>Taraxacum officinale</i>
Ginepro (aghi e bacche)	Wacholder (Nadeln und Beeren)	<i>Juniperus communis</i>
DESSERT · DESSERT		
Meringa con gelato alla foglia di noce, crumble salato alla menta d'acqua <i>Baiser mit Walnussblatt-Eis und salzigem Wassermintze-Crumble</i>		
Noce (foglie)	Walnuss (Blätter)	<i>Juglans regia</i>
Menta d'acqua	Wassermintze	<i>Mentha aquatica</i>

*Tutte le erbe, le bacche e le resine provengono dal Passo Monte Croce Carnico e dalle valli confinanti.
Alle Kräuter, Beeren und Harze stammen vom Plöckenpass und aus den angrenzenden Tälern.*

CREDITI FOTOGRAFICI · BILDNACHWEISE

Tutte le fotografie del 29 agosto 2026: Ingo Ortner. — Alle Fotografien vom 29. August 2026: Ingo Ortner.