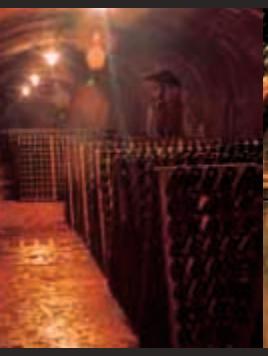
WEINSTRASSEN
SLOWENIENS
Auf der Welt gibt es drei gute Dinge:
die drei großen Weinregionen Sloweniens!
www.slovenia.info
I FEEL
SLOVENIA



In den einzigartigen Weinkellern der Wein-und Sektkellerei Radgonske gorice wird bereits seit 1852 Sekt hergestellt und gelagert.

Das Prestige des Hauses ist Sekt Radgona Gold (Zlata radgonska penina), der älteste, beste und meistprämierte Sekt in Slowenien. Radgona Gold kann sich heute mit mehr als 40 Champion Titeln und 200 Goldmedaillen von verschiedenen internationalen Wein- und Sektbewertungen rühmen.

Die Flaschen von Radgona Gold reifen in besonderen Regalen im einzigartigen Flaschenkeller Unter dem Felsen, der auf jeden Fall einen Besuch wert ist.

Im Flaschenkeller Unter dem römischen Rad ist ein besonderes römisches Rad eingebaut, welches gemeinsam mit dem durchdringenden Sonnenlicht die Entwicklung des Weinbaus und der Sektherstellung in der Region von Radgona symbolisiert. In diesem Keller werden einige besondere wertvolle Sektjahrgänge gelagert.

Jeder Besucher wird ohne Zweifel auch von dem Flaschenkeller Unter dem Wasserfall beeindruckt sein; der Wasserfall fließt sanft aus dem Felsen des Burgbergs und erschafft eine zauberhafte Stimmung, wodurch die Wein- und Schaumweinprobe zu einem besonderen Erlebnis wird.

- **Besichtigung von drei Kellern: Unter dem Felsen, Unter dem römischen Rad und Unter dem Wasserfall.**
- **Fachmännliche Führung und Weinverkostung.**
- **Fahrt mit dem Bummelzug.**
- **Wein- und Sekteinkauf.**

Information und Buchung:
Radgonske gorice d. d.
Jurkovičeva 5, 9250 Gornja Radgona
T: 02 564 85 26 oder 041 212 446
E: info@radgonske-gorice.si

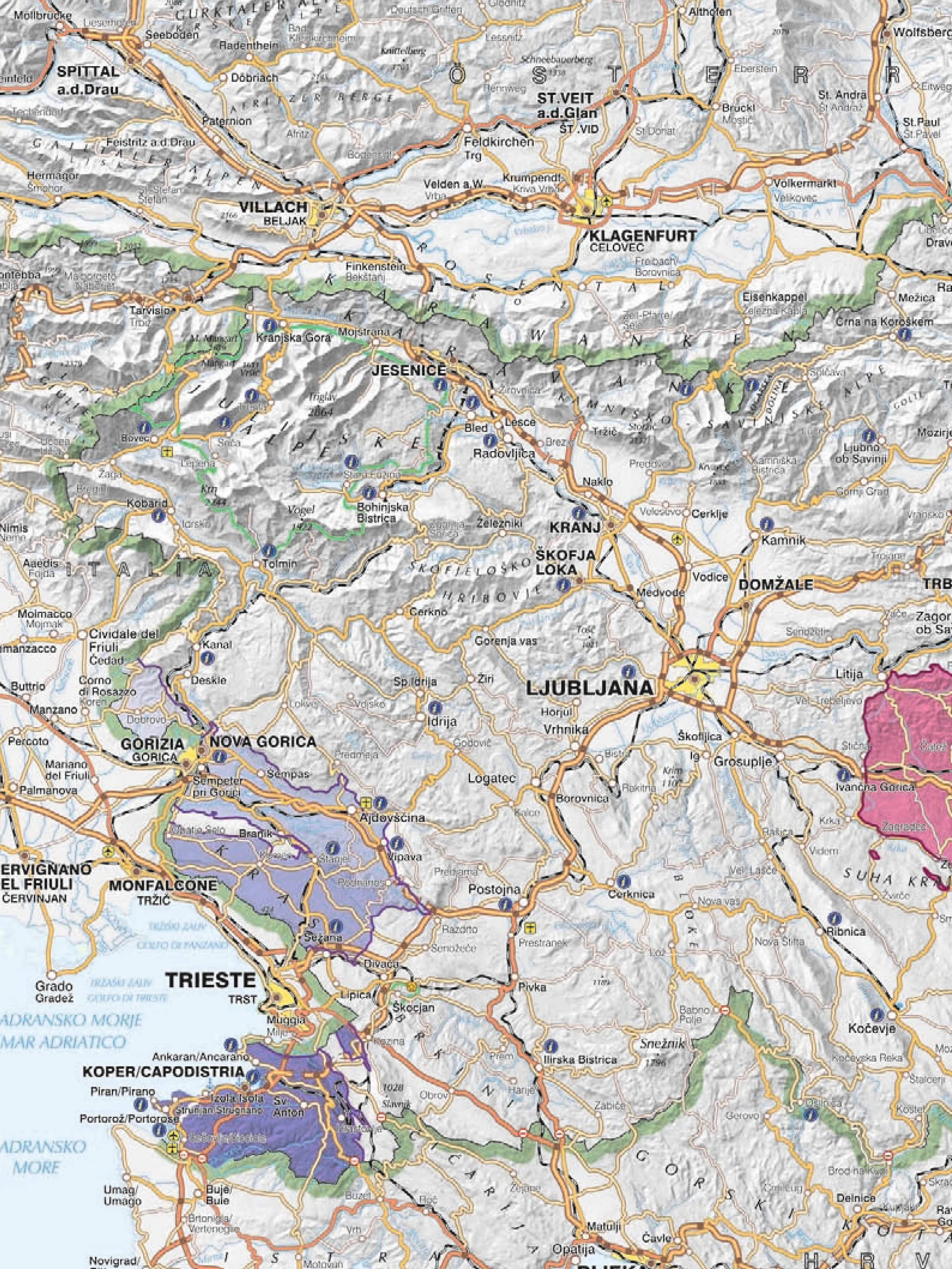
RADGONSKE GORICE

since 1852

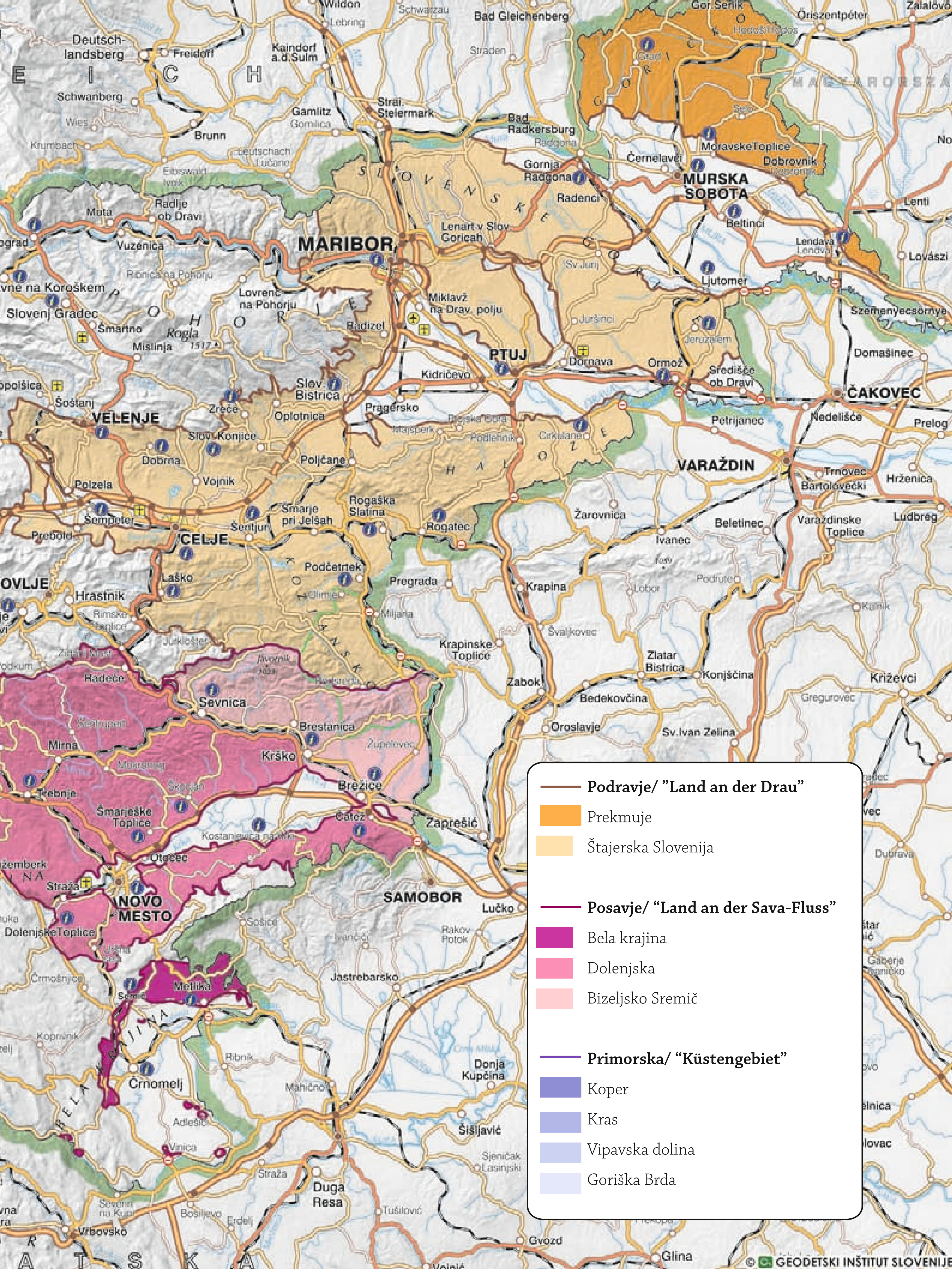
Alle Wege führen zum Wein und zu geselligem Beisammensein!

„Wir essen und trinken um zu leben, doch wir leben nicht nur um zu essen und zu trinken!" So die alte Weisheit, die belegt, dass Speis' und Trank eine Folge wirtschaftlicher Entscheidungen, gemeinsamer Bestrebungen und geistigen Schaffens im Allgemeinen sind. Die Weine und Gerichte eines Landes kennen zu lernen, bedeutet sich mit dem Lebensstil, das heißt der Alltags- und Festtagskultur seiner Bewohner, auseinanderzusetzen. Sie geben Aufschluss über die Bemühungen einzelner Personen oder ganzer Familien, sie zeigen das Leben in der Stadt und am Land und zeugen von Fleiß und Können. Die vorliegende Publikation lädt dazu ein, die Reichtümer der Weinbauregionen Sloweniens zu entdecken. Ihr unverkennbares Profil geht auf ein hundertjähriges Kulturerbe am Schnittpunkt zwischen Alpen, Mittelmeerraum und Pannonischer Tiefebene zurück. Gerade dieses glückliche Zusammentreffen verleiht den Weinen und der Gastronomie Sloweniens ihren besonderen, unverkennbaren Charakter. Unter den zahlreichen, extrem natürlichen Weinen, befinden sich viele so genannte Boutiqueweine, aber auch einige autochthone Sorten, die zu verkosten ein besonderes Erlebnis im Einklang mit der Landschaft darstellt. Der Weg vom Herzen zur Seele ist dabei schnell durchschritten... Die vorliegende Publikation bietet einen Überblick über die Weinbauregionen Sloweniens und stellt einige der Weinstraßen vor, die zu guten Menschen, köstlichen Speisen und edlen Weinen führen!

Prof. Dr. Janez Bogataj



ÖSTERREICH
SPITTAL a.d.Drau
VILLACH
BELJAK
KLAGENFURT
CELOVEC
ST.VEIT a.d.Glan
ŠT.VID
Feldkirchen
Trg
Wolfsberg
Völkermarkt
Velikovec
Finkenstein
Bekštanj
Tarvisio
Trbiž
Kranjska Gora
Mojstrana
JESENICE
Bled
Lesce
Radovljica
Bovec
Kobarid
Tolmin
Triglav
2864
JULIJSKE ALPE
KARAVANKE
KAMNIŠKO-SAVINJSKE ALPE
Tržič
Naklo
KRANJ
Cerklje
Kamnik
ŠKOFJA LOKA
Železniki
Bohinjska Bistrica
Vodice
Medvode
DOMŽALE
Cerkno
Gorenja vas
Žiri
LJUBLJANA
Litija
Idrija
Horjul
Vrhnika
Škofljica
Grosuplje
Ivančna Gorica
Logatec
Borovnica
Kanal
Deskle
Cividale del Friuli
Čedad
GORIZIA
GORICA
NOVA GORICA
Šempeter pri Gorici
Ajdovščina
Vipava
Postojna
Cerknica
Ribnica
Kočevje
ITALIA
Palmanova
CERVIGNANO DEL FRIULI
ČERVINJAN
MONFALCONE
TRŽIČ
Sežana
Divača
Pivka
Ilirska Bistrica
Snežnik
1796
TRIESTE
TRST
Grado
Gradež
JADRANSKO MORJE
MAR ADRIATICO
Muggia
Milje
Ankaran/Ancarano
KOPER/CAPODISTRIA
Izola/Isola
Piran/Pirano
Portorož/Portorose
Umag/Umago
Buje/Buie
Novigrad/
Opatija
Matulji
Čavle
Delnice
GORSKI KOTAR
SUHA KRAJINA
KRAS


Podravje/ "Land an der Drau"
Prekmuje
Štajerska Slovenija
Posavje/ "Land an der Sava-Fluss"
Bela krajina
Dolenjska
Bizeljsko Sremič
Primorska/ "Küstengebiet"
Koper
Kras
Vipavska dolina
Goriška Brda
MARIBOR
MURSKA SOBOTA
PTUJ
VELENJE
CELJE
NOVO MESTO
SAMOBOR
VARAŽDIN
ČAKOVEC
Slovenske Gorice
Haloze
Pohorje
Goričko
Slovenj Gradec
Slov. Bistrica
Rogaška Slatina
Ormož
Lendava
Ljutomer
Radenci
Gornja Radgona
Moravske Toplice
Sevnica
Krško
Brežice
Trebnje
Šmarješke Toplice
Dolenjske Toplice
Metlika
Črnomelj
Semič
Zaprešić
Krapina
Bad Radkersburg
Bad Gleichenberg
Deutschlandsberg
© GEODETSKI INŠTITUT SLOVENIJE

Podravje/ „Land an der Drau"

Weinregion Stajerska/Slowenische Steiermark

Weinbaugebiete:

- Maribor/Marburg
- Radgona-Kapela/Oberradkersburg
- Srednje Slovenske gorice/Mittleres slowenisches Hügelland/Windische Bühel
- Ljutomer-Ormož/Luttenberg-Friedau
- Haloze
- Šmarje-Virštanj

Weinregion Prekmurje/Übermurgebiet

Weinbaugebiete:

- Goričko
- Strehovsko-Dobrovniško-Kobiljske gorice

Posavje/ „Land an der Sava-Fluss"

Weinregion Bizeljsko Sremič

Weinbaugebiete:

- Bizeljsko
- Sremič

Weinregion Dolenjska/Unterkrain

Weinbaugebiete:

- Krško
- Gorjanci
- Novo mesto
- Trebnje-Krmelj

Weinregion Bela krajina

Weinbaugebiet:

- Metlika

Primorska/ „Küstengebiet"

Weinregion Brda oder Goriška brda/slowenischer Collio

Weinregion Vipava oder Vipavska dolina/Vipava-Tal

Weinbaugebiete:

- Oberes Vipava-Tal
- Unteres Vipava-Tal

Weinregion Kras/Karst

Weinbaugebiete:

- Karsthochebene
- Vrhe

Weinregion Slovenska Istra/Slowenisches Istrien

Weinbaugebiete:

- Küstenstreifen
- Hügelland Šavrinsko gričevje

Offizielle geographische Bezeichnung von Weinregionen und Weinbaugebieten in Slowenien. Zwecks einfacherer Darstellung wurden nur einige davon in die vorliegende Publikation aufgenommen.

Höhle von Postojna

Weltbekannte Attraktion

Die Höhle von Postojna – die Schöne aus dem slowenischen Karst. In fast zweihundert Jahren besuchten eine der schönsten und weltbekanntesten Höhlen über 33 Millionen Besucher. Wahrhaftig kann der Besucher hier auf einem fünf Kilometer langen unterirdischen Weg, zwischen den mit Sinter überzogenen Schöpfungen der Natur und durch atemberaubende Kathedralen etwas bewundern. Mit der unterirdischen Bahn oder zu Fuß! Eine Aufmerksamkeit wert sind die seltenen Grottentiere, besonders der Grottenolm. Eine Gelegenheit für die Entspannung des Geistes und die Empfindung der Meisterleistung der Natur...

Höhle von Postojna

Burg Predjama

TURIZEM KRAS
DESTINACIJSKI MANAGEMENT

POSTOJNSKA JAMA
CAVE • GROTTA • HÖHLE

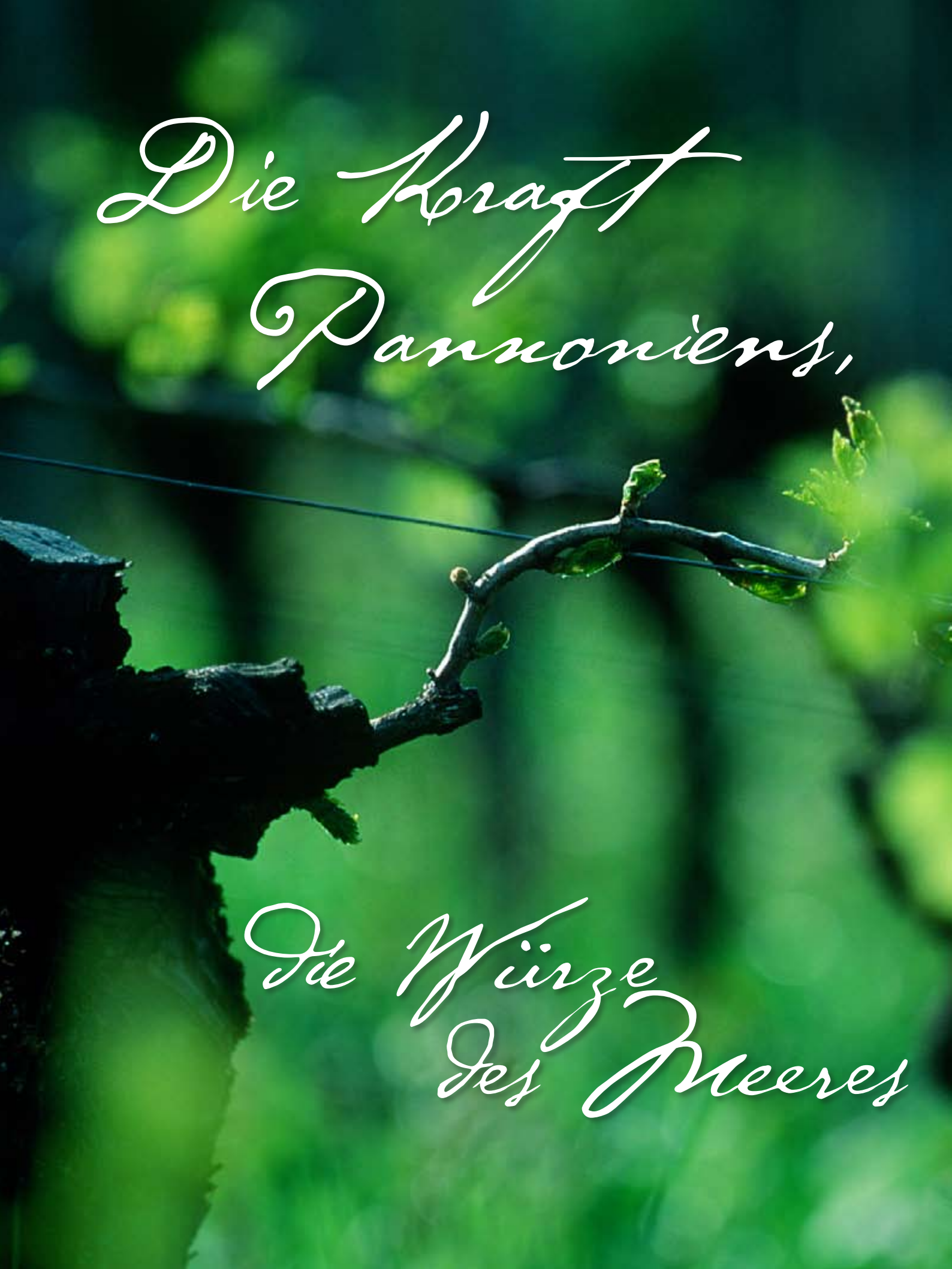
PREDJAMSKI GRAD
CASTLE • CASTELLO • BURG

I FEEL SLOVENIA

DerGrüneKarst

Turizem KRAS, destination management d.d., Jamska cesta 30, SI-6230 Postojna, Slovenija

tel.: +386 / 5 / 700 01 00 • fax: +386 / 5 / 700 01 30 • e-mail info@turizem-kras.si • www.turizem-kras.si • www.turizem-kras.tv


Die Kraft
Pannoniens,
die Würze
des Meeres

Slowenien ist ein einmaliges Weinland in Europa: drei Klimazonen prägen die Wein-Qualitäten.

Peter Lexe

Es war als hätte mich der Blitz getroffen. Vor Jahren, als der Karst noch nicht das große Aufmarschgebiet des Entdecker-Tourismus, sondern lediglich Geheimtipp der Triestiner Freizeitaktivsten war, habe ich mich mit meinem Auto total verfahren und landete schließlich in einem Dorf, dessen Name so schwer zu lesen, aber so wunderschön mit den Augen zu ertasten ist: Dol pri Vogljah. Dort in der Gostilna Ravbar, in die ich mich aus Angst, vor Hunger zwischen Eichen, Buchen und Birken darben zu müssen, gerettet hatte, traf mich der Blitz. Es war der Blick in die Küche, den ich wagte und nie mehr vergessen werde. Fröhliche Menschen, fröhliche Sonne, fröhliches Blubbern in den Kesseln. Das Essen war vorzüglich, der Terran herb, fast salzig, sehr mineralisch, aber zum gebratenen Lamm aus dem Ofenrohr geradezu ein idealer Begleiter.

Das ist so mit der guten Landgastronomie Sloweniens: Sie ist jedesmal eine Umarmung mit einer küchentechnisch verdelten Natur. Und der Wein, der aus der Region kommt, ist der längst fällige Kuss nach liebevoller Umarmung.

Slowenien kennt drei große Weingebiete, die in etliche, topographisch passende Unterregionen gegliedert sind. Meine Reise beginnt im Südwesten in der „Primorska“.

Der Karst ist Čotar, Lisjak, Štoka – Winzer mit einer ausgeprägte Liebe zur kargen, roten Erde und mit einem Selbstbewußtsein, die besten Weine der Welt zu keltern. Natürlich wissen sie, dass da andere Regionen mit ihren Weinen beliebter, bevorzugter und von der Natur auch reichhaltiger ausgestattet sind, doch die Karstweine verfügen über so viel Persönlichkeit, weiche und scharfe Kanten, ausgeprägte Tanine und harmonische Säurespielchen, dass sie international einen besonderen Ruf genießen dürfen. Wer noch nicht im Karstwirtshaus Domacija Šajna in Šepulje oder im „Špacapan“ in Komen eingekehrt ist, der hat keine Ahnung welche Köstlichkeiten der als „trocken“ genannte Karst zu bieten hat.

Nur wenige Kilometer von der Hochebene des Karstes führen die Straßen vom mittelalterlichen Bergdorf Štanjel talwärts in ein Tal, das eine gottgebene Fruchtbarkeit in üppigem Ausmaß ihr eigen nennen darf: Das Vipavatal. Am Fuße eines mächtigen Gebirges, über dessen Steilhänge im Winter ein Wind rast, über das Tal brüllt, den Karst quert und bei Triest in die Adria tobt: Es ist die Triestiner Bora. Und im Vipavatal drücken sich die Häuser schutzsuchend gegen die Berghänge: Verschone uns oh Wind. Weinstöcke werden gebeutelt, Marillen-, Pfirisch- und Apfelbäume stemmen sich tapfer gegen den Sturm. Es ist, als ob die Bora aus den Reben und Bäumen jede falsche Geschmacksnuance fegt und nur das übrig lässt, was die Weine des Tales so berühmt macht: Die Fruchtigkeit. Es sind Weißweine wie Zelen, Weißburgunder, Grauburgunder und Chardonnay, die von Winzern wie Tilia, Batič oder De Adami so meisterhaft gekeltert werden.

Im feinen Fischrestaurant „Pikol“, wenige Kilometer vor Nova Gorica, erfahren diese Weine mit Carpaccio vom frisch gefangenen Branzin ihre besondere Bedeutung: Sie sind perfekte Speisenbegleiter. Es sind kleine, feine Restaurants wie das „Žeja“, die Gäste aus Nah und Fern anlocken.

Das Vipavatal mit seinen Burgen, die die Grafen von Görz als Bollwerke gegen einfallende Völker errichten ließen, ist touristisch noch ein zartes Pflänzchen, das aber Stück für Stück von Genusstouristen erobert wird. Mit dem „Pri Lojzetu“ im berühmten Schloss Dvorec Zemono zeigt Slowenien, was an kulinarischen Erlebnissen machbar ist. Nicht zum Einkehren alleine, nein es ist ein Restaurant, in dem Speisen und Weine zelebriert werden. Carlo Goldoni hat diesen Platz nicht umsonst, als einen seiner Lieblingsplätze gewählt.

Über Nova Gorica ist die Goriška Brda, das Görzer Hügelland, zu erreichen. Hier zeigt sich die ganze Üppigkeit des Weinlandes Sloweniens. Meri und Zlatko Mavrič waren die ersten Winzer, die es wagten, Gäste über den Wein hinaus zu bewirten. So entstand bei „Belica“ in Medana das erste Hotel des berühmten Weinortes. Winzer wie Klinec, Toroš, Šurek, Bužinel, Dolfo und andere zogen mit Agriturism-Anlagen nach. Das Görzer Hügelland ist bekannt für große Winzerpersönlichkeiten wie Kristančič, Simčič, Šurek, Klinec, Belica, Mavrič. Berühmt die Sektkellerei Bjana, die Linie „Bagueri“ von der Großkellerei Goriška Brda.

Es ist der sanfte Tourismus, dem sich viele Winzer des Görzer Hügellandes verschrieben haben und wenn das so bleibt, dann hat das Gebiet bei Genuss-Touristen noch mehr Zukunft. Dem Qualitätstourismus lehnen sich auch die Wirte an: Keine Großrestaurants mit „touristischen Menüs“, sondern regionale, bodenständige Küche wird geboten. Im Dorf Šmartno zeigt die Osteria „Marica“ wie es geht: hauseigene Weine, Karster Schinken, hausgemachte Salami, Käse aus den Tälern bei Tolmin. Der Sivi Pinot (Grauburgunder), der Rumena Rebula als autochthone Sorte der Region (der gelbe Ribolla), Beli Pinot, Chardonnay und Rotweine wie Refosk und die Cabernet sowie Merlot sind die Weine der Brda. Hohe Qualitäten, auch die Alkoholgrade liegen hoch.

Ähnlich am Meer, Koper, Piran, Portorož: Da spielt sich der Tourismus in anderen Größenordnungen ab. Auch beim Wein. Die Vinag Koper verfügt über einige hundert Hektar Weinland. Der Cabernet Sauvignon dieser Großkellerei gehört aber für mich zu den besten des Landes. Die Region erhält eine immer stärkere Bedeutung für die Olivenöle. Sie sind von einer besonderen Fruchtigkeit und Würze. Bei den Weinen überwiegen sanfte, milde, runde Rotweine und bei den Weißen ist es der Malvazija – ein perfekte Begleiter zu Fischspeisen. Ein Weingut mit besonderen Tröpferl ist wohl Santomas außerhalb von Koper.

Podravje nennt sich das Weingebiet im Norden Sloweniens – angrenzend zur Steiermark. Ein Gebiet das durch die Windischen Büheln oder auch durch die Untersteiermark, Štajerska berühmt geworden ist. Es ist das Weinbaugebiet rund um Maribor/Marburg, an dessen Qualitätsaufbau Erzherzog Johann vor über 150 Jahren maßgeblich Anteil hatte. Winzerpersönlichkeiten wie Valdhuber, Protner, Gaube, das Gut Meranovo, Dveri-Pax, Hlebec, Kogl, Horvat – um hier einige typische Vertreter zu nennen.

Der „Kerner“ ist hier daheim – eine Kreuzung von Trollinger und Riesling – genauso wie der Müller Thurgau, der Muskateller, der Rizling oder auch der Zelen, in Österreich Rotgipfler genannt. Bei den Rotweinen sind es der Blaue Portugieser, Modra Portugalka, der Modra Frankinja, Blaufränkisch und der St. Laurant, Šentlovrenka, die neben Merlot und Cabernet die Gaumen der Genießer erfreuen.

Die Weinregion Podravje (Draugebiet) bietet mit Radgona-Kapela, Jeruzalem-Kog, Ljutomer-Ormož, Prekmurske Gorice und Haloze Weinanbau bis zum Übergang hin zum pannonischen Raum an. Eine gastronomische Vielfalt bieten die Landgasthäuser – da werden Blutwürste, Kübelfleisch, Braten, Eintöpfe, kräftige Suppen genauso geboten wie Bogratsch-Gulasch und die fein-kräftige Nachspeise namens Gibanica. Winzerpersönlichkeiten wie Kupljen und Čurin haben den Qualitätsweinbau geprägt wie die Großkellereien Gornja Radgona oder Jeruzalem-Ormož. Letzter kann

mit ihrem Sivi Pinot international Preise einheimsen und der Goldene Radgona Sekt gehört zu den feinen Tischgesellschaften des Landes. Besondere Erlebnisse bieten die Katakomben der Großkellereien in Marburg und Ptuj. Schier unendlich sind die im Mittalalter entstandenen Weinkeller.

Das Wirtshaus Vračko in Kungota, die Taverna Jeruzalem, der Gasthof Ribic in Ptuj gehören zu den seit Jahren konstant in Qualität und Leistung gebliebenen Wirtshäusern.

Zu einer Besonderheit des Weinbaues in Slowenien gehört schließlich das dritte Weinbaugebiet, namens Posavje, die Saveregion.

Einerseits ist hier Istenič daheim, der Sekt in derartiger Qualität herstellt, dass sein Ruf schon weit über die Grenzen Sloweniens gelangt ist. In dieser Unterregion Bizeljsko Sremič sind Weine wie Blauburgunder Modri Pinot, Blaufränkischer aber auch die autochthone Weißweinrebe Rumeni Plavec zu Hause. Auch der Laški Rizling, der Welschriesling, fühlt sich in dieser Klimazone besonders wohl.

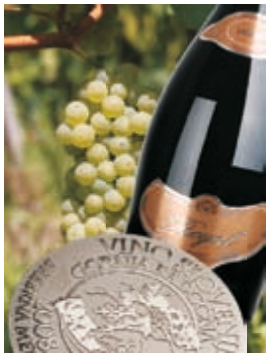
Lehm und Lössblöden prägen schließlich die Weinhänge der Bela Krajina, südöstlich von Ljubljana, südlich der Gorjanci-Hügelkette. Das Weingut Šturm in Metlika dürfte wohl eines der südlichst gelegenen Weingüter der Region sein. Ein Winzer, dessen Sauvignon blanc für köstliche Aufregung sorgt. Es ist die Region des feinen, romantisch am Wasser gelegenen Hotels Otočec, des Landwirtshauses Roman Kapušin in Gradac.

Nicht weit weg von Novo Mesto, in der Dolenjska ist das Anbaugebiet eines Weines mit besonderem Namen: Der Cviček. An den Flüssen Sava und Krka in recht steilen Weinbergen gedeiht diese slowenische Besonderheit. Es ist kein Rot- und auch kein Weißwein, es ist ein Rosé-Wein. Nein, sagen Sie ganz einfach „Zwietschek“ zu ihm. So säurebetont, dass dieser Wein bedenkenlos auch von Diabetikern getrunken werden kann. Ein Wein der zur kräftigen Jause, zum Schmalzbrot und zum fetten Speck passt.

VINAG

www.vinag.si

Vinag, d.d.
Trg svobode 3
2000 Maribor
Tel.: ++386 2 220 81 11
Fax. ++386 2 220 81 30
E-mail: vinag@vinag.si



Podravje/„Land an der Drau"
Kommen Sie auf ein Gläschen!

TYPISCHE WEINSORTEN IM WEINLAND PODRAVJE

- **Sauvignon blanc**
- **Weißburgunder**
- **Grauburgunder - Ruländer**
- **Chardonnay**
- **Gelber Muskateller**
- **Welschriesling**
- **Rheinriesling**
- **Muskat-Ottonel**
- **Gewürztraminer**
- **Grüner Silvaner**
- **Furmint**
- **Bouvier**

Das Weinland Podravje erstreckt sich im Nordosten Sloweniens inmitten malerischer Weinberge. Die Beziehung zwischen den hervorragenden Weinen dieser Region und dem Alltag ihrer Bewohner ist über Jahrhunderte gewachsen. Die Weine sind im gesamten Lebenszyklus der lokalen Bevölkerung präsent: Sie gehören zu allen großen Festen im Jahreszyklus genauso wie zum Arbeitsalltag, zum Feierabend, zu allen geselligen Ereignissen und fehlen auch nicht bei traurigen Anlässen. Wenn von den Erscheinungsformen und charakteristischen Merkmalen der Weinkultur in Podravje die Rede ist, so wird meist an erster Stelle die älteste noch wachsende Weinrebe der Welt genannt, die sich in Maribor am Ufer der Drau emporrankt und bereits seit über vierhundert Jahren Früchte trägt. An zweiter Stelle folgt der „klopotec" (dt. „Klapotetz"), das hölzerne Windinstrument, dessen Melodien das Reifen der Trauben „einläutet" und den Beginn der Weinlese anzeigt. Die ursprüngliche „Heimat" des „Klapotetz" liegt in Podravje, wo man zwei verschiedene Arten dieser Windräder kennt, die unter anderem lästige Vögel davon abhalten sollen, die süßen Traubenbeeren zu verzehren. Und drittens schließlich sollte nicht unerwähnt bleiben, dass Podravje auch ein Land der Mehlspeisen ist: zahlreiche Kuchen und kunstvoll geflochtene Brotarten schmücken bis heute jede festliche Tafel nach Abschluss der Feldarbeiten oder bei fröhlichen Festen und Feierlichkeiten wie etwa einer kirchlichen Hochzeit, wo die Braut, der Bräutigam und der Priester vor dem Altar mit Johanniswein anstoßen. Der Beginn eines gemeinsamen Lebens, der Ursprung einer neuen Generation... Und immer begleitet auch der Wein die Menschen auf derartigen Lebensreisen!

Hand aufs Herz: Vor fünfzehn, zwanzig Jahre hätte niemand dem Weinland Podravje den 1. Platz unter den Weinbaugebieten Sloweniens streitig gemacht. Viele der Winzer waren dermaßen von ihrem Erfolg geblendet, dass sie es verabsäumten mitzuverfolgen, was rund um sie – auf slowenischen und ausländischen Weinbühnen – geschah. In der Folge wurden sie von den Winzern des Küstengebiets, die auch von den benachbarten italienischen Winemakern inspiriert wurden, überholt. Vor einigen Jahren kam dann das böse Erwachen und seither erobern die slowenischen Steirer stramm und beharrlich ihre einstigen Positionen zurück, was letztendlich allen zugute kommt. Seit langem schon ist bekannt, dass Podravje Lagen besitzt, die sich mit den besten der Welt messen können. So zum Beispiel die Burgunderlagen, die sich auf derselben geographischen Breite wie das Burgund befinden. Mit dem Prestigetitel MW (Master of Wine) ausgestattete Spezialisten und Berater sahen sich im Weinbaugebiet Ljutomer-Ormož um und kamen bald zu dem Schluss, dass das nordöstliche Slowenien über ein ungenütztes Weinbaupotential verfügt. Würde man es voll ausschöpfen, könnte sich dieses Gebiet mit dem benachbarten Österreich oder dem entfernten Neuseeland, die den Maßstab für frische und erkennbare weiße Sortenweine festlegen, durchaus messen. Klima und Boden in diesem Teil Sloweniens sind wie geschaffen für

Der Überholspur

Jože Rozman

solche Weine. Rotweinsorten gibt es zurzeit nur wenige, darunter eher nördliche Sorten. Spätburgunder, Blaufränkisch und Zweigelt nehmen ihre einstige Vormachtstellung wieder ein, obwohl es einige Winzer auch mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Syrah aus dem Mittelmeerraum versuchen. Die Atmosphäre wird unvermeidlich wärmer.

Das Weinland Podravje holt jetzt im Eiltempo das Versäumte nach. Bevor wir uns den Details widmen, sollten wir uns innerhalb von Podravje zunächst das Gebiet der Štajerska Slovenija (die slowenische Steiermark) näher ansehen. Einst hatte dieses Land sieben Weinregionen, im Jahr 2006 wurden sechs davon unter dem gemeinsamen Namen Štajerska Slovenija zusammengefasst. Aus den ehemaligen Weinregionen wurden Weinbaugebiete. Da sich ihre Größe und Bedeutung jedoch nicht änderten, wurden diese Weinbaugebiete in der vorliegenden Publikation gleich wie andere Weinbaugebiete behandelt. Von den einstigen sieben Weinregionen hat nur eine, die nordöstlichste – Prekmurje – ihren Status behalten. Dieser Zusammenschluss dient der besseren Erkennbarkeit der Weine und soll dabei helfen, sie erfolgreich zu vermarkten. Die verschiedenen Sorten konnten zu Markenweinen vereinigt werden, was zuvor nicht möglich war. Wichtige Voraussetzungen für den Durchbruch auf dem Markt – besonders im Ausland – sind entsprechende Mengen und natürlich entsprechende Qualität.

Und gerade in diesem Bereich sind **die Weingüter der Štajerska Slovenija** – die großen wie auch die kleinen – immer erfolgreicher. Verus vinogradi etwa (siehe Liste S. 25) ist ein kleiner, junger Betrieb, der von drei befreundeten engagierten Winzern geführt wird. Im Oktober 2009 hat die angesehene Weinkritikerin Jancis Robinson in der Financial Times ihren Gelben Muskateller 2008 immerhin einer Empfehlung Wert empfunden. Eine solche Anerkennung blieb natürlich bei den verwöhnten, britischen Weinkennern nicht unbeachtet. Einen Monat später hat dann das prominente und einflussreiche Londoner Magazin Decanter den Furmint 2008 unter den Weinen des Monats aufgelistet. Zwar unter dem besser bekannten ungarischen Namen Furmint (slowenisch Šipon), aber immerhin. Auf so etwas hat Štajerska Slovenija schon lange gewartet. Man brauchte diese Art von Anerkennung für den Šipon. Der alljährlich im Juli auf Schloss Jeruzalem stattfindende Salon der Weine aus Prlekija stellte sich in den letzten Jahren die Frage, welche Sorte am erkennbarsten die steirischen Weine bzw. das steirische Terroir im Ausland vertreten könnte. Man dachte zunächst an den Sauvignon blanc, dann an den Rheinriesling... Doch wozu – fragte man sich schließlich – dorthin drängen, wo alle anderen bereits sind? Der Furmint (Šipon) ist von all diesen Rebsorten der am meisten slowenische. Er ist wie prädestiniert dafür, die Botschaft der Region Štajerska zu überbringen. Er trägt Boden, Klima und Temperament der Menschen in sich, und genau das ist es doch, wonach die verwöhnte Weinwelt sucht. Davon sollte man sich selbst ein Bild machen und nicht allein nur jene Winzer aufsuchen, die in dieser Publikation angeführt sind.

Auch die großen Weingüter der Untersteiermark erleben einen Neubeginn. Es besteht die begründete Hoffnung, dass auch die schlafende Schönheit – der berühmte Weinkeller Vinag klet – im Zentrum von Maribor (Siehe S. 29) erwacht und mit den 300 ha Weingärten in ihrem Besitz den gleichen Weg einschlagen wird. Maribor ist eine Stadt, wo die Reben von den umliegenden Hügeln Kalvarija, Mestni vrh, Piramida und Meljski hrib, wortwörtlich in die Straßen und Gassen hineinwachsen. Der Weinkeller Ptujska klet (Weinbaugebiet Haloze) hat mit der Bestellung des jungen, ambitionierten Önologen Bojan Kobal bereits vor einigen Jahren ein deutliches Zeichen gesetzt: frische, erkennbare und reintönige Sortenweine, als würde man in eine Traubenbeere beißen, jedoch mit vollmundigem Abgang. Steirisch, versteht sich. Erfolg hat man dort übrigens auch mit körperreichen und reiferen Weinen sowie mit Prädikatsweinen. Ihr süßer Welschriesling Pullus 2008 hat im Jahr 2009 bei der größten amerikanischen Weinbewertung in San Francisco sämtliche

Leon Gjerkeš

Weinkeller Radgonske gorice

Konkurrenten übertroffen und erhielt den höchsten Preis „Best of Show". Dieser Wein hat bei Blindverkostungen in Ljubljana, Gornja Radgona, Wien, London usw. so viele Preise mit nach Hause gebracht, dass sie schwer zu zählen sind. Einen ähnlichen Weg schlägt das große Weingut Jeruzalem Ormož (Weinbaugebiet Ljutomer-Ormož) ein, dem sich auch ein kleinerer Betrieb aus Ljutomer angeschlossen hat, und bietet einem jungen, weitgereisten Önologen die Chance, sich zu beweisen. Mitja Herga ist angetreten, seine Auslandserfahrungen – insbesondere Neuseeland – praktisch umzusetzen. Ähnliches gilt für Zlati Grič aus dem Weinbaugebiet Maribor, wo im Jahr 2009 einer der modernsten Weinkeller in diesem Teil Europas erbaut wurde. Der Keller liegt zur Gänze unter der Erde und befindet sich mitten in den Weingärten, die von einem Golfplatz umgeben sind. In Hügellage thront ein Maierhof mit neu gestalteten Appartements. Einen schöneren Ort können Weintouristen sich kaum wünschen.

Das Weingut Kapela im Weinbaugebiet Radgona-Kapela erlebte ebenfalls eine Wende zum Besseren bedingt durch eine weltoffene Haltung und ein neues Erscheinungsbild. Die im gleichen Weinbaugebiet gelegenen Betriebe der Radgonske gorice lassen sich ihre Position als führende Schaumweinproduzenten nicht streitig machen, obwohl man dort auch mit anderen Produkten Erfolg hat. Ihr nächster Nachbar ist Danilo Steyer, der unter anderem auch einen ampelographischen Garten mit zahlreichen heimischen und ausländischen, auch vergessenen Sorten, besitzt und sich als Haus des Gewürztraminers profiliert. Das kommt nicht von ungefähr, denn es gelingt ihm wie keinem anderen, die volle Pracht des Traminers im richtigen Maß einzufangen – sei es als trockenen Barriquewein oder als verführerischen Prädikatswein. In dieser Liga spielt auch Jurij Brumec aus Lopoglav bei Loče im Weinbaugebiet Maribor mit (Er steht nicht auf der Liste, deshalb: jurij_vinum@hotmail.com). Für seine Trockenbeerenauslese des Welschriesling 2006 erhielt er beim Londoner Wettbewerb

Vina Gjerkeš
www.vina-gjerkes.com

Erich Krutzler - Marof

Decanter World Wine Awards 2009 die regionale Trophäe, das heißt, die höchste Auszeichnung aller slowenischen Weine.

Wer ein echter Sauvignonliebhaber ist, kommt um Haloze nicht herum. Natürlich gibt es dort auch andere Weine, aber die Sauvignons, von den trockenen bis zu den süßeren, sind hier ein Traum. So wie auch die Freundlichkeit und Gastfreundschaft der Bewohner. Ob zu Fuß oder mit dem Fahrrad – vielleicht auch mit dem Auto – für diese Gegend sollte man sich in jedem Fall Zeit nehmen. Die Uhren gehen hier anders. Die Leute von Haloze meinen, dass es niemals so eilt, dass man nicht einen Moment lang die Arbeit bei Seite legen und mit Wande-

rern einige Worte wechseln könnte. Sie tun das tatsächlich, schenken ihren Gästen ein Glas Wein ein und rasten ein wenig im kühlen Schatten eines nahen Baumes. Wer dazu auch noch Wasser angeboten bekommt, ist ganz besonders herzlich willkommen. Wein gab es in Haloze immer im Überfluss, an Wasser mangelte es stets. Das ist heute nicht mehr so, also kann man sich getrost dem Wein zuwenden. Die Natur ist in Haloze weitgehend unberührt und der Bio-Gedanke setzt sich in den Weingärten der Region Štajerska immer öfter durch. Srečko Šumenjak (Weinbaugebiet Maribor), ein alter Bekannter unter den Decanter-Preisträgern, bietet immer mehr Weinsorten aus ökologischem Anbau an. Aci Urbajs (Weinbaugebiet Šmarje-Virštanj) ist bisher der einzige slowenische Winzer, der berechtigt ist, die Marke Demeter, die höchste und anspruchvollste Stufe der biodynamischen Landwirtschaft, zu führen.
Einen ähnlichen Aufschwung erlebte und erlebt **die Weinanbau von Prekmurje**. Mit der Bestellung von Erich Krutzler zum Chefönologen des neuen Weingutes Marof in Mačkovci, setzte die Gruppe Panvita einen entscheidenden Schritt nach vorn. Krutzler stammt aus dem Burgenland, und brachte Wissen und Erfahrungen mit. Von Anfang an nahm er die Arbeit in den Weingärten von Prekmurje sehr ernst, studierte die Böden und Lagen und entwarf auf Basis dessen drei Weinlinien, die einfachere Weine aus den jungen Weingärten bis zu komplizierten Weinen aus den älteren Weingärten und den besten Lagen umfassen. Die Erfolge – Nennungen im Decanter und anderen Fachmagazinen – bestätigen, dass die Richtung stimmt. Krutzler ebnete dem Weinbau von Prekmurje neue Wege und motivierte gleichgesinnte slowenische Winzer, das Potential der Böden voll auszuschöpfen. Auch hier nicht ohne Erfolg: Der junge Egon Krampač (nicht auf der Liste, deshalb: krampac.egon@siol.net) aus Gornja Bistrica pri Črenšovcih wurde beim zentralslowenischen Weinfestival im November 2009 in Ljubljana zum „Aufgehenden Weinstern" ernannt; die noch jüngere Jasmina Passero vom Weingut Lipič-Passero (www.passero.si) in Tešanovci pri Moravskih Toplicah erhielt den Ehrentitel „viel versprechende junge Kellermeisterin". Was will man mehr?

Im Herzen des berühmten steirischen Weinbaugebietes Svečina und in der Nähe der österreichischen Staatsgrenze werden von unserer Familie ausgezeichnete Weine angebaut und gepflegt.

Die Weine zeichnet deren Frische und Fruchtigkeit aus. Überzeugen Sie sich selbst, und die Weine werden sie überzeugen.

Alojzij und Klavdija GAUBE, Špičnik 17, 2201 Zg. Kungota, Slovenija
Tel.:+386 2 65 63 511, Fax.: +386 2 65 63 510, Handy: +386 41 747 151
vinarstvo.gaube@siol.net

Weinregion Prekmurje

Von Goričko bis Lendavske gorice

Goričko und Lendavske gorice zählen zu den schönsten Weinbaugebieten Sloweniens. Auf malerischen Hügeln gedeihen Welschriesling, Sauvignon blanc, Chardonnay und Rheinriesling, aber auch Grüner Silvaner, Kerner, Gelber Muskateller und Traminer. Charakteristisch sind Weine mit ausgeprägtem Sortenbukett, viele davon werden offen verkauft.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Bosman - Ein reich verziertes Ritualbrot, das einst ein Pflichtgeschenk an die Braut, das Neugeborene oder den Täufling war. Es ist mit mehreren Arten von Teigzöpfen, diversem Teigschmuck und Papierblumen geschmückt.

Vrtanek - Typischer, aus Teigzöpfen geflochtener Brotlaib, der zum Abschluss von Feldarbeiten (z.B. als Geschenk an die Mäher) oder anlässlich verschiedener Feiertage zubereitet wurde. Heute bildet der Vrtanek einen bedeutenden Teil des kulinarischen Angebots bei festlichen Essen oder Empfängen.

Ocvirkove pogačice (Grammelpogatscherln) - Auch „fónke", „fánke" oder „fánkice" genannt, sind heute noch ein allgemein verbreitetes Gericht, das bei Festessen, Empfängen und Feierlichkeiten in Prekmurje gerne gereicht wird. Sowohl von der Größe als auch vom Geschmack her harmonieren die Ocvirkove pogačice sehr gut mit den Weinen der Region.

Bujta repa - Eine kulinarische Besonderheit, die eng mit der Hausschlachtung verbunden und ein unentbehrlicher Bestandteil des Mittags- oder Abendessens ist. Bujta (vom Verb „ubiti" - töten) repa ist also ein Gericht, das am Schlachttag serviert wird. Es wird aus weißen Rüben, Teilen des Kopfes, Nackens und der Haut des Schweines mit eingekochtem Hirsenbrei zubereitet. Hinzukommen „Einbrenn" („Mehlschwitze") sowie verschiedene Gewürze. Das

Gericht kann allein genossen werden, besser bekannt ist es jedoch als Beilage zu Buchweizen-, oder Hirsenblutwurst, zu Schweinsbraten und anderen Fleischgerichten.

Dödöli - Sterz aus Kartoffeln und weißem griffigem Mehl, das mit Fett, Zwiebeln und Grammeln (Speckgrieben) angeröstet und mit Sauerrahm abgeschmeckt wird. Dödöli ist ein hervorragendes eigenständiges Gericht, dient aber auch als Beilage zu Fleischgerichten.

Makovi külinji - Teigfleckerln, in Salzwasser gekocht, mit Sauerrahm vermischt und mit Mohn bestreut.

Prekmurske koline und Prekmurska šunka (Würste und Schinken von Prekmurje) - viele der traditionellen Fleischprodukte, die in Prekmurje am Schlachttag hergestellt wurden, gibt es bis heute auf dem Speiseplan der Region. Je nach Zusammensetzung der Fülle unterscheidet man mehrere Arten von Produkten: Neben den Buchweizen- und Hirsewürsten gibt es noch die Weißwürste und die Blutwürste, die mit Innereien, Fleischstücken und Gewürzen gefüllt werden. Besondere Aufmerksamkeit wird der Trocknung und Reifung der Schweinekeulen gewidmet. Die jahrhundertelange Erfahrung mit dieser Art von Konservierung führte dazu, dass der Schinken von Prekmurje („prekmurska šunka") heute zu den Lebensmitteln mit geschützter Ursprungsbezeichnung gehört.

Prekmurski bograč - Prekmurje ist jener Landstrich Sloweniens, der bis 1919 unter ungarischer Verwaltung war. Aufgrund dieser Tatsache finden sich auch heute noch einige Einflüsse des Nachbarlandes in der Gastronomie. Erwähnenswert ist neben „bograč" auch das „bograč gulaš", benannt nach dem Gefäß, in dem die ungarischen Hirten diesen Fleischeintopf einst gekocht haben. Das heutige „bograč gulaš" besteht aus drei Sorten Fleisch sowie Kartoffeln, Paprika, Gewürzen und Pilzen. Seit dem 19. Jahrhundert entwickelte es sich ständig weiter. Unter den Bewohnern von Prekmurje lebt die Tradition der Zubereitung des „bograč gulaš" im traditionellen Kupferkessel weiter, und es werden auch Wettbewerbe im bograč-Kochen organisiert.

Repni retaš - Bezeichnet einen Strudel mit einer Fülle aus weißen Rüben, der in manchen Ortschaften heute noch als traditionelles Weihnachtsgericht aufgetischt wird.

Prekmurska gibanica - Wahrscheinlich die bekannteste slowenische Süßspeise, hergestellt aus gezogenem Strudelteig, gefüllt mit Mohn, Topfen, Nüssen und Äpfeln. Diese festliche Süßspeise hat ihren Ursprung in der für den pannonischen Teil Sloweniens typischen Kuchenkultur und ist heute eine geschützte Bezeichnung. Vor der allgemeinen Verwendung von Zucker wurde die gibanica mit Honig gesüßt.

UNTERKÜNFTE

Weinstraße von Lendava

Haus des Weines Cuk
(Siehe auch Winzer und Weinkeller)
Cuk Ludvik
Lendavske gorice 217
9220 Lendava
M:+386 (0)31 467 990
hisa.vina.cuk@siol.net
www. hisa-vina-cuk.si

Hadik
Ščernjavič Ivan
Lendavske Gorice 144
9220 Lendava
M: +386 (0)41 728 015
te-kro@siol.net

Weinstraße Goričko

Ferenovci
Marjeta Kous Ivanič
Krašči 23
9261 Cankova
T: +386 (0)2 540 15 51

Grah
Danijela Bedoke
Otovci 17
9202 Mačkovci
T: +386 (0)2 551 10 72
M: +386 (0)41 520 847
izl.kmetija@volja.net

Zelko
Slavka Zelko
Pečarovci 90
9202 Mačkovci
T: +386 (0)2 551 13 18
+386 (0)2 551 11 18
kmeckiturizem.zelko@volja.net

Tremel
Branko Tremel
Bokrači 28
9201 Puconci
T: +386 (0)2 545 10 17

Weinausschank Urisk
Urisk Sigfrid
Dobrovnik 204b
9223 Dobrovnik
T: +386 (0)2 579 90 26
M: +386 (0)41 411 714
urisk@siol.net
www.urisk.si

Weinausschank Vinarium
Franc Puhan
Bogojina 9a
9222 Bogojina
M: +386 (0)41 419 087

WINZER UND WEINKELLER

Anton Nemec
Nuskova 31, 9262 Rogašovci
T: +386 (0)2 557 12 30
M: + 386 (0)40 854 442

Emil Laslo
Dobrovnik 273a, 9223 Dobrovnik
T: +386 (0)2 579 90 06

Franc Zelko
Pečarovci 90, 9202 Mačkovci
T: +386 (0)2 551 11 18
M: +386 (0)31 224 189

Haus des Weines Cuk
Lendavske gorice 248, 9220 Lendava
T: +386 (0)2 577 34 26
M: +386 (0)31 467 990
hisa.vina.cuk@siol.net
www.hisa-vina-cuk.si

Jože Puhan
Bogojina 311, 9222 Bogojina
T: +386 (0)2 547 13 51
M: +386 (0)31 703 605
+ 386 (0)41 637 242

Panvita Marof, d. o. o.
Mačkovci 35, 9202 Mačkovci
T: +386 (0)2 530 36 24
info@panvita.si
www.marof.eu

Touristischer Bauernhof
Janez Erniša
Suhi Vrh 103, 9208 Fokovci
T: +386 (0)2 548 18 59

Vina Gjerkeš, Leon Gjerkeš
Fikšinci 49, 9262 Rogašovci
T: +386 (0)2 55 88 620
M: + 386 (0)41 623 125
info@vina-gjerkes.com
www.vina-gjerkes.com

Weinausschank Urisk
Dobrovnik 204b, 9223 Dobrovnik
T: +386 (0)2 579 90 26
M: + 386 (0)41 411 714
urisk@siol.net

Vinovak, Ernest Novak
Vaneča 15c, 9201 Puconci
M: +386 (0)31 703 607
ernest.novak@siol.net

Weinbaugebiet Radgona-Kapela

Es perlt im Glas und der Blick reicht bis nach Budapest...

Radgonsko-Kapelske gorice, das Hügelland rund um die Städte Gornja Radgona und Kapela, ist die Wiege der Weinsorte Bouvier (Radgonska ranina), die hier zu Beginn des 20. Jh. entdeckt wurde und die sich hervorragend für Prädikatsweine eignet. Der erste „Ritter" dieser Weinberge ist unangefochten der Traminer, aus welchem die Winzer hier einen einzigartigen, aromatischen Wein keltern. In der Sammlung der hochwertigen Sortenweine befinden sich weiters noch: Rheinriesling, Welschriesling, Sauvignon blanc und Grauburgunder. Eine Besonderheit ist der Verschnittwein Janževec. Der „von der Sonne verwöhnte" Janževec ist so beliebt, dass davon jedes Jahr an die zwei Millionen Flaschen abgefüllt werden. Das Weinbaugebiet Radgona-Kapela rühmt sich auch, den ältesten Champagnerkeller Sloweniens vorweisen zu können. Seit 1852 bereits wird hier nach der klassischen Champagnermethode (methode champenoise) der Schaumwein „Zlata radgonska penina" hergestellt, um den sich zahlreiche prickelnde Legenden ranken.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Slivova juha (Pflaumensuppe) – Eine der zahllosen Milchsuppen mit frischen oder getrockneten Pflaumen. Gilt als erfrischende Sommermahlzeit.

Sireki – Ähnlich wie in Prlekija werden auch in Slovenske gorice die sirek („kleinen Käse") zubereitet. Es sind kleine Kegel aus Topfen, Salz, gemahlenem Paprika und Kümmel, die im Ofen oder an der Sonne getrocknet werden. Die pikanten sirek sind schmackhafte Häppchen, die gut zu Weißwein mit Brot passen.

UNTERKÜNFTE

Borko, Danijela Borko
Črešnjevci 9
9250 Gornja Radgona
T: +386 (0)2 561 13 79
M: +386 (0)41 730 093

Firbas, Alojz Firbas
Cogetinci 60
2236 Cerkvenjak
T: +386 (0)2 703 50 90
M: +386 (0)41 746 174
firbas@siol.net
www.firbas.com

Roškar
Anton Roškar
Lastomerci 25
9250 Gorna Radgona
T: +386 (0)2 564 9575
E: kralj.roskar@siol.net

Vinotoč Belak
Gregor Belak
Paričnjak 17a
9252 Radenci
M: +386 (0)41 655 356

Vinotoč Kupljen
Franc Kupljen
Okoslavci 2a
9244 Sv. Jurij ob Ščavnici
T: +386 (0)2 568 90 73
M: +386 (0)41 685 178

WINZER UND WEINKELLER

Anton Belak
Paričjak 17a, 9252 Radenci
T: +386 (0)2 565 15 92
M: +386 (0)31 812 239

Danijela Borko
Črešnjevci 9, 9250 Gornja Radgona
T: +386 (0)2 561 13 79
M: +386 (0)41 730 093

Franc Kupljen
Okoslavci 2a, 9244 Sv. Jurij ob Ščavnici
T: +386 (0)2 568 90 73
M: +386 (0)41 685 178
kupljen.franc@volja.net
www.kupljen.si

Frangeževa penina
Jernej Frangež
Prežihova 10, 9250 Gornja Radgona
M: +386 (0)41 716 527
jernej.frangez@siol.net

Weinkeller Kapela
Paričjak 22a, 9252 Radenci
T: +386 (0)2 520 42 50
+386 (0)2 520 42 55
kapela.klet@siol.net
www.kapela.si

Milan Senekovič
Lomanoše 25, 9250 Gornja Radgona
T: +386 (0)2 561 19 62

Radgonske gorice
Jurkovičeva 15, 9252 Radenci
T: +386 (0)2 564 85 10
F: +386 (0)2 561 10 39
www.radgonske-gorice.si

Vina Steyer
Plitvica 10, 9253 Apače
T: +386 (0)2 569 14 66
M: +386 (0)41 768 026
steyer.vina@siol.net
www.steyer.si

Weinanbau Kocuvan
Sovjak 30, 9244 Sv. Jurij ob Ščavnici
T: +386 (0)2 568 10 17
M: +386 (0)51 207 468
info@avos.si
www.avos.si

Weinanbau Vladimir Kupljen
Okoslavci 6
9244 Sv. Jurij Ob Ščavnici
T: +386 (0)2 568 90 73
M: +386 (0)41 685 178

Weinbaugebiet Ljutomer-Ormož

Das Lied vom Klapotetz

Die Weinberge im Weinbaugebiet Ljutomer-Ormož weisen eine so unterschiedliche Bodenbeschaffenheit auf, dass die Winzer rund um die Ortschaft Jeruzalem jeder Weinsorte ideale Wachstumsbedingungen bieten können. Der Ort Železne Dveri eignet sich hervorragend für Furmint, Chardonnay, Welschriesling und Gelben Muskateller. Slemenasti Slamnjak, mit den südwestlich orientierten Weinbergen, ist der Geburtsort des weltbekannten Welschriesling (Laški rizling). Im Ort Rinčetova Graba genießt man neben Ausblicken nach Österreich und Ungarn auch den Muskat-Ottonel, Welschriesling und Chardonnay. Nunska Graba mit seinem „Archivkeller" ist bekannt für Sauvignon blanc, Rheinriesling, Chardonnay und Furmint. In Gresovščak findet man neben Traminer und Grauburgunder auch den anspruchsvollen und aromatischen Gelben Muskateller. In Radomerščak machen die Rheinrieslinge, in Cerovec der Grauburgunder und in Svetinje der Weißburgunder der Sonne schöne Augen; auf dem Vinski vrh wachsen die besten Rheinriesling-Spätlesen und in Strmec die Spätlesen aus Welschriesling. Ormož und Umgebung begründet seinen

exzellenten Ruf als Weinregion auf Traminer, Welsch- und Rheinriesling, Furmint, Sauvignon, Weißburgunder und Chardonnay. Aufgrund vieler sonniger Tage sind hier Prädikatsweine – Auslesen, Beerenauslesen und Eisweine – keine Seltenheit. In Litmerk und Kogl gedeiht der sensible Muskat-Ottonel. Neben den zwischen Lahonščak und Sveti Tomaž gelegeneren kleineren Weingütern befindet sich in Ormož auch noch ein moderner Weinkeller, wo anspruchsvolle Weiß- und Schaumweine produziert werden.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Prleška tünka – Eine hochwertige und geschützte Spezialität auf Basis ausgewählter Stücke vom Schwein. Das Fleisch wird zuerst gesalzen, danach kurz angebraten, in Holzbottiche gelegt und mit „Verhackertem" luftdicht verschlossen. So behält es die Farbe und bleibt saftig und aromatisch. Wenn man das Weinbaugebiet Ljutomer-Ormož besucht und die Prleška tünka nicht gekostet hat, heißt das eigentlich, dass man niemals dort gewesen sei.

Prleške murke – Erfrischende Kaltspeise in der Zeit der größten Sommerhitze, hergestellt aus geriebenen frischen Gurken, saurer Milch, Sauerrahm, Gewürzen und Schmalz.

Ajdov krapec – Dieser köstliche Kuchen besteht aus einer dünnen Schicht Buchweizenteig, belegt mit Topfen und Sauerrahm.

Prleška gibánca oder gibanica – Süßspeise aus mehreren Schichten gezogenen Strudelteigs, gefüllt mit Topfen, Eiern, Sauerrahm und in letzter Zeit immer öfter auch mit Rosinen.

UNTERKÜNFTE

Bogša
Viktorija Bogša
Litmerk 15b
2270 Ormož
T: +386 (0)2 740 16 03

Sonja Ozmec
Senešci 83
2274 Velika Nedelja
T: +386 (0)2 713 61 50
M: +386 (0)31 554 490
ozmec.mitja@siol.net
www.ozmecgsm.com

Na koncu vasi
Suzana Kolbl
Cven 48c
9240 Ljutomer
T: +386 (0)2 584 98 76
M: +386 (0)41 340 589
turizemnakmetiji@gmail.com
www.nakoncuvasi.si
www.turizemnakmetiji.si

Fank -Ozmec
Vili-Martin Ozmec
Slamnjak 33
9240 Ljutomer
T: 5+386 (0)2 84 9 666
www.frank-ozmec.com

Stari hrast
Marijan Pihlar
Radomerje 3
9240 Ljutomer
T: +386 (0)2 584 89 80
M: +386 (0)41 772 432
info@starihrast.com

Belec
Milan Belec
Železne Dveri 9
9240 Ljutomer
T: +386 (0)2 584 99 84
www.belec-unikat.si

Hlebec
Milan Hlebec
Kog 108
2276 Kog
T: +386 (0)2 713 70 60
M: +386 (0)31 867 464,
+386 (0)41 689 229
tkhlebec@siol.net
www.hlebec-kog.net

Puklavec
Frančišek Puklavec
Zasavci 21
2275 Miklavž pri Ormožu
M: +386 (0)41 916 343
+386 (0)31 868 908
puklavecb@volja.net

WINZER UND WEINKELLER

Emil Trop
Lahonci 36a, 2259 Ivanjkovci
T: +386 (0)2 719 42 42

Jeruzalem Ormož
Kolodvorska 11, 2270 Ormož
T: +386 (0)2 741 57 00
info@jeruzalem-ormoz.si
www.jeruzalem-ormoz.si

Kogl
Velika Nedelja 23
2274 Velika Nedelja
T: +386 (0)2 713 60 60
info@kogl.net
www.kogl.net

PRA-VinO, Čurin-Prapotnik
Kog 14-15, 2276 Kog
T: +386 (0)2 713 70 23
M: +386 (0)41 329 429
www.pra-vino.si

Verus vinogradi
Hardek 34a, 2270 Ormož
T: +386 (0)2.741 54 40
info@verusvino.com
www.verusvino.com

Vino Krajnc
Lahonci 50
2259 Ivanjkovci
T: +386 (0)2 719 41 26
M: +386 (0)41 518 285
info@vinokrajnc.com
www.vinokrajnc.com

Vino Kupljen - Jeruzalem
Mihalovci 59, 2259 Ivanjkovci
T: +386 (0)2 719 41 28
M: +386 (0)41 635 471
kupljen@volja.net
www.vino-kupljen.com

Weinanbau Krainz
Ilovci 30, 9240 Ljutomer
M: +386 (0)51 424 587
vino.krainz@gmail.com
www.luttenberger.eu

Weinhaus Püklavec
Zasavci 21, 2275 Miklavž pri Ormožu
M: +386 (0)41 916 343
puklavecv@volja.net

Weinkeller Miro
Jastrebci 36, 2276 Kog
M: +386 (0)41 474 935
miro.munda@email.si
www.slovino.com/mirovino

Weinbaugebiet Srednje Slovenske gorice

Spitzenweine in Ptuj, der ältesten Stadt Sloweniens

Die Weinberge der Slovenske gorice (Windische Bühel) sind eine Sehenswürdigkeit an sich – von Juršinski vrh, mit dem Keller Otto Herbersteins, bis zum Mestni vrh in Ptuj und Zavrh, wo bis zum Ende des 2. Weltkrieges die Winzer die Weingärten der Bürger aus den umliegenden Städten pflegten. Hier gedeihen neben den autochtonen Sorten Furmint und Bouvier andere edle Weißweinreben wie Welsch- und Rheinriesling, Grüner Sylvaner, Grau- und Weißburgunder, Gelber Muskateller, Kerner und Traminer. In den mittleren Slovenske gorice herrschen ausgezeichnete Bedingungen für Prädikatsweine und so genannte „Archivweine", die im Stadtweinkeller von Ptuj (Ptujska klet) gelagert werden.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Kipjena gibanca oder kvasenica – Einst war dies das Hauptgericht bei Feld- oder Winzerarbeiten, am köstlichsten ist dieser Kuchen aus Hefeteig unmittelbar nach dem Backen, also noch warm.

UNTERKÜNFTE

Slaničevi
Milena Slanič
Žikarce 37
2242 Zg. Korena
T: +386 (0)2 682 73 31

Pri Kapeli
Mojca Druzovič
Drbetinci 26
2255 Vitomarci
T: +386 (0)2 757 54 11
M: +386 (0)31 728 941
+386 (0)41 728 941
prikapeli@siol.net

Druzovič
Marta Druzovič
Drbetinci 47
2255 Vitomarci
T: +386 (0)2 757 93 36
M: +386 (0)41 730 835

WINZER UND WEINKELLER

Ausflugsbauernhof mit Weinberg
Marjan Lovrec
Jiršovci 24, 2253 Destrnik
T: +386 (0)2 753 31 11
M: +386 (0)31 619 549

Touristischer Bauernhof mit Weinber
Pri Kapeli, Mojca in Marjan Druzovič
Drbetinci 26, 2255 Vitomarci
T: +386 (0)2 757 54 11
M: +386 (0)31 728 941
prikapeli@siol.net

Weine Sisi, Janez in Simon Druzovič
Drbetinci 13, 2255 Vitomarci
T: +386 (0)2 757 53 11
M: +386 (0) 41 985 945

Weine – Weinausschank Širec
Silva in Marjan Širec
Krčevina pri Vurbergu 76a, 2250 Ptuj
T: +386 (0)2 751 31 81
M: +386 (0)41 220 464

Weinanbau Rebernišek
Andrej Rebernišek
Mestni vrh 42b, 2250 Ptuj
T: +386 (0)2 751 55 51
M: +386 (0)31 688 841

Weinanbau Šuman, Radovan Šuman
Zavrh 90a, 2232 Voličina
T: +386 (0)2 720 84 60
M: +386 (0)41 645 420

Weinanbau Vršič – Vina Bakus
Anica in Stanko Vršič
Zagorci 67a, 2256 Juršinci
T: +386 (0)2 758 13 51
M: +386 (0)51 605 805

Weinanbau und Gastronomie Slekovec
Marija in Miroslav Slekovec
Mala Nedelja 22, 9243 Mala Nedelja
T: +386 (0)2 586 10 03
M: +386 (0)41 346 662

Weinanbau und Weinproduktion
Marko Toplak
Juršinci 21, 2256 Juršinci
T:+386 (0)2 758 00 51
M: +386 (0)31 659 557

Weinausschank und Weinanbau RM
Sebastjan Rojs
Selce 13, 2232 Voličina
T: +386 (0)2 682 77 21
M: +386 (0)40 797 130

Weinbaugebiet Maribor

Die älteste Weinrebe der Welt

Rund um Maribor, das zu den größten slowenischen Weinbaugebieten zählt, wird überwiegend Welschriesling (Laški rizling) angebaut. Dieser Wein erlangte aufgrund vorteilhafter natürlicher Bedingungen Spitzenqualität und geht bei Blindverkostungen immer wieder als Sieger hervor. Günstige Bodenverhältnisse und vorwiegend sonnige Lagen behagen aber auch dem Rheinriesling und dem Chardonnay auf den Hügeln Kalvarija und Piramida, in Malečnik, Vodole und Celestrina. Der Ruländer und der Grüne Silvaner wiederum gedeihen auf Meljski hrib und der Gelbe Muskateller rund um die Ortschaft Kamnica. Obwohl heutzutage vor allem Weißweinsorten geschätzt werden, ist die „Königin" im Weinland Maribor die 400 Jahre alte Weinrebe an der Drau, der die Stadt zweimal pro Jahr – beim Schnitt und bei der Lese – mit einem Fest die Ehre erweist.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Štajerska kisla juha – Diese saure Suppe, die am Schlachttag einst aus den Schweinsohren, -schwänzen und -haxen gekocht und mit Wein abgeschmeckt wurde, ist heute noch ein beliebtes Gericht nach langen und alkoholbetonten Nächten. Oft rundet sie auch die Hochzeits- und Silvesterfeiern ab.

Pohorski pisker – Typischer Eintopf aus Schweine-, Rind- und Lammfleisch mit Buchweizenbrei und – saisonbedingt – auch Pilzen.

Olbič oder pohorski žganci – Sterzart aus Kartoffeln und Maismehl, mit frisch ausgelassenen Grammeln angeröstet.

Pohorska bunka – Das gepökelte, entsalzte Schweinefleisch wurde zu Würsten verarbeitet, kurz geräuchert und danach luftgetrocknet. Einst Teil des „Sautanzes" am Schlachttag, ist die Pohorska bunka heute fixer Bestandteil von Aufschnitten und kalten Platten.

Štajerski kuhani štruklji – Štruklji mit Topfenfüllung werden im Wasser gekocht und mitsamt der Suppe, die mit ausgelassenen Grammeln oder Verhackertem garniert wird, serviert.

Pohorska omleta – Dieses mit Preiselbeeren gefüllte Biskuitomlett wird mit Schlagobers garniert und gilt als Paradebeispiel für das kulinarische Erbe der Region. Erstmals zubereitet wurde es in einer Berghütte im Pohorje-Gebirge.

UNTERKÜNFTE

Dreisiebner
Ivan Dreisiebner
Špičnik 1
2201 Zg. Kungota
T: +386 (0)2 65 60 040
E: majda_dreisiebner@yahoo.com

Leber
Petra Leber
Podigrac 19
2201 Zg. Kungota
T: +386 (0)2 651 30 71

Gaube
Vilijem Gaube
Jareninska c. 51
2212 Šentilj
T: +386 (0)2 651 04 81

Lesjak
Marija Lesjak
Kozjak 28a
2215 Ceršak
T: +386 (0)2 647 27 41

Škrlec
Jožef Škrlec
Zg. Partinje 38
2223 Jurovski Dol
T: +386 (0)2 720 51 43

Pri Ratu
Magda Godec
Mariborska c. 9
2352 Selnica ob Darvi
T: +386 (0)2 674 05 03
M: +386 (0)31 320 310
www.pri-ratu.si

Protner
Darja Protner
Dragučova 65
2231 Pernica
T: +386 (0)2 473 03 92
M: +386 (0)41 857 007
bojanprotner@siol.net

Protnerjeva hiša Joannes
(Siehe auch Winzer und Weinkeller)
Joannes
Gregor Protner
Vodole 34
2229 Malečnik

Bračko
Anton Bračko
Vodole 5
2000 Maribor
T: +386 (0)2 47 32 444

Dvoršak
Ljudmila Dvoršak
Trčova 246
2229 Malečnik
T: +386 (0)2 47 30 648

Valentan
Alojz Valentan
Vodole 36
2229 Malečnik.
M: +386 (0)31 532 462

WINZER UND WEINKELLER

Črnko
Jareninski vrh 5, 2221 Jarenina
T: +386 (0)2 640 73 51
M: +386 (0)41 767 117
silvo@crnko.net, www.crnko.net

Dveri-Pax
Polički vrh 1, 2221 Jarenina
T: +386 (0)2 644 00 82
office@dveri-pax.com
www.dveri-pax.com

Weinkeller Bistrica
Vinarska 3, 2310 Slovenska Bistrica
T: +386 (0)2 805 08 20
info@klet-bistrica.com
www.klet-bistrica.com

Bauernhoff Šumenjak
Spodnje Hlapje 23, 2222 Jakobski Dol
T: +386 (0)2 644 9 445
M: +386 (0)41 277 794
kmetija@sumenjak.si
www.sumenjak.si

Kušter
Plač 9, Svečina, 2201 Zgornja Kungota
T: +386 (0)2 656 05 61
M: +386 (0)31 565 146

Protnerjeva hiša Joannes
Vodole 34, 2229 Malečnik
T: +386 (0)2 473 21 01
M: +386 (0)41 654 305
+386 (0)41 345 707
vino@joannes.si
www.slovino.com/joannes

Valdhuber
Svečina 19, 2201 Zgornja Kungota
M: +386 (0)41 346 895
+386 (0)51 352 865

Vinag
Trg svobode 3, 2000 Maribor
T: +386 (0)2 220 81 11
vinag@vinag.si
www.vinag.si

Vino Gaube
Špičnik 17, 2201 Zgornja Kungota
T: +386 (0)2 656 35 11
vinarstvo.gaube@siol.net
www.vino-gaube.com

Zlati grič
Stari trg 29a, 3210 Slovenske Konjice
T: +386 (0)3 758 03 50
info@zlati-gric.si
www.zlati-gric.si

Weinbaugebiet Haloze

Steile Hänge und herrliche Weine

Auf der mergel- und kalksteinreichen Erde von Haloze, wo alpines und pannonisches Klima aufeinander treffen, gedeihen ausgeprägte und harmonische Sortenweine. Auf dem Janški vrh, 461 Meter über dem Meeresspiegel, thront der vorzügliche Rheinriesling, der auch auf dem Veliki vrh angepflanzt wird. In Goričko reift der Gelbe Muskateller, auf dem Turški vrh der Weißburgunder und der Chardonnay, auf Majski vrh der Traminer, in Hrastovec der Sauvignon blanc, und auf Gorca der Welschriesling für den Eiswein... Neben den Sortenweinen sind die Winzer von Haloze besonders stolz auf die halbtrockene Cuvée Haložan, deren Charakter von Sorten wie Furmint, Welschriesling und Sauvignon blanc bestimmt wird.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Erpica oder jerpica – Aus Brotteigresten backen die Hausfrauen kleine Hefeküchlein, die sie mit Rahm bestreichen und mit zerlassenen Grammeln bestreuen. Heute bewähren sich die erpica ali jerpica bestens als warmes Gebäck bei Empfängen und Festessen.
Haloška gibanica oder gobónca - Haloška gibanica ist nur eine der Spielarten der zahlreichen Kuchen, welche die Gastronomie des nordöstlichen und östlichen Sloweniens zu bieten hat. Im einst armen Haloze war die gibanica ein allgemein verbreiteter Festtagskuchen. Der Name deutet an, dass es sich um eine aus mehrfach gefalteten, gezogenen Strudelteigblättern zubereitete und mit einer Fülle versehenen Mehlspeise handelt.

UNTERKÜNFTE

Kozarčan, Franc Roškar
Pristava 28a
2282 Cirkulane
T: +386 (0)2 740 80 30
+386 (0)2 740 81 31
M: +386 (0)41 549 526
kozarcan@email.si
www.kozarcan.si

Korpič
Marija Korpič
Dravci 4
2284 Videm pri Ptuju
T: +386 (0)2 764 28 81
M: +386 (0)40 509 610
korpic@gmail.com
www.kmetija-korpic.net

Žurmanov breg
Pungarčič Robert
Drenovec 7
2283 Zavrč
T: +386 (0)2 761 06 41
M: +386 (0)41 604 264
pungarcic@siol.net

WINZER UND WEINKELLER

Bauernhof Pintarjevi
Golc, Veliki Okič 1
2285 Zgornji Leskovec
T: +386 (0)2 763 06 71

Weinkeller Ptujska klet
Vinarski trg 1, 2250 Ptuj
T: +386 (0)2 787 98 10
info@ptujska-klet.si
www.pullus.si/prva

Skaza Magister Vini
Ulica Vide Alič 41, 2250 Ptuj
T: +386 (0)2 773 38 51

Touristischer Bauernhof mit Weinberg Pungračič
Drenovec 7, 2283 Zavrč
T: +386 (0)2 761 06 41

Vina Lubaj
Kajuhova 3
2325 Kidričevo
T: +386 (0)2 796 18 11

Weinbau AS – Arnečič
Gradišča 116b
2282 Cirkulane
T: +386 (0)2 761 58 61

Weinbau Janžekovič Turčan
Turški Vrh 65
2283 Zavrč
T: +386 (0)2 766 00 81

Bauernhof mit Weinberg Vaupotič Cestnik
Sedlašek 97a, 2256 Podlehnik
T: +386 (0)2 768 08 01
M: +386 (0)41 416 623

Weinbau Kramar Marjan
Majski Vrh 26a
2284 Videm pri Ptuju
M: +386 (0)31 553 115

Weinbau Plajnšek Franci
Kočice 54, 2287 Žetale
T: +386 (0)2 769 29 11

Weinbaugebiet Šmarje-Virštanj

Der Wein und die älteste Apotheke des Landes

Welschriesling, Sauvignon blanc, Weißburgunder, Chardonnay, Grüner Silvaner, Rheinriesling, Bouvier, Müller-Thurgau, Gutedel, Kerner, Blaufränkisch, Burgunder, Blau Kölner, Portugieser, Roter Portugieser und St. Laurent heißen die Lagenweine, die hier gedeihen und von ausgeprägten Terroirnoten geprägt sind. Neben dem seit langem bekannten Virštajnčan, einem lieblichen, roten oder weißen Landwein, werden hier immer mehr auch Spitzenweine produziert, die in Kombination mit den Spezialitäten der regionalen Küche ihren wahren Charakter entfalten.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Korejevec - Gemüseeintopf auf Basis von Karotten (Möhren). Ursprünglich wurden nur weiße und gelbe Karotten verwendet, heute sind es vorwiegend rote und gelbe.

Sirova zafrk(n)jača – Dieser Kuchen besteht aus mit Topfen belegtem Hefeteig und ist eine der Besonderheiten der Region Kozjansko. Überschüssiger Teig, der über die Ränder der Kuchenform hinausragte, wurde aufgebogen (slowenisch „zafrkniti" – daher der Name zafrknjača).

Kozjanski krapi oder ajdov parjek – Diese Teigtaschen aus Buchweizenmehl werden mit Hirsenbrei und Topfen gefüllt und mit zerlassenen Grammeln und Rahm verfeinert. Kozjanski krapi sind ein hervorragendes selbständiges Gericht oder passen als Beilage zu Saucen und Fleischgerichten.

Kozjanska mlinčevka – Sehr saftiger Kuchen, zusammengesetzt aus mehreren Schichten mit Nuss- und Eifülle. Es handelt sich um ein echtes Festtagsgericht, das mit den besten Torten verglichen werden kann.

Kozjanska kruhova potica – Besondere Potitzenart, bei welcher milchgetränkte Brotscheiben mit heißem Rahm oder einem Käse namens Škrlupec bestrichen, in Blätterteig eingerollt und in einer Form im Ofen gebacken werden.

UNTERKÜNFTE

Zdolšek
Milena Zdolšek
Okrog 16, 3232 Ponikva
T: +386 (0)3 748 22 50
www.zdolsek.si

Bizjak
Ida Bizjak
Orehovec 3
3253 Pristava
T: +386 (0)3 810 30 50
www.turisticna-bizjak.com

Velbana Gorica
Angelca Toplišek
Gostinca 18
3261 Lesično
T: +386 (0)3 580 55 40
M: +386 (0)41 550 366
velbana.gorca@volja.net

Klet Trebče
Aleksander Šmalčič
Trebče 82a
3256 Bistrica ob Sotli
T: +386 (0)3 580 40 65
M: +386 (0) 31 282 600

Smoletova gorca
Milka Smole
Polžanska Vas 9
3240 Šmarje
T: +386 (0)3 582 42 70

Slemenšek
Olga Slemenšek
Razgor 16
3212 Vojnik
M: +386 (0)70 864 203

Arzenšek
Franja Bornšek
Stranice 10
3206 Stranice
T: +386 (0)3 576 24 00
M: +386 (0)41 763 644

Urška
Vilma Topolšek
Križevec 11a
3206 Stranice
T: +386 (0)3 759 04 10
E: tk.urska@siol.net
www.kmetija-urska.com

Jager
Stanislav Jager
Starža na Gori 7
3222 Dramlje
T: +386 (0)3 579 80 61

Gačnikov hram
Anica Levart
Draža vas 33
3215 Loče
T: +386 (0)3 576 33 68

Vinotoč Cugmas
Marjan Cugmas
Dobrava 4a
3210 Slovenske Konjice
T: +386 (0)3 57 54 486
M: +386 (0) 41 824 364
+386 (0)31 483 554

WINZER UND WEINKELLER

Aci Urbajs
Rifnik 44b, 3230 Šentjur
T: +386 (0)3 749 23 73
M: +386 (0)41 786 428

Amon Stanko in Greta
Olimje 24, 3254 Podčetrtek
T: +386 (0)3 818 24 82/83

Andrejka Štraus Kramer
Virštanj 3, 3254 Podčetrtek
M: +386 (0)51 351 216

Franc Namurš
Spodnje Tinsko 9, 3223 Loka Pri Žusmu
T: +386 (0)3 810 30 53

Franc Ogrizek
Zgornji Gabernik 13, 3241 Podplat
T: +386 (0)3 582 43 02

Ivan Mijošek
Zgornje Negonje 4b, 3250 Rogaška Slatina
M: +386 (0)41 386 510

Jani Vreže
Bobovo 6a, 3240 Šmarje pri Jelšah
M: +386 (0)41 731 671

Weinkeller Imeno
Imeno 84, 3254 Podčetrtek
T: +386 (0)3 818 18 00

Weinkeller Kregar
Cerovec pod Bočem 10
3250 Rogaška Slatina
M: +386 (0)41 600 333

Suzana Pečnik
Prelasko 9, 3255 Buče
M: +386 (0)31 607 427

Veranstaltungen

Februar
Kurentovanje – Karneval zur Faschingszeit mit dem Ziel, den Winter zu vertreiben. Typisch für diesen slowenischen Volksbrauch sind die Kurenti, bei denen die Tänzer in Faschingskostümen bei lautem Glockengeläut durch die Straßen der Stadt ziehen.
Ptuj

März
Der Schnitt der ältesten Weinrebe (Stara trta) entwickelte sich zu einer viel beachteten Veranstaltung im Rahmen einer ganzen Reihe von Aktivitäten, deren Höhepunkt die festliche Weinlese im Herbst darstellt. Das Schneiden der ältesten Weinrebe der Welt ist zugleich ein großes gesellschaftliches Ereignis, bei dem der Bürgermeister von Maribor ausgewählten Gästen ein Edelreis überreicht.
Maribor

April
Fest des Weins und der Hausmannskost sowie der Weinbewertung
Podgorci, Ormož

Mai
Fisch und Sterz auf 101 Arten
Veržej

Juni – Juli
Festival LENT
Das Festival Lent ist ein internationales, multikulturelles Festival, bei dem innerhalb von 14 Tagen mehr als 400 Veranstaltungen für alle Geschmäcker und Altersgruppen stattfinden.
Die ganze Stadt wird zur Bühne für Konzerte klassischer Musik, Jazz-, Pop- oder Ethnomusik, Chansonabende, Theater-, Puppentheater- und Tanzvorstellungen, Sportevents, Kreativ-Werkstätten für Kinder, Stand-up Comedy, Folklorefestival, Straßentheater und Jazz im Rahmen des Festivals „Jazzlent".
Maribor

August
Grossmanov festival filma in vina (Grossmans Film- und Weinfestival)
Pflichtprogramm für echte Filmliebhaber, Enthusiasten ohne Vorurteile und all jene, die bereit sind, die Grenzen des guten Geschmacks und der Moral in Frage zu stellen. Im Rahmen des Festivals werden phantastische, gruselige, wilde und kultige Filme, die allesamt eine Erweiterung der etablierten Genremuster darstellen, gezeigt. Ein unentbehrlicher Teil des Konzepts ist natürlich der Wein, für den die Region Prlekija ja berühmt ist. Hier werden – und das ist bereits zur Traditon geworden – neue Horizonte der Film- und Gaumenfreuden erkundet.
Ljutomer

September
Splavarski krst (Floßtaufe)
Jährlich wiederkehrende Veranstaltung, die zahlreiche Besucher und prominente Gäste anzieht.
Gedacht wird der Flößer, die einst das Holz aus den Wäldern des Pohorje-Gebirges bis Osijek oder sogar bis nach Belgrad transportierten.
Maribor

September
Festliche Weinlese der mehr als 400 Jahre alten „Stara trta" am Lent im Zentrum von Maribor.
Maribor

GESCHÜTZTE PRODUKTE

- Prekmurska šunka (Schinken aus Prekmurje)
- Štajersko prekmursko bučno olje (Kürbiskernöl aus Štajerska und Prekmurje)
- Prleška tünka
- Prekmurska gibanica
- Freilandhühner
- Hühnerhaltung für das Fleisch des Warenzeichens „Domači gorički piščanec"
- Natürliches Mineralwasser Donat Mg
- Natürliches Mineralwasser Edina
- Natürliches Mineralwasser Tempel
- Natürliches Mineralwasser Tiha
- Natürliches Mineralwasser Radenska Classic, Radenska Classic – Petanjski vrelec, Radenska Light, Radenska Radin

AUSGEWÄHLTE GASTHÄUSER

Gasthaus Pec
Spodnja Selnica 1
2352 Selnica ob Dravi
T: + 386 (0)2 674 03 56
gostilnapec@siol.net
www.gostilnapec.si

Gasthaus Šiker
Cotar Breda s. p.
Močna 7, 2231 Pernica
T: +386 (0)2 7206 921
F: +386 (0)2 7206 921
siker@gostilnasiker-sp.si
www.gostilnasiker-sp.si

Gasthaus Rajh
Bakovci pri Murski Soboti
Soboška ulica 32
9000 Murska Sobota
T: +386 (0)2 543 90 98
M: +386 (0)31 705 007
www.rajh.net

Gasthaus Tramšek
Žerovinci 25b
2259 Ivanjkovci
T: +386 (0)2 719 40 97
gostilna.tramsek@siol.net
marko.tramsek@siol.net

Gasthaus Francl
Zagrad 77, 3000 Celje
T: +386 (0)3 492 64 60

Gasthaus Pri lipi
Helena Kresnik Pažek s. p.
Mariborska cesta 12
2366 Muta
T: +386 (0)2 876 60 90
F: +386 (0)2 876 60 98
M: +386 (0) 41 722 091
info@prilipi.si
www.prilipi.si

Restaurant und Winothek Rožmarin
Gosposka ul. 8
2000 Maribor
T: +386 (0)2 23 43 180
+386 (0)2 23 43 319
restavracija@rozmarin.si
www.rozmarin.si

Restaurant Pri treh ribnikih
Ribniška 9, 2000 Maribor
T: +386 (0)2 234 41 70
trije.ribniki@termemb.si
www.termemb.si

Gasthaus und Hotel Lovenjak
Polana 40
9000 Murska Sobota
T: +386 (0)2 525 21 53
F: +386 (0)2 525 21 57
gostilna.lovenjak@siol.net
www.gostilna-lovenjak.com

Allgemeine Information

Weinbaugebiet Šmarje-Virštanj
Touristeninformationszentrum Šentjur
Ulica skladateljev Ipavcev 17
3230 Šentjur
T: +386 (0)3 749 2523
M: +386 (0)41 660 091
F: +386 (0)3 747 1306
www.turizem-sentjur.com
tic@turizem-sentjur.com
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.00–16.00, (Mittwoch bis 17.00), Samstag 9.00–13.00

Weinbaugebiet Haloze
Halo d.o.o. – TIC Haloze
Cirkulane 56
2282 Cirkulane
T: +386 (0)2 795 3200
F: +386 (0)2 795 3203
www.halo.si
info@halo.si
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 8:00–16:00, Samstag 8:00–11:00

Weinbaugebiet Maribor
Amt für Tourismus Maribor – TIC Maribor
Partizanska cesta 6a
2000 Maribor
T: +386 (0)2 234 6611
F: +386 (0)2 234 6613
www.maribor-pohorje.si
tic@maribor.si
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.00–19.00, Samstags, Sonntags und Feiertags 9.00–18.00

Weinbaugebiet Srednje Slovenske gorice
Touristeninformationszentrum Ptuj
Slovenski trg 5
2250 Ptuj
T: +386 (0)2 779 6011
F: +386 (0)2 771 0175
www.ptuj-tourism.si
info@ptuj-tourism.si
Öffnungszeiten: täglich 9.00–20.00, (geschlossen 1. Januar, 1. November und 25. Dezember)

Weinbaugebiet Ljutomer-Ormož
Touristeninformationszentrum Jeruzalem
Jeruzalem 8
2259 Ivanjkovci
T: +386 (0)2 719 45 45
e-mail: ticjeruzalem@gmail.com
www.jeruzalem.si
Öffnungszeiten: täglich 10.00–18.00.

Weinbaugebiet Radgona-Kapela
Amt für Tourismus und Sport Radenci
Turistična pisarna Radenci
Radgonska cesta 27
9252 Radenci
T: +386 (0)2 565 18 89
www.ztsradenci.si
info.radenci@siol.com
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9.00–16.00, Samstag 9.00–13.00

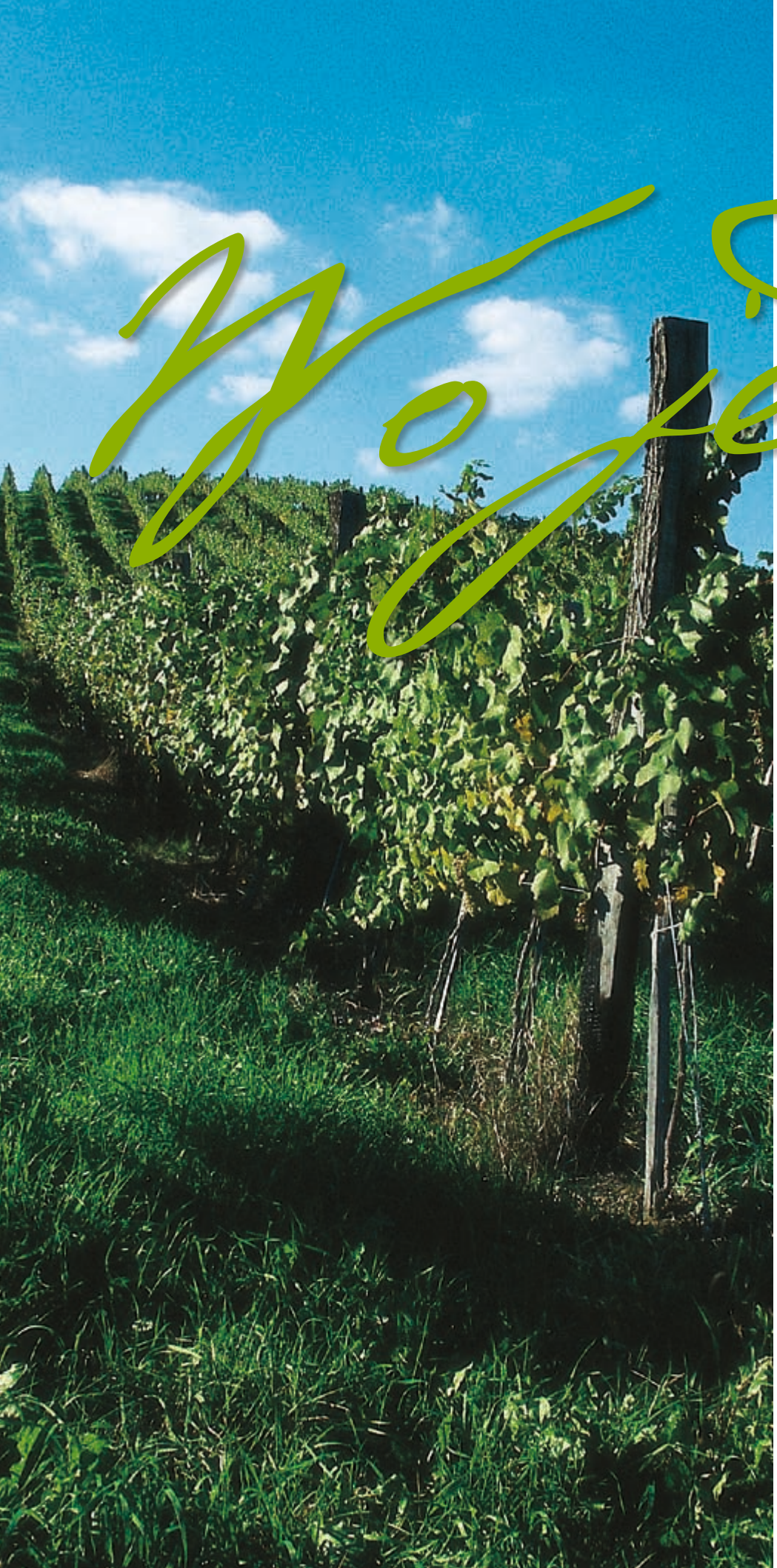
Weinregion Prekmurje
Tourismusverband Pomurje
Krajnčeva 12
9926 Moravske Toplice
T: +386 (0)2 534 8822 – Bestätigung: Herr Damjan Jaklin
M: +386 (0)41 326 093
F: +386 (0)2 534 8823
www.pt-zveza.si
info@pt-zveza.si
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 7.00–15.00

Posavje/„Land am Sava-Fluss"

Drei Landschaften, große Unterschiede

WEINE, DIE TYPISCH SIND FÜR DAS WEINLAND POSAVJE
- **Cviček**
- **Metliška Črnina**
- **Bizeljčan (weißer und roter)**

Das im Südosten Sloweniens gelegene Weinland Posavje erstreckt sich an den Ufern der Save – das erklärt auch seinen Namen. Es umfasst die geografischen Gebiete Dolenjska, Bela krajina und Bizeljsko. Charakteristisch für dieses Weinland ist der Cviček, ein verspielter, rubinfarbiger Rotwein mit geringem Alkoholgehalt. Zu diesem Wein greifen all jene, die Geselchtes (Selchfleisch) und andere herzhafte Fleischgerichte lieben. Die Region Dolenjska präsentiert sich als malerische Hügellandschaft, durch deren Mitte sich der Fluss Krka schlängelt. An den Windungen der Krka sind vor vielen Jahrhunderten bereits Siedlungen entstanden, wovon viele archäologische Funde heute noch Zeugnis ablegen. Das Zentrum der Region Dolenjska ist die Stadt Novo Mesto und ihr spiritueller Mittelpunkt das Zisterzienserkloster Kostanjevica. Ein besonderes Erlebnis bietet zweifelsohne der Aufenthalt im Schlosshotel Otočec, das mitten auf einer Insel liegt ... Für das Wohlergehen von Körper und Seele stehen in diesem Teil Sloweniens die Heilbäder Dolenjske Toplice, Šmarješke Toplice und Čateške Toplice zur Verfügung. Den direktesten und unmittelbarsten Kontakt mit den Weinen und traditionellen Gerichten der Dolenjska ermöglicht mit Sicherheit die Einkehr oder Übernachtung in einer Zidanica – wie die zu Wohnhäusern umgebauten Weinkeller bzw. Kellerstöckl hier heißen. Auch die Region Bela krajina – das Grenzgebiet zum benachbarten Kroatien – ist ein ganz besonderer Landstrich. Hier werden die bekannten Sorten Metliška Črnina und Belokrajinca angebaut. Die Region verfügt sowohl über hügelige, gebirgige Teile als auch über weite Ebenen mit Birkenwäldern. Die Bewohner gelten da wie dort als außergewöhnlich gastfreundlich. Am linken Ufer der Save erstreckt sich Bizeljsko, wo neben anderen ausgezeichneten Weinen auch der rote und weiße Bizeljčan sowie der Sremičan zu Hause sind. Eine Besonderheit sind hier die „Repnice", die in die Erde gegrabenen Weinkeller, die es Besuchern ermöglichen, die außergewöhnlichen Weine von Bizeljsko auf originelle Weise zu erleben.



Posavje

Nach der Lage zu urteilen, müssten die Weine aus Posavje ein Mittelding zwischen jenen aus Podravje in Nordostslowenien und jenen aus der Primorska, der Küstenregion im Süden sein. Ist das wirklich so, fragt man sich unwillkürlich. Jede Verallgemeinerung kann, genauso wie die Suche nach einem gemeinsamen Nenner, in die Irre führen, weil man dabei Besonderheiten und Charakteristika, von denen es in der slowenischen Weinszene nicht gerade wenige gibt, leicht übersieht. Deshalb wollen wir uns bemühen, sowohl die gemeinsamen Merkmale als auch die Besonderheiten der drei Weinregionen Sloweniens herauszustreichen.

Die Nähe zur pannonischen Tiefebene, die einst vom Meer überflutet war, schenkt **dem Weinbaugebiet Bizeljsko-Sremič** ausreichend Sonne und Wärme, so dass den Weinen dort der volle und reiche Körper nicht fehlt. Wer es nicht glaubt, der besuche Janez Šekoranja auf seinem Weingut „Vino Graben" (siehe Liste auf Seite 43). Der diplomierte Chemiker erzeugt einen sehr naturbelassenen Wein. Er will, dass aus ihm die Natur spricht und dass das, was die Erde und die Sonne den Trauben geschenkt haben, im Wein seinen Ausdruck findet. Seine Produktpalette ist umfangreich, vorherrschend sind jedoch trockene Weine. Die meisten könnten süßer ausfallen, weil Janez Šekoranja seine Trauben sehr spät erntet, dann nämlich, wenn sie richtig reif, ja über-

Monat wie der Mai ist

Jože Rozman

reif, sind. Aber keine Angst, der Alkoholgehalt drängt sich nicht allzu sehr in den Vordergrund, weil die Weine sehr extraktreich sind. Ein wahres Wunder ist sein Rumeni plavec (Gelber Plavay), der seit jeher als unbrauchbar galt und deshalb größtenteils schmählich behandelt wurde. Obwohl trocken ausgebaut, ist dieser Wein sehr süffig. Und da wir schon beim Verkosten sind, sollten wir jetzt unbedingt noch einen Gamay von Janez Šekoranja probieren – ein Wein, der sogar im Weißen Haus, an der Tafel des amerikanischen Präsidenten, schon einmal serviert wurde.

Auch die größte sich in Familienbesitz befindliche Sektkellerei Sloweniens liegt im Weinbaugebiet Bizeljsko. Es ist nun mehr als vierzig Jahre her, dass Janez Istenič (siehe Liste auf S. 43), von Beruf Önologe, zu dem Schluss kam, dass die Lagen und Weine aus Bizeljsko sich kaum von jenen der Champagne unterscheiden. Dann startete er durch. „Barbara", seinen ersten Sekt, Jahrgang 1968 – benannt nach seiner in diesem Herbst bei der Weinlese geborenen Tochter – wird er kaum jemandem verkosten lassen. Lange Zeit lagerten davon nur mehr zwei Flaschen in seinem Keller. Eine davon entkorkte er zum 35-jährigen Firmenjubiläum und erntete für soviel Lebendigkeit und Frische im Glas standing ovations seiner Gäste. Heute beherbergt der Sektkeller von Janez Istenič ungefähr eine halbe Million Flaschen, und allmählich sollen es eine Million werden. Für die Champagne ist das nichts besonderes, für slowenische Verhältnisse schon. Wer jetzt meint, aufgrund der Menge würde die Qualität des Sekts leiden, der irrt. Janez Istenič und sein Sohn Miha verfolgen eine konsequente Linie, die Auswahl ihrer Produkte ist breit gefächert und reicht von extrem trocken bis zu lieblich-süß. Womit auch die Geschmäcker der Damen, die ja bekanntlich süßere und aromatisierte Schaumweine lieben, berücksichtigt sind.

Mit Sekt beschäftigt sich auch Zdravko Mastnak (siehe Liste auf Seite 43), wenngleich am ganz anderen Ende des Weinbaugebiets, auf dem Gut Krakovo bei Sevnica, wo er vor kurzem einen neuen, sehr modernen Keller bauen ließ. Mit „Valentina" und „Valvasor" – wie er seine beiden Leitprodukte nennt –, möchte er eher Freude spenden als tiefschürfende Debatten über die Attribute der klassischen Champagnermethode eröffnen. Namensgeber für letzteren Sekt war Janez Vajkard Valvasor (1641-1693), Mitglied der englischen Royal Society, der Bizeljsko bereiste, die Trinksitten und Bräuche der Einheimischen untersuchte und in seinem berühmten Werk „Die Ehre des Herzogtums Krain" beschrieb.

Sein Weg – wie auch der unsrige jetzt – führte ihn über die Save nach Süden, ins **Weinbaugebiet Dolenjska**, das mit seinen dreitausend Hektar Anbauflächen gleich nach der Untersteiermark und dem Vipava-Tal gereiht wird. Auch wenn es sich hier um eins der größten Anbaugebiete Sloweniens handelt, gibt es nur wenige Winzer, die fünf, zehn oder mehr Hektar Weinberge besitzen. Das Land ist hügelig, die Weinberge befinden sich auf den höhergelegenen südlichen Lagen, auf der Nordseite der Hänge liegen die Wälder und in den Tälern wird Viehzucht und die damit verbundene Landwirtschaft betrieben. Gerade deshalb aber ist Dolenjska für den Reisenden so interessant. Jeder Weinberg, und sei er auch noch so klein, verfügt über ein Kellerstöckl, slowenisch Zidanica. Falls der Eigentümer gerade anwesend ist, wird es dem Fremden nicht gelingen, daran vorbeizugehen, ohne etwas aus seinen Fässern zu kosten. Ein altes, ungeschriebenes Gesetz besagt, dass niemand durstig an einer Zidanica vorbei gehen darf. Das gleiche Gesetzt verbietet, nach dem Preis zu fragen, das würde den Gastgeber nämlich verletzten. Sollte von der Decke eine Salami baumeln, und der Hausherr von zu Hause einen Laib Brot mitgebracht haben, sollte man nicht zögern zuzugreifen. Es gibt keinen größeren Genuss, als beides zusammen mit einem Glas Cviček hinunterzuspülen. Auch ein weiteres Glas wird wohl nicht schaden, denn seit dem Jahr 2000 ist dieser authochtone Wein der Region Dolenjska ein geschütztes Markenzeichen. Er darf nicht mehr als zehn Prozent Alkohol enthalten und muss vollkommen trocken sein. Ideal für Diabetiker und Freunde des unbeschwerten

Genießens. Der Cviček gleicht Dolenjska und ihren Bewohnern: Er ist lebendig, witzig, feurig, lebenslustig, spritzig und freundschaftlich. Um sein Ansehen und seinen Ruhm kümmert sich seit 2004 das Konsortium Cviček, ein Zusammenschluss der größten und bedeutendsten Weinhersteller der Region. Einige sind in der Liste auf Seite 45 aufgeführt, andere finden sich im Internet. www.konzorcijcvicek.com

Obwohl Dolenjska ohne Cviček undenkbar wäre, und der Cviček nirgendwo auf der Welt außer in Dolenjska angebaut werden kann, ist dieser Wein bei weitem nicht der einzige gute Tropfen, der in diesem Weinbaugebiet unsere Aufmerksamkeit verdient. An jedem letzten Maiwochenende findet in Novo Mesto, die Hauptstadt von Dolenjska, auf dem zentralen Platz seit fast vierzig Jahren die sogenannte Woche des Cviček statt. Diese volksfestähnliche Veranstaltung bildet den Abschluss einer Serie von Weinverkostungen, die einen Monat dauern und bei denen mehr als tausend ausschließlich aus Dolenjska stammende Weine vertreten sind. An der Anzahl der präsentierten Weine gemessen gehört diese Veranstaltung zu den größten dieser Art in Slowenien. Neben dem prominent vertretenen Cviček findet man hier alle Sorten, die in diesem Weinbaugebiet angebaut werden dürfen: von Chardonnay über Burgunder, Sauvignon blanc und Riesling bis hin zu Blaufränkisch und Zweigelt. Dank dieser Weinverkostungen im großen Maßstab hat sich die Qualität der Dolenjskaweine auf ein bewundernswert hohes Niveau hochgearbeitet. Wer diesen Landstrich bereist, wird auch in der noch so abgelegenen Zidanica keinen schlechten Wein vorgesetzt bekommen - und auch an der Glaskultur ist nichts auszusetzen.

Die nächste Etappe dieser Wein-Tour liegt gleich hinter der Hügelkette der Gorjanci: **die Bela krajina**, das Land der Birken, Streuwälder und Weinberge. Eine sanfte Landschaft mit sanften, freundlichen Menschen. Auch die Weine können mitunter diese Eigenschaft aufweisen, also sanft sein, was ja gerade bei reifen Rotweinen sehr geschätzt wird. Diese Rotweine verlangen den Winzern einiges an Können ab. Die, die sich dieser Herausforderung stellen, finden sich auf der Liste auf Seite 47. Aber es gibt auch noch andere, wie zum Beispiel Anton Plut aus Drašiči, einem Ort mit vielen talentierten Winzern. Drašiči ist auch für seine in der Dorfmitte gegenüber der Kirche gelegenen Gemeinschafts-Zidanica bekannt (www.belakrajina.si). Es handelt sich dabei um einen Art Weinbank, die einzigartig ist und schon seit mehr als 250 Jahren besteht. Das Prinzip: Mehr als 60 Dorfbewohner lagern ihren Wein in einem gemeinsamen Fass, und wer sich von diesem Wein etwas ausleiht oder ihn vor Ort trinkt, muss ihn mit Zinsen zurückzahlen. Früher flossen diese Zinsen in die Dorferneuerung oder wurden für wohltätige Zwecke verwendet. Heute hält man daran fest, damit die Tradition nicht in Vergessenheit gerät. Dem Weinanbau in der Bela krajina kann dies nicht passieren, er hat in den letzten zwanzig Jahren einen stürmischen Aufschwung erlebt. Was Weinkenner natürlich genauso freut wie neugierige Entdeckungsreisende. Bis vor kurzem hatten die Winzer der Untersteiermark die Vorherrschaft bei Prädikatsweinen innegehabt, nun werden sie von den Winzern der Bela krajina eingeholt, immer öfter sogar überholt. Es fing an mit Prädikatsweinen der Sorte Welschriesling, mittlerweile erhält man auch Bouviers, Traminer, Sauvignon blanc, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnays und Gelbe Muskateller, die von Spätlesen bis zu Eisweinen der Stolz der Winzer sind. Der Gelbe Muskateller hat, obwohl sein Anbau in der Bela krajina lange verboten war, aufgrund der Verdienste der Šturms (siehe Liste Seite 47) sein Heimatrecht erhalten. Das gleiche geschah später mit dem Traminer. Nun erringen beide Sorten im In- und Ausland beachtliche Erfolge. Das gilt für die Decanter World Wine Awards in London genauso wie für internationale Weinmessen in Ljubljana, Gornja Radgona und anderswo. Am häufigsten werden die Gewächse von Jožef Prus, dem Weingut Dolc, der Familie Mavretič und der Genossenschaft Metlika ausgezeichnet (siehe Liste Seite 47). Der ausdauernde und fleißige Jožef Prus ist weit über die Grenze der Bela krajina, ja sogar Sloweniens, bekannt. Im August 2009 errang er in Gornja Radgona so viele Auszeichnungen, dass er und sein Sohn sie kaum nach Hause tragen konnten. Im selben Jahr wurde ihm der Titel „Winzers des Jahres" verliehen. Es ist wohl kein Zufall, dass Jožef Prus gleichzeitig seinen Weinkeller ausbaute und einen gemütlichen Raum für Weinverkostungen einrichtete. Natürlich ist er mit diesem Angebot bei weitem nicht der einzige in der Bela krajina. Die Winzerelite der Gegend versammelt sich Jahr für Jahr im Mai zum berühmten

Miha und Janez Istenič

„Weinfrühling", bei dem das Städtchen Metlika drei Tage lang förmlich aus allen Nähten platzt. Es ist das größte, schönste und friedlichste Volksfest Sloweniens. Wenn alles vorbei ist, wird jedes Jahr der Bericht der städtischen Polizei veröffentlicht. Da ist dann von der einen oder anderen kleinen Handgreiflichkeit die Rede, oft nicht einmal davon. Schließlich haben wir ja Mai, den Monat, wo alles frisch und üppig grünt, die Weinstöcke ausschlagen und die Menschen fröhlich sind. Am Abend gehen auf den kleinen Hügeln die Lichter an und es kehrt Ruhe ein, und genau das ist so typisch für die Bela krajina. Und das ist nicht nur im Mai so.

Weinregion Bizeljsko Sremič

Die Reben in den Weinbergen und der Wein in den Repnice

Was für die Dolenjska der Cviček ist, ist für dieses Weinbaugebiet der Bizeljčan und der Sremičan. Neben diesen beiden reifen in den Kellern von Bizeljsko noch Modri pinot (Blauer Pinot), Modra frankinja (Blaufränkisch), Zeleni silvanec (Grüner Silvaner), Chardonnay, Laški rizling (Welschriesling), Sauvignon blanc, Šipon, Renski rizling (Rheinriesling), Beli pinot (Weißer Burgunder) und einige andere. Die gastfreundlichen Winzer sind stolz auf ihre Spätlesen, Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen sowie auf die Eisweine und Sekte mit Prädikatsauszeichnung.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Koruzna prga oder pršjača und Geflochtenes Herz - Zwei Steinofenprodukte, die auf die rituelle Rolle von Getreide und Brot in diesem Teil Sloweniens hinweisen. Der Maispresskuchen Koruzna prga oder Pršjača ist in seiner Einfachheit ein Beweis für die Kunstfertigkeit der hiesigen Hausfrauen. Er wird an der Oberfläche in mehrere Quadrate aufgeteilt, welche die Größe der Stücke vorgeben und neben dem Genuss am Gaumen, auch das gesellige Beisammensein fördern. Das geflochtene Herz ist das traditionelle Hochzeitsbrot aus der Ortschaft Artič bei Brežice. Das Produkt ist voller symbolischer Hochzeitselemente mit geflochtenen Teigzöpfen, Vögelchen, Ringen und Blüten.

Buchweizenkuchen aus Bizeljsko - Der Buchweizenkuchen aus Bizeljsko besteht aus einem pikanten oder süßen Teig und einer Topfen-Schlagobers-Fülle. Er schmeckt am besten frisch aus dem Ofen und noch warm.

Bizeljska mlinčevka - Die Bizeljska mlinčevka ist ein sehr schmackhafter und saftiger Kuchen. Er wird aus dünnen Schichten von Teigflecken (mlinci) hergestellt, die mit Topfen gefüllt werden.

UNTERKÜNFTE

Klenovšek – Grobelnik
(Siehe auch Winzer und Weinkeller)
Slavica Grobelnik
Podvrh 39
8292 Zabukovje

Radej
Vidka Radej
Sremič 37
8270 Krško
T: + 386 (0)7 492 14 94

Pudvoi
Darko Ogorevc
Stara vas-Bizeljsko 89
8259 Bizeljsko
T: + 386 (0)7 495 12 28
M: + 386 (0)31 484 003
pudvoi@volja.net

Bela gorca
Branko Balon
Pišeška cesta 2
8259 Bizeljsko
T: + 386 (0)31 725 431
M: + 386 (0)41 507 766

Repnice Graben
(Siehe auch Winzer und Weinkeller)
Mihela Šekoranja
Kumrovška 6
8259 Bizeljsko

Pinterič
Martina Pinterič
Bizeljska cesta 115
8259 Bizeljsko
T: + 386 (0)7 49 51 266

WINZER UND WEINKELLER

Aleš Balon
Drenovec 3, 8259 Bizeljsko
M: + 386 (0)31 245 238

Faan, Fabjančič Andrej
Cesta prvih borcev 10, 8280 Brestanica
T: + 386 (0)7 497 30 50

Haus des Weins und der Rebe Kunej
Cesta prvih borcev 40, 8280 Brestanica
T: + 386 (0)7 497 33 30
M: + 386 (0)41 435 442
www.kunej.com

Istenič
Stara vas 7, 8259 Bizeljsko
T: + 386 (0)7 495 15 59
M: + 386 (0)41 780 954
office@istenic.si
www.istenic.si

Janez Cerjak
Pesje 7, 8270 Krško
T: + 386 (0)7 497 73 58
janez.cerjak@siol.net

Keltis
Vrhovnica 5, 8259 Bizeljsko
T: + 386 (0)7 452 00 60
M: + 386 (0)31 807 862

Molipači
Bizeljska cesta 33, 8259 Bizeljsko
T: + 386 (0)7 495 10 31
M: + 386 (0)31 758 418

Touristischer Bauernhof Klenovšek - Grobelnik
Podvrh 39, 8292 Zabukovje
T: + 386 (0)7 818 81 76
M: + 386 (0)41 335 257
info@grobelnik.si, www.grobelnik.si

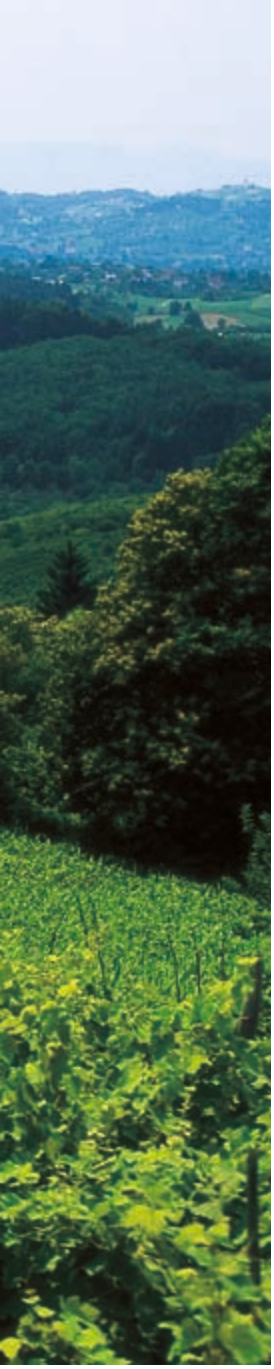
Vino Graben
Janez und Mihela Šekoranja
Kumrovška 6, 8259 Bizeljsko
T: + 386 (0)7 495 10 59
M: + 386 (0)30 611 010
+ 386 (0)30 611 011
sekoranja_janez@yahoo.com
www.vino-graben.com

Weinkeller Mastnak
Orešje 10, 8290 Sevnica
M: + 386 (0)41 690 136
zdravko.mastnak@siol.net
www.vinamastnak.com

Weinregion Dolenjska

Eine Begegnung mit dem Sonderling Cviček

Früher enthielt der Cviček mehrere Rebsorten, heute besteht ein ausgewogenes Mischverhältnis zwischen der roten Hauptsorte Žametovka (Blauer Kölner), Kraljevina (Bouviertraube) sowie den weißen Sorten Laški rizling (Welschriesling), Zeleni silvanec (Grüner Silvaner) und Rumeni plavec (Gelber Plavay). Dieser wohl berühmteste trockene Wein der Region Dolenjska hat einen niedrigen Alkoholgehalt und kaum Rückstände an unvergorenem Zucker. Viele schreiben dem frischen, säuerlichen und süffigem Cviček sogar eine heilende Wirkung zu. Neben dieser in Dolenjska beliebtesten Weinsorte gedeihen hier auch andere edle Tropfen wie Laški rizling (Welschriesling), Chardonnay, Sauvignon, Kerner, Rumeni muškat (Gelber Muskateller), Modri pinot (Blauburgunder), Modra frankinja (Blaufränkisch) und andere. Außer diesen Weinsorten ist die weiße Cuvée sehr beliebt



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Potancel oder Potanca - Potancel oder Potanca ist ein dünner, meistens salziger Kuchen aus Buchweizen mit Topfenfüllung. Die Hausfrauen der Dolenjska bieten ihn zur Begrüßung an oder servieren ihn zu Fleischgerichten anstelle von Brot.

Poprtnik - Ein seit alters her beliebtes Festtagsbrot, das früher und auch heute noch zur Weihnachtszeit gebacken wird. Einst musste das Brot alle drei Weihnachtstage auf dem Tisch stehen und war mit Teigornamenten reich geschmückt. Die Tradition der Herstellung dieses Festtagsbrotes ist noch heute in der Dolenjska stark verbreitet.

Bohnen-Štruklji - Štruklji kennt man überall in Slowenien, mit verschiedenen Zubereitungsarten und Füllungen. In der Region Dolenjska ist vor allem die Bohnenfüllung weit verbreitet. Die Štruklji werden gekocht oder gebraten und als Hauptgericht oder als Beilage zu Braten oder Brathuhn serviert.

Matevž - Matevž, mancherorts auch „Medved" oder „Krompirjev ded" genannt, ist ein Gericht aus Kartoffeln und Bohnen, die nach dem Kochen püriert und mit Schmalz abgeschmeckt werden. Der Matevž stammt aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts und war ursprünglich ein Essen der ärmeren Bevölkerung, bis es allmählich zu einer beliebten Beilage oder zum Hauptgericht in Gasthäusern und Restaurants wurde.

Gebratene Gans oder Ente mit Mlinci und Rotkraut - Einst symbolisierte das Fest des Heiligen Martin (Martinifeier) den feierlichen Abschluss der Ernte, heute feiert man es hauptsächlich als Tag des jungen Weins bzw. als den Tag, an dem sich der Most in Wein verwandelt.

UNTERKÜNFTE

Pri Deželanu
Terezija Gorenc
Hrastno 5
8232 Šentrupert
T: + 386 (0)7 304 00 25
M: + 386 (0)31 402 302
josko.gorenc@gmail.com

Repovž
Jože Repovž
Šentjanž 14
8297 Šentjanž
T: + 386 (0)7 818 56 61
gtm.repovz@siol.net
www.gostilna.repovz.si

WINZER UND WEINKELLER

Jarkovič
Brod v Podbočju 18, 8312 Podbočje
T: + 386 (0)7 497 70 13
M: + 386 (0)31 396 313
info@jarkovic.si, www.jarkovic.si

Kartause Pleterje
Drča 1, 8310 Šentjernej
T: + 386 (0)7 308 12 25
kartuzija.pleterje@chartreuse.info
www.kartuzija-pleterje.si

Weinkeller Pirc
Ravni 3, 8270 Krško
T: + 386 (0)7 491 31 08
M: + 386 (0)41 521 881
janez.pirc@siol.net, www.klet-pirc.si

Weinkeller Zajc
Arto 13a, 8293 Studenec
T: + 386 (0)7 338 25 76
M: + 386 (0)51 647 179
info@zajc.si, www.cvicek.net

Martinčič
Šmalčja vas 16, 8310 Šentjernej
T: + 386 (0)7 308 12 82
M: + 386 (0)31 202 166
+ 386 (0)41 903 755
j.martincic@siol.net, www.martincic.si

Weinanbau Kerin
Straža pri Krškem 2, 8270 Krško
T: + 386 (0)7 492 07 62
M: + 386 (0)31 306 053
lojze.kerin@vina-kerin.com
www.vina-kerin.com

Weinkeller Bajnof
Sevno 1, 8000 Novo mesto
T: + 386 (0)7 307 56 33
M: + 386 (0)41 358 176
+ 386 (0)41 628 947
info@bajnof.si, www.bajnof.si

Weinkeller Frelih
Šentrupert 35, 8232 Šentrupert
T: + 386 (0)7 600 06 00
+ 386 (0)7 600 06 06
M: + 386 (0)41 666 045
vinska.klet@frelih.si, www.frelih.si

Weinkeller Jakše
Studenec 48, 8293 Studenec
T: + 386 (0)7 818 91 95
M: + 386 (0)31 339 763

Weinkeller Krško
Rostoharjeva 88, 8270 Krško
T: + 386 (0)7 488 25 00
M: + 386 (0)41 690 142
katarina.simoncic@kz-krsko.si
www.kz-krsko.si

Weinregion Bela krajina

Die schöne Anka führt das Rad … und schenkt Wein aus!

Die Winzer aus der Region Bela krajina wissen, dass man für einen guten Wein die richtige Rebsorte in der richtigen Lage braucht. Die südlichen Temperaturen in diesem Teil von Posavje ermöglichen die Erzeugung hervorragender Weißweine wie Chardonnay, Renski rizling (Rheinriesling), Beli und Sivi pinot (Weiß- und Grauburgunder), Zeleni silvanec (Grüner Silvaner), Rumeni muškat (Gelber Muskateller), Kraljevina (Bouviertraube), Kerner und anderen. Seit alters her gedeihen hier auch ganz besondere Rotweine der Sorten Modra frankinja (Blaufränkisch), Žametovka (Blauer Kölner), Modra portugalka (Blauer Portugieser), Šentlovrenka (Lorenztraube), Modri pinot (Blauburgunder) und Gamay. Der berühmteste Wein der Bela krajina ist jedoch der samtige Metliška črnina aus den Trauben des Blaufränkischen und Blauen Kölner. Ein besonderes Erlebnis ist der junge Portugalka (Portugieser), der nur in der Bela krajina gedeiht, sehr beliebt ist aber auch der Rosé. Die Winzer der Bela krajina waren die ersten, die in Slowenien einen Eiswein aus gefrorenen Welschrieslingtrauben produzierten.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Getreidewurst Jaglača oder Mastenica und Čmar - Zwei typische Würste, die am Schlachttag in der Bela krajina nicht fehlen dürfen. Die Getreidewurst wird mit Hirsebrei und Fleisch gefüllt.Vor dem Verzehr wird sie drei bis fünf Tage geräuchert und dann in Kohlrabi und Kartoffeln gekocht, es können aber auch Karotten und Kartoffeln, manchmal auch saure Rüben sein.

Črnomaljski nádev oder Fuline - Das typische Ostergericht, im regionalen Dialekt auch „nadef" genannt, ist eine mit Brot, Schweinefleisch, Speck und Gewürzen gefüllte Wurst. Das Gericht wird auch bei größeren Arbeiten auf dem Feld oder im Weinberg zubereitet.

Belokranjska pogača - Dieser seit 2001 als „garantiert traditionelle Spezialität" geschützte Kuchen entstand aufgrund der Kontakte zu den Uskoken, die im 15. und 16. Jahrhundert vom Balkan eingewandert sind. Der Kuchen wird mit Salz und Kümmel bestreut und bereits vor dem Backen mit dem Messer in einzelne Quadrate zerteilt. Dies ist gleichzeitig das Ornament des Kuchens und die Anweisung zum Verzehr – die einzelnen Quadrate werden mit der Hand abgebrochen.

Belokranjska povitica - Das im Dialekt auch „povética" genannte salzige Gebäck aus Blätterteig in Schneckenform und mit einer Füllung aus Topfen und Sahne erinnert ein wenig an Burek, das bekannte Blätterteiggebäck vom Balkan.

Prosta Povitica - Auch diese regionale Spezialität ist geschützt. Das Besondere an ihr ist die Fülle aus Eiern, worauf auch der Name Prosta Povitica hinweist.

UNTERKÜNFTE

Ecel
Peter Malenšek
Maline pri Štrekljevcu 17
8333 Semič
T: + 386 (0)7 306 70 22

Bajuk
Nena Bajuk
Radovica 54a
8330 Metlika
T: + 386 (0)7 305 86 70
M: + 386 (0)41 365 054
vesna.bajuk@email.si

Ob izviru Krupe
Danijela Cerjanec
Krupa 9
8333 Semič
T: + 386 (0)7 306 80 12
M: + 386 (0)41 418 162
daniela.cerjanec@volja.net

Bahor
Zdravko Bahor
Tanča gora 88
8343 Dragatuš
T: + 386 (0)7 354 04 07

Dragovan
Jožef Dragovan
Grabrovec 14
8330 Metlika
T: + 386 (0)7 30 50 110

Pri Martinovih
Milena Tomše
Globočice 8
8262 Krška vas
T: + 386 (0)7 496 10 57
www.martinovi.com

Pri Selakovih
Aleš Selak
Dobrava pri Škocjanu 32a
8275 Škocjan
T: + 386 (0)7 308 17 47
M: + 386 (0)40 837 389
sobe.selak@amis.net

Pr` Martinovih
Žan, Marta Krhin
Gor. Gradišče 7
8310 Šentjernej
T: + 386 (0)7 307 13 94
M: + 386 (0)41 906 426

Šeruga
Slavko Šeruga
Sela pri Ratežu 15
8222 Otočec
T: + 386 (0)7 334 69 00
www.seruga.si

Weinausschank Colarič
Leopold Colarič
Jablance 17
8311 Kostanjevica na Krki
T: + 386 (0)7 498 75 04
M. + 386 (0)41 322 900
tk.colaric@volja.net
www.posavje-turizem.com/turisticna_ponudba/kmetija_colaric.htm

Weinausschank Jelenič
Marjan Jelenič
Jablance 10
8311 Kostanjevica na Krki
T: + 386 (0)7 498 70 01
M: + 386 (0)41 568 441

WINZER UND WEINKELLER

Alojz Hoznar
Ručetna vas 8, 8300 Črnomelj
T: + 386 (0)7 305 29 48
M: + 386 (0)41 215 862

Ivan Simončič
Črešnjevec 9, 8333 Semič
M: + 386 (0) 41 655 509
agridoo@siol.net, www.semiskapenina.si

Jožef Prus
Krmačina 6, 8330 Metlika
T: + 386 (0)7 305 90 98
M: + 386 (0)41 690 112
+ 386 (0)41 333 240

Landwirtschaftliche Genossenschaft Metlika
Cesta XV. brigade 2, 8330 Metlika
T: + 386 (0)7 363 70 00
info@kz-metlika.si , www.kz-metlika.si

Familie Mavretič
Lidija Mavretič
Drašiči 2 B, 8330 Metlika
M: + 386 (0)41 668 965
+ 386 (0)41 779 273

Martin Pečarič
Čurile 7, 8330 Metlika
T: + 386 (0)7 305 90 16
M: + 386 (0)41 753 263
+ 386 (0)41 217 950

Otmar Šturm
Mestni trg 25, 8330 Metlika
T: + 386 (0)7 305 89 99
M: + 386 (0)41 632 470
vina.sturm@siol.net

Weinanbau Malnarič – Nampel
Vavpča vas 40, 8333 Semič
T: + 386 (0)7 306 72 06
M: + 386 (0)41 799 037
info@malnaric.si, www.malnaric.si

Weinanbau und Weinproduktion Dolc
Drašiči 13, 8330 Metlika
T: + 386 (0)7 305 90 93
M: + 386 (0)41 788 938
+ 386 (0)40 620 524
dolc.1834@gmail.com
www.vinogradnistvo-dolc.si

Vizir
Lokve 10b, 8340 Črnomelj
T: + 386 (0)7 356 74 10
M: + 386 (0)41 788 945
www.vizir.si

Veranstaltungen

Mai
Woche des Cviček – eine ganze Reihe unterschiedlicher Veranstaltungen, die mit dem Cviček, dem „König" der Weine in der Region Dolenjska, im Zusammenhang stehen. Neben Weinproben und Weinbewertungen bieten die Veranstaltungen viel Unterhaltung und die Möglichkeit zum Kennenlernen der regionalen kulinarischen Spezialitäten.
Novo mesto

Juni
Jurjevanje in der Bela krajina ist das älteste Folklorefestival Sloweniens. Es geht auf die im Frühjahr stattfindenden St.Georgs-Feiern zurück und ist bis heute lebendig geblieben.
Črnomelj

Juli, August
Sommerabende in Novo Mesto – Kulturelle Veranstaltungen.
Novo mesto

Allgemeine Information

Weinbaugebiet Bizeljsko-Sremič
Touristisches Informationszentrum
Čatež ob Savi
Topliška cesta 35
8251 Čatež ob Savi
T: +386 (0)7 493 67 57
www.visitbrezice.com
tic-catez@zpt-brezice.si
Öffnungszeiten: Montags bis Freitags 9.00–17.00, Samstags 9.00–16.00, Sonntags 9.00–14.00

Weinbaugebiet Dolenjska
Touristisches Informationszentrum
Novo mesto
Glavni trg 6
8000 Novo mesto
T: +386 (0)7 393 9263
F: +386 (0)7 3939 265
www.novomesto.si
www.dolenjska.net
tic@novomesto.si
Öffnungszeiten: Montags bis Freitags 9.00–18.00, Samstags 9.00–14.00 (01.10.-31.05.); Montags bis Freitags 9.00–19.00, Samstags 9.00–16.00, Sonntags 9.00–12.00 (01.06. – 30.09.)

Weinbaugebiet Bela krajina
Touristisches Informationszentrum
Metlika
Trg svobode 4
8330 Metlika
T: +386 (0)7 36 35 470
F: +386 (0)7 36 35 471
M: +386 40 454 019
www.metlika-turizem.si
tdvigred.metlika@siol.net
Öffnungszeiten: Montags bis Freitags 8.00–16.00, Samstags 9.00–12.00

November
In allen slowenischen Weinorten – Martinifeiern.
Der 11. November ist der Namenstag des Heiligen Martin. Dies ist ein beliebter Feiertag, denn es ist die Zeit, wo die Herbstarbeiten im Weinberg abgeschlossen werden. Der Feiertag ist durch seine Verbindung mit dem Wein sehr beliebt. In den Tagen um Martini herum wird der Most in Wein verwandelt. Festtagsgerichte, die zu Martini gereicht werden, sind gebratenes Geflügel – vom Huhn über die Gans und die Ente bis hin zum Truthahn – mit gedünstetem Rotkraut und Mlinci (Teigflecken, die auf der Herdplatte angeröstet werden).

AUSGEWÄHLTE GASTHÄUSER

Gasthaus mit Unterkunft Rakar
Gorenje Ponikve 8, 8210 Trebnje
T: +386 (0)7 34 66 190
F: +386 (0) 7 34 66 191
gostilna.rakar@siol.net, www.rakar.si

Gasthaus pri Kuklju
Trubarjeva cesta 31, 1315 Velike Lašče
T: +386 (0)1 78 89 098
F:386 (0)1 788 91 30
M: +386 (0)31 30 44 00
gostilna.kukelj@siol.net
www.prikuklju.com

Gasthaus Ošterija Debeluh
Trg Izgnancev 7 , 8250 Brežice
T: +386 (0) 7 496 107 0
M:+386 (0) 41 634 830
info@ostarija-debeluh.si,
www.osterija-debeluh.si

Restaurant Schloss Otočec
Grajska cesta 2, 8222 Otočec
T: +386 (0)7 38 48 706
jernej.jarc@terme-krka.si
www.terme-krka.si/si/otocec/kulinarika/

Gasthaus Vovko
Ratež 48, 8321 Brusnice
T: +386 (0)7 30 85 603
F:+386 (0)7 30 85 400
anton.vovko@siol.net
www.markovide.com/vovko/kontaktne

Gasthaus mit Unterkunft Repovž
Šentjanž 14, 8297 Šentjanž
T: +386 (0)7 81 85 661
F:+386 (0)7 07 81 85 660
M:+386 (0)41 732 970
gtm.repovz@siol.net
www.gostilna-repovz.si/

Gasthaus Deu
Stari trg 3, 8230 Mokronog
T: +386 (0)7 34 99 640
F: +386 (0)7 34 99 427
gostisce.deu@siol.net

Gasthaus Javornik
Rakovnik 6, 8232 Šentrupert
T: +386 (0)7 34 34 534
gostilna.javornik@siol.net
www.javornik.com

Gasthaus mit Unterkunft Kos
Trška Gora 12 D, 8000 Novo mesto
T: +386 (0)7 307 58 90
F: +386 (0)7 307 58 91
M: +386 (0)41 628 428

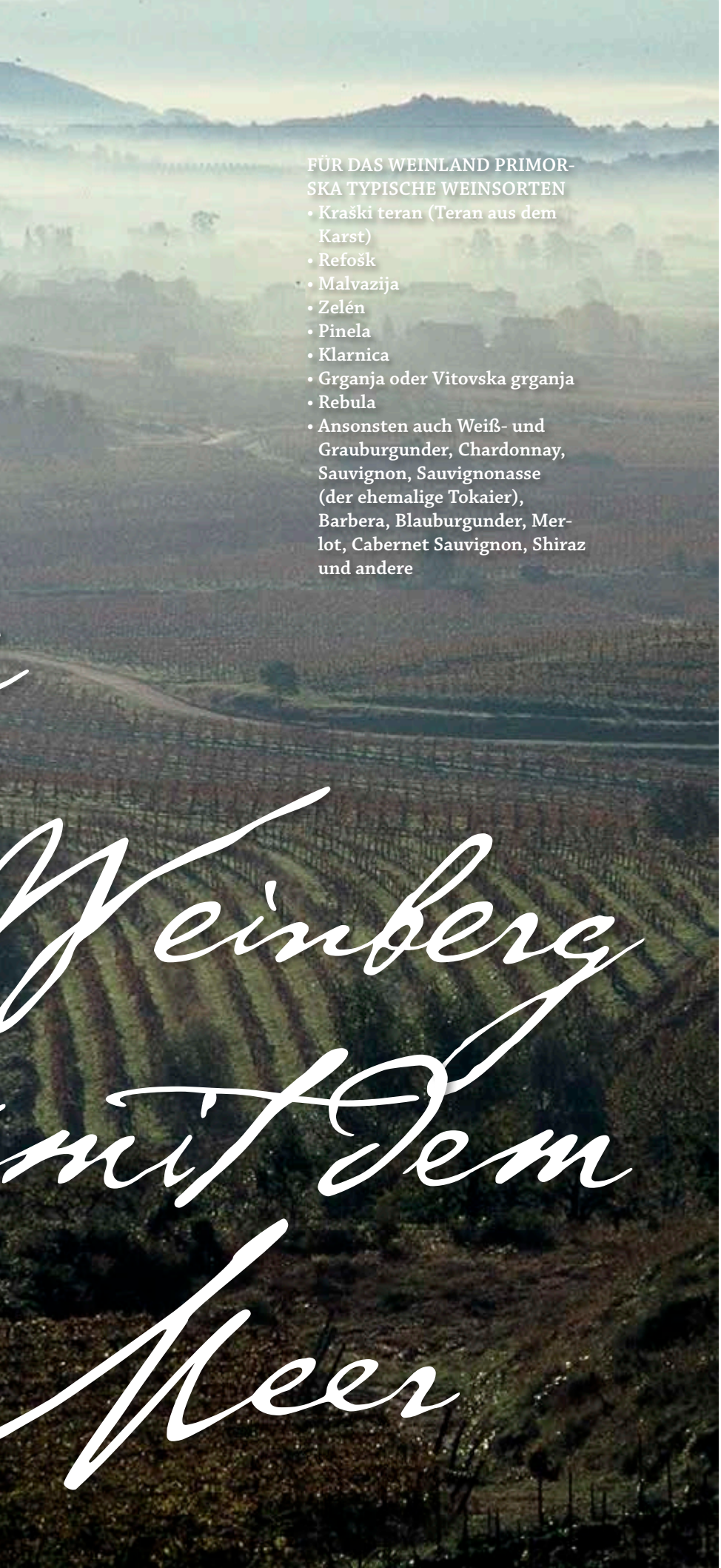
Gasthaus Šekoranja
Bizeljska cesta 72, 8259 Bizeljsko
T: +386 (0)7 495 13 10

Gasthaus Kalin
Obrežje 6, 8261 Jesenice na Dolenjskem
T: +386 (0)7 495 71 91
+386 (0)7 495 72 26

GESCHÜTZTE PRODUKTE

- Kranjska klobasa (Krainer Wurst)
- Buchweizenkuchen aus Bizeljsko
- Belokranjska pogača
- Belokranjska povitica
- Prosta povitica
- Dinkel der Marke Izida
- Natürliches Mineralwasser
- Dolenjski sadjevec (Obstler aus Dolenjska)

Mit einem Bein im
und
anderen im



FÜR DAS WEINLAND PRIMORSKA TYPISCHE WEINSORTEN

- **Kraški teran (Teran aus dem Karst)**
- **Refošk**
- **Malvazija**
- **Zelén**
- **Pinela**
- **Klarnica**
- **Grganja oder Vitovska grganja**
- **Rebula**
- **Ansonsten auch Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Sauvignonasse (der ehemalige Tokaier), Barbera, Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz und andere**

Weinberg mit dem Meer

Dass die Region Primorska heute das führende Weinbaugebiet Sloweniens ist – daran besteht kaum ein Zweifel. Führend in jeder Hinsicht, unter anderem auch, was das Zusammenspiel von hervorragender Küche und außerordentlichen Weinen betrifft. Das Weinland im westlichen Teil Sloweniens setzt sich aus den Gebieten Goriška brda, Vipava-Tal, Karst und slowenischen Istrien zusammen. Das Aufeinandertreffen zweier Klimazonen – Alpen und Mittelmeer – hat für Rot- wie auch für Weißweine ideale Bedingungen geschaffen. In der Region Primorska sind auch die meisten authochtonen Weine erhalten geblieben. Im Karst ist der Teran zu Hause, ein dunkler, rubinroter Wein aus der Traubensorte Refošk. Ihm hat man schon vor Jahrhunderten heilende Wirkung zugeschrieben und es gibt mehrere erwiesene, aber auch etliche legendäre Fälle, die den wohltuenden Effekt des Teran auf die Gesundheit belegen. In slowenischen Istrien – wo allerdings ein anderes Klima und andere Böden vorherrschen – wird aus der gleichen Traube der Rotwein „Refošk" gewonnen. „Sonnenbäder" und Meeresnähe stellen u.a. auch exzellente Voraussetzungen für das Heranreifen der Malvasia-Trauben dar. Im Vipava-Tal reichen die Einflüsse des Mittelmeeres am weitesten ins Landesinnere hinein. In diesem Gebiet werden einige besondere authochtone Weine wie Zelen, Pinela, Grganja oder Klarnica angebaut. In der Region Goriška brda gewinnt man aus der gleichnamigen Rebsorte den Rebula. Natürlich werden in Goriška brda auch andere, international prämierte Weine erzeugt, von Weiß- und Grauburgunder über Chardonnay, Sauvignon blanc, Sauvignonasse (der ehemalige Tokaier) bis hin zu Barbera, Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und Shiraz.

Etwas

„Auf der rechten Seite erstreckt sich unter deinen Füßen das Tal der Vipava... wegen seiner edlen Erträge und kostbaren Tropfen oftmals von anderen auch der Garten Eden des Krainer Landes genannt“, so beschrieb Matija Vertovec, seines Zeichens Pfarrer der Gemeinde Podnanos anno 1820 die Schönheiten **des Vipava-Tales**. Die Weinbauern aus der Gegend halten den Gottesmann bis heute hoch in Ehren, weil viele der Lehren, die er in seinem 1845 erschienenen Werk, dem ersten Buch über den Weinbau in slowenischer Sprache, verbreitete, bis heute noch aktuell sind. Unter jenen Winzern, die im Vipava-Tal den Zelen anbauen, gibt es kaum einen, der nicht wüsste, was Vertovec über diesen Wein geschrieben hat. Unter anderem rühmt er ihn als eine Sorte „mit ganz edlem Geist”. Deshalb und weil es ein autochthoner Wein ist, der nur hier wächst, sind die Bewohner des Vipava-Tales auch so stolz auf „ihren” Zelen. Dass die Winzer der Gegend sich 2003 zusammengeschlossen haben, um das „Konsortium Zelen” zu gründen, verwundert nicht. Wie das für Konsortien so üblich ist, wurden strengere Maßstäbe als bisher festgelegt. Um in Flaschen mit dem Prüfsiegel des Konsortiums abgefüllt zu werden, muss der Zelen seither bestimmte Kriterien erfüllen. Für die Konsumenten besteht somit die Garantie, dass es sich um einen erstklassigen Wein handelt, der alle vorgeschriebenen Prüfungen bestanden und auch bei Weinverkostungen sehr gut abschnitten

für Verwöhnte

Jože Rozman

hat. Wissenschaftliche Studien der letzten Zeit ergaben, dass der Zelen viele Hydroxizimtsäuren beinhaltet, die eine antioxidative, also heilende Wirkung haben. Kenner wiederum schwören auf den Zelen als Aphrodisiakum. Seit dem Jahr 2006 ist auch der Pinela, die zweite bedeutende autochthone Rebsorte des Vipava-Tales, im Konsortium vertreten. Auch von ihr ist in Pfarrer Vertovec' Weinbuch die Rede. Allerdings handelt es sich dabei keineswegs um die erste schriftliche Erwähnung des Pinela. Zum ersten Mal wird diese Rebe von Ottokar, dem offiziellen Geschichtsschreiber des Wiener Kaiserhofes um 1280 erwähnt. In seiner Rimana kronika („Gereimte Chronik") beschreibt er den Pinela als authentischen friaulischen Wein. Typisch jedenfalls ist für diesen Wein, dass er höhere Lagen sowie Mergelerde bevorzugt. Damjan Štokelj (stokelj@gmail.com), dessen Weinberge oberhalb von Ajdovščina liegen, weiß das und kultiviert ausschließlich Pinela. Als er gemeinsam mit anderen Winzern des Vipava-Tales seine Weine vor kurzem in London präsentierte, erregte er damit die Aufmerksamkeit des renommierten Weinkritikers Steven Spurrier, der meinte, dass man das Terroir, also das Vipava-Tal, in seinem Wein spüren könne. Hätte der Brite auch noch den Klarnica, die dritte autochthone Rebsorte des Vipava-Tales probiert, wäre sein Urteil wohl kaum anders ausgefallen. Wer sich selbst eine Meinung darüber bilden möchte, sei an Bogdan Makovec in Brje (mansus.makovec@siol.net) verwiesen. Auch der Urlaub-am-Bauernhof-Betrieb „Arkade" in Črniče (www.arkade-cigoj.com) ist für Weinkenner eine gute Adresse. Eine umfassende Auswahl an Weinen aus dem Vipava-Tal bietet die Vinothek (www.vipavska-dolina.si) in der Ortschaft Vipava. Sie liegt direkt am Hauptplatz (Glavni trg) und kann eigentlich nicht verfehlt werden.

Wenn von **Goriška brda**, der wohl bekanntesten Weinregion Sloweniens, die Rede ist, fällt meist sofort der Name von Aleš Kristančič (siehe Liste Seite 57). Diesem charismatischen Winzer und Inhaber des Weingutes Movia ist es zu verdanken, dass die Goriška brda in ganz Amerika, in Asien, Russland und natürlich auch in Europa bekannt wurde. Obwohl selbst noch jung, ebnete er anderen bereits den Weg zum Erfolg und half Slowenien dabei, sich international als Weinland zu positionieren. Aleš Kristančič überrascht immer wieder aufs Neue durch mutige Schritte. Eine von ihm eingeführte Neuheit ist der „Puro" Sekt. Anders als bei der klassischen Champagnermethode wird der Heferückstand absichtlich in der Flasche belassen. Beim Öffnen hält man die Flasche mit dem Hals nach unten und entfernt den Korken im Wasser. Die zweite Überraschung, die Aleš Kristančič der Weinwelt in letzter Zeit bereitete, ist der Lunar, ein Wein aus der weißen Rebula-Traube, der durch Mazeration gewonnen wird. Der Name Lunar wurde deshalb gewählt, weil Aleš bei diesem Wein nicht mehr nach gängigen Kellereiverfahren arbeitet, sondern sich dem Einfluss des

Primož Lavrenčič, Sutor

Belica

Marjan Simčič

Mondes überlässt, der die Traubenhäute hebt und senkt, den Wein trübt, und so den Inhalt mischt, was üblicherweise die Winzer tun, um einen vollen und reifen Wein zu erzeugen. Sein unmittelbarer Nachbar ist Marjan Simčič (siehe Liste S. 57), der auch stets bemüht ist, sich weiterzuentwickeln. Zur Linie der klassischen, frischen Weine und zur Linie der volleren und reiferen Weine mit der Kennzeichnung „Selekcija" (Selektion) kam bei den Spitzenweinen von Simčič noch die Linie „Opoka" hinzu. Im lokalen slowenischen Dialekt der Brda bedeutet „opoka" Mergel. Es handelt sich also um Trauben, die in Mergelerde herangereift sind, was dem Wein einen hohen Grad an Mineralität verleiht. Möglich ist dies nur bei alten Weinstöcken, deren Wurzeln tief ins Erdreich reichen und die in besonders auserwählten Lagen gedeihen. „Opoka" setzt in dieser Kategorie völlig neue Maßstäbe. Auch die Weine „Kontra" und „Up" vom Weingut Ščurek (siehe Liste S. 57) stellen für die slowenische Weinwelt eine gewisse Herausforderung dar. „Kontra" etwa beweist, dass es möglich ist, Weißweine trotz unendlich langer Mazeration ohne Oxidationsmittel herzustellen, was gewöhnlich ein häufiger Fehler bei solchen Verfahren ist. „Up" ist ein Wein, den man langsam genießen sollte, worauf bereits der Name hinweist. UP steht für die Initialen der slowenischen Wörter „uživaj počasi", was soviel bedeutet wie „genieße mit Weile". Bei einem so empfindlich gereiften und prächtigen Merlot darf es auch keine Hast geben. Zur Gruppe der vier „Heiligen" im Brda-Gebiet gehört auch noch Edi Simčič (siehe Liste S. 57), der konsequent auf volle und reife Weine setzt. Schon der Name „Kolos" (zu Deutsch Koloss) für seine Rotweine besagt alles. Würde man Edi im Weinberg wohlmeinend karikieren wollen, müsste man ihn mit Skalpell und Pinzette darstellen. So präzise arbeitet er. Sein Sohn Aleks steht ihm in nichts nach. In der Goriška Brda gibt es noch viele Winzer, die hinter der illustren Vierergruppe nicht zurückstehen wollen. Kabaj etwa (siehe Liste S. 57) ist sehr erfolgreich mit seinem Angebot an

Weinen aus Amphoren... Bei Klinec (siehe Liste S. 57) steht der ökologische Weinanbau an vorderster Stelle... Das Weingut Belica in Medana (www.belica.net) verwöhnt seine Gäste außer mit Wein auch mit hausgemachtem Schinken und anderen Trockenfleischprodukten. Für Übernachtungen stehen geschmackvoll restaurierte Appartements zur Verfügung. Auf der Wein- und Kulinarikreise durch die slowenische Toskana, wie die Goriška brda immer öfter genannt wird, gehört unbedingt auch noch ein Zwischenstopp in der Vinothek Brda (www.vinotekabrda.si), wo der ganze Weinreichtum der Region in den Regalen lagert.

Mittlerweile kann auch **der Karst** einem Vergleich mit der Goriška Brda durchaus standhalten. Vor allem wegen seiner vom grauen Gestein geprägten typischen Architektur. Viele der alten Bauernhäuser sind wahre Juwele traditioneller Baukunst. Der Stein prägt auch den Weinbau in dieser Region. Er schiebt sich an die Oberfläche und die ihn bedeckende Schicht der typisch roten Erde ist fast überall nur sehr dünn. Ob man es nun glauben mag oder nicht: Viele Weinberge im Karst gedeihen auf aufgeschütteter Erde, die einst und auch heute noch von fleißigen Händen aus den Dolinen heraufgetragen wurde. Der Kalkstein, zu dem die beharrlichen Wurzeln der Weinstöcke vordringen, ergibt zusammen mit der roten Erde den typischen Charakter der Karstweine. Diese Weine sind zäh, fest und saftig – geprägt vom Karst. Am stärksten ist es der Teran, er begründet den Ruhm der Karstbewohner und legitimiert ihren Stolz. Früher wurde der beste Teran im hintersten, verborgensten Winkel der steinernen Weinkellern gelagert und nur für besondere, hochgeschätzte Gäste oder als Medizin hervorgeholt. Heutzutage gibt es keinen schlechten Teran mehr, was dem vor Jahren auch hier gegründeten Konsortium zu verdanken ist. Das Etikett auf der Weinflasche stellt eine Garantie dar, dass es sich um Wein aus kontrolliertem Anbau handelt. Galt einst die Überzeugung, dass der Teran sich nicht für die Alterung und Reifung

eigne, konnte heute im Weinkeller von Vinakras (siehe Liste S. 61) nachgewiesen werden, dass ihm überreife Trauben sowie Ausbau in Eichenfässern durchaus zum Wohl gereichen. Einen solchen, ausgereiften Teran nennt man Teranton, eine Bezeichnung die früher den besten der Besten vorbehalten war. In der Karstregion gibt es auch Weißweine, die man keinesfalls übersehen sollte. Auch diese sind zäh und wegen der prickelnden Säure angenehm am Gaumen. Die autochthone Rebsorte ist der Vitovska, der dank des Engagements der Spitzenwinzer wie Čotar (siehe Liste S. 61) heute in den Weinbergen und auch im Glas wieder anzutreffen ist.

Was im Karstgebiet der Teran, ist im **slowenischen Istrien** der Refosco. Der Teran stammt übrigens auch von der Refosco-Rebe, doch hat er im Karst einen anderen Namen bekommen. In Istrien gibt es nur den Refosco. Er ist so stark verbreitet, dass er mit dieser Region in einem Atemzug genannt wird. Der slowenische Publizist Drago Medved schreibt über ihn: „Er verträgt sich bestens mit den Bauern im Dorf, den Fischern auf dem Meer, den Touristen am Strand und den Geschäftsleuten beim Lunch... Er weiß sich bei Kerzenlicht galant zu benehmen und behauptet sich in Gesellschaft anderer Weine bei kulinarischen Marathons..." So ist das mit dem rex fuscusom – wie der König der dunklen Weine im Lateinischen genannt wurde. Fast noch stärker mit Istrien verbunden ist der Malvasia, ein Wein, der sowohl eine verführerische, jungfräuliche als auch eine charmante, reife Note haben kann. Was früher unter Malvasia verstanden wurde – nämlich ein oxidierter Wein mit viel Schwefel – ist heute längst Vergangenheit. Alle drei Küstengemeinden ehren den Malvasia jedes Frühjahr mit einem ihm eigens gewidmeten Festival. Auch in dieser Region sorgt das Konsortium der Weine Istriens für das gute Renommee des Refosco und des Malvasia, während das dritte Zugpferd der istrischen Weine, der gelbe Muskateller, diese Art von Schirmherrschaft gar nicht benötigt. Die Krone im Bereich der süßen und aromatischen Weine kann dem Muskateller nur selten ein anderer Wein streitig machen.

Weinregion Goriška brda

Im Frühling die Kirschen und im Herbst der Wein

Dank der fruchtbaren Böden gedeihen auf den Terassen der Goriška brda Chardonnay und Sauvignon blanc, Weiß- und Grauburgunder sowie verschiedene Cabernets. Die „Königin" der Weißweine in dieser Region ist mit Sicherheit die authochtone Rebula-Rebe, die einen süffigen und erfrischenden Wein liefert. Gleich neben ihr auf dem Podest steht die Sorte Pikolit mit ausgeprägten Geschmacksnoten und der Friauler Tokaier (heute Sauvignonasse genannt), der sich durch sein angenehm volles Mandel-Aroma auszeichnet. Weit verbreitet unter den Rotweinen ist der Merlot, der durch rubinrote Farbe und geringen Säuregehalt begeistert.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Križnik-Brot - Ein festliches Osterbrot aus dem westlichen Teil von Goriška brda bestehend aus einem Potitzeteig mit in Branntwein oder Wein getränkten getrockneten Feigen, Haselnüssen, Honig und Zimt. Der Name stammt von dem auf dem Brotlaib eingeritzten Kreuz (slowenisch „Križ").

Kirschen aus Goriška brda - Unter den vielen Obst-und Weinsorten der Goriška brda stellen die Kirschen einen der wichtigsten Naturreichtümer dar. Der Anbau der Kirschen hat eine reiche Tradition und die Region beliefert auch entfernte Großstädte und Urlaubsorte damit.

Polenta - Obwohl die Polenta kein originäres Gericht aus Goriška brda darstellt, sondern auch in anderen Gebieten des mediterranen Teiles Sloweniens anzutreffen ist, bildet sie bis heute einen wichtigen Bestandteil der Ernährung in dieser Region, sei es als Hauptspeise oder als warme bzw. kalte Beilage zu zahlreichen Fleisch- und Gemüsegerichten.

Frtalje oder Cvrče - Die auch „Cvrče" genannten Omeletts werden mit frischen Kräutern, Schinken oder Wurst zubereitet und belegen, wie eng die Kochkünste der Region mit den Schätzen der Natur verbunden sind.

Toči - Toči bezeichnet unterschiedlichste Fleischsaucen und Gulasch-Arten, in welche Polenta bzw. Brot getunkt wird. Sie sind Alltagsgerichte, werden zum Frühstück oder zum Abendessen serviert und bieten ein wahres Experimentierfeld für Köche mit Improvisationstalent.

Krodegini, šankanele, markandele - Drei charakteristische Produkte, die bei der Hausschlachtung erzeugt wurden: Krodegini oder kožarice, Šankanele oder Krvavice (eine Art von Blutwurst) sowie Markandele – Würste auf Basis von Innereien.

Fuje - Fuje werden aus in Suppe getränktem Brot, Mehl, Eiern, Schnittlauch und Zwiebeln zubereitet und mit dünnen Pršut-Scheiben (luftgetrocknetem Schinken) umwickelt. Man findet diese Brotröllchen auch unter der Bezeichnung „Fulje" oder „Punjave".

Šfojada - Eine Potitze aus Blätterteig mit verschiedenen Arten von Fülle (z.B. Walnüsse, Pinienkerne, Rosine).

Štruklji „wljkava" - Gebackene Štruklji aus hefefreiem Teig, gefüllt mit klein geschnittenen gebratenen Würsten oder Salami, Oliven und Gewürzen. Der Name stammt von „Wljke", was im regionalen Dialekt die Oliven, die zur Fülle gehören, bezeichnet.

Pištunj - Püreeartiges Gericht aus Kartoffeln, Schnittbohnen und Kürbis, angebraten in Schmalz oder Speck. Als Hauptgericht oder Beilage geeignet.

Hubanca - Schneckenförmig geformte Potitze mit einer Fülle aus Walnüssen und Rosinen.

UNTERKÜNFTE

Belica
Medana 32
5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 30 42104
info@belica.net
www.belica.net

Breg, Mirela Peresin
Breg pri Golem Brdu 3
5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 304 25 55
mirelaperesin@tiscali.it
www.turizembreg.com

Hiša Marica
Šmartno 33
5211 Kojsko
T: +386 (0)5 3041039
info@marica.si
www.marica.si

Štekar, Roman Štekar
Snežatno 31a
5211 Kojsko
T: +386 (0)5 304 62 10
M: +386 (0)41 44 47 66
info@kmetijastekar.si
www.kmetijastekar.si

Štanfel, Štefan Štanfel
Podsabotin 5
5211 Kojsko
T: +386 (0)5 304 62 52
M: +386 (0)31 680 297
stefan@stanfel.si
www.stanfel.si

Tomažič, Katja Tomažiè
Hum 61b
5211 Kojsko
T: +386 (0)5 304 62 63
M: +386 (0)31 688 381
+386 (0)41 600 470

WINZER UND WEINKELLER

Bjana, Miran Sirk
Biljana 38, 5212 Dobrovo
M: +386 (0)41 711 760
bjana@siol.net

Constantini
Plešivo 32, 5212 Dobrovo v Brdih
T: +386 (0)5 359 95 77
constantini@siol.net, www.constantini.si

Dolfo, Marko Skočaj
Ceglo 3d, 5212 Dobrovo v Brdih
M: +386 (0)40 757 677
dolfo@volja.net

Edi Simčič
Vipolže 39a, 5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 395 91 74
info@edisimcic.si, www.edisimcic.si

Erzetič
Višnjevik 25a, 5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 395 94 60
erzetic.visnjevik@volja.net, erzetic.aleksij@siol.net, www.vina-erzetic.com

Jakončič
Kozana 5, 5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 304 12 15
M: +386 (0)31 676 803
aljosa.jakoncic@siol.net

Kabaj Morel
Šlovrenc 4, 5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 395 95 60
M: +386 (0)41 454 001
kabaj.morel@email.si, www.kabajmorel.si

Klinec
Medana 20, 5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 304 50 92
klinec@siol.net, www.klinec.si

Marjan Simčič
Ceglo 3b, 5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 395 92 00
M: +386 (0)41 614 768
info@simcic.si, www.simcic.si

Movia
Ceglo 18, 5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 395 95 10
M: +386 (0)41 622 572
movia@siol.net, www.movia.si

Ščurek
Plešivo 44, 5212 Dobrovo
T: +386 (0)5 304 50 21
M: +386 (0)41 625 842
scurek.stojan@siol.net, www.scurek.com

Weinkeller Goriška Brda
Zadružna cesta 9, 5215 Dobrovo
T: +386 (0)5 331 01 00
istok.mikulin@klet-brda.si
www.klet-brda.com

Weinregion Vipava-Tal

Wo man das Mittelmeer immer noch spüren kann

Neben den in der gesamten Primorska bekannten Weinsorten begegnen uns im Vipava-Tal einige autochtone Weine, die es nur hier gibt. Zu ihnen zählen der harmonische und erfrischende Pinela mit sanftem Bukett sowie der angenehm aromatische, leicht säuerliche Klarnica von den sonnigen Hängen entlang der Vipava. Als „König der Weine" in dieser Region gilt der sonnenverliebte Zelen, den die Winzer wegen seiner besonderen Eigenschaften bei Weinproben erst ganz zum Schluss anbieten. Echte Weinliebhaber sollten nicht verabsäumen, den Wein des ältesten Rebstockes der Region zu verkosten. Die 200 Jahre alte Weißweinrebe Dišečka befindet sich in der Ortschaft Col, die sich auf einer Anhöhe 600 m über dem Vipava-Tal erhebt. Ihr jährlicher Ertrag liegt bei nur 30 Litern. Den Ruhm der Weinbauern des Vipava-Tales begründen auch Spitzenweine wie Sauvignon blanc, Rebula, Welschriesling, Weißburgunder, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon und andere edle Tropfen.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Jota auf Vipava-Art - Lokale Variante eines Gericht aus der karnischen Region, bezeichnet einen Eintopf aus Sauerkraut (einige bereiten ihn auch aus Rüben, frischem Kraut, Wirsingkohl oder Rübenblättern zu), Bohnen, Kartoffeln, Schmalz, Mehl, Knoblauch und Pfeffer.

Bohnenminestra - Dickflüssige Suppe aus gekochten, passierten oder ganzen Bohnen mit Polenta-Schnitten als Einlage. Meist verbreitetste Art von Minestrone, von der es im Vipava-Tal einige Varianten gibt.

Šelinka - Suppe aus Sellerieknollen und Selleriebläattern, Gemüse, Gewürzen und Schweinshaxe, die in der Suppe mitgekocht wird. Als Einlage dient Polenta.

Skuha (Graupensuppe)- Ein mit Wein gesäuerter Eintopf aus Linsen oder ganzen Bohnen, Graupen, Gewürzen, verfeinert mit Wurst- oder Lammfleischstückchen, die mitgekocht werden.

Vipava-Pršut - Die neueste Marke des hochwertigen Karstschinkens Pršut aus bestem heimischem Schweinefleisch.

Nanos-Käse - Erstklassiger Käse, hergestellt nach traditionellen Rezepten der Hochebene Nanos, wo nachweislich schon im 16. Jahrhundert Käse produziert wurde.

Štruklji auf Vipava-Art - Im Tuch gekochte Štruklji aus Hefeteig mit einer Fülle aus Walnüssen, Topfen, Rosinen und Zucker.

UNTERKÜNFTE

Na Hribu, Petra Žorž
Slap 93
5271 Vipava
T: +386 (0)5 364 57 08
+386 (0)364 55 45
M: +386 (0)41 235 434
+386 (0)31 724 810
tk.nahribu@gmail.com
tzorz93@volja.net
www.nahribu-zorz.veha.net

Birsa, Birsa Oskar
Brje 18a
5263 Dobravlje
T: +386 (0)5 368 81 13
M: +386 (0)31 742 437
www.kmetijabirsa.com

Arkade
Cigoj Jordan
Črnice 91
5262 Črnice
T: +386 (0)5 364 47 70
maja.cigoj@siol.net
www.arkade-cigoj.com

Pri Rjavčevih
Vinko Cernatič
Šempas 158
5261 Šempas
T: +386 (0)5 308 86 59
+386 (0)5 307 87 09
M: +386 (0)51 304 609

Malovščevo
Milan Garbari
Vitovlje 68
5261 Šempas
T : +386 (0)5 307 88 90
M: +386 (0)51 452 311
+386 (0)31 362 947
info@malovscevo.si
www.malovscevo.si

Černigoj
Jože Černigoj
Lokavec 76b
5270 Ajdovščina
M: +386 (0)40 217 192,
+386 (0)40 239 189
kmetija.cernigoj@gmail.com

Ferjančič
Boris Ferjančič
Gradišče 11
5271 Vipava
T: +386 (0)5 368 52 83
M: +386 (0)31 892 585
druzina.ferjancic@siol.net

Gregorič, Nevenka Gregorič
Zalošče 1
5294 Dornberk
T: +386 (0)5 301 88 60
+386 (0)5 301 82 94
info@tk-gregoric.si

Vižintin
Ada Vižintin
Zalošče 42
5294 Zalošče
T: +386 (0)5 301 88 70
M: +386 (0)31 537 941
+386 (0)31 665 974

Pri Mlinu
Marko Furlan
Branik 206
5295 Branik
T: +386 (0)5 305 73 56
M: +386 (0)31 440 048

Pri Lisjaku
Hermina Lisjak
Sp. Branica 1a
5295 Branik
T: +386 (0)5 305 71 92
M: +386 (0)40 300 592

WINZER UND WEINKELLER

Batič
Šempas 130, 5261 Šempas
T: +386 (0)5 308 86 76
info@batic.si,www.batic.si

Fornazarič
Vogrsko 167, 5293 Volčja Draga
T: +386 (0)5 301 23 06
M: +386 (0)41 383 879
ivan.fornazaric@siol.net
www.kmetija-fornazaric.com

Guerila
Planina 111, 5270 Ajdovščina
T: +386 (0)5 365 90 00
M: +386 (0)41 616 091
vinaguerila@gmail.com, www.guerila.si

Krapež
Vrhpolje 95, 5271 Vipava
T: +386 (0)5 368 71 10
M: +386 (0)40 219 500
vina.krapez@siol.net

Pasji rep
Orehovica 11a, 5272 Podnanos
T: +386 (0)5 366 91 19
M: +386 (0)41 745 020

Saksida
Zalošče 12a, 5294 Dornberk
T: +386 (0)5 301 78 53
M: +386 (0)41 208 345
info@vinosaksida.com
www.vinasaksida.com

Sutor
Podraga 30, 5272 Podnanos
M: +386 (0)41 363 272
primoz.lavrencic@p-ng.si, www.sutor.si

Sveti Martin
Brje 121 – Sveti Martin, 5263 Dobravlje
T: +386 (0)5 305 77 00
M: +386 (0)31 200 111

Tilia
Potoče 41, 5263 Dobravlje
T: +386 (0)5 364 66 84
M: +386 (0)31 399 748
tilia@lemut.net
www.tiliapremiumwines.com

Weinkeller Vipava 1894
Vinarska cesta 5, 5271 Vipava
T: +386 (0)5 367 12 00
M: +386 (0)41 644 517
www.vipava1894.si/vipava1894

Zaloščan, Vina De Adami
Zalošče 6a, 5294 Dornberk
M: +386 (0)41 485 971
www.zaloscan.si

Weinregion Karst

Wo der Karst endet, endet auch der Teran

Der Kraški Teran, der dunkelrote, kirschfarbene Karstwein mit geringem Alkoholgehalt, wurde schon im 19. Jahrhundert wegen seiner wohltuenden Wirkung Wöchnerinnen und Patienten mit Blutarmut verabreicht. In Triest konnte man ihn sogar in der Apotheke kaufen. Der aromavolle extraktreiche Wein passt hervorragend zu Wildgerichten, dunklem Fleisch und pikanten Saucen, sehr harmonisch ist auch die Kombination mit dem ebenfalls berühmten Karstschinken. In der Gegend um Sežana gedeiht auf 560 Hektar die Weinrebe Refosco, im Slowenischen auch „Teranovka“ genannt, die bedeutendste Sorte der Region. Die Klimabedingungen ermöglichen die richtige Reifung der Trauben für die Herstellung und Pflege des bekannten Terans. Aus dieser Gegend kommen auch die Sorten Rebula, Welschriesling, Malvasia, Weißburgunder, Sauvignon blanc und Chardonnay.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

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

Šelinka - Eintopf bzw. dickflüssige Suppe aus Sellerieknollen und Sellerieblättern, Kartoffeln, Reis und Bohnen, mit einem Esslöffel Essig oder trockenem Weißwein verfeinert.

Kraški pršut – Karstschinken - Seit Jahrhunderten versteht man sich im Karst darauf, Schweinestelzen durch Einsalzen und Trocknen im Borawind haltbar zu machen. Heute stellt der Karst-Schinnken ein Spitzenprodukt mit dem Gütesiegel „Geschützte geografische Angabe" dar.

Kraška panceta - Panceta bezeichnet den Schinkenspeck, der im Karstgebiet ebenfalls zum Angebot an luftgetrockneten Fleischspezialitäten gehört und bei der Zubereitung vieler regionaler Spezialitäten unentbehrlich ist.

Kraški zašinek - Der luftgetrocknete Schweinsnacken wird „zašinek" genannt. Er ist ebenfalls fester Bestandteil verschiedener Aufschnitte und kalter Platten.

UNTERKÜNFTE

Škerlj
Izidor Škerlj
Tomaj 53a
6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 06 73
M: +386 (0)31 306 919
skerlj.tomaj@siol.net

Petelin-Durcik
Breda Durcik
Pliskovica 93
6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 00 28
M: +386 (0)41 519 253
+386 (0)31 654 171
petelin.durcik@siol.net

Abram-Žerjal
Marta Žerjal
Sveto 69
6223 Komen
T: +386 (0)5 766 82 23
info@tk-abram.si

Budni
Darjo Spačal
Vojščica 61
5296 Kostanjevica na Krasu
T: +386 (0)5 30 80 405
M: +386 (0)31 649 938
dara@siol.net
www.budni-kras.com

Ostrouška Pelicon
Mateja Ostrouška
Coljava 5
6223 Komen
T: +386 (0)5 766 80 61
mateja.ostrouska@siol.net

Pri Tavčarjevih
Patricija Petrovčič
Hruševica 44
6222 Štanjel
T: +386 (0)5 769 01 36
petrovcic.p@volja.net

WINZER UND WEINKELLER

Boris Lisjak
Dutovlje 31, 6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 00 63
M: +386 (0)41 652 039
info@lisjak.si, www.lisjak.si

Čotar Branko in Vasja
Gorjansko 18, 6223 Komen
T: +386 (0)5 766 82 28
M: +386 (0)41 667 126
+386 (0)41 870 274
vasjacot@volja.net, www.cotar.si

Kmetija Vrabec
Pliskovica 6, 6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 16 72
M: +386 (0)41 645 508
vrabec.vrabec@siol.net

Petelin Viljem in Jadran
Pliskovica 52, 6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 05 39
M: +386 (0)31 829 909

Renčel
Dutovlje 24, 6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 00 12
M: +386 (0)31 370 561
jrencel@yahoo.com

Širca-Kodrič
Godnje 19, 6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 06 32
F: +386 (0)5 764 06 32
M: +386 (0)41 740 560
sirca.kodric@gmail.com

Štok Rajko in David
Dutovlje 40c, 6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 04 75
M: +386 (0)41 349 198

Štoka
Krajna vas 32, 6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 764 03 27
M: +386 (0)41 667 125
vinostoka@email.si, www.stoka.si

Vinakras Sežana
Sejmiška pot 1a, 6210 Sežana
T: +386 (0)5 731 34 44
vinakras@siol.net, www.vinakras.si

Weinkeller Colja
Coljava 10, 6223 Komen
T: +386 (0)5 766 80 95
M: +386 (0)31 492 363
+386 (0)31 622 100
info@coljawines.com, www.coljawines.com

Weinregion Slowenisches Istrien

Die Sonne im Glas

Die bedeutendste Weinsorte dieser Gegend ist der Refosco, der auf traditionelle Weise in offenen Bottichen gärt. Der dichte und dunkle, fast violette Wein gilt als Symbol istrischer Weinkultur, die übrigens auch hervorragende Weißweine zu bieten hat. Der istrische Malvasia aus der Region um Koper hat einen volleren Geschmack als der aus anderen Lagen. Der gelbe Muskatteller, eine der ältesten Weinsorten der Welt, ist ein außergewöhnlich aromatischer Wein und gedeiht ebenfalls in dieser Region. Unter den Weißweinen sind in der Gegend von Koper noch der Chardonnay und der Weißburgunder, unter den Rotweinen der Cabernet Sauvignon und der Merlot sehr beliebt.

KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Oliven- und Feigenbrot - Festtagsbrot aus Weizenmehl, das mit zerkleinerten bzw. zerdrückten Oliven oder frischen bzw. getrockneten Feigen zubereitet wird.

Istrische Jota - Die Istrische Jota besteht aus Sauerkraut und ganzen Bohnen. Im Gegensatz zur Jota aus der Karstregion fehlen ihr die Kartoffeln.

Fritaje oder Frtalje - Typisches Frühlingsomelett, gebraten in zerlassenem Pršut oder Panceta, verfeinert mit Wildspargel, Wildhopfensprossen, Sprossen der weißen Zaunrübe, der Dornmyrthe oder der mediterranen Waldrebe. In der Ortschaft Pomjan oberhalb von Koper wird alljährlich vor dem Ersten Mai die größte istrische Frtalje zubereitet, in die ebenso viele Eier geschlagen werden, wie die Jahreszahl lautet.

Pasta - Hausgemachte Nudeln, die nur zu den großen Feiertagen, Hochzeiten und anderen besonderen Anlässen zubereitet werden. Die Pasta wird mit zerlassenem Panceta abgeschmeckt und zu Gulasch und anderen Saucen gereicht.

Mineštre - Eintopf oder Minestra ist ein in Istrien weit verbreitetes Alltagsgericht. Es gibt viele Varianten davon, zu den meistverbreiteten gehören Minestra mit Mais (bobići), Bohnen (paštafažoj), Erbsen (rižibiži) sowie mit frischem Gemüsen und Graupen.

Nákelda - Aus in Hühnersuppe getränktem Brot, Eiern, geriebenem Schafskäse, Rosinen, Speck und Thymian wird ein Teig zubereitet und daraus kleine Rouladen geformt.

Istrische Štruklji - Štruklji werden in Istrien aus gezogenem Teig zubereitet und auf verschiedene Art gefüllt. In Frage kommen: Topfen, Käse, Karstschinken, Grieben, Spinat, Walnüsse, Äpfel, Kartoffeln und zahlreiche Kräuter.

Weißer und roter Bakala - Das wahrscheinlich beliebteste Produkt aus getrocknetem Stockfisch ist der püreeartige Bakala. Weißer Bakala war seit jeher ein typisches Gericht am Heiligen Abend. Roter Bakala passt hervorragend zu gekochten Kartoffeln, Brot und Polenta.

Fisch im Šavor - „Šavor“ bedeutet so viel wie Marinieren. Diese Zubereitungsart eignet sich bestens für kleinere Meeresfische, wie etwa Sardellen, Sardinen, Laxierfische, Meerbarben und andere.

Calamari, Sardinen, Sardellen - Calamari oder Tintenfische kann man auf verschiedene Arten zubereiten. Am häufigsten werden sie gegrillt (mit oder ohne Fülle) oder in Öl frittiert. Ein Genuss ist sicher auch ein Risotto mit Calamari.

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

Feigenlaibchen - Aus einer Masse – basierend auf fein gemahlenen, getrockneten Feigen mit Trauben- oder Feigensaft verdünnt – werden Laibchen geformt und leicht in Mehl gewendet. So entsteht eine Süßspeise, die lange Zeit haltbar ist. Da weder Zucker noch Konservierungsmittel hinzukommen, handelt es sich dabei auch noch um ein gesundes Gericht.

UNTERKÜNFTE

Bordon, Boris Bordon
Dekani 63
6271 Dekani
T: +386 (0)5 658 22 60
M: +386 (0)41 721 228
+386 (0)40 609 899
kmetija.bordon@siol.net

Škrgat
Srečko Markučuč
Hrastovlje 49
6275 Črni Kal
T: +386 (0)5 659 24 60
M: +386 (0)41 768 763
turisticna.kmetija.skrgat@siol.net

WINZER UND WEINKELLER

Brič
Dekani 3a, 6271 Dekani
T: +386 (0)5 669 91 05
+386 (0)5 658 05 27
F: +386 (0)5 658 25 27
M: +386 (0)40 745 804
fprincess@siol.net, www.freetime.si/05/vino/6271_dekani/bric/bric.htm

Klet Mahnič
Dragonja 111, 6333 Sečovlje
T: (05) 672 23 00
M: +386 (041 642 851
+386 (0)31 715 866
mahing@siol.net

Korenika & Moškon
Korte 115c, 6310 Izola
T: +386 (0)5 642 00 30
+386 (0)5 642 10 49
M: +386 (0)41 607 819
mkorenika@siol.net

MonteMoro
Šmarska cesta 30, 6000 Koper
M: +386 (0)41 921 086
matjaz.babic@montemoro.si
www.montemoro.si

Pucer z Vrha
Nova vas 60a, 6333 Sečovlje
T: +386 (0)5 672 50 43
M: +386 (0)41 651 617

Rodica Truške
Truške 1c, 6273 Marezige
T: +386 (0)5 655 00 70
M: +386 (0)41 695 019
rodicam@volja.net, www.rodica.si

Rojac
Gažon 63a, 6274 Šmarje
T: +386 (0)5 656 94 20
M: +386 (0)41 794 770
+386 (0)40 309 476
www.rojac.eu

Santomas
Šmarje 10, 6274 Šmarje
T: +386 (0)5 639 26 51
M: +386 (0)41 728 724
santomas@monteko.si, www.santomas.si

Steras
Šared 43, 6310 Izola
T: +386 (0)5 642 00 85
F: +386 (0)5 642 00 85
M: +386 (0)41 788 173
info@steras.com
www.steras.com

Vinakoper
Šmarska cesta 1, 6000 Koper
T: +386 (0)5 663 01 00
hisa.refoska@vinakoper.si
www.vinakoper.si

Veranstaltungen

Februar
Weinfestival
Šempas

März
Spargelfest – Br'stovska šparglijada
Brestovica bei Komen

April
Salinenfest am Festtag des hl. Georg
Das Salinenfest findet alljährlich traditionell Ende April (letztes Aprilwochenende) statt. Am Festtag des hl. Georg begann einst die neue Saison der Salzgewinnung in den Salinen. Die Veranstaltung besteht aus einem dem Salz gewidmeten Abend, einem Salinenabendmahl, einem Ausflug nach Piran zum Jahrmarkt und ins Seefahrtmuseum, einem Salinennachmittag in den Thermen (Salz, Fango), einem Besuch des Festes und der Prozession zum Festtag des hl. Georg in Piran sowie Musikdarbietungen.
Piran und der Landschaftspark Salinen von Sečovlje

Frühling, Natur und Wein
Medana, Brda

Fest der Blumen, des Weines und des Olivenöls
Ankaran

April/Mai
In der Ortschaft Pomjan oberhalb von Koper wird alljährlich vor dem Ersten Mai die größte istrische Frtalje aus Eiern und frischem Spargel zubereitet.
Pomjan

Mai
Fest und Verkostung von Rebula und Olivenöl
Višnjevik (Goriška Brda)

Refosco-Fest
Marezige, Koper

Brda und Wein
Šmartno, Brda

Juni
Traditionelles Olivenbaumfest
Dekani

Juli
Polenta-Fest – Traditionelle Zubereitung der Polenta, Unterhaltungsprogramm und Darbietung alter Bräuche
Ozeljan

MIFF – Mediterranes internationales Folklorefestival
Koper, Izola, Piran

Erasmus-Ritterturnier
Dem Vorbild aus dem 16. Jahrhundert nachempfundenes Ritterturnier, das von mittelalterlichen Festgelagen mit Speisen nach Originalrezepten begleitet wird.
Postojna, Predjama

August
Teran- und Pršut-Fest – Große und viel beachtete Werbung für den Karst und Höhepunkt der Veranstaltungen in dieser Region. Die größte Attraktion dabei ist der Umzug der Bauernwagen und die Krönung der Teran-Winzerkönigin.
Dutovlje

Die Kartoffelnacht „Čomparska noč" – Eine unterhaltsame Veranstaltung rund um die Kartoffeln, die in der Region um Bovc „čompe" heißen.
Bovec

September
„Süßes Istrien" – Die Veranstaltung dient der Werbung für istrische Köstlichkeiten und dem Kennenlernen der kulinarischen und kulturellen Überlieferung.
Koper

Festtag der Tolminer Frika – Veranstaltung zu Ehren der Frika, dieser kulinarischen Besonderheit aus Kartoffeln und Käse, die in der Soča-Region und den benachbarten Alpenländern sehr beliebt ist.
Tolmin

GESCHÜTZTE PRODUKTE

- Sir Tolminec – Käse aus Tolmin
- Nanoški sir – Käse vom Nanos
- Bovški sir – Käse aus Bovec
- „Extra Virgin" Olivenöl aus dem slowenischen Istrien
- Salz aus Piran
- Kraški med – Honig aus der Karstregion
- Kraški pršut – Karstschinken
- Kraški brinjevec – Wacholderschnaps aus der Karstregion
- Brkinski slivovec – Pflaumenschnaps aus der Region Brkini

AUSGEWÄHLTE GASTHÄUSER

Gasthaus Mohoreč
Kubed 66a, 6272 Gračišče
T: +386 (0)5 653 21 14
F: +386 (0)5 532 196
M: +386 (0)41 822 699
gostilna.mohorec@volja.net

Restaurant Burg Socerb
Socerb 7, 6275 Črni Kal
T: +386 (0)5 659 23 03
M: +386 (0)41 571 544
gradsocerb@siol.net
www.socerb.eu

Gasthaus Gostilna pod Slavnikom
Podgorje1, 6216 Podgorje
T: +386 (0)5 687 01 70
M: +386 (0)41 379 382
podslavnikom@siol.net

Gasthaus mit Unterkunft Skok
Štorje 27, 6210 Sežana
T: +386 (0)5 768 54 09
g.skok@siol.net

Bauernhof Majerija
Matej in Nataša Tomažič
Slap 18, 5271 Vipava
T: +386 (0)5 368 50 10
F: +386 (0)5 368 50 11
M:+386 (0)41 405 903
info@majerija.si
www.majerija.si

Schlossweinkeller im Schloss Kromberk
Grajska cesta 1
5000 Kromberk
T: +386 (0)5 302 71 60
F: +386 (0)5 302 71 61
M: +386 (0)41 692 237
restavracija@gradkromberk.si

Gasthaus „Za gradom"
Rodica
Kraljeva 10, 6000 Koper
T: +386 (0)5 628 45 50

Gasthaus Mahorčič
Rodik 51, 6240 Kozina
T: +386 (0)5 680 04 00
F: +386 (0)5 680 04 01
M: +386 (0)41 679 588

Gasthaus Apolonia
Šmarje pri Sežani 79
6210 Sežana
T: +386 (0)5 734 55 15
F: +386 (0)5 734 55 15
info@apolonia.org

Gasthaus Ravbar 1888
Dol pri Vogljah 5
6221 Dutovlje
T: +386 (0)5 734 61 80
F: +386 (0)5 734 61 80

Gasthaus Gostilna pri Lojzetu, Schloss Zemono
5271 Vipava
T: +386 (0)5 368 70 07
F: +386 (0)5 366 54 40
M: +386 (0)40 777 726
zemono@zemono.si
www.prilojzetu.com

Gasthaus Žeja
Ozeljan 321
5261 Šempas
T: +386 (0)5 308 84 59
F:+386 (0)5 308 81 30
zeja@siol.net

Restaurant Pikol
Rožna dolina, Vipavska 94,
5000 Nova Gorica
T: +386 (0)5 302 25 62
+386 (0)5 333 45 23
info@pikol, www.pikol.si

November

Am 11. November, dem Namenstag des hl. Martin wird in allen Ortschaften der Weinbaugebiete Sloweniens das Martinifest gefeiert.
Es ist ein beliebtes Fest, das in die Zeit fällt, wenn die herbstlichen Feldarbeiten ihrem Ende zugehen. Beliebt ist es auch wegen seiner Verbindung zum Wein. In den Tagen um den 11. November herum soll der Most zu Wein werden. Zu den Festtagsspeisen gehören gebratenes Geflügel – Gans, Ente, Truthahn oder Huhn – mit Rotkraut und Fladenbrot.
In ganz Slowenien

Allgemeine Information

Weinregion Goriška Brda

Touristen-Informationszentrum Brda
Grajska cesta 10
5212 Dobrovo v Brdih
T: +386 (0)5 395 95 94
F: +386 (0)5 395 95 95
www.brda.si
tic@obcina-brda.si
Öffnungszeiten: Mo–Fr: 9.00–16.00 Uhr

Weinregion Vipava-Tal

Touristen-Informationszentrum Vipava
Glavni trg 1
5271 Vipava
T: +386 (0)5 368 70 41
www.vipavska-dolina.si
tic.vipava@siol.net
Öffnungszeiten: 10.00–18.00 Uhr, Samstags: 9.00–14.00 Uhr (Juli, August, September, täglich: 9.00–19.00 Uhr)

Weinregion Karst

TIC Sežana – Karst
Partizanska cesta 63
6210 Sežana
T: +386 (0)5 731 0128
M: +386 (0)31 744 235
www.kras-carso.com
tic.sezana@siol.net
Öffnungszeiten: Mo–Fr: 8.00–16.00 Uhr,
Sa: 8.00–18.00 Uhr,
So: 9.00–14.00 Uhr

Weinregion Slowenisches Istrien

Tourismusverband Portorož
Obala 16
6320 Portorož-Portorose
T: +386 (0)5 674 82 60
F: +386 (0)5 674 82 61
www.portoroz.si
ticpo@portoroz.si
Öffnungszeiten: Mo–Sa: 9.00–17.00 Uhr, So: 9.00–14.00 Uhr; (im Sommer täglich: 9.00–21.00 Uhr)

Begründung für die Auswahl der Gasthäuser:

Die ausgewählten Gasthäuser und Restaurants gehören zu jenen in Slowenien, die ein hochwertiges Angebot bieten. Einige davon sind auch Mitglieder des internationalen Verbandes Chaîne des Rôtisseurs.

Begründung für die Auswahl der Weingüter und Winzer:

Wenn man bedenkt, dass es in Slowenien etwa 1600 Winzer gibt, so kann eine Liste mit einigen Dutzenden in jedem Weinbaugebiet beziehungsweise in jeder Weinregion natürlich nicht alle Adressen einbeziehen, die es sich zu besuchen lohnt. Ausgewählt wurden deshalb nur einige der berühmtesten, innovativsten und repräsentativsten Winzer des Landes. Wer jedoch auch andere Betriebe kennen lernen will, wird sie mühelos finden. Man braucht nur im Weinkeller, oder wo immer man sich befindet, zu fragen, und wird die nächste oder etwas entferntere gute Adresse erfahren. Außerdem gibt es in fast allen Weinregionen durch Hinweisschilder gekennzeichnete Weinstraßen, die zu Weingütern, Winzerhöfen und Urlaub-am-Bauernhof-Betrieben führen.

Verleger: **Slowenische Tourismusorganisation** (**Slovenska turistična organizacija**)
Redaktionsausschuss: **Prof. Dr. Janez Bogataj**, **Jan Ciglenečki**, **Jože Rozman**, **Petra Kancler**, **Petra Mišič**, **Alan Kavčič**
Gestaltung und Satz: **Alan Kavčič**
Übersetzung: **Amidas d.o.o.**
Fotografien: **B. Bajželj**, **Bobo**, **D. Cvetnič**, **A. Fevžer**, **F. Grisoni**, **B. Kladnik**, **M. Lenarčič**, **B. Mihalič**, **D. Mladenovič**, **M. Močivnik**, **T. Reisner**, **J. Skok**, **V. Toš**, **I. Vinovrški** (Archiv der STO und einzelne Winzer)
Druck: **Gorenjski tisk d.d.**
Gesamtauflage: **40.000**
Alle Kontaktdaten wurden bis zum Redaktionsschluss im April 2010 erhalten

Slowenien, **Karte der Weinanbaugebiete und Regionen**,
1 : 630 000 - 2010, 1. Auflage
Herausgeber und Verleger: **Slowenische Tourismusorganisation** (**Slovenska turistična organizacija**)
Entwurf und Redaktion: **Primož Kete**
Kartographische Bearbeitung, Ausführung und Druckvorbereitung:
Slowenisches Geodätisches Institut, Jamova 2, Ljubljana, Slowenien
Quellen: **Touristische Karte Sloweniens 1 : 630 000, 2009**; **Daten des Ministeriums für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Ernährung der Republik Slowenien**.
Alle Rechte vorbehalten. Jede Vervielfältigung oder Bearbeitung der Karte – auch teilweise – ist ohne Erlaubnis des Slowenischen Geodätischen Instituts untersagt

Hiša Marica befindet sich innerhalb von Umfassungsmauer des pittoresken mittelalterlichen Dorfes Šmartno.
Wir bieten hausgemachten Schinken, andere Spezialitäten des Hauses und Spitzenweine. Zur Verfügung stehen Ihnen vier rustikal ausgestattete Zimmer. In unserem Geschäft finden Sie typische regionale Produkte.

Lernen Sie den Ort Šmartno und die Region Brda mit ihren echten Köstlichkeiten in einem über Jahrhunderte erhaltenen Ambiente kennen und lieben.

HIŠA
Marica
Šmartno v Brdih

Šmartno 33, 5211 Kojsko, Brda, Slovenija, tel / +386 5 3041039, email / info@marica.si, www.marica.si

Wein und Tourismus

BELICA

1898

Tradition, die Ihren Ursprung in der Liebe zum Bauernhof findet.
Die besten Lagen liefern besondere Qualitaeten.
Verkosten Sie die Produkte aus unseren Weinbergen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen

Mavrič Zlatko, Medana 32, Goriška Brda, 5212 Dobrovo, Slovenija
tel: 00386 5 304 21 04 · fax: 00386 5 395 91 09
www.belica.net · info@belica.net
Zimmer: non-stop · Restaurant: von Dienstag bis Sonntag, Montag geschlossen