



Great Soča Gorge: Irre Blautöne in einer wilden Klamm. Der Wanderweg Soška Pot verbindet die Highlights entlang des Flusses

Text: Peter Pfänder · Fotos: Frank Heuer

GENIESSER-KURVEN

Der Alpen- und Mittelmeer-Anrainer Slowenien ist landschaftlich und kulinarisch ausgesprochen facettenreich. 150 Spitzkehren, feines Olivenöl, guter Wein und die beste Köchin der Welt sorgen für die perfekte Genuss-Tour zum Nachfahren

Nockalmstraße: 52 Spitzkehren und Kurven und ein wunderbares altes Bauernbad. In den Nockbergen wächst die Heilpflanze Speick



Bleder See: Den besten Blick hat man vom gut 300 Meter höher gelegenen Velika Osojnica





Soča aka Isonzo: Leuchtendes
Paradies für Kajaker und Rafter



„Strelec“: Herrliche
Pastavariationen beim Stopover
im Schloss von Ljubljana



Vršič-Pass: Alle Spitzkehren
und Kurven der Nordrampe sind
mit Kopfstein gepflastert

Wörthersee: Gaudi mit Robert beim Villen-Sightseeing von der Jacht des noblen „Falkensteiner Schlosshotel Velden“ aus



GEHEN SIE MIT UNSEREM ROADBOOK AUF KULINARISCHE UND AUTOMOBILE GENUSSREISE – DURCH DIE SCHÖNSTEN KURVEN UND SPITZKEHREN VON DEN BERGEN ANS MEER BEI PIRAN

INNERKREMS > NOCKALMSTRASSE > WÖRTHERSEE

52 SPITZKEHREN UND KURVEN. 90 KILOMETER.

Wäre es nicht so ein heißer Tag, machte ein längerer Stopp Sinn. Einige Spitzkehren hinter der Eisentalhöhe, in der Spitzkehre („Reidn“) Nummer 24 der Nockalmstraße, liegt das älteste Baderbad Europas. Das „Karlbath“ ist ein echter Wellness-Pionier: Seit über 200 Jahren werden Tag für Tag Steine aus dem Bach hinterm Haus geholt, klein geschlagen und in einem infernalischen Lärchenfeuer auf fast 1.000 Grad erhitzt. Die Steine landen glühend in den 14 wuchtigen Holztrögen voll kaltem Quellwasser, wo sie zerplatzen. Mit „Boooooooodn!“ ruft der Wirt dann seine Gäste in die Wannen. Die gelösten Mineralien und der leicht schweflige Dampf sollen eine Wohltat sein, wie mir unser Reporter Robert Haidinger erzählt hat, der das Karlbath vor ein paar Jahren getestet hat.

Uns bleibt für ein uriges Schwitzbad leider keine Zeit, nicht mal für eine Jause. Die 52 Spitzkehren und Kurven der Nockalmstraße dienen nach einer faden Anreise von München als Aufwärmübung für unsere Tour. Und wir werden schon in unserem ersten Etappenziel erwartet, dem „Falkensteiner Schlosshotel Velden“ am Wörthersee, das offenbar hoch in der Gunst reicher Chinesen und Russen steht. Nach einem schnellen Lunch im

„Seespitz“ schippert uns Robert in einer Motorjacht übers Wasser des Lago di Bonzo. An dessen Ufern prangen die stets pompösen, aber selten ästhetischen Residenzen von Großindustriellen, meist hinter sehr hohen Mauern. Piëch, Flick, Horten, Glock, Quandt, Porsche, Stronach und andere Schwerreiche und Halbschwerreiche haben dort ihren Sitz.

Die Hotellerie rund um den See hingegen scheint bis auf wenige Ausnahmen in jenen Zeiten vergessen worden zu sein, in denen Roy Black mit Filmchen wie „Hilfe, ich liebe Zwillinge!“ oder „Wenn mein Schätzchen auf die Pauke haut“ dem See zu großer Beliebtheit verhalf. Viele Gasthöfe und Hotels stehen leer, dafür wird vor allem das Südufer umso ungehemmter mit austauschbaren Beton-Glas-Stahl-Kuben zubetoniert, deren Penthouse-Wohnungen für höhere siebenstelligen Beträge in den Schaufenstern der Makler hängen.

WÖRTHERSEE > VRŠIČ-PASS > MANGART-PASS > SPODNJA IDRJA

84 SPITZKEHREN. 210 KILOMETER.

Deutlich uriger beginnt der zweite Tag. Der Vršič im slowenischen Triglav-Nationalpark zählt 50 Haarnadelkurven und ist der höchste Pass des Landes. Er wartet mit einer Rarität auf: Alle Kurven und Spitzkehren zwischen Kranjska Gora



und der Passhöhe sind kopfsteingepflastert. Eine feine Grundlage, um frühmorgens im leichten, heckgetriebenen MX 5 durch die Kurven zu driften, sobald Fotograf Frank Heuer via Walkie Talkie „Freie Bahn!“ meldet.

Bergab geht es durch das Tal des Flusses Soča, auch als Isonzo bekannt. Der zeigt sich in der rund 800 Meter langen und bis zu 20 Meter tiefen Great Soča Gorge (dem Verkehrsschild Lepena Valley folgen) in geradezu überirdischen Blau- und Türkistönen. Die Soča-Schlucht zieht auch Canyoning-Fans an, die sich als schwarze Neopren-Würste im Sekundentakt ins Wasser stürzen.

Nervenkitzel anderer Art hält der 55 Kilometer entfernte (und mautpflichtige) Mangart-Pass bereit. Bis auf 2.055 Meter Höhe hangelt und kurvt sich die wunderschöne Sackgasse durch grandiose Landschaft nach oben. Extrem schmal ist die Straße, die man sich mit unzähligen Motorradfahrern teilt, die oft wie Lebensmüde durch die 17 Spitzkehren und fünf unbeleuchtete Tunnel brettern. Der Blick von oben ist grandios. Im Norden leuchten die Fusine-Seen, im Süden erstreckt sich der mehr als fünf Kilometer lange Kamm der Loška-Stena-Nordwand.

Kurz nach unserem Lunch im Dörfchen Log Pod Mangartom, wo es eine mehr als gehaltvolle, sämige Jota, den typischen Eintopf der Region, gibt, geht ein gewaltiges Gewitter mit dicken Hagelkörnern nieder. Wir sind froh, dieses Unwetter nicht auf dem Mangart erleben zu müssen, und bangen lediglich 30 Minuten um Scheiben und Karosserie unserer Autos.

Entspannt kurven wir durch das Tal der unwirklich türkisen Soča, einem fast schon überlaufenen Hotspot für Rafting- und Kajakabenteurer, bis zum Städtchen Most na Soči. Das thront malerisch über dem Zusammenfluss der Soča mit dem Fluss Idrija. 35 entspannte Kilometer später rollen wir vor dem „Relais & Châteaux Kendov Dvorec“ in Spodnja Idrija vor. Der Ort lebte früher vor allem vom Quecksilberbergbau und Klöppelarbeiten. Heute sind der Autozulieferer Hidria und der Werkzeugbauer Vine wichtigste Arbeitgeber, erzählt uns Helena Pregelj Tušar. Sie ist die Maitre de Maison des charmanten Hotels, das in einem alten Bauernhaus aus dem Jahr 1377 untergebracht ist.

Das Dinner, das Franci Pivk und Klavdij Pirih auf die Teller zaubern, ist famos. Dies gilt vor allem für ihre Reminiszenzen an

die lokale Küche wie etwa mit Quark und Kräutern gefüllte Žlikrofi oder das Lamm in der kräftigen Bakalca-Soße, die über zwei Tage hinweg durchgekocht und reduziert wird, für die Žlikrofi-Pasta und die Forelle aus dem Fluss Trebušica.

Die passende Begleitung durch Weine aus der Region macht Freude. Uns hat es der Rebula besonders angetan, ein Weißwein, der einer über 200 Jahre alten Tradition folgend mazeriert wird. Das ist heutzutage en vogue und wird wegen des Farbtons als Orange Wine gefeiert. Der Rebula kommt aus dem Vipava-Tal, wo die Besitzer des „Kendov Dvorec“, Edvard und Ivi Svetlik, ein eigenes Weingut besitzen, dessen Rebula neben dem von Batič auf der gut sortierten Karte steht.

SPODNJA IDRIJA > BLED > PAULITSCHSATTEL > LOGAR-TAL

32 SPITZKEHREN. SCHOTTER. 180 KILOMETER.

Nach einem längeren Stopp am staugeplagten Bleder See, den man am besten vom Aussichtspunkt Velika Osojnica auf 756 Meter Höhe genießt, fahren wir durch das idyllische Kokra-Tal. Von dort schrauben sich fünf Spitzkehren auf die Passhöhe des erfreulich wenig befahrenen, 1.216 Meter hohen Seebergsattel und 15 Spitzkehren hinunter in Richtung Bad Vellach bis zur haarscharfen Abzweigung des Landsträßchens zum Paulitschsattel. Weitere zwölf Spitzkehren und Kurven später rollen wir unter wolkensturem Regenhimmel auf dem 1.339 Meter hohen Paulitschsattel über die Grenze zurück nach Slowenien.

Dann wird es rau, sehr urig und holprig. Die Landstraße 927 bringt uns ins malerische, von einem Gletscher ausgehobelte Logar-Tal (Logarska Dolina) in den Kamniker Alpen. Nicht mehr als 40 Menschen leben in diesem Tal, die meisten von ihnen in Podolševa mit seiner markanten Heilig-Geist-Kirche aus dem 17. Jahrhundert.

Die Strecke führt weitgehend über so groben Schotter, dass man glaubt, durch Unachtsamkeit die Straße verpasst und einen Waldweg genommen zu haben, der bald als Schottererschüttung im Nirgendwo enden wird. Die Zeiten der Schotterpiste aber dürften gezählt sein: Ein großes Stück der Landstraße 926 bis zum Dorf Solčava ist schon breit ausgebaut, mit wuchtigen Leitplanken und frisch geteert. Bei strömendem Regen erreichen wir Luče. Dort, fast direkt am munter gurgelnden Fluss Savinja, steht das „Hiša Raduha“, das auch für die gute Küche von Martina Breznik gerühmt wird. Die Slow-Food-Köchin war 2005 sogar Sloweniens Köchin des Jahres. „Meine Familie führt seit 1875 diesen Gasthof. Wir sind hier verwurzelt und beziehen auch einen Großteil der Nahrungsmittel von Bauern und Züchtlern aus der Umgebung.“

Egal, ob Forellenfilet mit Topfen, Brennnesselsuppe mit Teigtaschen oder Forelle mit Petersiliencreme – alles schmeckt wunderbar und das zu Preisen, die auch die Angler, die hier oft zwei, drei Wochen verbringen, um sich beim Fliegenfischen (die Fänge werden alle wieder freigelassen!) zu erholen, nicht arm machen werden. Neben der wilden Natur in der Umgebung und dem guten Essen im „Raduha“ lockt noch etwas Reisende ins Örtchen Luče: Die drei Baumhäuser des „Raduha“ – jeweils mit

„Nebesa Chalets“: Moderne Architektur und großartiger Blick übers Soča-Tal





Mangart-Sattel: Die wohl aufregendste „Sackgasse“ Europas mit 17 Spitzkehren



„Strelec“: Kalbschnitze an Artischocke, geräucherter Foie Gras und Rettichscheiben



„Kendov Dvorec“: Küchenchef Klavdij Pirih setzt ganz auf lokale Spezialitäten



Ana Roš' Marmorata-Forelle mit Buttermilch, Wildlilienblütensalat und eingelegten Steinpilzen



Keine Frage, Piran ist der malerischste Ort an Sloweniens Küste



Der Ruf von Ana Roš lockt junge Köche und Köchinnen aus der ganzen Welt ins Soča-Tal. Unter ihrer strengen Ägide zaubern sie im Restaurant „Hiša Franko“ Delikates wie ...



... Languste und Jakobsmuschel mit Wassermelone und Fenchel-Muschel-Brühe



privatem Jacuzzi auf der kleinen Terrasse – und der wunderbar umgebaute, rundum verglaste Heustadl, den Matjaz Breznik vor 25 Jahren vor dem Abriss bewahrte und in ihrem eigenen Garten wieder aufbaute, sind auch einen längeren Abstecher über die kurvigen, schmalen Landstraßen wert.

LUČE > LJUBLJANA > KOBARID

KEINE SPITZKEHREN. EIN SPITZENKOCH. 215 KILOMETER.

Über die Landstraße 924 und am Städtchen Kamnik vorbei in die Hauptstadt Ljubljana und dort hinauf zur Burg Ljubljana Grad. Im Rundturm der Festung wartet das „Strelec“, in dem Igor Jagodic, Sloweniens Koch des Jahres 2019, und dessen Sous-Chef Jure Kralj wirken. Die 59 Euro für das fünfgängige Degustationsmenü sind bestens angelegt. Dafür genießt man etwa mariniertes Beef mit Haselnuss-Mayonnaise, Blumenkohl (gebacken, roh und als Cauliflower-Creme) oder Seeigel-Knoblauch-Püree mit Tintenfisch, rohem Pastateig, eingelegtem Glaskraut und schwarzem Knoblauchpulver oder Steinbutt-Filet mit „Crusty fish skin“, Pinien und Polenta.

Ein guter Auftakt zum kulinarischen Höhepunkt unserer Reise, dem Dinner im „Hiša Franko“ bei der besten Köchin der Welt, Ana Roš in Kobarid. Seit sie zum World’s Best Female Chef 2017 auserkoren und 2016 in der Netflix-Serie „Chef’s Table“ porträtiert wurde, rennen ihr Feinschmecker aus aller Welt die Bude des unpräzisen Gasthofs am Rand von Kobarid ein.

SCHLEMMEN BEI ANA ROŠ

18 GÄNGE. 4 GLÄSER MODRI PINOT UND BELO ORANGE.

Das Essen an diesem Abend schlägt fast alles, was ich bis dato an Feinschmeck erleben durfte. Kleinste Portionen als filigrane Kunstwerke, die ein extrem junges Küchenteam aus aller Welt unter Aufsicht von Ana auf die Teller bringt. 18 Gänge, bei denen wir aus dem Staunen und Rätseln nicht mehr herauskommen. Kompromisslos ist das Konzept von Ana: „90 Prozent dessen, was bei uns seit vielen Jahren auf den Tisch kommt, stammt aus der Umgebung und ist streng saisonal. Etwas anderes kommt für

mich nicht infrage. Aber die Leute in der Küche hassen mich oft für diese Strenge und Rigidität. Fisch und Seafood beziehen wir aus der Laguna di Marano, gut 70 Kilometer entfernt, die Marmorata-Forelle kommt aus dem Soča-Tal. Über die letzten 15 Jahre haben wir 100 Lieferanten aufgebaut, denen wir absolut vertrauen und vertrauen können, seien es der Kräuter- und Pilzsammler, der Käser oben in unseren Bergen sowie die Jäger oder Fischer im Tal.“

Wie alles begann, will ich wissen. „Mein Mann Valter und ich waren viel unterwegs in der Welt. Dann, vor 15 Jahren, mit zwei Kindern und der Verantwortung für das Restaurant meiner Schwiegereltern, hatten wir plötzlich keine Zeit und kein Geld mehr für Reisen. Also habe ich meine Ideen und Inspirationen bei uns im Tal gesucht und gefunden.“

Ana und Valter, der übrigens als Erster damit begonnen hat, im eigenen Keller den Tolminc-Käse bis zu drei Jahre reifen zu lassen, was im ganzen Tal bis dato unbekannt war, lassen sich längst wieder durch Reisen inspirieren, besonders gern durch Australien und Südostasien. „Dabei gibt es ein, zwei Mal Fine Dining auf Empfehlung von Kollegen vor Ort, den Rest machen wir spontan, am liebsten und häufigsten essen wir Streetfood, etwa in Singapur, von wo ich erst gestern zurückgekommen bin, oder in Vietnam. Das hinterlässt Spuren im Umgang mit Gemüse und Fisch“, sagt Ana und nimmt einen Schluck Weißwein. „Ebenso wichtig sind lokale Traditionen und Familiengebräuche. Mein Vater hat immer gesagt, Salamizipfel wandern nicht in den Müll, die kann man wunderbar auskochen.“ Das Resultat bekommen wir kurze Zeit später serviert, als „My Dad’s no-waste Salami Brooth“, in der etwas Stachelmakrele „schwimmt“.

Auf dem Menü stehen an diesem Abend unter anderem: Kalamari na žaru mit Höhlenkäse. Melonenkern-Meringue mit Forellenleber. Lammhirn mit Cranberry-Beignet. Languste und Jakobsmuschel mit Wassermelone und Fenchel-Muschel-Brühe. Pulled Dreznica-Lamm mit Krabben-Wrap, Lammbrühe und anchoviegefülltes Eigelb. Mit Schweinefett glasierter Dumpling, gefüllt mit Pastinake, Apfel, Walnuss, Schweineschwarte, dazu geräucherte Schweine-Crème-Brûlée, Pflaumen und Meerrettich. Dry-aged-Kalb mit Austern-Emulsion, Tomate, Mandel und Reisschaum. Marmorata-Forelle mit Buttermilch, Salat aus wilden Lilienblüten und eingelegtem Steinpilz. Jedes Gericht eine kunstvolle Miniatur von unfassbarem Geschmackskaliber.

Für die Weinbegleitung (75 Euro) ist Anas Mann Valter zuständig: „Wir schenken ausschließlich Bioweine aus, vor allem aus dem Vipava-Tal und der Region um Maribor, aber auch aus der Küstenregion Primorska.“ Zum Wine Pairing kann ich nicht viel sagen – das Essen verlangte die volle Aufmerksamkeit und forderte die Geschmacksknospen auf das Äußerste. Allein der Šumenjak Modri Pinot aus der Region um Maribor und der herrliche, mazerierte Belo Orange Wine aus Malvasia, Sauvignon und der Pinot Gris von Gordia, einem Weingut in Ankaran unweit der Küste, sind namentlich und bestens in Erinnerung geblieben.

Was die Essenz ihres Schaffens sei, will ich von der Autodidaktin wissen, die vor ihrer Zeit in der Gastronomie Internationale Beziehungen studiert hat und auf eine Karriere in der EU-Kommission zusteuerte, bis sie sich in den Gastwirtssohn Valter

Koper: Am Hauptplatz der Hafenstadt, dem Titov Trg





Kramer verliebte und einige Jahre später mit ihm den Betrieb der Schwiegereltern übernahm. Kurzes Zögern: „Dig in the past and bring it in the future!“ Ihre Küche speise sich aus den Produkten der Umgebung, der Jahreszeit und ihrem Wesen – und ist damit widersprüchlich und unerschrocken-neugierig.

Alles läuft wie ein perfekt geschmiertes Uhrwerk. Zack, zack geht es in der Küche zu, und zack, zack ist auch der Service. Insgesamt sind 45 Frauen und Männer konzentriert und fokussiert an der Arbeit. Der Restaurantchef scheint seine Augen wirklich an jedem Tisch gleichzeitig zu haben, ihm entgeht nichts. Das junge Personal – der Schnitt liegt bei 28 Jahren, wie uns Ana erzählt – ist ausnahmslos vielsprachig.

Allein unser englisches Gastro-Vokabular ist unzureichend. Der Augenschein und die Geschmackssinne helfen oft auch nicht weiter, bleibt also nur der ständige Blick auf das Menü-Blatt – und großes Staunen, großes Glück.

„Genau dort, wo Ihr heute Abend übernachten werdet, haben meine Schwester und ich Ski fahren gelernt“, verrät Ana. Auch dafür muss sie ein Talent besitzen, trat sie doch in der Jugoslawischen Jugend-Nationalmannschaft an. Trainiert wurde am Lift von Livek. Der wurde wegen Schneemangels abgerissen, Anas Eltern Bojan und Katja Roš haben den Grund gekauft und ein einzigartiges Berg-Hideaway aufgebaut. Heute managt vor allem Anas Schwester Maja die vier architektonisch mehr als gelungenen „Nebesa Chalets“ auf einem Bergrücken knapp 900 Meter über dem Soča-Tal. Maja tut dies mit Charme, viel Gelassenheit und jeder Menge guter Laune. Der Name Nebesa, Slowenisch für Himmel, passt. Man fühlt sich hier oben schnell erhaben, losgelöst und beflügelt.

LIVEK > ŠMARTO > PIRAN

140 KILOMETER. EIN HAUCH VON TOSKANA. 20 OLIVENSORTEN.

Zum Abschied gibt Maja uns noch eine Routenempfehlung für die Weiterfahrt an die Küste: „Die schönste Panoramaroute führt immer auf dem Rücken des Bergzugs Kanalski Kolovrat entlang von Livek über die Landstraßen 605, 604 und 606 über Kambreško, Lig und Korada bis Šmartno, das noch vollständig von einer Stadtmauer umgeben ist und hübsch in einer toskana-ähnlichen Landschaft liegt.“ Von Šmartno sind es nur 100 Kilometer bis zum schmalen Küstenstreifen des Landes.

Das malerische Hafentädtchen Piran ist Anfang Juli schon mehr als gut besucht und allemal einen längeren Bummel wert. Auch im guten Restaurant „Rizibizi“ im benachbarten Urlaubsort Portorož ist abends kein Tisch mehr frei.

Am Folgetag wartet die finale Ölung auf uns: Wir treffen Vanja Dujc, den international hochgelobten Olivenölkönig des Landes, und seinen Geschäftspartner Babič Sandi, einen talentierten Olivenölmühlen-Betreiber und Hobbywinzer, der im Dorf Babiči eine hochmoderne Ölpressen betreibt – alle Maschinen „Made in Tuscany“.

Vanja Dujc besucht mit uns seinen Hain hoch über der Küste. Der 71-Jährige ist studierter Maschinenbauer und stieg 1984 in das Geschäft mit Oliven ein: „Ich hatte keine Ahnung, war total naiv. Nahm einen Riesen-Kredit auf, kaufte mir das Buch ‚Oliv-

coltura‘ von Alessandro Morettini und pflanzte 600 Bäume. Ein Jahr später kam extremer Frost und alle, wirklich alle Bäume gingen ein. Meine Kreditrückzahlung musste auf zehn Jahre verlängert werden. Das war meine Rettung. Durch die enorme Inflation Ende der 1980er schrumpfte meine Verbindlichkeit auf zwei Monatsgehälter, so hat mich die Frostkatastrophe gerettet. Die 90er-Jahre waren harte Lehrjahre, ab 2000 erst war die Qualität meines Öls einigermaßen gut.“

Aktuell produziert Vanja mit seinen insgesamt 1.200 Olivenbäumen pro Jahr um die 20 Tonnen Oliven 20 verschiedener Sorten. „Wenn wir im Oktober ernten, muss alles blitzschnell gehen, damit die Oliven nicht oxidieren und die gesunden Bestandteile nicht kaputtgehen. Um 7 Uhr morgens wird gepflückt, bis abends um 7 muss alles gewaschen, zerkleinert, gepresst und gefiltert sein! Dabei kommt es nicht nur aufs Tempo an, sondern auch auf die perfekte Einstellung der Mühle. Und das beherrscht keiner wie mein Freund Babič Sandi.“

In dessen Mühle verkosten wir später einige der Öle. Das aus der autochthonen Sorte Istrian White (Istarska Bjelica) sei besonders gesund wegen des extrem hohen Gehalts an Polyphenolen von 1.500 Milligramm pro Liter und vielen gesunden antioxidativen Tocopherolen. „Dieses Öl schmeckt scharf, ist bitter und brennt im Gaumen, ist recht pfeffrig. Das mögen viele Kunden nicht, es ist aber das mit Abstand gesündeste“, so Vanja.

Weitere wichtige Sorten sind Maurino, Leccino und Itrana. Manche wie das weniger würzig-bittere Maurino und das milde Itrana, aber auch Bjelica füllt Vanja sortenrein ab. Das meiste Öl sind aber Cuvées aus bis zu 15 Sorten, meist mit nicht mehr als 30 Prozent Istrian White. „Ihr müsst den Becher mit dem Öl ein wenig in der Hand wärmen, die ideale Temperatur fürs Verkosten liegt bei 29 Grad.“

Faszinierend, wie sehr sich die Öle in Farbe (von giftgrün bis hellgelb) und Duft unterscheiden. „Gutes, frisches Öl riecht weder nach altem Gras noch nach Holz“, sagt Vanja. Alles gut mit dem sortenreinen Istrian White in meinem Mund. Es duftet herrlich nach Kräutern, frisch geschnittenem Gras und Pfeffer, ist extrem würzig und ganz klar mein Favorit

Die Preise für Vanjas Öl sind hoch, fast 30 Euro pro Liter. „Wir haben mal kalkuliert, dass die reinen Produktionskosten schon 12 Euro pro Liter betragen“, verrät Vanja. Nein, das sei kein Geschäft, bei dem man reich werden könne, sagt er, als er zum Abschluss unseres Treffens noch butterzart gekochten Tintenfisch mit Kräuterkartoffeln serviert – zubereitet mit seinem Öl.

Mit dieser feinen, inneren Ölung trete ich dann die rund 550 Kilometer lange Rückreise nach Herrsching an. Ganz entspannt. Muss an den Polyphenolen liegen ... und an der Sonne, die mir den Nacken wärmt. Mit offenem Verdeck geht es auf der Autobahn über die Berge. Aber ohne Sloweniens Spitzkehren macht das „Oben ohne“ im Roadster nur halb so viel Spaß.

10 reportergetestete Unterkunfts- und Restaurant-Tipps an der Genießerroute finden Sie zusammen mit Karte, Kostencheck, Klimatabelle und Reiseplaner **ab Seite 80**

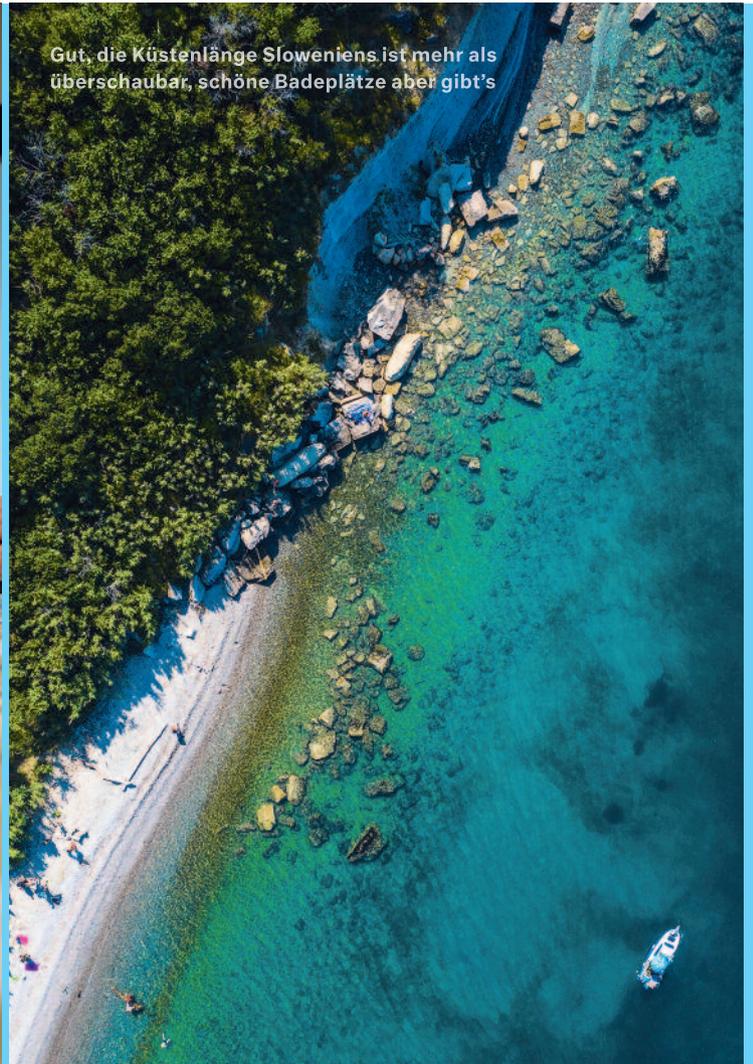


Panoramafahrt auf dem Kanalski Kolovrat
über die Landstraßen 605, 604 und 606



Vanja Dujc: „Das Istrian White ist das
gesündeste meiner Öle wegen seines extrem
hohen Polyphenol-Gehalts“

Gut, die Küstenlänge Sloweniens ist mehr als
überschaubar, schöne Badeplätze aber gibt's



AUS DEM ROADBOOK UNSERES REPORTERS

Wissenwertes für die Genießer-Tour: Hotels, kulinarische Highlights und Reise-Tipps



1 „Falkensteiner Schlosshotel Velden“: Direkt am Wörthersee



2 „Relais & Château Kendov Dvorec“: Ehrwürdig-altes Bauernhaus

2 Relais & Châteaux Kendov Dvorec
Spodnja Idrija, kendov-dvorec.com

Das gemütliche Hideaway in einem Bauernhaus aus dem 14. Jahrhundert ist Mitglied bei „Relais & Châteaux“, der Vereinigung von Gourmet-Restaurants und Luxushotels. Individuell mit Antiquitäten eingerichtete Zimmer, knarzig-charmant, aber klimatisiert. In der Küche sorgen die Chefs Franci Pivk und Klavdij Pirih für tollen, regional geprägten Essgenuss auf der Basis lokaler Produkte wie Schlickkrapfen oder das Lammfleisch-Schmorgericht „Bakalca“. **DZ ab 144 Euro**

3 Hiša Raduha
Luče, Savinja-Tal, raduha.com

Man übernachtet in einem der Baumhäuser, einem mit Glas verkleideten früheren Heustadel, einem gemütlich-modern umgebauten früheren Stall oder in den klassischen, schlichten Pensionszimmern. Beste Slow-Food-Küche von Martina Breznik im Mitte 2019 komplett umgebauten, neuen Restaurant. **DZ/HP ab 148 Euro, Baumhaus** mit Frühstück ab **218 Euro/Nacht** bei zwei Nächten. Zuschlag für **Vier-Gänge-Dinner 42 Euro/Person**

4 Vintage Vacation Kokleiske Kaste
Luče, Savinja-Tal
vintage-vacation.si

Sechs umgebaute, gemütliche Getreidespeicher. Die Gäste bekommen zum Frühstück Käse, Milch, Schinken und Eier des familieneigenen Bio-Bauernhofs von Ana Kaker. **Ü ab 120 Euro**

5 Nebesa Chalets
Livek 39, Kobarid, nebesa.si/de

Vier moderne Chalets für je zwei Personen mit Terrasse hoch über dem Soča-Tal. Do-it-yourself-Frühstück auf der Basis hochwertiger Produkte aus der Region. Abends zapft man sich Wein aus dem Fass im Keller – oder greift ins Weinregal der Familie Roš. Schöne Sauna. Tipps für Bergtouren bekommt man von den Gastgebern. **Chalet ab 240 Euro/Nacht** inklusive Snacks, Frühstück und Getränke sowie Nutzung der Mountainbikes

6 Mind Hotel Slovenija
Portorož, lifeiclass.net

Großes Hotel an der Promenade mit Beach-Club. Manche Suiten haben sogar eine eigene Sauna. Gutes Frühstück, nettes Personal und hoteleigene Parkplätze bezie-

ÜBERNACHTEN

1 Falkensteiner Schlosshotel Velden
Velden am Wörthersee, falkensteiner.com/schlosshotel-velden

Luxuriöses Haus mit über 100 Zimmern und Suiten direkt am See. Große Stil-Bandbreite zwischen dem traditionsreichen Schloss-Trakt und dem kreativ angeschlossenen Neubau mit großen und

modernen Zimmern. Küchenchef Thomas Gruber becocht seit Juli 2018 die Gäste des „Schlossstern“: moderne Alpe-Adria-Küche mit leichtem Asia-Touch. Er verantwortet auch das „Seespitz“, das bei unserem Besuch nicht ganz zu überzeugen vermochte, aber einen famosen Blick über den See bietet. Zum Entspannen 3.600 Quadratmeter großer Wellness- und Beauty-Bereich „Acquapura“, Medical Spa sowie hoteleigene Jacht für Ausfahrten. **DZ/F ab 259 Euro**

KOSTENCHECK



ANREISE
Flug ab 150 Euro



VIER-STERNE- HOTEL
DZ ab 100 Euro



HAUPTSPESIE
ab 10 Euro



IMBISS
ab 4 Euro



BIER
ab 3 Euro



MIETWAGEN
ab 64 Euro/Woche



PAUSCHAL
ab 600 Euro/Woche



3 „Hiša Raduha“: Baumhaus, Heustadel oder Pension

hungsweise Parkgarage. Direkter Zugang zur angeschlossenen Therme Portorož. **DZ/F ab 140 Euro**

GENIESSEN

7 Strelec

Ljubljana
kaval-group.si/strelec.asp

Auf der Burg von Ljubljana verzau- bert Igor Jagodic, Sloweniens Koch des Jahres 2019, seine Gäste mit raffinierten Kreationen, die sich an Ljubljaner Gastro-Traditionen orientieren. **Gehobenes Preisniveau**

8 Hiša Franko

Kobarid, hisafranko.com

Das Reich von Ana Roš (World's Best Female Chef 2017) wird von



8 „Hiša Franko“: Ein Paradies für Feinschmecker aus aller Welt

Feinschmeckern aus aller Welt gestürmt. Rechtzeitig reservieren! Das Menü aus fünf „Finger Bites“, 14 „Table Bites“ und zwei „Sweet Bites“ ist ein Fest für alle Sinne. Stark an der Saison ausgerichtet kostet es **150 Euro pro Person**, das Wine Pairing dazu **ab 75 Euro**

9 Pri Lojzetu

Zemono, prilozzetu.si/en

Das Restaurant zählt zu den besten des Landes – leider konnten wir es (Montag und Dienstag Ruhetag) selbst nicht genießen. Es wurde uns aber von mehreren Gourmets im Lande empfohlen: Avantgardenküche mit verrückten Kreationen wie Vipava-Forelle und Rogen mit Kirsche aromatisiert und Rauch-Espuma, gekohltes Bonbon mit Käsefüllung oder Suppe aus Purple-Haze-Karotten mit Ochschwanz,



9 „Pri Lojzetu“: Avantgardenküche mit fantasievollen Kreationen

geräuchert. **Fünfgängiges Tasting Menue 75 Euro**

10 Rizibizi

Portorož, Vilfanova 10, rizibizi.si

Gute Seafood-Küche auf Panorama-Terrasse zwischen Portorož und Piran. **Gehobenes Preisniveau**

AUSFLUGS-TIPP

Vintage Gourmet Tour

lisjak.com

Man fährt von Koper aus drei bis vier Stunden in Vintage-Fahrzeugen die Küste entlang und durchs Hinterland, verkostet Olivenöl und schlemmt in Weinbergen. Nicht günstig: **200 Euro pro Person**

REISEPLANER



ANREISE

Mautgebühr für Autobahnen in Österreich: 9,20 Euro für zehn Tage, zwei Monate 26,80 Euro. Für die Fahrt auf den slowenischen Autobahnen Wochenvignette für 15 Euro (Pkw), Monatsvignette für 30 Euro. Karawankentunnel einfach 7,40 Euro. Mit der Bahn beispielsweise von Frankfurt in zehn Stunden über München ab 49,90 Euro (Sparpreis). Mit Lufthansa direkt ab Frankfurt (75 Minuten) oder München (eine Stunde) ab 150 Euro.

dars.si/tolling | bahn.de | lh.com



EINREISE

Reisepass oder Personalausweis



GELD

Landeswährung ist der Euro. Das Abheben von Bargeld an Geldautomaten und das Bezahlen mit Kreditkarte sind überall möglich



VOR ORT UNTERWEGS

Kleinwagen ab 64 Euro (im Juni) für eine Woche ab Flughafen Ljubljana über autoeurope.de



LESEN

Aktueller Reiseführer „Slowenien“ aus dem Trescher Verlag (2019, 384 Seiten, 16,95 Euro) mit 30 Stadtplänen und Übersichtskarten



VERANSTALTER

Aktivreisen etwa bei ASI, Wikinger oder Hauser. asi-reisen.de | hauser-ekursionen.de | wikinger-reisen.de

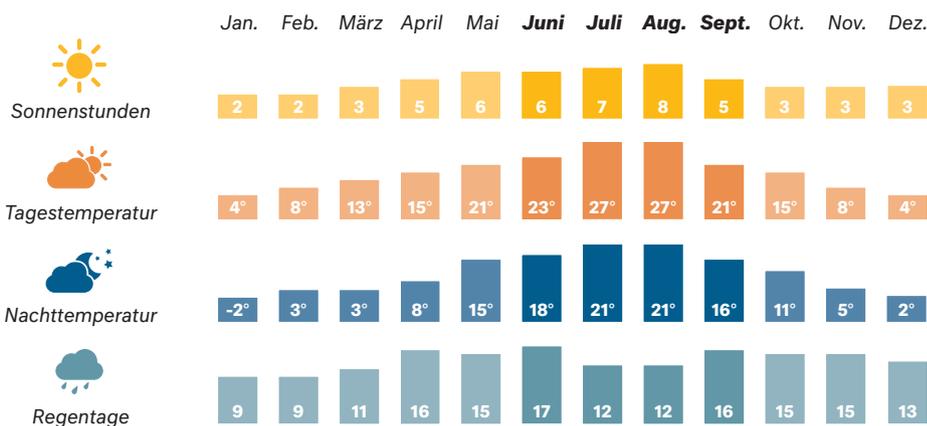


WEB

Touren-Tipps für Foodies, Sportler sowie Background-Wissen und Links zu nützlichen Apps auf der Seite des Tourismusbüros. Unter „Slovenia Unique Experiences“ findet man dort neben Aktivitäten auch kuriose Unterkünfte etwa in früheren Weinberghäuschen.

slovenia.info/de

KLIMA LJUBLJANA



Beste Reisezeit: In Slowenien ist das Wetter zu allen vier Jahreszeiten und in den verschiedenen Gebieten unterschiedlich. In der Bergwelt überwiegt das strenge Alpenklima, die Küstenregion prägt das submediterrane Klima, während in den Ebenen im Nordosten des Landes das Kontinentalklima herrscht. Im Frühjahr fällt der meiste Niederschlag bei milden Temperaturen. Im Sommer bietet sich im ganzen Land eine Fülle an Möglichkeiten. Für Badeurlaub an der Küste ist die Zeit von Juni bis September ideal. Outdoor-Unternehmungen sind in den Alpen je nach Höhenlage von Juni bis September sehr gut möglich