

Slow-Food



Slowenien hat alles, was das Herz begehrt. Strände, Skipisten, Kurorte, Gebirge, Seen – vor allem aber viele kulinarische Besonderheiten zwischen Berg und Meer, die nur auf eine Entdeckung warten.



Slowenische Frauenpower.

Die Frauen von Piran präsentieren ihre gebackenen Köstlichkeiten wie Buhtelj, Gibanica und Potize, die vor allem an Festtagen ihren großen Auftritt haben.

Genießen heißt, immer auch auf der Reise zu kulinarischen Kleinodern zu sein. Slowenien ist so ein Kleinod. Von Kranjska Gora bis Bled, von den Alpen bis zum Karst, vom Weinland der Goriška Brda bis nach Ljubljana, von Jeruzalem bis Maribor, von den Bergen an die Adria ziehen besondere Menschen und ihre kulinarischen und önologischen Leidenschaften eine herrliche Spur, der man gerne folgt.

Weißer Fleck oder Top-Spot

Slowenien ist für viele immer noch ein weißer Fleck auf der kulinarischen Landkarte. Dabei bietet das Land eine imposante landschaftliche Vielfalt mit einer traditionsreichen, zeitgemäßen und spannenden Wein- und Lebenskultur. Die Küche ist stark von den Nachbarländern geprägt. Mit Österreich teilt man die Vorliebe für aufwändige Fleischgerichte und kalorienreiche Saucen, von Ungarn übernahm man pikante Eintöpfe, von Italien leichte mediterrane Kost mit Olivenöl und Kräutern und nahe der Grenze zu Kroatien kommt Wild auf den Tisch, manchmal auch Bärenfleisch. Probieren kann man einen geschmorten Bären zum Beispiel im Gasthaus Pod Slavnikom in Podgorje. ▶



Karstjause oder Sektführstück? Das Weingut Klinec (links) oder das Restaurant Grad Socerb von Milan Graj (rechts) haben genau das, was man dazu braucht.

Das Land ist also voll von jungen, leidenschaftlichen Pionieren des Genusses, die darauf warten, von neugierigen Menschen entdeckt zu werden.

Alles fließt

Beginnen wir unsere Reise im Tal der Soc'a, dem Fluss, der in Italien Isonzo heißt und viele geschichtliche Erinnerungen wach ruft. Hier fließt er wild und beinahe ungezähmt und sein Tal ist ein Paradies für Sportbegeisterte. In ihrem Marmorleid schwimmt in der Soc'a eine geheimnisvolle Forelle, Marmorata genannt, und bei Gourmets hoch im Kurs. Ihr Fleisch ist so zart und wohlschmeckend, dass man jeden Fisch der Welt dafür eintauschen würde und die Tatsache, dass man sie kaum bekommt, erhöht ihren mythischen Reiz. Fragen Sie doch einmal bei Ana Roš in der Hiša Franko Casa danach. Auf ihrer Speisekarte hat man die Qual der Wahl und Gerichte, die Einfachheit heißen, aber göttlich schmecken kommen hier auf die Teller und verbinden Berge und Meer auf das Schönste. Probieren sollte man unbedingt die Kaffee-Taglionlini im Branzinosud, eine Speise mit hohem Suchtpotenzial. Roš kocht auch mit Ölen von Franz Hartl aus Österreich und vereinigt so in ihren Töpfen höchste Qualität beider Länder. In puncto Qualitätsanspruch sind beide ohne Kompromiss und so haben sie auch zueinander gefunden. Will man seinen Weg an diesem Tag nicht mehr fortsetzen, dann kann man in den wunderschönen Zimmern mit Gartenblick entspannt die Nacht verbringen.

Weinland

Ebenso kompromisslos wie Roš ist Marco Fon aus Komen. In diesem kleinen Ort hat jeder einen Weingarten, aber kaum jemand produziert so hochwertig wie der junge Winzer. Knapp 6.000 Flaschen macht er im Jahr, die nur in Restaurants oder über Mundpropaganda verkauft werden. „Interessierte“, sagt er, „müssen den Weg zu mir finden. Mein Wein ist kein Produkt, sondern mein Werk und man soll seine Seele spüren.“ Und das tut man, wenn man seine Vitovska kostet oder sich mit seinem Teran anfreundet. Der Teran ist ein Wein, den man hasst oder liebt. Es gibt keinen Mittelweg. Für Fon ist er ein Anti-Globalisierungswein, denn sein Genuss erfordert eine spezielle Gegend und die richtige Jahreszeit.

Im herbstlichen Karst passt alles, sogar die Luft, der würzige Pršut und der Käse aus den Höhlen von Dario Zidarich aus dem italienischen Prepotto gleich hinter der nicht mehr existenten Grenze sowieso. Auf dieser Reise kehren wir nicht in Bled ein, obwohl am See viele gute Köche einen Besuch lohnen würden, wir lassen auch das Restaurant Pikol etwas außerhalb von Nova Gorica aus, auch wenn der Pfahlbau über dem See immer eine Eintrittskarte in den Genusshimmel ist. Wir fahren durch die Goriška Brda direkt nach Dobrovo zum Weingut von Aleks Klinec. Der Ausnahmewinzer betreibt einen wundervollen Bauernhof mit Agriturismo und schönen Appartements zum Ausspannen inmitten von Weinbergen. Sein Bruder liefert ihm Salami und

Pršut von Gradén, dazu vereint man allerlei Köstliches aus Garten und Hof zu besonderen Kompositionen. Und wenn man in den drei Liegestühlen hinter dem Haus mit einem Glas Rebula in der Hand über die Weinstöcke schaut, dann will man gar nicht mehr weg.

Spitzenkoch mal zwei

Aber wir wollen ja noch zum Meer und zu den Köstlichkeiten, die hier auf uns warten. Vorher aber machen wir noch einen Abstecher nach Ljubljana in das Restaurant JB von Janez Bratovz, dem besten Koch der Stadt. Seine Haute Cuisine mit den frischesten regionalen Produkten ist weit über die Grenzen Sloweniens hinaus bekannt und wer einmal hier war, der kommt bestimmt wieder. Seine Küche verändert die Sichtweise auf das, was am Herd möglich ist, und die Exzellenz seiner Gerichte bleibt lange in Erinnerung. Auf dem Weg an die Adria besuchen wir noch Milan Graj in seinem Restaurant Grad Socerb im gleichnamigen Ort. Am Herd in der mittelalterlichen Burg steht Jovanka Blazevic und zaubert Köstlichkeiten wie Scampi mit Lardo umwickelt auf knusprigem Rucola oder überzieht Jakobsmuscheln mit Limoncello und Salzblüten aus Piran. Jedes

Genießerherz schlägt hier hohe Wellen.

Schließlich empfängt uns glitzernd das Meer. Wir kaufen in Koper beim slowenischen Olivenölpionier Vanja Dujc bestes Öl, eingelegte Tomaten und göttliche Orangenmarmelade, um daheim in den kühlen Monaten die Wärme des Sommers immer parat zu haben.

Nur 46 Kilometer Küste hat Slowenien, die aber sind für Genießer ein Eldorado. Piran und Portorož locken mit Restaurants, in denen Fische und Meeresfrüchte direkt aus der Bucht auf den Teller kommen. Die Gostilna Ribic in Portorož ist so ein Ort. Eine einfache, köstliche Küche ohne Firlefanz mit den besten Zutaten, die das Meer zu bieten hat. In Piran ist es Pavel 2, der vielen Generationen Fischliebhabern schnörkellose Meeresküche auf den Tisch bringt. Wenn man will, kann man in Portorož im renovierten Kempinski Palace absteigen, dem einzigen Fünf-Sterne-Superior-Hotel in Slowenien. Der etwas überdimensionale Palast liegt in einem schönen Park im Hafen der Rosen und bietet alles für anspruchsvolle Urlauber. Oder man wohnt in Piran im Hotel Tartini auf der Piazza gleichen Namens mit Blick auf die Statue des berühmten Geigers und Sohnes der Stadt Giuseppe Tartini. ▶

Winter-Wellness

Italienisches Dolce Vita und österreichische Gastfreundschaft bei Falkensteiner.

Halberfrorene Zehen in engen Skischuhen – „Aua!“
Finger, die vor Eiseskälte am Griff des Skistocks erstarren – „Muss das wirklich sein?“

Nein! Der Winter kann auch so richtig einheizen. Und zwar mit Winter-Wellness im Acquapura SPA. Kuschelige Bademäntel, hitzige Saunagänge und wohlig-warmer Badespaß – ob im Private SPA mit Sekt sowie winterlichen Leckereien oder den Acquapura SPA-Wasserwelten.

Gäste der Falkensteiner Hotels & Residences erwähnen ganz besonders oft, dass ein Wellness-Wochenende zur kalten Jahreszeit anders ist als noch zu Herbstende. Wohltuender, verwöhnender und exklusiver. Highlights im Winter-Wellness-Programm in den Falkensteiner Wellness-Häusern, wie im Falkensteiner Hotel & Spa Carinzia, sind Zutaten wie Zimt, Bratapfel und Nelke. Bestehende Massagen, Bäder und Packungen der Acquapura SPA, mit der regionalen Erweiterung Mondwellness im Hotel & Spa Carinzia, werden damit um echte Winterzutaten erweitert. Es riecht eben nicht nur draußen nach Winter, auch im SPA-Bereich duftet es nach winterlichem Wohlgefühl. Speziell das Aroma von Zimt und Nelke spendet wohltuende Wärme. Und das ist besser als jedes Wärmepflaster. Die von der Kälte angespannte Nackenmuskulatur wird somit schnurstracks gelockert.

Knisternde Scheite, lodernde Flammen und der Geruch von brennendem Holz warten im Kaminzimmer. Genau der richtige Ort, um mit einem Digestif die abendliche kulinarische Winterreise bestens zu verdauen. Und warum es sich lohnt, die einzigartige Acquapura SPA der Falkensteiner Wellnesshäuser in Kärnten, Oberösterreich und der Steiermark im Winter in vollen Zügen auszukosten, von



Falkensteiner Hotels & Residences

+43/(0)1/605 40 20
info@falkensteiner.com
www.wellness.falkensteiner.com

Badespaß im Thermalwasser, wärmenden Saunagängen bis hin zu Acquapura SPA-Anwendungen mit Honigmassage, werden wohl nur diejenigen erfahren, die Falkensteiner-Wellness im Winter 2010 genießen.



Himmlische Würze. Kein Traum, sondern Wirklichkeit: Der Himmel über Sečovlje hat das Salz für Genießer da gelassen.

Salziger Himmel

Und was macht das Meer, das nicht mehr in den Himmel zurückkehren konnte? Es wird zum besten Meersalz der Welt, sagt man in Sečovlje am Ende der Piraner Bucht. In den alten Salinen wird eine milde, beinahe süße Salzblüte geerntet, die gemeinsam mit ein paar Tropfen Olivenöl von Dujc vielen Gerichten eine besondere Würze verleiht – ein pures Vergnügen. Streuen Sie ein wenig von diesem Fleur de Sel über eingelegte Tomaten oder über ein Stück gebratene Gänseleber, dazu ein Glas Vitovska vom Biowinzer Branko Čotar aus Gorjansko oder eines mit einem Weißburgunder von der Weinkellerei Jeruzalem Ormož.

Der Himmel auf Erden ist (beinahe) sicher und man wird immer wieder kommen wollen, in das Land mit den besonderen Menschen, in dem es noch so viel zu entdecken gibt. ☞

Slowenien



Rezept

von Janez Bratovz, Restaurant JB



Kalbsmedaillons im Netz mit Steinpilzfülle

Zutaten.

Für die Füllung:

- 2 Schalotten (gehackt)
- 60 ml Olivenöl
- 160 g Steinpilze (gewürfelt)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- Petersilie, Majoran
- Salz
- 120 g Weißbrotwürfel
- 2 Eier
- 60 ml Schlagobers
- Für die Kalbsmedaillons:
- 480 g Kalbsfilet

40 ml Olivenöl

80 g Schweinenetz

Für die Sauce:

- 40 g Butter
- 4 ml Cognac
- 400 ml dunkler Kalbsfond

Für die Nudeln:

- 40 g Schalotten (gehackt)
- 60 g Butter
- 160 g Artischocken (gewürfelt)
- 16 Kirschtomaten (halbiert)
- 160 g Tagliatelle

Zubereitung. Für die Füllung die Schalotten in Olivenöl anbraten, die Steinpilze dazugeben und schnell auf den Punkt braten. Den Knoblauch dazugeben, mit Petersilie, Majoran und Salz würzen, die Weißbrotwürfel ebenfalls zugeben und mitdünsten. Die Masse kühlen, Ei und Obers unterrühren und fein pürieren. Für die Kalbsmedaillons das Kalbsfilet in Medaillons schneiden und in Olivenöl beidseitig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit je einem Teelöffel Pilzmasse belegen. Einzelnen in das Schweinenetz wickeln, zurück in die Pfanne legen und für 15 Minuten bei 170 Grad ins Backrohr geben. Für die Sauce Butter und Cognac zum Kalbsfond geben und 15 Minuten bei kleiner Hitze reduzieren lassen. Für die Nudeln die Schalotten in Butter glasig braten, die Artischocken und Kirschtomaten dazugeben. Die Tagliatelle in Salzwasser kochen, abseihen und mit den Artischocken und Tomaten vermischen. Auf vier Tellern einen Saucenspiegel anrichten, die Medaillons darauflegen und mit den Tagliatelle servieren.

» Adressen

Hotels

- ▶ Hotel Kempinski Palace, SI-6320 Portorož, Obala 45
Tel.: 00386/5/692 70 00, www.kempinski.com/de/portoroz
- ▶ Hotel Tartini, SI-6330 Piran, Tartinijev trg 15
Tel.: 00386/5/671 10 00, www.hotel-tartini-piran.com

Weingüter

- ▶ Weingut Aleks Klinec, SI-5212 Dobrovo, Medana 20
Tel.: 00386/5/304 50 92, www.klinec.si
- ▶ Weingut Branko & Vasja Čotar, SI-6223 Komen, Gorjansko 18, Tel.: 00386/5/766 82 28, www.cotar.si
- ▶ Weingut Marko Fon, SI-6223 Komen, Brje pri Komnu 12
Tel.: 00386/5/766 87 83
- ▶ Weinkellerei Jeruzalem Ormož, SI-2270 Ormož, Kolodvorska 11, Tel.: 00386/2/741 57 00, www.jeruzalem-ormoz.si

Restaurants

- ▶ Gasthaus Pod Slavnikom, SI-6216 Podgorje 1
Tel.: 00386/5/687 01 70
- ▶ Gostilna Ribič, SI-6320 Portorož, Seča 143
Tel.: 00386/5/677 07 90

- ▶ Hiša Franko Casa, SI-5222 Kobarid, Staro Selo 1
Tel.: 00386/5/389 41 20, www.hisafranko.com
- ▶ JB Janez Bratovz, SI-1000 Ljubljana, Miklošičeva cesta 17
Tel.: 00386/1/433 13 58, www.jb.slo.com
- ▶ Restaurant Grad Socerb, SI-6275 Crni Kal, Socerb 7
Tel.: 00386/5/659 23 03
- ▶ Restaurant Pavel 2, SI-6330 Piran, Kosovelova 1
Tel.: 00386/5/674 71 02
- ▶ Restaurant Pikol, SI-5000 Nova Gorica, Vipavska 94 Rozna dolina,
Tel.: 00386/5/333 45 23, www.pikal.si

Produzenten

- ▶ Vanja Dujc (Olivenöl), SI-6000 Koper, Dolga reber 4
Tel.: 00386/5/628 54 48, www.vanjadujc.net
- ▶ Salinen Sečovelje (Meersalz), SI-6320 Portorož, Seca 115
Tel.: 00386/5/672 13 30, www.soline.si

Weitere Informationen

- ▶ Slowenisches Tourismusbüro
1010 Wien, Opernring 1
Tel.: 01/715 40 10, www.slovenia.info

Mondial

Romantic Moments

Nehmen Sie sich Zeit zu zweit und genießen Sie gemeinsame Stunden

- 2 Übernachtungen im Queen Open Bath Zimmer im 4* Superior-Hotel Loipersdorf Spa & Conference in Loipersdorf
- eine Flasche steirischer Resecco und Canapés bei Anreise am Zimmer
- Rosenblütenblätter am Bett bei Anreise
- 2 x Feinschmecker-Frühstücksbuffet
- 2 x leichter Mittagssnack
- 1 x Genuss-Abendbuffet
- 1 x romantisches Candlelight-Fondue
- 1 x Massage-Ritual für zwei in der Private Suite bei Sekt und süßen Früchten
- Benützung des hauseigenen Spa-Bereiches

Preis pro Person/Package: EUR 249,-

Buchbar vom 1.12.–27.12.2010 & 3.1.–30.11.2011

Infos & Buchungen bei Mondial

Mondial GmbH & Co. KG
Operngasse 20b, 1040 Wien
t +43 1 58804-137
f +43 1 58804-117
austria@mondial.at
www.mondial.at

