

I FEEL
SLOVENIA



Investing in your future
OPERATION PART FINANCED BY THE EUROPEAN UNION
European Regional Development Fund
Cohesion Fund



SLOWENIEN,
WAHRHAFT KÖSTLICH

www.slovenia.info

Slowenien, wahrhaft köstlich



Nicht nur, damit Sie gut essen und trinken können, sondern vor allem auch, damit Sie durch die Gaben der Natur und die Meisterleistungen der Köchinnen und Köche den Alltag und die Festtage der Slowenen in Stadt und Land und auf einsamen Bergbauernhöfen kennen lernen und auch etwas über ihre wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Bestrebungen und ihre geistige Kreativität erfahren. Denn eine alte Weisheit besagt: Der Mensch ist, was er isst. So werden Sie „durch“ die Gastronomie Sloweniens das reichhaltige gastronomische Erbe, das Streben nach zeitgenössischer Kreativität, die Gastfreundschaft und die freundliche Bedienung in typischen Gasthäusern und das naturverbundene Kochen auf touristischen Bauernhöfen kennen lernen. Ebenso werden Sie erfahren, wie kulinarische Veranstaltungen die Bewohner Sloweniens verbinden, bei einem Schaukochen etwa oder beim Wettkampf um die beste Krainer Wurst, bei internationalen Treffen der Freunde von Röstkartoffeln, bei Weinfesten slowenischer Weine wie beispielsweise Teran, Refošk und Cviček sowie bei zahlreichen anderen Geselligkeiten mit gutem Essen und netten Menschen.

Die slowenische Küche bietet eine Vielfalt an Unterschiedlichkeiten. Die vielen traditionellen Spezialitäten, die verschiedenen regionalen Gewohnheiten beim Essen und Trinken haben eine

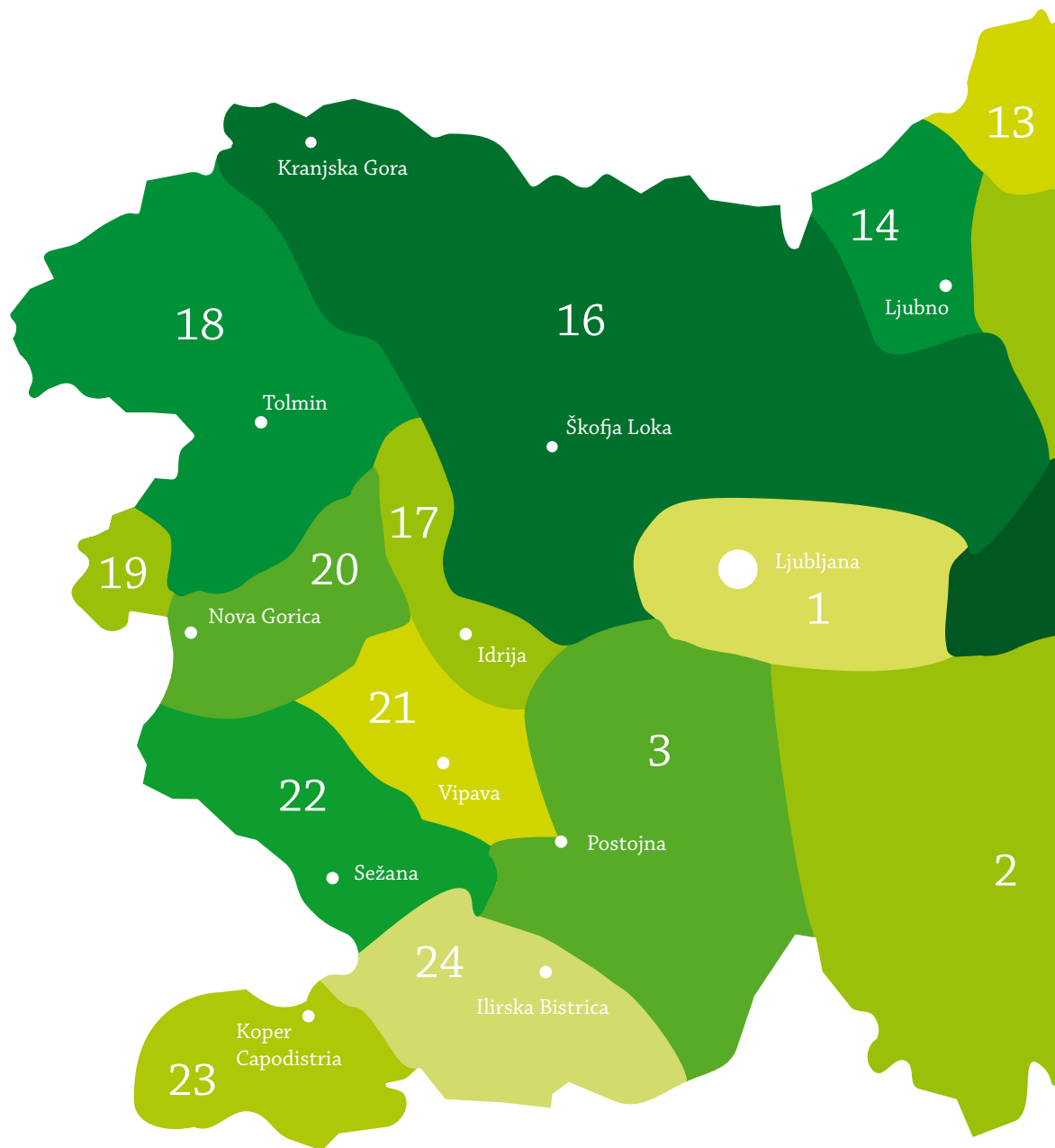
Auch in Slowenien kennt man das Sprichwort, dass die Liebe durch den Magen geht. Da in dieser Volksweisheit eine Menge Wahrheit steckt, möchten wir Ihnen die Vielfalt und die Fülle der modernen slowenischen Küche näher bringen.

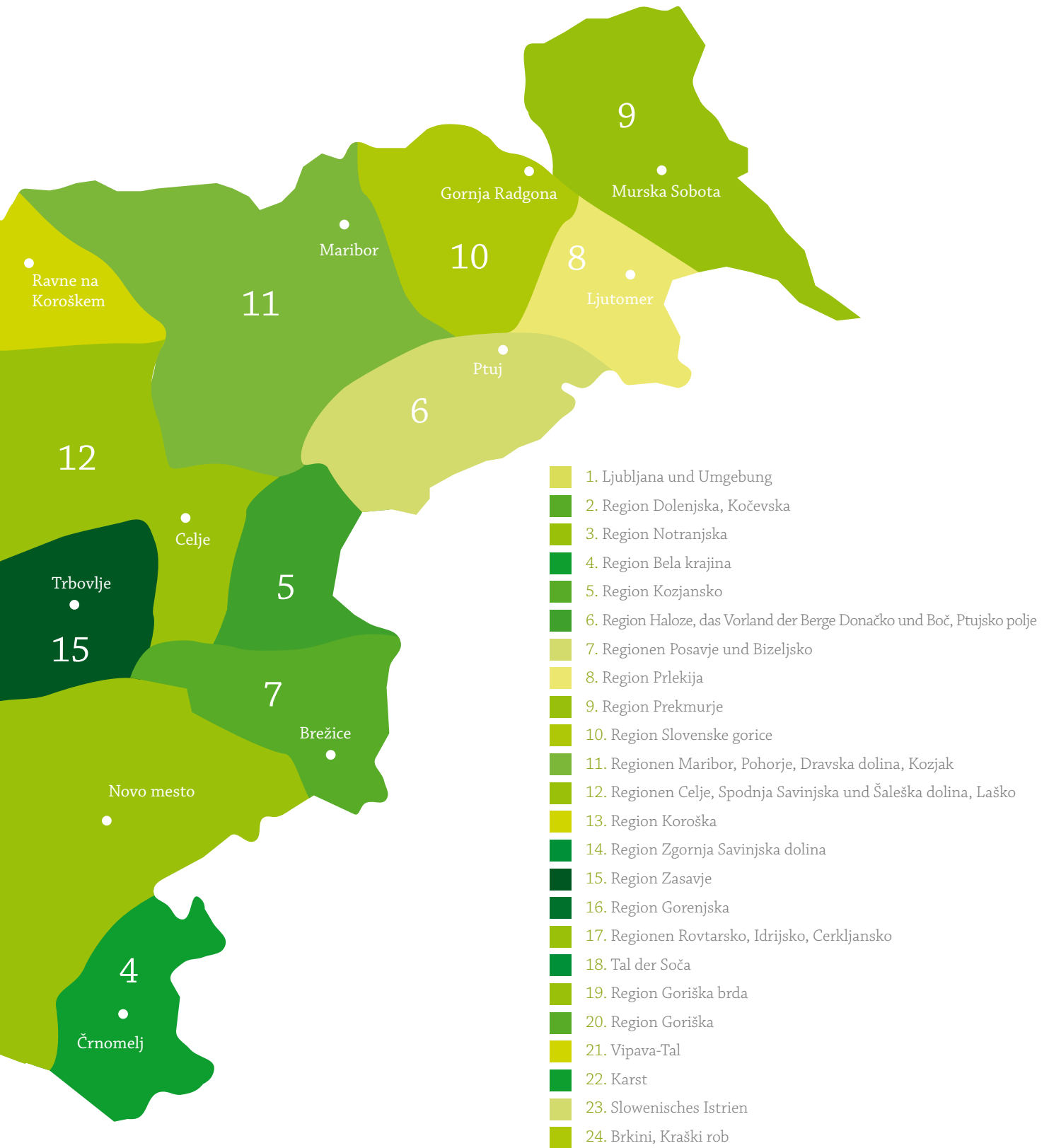


Reihe von regionalen Unterschieden hervorgebracht, die heute in 24 gastronomischen Regionen zusammengefasst sind. In diesen Regionen gibt es 170 unverkennbare und typische Gerichte, die die Basis der slowenischen gastronomischen Unverkennbarkeit darstellen und gleichzeitig auch eine ausgezeichnete Basis für das kreative Ausleben und die Geschmackssuche sind. Zu den bedeutenden Bestandteilen der slowenischen Küche gehören außerdem die natürliche Umwelt und der naturnahe Anbau von Nahrungsmitteln. In sauberen Flüssen und Bächen leben viele Fische, so mancher Bach gibt erfrischendes Quellwasser, auf den Feldern gedeiht eine Vielzahl an hervorragenden Getreidesorten, in den Gärten wächst gesundes Gemüse, die Wälder bieten Pilze und Waldfrüchte, auf blühenden Wiesen und Bergwiesen sind gesunde Kräuter zu finden, in Obstgärten gedeiht Obst in Hülle und Fülle, die Metzger sind stolz auf ihr Angebot an frischem und gesundem Fleisch. Da wäre noch das Meer. Und die Bienen, die fleißig Honig sammeln, nicht zu vergessen! Doch nun genug vom Aufzählen. Die Basis für die slowenische Küche ist so vielfältig und so umfangreich, dass so manches unerwähnt bleiben wird. Slowenien war bis vor noch nicht so langer Zeit in der Welt der Kulinarik unbekannt. Dies ändert sich jedoch von Jahr zu Jahr, sowohl heimische wie ausländische Besucher lernen eine Palette an Besonderheiten und

Verschiedenheiten kennen, die sonst schwer zu finden ist. Was ist also die Besonderheit der slowenischen Küche? Sicherlich die geografische Lage am Schnittpunkt von Alpen, Mittelmeer und Pannonische Tiefebene. Auf einer verhältnismäßig kleinen Fläche, auf der sich das slowenische Staatsgebiet erstreckt, entstand im Laufe der Geschichte bis zum heutigen Tag eine gastronomische Vielfalt, die den Einfluss dieser drei Landschaften widerspiegelt, den die hiesigen Menschen an ihr Leben und ihre Bedürfnisse angepasst haben. Diese Fülle an Unterschieden, die Einflüsse der mediterranen, alpenländischen und pannonischen Küche, mit einem Hauch vom Balkan, wurden auf eine neue Ebene gestellt und mit viel innovativem Geist und Kreativität verfeinert. In Slowenien kommt daher bei Tisch, egal in welchem Teil Sloweniens Sie sich befinden, keine Eintönigkeit auf. Schon einige Kilometer weiter werden Sie mit neuen, anderen Spezialitäten überrascht. Und mit neuen Brotsorten oder Kuchen, mit anderen Weinen, frischen Säften und natürlichem Quell- oder Mineralwasser, mit einem Obst- oder Kräuterschnaps oder einem Honigwein. Und wie es sich gehört, wünscht man Ihnen in Slowenien „Dober tek!“ oder „Bog žegnaj!“, also einen guten Appetit oder eine gesegnete Mahlzeit. Und nicht zu vergessen „Na zdravje!«, also zum Wohl.

Gastronomische Regionen in Slowenien





Ljubljana und Umgebung 1

QUARKGEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN

ŠTRUKLJI

Ein unverkennbares Gericht, das in ganz Slowenien bekannt ist. Sie bestehen aus verschiedenen Teigsorten mit verschiedenen Füllungen und werden gebraten oder gekocht, sind süß oder salzig. In der Vergangenheit war dies ein Festtagsgericht. Die bekanntesten Füllungen sind Estragon, Topfen, Walnüsse, Äpfel, Mohn und viele mehr.



FEIERTAGSBROT AUS JANČE

JANŠKA VEZIVKA

Dieser Festtagskuchen bzw. Festtagsbrot aus der ländlichen Umgebung von Ljubljana wurde zum Namenstag oder zu anderen festlichen Anlässen gebacken.



SAUERKRAUT MIT HIRSEBREI

VŠENAT ZELJE

Gedünstetes Sauerkraut mit Hirsebrei hat eine lange Tradition wegen des hochwertigen Krautanbaus in der Umgebung der Hauptstadt und der Beliebtheit des Hirsebreis als weit verbreitetes Gericht in der Vergangenheit.



EINTOPF MIT GERSTE RIČET

Gerstekörner oder Graupen sind die Basis dieses deftigen und schmackhaften Gerichts, ein Eintopf mit Fleisch und Gemüse, der in ganz Slowenien bekannt ist und meistens „Ričet“ genannt wird.



BRATKARTOFFELN

PRAŽEN KROMPIR

Dies ist das wahrscheinlich meistverbreitete Gericht seit dem 19. Jahrhundert, als die Kartoffel in die slowenische Küche aufgenommen wurde. In Ljubljana gibt es seit 2002 einen Verein zur Anerkennung der Röstkartoffel als Hauptgericht.



FROSCHSCHENKEL

ŽABJI KRAKI

Gebratene oder frittierte Froschschenkel mit Panade sind eines der bekanntesten Gerichte der Region in und um Ljubljana. Noch heute werden sie in einigen Gasthäusern als vorzügliche Delikatesse angeboten.



FRITTIERTE HÄHNCHENKEULE

LETEČI ŽGANCI

Die als »fliegender Sterz« ironische Benennung für frittierte Hühnerkeulen und -flügel entstammt dem Kreis der Hafenarbeiter (Schauer-männer), die vor Jahrhunderten im ehemaligen Stadthafen an der Ljubljana tätig waren.



EIERSPEISE AUS LJUBLJANA

LJUBLJANSKA JAJČNA JED

Dies war wahrscheinlich das erste nach geografischer Lage benannte Gericht im Kochbuch von Magdalena Pleiweis aus dem Jahre 1868.



QUARKPFANNKUCHEN AUS LJUBLJANA

LJUBLJANSKE SKUTNE

PALACINKE

Die Beliebtheit des erstklassigen Topfens auf dem Markt von Ljubljana gab diesen Pfannkuchen ihren Namen. Topfenpalatschinken werden mit ein wenig frischem Estragon zubereitet.



HEFEKUCHEN

POTICE

So wie die „Štruklji“ gehört auch die Potitze zu den bekanntesten slowenischen Süßspeisen. Es ist eine typische festliche Mehlspeise aus verschiedenen Teigsorten. Sie wird mit über 80 verschiedenen Füllungen zubereitet, zu den bekanntesten gehören Estragon, Honig, Walnuss, Mohn, Gram-meln, Schnittlauch, Liebstöckel, Quark und viele andere.



ŠTRUKLJI (GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN) AUS LJUBLJANA

LJUBLJANSKI ŠTRUKELJ

Süßspeise mit Marmeladenfüllung nach einem Rezept aus dem beliebtesten slowenischen Kochbuch von Felicita Kalinšek, von dem es seit Ende des 19. Jh. schon unzählige Neuauflagen gab.



Region Dolenjska, Kočevska 2



WEIHNACHTSBROT

POPRTNIK

Ein sehr altes Festtagsbrot, das zur Weihnachtszeit gebacken wurde und auch noch heute gebacken wird. Einst musste das Brot alle drei Weihnachtstage auf dem Tisch stehen und war mit Teigornamenten reich geschmückt.



GEBRATENE GANS ODER ENTE MIT MLINCI (GEKOCHEM FLADENBROT) UND ROTKRAUT

PEČENA GOS ALI RACA Z MLINCI IN RDEČIM ZELJEM

Eine ausgezeichnete aromatische und schmackhafte Kombination dreier traditioneller Gerichte, die einst praktisch zu jedem Martinifest zu Ehren des Schutzpatrons des Weines, des hl. Martin, gehörten (11.11.).



BOHNEN- UND KARTOFFELPÜREE MIT GRIEBEN

MATEVŽ

Diese Speise aus gekochten und pürierten Kartoffeln und Bohnen, mit Grammeln oder Schmalz abgeschmeckt, ist eine köstliche Beilage oder ein Hauptgericht. Sie wird mancherorts auch „Medved“ oder „Krompirjev ded“ genannt.



RIBNIŠKA POVANCA

Schmackhafter festlicher Strudel mit Sahne-, Eigelb- und Rosinenfüllung.



BOHNEN-ŠTRUKLJI (GEFÜLLTE TEIGRÖLCHEN)

FIŽOLOVI ŠTRUKLJI

Unter den verschiedensten „Štruklji“-Sorten in Slowenien ist in der Region Dolenjska besonders die Bohnenfüllung weit verbreitet. Die „Štruklji“ werden gekocht oder gebraten und als Hauptgericht oder als Beilage zu Braten oder Brathähnchen serviert.



AJDOV POTÁNCELJ ODER POTÁNCA

Salziger Buchweizenkuchen mit Quarkfüllung, der auch als Beilage zu Fleisch- und Gemüsegerichten zu festlichen Anlässen gereicht wird.



KARTOFFEL-KNÖDEL

KOSTELSKA HRGE

Diese Kartoffelknödel sind ein typisches Gericht aus der Ortschaft Kostel an der Kolpa. Serviert als Hauptgericht mit Salat oder als Beilage, besonders zu Wildgerichten in Saucen.



KOHLRABI-EINTOPF AUS BLOKE

BLOŠKA KAVLA ALI TROJKA

Der Kohlrabi (im regionalen Dialekt „Kavla“ oder „Kavra“) ist in der Region Notranjska stark verbreitet. Hier gibt es auch den köstlichen Eintopf mit dreierlei Zutaten - Kohlrabi, Bohnen und Kartoffeln, denn im Slowenischen bedeutet „trojka“ drei. Hinzu kommen noch Fleisch und verschiedene Gewürze.



GEFÜLLTER SCHWEINE-MAGEN AUS KOSTEL

KOSTELSKI ŽELODEC

Der mit Brot, geräucherten Schweinefleischstückchen (Schinken) und Gewürzen gefüllte Magen ist ein typisches traditionelles Ostergericht.



HECHT MIT BOHNEN

ŠČUKA S FIŽOLOM

Im Sickersee von Cerknica gibt es schon seit Jahrhunderten einen großen Fischreichtum. Sehr beliebt ist der Hecht, der frisch oder geräuchert zubereitet wird.



RÜBEN MIT RIBNIČAN-BOHNEN

REPA S FIŽOLOM RIBNIČAN

Die besonders schmackhafte Bohnensorte „Ribničan“ ist zwar schon fast ausgestorben, jedoch organisieren engagierte Veranstalter im Dorf Hrovača bei Ribnica alljährlich den so genannten Bohnentag, der dieser Bohnensorte aus Ribnica wieder zum einstigen europaweiten Ruhm verhelfen soll.



SIEBENSCHLÄFER-EINTOPF

POLŠJA OBARA

Der slowenische Polyhistoriker J. V. Valvasor beschrieb in seinem umfassenden 1689 erschienen Werk „Die Ehre des Herzogthums Krain“ sowohl den Sickersee von Cerknica als auch die Bilchjagd. Zu den zahlreichen Speisen aus Bilchfleisch gehört auch die Polšja Obara, eine Art Ragout.

Region Notranjska 3

Region Bela krajina 4



HEFEKUCHEN AUS BELA KRAJINA

BELOKRANJSKA POGAČA

Dieser seit 2001 als „garantiert traditionelle Spezialität“ geschützter Kuchen entstand aufgrund von interkulturellen Kontakten mit den im 15. und 16. Jahrhundert vom Balkan zugewanderten Uskokern. Der Kuchen wird mit Salz und Kümmel bestreut.



QUARKSTRUDEL AUS BELA KRAJINA

BELOKRANJSKA POVITICA

Das im Dialekt auch „Povética“ genannte salzige Gebäck aus gezogenem Teig in Schneckenform erinnert ein wenig an Burek, das bekannte Blätterteiggebäck vom Balkan.



EINFACHER QUARKSTRUDEL

PROSTA POVITICA

Diese regionale Spezialität ist geschützt. Das Besondere daran ist Eierfüllung. Der Name „Prosta Povitica“ bedeutet einfaches schneckenförmiges Gebäck.



GETREIDEWÜRSTE

ŽITNA KLOBASA »JÁGLAČA«

ALI »MASTENÍČA« IN »ČMAR«

Zwei Produkte anlässlich der Schlachtungen in Bela Krajina sind die Breinwurst, die mit Hirse und Fleisch gefüllt wird, und Čmar, ein gefüllter Schweinemagen.



FÜLLE AUS ČRNOMELJ

ČRNOMALJSKI NÁDEV ALI

FÚLINE

Das typische Ostergericht, im regionalen Dialekt auch „Nádev“ genannt, ist ein mit Brot, Schweinefleisch, Speck und Gewürzen gefüllter Darm. Das Gericht wird auch bei größeren Arbeiten auf dem Feld oder im Weinberg zubereitet.

Region Kozjansko 5



KAROTTENSUPPE

KOREJEVEC

Ein Gemüseeintopf, der seinen Namen nach den Karotten (im Slow. „korenje“) erhalten hat. Ursprünglich wurden nur weiße und gelbe Karotten verwendet, während heute vorwiegend rote und gelbe Karotten verarbeitet werden.



HEFEKUCHEN AUS GEKOCHTEM FLADENBROT AUS KOZJANSKO

KOZJANSKA MLINČEVKA

Ein sehr saftiger und nahrhafter Kuchen aus mehreren Schichten mit Walnuss- und Eierfüllung. Ein Festtagsgericht, das mit den besten Torten konkurrieren kann.



SAUERTEIGKUCHEN MIT QUARKFÜLLUNG

ŠIROVA ZAFRK(N)JAČA

Hefeteigkuchen mit Topfenfüllung und umgeschlagenem Teigrand, nach dem er auch seinen Namen bekam.



BROT-POTICA AUS KOZJANSKO

KOZJANSKA KRUIHOVA

POTICA

Eine besondere Potitze aus in Milch getränkten Brotscheiben, die mit heißer Sahne oder Rahm bestrichen und dann in Blätterteig gehüllt und im Backofen gebacken werden.

«KARPFEN» AUS KOZJANSKO (GEFÜLLTE BUCHWEIZENTASCHEN)

KOZJANSKI KRAPI ALI »AJDOV PÁRJEK«

Im kochendem Salzwasser gegarte Mehltaschen aus Buchweizenteig, gefüllt mit Hirse und abgeschmalzt mit Grammeln und Sahne. Wird als Hauptgericht oder als Beilage zu Fleischgerichten mit Sauce serviert.



Region Haloze, das Vorland der Berge Donačko und Boč, Ptujsko polje

6



HEFEKUCHEN

ERPICA, JERPICA ALI OPREŠÁK
Aus Brotteigresten (Mischmehl mit Kleie), die vom Brotbacken übrig blieben, backten die Hausfrauen einst schmackhafte kleine Kuchen, die mit Sahne bestrichen und mit Grammeln belegt wurden. Heute wird es als warmes Gebäck bei Empfängen und ähnlichen Veranstaltungen serviert.



GEBÄCK MIT QUAR KFÜLLUNG AUS HALOZE

HALOŠKA »GOBÓNCA«
Eine der unzähligen Gibanica-Sorten aus dem Nordosten und Osten Sloweniens. Die Gibanica aus Haloze ist ein salziger oder süßer Germkuchen, der mit Topfen, Eigelb und Sauerrahm belegt ist und ausgezeichnet zu den erstklassigen Weißweinen der Region Haloze mundet.

Regionen Posavje und Bizeljsko

7



BUCHWEIZENKUCHEN AUS BIZELJSKO

BIZELJSKI AJDOV KOLAČ
Saftiger Kuchen aus Buchweizenteig ohne Hefe mit Quarkfüllung. Er schmeckt am besten sofort nach dem Backen, also noch warm. Er ist die typische Speise der Feld- und Weinbergarbeiter von damals und wurde auch an wichtigen Feiertagen serviert.



AUFLAUF AUS GEKOCHTEM FLADENBROT AUS BIZELJSKO

BIZELJSKA MLINČEVKA
Ein reichhaltiger und saftiger Kuchen, der zwischen den Fladenschichten mit Topfen gefüllt ist.

POFALÁČA

Sättigender Kuchen und Leckerbissen für Kinder beim Brotbacken mit Füllung aus gemischten Eiern, Speckgrieben und Schnittlauch.

MAISKUCHEN UND ZUM HERZ GEFLOCHTENES GEBÄCK

KORUZNA PRGA ALI PRŠJAČA IN PLETENO SRCE
Zwei Steinofenprodukte, die auf den Getreidereichum dieser Region Sloweniens hinweisen. Der runde Maispresskuchen wird an der Oberfläche mit einem Quadratnetz vorgeschritten, das die Größe der Stücke vorgibt. Das geflochtene Herz ist das traditionelle Hochzeitsbrot aus der Ortschaft Artič bei Brežice. Diese Tradition wird heute von der Bäckerei Grosuplje erfolgreich weitergeführt.



Region Prlekija

8



KÜBELFLEISCH AUS PRLEKIJA

PRLEŠKA TŪNKA
Eine besondere Konservierung der besten Schweinefleischstücke, die erst gepökelt, dann gebraten und in kleine Holzbottiche eingelegt und danach im Verhackertem („Zaseka“) haltbar gemacht werden. Das Fleisch bleibt sehr saftig, behält Aroma und Farbe.



GURKEN AUS PRLEKIJA

PRLEŠKE MURKE
Ein erfrischendes kaltes Sommergericht aus frisch geriebenen Gurken, Sauermilch, Sauerrahm, Gewürzen und Schmalz.



BUCHWEIZENGEBÄCK

AJDOV KRAPEC
Dieser leckere, niedrige Rundkuchen, im Dialekt auch „Krópec“ genannt, wird aus dünnen Buchweizengernte zubereitet und mit Topfen und Sauerrahm bestrichen.



GEBÄCK MIT QUAR KFÜLLUNG AUS PRLEKIJA

PRLEŠKA GIBANICA
Einer der besten dünnen salzigen oder süßen Kuchen Sloweniens aus Strudelteig, gefüllt mit Topfen und Sauerrahm in sieben Schichten.





HOCHZEITSBROT

BOSMAN

Das mit Teigzöpfen und verschiedenen Teigornamenten oder auch Papierblumen reich geschmückte Festtagsbrot war ein typisches Geschenk an eine Braut, ein Neugeborenes oder ein Patenkind.



FEIERTAGSBROT

VRTANEK

Ein typischer, aus mehreren Teigzöpfen geflochtener Brotkranz, der zum Abschluss der Feldarbeiten (z. B. als Geschenk an die Mäher) oder zu verschiedenen Festtagen gebacken wurde. Heute ist er Bestandteil des kulinarischen Angebots bei Empfängen und anderen ähnlichen Veranstaltungen.



GRIEBENKÜCHLEIN

OCVIRKOVE POGAČICE

Diese kleinen Grammelkuchen aus Germteig, auch „Fónke“, „Fánke“ oder „Fánkice“ genannt, sind heute eine weit verbreitete Speise in der Region Prekmurje, besonders bei verschiedenen festlichen Veranstaltungen, Empfängen und Feiern. Wegen seiner Größe und des köstlichen Geschmacks schmecken sie hervorragend zu Wein.



SAURE RÜBEN MIT HIRSEBREI

BUJTA REPA

Der sämige Eintopf aus weißen Rüben, Hirse und einem Stück Schweinefleisch war einst ein typisches Mittagessen bei Schlachtungen.



KARTOFFELSTERZ

KRÚMPLUVI ŽGANIKI ALI DÖDÖLE

Sterz aus Kartoffeln und griffigem Weizenmehl, mit Fett, Zwiebeln und Grammeln abgeschmalzt und mit Sauerrahm übergossen. Hervorragendes Hauptgericht oder Beilage zu Fleischgerichten.



TEIGFLECKERL MIT MOHN

MAKOVI KÜLINJI

Fleckerln aus Nudelteig, in Salzwasser gekocht, mit Sauerrahm abgeschmalzt und mit Mohn bestreut.



POVÍTNICA

Mit Hirsebrei, Schweinefleisch und Gewürzen gefüllte Roulade im Schweinenetz.



GEBÄCK MIT APFEL-, NUSS-, MOHN- UND QUARKFÜLLUNG

PREKMURSKA GIBANICA

Köstliche, saftige und beliebteste slowenische Süßspeise aus Prekmurje, gefüllt mit Mohn, Topfen, Walnüssen und Äpfeln. Die Prekmurska Gibanica ist mit dem Gütesiegel „Garantiert traditionelle Spezialität“ geschützt und kann daher unter diesem Namen nur bei genauer Einhaltung des geschützten Originalrezepts zubereitet werden.



EINTOPF AUS PREKMURJE

PREKMURSKI BOGRAČ

Ein beliebter deftiger Eintopf, der seinen Namen nach dem Kochtopf, einem Kessel erhalten hat. Es ist eine Art Gulasch, zubereitet aus drei Fleischsorten mit Gewürzen, Paprika, Tomaten, Kartoffeln und saisonabhängig auch mit frischen Pilzen. Jedes Jahr findet ein Wettbewerb im Bograč-Kochen statt.



DÜNNE, GETROCKNETE PFANNKUCHEN

GIBICE

Ein sehr altes Gericht aus hefefreiem Teig, eine Art Fladen, der in anderen Teilen Sloweniens als „Mlinci“ bekannt ist. Der Teig wird mit Schmalz, Grammeln und Sauerrahm bestrichen und/oder mit Mohn bestreut.



FLEISCH UND WURST AUS SCHWEINE- SCHLACHTUNG UND SPECK AUS PREKMURJE

PREKMURSKA KOLINE IN

PREKMURSKA ŠUNKA

In Prekmurje ist eine ganze Reihe von alten traditionellen Fleischprodukten, die anlässlich von Schlachtungen zubereitet werden, erhalten geblieben. Buchweizen- und Hirsewürste, Presswurst, gebratenes Blut und natürlich der erstklassige Schinken, die so genannte „Prekmurska Šunka“, mit geschützter Ursprungsbezeichnung.



RÜBENSTRUDEL

REPNI RETAŠ

Einer der beliebtesten Strudel aus Hefeteig oder gezogenem Teig, gefüllt mit weißen Rüben. Ein typisches Weihnachtsgericht.



HAJDINSKA ZLÉJVANKA MIT KÜRBISKERNÖL UND SPECKGRIEBEN

Einer unter den populären Kuchen, der in Nordostslowenien aus flüssigem Buchweizenteig zubereitet wird, der in eine heiße Backform gegossen wird.



Region Slovenske gorice 10



PFLAUMENSUPPE

SLIVOVA JUHA

Die Pflaumensuppe, eine der unzähligen Milchsuppen mit frischen oder getrockneten Pflaumen, ist im Sommer eine nahrhafte, doch erfrischende Suppe.



OLJOV POCÜK

Zu einer dünnen Rolle zusammengerollter und in einen Ring gewickelter Kuchen aus Blätterteig und Kürbiskernöl.



KROMPIRJEV KRAPEC

Dünnere Kuchen aus Kartoffelteig, belegt mit Verhacktem und Speckgrieben.



QUARKKEGEL

SIREKI

Die handgeformten Kegel aus Topfen, rotem Paprika und Gewürzen, an der Luft oder im Ofen getrocknet, sind ausgezeichnete, pikante Häppchen zu regionalen Weißweinen.



HEFEKUCHEN

KIPJENA GIBANCA ALI KVASENICA

Ein salziger oder süßer Germkuchen mit einem Belag aus Topfen und Sauerrahm. Am besten schmeckt der Kuchen ganz frisch aus dem Backofen.

Regionen Maribor, Pohorje, Dravska dolina, Kozjak 11



SAURE SUPPE

AUS ŠTAJERSKA

ŠTAJERSKA KISLA JUHA

Diese saure Suppe, die ursprünglich beim Schlachtfest aus Schweinshaxen, Schweineschwanz und Schweinskopf gekocht und mit Wein angesäuert wurde, ist heute eines der beliebtesten Gerichte nach einer durchgefeierten alkoholreichen Nacht. Oft wird die Suppe als Abschlussgang bei Hochzeiten und zu Silvester serviert.



POHORJE-EINTOPF

POHORSKI LONEC

Typischer regionaler Eintopf aus Schweine-, Rind- und Lammfleisch sowie Gemüse, mit Buchweizenschrot und saisonabhängig auch mit frischen Pilzen zubereitet.



KARTOFFELSTERZ AUS POHORJE

OLBIČ ALI POHORSKI ŽGANCI

Sterz aus Kartoffeln und Maismehl, der mit Grammeln abgeschmalzt wird.



GEKOCHTE, GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN AUS ŠTAJERSKA

ŠTAJERSKI KUHANI ŠTRUKLJI

Die „Štruklji“ mit Topfenfüllung werden in Salzwasser gekocht und mit dem Kochwasser, das mit Grammeln oder Verhackertem abgeschmalzt wird, also in der Brühe, serviert.



GETROCKNETER SCHINKEN AUS POHORJE

POHORSKA BUNKA

Beim Schlachtfest werden der Schweinemagen und der Dickdarm vom Rind mit gepökelten ganzen Schweinefleischstücken bester Qualität gefüllt, leicht geräuchert und dann luftgetrocknet.



BOGÊCA OR BOGÁJCA

Festlicher Kuchen mit Quarkfüllung, dem auch Äpfel und gemahlene Walnüsse beigegeben werden.



OMELETTE AUS POHORJE

POHORSKA OMLETA

Diese Süßspeise aus Biskuitteig, gefüllt mit Preiselbeeren in einem Schlagsahnebett, entstand in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg.

Regionen Celje, Spodnja Savinjska und Šaleška dolina, Laško 12

**MILCHSUPPE MIT TEIGKRÜMELN UND ZWETSCHGEN***MLEČNA FORFLCOVA ŽUPA S ČEŠPLJI*

Eine Milchsuppe mit zwirbelartigen Nockerln aus Mehl, Wasser und Eiern, den so genannten „Forflci“. Um die Suppe schmackhafter zu machen, werden frische oder getrocknete Zwetschken beigegeben.

**ZWETSCHGENSUPPE***ČEŠPLJEVA JUHA*

Milchsuppe mit Hirse und gekochten Dörrzwetschken.

**BIRNENMUS MIT GEFÜLLTEN TEIGRÖLLCHEN***HRUŠKOVA ČEŽANA S ŠTRUKELJCI*

Diese kleinen Štruklji werden aus Mehl und Wasser, in dem vorher Birnen gekocht wurden, zubereitet. Dann werden sie getrocknet, kurz im Ofen gebacken und dann im Birnenmus gekocht.

**ABGESCHMALZTE HOPFENSPITZEN***ZABELJENI HMELJEVI VRŠIČKI*

Gekochte Frühlings sprossen des gezüchteten oder wilden Hopfens, mit in Butter gerösteten Bröseln abgeschmalzt.

**GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN MIT EIERFÜLLUNG***JAJČNI ŠTRUKLJI*

Gekochte „Štruklji“ aus gezogenem Teig, gefüllt mit in Grammeln gebratenen Eiern und mit Petersilie betruet.

**BRÖTCHENKUCHEN***ŽEMELJNA POTICA*

Ein aus Weißbrotscheiben geschichteter Kuchen, der mit aufgewärmter Sahne oder Rahm übergossen wird. Die Kuchenrinde besteht aus Hefeteig, der vor dem Schichten in eine runde Backform gelegt wird.

**PRALINEN AUS FEIGEN UND SCHOKOLADE***FIGE PREŠERNOVE*

Erstklassige Feigenpralinen, überzogen mit Zartbitter- und Milchschokolade, die im Schokoladenatelier Drobnik in Pongrac bei Griže hergestellt werden. Die Pralinen sind nach dem größten slowenischen Dichter France Prešeren (1800-1849) benannt, der als „Feigendoktor“ bekannt war. Er trug nämlich häufig getrocknete Feigen in seinen Manteltaschen und die Kinder riefen immer: „Doktor, fig, fig!“ (also: „Doktor, Feigen, Feigen, bitte!“) hinter ihm her.

Region Koroška 13

**QUARK AUS KOROŠKA MIT ZWIEBELN UND KÜRBISKERNÖL***KOROŠKA SKUTA S ČEBULO IN BUČNIM OLJEM*

Schmackhaftes Frühstück oder Jause aus Topfen, Sahne, Gewürzen und Zwiebeln, übergossen mit Kürbiskernöl.

**TEIGTASCHEN MIT OBSTFÜLLUNG***KVOČEVI NUDLNI*

Teigtaschen aus Nudelteig mit einer Füllung aus gemahlenen Trockenbirnen. Die Nudeln werden mit verschiedenen Füllungen serviert.

**SPEISE AUS SCHWEINELUNGE UND BROT***MEŽERLI*

Altes und äußerst schmackhaftes Gericht anlässlich der Schlachtungen, zubereitet aus Schweine-, Kalbs- und Lamminnereien, Weißbrot, Gewürzen und Eiern. Wird oft mit sauren Kartoffeln oder als Beilage serviert.

**BEILAGE AUS BROT UND MEERRETTICH AUS KOROŠKA***KOROŠKI KRUIHOV HREN*

Die typische regionale Beilage bzw. dickflüssige Soße zu Fleisch und Röstkartoffeln besteht aus mit Fleischbrühe übergossenem Brot, geriebenem Meerrettich und mancherorts auch Sauerahm. Wird häufig auf touristischen Bauernhöfen angeboten.

**QUARKSTRUDEL***POVITNEK*

Teigrollen aus Strudelteig mit verschiedenen Füllungen, wie etwa Topfen, Buchweizen, Eiern, Grammeln oder Schnittlauch. Kann als salzige Beilage zu Fleischgerichten oder als Süßspeise verzehrt werden.

**ROGGENBROTKUCHEN***TRENTA*

Schnell gebackener runder Kuchen aus den Teigresten des für diese Region typischen Roggenbrotes, der mit Sahne bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut wird. Der Name kommt von „potréntati“, was im regionalen Dialekt soviel bedeutet wie „den Teig (auf dem Brotschieber) ausziehen.“

Region Zgornja Savinjska dolina 14



GEFÜLLTER SCHWEINEMAGEN AUS ZGORNJA SAVINJSKA DOLINA

ZGORNJESAVINJSKI ŽELODEC

Der Savinja-Magen ist ein erstklassiges und mit dem Siegel „Geschützte geografische Angabe“ versehenes getrocknetes Fleischprodukt aus hochwertigem Schweinefleisch und Speck.



WÜRZIGER RÄUCHERKÄSE

MŌHOVT

Ein typischer lokaler Topfenbrotaufstrich, gewürzt mit Salz und Kümmel und ein wenig Sahne, der auch als Beilage zu Wurst und Schinken gut schmeckt.



GEREIFTER KÄSE AUS SOLČAVA

SOLČAVSKI SIRNEK

Der pikante, 3-4 Monate in Kübeln gereifte Topfen mit Salz und Kümmel ist ein hervorragender Brotaufstrich zu Schwarzbrot, schmeckt auch zu Wurst und Schinken oder Äpfeln, und als süße Variante mit Holunder- oder Pflaumenmarmelade und Honig. Aus diesem Topfen wird die so genannte Topfencremesuppe „Sirnica“ gemacht.



MEHLKNÖDEL

ŪBRNJENIK

Die Speise, auch „Obrnenk“ oder „Ubrnenk“ genannt, aus geröstetem Weizen-, Buchweizen oder Maismehl wird mit gesalzener heißer Milch übergossen, in die dann Schlagsahne und Butter gerührt wird. Aus der Masse werden Kügelchen bzw. Knödelchen geformt und warm oder kalt zu Kaffee oder Sauermilch serviert.



SUPPENKLÖSSCHEN

FÍRUŠ

Die Nockerln aus Buchweizenmehl und frischem Schweineblut sind eine hervorragende Suppeneinlage in der zu Schlachtungen typischen Suppe.



WEIZENEINTOPF

ZDRKANKA

Zerstoßene Weizenkörner (Weizenschrot) werden in Milch gekocht und mit Butter übergossen. Das Frühstücksgericht wird mit Dörripflaumen und Zimt verfeinert.



BUCHWEIZENGEBÄCK

AJDNEK

Ein saftiger und schmackhafter Kuchen aus Buchweizenteig, der aus mehreren Teigschichten besteht, die mit gemahlene Walnüssen, Honig und Zimt gefüllt sind.



GEBÄCK

POHLA

Ein runder salziger oder süßer Kuchen aus Weizen- oder Maismehl mit umgeschlagenem Rand und einer Füllung aus Topfen, Sauerrahm, Kümmel und Salz oder aus Äpfeln und Topfen, möglich auch aus Topfen, Estragon und Zucker.

Region Zasavje 15



EIEROMELETTE ODER BERGARBEITERSONNE

FUNŠTERC ALI KNAPOVSKO SONCE

Pfannkuchen aus Mehl, Eiern und Milch oder nur aus Mehl und Wasser waren in der Vergangenheit eine typische Speise der Bergleute.



SPEISE AUS NUDELN UND KARTOFFELN

GRENADIRMARŠ

Die geröstete und abgeschmalzte Speise aus gekochten Kartoffeln und Nudeln, mancherorts auch mit Eiern, lässt den Einfluss der Küche aus der Österreichisch-Ungarischen Monarchie spüren.



EIERSPEISE MIT KARTOFFELN

KRUMPENTOČ

Ausgebackene Scheiben bzw. Küchlein aus geriebenen Kartoffeln, die einst in Glaserfamilien in Hrastnik zubereitet wurden.



LEBERWURST

ZASAVSKA JETRNICA

Wurst mit Leberfüllung, die für die Schlachtzeit in Za-savje typisch ist; kann warm oder kalt verzehrt werden.



BERLINER AUS TROJANE

TROJANSKI KROFI

Das moderne Gasthaus Konšek in Trojane greift bei seinem kulinarischen Angebot auch auf die lange Tradition des Krapfenbackens zurück. Die Krapfen aus Trojane gehören zu den bekanntesten Markenprodukten.

Region Gorenjska 16

«KARPFEN» AUS RATEČE MIT BIRNENFÜLLUNG

RATEŠKI KOCOVI KRAPI

Die Kletzenudeln aus dem Ort Rateče werden aus Kartoffelteig zubereitet, und mit gekochten Dörrbirnen, Maisgrieß, Zucker (Honig) und Zimt gefüllt. Ohne Zucker und Zimt schmecken sie auch als Beilage zu Fleischgerichten und Saucen.



EINTOPF AUS KRAUT UND KARTOFFELN

GOVNÁČ

Diese Speise, auch „Présnek“ genannt, ist ein dicker abgeschmalzter Eintopf aus frisch geschnittenem Kraut und Kartoffeln. Kann als Hauptgericht oder als Beilage zu gekochtem Rindfleisch und Braten serviert werden.



GEFÜLLTE RÜBEN AUS ŠKOFJA LOKA

LOŠKA SMOJKA

Mit Hirse gefüllte und abgeschmalzte gekochte weiße Rüben. In der Vergangenheit vorwiegend ein Fastengericht, heute eine gute warme Vorspeise, Hauptspeise oder Beilage.



HIRSEBREI AUS ŠKOFJA LOKA

LOŠKA MEDLA ALI MIDLA

Abgeschmalztes dickflüssiges Gericht aus Hirsebrei und Buchweizenmehl, das auch mit Milch serviert werden kann.



BUCHWEIZENBREI MIT PILZEN

AJDOVA KAŠA Z GOBAMI

Eine schmackhafte und aromatische Kombination aus gekochtem Buchweizen und gebratenen frischen Pilzen. Am besten schmeckt der Buchweizen mit Steinpilzen oder einem Mix aus frischen Pilzen.



BUCHWEIZEN- UND MAISSTERZ

AJDOVI IN KORUZNI ŽGANCJI

Schon im 19. Jahrhundert wurde oft betont, dass der „Sterz die Säule des Krainer Landes“ sei. Buchweizen- und Maissterz, weniger der Gerstensterz, werden auf zwei Arten zubereitet und sind noch heute eines der typischen Gerichte in der Region Gorenjska.



OMELETTE

JURJEVA KAPA

Ein Omelett aus Eiern, Mehl und Wasser, das als Süßspeise oder salzige Beilage zu Buchweizensterz gereicht werden kann.



TRNIČ KÄSE

SIR TRNIČ

Auf der Velika Planina oberhalb von Kamnik ist die Herstellung sehr alter verzierter Käseläibchen aus Magermilch erhalten geblieben. Diese Käseläibchen wurden Mädchen als Beweis der Liebe und Treue geschenkt.



PIKANTER KÄSE AUS BOHINJ

BOHINJSKI MÔHANT

Der Halbweichkäse mit starkem Aroma und pikant-würzigem Geschmack ist eine besondere Spezialität aus der Region um Bohinj. Der Mohant ist ein autochthoner Käse und trägt das Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“.



SPEISE AUS SAHNE UND MEHL

MÁSOVNIK ALI MÁSLENIK

Ergiebiger dicker Brei aus Weizen-, Buchweizen oder Maismehl, der in heiße Sahne eingekocht wird. Der Masovnik wird entweder zu Schwarzbrot verzehrt oder als Beilage zu Buchweizen- oder Maissterz gereicht.



GEFÜLLTER SCHWEINEDICKDARM ODER -MAGEN

GORENJSKA DANKA ALI

ŽELODEC S KAŠO

Der mit Fleisch, Hirse und Gewürzen gefüllte und leicht geräucherte Magen oder Schweinedickdarm sind beide sehr schmackhafte Produkte bei Schlachtungen. Sie werden gekocht und dann warm oder kalt, in Scheiben geschnitten, serviert.



BOHINJSKA ZASEKA - GRIEBENSCHMALZ AUS BOHINJ

BOHINJSKA ZASEKA

Beim Verhackerten auf Bohinjer Art wird der Speck zuerst gepökelt, in kaltem Rauch geräuchert und dann luftgetrocknet, dann klein gehackt bzw. gemahlen, in ein Gefäß gelegt und mit Fett aufgegossen. Die Zaseka ist ein ausgezeichnete Brotaufstrich, mit dem auch zahlreiche Speisen abgeschmalzt werden.





HANDGEFORMTE LEBKUCHEN

DRAŽGOŠKI KRUEK

Die handgemachten Lebkuchen in verschiedenen Formen und Dekorationen aus dickem Honigteig und Gewürzen sind ein traditionelles Geschenk, heute besonders beliebt als Andenken.



FÜLLE AUS GORENJSKA

BÚDL ALI GORENJSKA PRATA

Ein flaches Weißwecken oder ein Laib Weißbrot, gefüllt mit in Butter oder Sahne gekochtem Maismehl. Nach dem Backen wird das Brot in Schreiben geschnitten.



INNEREIEN UND FLEISCH VOM SCHWEINEKOPF IM SCHWEINSNETZ

MÁVŽLJI ALI MÁŽELJNI

Die Fleischknödeln werden aus Schweinehackfleisch und (oder) Innereien zubereitet, mit Schweine-netz umhüllt und gebraten. Eine sehr typische Speise für den gesamten slowenischen Alpenraum. Dazu werden Sauerrüben oder Sauerkraut und Pellkartoffeln gereicht.



HAMMEL- ODER SCHAFRÜCKEN AUS TRŽIČ

TRŽIŠKA BRŽOLA

Eintopf aus geschmortem Lammfleisch und Gemüse, bestens geeignet als Hauptspeise oder als Beilage.



«KARPFEN» AUS BUCHWEIZENMEHL

AJDOVI KRAPI

Obwohl es für diese Nudeln aus Buchweizenmehl mehrere Rezepte gibt, werden sie am häufigsten mit einer Füllung aus Topfen und Muttermilch zubereitet. Die Buchweizennudeln sind eine köstliche Hauptspeise, im Sommer einfach nur mit Salat und im Winter mit Sauerkraut oder Sauerrüben.



KRAINERWURST

KRANJSKA KLOBASA

Das im Ausland bekannteste kulinarische Produkt aus Slowenien basiert auf einer langen Tradition der Schweinefleischverarbeitung. Die älteste Erwähnung der „Krainer“ Wurst geht ins Jahr 1896 zurück.



TEIGTASCHEN AUS DOVJE

Besondere Krapfenart mit Füllung aus Quark, Hirsebrei, Zwiebeln, Verhacktem nach Oberkrainer-Art und Schnittlauch.

«KARPFEN» AUS RATEČE MIT QUARKEFÜLLUNG

RATEŠKI ŠPRESOVI KRAPI

Gekochte und abgeschmalzte Nudeln aus hefefreiem Teig mit einer Füllung aus Topfen, Maispolenta, Zwiebeln und Eiern.



SÜSSE, GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN AUS KRANJ

KRANJSKI ŠTRUKELJ

Das Rezept wurde im Jahr 1868 zum ersten Mal im Buch von M. Pleiweis »Slowenisches Kochbuch« niedergeschrieben. Die Speise besteht aus gratinierten kleinen „Štruklji“ aus Pfannkuchen mit einer Füllung aus einem in Sahne oder Milch gekochten Mehlbrei, Eiern und Vanillezucker.



CREMESCHNITTEN AUS BLED

BLEJSKA KREMŠNITA ALI KREMNA REZINA

Die Bleder Cremeschnitten aus Blätterteig, gefüllt mit Vanillecreme und süßer Sahne, entstanden nach dem Zweiten Weltkrieg und sind die größte kulinarische Besonderheit von Bled.



HOLUNDERBEERENSAFT

TRJÁK ALI TERJÁK

Dickflüssiger Extrakt aus Holunderbeeren, der nach zweitägigem Kochen des Holundersaftes entsteht und zur Zubereitung von Gesundheitstees verwendet wird.



MEHLKNÖDEL IN SAUCE

IDRIJSKI ŽLIKROFI Z BAKALCO

Die in Wasser gekochten kleinen Teigtaschen aus weichem Nudelteig, gefüllt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Fett und Gewürzen, sind ein typisches Gericht, das mit den Bergleuten Anfang des 20. Jahrhunderts nach Idrija kam. Žlikrofi schmecken am besten abgeschmalzt oder mit dem Ragout „Bakalca“ aus Hammel- oder Hasenfleisch.



GEFÜLLTER SCHWEINEMAGEN AUS ŠEBRELJE

ŠEBRELJSKI ŽELODEC

Ein Schweinemagen, gefüllt mit den besten Schweinefleischstücken und ein wenig Speck. Die ausgezeichnete Qualität der Produkte ist den guten klimatischen Bedingungen auf der Alm Šebrelje und dem besonderen Reifvorgang zwischen zwei Holzbrettern zu verdanken.



EINTOPF AUS KRAUT UND KARTOFFELN

SMUKÁVC

Abgeschmalzter Eintopf aus Wirsing, auch Radicchio, weißen Rüben, Kraut und Kartoffeln.



«DER MUTIGE» ODER EINTOPF AUS ÄPFELN UND BOHNEN

KARÁŽEVC

Ein Apfel-Bohnenpüree oder Apfel-Kartoffelpüree mit Schmalz übergossen.



HEFEKUCHEN MIT LIEBSTÖCKELFÜLLUNG

LÚŠTRKAJCA

Leichte Frühlings- und Sommerpotitze mit Liebstöckelfüllung.



GEBRATENE, GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN

PAJTÍČKE

In Schreiben geschnittene und abgeschmalzte kleine Potitzen aus Hefeteig mit einer Füllung aus gemahlenen Walnüssen und Zwiebeln.



HEFEKUCHEN MIT SCHNITTLAUCHFÜLLUNG

ŽELŠEVKA

Eine salzige leichte Frühlings- und Sommerpotitze mit Schnittlauchfüllung.



Tal der Soča 18

TOLMINC KÄSE

SIR TOLMINC

Ein Zeugnis des reichen Kulturerbes der Käseherstellung in der Region in und um Tolmin. Unter diesem Namen wurde der Käse schon 1756 erstmals erwähnt.



KARTOFFELN MIT QUARK

ČOMPE S SKUTO

Gekochte Pellkartoffeln („Čompe“) mit Quark sind seit dem 19. Jahrhundert eine typische Speise dieser Region Sloweniens. In Bovec findet alljährlich die Veranstaltung „Čomparska noč“ - die Kartoffelnacht - statt, die gerade für Touristen sehr interessant ist.



BOVEC KÄSE

BOVŠKI SIR

Der dokumentierte Herstellungsbeginn des Käses aus Bovec geht auf das Jahr 1328 zurück, als er auf der Alm Trebiščina hergestellt wurde. Ursprünglich war dies nur ein Schafskäse, heute jedoch werden noch Ziegen- und Kuhmilch beigemischt.



OMELETTE

FRIKA

Ein altes Hirtengehirt, ein Omelette aus Kartoffeln, Käse und Eiern oder aus einer anderen Kombination der angeführten Zutaten.



GEMÜSE- UND KARTOFFELPÜREE

POŠTOKLJA

Püreeartiges Gericht mit geriebenem Käse verfeinert, das aus gekochten Kartoffeln und Rübenblättern zubereitet wird. Es können ebenso Kraut-, Radicchio-, Löwenzahn-, grüne Bohnenblätter oder Blätter anderer Gemüsesorten hinzu gegeben werden. Der Name kommt von „štokati“, was im regionalen Dialekt soviel wie „zerdrücken“ heißt, zumal alle Zutaten mit dem Kochlöffel zu einem Brei zerdrückt werden.



SOČA-FORELLE IN BUCHWEIZEN- ODER MAISMEHL

SOŠKA POSTRV V AJDOVI ALI KORUZNI MOKI

Die edle Soča-Forelle (Marmorata-Forelle) wird traditionsgemäß in Buchweizen- oder Maismehl gewendet und dann in Fett oder Öl frittiert.

KNÖDEL AUS MAISMEHL

BŪLJE

„Bulja“ oder „Bulje“ sind Knödel aus Maismehl, Zucker, Rosinen, Zimt und Butter oder auch Teigtaschen mit einer Füllung aus den erwähnten Zutaten. Natürlich sind auch noch andere Füllungen möglich.



GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN MIT EINER FÜLLUNG AUS GETROCKNETEN BIRNEN AUS TRENTA

TRENTARSKE KLOCE ALI KRAFI

Diese Kletzennudeln sind eigentlich „Štruklji“, die aus gezogenem Teig mit einer Füllung aus Dörrbirnen und Maismehl zubereitet und mit Butter abgeschmalzt werden.



FLECKERL AUS BOVEC

BUŠKI KRAFI

Gekochte Nudeln oder Teigtaschen mit einer Füllung aus Dörrbirnen, Apfelmus, Rosinen, Walnüssen und Gewürzen.



GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN AUS KOBARID

KOBARIŠKI ŠTRUKLJI

Eine besondere Art der gekochten und abgeschmalzten Nudeln oder Teigtaschen kommt aus Kobarid und Umgebung, wo sie mit einer Füllung aus Walnüssen, Rosinen und Gewürzen zubereitet werden.



Region Goriška brda 19

KIRSCHEN AUS GORIŠKA BRDA

BRIŠKE ČBŠNJE

Kirschen sind neben anderen Obstsorten und der Weinrebe eines der wichtigsten Merkmale der reichen Naturgaben in der Region Goriška brda. Der Kirschanbau hat eine lange Tradition, haben doch die Einwohner der Region große Städte und Ferienzentren mit Kirschen versorgt.



OSTERBROT

KRUH KRIŽNIK

Ein festliches Osterbrot aus dem westlichen Teil von Goriška brda aus einem Potitzeteig mit in Brantwein oder Wein getränkten getrockneten Feigen, Haselnüssen, Honig und Zimt. Der Name stammt vom eingeritzten Kreuz, im Slowenisch „križ“, auf dem Brotlaib.



WEISSE UND GELBE POLENTA

BELA IN RUMENA POLENTA

Obwohl Polenta kein ursprüngliches Gericht der Goriška brda und anderer Regionen im mediterranen Teil Sloweniens ist, ist sie doch ein wichtiger Bestandteil der alltäglichen Küche, sowohl als Hauptgericht als auch als warme oder kalte Beilage zu zahlreichen Fleisch- und Gemüsespeisen.



EIEROMELETTE MIT KRÄUTERN

FRTÁLJE ALI CVRČE

Diese Eieromelettes mit unterschiedlichsten frischen Kräutern, aromatischen Gewürzen, aber auch mit Karstschinken und Wurst, zeugen von der naturverbundenen kulinarischen Kreativität.



EINTÖPFE

KÚHNJE

Das Wort „Kuhnje“ stammt aus dem regionalen Dialekt und bezeichnet in Goriška brda eine ganze Reihe verschiedener schmackhafter Fleisch-, Gemüse- und Nudleintöpfe, die zudem unter dem Namen Minestra bekannt sind.



PÜREEÄHNLICHE KARTOFFELSPESIE

PIŠTÚNJ

Dickflüssiges Püreegericht aus Kartoffeln, grünen Bohnen und Kürbissen, abgeschmalzt mit Grammeln oder Speck. Wird als selbständiges Gericht oder als Beilage serviert.



FLEISCHSAUCEN

TÓČI

„Toči“ bedeutet im regionalen Dialekt soviel wie „eintunken“. Dabei handelt es sich um verschiedene Fleischsaucen, Ragout oder Gulasch, in die Polenta oder Brot getunkt werden. Diese Speise, die zum Frühstück oder Abendessen gereicht wird, zeigt den ganzen Einfallsreichtum der Köche.



BRAT-, BLUT- UND LUNGENWURST

KRODEGINI, ŠANKANELE, MARKANDELE

Drei typische Produkte bei Schlachtungen: „Krodegini“ (Wurst aus Haut und Hirse), „Šankanele“ (Blutwurst) und Markandele (Wurst aus Schweineinnereien).



BROTNUDELN

FUJE

Fuje sind mit dünnen Pršut-Scheiben umwickelte Brotröllchen, die aus in Schinkensuppe getränktem Brot, Mehl, Eiern, Schnittlauch und Zwiebeln zubereitet werden. Fuje werden auch „Fulje“ oder „Punjáve“ genannt.



TEIGRÖLLCHEN MIT OLIVENFÜLLUNG

ŠTRUKLJI WLJKÁVA

Gebackene „Štruklji“ aus hefefreiem Teig, gefüllt mit klein geschnittenen gebratenen Würsten oder Salami, Oliven und Gewürzen. Der Name stammt von „wljke“, das im regionalen Dialekt Oliven bedeutet, die in die Füllung gehören.



KUCHEN AUS BLÄTTERTEIG

ŠFOJÁDA

Mehlspeise aus Blätterteig mit verschiedenen Füllungen (z.B. Walnüssen, Pinienkernen, Rosinen).



GEBÄCK

HUBÁNCA

Schneckenförmig gerollte Potitze mit einer Füllung aus Walnüssen und Rosinen.



Region Goriška 20

KUCHEN AUS BLÄTTERTEIG AUS GORIŠKA

GORIŠKA GUBANCA

Eine typische Süßspeise aus dem mediterranen Teil Sloweniens. Der Name „Gubanca“ bedeutet soviel wie „faltiger Kuchen“, was auf die Teigschichten zurückzuführen ist, die wie Falten die einzelnen Füllungen voneinander trennen. Gubanca hat kein Loch in der Mitte, was für ihre jüngere „Verwandte“, die „Potica“, typisch ist.



PÜREEÄHNLICHE WIRSINGSPEISE

K'P'ROUC

Wirsingintopf, mit Maismehl eingedickt und abgeschmalzt.



RINDEREINTOPF

ŽVARCET

Eine schmackhafte Kalbssauce, die als Beilage zu Polenta, Sterz, Nudeln oder Reis serviert wird. Es gibt kein einheitliches Rezept, was wieder mal die große Kreativität der einzelnen Hausfrauen beweist.



BLUTWURST

MULCE

Eine Blutwurst mit einer Füllung aus Schweineblut, Maismehl, Rosinen, Zucker und Gewürzen. Die Blutwurst wird erst gekocht, dann in Scheiben geschnitten und in Butter angebraten.



NUDELN

BLEKI

Beliebte gekochte Nudeln, mit in Butter angebratenen Pršut-Würfeln abgeschmalzt.



BRATWURST IN WEIN AUS GORIŠKA

GORIŠKE PEČENICE V VINU

In Weißwein aus der Region Goriška gekochte Bratwurst, die mit Sauerkraut oder Sauerrüben, Senf und Meerrettich als Beilage verzehrt wird.



CHICORÉE AUS GORIŠKA

GORIŠKI RADIČ

Die Tradition und Beliebtheit des Radicchios und der Speisen rund um den Radicchio stammt zwar aus dem benachbarten Italien, in der Region um Nova Gorica herum jedoch wurden zahlreiche lokale Variationen der Radicchio-Speisen kreiert.



GULASCH MIT POLENTA AUS GORIŠKA

GORIŠKI GOLAŽ S POLENTO

Die weniger pikante Variation des ungarischen Gulasches ist besonders bei Männern als warme Mahlzeit am Vormittag sehr beliebt.



ALTE BROTSCHIBEN MIT SUPPE

SOPE

Nicht mehr ganz frische Brotscheiben werden auf einen Teller gelegt und mit einer Sellerie- oder Sellerie-Suppe übergossen.



FEIERTAGSBROT

PINCA

Stark aufgegangenes festliches Brot mit vielen Zutaten, das mit einem leichten Zuckerguss überzogen ist.

Vipava-Tal 21



NANOS KÄSE

NANOŠKI SIR

Auch dieser erstklassige Käse ist Bestandteil der Marke „Okusi Vipavske doline“ und basiert auf der langen Tradition der Tierzucht und Käseherstellung auf der Hochebene Nanos, auf der nachweislich schon im 16. Jh. Käse hergestellt wurde.



GETROCKNETER SCHINKEN AUS DEM VIPAVA-TAL

VIPAVSKI PRŠUT

Eine neue Form des hochwertigen Karstschinkens Pršut aus bestem heimischem Schweinefleisch, das unter der gemeinsamen Produktmarke „Okusi Vipavske doline“, auf Deutsch „Geschmäcker des Vipava-Tals“ von der Firma MIP aus Nova Gorica hergestellt wird.



SUPPE MIT SELLERIE

ŠELÍNKA

Eine Suppe aus Sellerieknollen und Sellerieblättern, Gemüse, Gewürzen und Schweinepfoten, die in dieser Suppe mitgekocht werden. Als Einlage wird Polenta serviert.



EINTOPF

SKUHA

Ein mit Wein gesäuerter Eintopf aus Linsen oder ganzen Bohnen mit Gewürzen. In der Skuha werden Würste oder kleine Stücke von Lammfleisch mitgekocht.



BOHNENEINTOPF

FIŽOLOVA MINEŠTRA

Dickflüssige Suppe aus gekochten, passierten und ganzen Bohnen mit Polenta als Einlage. Es ist nur eine der zahlreichen Minestrone, doch es ist die am meisten verbreitete.



EINTOPF AUS DEM VIPAVA-TAL

VIPAVSKA JOTA

Lokale Variante des ursprünglich karnischen Gerichts. Ein Eintopf aus Sauerkraut (einige bereiten ihn auch aus Sauerrüben, frischem Kraut und Wirsing oder Rübenblättern zu), Bohnen, Kartoffeln, Schmalz, Mehl, Knoblauch und Pfeffer.



GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN AUS DEM VIPAVA-TAL

VIPAVSKI ŠTRUKLJI

Im Tuch gekochte „Štruklji“ aus Hefeteig mit einer Füllung aus Walnüssen, Topfen, Rosinen und Zucker.

Karst 22



EINTOPF MIT SELLERIE

ŠELÍNKA

Ein Eintopf bzw. eine dickflüssige Suppe aus Sellerieknollen und Sellerieblättern, Kartoffeln, Reis und Bohnen, zum Schluss mit einem Esslöffel Essig oder trockenem Wein verfeinert.



KARST-EINTOPF

KRAŠKA JOTA

Im slowenischen Karst wird der Eintopf Jota aus Sauerrüben oder Sauerkraut, aber immer mit Kartoffeln zubereitet. Eine Besonderheit ist die süße Jota aus passierten Kartoffeln und Bohnen mit roten Karotten, Gewürzen und einem Esslöffel Essig.



KARSTSCHINKEN

KRAŠKI PRŠUT

Die mehrere Jahrhunderte lange Tradition des Salzens und Trocknens von Schweinefleisch, besonders Schweinehinterschinken, im Borawind hat ein Spitzenprodukt mit dem Gütesiegel „Geschützte geografische Angabe“ hervorgebracht.



BAUCHSPECK AUS DEM KARST

KRAŠKA PANCETA

Der Schinkenspeck wird im Karstgebiet zu einem schmackhaften Panceta getrocknet, der zu einem auserwählten Angebot an luftgetrockneten Fleischspezialitäten vom Karst gehört und unentbehrlich bei der Zubereitung vieler regionaler Spezialitäten ist.

SCHWEINENACKEN AUS DEM KARST

KRAŠKI ZAŠINEK

Der luftgetrocknete Schweinenacken wird Zašinek genannt und ist ebenfalls fester Bestandteil verschiedener Aufschmitte.



Slowenisches Istrien 23



BROT MIT OLIVEN UND FEIGENBROT

KRUH Z OLJKAMI IN FIGOV KRUH
Ein festlich angereichertes Brot aus Weizenmehl mit zerkleinerten bzw. zerdrückten Oliven oder zerkleinerten bzw. zerdrückten Trockenfeigen.



EIEROMELETTE

FRITAJE ALI FRITALJE
Typische frühlinghafte Eieromeletts mit verschiedenen Zutaten, wie etwa in zerlassenen Pršut oder Speck angebratener Wildspargel oder Wildhopfensprossen, Sprossen der weißen Zaurübe, der Dornmyrthe oder der mediterranen Waldrebe.



EINTÖPFE

MINEŠTRE
Minestrone sind in Istrien Alltagsuppen und in unzähligen Varianten vorhanden. In diese Eintöpfe kommt viel frisches Gemüse, aber auch Mais, Bohnen, Erbsen, Graupen und vieles mehr.



EINTOPF AUS ISTRIEN

ISTRSKA JOTA
Diese Variante der Jota wird aus Sauerkraut und ganzen Bohnen zubereitet, aber ohne Kartoffeln.



NUDELN

PAŠTA
Hausgemachte Nudeln, die nur zu den großen Feiertagen, Hochzeiten und anderen besonderen Anlässen zubereitet wurden. Sie wurden mit zerlassenen Panceta abgeschmalzt und zu Gulasch und Saucen gereicht.



STOCKFISCH WEISS UND ROT

BAKALA NA BELO IN RDEČE
Das wahrscheinlich beliebteste Produkt aus getrocknetem Stockfisch ist der püreeartige Bakala. Weißer Bakala ist ein typisches Weihnachtsgericht, roter Bakala passt hervorragend zu gekochten Kartoffeln, Brot und Polenta.



TINTENFISCHE

KALAMARI
Kalamari oder Tintenfische kann man auf verschiedene Arten zubereiten, am häufigsten werden sie gegrillt (mit oder ohne Füllung) oder in Öl frittiert. Ein Genuss ist zudem Risotto mit Kalamari.



MUSCHELN

PEDOČI
„Pedoči“ oder Miesmuscheln genießt man nach alter Volksweisheit am besten im Juli und August. Sie werden auf verschiedene Arten zubereitet: in Sauce, à la buzara, also im eigenen Saft, oder in der Pfanne gebraten.



NUDELN AUS BROTRESTEN

NÁKELDA
Röllchen aus nicht mehr frischem, in Hühnersuppe getränktem Brot, Eiern, geriebenem Schafskäse, Rosinen, Speck und natürlich Bohnenkraut als wichtigstes Gewürz.



GEFÜLLTE TEIGRÖLLCHEN AUS ISTRIEN

ISTRSKI ŠTRUKLJI
Alle Arten von „Štruklji“ werden in Istrien aus gezogenem Teig zubereitet, mit verschiedenen Füllungen gefüllt und gekocht. Mögliche Füllungen sind Topfen, Käse, Karstschinken, Gammeln, Spinat, Walnüsse, Äpfel, Kartoffeln und zahlreiche Kräuter.



KLEINER FEIGENLAIB

FIGOV HLEBČEK
Ein herausragendes Produkt aus gemahlener Trockenfeigen, die mit Feigen- oder Traubensaft zu Laibchen geformt und leicht in Mehl gewendet werden. Ein solches Laibchen ist für lange Zeit haltbar. In Scheiben geschnitten ist es eine gesunde Süßspeise von den Hügeln Šavrina Brda ohne zusätzlichen Zucker und Konservierungsmittel.

Brkini, Kraški rob 24



NUDELN

FUŽI
Eine besondere Art hand- und hausgemachter Nudeln, bei dem quadratische Teigstücke mittels eines Stockes zu Hülsen geformt werden. Gekochte Fuži sind eine ausgezeichnete Beilage zu Wildfleisch in Sauce und Wildbraten.



MARINIERTER FISCHE

RIBE V ŠAVORJU
„Šavor“ bedeutet Marinieren von Fischen. Eine besonders geeignete Zubereitungsart für kleinere Meeresfische wie beispielsweise Sardellen, Sardinen, Laxierfische, Meerbarben und andere.

Köstlichkeiten auf kulinarischen Festen



Das umfassende kulinarische Angebot Sloweniens erlebt man am besten bei kulinarischen Festen mit Präsentationen des kulinarischen Erbes, dem Besinnen auf die Herkunft eines Weines oder Getränkes, mit Schaukochen und Verkostungen sowie Kochwettbewerben und Prämierungen der besten Qualität. In Ptuj findet alljährlich die größte slowenische kulinarische Ausstellung „Köstlichkeiten von slowenischen Bauernhöfen“ (Dobrote slovenskih kmetij) statt, wo Brot, getrocknete Fleischprodukte, Kürbis-kern- und Olivenöle, Käsesorten und andere auf Bauernhöfen angebotenen Köstlichkeiten bewertet werden. In den Sommermonaten finden auf dem Land Erntedankfeste statt, bei denen die traditionellen Feldarbeiten, die unseren Vorfahren das Überleben ermöglichten, vorgeführt werden. Die Weinstraßen locken mit

einer Reihe von Veranstaltungen wie etwa Tag der offenen Tür in den Weinkellern von Goriška brda, Fest des Terans und Pršuts, Fest des Rebula und des Olivenöls oder die bekannten Tage des Cviček, dem außergewöhnlichen slowenischen Wein aus der Region Dolenjska. Etwas ganz Besonderes ist das Salinenfestival an der Küste bzw. in Piran und in den Salinen von Sečovelje, wo auch heute noch eines der interessantesten Lebensmittel erzeugt wird – die Salzblume oder Fleur de Sel. In den Herbstmonaten folgen dann Kastanienfeste mit Mostverkostungen und Feste all jener Produkte, (Kürbisse, Bohnen, Pflaumen, Kraut, usw.), die in dieser Jahreszeit die Keller, Getreidespeicher und Vorratskammern füllen und das kulinarische Angebot bis zur nächsten Ernte bereichern.

MONAT	ORT	VERANSTALTUNG	VERANSTALTER/INFORMATIONEN	
März	Sevnica	Salamifest von Sevnica	Društvo salamarjev Sevnica, +386 7 814 06 71	
April	Pomjan	Größte istrische Fritaja aus Spargeln	Istrska klet Pomjan, +386 41 649 339	
Mai	Rečica ob Savinji	Bewertung des Savinja-Magens	Združenje izdelo. zgornje savinjskega želodca, +386 31 471 126	
	Višnjevnik	Fest des Rebula und des Olivenöls	TIC Brda, +386 5 395 95 94	
	Ptuj	Köstlichkeiten von slowenischen Bauernhöfen	Kmetijsko gozdarski zavod Ptuj, +386 2 749 36 10	
	Metlika	Weinfrühjahr	TIC Metlika, +386 7 363 54 70	
	Marezige	Refošk-Fest	Org. odbor praznika refoška, Marezige, +386 5 655 12 40	
	Ljubljana	Vino Ljubljana	Gospodarsko razstavišče, d.o.o., +386 1 300 26 00	
Juni	Dekani	Traditionelles Olivenölfest	TD Dekani, +386 41 348 077	
	Dobrovo	Kirschenfest	TIC Brda, +386 5 395 95 94	
	Izola	Olivenöltage (Fest des Weines, der Fische und des Olivenöls)	Center za šport, kulturo in prireditve Izola, +386 5 640 35 39	
	Čatež	Cviček-Fest in Čatež	Vinogradniško TD Čatež pod Zaplalom, +386 41 615 295	
	Brda	Tag der offenen Weinkellertür	TIC Brda, + 386 5 395 95 94	
	Šentrupert	Cviček-Fest in Šentrupert	Društvo vinogradnikov Šentrupert, +386 31 381 080	
	Ljubljana	Beerensonntag	TD Besnica-Janče, +386 1 367 11 85	
Juli	Laško	Traditionelles Bier- und Blumenfest	TD Laško, +386 3 733 89 50, www.turisticnodrustvo-lasko.si	
	Polenšak	Erntefest	TD Polenšak, +386 41 403 713	
	Šempas (Ozeljan)	Polentafest	TD Ozeljan - Šmihelj, +386 41 631 299	
	Smokvica	"Šagra Kur en bot" und Fest der istrischen Feige	Društvo Figaruola Koper, +386 5 657 12 01	
August	Polhov Gradec	Honigfest	Božnar čebelarstvo, d.o.o., +386 1 364 00 20	
	Medana	Tage der Poesie und des Weines	TIC Brda, +386 5 395 95 94	
	Izola	Fischerfest	Center za šport, kulturo in prireditve Izola, +386 5 640 35 39	
	Prvačina	Pfirsichfest	TZ - TIC Nova Gorica, +386 5 330 46 00	
	Dutovlje	Teran- und Pršut-Fest	Peter Gerc, s.p., Dutovlje, +386 41 513 675	
	Dornava	Zwiebelfest	TED Lükari Dornava, +386 51 399 850	
	Piran	Salinenfest	Avditorij Portorož, +386 51 399 850	
	Sora bei Medvode	Festival der Krainer Wurst	Hiša Jezeršek, Sora pri Medvodah, +386 1 361 94 11	
	September	Hrovača	Bohnenfest	VETD Hrovača, +386 51 364 701
		Ljutomer (Pristava)	Pogača-Fest	TKD Mak Pristava, +386 2 584 97 80
		Ljutomer (Pristava)	Kürbisfest in Mekotnjak (Kürbisausstellung)	TD Stara Cesta, +386 41 276 402
Slivje		Zwetschenfest	TD Dimnice Slivje, +386 41 450 569	
Ljubljana		Krautfest	TD Zajčja Dobrava, +386 41 708 362	
Bodonci		Kürbisfest	Društvo kmečkih žena Klas Bodonci, +386 2 549 12 03	
Puconci		Dödeli-Fest "Zlata kjanca"	KTD Pucomci, +386 2 545 14 79	
Idrija		Fest der Idrija Maultaschen	ICRA d.o.o. Idrija, tel. 05 37 43 910	
Oktober	Koper	Süßes Istrien	Turistična organizacija Koper, +386 5 6646 242	
	Ljubljana	Kastaniensonntag	TD Besnica - Janče, +386 1 367 11 85	
	Šalovci	Krautfest	TD Šalovci, +386 2 559 80 50	
	Podsreda	Fest des Kozjansko-Apfels	Kozjanski park, +386 3 800 71 13	
	Kanal ob Soči	Traditionelles Kastanienfest in Lig	TD Kolovrat Lig, +386 41 390 952	
November	Vipava-Tal	Weinkeller des Vipava-Tals	RA ROD Ajdovščina, +386 5 365 36 00	
		Martinifeste in ganz Slowenien		
	Strunjan	Kaki-Fest (Verkauf und Ausstellung)	TD Solinar Strunjan, +386 5 678 20 00	
	Zgornja Kungota	Tag der offenen Weinkellertür in Svečina	TD Svečina, +386 2 656 01 71	
	Drašiči mit Umgebung	Wanderung auf den Wegen der Weinberghäuschen in Drašiči	TIC Metlika, +386 7 363 54 70	
	Prevalje	Mostfest	Sadjarsko društvo Mežiške doline, +386 41 620 631	
Dezember	in allen größeren Orten	Weihnacht- und Neujahrmärkte mit kulinarischem Angebot	TIC, TD, und andere	

Erleben Sie Gasthäuser, Restaurants



Ein altes slowenisches Sprichwort besagt, dass es Gasthäuser dort gibt, wo Gott seine Hand vom Himmel streckt. Wenn dies ein Sinnbild für Gastfreundlichkeit ist, wird diese Volksweisheit, die über Jahrhunderte auch in den Gasthäusern - den Tempeln guter Speisen und Getränke - überliefert wurde, wohl zutreffen. Diese typische, auf Familientradition beruhende Eigenschaft der Gasthäuser hat sich bis in die heutige Zeit erhalten. Heute sind es gerade die Gasthäuser (auf Slowenisch: Gostilna), denen die herausragende slowenische Gastronomie zu verdanken ist. Der Wahrheit zuliebe, wahrscheinlich nicht allen und nicht immer auf gleichem Qualitätsniveau. Doch von den einigen

tausend Gasthäusern in Slowenien sind sicherlich viele darunter, die mit kulinarischer Exzellenz auf sich aufmerksam machen. Einige Wirte nennen ihre Gostilna lieber Restavracija (Restaurant). Davon sollte man sich nicht irreführen lassen, der Inhalt ist eigentlich der gleiche. Da wären dann noch die Hotelrestaurants, von denen es einige sehr gute gibt. Essen und Trinken kann man in Slowenien auch auf so genannten touristischen Bauernhöfen, die bodenständige Hausmannskost bieten und alte lokale Spezialitäten aus der bäuerlichen Alltags- und Festtagsküche wieder auf den Tisch bringen.



und touristische Bauernhöfe

Wenn heute über die Gastronomie in Slowenien und ihre Unverkennbarkeit gesprochen wird, denkt man zuerst an die Gasthäuser. Diese älteste Form der Bewirtung von Gästen, mancherorts auch mit Übernachtungsmöglichkeiten, ist eine ausgeprägte Familientätigkeit, die gewöhnlich von einer Generation auf die nächste übertragen wird. In den Städten, auf den Märkten und in den Dörfern gab es Gasthäuser und sie sind noch heute ein wichtiger Treffpunkt der Einheimischen und gleichzeitig »Heiligtümer« mit ausgezeichnetem Speise- und Getränkeangebot. Seit 2010 entwickeln wir in Slowenien die Vereinigung bzw. das Konsortium »Gasthaus Slowenien«, das die besten Gasthäuser mit ausgewählten Haus-, Lokal- und slowenischen Speisen sowie einem vielfältigen Angebot an Weinen und alkoholfreien Getränken verbindet und repräsentieren soll. Gute Gasthäuser sind nämlich die Schlussglieder in der Kette der Lieferanten hochwertiger Lebensmittel, die für das Schaffen einer Palette natürlichen Geschmacks notwendig sind. Sie sind mit der natürlichen Umgebung in Slowenien, mit den Wiesen und Weiden, Wäldern und Feldern, Gärten, Flüssen, Seen und dem Meer verbunden. Diese Werte kommen mit viel Liebe, Wissen und Gastfreundlichkeit auf dem Teller, auf den gedeckten Tischen und im angenehmen Ambiente der Gasthausräume zusammen. Und seien Sie nicht überrascht, wenn sich der Wirt oder die Wirtin bei Ihrer Ankunft im Gasthaus kurz an Ihren Tisch setzt und mit Ihnen ein Glas guten Weins zur Begrüßung trinkt.

Auch einige Spitzenrestaurants ermöglichen Ihnen Slowenien und das gastronomische Angebot zu erleben. Im Angebot sind zahlreiche modernste, kulinarische Meisterwerke, die den modernen Schwerpunkten der weltweiten, kulinarischen Entwicklung folgen. Das Angebot für den Gaumen wird von den touristischen Bauernhöfen abgerundet, die vor allem lokale und regionale Speisen anbieten. Die meisten dieser Bauernhöfe stellen auch Übernachtungsmöglichkeiten in den verschiedensten Landschaften in unberührter Natur zur Verfügung. So können die Gäste die alltäglichen und feiertäglichen Bestrebungen der Bauern in ihrer ganzen Bedeutung erleben.



Köstliche geschützte Landwirtschaftsprodukte



Die Republik Slowenien verfügt über eine Reihe besonderer landwirtschaftlicher Erzeugnisse bzw. Lebensmittel, die mit der geografischen Angabe (Protected geographical indication), der Herkunftsangabe (Protected designation of origin) geschützt oder eine garantiert traditionelle Spezialität (Traditional speciality guaranteed) sind. Unter den Erzeugnissen und Lebensmitteln, die eine geschützte geografische Angabe haben, befinden sich das Štajersko-prekmursko bučno olje (steirisches Kürbiskernöl jenseits der Mur), der Šebreljski und Zgornjesavinjski želodec (Schweinemagen), auf dem Karst werden der vorzügliche Kraški pršut (luftgetrockneter Karstschinken), die Kraška panceta (Schinkenspeck) und der Kraški zašink (luftgetrockneter Schweinenacken) hergestellt, aus dem benachbarten Vipava-Tal kommen der Vipavski pršut (luftgetrockneter Vipava-Schinken) und der Vipavski zašink (luftgetrockneter Schweinenacken). Eine herausragende kulinarische Besonderheit ist die in Verkacktem konservierte Prleška tünka (Kübelfleisch), die aus den besten Schweinefleischstücken besteht. Elf zertifizierte Hersteller stellen die berühmte Krainer Wurst – gespickt gut seit 1896 her, die das jahrhundertealte reiche Erbe des größten slowenischen weltlichen Schlachtfestes, d. h. der Schweineschlachtung und der Herstellung vorzüglicher Fleischerzeugnisse, darstellt. Die geografische Angabe weisen auch Hühnerier unterhalb des Hochgebirges Kamniške Planine und die Ptujski luk (Pettauer Zwiebel), eine vorzügliche, saftige und aromatische Zwiebel aus Ptujsko Polje auf. Eine garantiert traditionelle Qualität haben die charakteristischste slowenische Süßspeise Prekmurska Gibanica (Vierlingsstrudel), die Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, genannt Idrijski Žlikrofi, in Weißkrain jedoch drei Kuchen, und zwar die Belokranjska pogača (Fladenbrot mit Kümmel), Belokranjska povitica (schneckenförmiges Salzgebäck aus Strudelteig) und Prosta povitica (einfaches





schneckenförmiges Gebäck). Unter den Lebensmitteln mit geschützter Herkunftsangabe befinden sich Kraška jagnjetina (Lamm aus dem Karst), Nanoški sir (Nanos-Käse), Käse Tolminc, Bovški sir (Flitscher Käse), Schafskäse aus dem Karst und der Sonderling unter den Käsen, der pikante Bohinjski Mohant. In diesen Gruppenschutz sind ferner Ekstra deviško oljčno olje Slovenske Istre (Natives Olivenöl extra aus Slowenisch-Istrien), Prekajena prekmurska šunka (geräucherter Prekmurjer Schinken), Kočevski med (Waldhonig aus Kočevje) und Kraški med (Honig aus dem Karst) sowie Piranska sol (Salz aus Piran) aus den Salinen von Sečovelje eingebunden, wo auch eine außerordentlich hochwertige Salzblüte gewonnen wird.

Eine höhere Qualitätsauszeichnung weisen Kalbfleisch der Marke „Zlato zrno“, Honig mit einem Feuchtigkeitsgehalt von maximal 18 % und einem HMF-Gehalt von maximal 15 mg/kg Honig, die Schweinehaltung für Fleisch der Marke „Pigi“, die Freilandhaltung von Hühnern, die Hühnerhaltung für Fleisch der Marke „Domači gorički piščanec“ und Dinkel „Izida“ auf. All diese Erzeugnisse und Produkte prägen die Qualität des gastronomischen Angebotes von Slowenien wesentlich mit. In den Restaurants und Gaststätten werden diese oft für die Zubereitung schmackhafter Gerichte verwendet. Dieser Gesellschaft der Exzellenz werden auch slowenische natürliche Mineralwasser (Juliana, Edina, Kostela, Tiha, Dana, Kaplja, Primaqua, Donat Mg, Tempel, Radenska Classic, Radenska – Petanjski vrelec, Radenska Light, Radenska Radin) und Spirituosen zugeordnet. Die Qualität letzterer gewährleisten der Dolenjski sadjevec (Obstler aus Unterkrain), Gorenjski tepkovec (Schwarzbirnen Sortenschnaps aus Oberkrain), Brkinski slivovec (Brkini Slivovitz), Kraški brinjevec (Wacholderschnaps aus dem Karst) und Kostelska rakija (Obstschnaps von Kostel). Hierbei

sind auch einige charakteristische originelle Weine (autochthone Weine), wie Dolenjski cviček (Cviček aus Unterkrain), Metliška črnina (Blaufränkisch), Šipon, Ranina, Zelen, Pinela, Rebula, Kraški teran (Karst Teran), Klarnica, Vitovska Grganja, Refosco und Malvasier zu erwähnen. Im Schutzverfahren befinden sich noch weitere Besonderheiten und Außergewöhnlichkeiten, die die gastronomische Vielfalt und den Reichtum Sloweniens wesentlich mitprägen. Dies überrascht natürlich nicht, da das Gebiet von Slowenien jahrhundertealte Berührungspunkte zwischen der Alpenwelt, mediterranen und pannonischen Welt darstellt. All dies hat die slowenische gastronomische Vielfalt geschaffen und stellt auch eine Inspiration für die modernen alltäglichen und festlichen Kochkreationen dar.



www.slovenia.info

SPIRIT Slovenija, public agency
Dimičeva 13 | SI - 1000 Ljubljana
tel.: +386 1 589 85 50
faks: +386 1 589 85 60
e-pošta: info@slovenia.info

Interact with us on:



SloveniaInfo



Feel Slovenia



Slovenian Tourist Board



Slovenia