



ACCADEMIA DELLE ERBE DI MONTAGNA

Presseaussendung

DIE DRITTE GROSSE ÖFFENTLICHE VERANSTALTUNG

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

Kräuterwanderung, Almkräuter-Aperitif und alpine Spitzenküche am Kreuzberg

Donnerstag, 24. September 2026 — auf dem Plöckenpass, der seit jeher zwei Täler und zwei Länder miteinander verbindet, hielt die Bergkräuterakademie ihre dritte große öffentliche Veranstaltung ab. Diesmal beim Lamprechtbauer hoch über Mauthen.

Am Donnerstag, dem 24. September 2026, fand am **Kreuzberg** die dritte große öffentliche Veranstaltung der Bergkräuterakademie statt. Rund zwanzig Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Italien und Österreich kamen diesmal zusammen, um ein botanisches und kulturelles Erbe in den Mittelpunkt zu rücken, das sich von Staatsgrenzen nie wirklich trennen ließ.

Der Tag begann um 10:30 Uhr mit einer Kräuterwanderung auf dem Waldweg rund um den **Lamprechtbauer**. Geführt wurde sie von den beiden Kräuterexpertinnen der Akademie, **Ursula Puntel** aus Cleulis im Val del But und **Klara Obernosterer** aus dem Lesachtal. Gemeinsam machten sie die Gruppe mit den Wildkräutern der hochgelegenen Wiesen und Weiden vertraut und vermittelten Wissenswertes über deren Eigenschaften, traditionelle Verwendung und Bedeutung für ein alpines Ökosystem von außergewöhnlichem Reichtum. Damit alle Teilnehmenden den Erläuterungen in ihrer eigenen Sprache folgen konnten, übernahm **Barbara Klauss**, Mitglied der Akademie, die simultane Übersetzung.

Nach der Wanderung zeigten **Leonie, Johanna und Markus Lamprecht** eindrucksvoll, wie sich die zuvor entdeckten wilden Aromen in feine kulinarische Kreationen verwandeln lassen. In einem raffinierten sechsgängigen Menü verbanden sie die Vielfalt der heimischen Bergkräuter mit moderner Küche und regionalen Produkten.

Gang für Gang führte das Menü durch die Geschmackswelt der alpinen Pflanzen: **Matiz-Kracker mit aufdressierter Nussbutter, Spitzwegerich und Brennnesselsamen** eröffneten die kulinarische Reise. Es folgten eine **Kräuterschaumsuppe mit Spitzwegerich und Melde** sowie **Ricotta-Lindenblätter-Tortellini**

in brauner Butter. Ein **Sorbet vom Schwarzen Holunder mit Prosecco und Holundersoda** sorgte für eine erfrischende Zäsur. Als Hauptgang wurde **Rehrücken mit gebundenen Speckbohnen, einer Demi-glace von Wacholder, Preiselbeere, Fichte und Lärche sowie einer Kartoffelvariation mit Bärlauch-Duchesse** serviert. Den Abschluss bildete ein **Tonkabohnenmousse mit Vogelbeerspiegel und Walnussscrumble.**

Die Veranstaltung setzte damit einen weiteren wichtigen Schritt in jener Aufgabe, die bereits bei der Gründung der Akademie formuliert worden war: das Wissen und die Erfahrungen auf beiden Seiten der Staatsgrenze miteinander zu verbinden und dabei die botanische wie auch die gastronomische Seele dieser Region sichtbar und erlebbar zu machen. Im Mittelpunkt steht eine grenzüberschreitende Zusammenarbeit, die nicht bei heutigen Grenzlinien beginnt, sondern auf einer gemeinsamen Geschichte und Kultur aufbaut, die weit älter sind als die Staatsgrenzen selbst.

Wie groß das Interesse an dieser Idee ist, zeigen auch die bisherigen Veranstaltungen: **Alle drei Treffen der Bergkräuterakademie stießen auf große Nachfrage und waren sehr gut besucht.** Für die Veranstalter ein deutliches Zeichen für das wachsende Interesse an einem langsamen, bewussten und naturnahen Tourismus – und zugleich an einer Bergregion von außergewöhnlicher biologischer Vielfalt.

Schon in ihrer Gründungsmitteilung beschrieb die Akademie diesen Raum als einen besonders wertvollen Begegnungspunkt alpiner und illyrischer Flora. Ein Natur- und Kulturraum, der sich ohne sichtbare Brüche vom italienischen Karnien über das Lesachtal bis ins Gailtal erstreckt – und den die Bergkräuterakademie mit neuem Leben, gemeinsamem Wissen und nicht zuletzt mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen verbindet.

Die Bergkräuterakademie

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 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 weitere Termine für das kommende Jahr in Vorbereitung..

Presseanfragen — Bergkräuterakademie, Kommunikationsbüro

Chiara Selenati · accademiadelleerbe@hotmail.com

Instagram @accademiaerbemontagna · Facebook Accademia delle Erbe di Montagna

Fotos & Text.

Ingo Ortner • Confinium

T +43 699 12647680

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

Fotos und Fotocredits

Alle Fotos © Ingo Ortner

www.suedalpen.net/260924presse



Der Lamprechtbauer am Kreuzberg, hoch über dem Bergsteigerdorf Mauthen mit 360° Blick zum Plöckenpass, ins Lesach-, Drau- und Gailtal



© Ingo Ortner, Kräuterwanderung mit Teilnehmer:innen aus Italien und Österreich



© Ingo Ortner, Kräuterwanderung am Waldweg rund um den Lamprechtbauer



© Ingo Ortner, Ursula Puntel und Kötschach-Mauthens neuer Pfarrer Ernst Windbichler



© Ingo Ortner, Ricotta-Lindenblätter-Tortellini in brauner Butter



© Ingo Ortner, Rehrücken mit gebundenen Speckbohnen, einer Demi-glace von Wacholder, Preiselbeere, Fichte und Lärche sowie einer Kartoffelvariation mit Bärlauch-Duchesse



© Ingo Ortner, Der eigene Kräuterkasten von Tischlerei Maier