

Zwischen Lipizzanern und Karsthöhlen

Slowenien will keinen Massentourismus, sondern Land individueller Entdeckungen bleiben

VON DÖRTHE ZIEMER

Hinter dem Koppelzaun ist schon Italien. Davor stehen die weißen Lipizzaner, jene Pferderasse, um dessen Urheimat Slowenen und Österreicher so lange gestritten haben. Wenn Slowenien ab 2007 zu den Schengen-Staaten gehört, dann wird das Land ganz und gar dort sein, wo es sich selbst seit jeher gesehen hat: mitten in Europa. Touristen entdecken in dem noch eher unbekanntem Land ein Kleinod, das nicht auf Besuchermassen, sondern auf Klasse setzt.

Nach ihrer Geschichte im kommunistischen Jugoslawien lassen sich Slowenen ungeniert befragen. Schließlich hätten sie nie zum Ostblock gehört. Lieber vergleichen sie sich mit Italien, Österreich oder der Schweiz. Am liebsten aber betonen Slowenen ihre Einzigartigkeit, die sie eher als Ergänzung zu ihren Nachbarstaaten denn als Konkurrenz betrachten.

In der Tat: Slowenien hat so gar nichts von einem ehemals kommu-

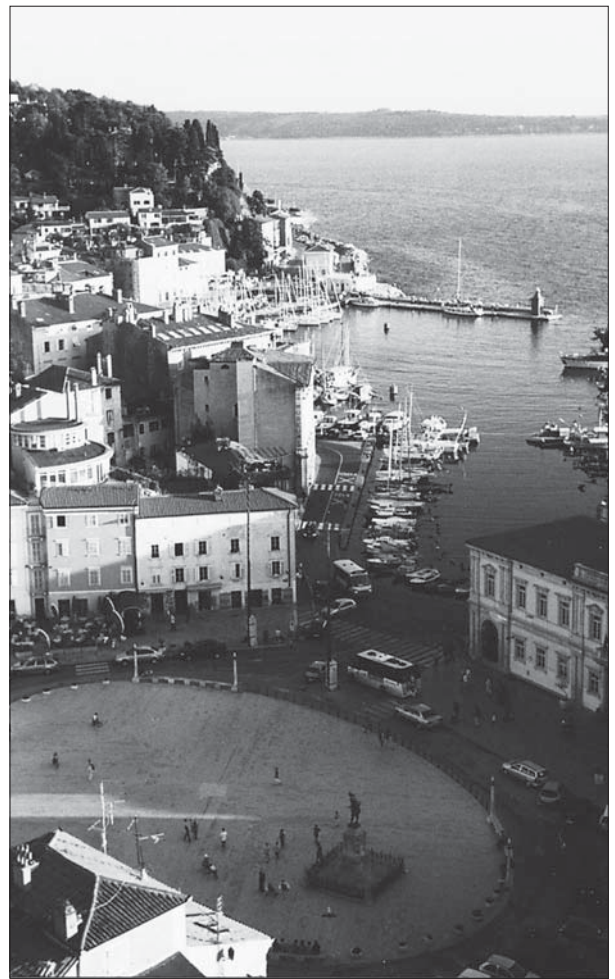
nistischen Staat. Der Charme kommunistischer Architektur ist ebenso schwer zu finden wie von Planwirtschaft und Mangelwaren geprägter Service. Wahrscheinlich hat es beides nie wirklich gegeben. Dafür glaubt der Besucher hier Italien, dort Österreich zu entdecken: Hier die Adria, dort die Alpen. Hier der Cappuccino, der an der Küste nicht „Bela Kava“, sondern eben „Kaputschin“ heißt. Dort Strudel und deftige Suppen. Hier italienische Lebensfreude, dort österreichische Sorgfalt. Ihre Pünktlichkeit und Ordnung, sagen einige Slowenen, hätten sie mit den Schwaben gemein.

All das entdeckt der Tourist, der in das Land zwischen Alpen und Adria kommt, mit Staunen. Zu wenig wusste er bis dahin von dem Land, von dem Reiseleiter erzählen, es kenne keine Schimpfwörter. „Möge dir ein Huhn einen Tritt verpassen“ ist das Schlimmste, was ein verärgertes Slowene seinem Gegenüber an den Kopf werfen kann.

Es gibt eine Menge zu entdecken

in dem Land, das so klein ist wie Hessen und deshalb nicht den Massentourismus ins Land holt. Eine Entdeckung wert ist zum Beispiel der Karst, ein Hochplateau über dem Golf von Trieste. Vor 200 Jahren wuchsen hier noch Hainbuchen und Eichen. Die Eichen wurden abgeholzt und tragen seitdem Venedig. Jetzt bestimmt die Schwarzkiefer das Landschaftsbild. Dazwischen lugen Kalksandsteine hervor, die im Inneren des Karsts zu wunderschönen Höhlen vertropfen. Rund 8000 gibt es davon in Slowenien. Empfehlenswert ist die Höhle von Skocjan, weil durch ihre Felsen ein Fluss hindurchrauscht, der einfach nur „Fluss“, also „Reka“, heißt. Weil es vom Kalksandstein im Karst genug gibt, haben seine Bewohner ihre Häuser vollkommen aus Stein gebaut. Zu sehen sind steinerne Dachziegel und Dachrinnen heute noch in dem Ort Stanjel, der sich über weiten Weinbergen erhebt. Den Wein, der so tief rot ist wie die Erde im Karst, wird zu jedem Essen gereicht – davor übrigens als süßer Likör. Fast jedes Haus im Karst hat seinen eigenen Weinberg, jeder Hof eine Pergola aus Wein, der sich im Herbst feuerrot verfärbt.

Nicht verpassen sollte, wer einmal im Karst ist, das Lipizzaner-Gestüt in Lipica. Der Ort, der nach seinen Linden („Lipa“) benannt wurde, ist seit 1580 die Urheimat der Lipizzaner-Pferderasse, als die Habsburger das Gestüt gründeten. Wer die Gelegenheit nutzt und als Reiter die Tiere kennen lernt, wird von der Eigenwilligkeit dieser Rasse überrascht sein. Doch Überraschungen – im positivsten Sinne – ist der Slowenien-Tourist ohnehin gewohnt.



Malerisch präsentieren sich die Städtchen im slowenischen Karst den Touristen.

Foto: Ziemer

SERVICE

Reiseland Slowenien

Die Preise in Restaurants und Hotels/Pensionen liegen unter denen in Deutschland, nicht allerdings für Lebensmittel. Ein Fünfgang-Menü in einem karst-typischen Bauernhof bekommt man schon für 15 Euro. Eine Übernachtung mit Frühstück in der Jugendherberge der Hafenstadt Piran kostet pro Person 24 Euro, ein Doppelzimmer in einer Pension 35 Euro. Ein Doppelzimmer mit Meerblick in einem Fünf-Sterne-

Hotel in Portoroz kostet in der Saison 270 Euro.

Easy Jet fliegt von Berlin-Schönefeld aus nach Ljubljana. Von dort sind es bis zur Küste nur 150 Kilometer. Der Karst liegt vor den Toren der Hauptstadt. Die Anreise mit dem Auto über Berlin-München-Trieste (1280 km) oder Berlin-Prag-Wien-Ljubljana (1165 km).

Noch mehr Auskünfte im Internet unter www.slovenia-tourism.si

Liaison aus deftig und mediterran

Wer die slowenische Küche entdeckt, gibt sich zwischen Schinken und Rotwein schnell dem Gedanken hin, dass der Wortstamm des Ländernamens gar nicht slawischen Ursprungs sein könnte. In Slowenien ticken die Uhren beim Essen so langsam, dass sich in der Tat *slow* (eng. langsam) im Namen verstecken könnte.

Dem Nachbarland Italien hat sich Slowenien nicht nur die Leichtigkeit des Essens abgeschaut, sondern auch das Tempo. *Slow Food* hat sich von Italien aus zu einer weltweiten Bewegung entwickelt, so auch in Slowenien. Raus fahren aufs Land, zu den Bauernhöfen, die eigene Spezialitäten anbieten, und bei fünf oder neun Gängen den Müßiggang pflegen - das lieben die Slowenen, und das bringen sie auch ihren Gästen bei.

Den Auftakt bildet eine opulente Vorspeisen-Platte: Oliven, Schinken, Käse, Rucola, Olivenöl, Salami. Das ist der italienische Einfluss auf die slowenische Küche, der sodann dem österreichischen weicht. Denn die Suppen sind deftiger, Rüben und Sauerkraut müssen erhalten. Der Pasta-Gang ist ein Mix aus beiden Einflüssen: Die Maultaschen sind so groß wie beim nördlichen Nachbarn, die Saucen erinnern wiederum an Italien. Beim Hauptgang, der eher zum Ende des Mahls hin folgt, erforscht der Esser gar nicht mehr die Ursprünge, er genießt einfach: Wild in Rotwein, Gulasch vom Kalb mit Gnocchi, herzhaft gefüllte Strudel. Dass da der süße Schluss - Mehl-



Die Vorspeise eines typischen Slow-Food-Menüs ist italienisch leicht. Es folgt ein österreichisch-deftiger Gang mit Suppen. Foto: Ziemer

speisen in aller Form - überhaupt zu schaffen ist, scheint unmöglich. Aber seit dem Beginn des Mahls ist ja viel Zeit vergangen.

So viel Zeit, wie für die Zubereiten der Speisen genommen wird. *Slow Food* bedeutet nämlich auch,

sich fürs Werden des Mahls viel Zeit zu nehmen. Das fängt bei der ökologischen Herstellung an, führt über die lange Reifung, beispielsweise beim Schinken oder Käse, und endet bei der sorgfältigen Zubereitung per Hand. Den Spei-

sen und Produkten die Handschrift des einen Bauernhofes zu geben, der sie herstellt, ist in Slowenien Ehrensache. Dörthe Ziemer

www.slovenia.info

WEINBERGE



Die Gasthäuser auf dem Land haben eine hundertjährige Geschichte. Sie bieten das Beste, was sie selbst herstellen. Dazu gehört auch der Wein vom eigenen Weinberg (Foto). Die Häuser haben sich von einstigen Fuhrmannsschenken zu beliebten Ausflugszielen entwickelt. Foto: Ziemer

www.stoletne-gostilne.si/de

MEHLSPEISE

Nicht nur Süßes in der Hülle

In Slowenien gibt es Mehlspeisen in aller Form. Eine Besonderheit sind Speisen aus Buchweizen, einer Getreideart, aus der graues Mehl gewonnen wird, das dem Gebäck ein würziges Aroma verleiht.

Weit verbreitet in Slowenien sind die *štruklji*, eine Art Topfenstrudel, den es in mehr als 100 Varianten gibt. Die Königin unter den Mehlspeisen ist die üppig gefüllte *prekmurska gibanica* (strudelähnliche Süßspeise mit Mohn, Quark, Walnüssen und Äpfeln aus der Region *Prekmurje*). Zu verges-



sen ist aber keinesfalls die *potica*, ein zusammengerollter Hefekuchen (Foto), den die Bäcker mit Nüssen, Mohn, Rosinen, aber auch allerhand Kräutern, Quark, Honig oder Grieben füllen.

LUFTTROCKNUNG

Kiefernduft im Schinken

Der Schinken und der Wein aus dem Karst (Höhlenlandschaft im Südwesten Sloweniens) passen zusammen wie Zwillinge. Was die rote Erde für den Teran-Wein ist, das ist das wohlthuende Blasen der Karst-Winde für den Schinken (*pršut*). Die Karstluft ist vom Duft der Wacholder und Kiefern gesättigt. Dadurch saugen die gepökelten und luftgetrockneten Schweinskeulen während des bis

zu 27 Monate dauernden Reifens diesen Duft ein und entwickeln ein neues Aroma.

In dünnen, rosafarbenen Scheiben - ähnlich manchen Tropfgebilden in den Höhlen - serviert, zergeht der Schinken auf der Zunge. Besonders edel ist die Zubereitung im Zwillingsbruder Teran-Wein. Wen die Karstbauern damit bewirten, der weiß, dass man ihm das Beste aufgetischt hat.



SUPPEN

Kartoffeln, Rüben und Sauerkraut

Zu einem slowenischen Mahl gehören Suppen. Sie kitzeln den Gaumen derer besonders, die es deftig, aber nicht schwer lieben. Eine der bekanntesten Suppen ist die *Jota*. Sie wird aus Rüben, Kartoffeln und Speck bereitet. Durch das zerriebene Gemüse wird sie wunderbar sämig, ohne zu gehaltvoll zu sein. Fein geschnittenes Sauerkraut ist das Sahnehäubchen.

THEMA

Heute in 20cent:

Sloweniens Küche

Das nordwestlichste Land auf dem Balkan ist kulinarisch die Entdeckung der Langsamkeit.

WEINKARTE

Drei Weinbauregionen

Slowenien ist ein richtiges Weinland. Die Weine, die es mit den Besten in der Welt aufnehmen können, sind der Stolz der Slowenen. Es gibt drei Weinbaugebiete.

■ Die Weinberge aus dem Gebiet *Podravje* haben die ältesten Weinreben weltweit. Sie verwöhnen mit *Riesling*, *Traminer*, *Sauvignon*, *Chardonnay*, *Furmint* und dem ursprünglichen *Ranina*.

■ Aus der Region *Primorska* (am Meer) kommen *Teran* (siehe unten), *Malvasier*, *Refoško*, *Sauvignon*, *Chardonnay* sowie alte slowenische Sorten.

■ Das Gebiet *Posavje* schließlich überrascht mit dem *Civček*, einem slowenischen Sonderling mit frischer Note.

Teran ist rot wie die Erde

Die slowenische Karstlandschaft (vertropftes Kalkgestein) ist von roter Erde geprägt. Sie bringt einen eigentümlichen Wein hervor, den *Teran*. Er ist dickflüssig, fruchtig, rassig. Sein hoher Eisengehalt stärkt das Blut, und sein Alkoholgehalt ist gerade richtig, um die Lebenslust anzuregen. Aus den Trauben lassen sich auch Sekt und Likör herstellen. Letzterer wird gern zum Abschluss eines *Slow-Food*-Menüs getrunken.

Die Weinstraße am Pohorje

An den Hängen zwischen Drau und Dravinja reihen sich Weinbaustädtchen unter den Gipfeln und Hochebenen des *Pohorje*-Gebirges. Die berühmten Lagen, besonders die der weißen Sorten, sind oberhalb von Ruße zu finden, wo die Benediktinermönche des Klosters von *Sankt Paul* die ersten Weinreben pflanzten. Oberhalb von Limbuž und Pekre gedeihen der vorzügliche *Rheinriesling* und *Sauvignon*. Oberhalb von Slovenska Bistrica kennt man den berühmten *Nacktarsch*. www.pohorje.si

Jerusalem weißer Reize

Die Weinberge um Ljutomer und Ormož sind nicht nur für ausgezeichnete Weine bekannt, sondern auch für die Schönheit der Landschaft. Die Natur an der Jerusalemer Weinstraße leuchtet in bunter Farbpracht. Dort gedeihen *Furmint*, *Rheinriesling*, *Welschriesling*, *Chardonnay*, *Sauvignon*, *Weiß-*, *Grau-* und *Blauburgunder*, *Traminer*, *Gelber Muskateller*, *Muskat Ottonel*, *Rivaner*, *Kerner* und *Ranina*. Man spricht von einer Sinfonie in Weiß. www.jerusalem.si