



**Slowenien.** Bilderbuchlandschaften – hohe Berge, tiefe Seen, Meeresküsten und Wälder, Schluchten und Weingärten – harmonieren immer perfekter mit den wichtigsten Dingen im Urlauberleben: dem feinen Essen und Trinken. VON IRENE HANAPPI

Nur Kerzen beleuchten die Gewölbe des alten Gutshofes. Vor den unverputzten Wänden strahlt das Weiß der Tischdecken noch heller, und langstielige rote Rosen neigen sich dem Gast zu wie zum Willkommensgruß. Eine ganz in Schwarz gekleidete Servicebrigade trägt das Menü vor, ehrfürchtig und mit Ernst, als wär's ein Text aus Dantes göttlicher Komödie.

Der Name Pri Lojzetu, zu deutsch „Bei Lojze“, führt zurück zum Urgroßvater des heutigen Besitzers, der einst die Fuhrleute verköstigte, die mit ihren Pferdegespannen von hier Obst, Gemüse und Wein nach Triest oder Wien beförderten. Die Landschaft zu beiden Seiten des Vipava-Flusses gleicht auch heute noch einem Garten Eden, und mittendrin auf einem Hügel thront das Herrenhaus Dvorec zemono.

Der Generationenwechsel von der Mutter zum Sohn vollzog sich fast unmerklich. Gab es zu Katja Kavčič's Zeiten Schinken mit Krensaucen und Weißbrot als Amusegueule, so entwickelte Sohn Tomaž die Idee weiter. Er lässt die schwarz gekleideten Kellner vor dem Gast antreten, in den Händen eine lange Schnur haltend, an der einzelne, in schwarzes Seidenpapier gewickelte Päckchen baumeln. Schnipp! Die Schere durchtrennt die Schnur und das Päckchen landet auf dem Teller.

Bis jeder Gast seines ausgewickelt hat, perlt munter der Sekt im Glas, und eine angenehm gelöste Stimmung macht sich breit. Ein bisschen geht es zu wie bei einem Kindergeburtstag. Was in den kleinen Päckchen drinnen ist? Zwei Bissen, nicht mehr, ein Amuse-bouche eben. Brioche mit Weintraube und Gänseleberpastete. Beim Draufbeissen erfreut die mürbe Konsistenz, die sich verbreitende Süße des Traubensaftes und dann das Cremige der Pastete – alles angesiedelt zwischen süß und zart-bitter.

Als Weiterentwicklung dessen, was Katja einst erdacht hat, serviert Tomaž einen Octopussalat – frisch, knackig, gut ausbalanciert in den Aromen, so dass keine der Zutaten – weder die Sellerie noch der Apfel noch die Oliven oder die rote Rübe – zu sehr in den Vordergrund tritt. Den Überraschungseffekt erzeugt auch diesmal wieder die Verpackung: eine Sardinenbüchse mit aufgerolltem Deckel, die den Anschein erwecken soll, die Häppchen seien für ein Picknick am Strand gedacht.

Slowenien, nicht größer als Niederösterreich, ändert alle paar Kilometer den Charakter seiner



Appetithäppchen in der Gostilna pri Lojzetu im Schloss Zemono im Vipava-Tal: Melone und Pršut (Rohschinken). [Pri Lojzetu]



Im Garten von Zemono, Gostilna pri Lojzetu. [Pri Lojzetu]



Gasthaus Hiša Franko in Kobarid im Soča-Tal. [Hiša Franko]

Landschaft. Als würde man in einem Bilderbuch blättern ... Da eine Reihe sanft geschwungener Hügel, dort ein smaragdgrüner Fluss ... Da schneebedeckte Berge, dort das schimmernde Meer ...

An der Straße von Kobarid nach Nova Gorica liegt etwas zurückversetzt das Gasthaus Franko. Franko Kramar hat mehr als zwanzig Jahre lang Kajakfahrer, Paddler und Wanderer im Soča-Tal mit deftiger Kost und Wein aus irdenen Krügen zufriedengestellt. Als die junge Generation bei Franko einzog, wichen Blümchentischtücher dunklen Brokatstoffen, die Wände erhielten einen Siena-roten Anstrich, und entkorkt wurden

### Slowenien-Koordinaten

Pri Lojzetu/Dvorec Zemono, [www.prilojzetu.com](http://www.prilojzetu.com)  
Hiša Franko/Kobarid [www.hisfranko.com](http://www.hisfranko.com)  
JB/Ljubljana [www.jb-slo.com](http://www.jb-slo.com)  
Tipp: Gourmet-Wochenende „Ljubljana – Triest“ à 229 €. Im Package inkludiert sind 2 Übernachtungen sowie mehrgängige Abendmenüs bei Janez Bratovž im Restaurant JB/Ljubljana und bei Massimo Sperli im Harry's Grill/Triest.  
**Infos:** Slowenisches Tourismusbüro, 01/715 40 10; [www.slovenia.info](http://www.slovenia.info)

nur mehr Weine der aufstrebenden jungen Stars Sloweniens – von Movia über Aleš Kristančič junior und Stojan Ščurek bis zu Martin Renčel.

Die letzten zehn Jahre vergingen wie im Flug, das Gasthaus im Grünen verwandelte sich in ein Hide-away mit zeitgemäß eingerichteten Zimmern. Auch Vater Kramars Küchenlinie entwickelte sich weiter. Waren es anfangs hausgemachte Gnocchi aus heurigen Erdäpfeln oder Rehfilets mit gebackenem Estragon, wegen derer man die Reise nach Kobarid antrat, so sind es heute Jakobsmuscheln in lila Tomatenschaum, Beef Tartar mit Senfeis oder Rot-

barsch in Orangensud. Nach wie vor gilt: „So viel Produkte wie möglich aus der Region beziehen“ und „Möglichst alles, auch das Brot und die Pasta, selber machen“.

Nächste Station: JB, ein elegantes, wie ein privater Salon eingerichtetes Restaurant im Zentrum von Ljubljana. Ein typisches Menü hier sieht etwa so aus: Zum Gedeck ein Häppchen Pata negra mit in Süßwein geschmorter Tomate. Danach die Vorspeise: ausgelöste, lauwarm servierte Garnelen, begleitet von zweierlei Essenzen – Basilikum und gelbe Rübe – und garniert mit einer eingelegten, leicht bitteren Orangenspalte. Dazu ein Chardonnay 2004 von Movia – dessen Duft allein schon schwindlig macht.

„Jedes einzelne Element muss seinen Eigengeschmack beibehalten“, so Janez Bratovž, der Chef von JB. Mehr als zwei, höchstens drei Grundprodukte haben auf dem Teller nichts verloren, die aber sollten optimal harmonieren. Alles, was auf den Tisch kommt – vom frisch gebackenen, noch warmen Brot, das der Kellner vor den Augen der Gäste herunter schneidet, bis zum Dessert, einer modernen Interpretation der Gibanica aus Mohn, Nuss, Topfen und Apfel – ist sozusagen handsigniert.

Produkte lässt JB sich nicht ins Haus liefern, sondern sucht sie persönlich beim Produzenten aus. Aus der Gorenjska im Nordwesten des Landes bezieht er das Mehl, die Kartoffel und die Polenta, die nach alter Technik zwischen zwei Steinen gemahlen wird.

Aus der Dolenjska, wo es nicht nur einen echten Urwald, sondern auch eine hohe Dichte an Biobauern gibt, kommen das Fleisch und das Obst. Von der Primorska, der Küstenregion holt er sich den Fisch, den er oft am selben Tag noch zubereitet.

Das wohl originellste Gericht auf JB's Karte ist ein in der Schale serviertes, getrüffeltes, extrem zartes, Schweinefleisch, das so schmeckt, wie Schweinefleisch früher, vor hundert Jahren, einmal geschmeckt haben dürfte. Wie das kommt? Janes Bratovž ist keiner, der fabuliert oder aus dem, was er tut, ein Mysterium macht: „Das Fleisch“, erzählt er „wird über Nacht eingelegt, dann vakuumverpackt und im Wasserbad bei nur 60 Grad 18 Stunden lang geköchelt.“ Und welche Stücke vom Schwein verwendet er? „Die Ohren natürlich, denn darin steckt weit mehr Geschmacksintensität als in den besten Filetstücken.“ Sagt es und gießt noch etwas von dem duftenden Chardonnay nach.

Mit TUI Griechenlands  
Sonne genießen!



Griechenland/Rhodos/Faliraki

Grecohotel Rhodos Royal \*\*\*\*

ab Wien, Graz, Linz, Salzburg und Innsbruck vom 14.07.–11.08.11

z. B. ab Wien am 17.07.11 und ab Salzburg am 14.07.11

1 Woche im Doppelzimmer,

All Inclusive p. P. ab

2 Wochen im Doppelzimmer ab € 1.269

Festpreis € 369 für 1 Kind (2–14 J.) bei 2 Erw.

€ 789

Information & Buchung in allen guten Reisebüros  
oder über die  
TUI Buchungs-Hotline  
☎ 050-884-412  
[www.tui.at](http://www.tui.at)



TUI  
Schöne Ferien