Wochenende mit Witz und Wein

Faschingswecken mit 11 Schmankerln genießen – essen, trinken lachen ist das Motto der ersten „esstrilac"-Jungweingala im rem in Villach. Am Samstag geht's los.

„esstrilac"-Initiator Reinhard Eberhart freut sich auf die Premiere mit Bürgermeister Helmut Manzenreiter ZORE

Es naht der 11. 11. – ein besonderer Tag. Wir feiern nicht nur den heiligen Martin, sondern auch das Faschingswecken. In Villach werden diese Bräuche, präsentiert von der *Kleinen Zeitung*, unter einen Hut gesteckt. Bereits am Samstag beginnt das Programm auf dem Draustädter Hauptplatz um 10 Uhr. Pünktlich um 11 Uhr 11 wird das Prinzenpaar vorgestellt. Weiter geht es ab 12 Uhr im Reinhard-Eberhart-Museum (rem) mit einer Jungwein-Gala und Tagung der Fachjury (mit geladenen Gästen). Am Abend wird im Congresscenter zum Prinzenball geladen.

Haupttag ist der Sonntag, der 11. 11. – ab 10.45 Uhr rufen EU-Bauer Manfred Tisal und Faschingsgeneralintendant Reinhard Eberhart zum Faschingswecken und zum Bewerten der Jungweine im rem in St. Ruprecht aus. Obwohl das Faschingswecken nicht den Beginn des Faschings, sondern nur jenen der Vorbereitungen dafür bedeutet, gibt es am Sonntag einen kleinen Vorgeschmack. Die Faschingsproklamation hält mit 11 Punkten Gesellschaft und Politik den Spiegel vor.

Alle Brauchtumsveranstaltungem, die sich rund um 11. 11. entwickelt haben, kann man heuer mit „esstrilac" zusammenfassen. „esstrilac" ist der neue Code für **ess**en, **tri**nken und **lac**hen und der In-Begriff für Tradition und Brauchtum mit dem heiligen Martin und Kärntner Bioweide-Gänsen, der Jungweinpräsentation und dem Faschingswecken.

Das „tri" von „esstrilac" steht übrigens auch für die Alpen-Adria-Länder Italien, Slowenien und Österreich. Und „lac" zusätzlich für Villach. „esstrilac" ist im Alpen-Adria-Raum die einzige Jungweinbewertung auf höchster Ebene. Ingrid Bachler vom gleichnamigen Gasthof aus Althofen ist als Weinakademikerin und amtierende Sommelière des Jahres Vorsitzende der Fachjury. Um die 50 Winzer und Weine aus bekannten Weinregionen nehmen an der Bewertung teil. Eine Besonderheit ist der wertvolle Weinpreis: eine kunstvoll verarbeitete Barock-Bar im Wert von 5000 Euro, von Glaskünstlerin Christine Starzacher gestaltet und mit Dukatengold verziert. Eberhart: „Wir werden eine Weindrehscheibe im Alpen-Adria-Raum, beleben in einer ruhigen Zeit den Tourismus, und Schüler der Fachberufsschule Oberwollanig können sich öffentlich positionieren. Wir haben auch Glück, Starkoch Harald Fritzer zur Seite zu haben, weil er sein Wissen den Schülern weiter gibt. 11 Spezialitäten aus dem Alpen-Adria-Feinkostladen werden serviert. Weitere Partner sind C+C Pfeiffer, die Villacher Brauerei sowie Großküchen Rom und Hermetter. Gerhard Fresacher dekoriert das Fest." „esstrilac" will Zeitgeist und Landschaftsbilderhalter sein. Symbole Heuharpfen aus dem 13. Jahrhundert, die jetzt umgebaut als Stehtische dienen. **www.esstrilac.at**

esstrilac IM REM

ESSen. 11 Gerichte aus dem Alpen-Adria-Raum werden bei „esstrilac" am Sonntag serviert. Hauptakteur ist dabei das Kärntner Bioweide-Gansl.

TRInken. Rund 50 Weinbauern beziehungsweise Weine werden bei der „esstrilac"-Gala und Tagung präsentiert und prämiert.

Weinbauern. Weingut Krikler, Erwin Sabathi, Mayer am Pfarrplatz, Rotes Haus am Nussberg, Domäne Wachau, Sattlerhof, Erich und Walter Polz, Der Fuhrmann, Meinrad Markowitsch, die Kärntner Weinbauern Gartner und Lenzhofer, einige Novellos und slowenische Jungweine.

Gremium. Ingrid Bachler, Raimund Stani, Heinz Dabringer, Erwin Jäger, Guilio Colomba, Chefdegustator aus Norditalien, Rita Bais aus Triest und mehr.

LAChen. Am Samstag um 11.11 Uhr wird das Villacher Faschingsprinzenpaar vorgestellt. Am Sonntag wird im rem der Fasching offiziell geweckt.

Richi Klammer entwickelte das Logo: eine Kirche aus Weingläsern