

SÜSSE BÄREN BEI KATJA

DAS RESTAURANT PRI LOJZETU IN ZEMONO:
EIN TIPP FÜR ALLE, DIE LUST AUF NEUES HABEN

IL "DOLCISSIMO" ORSO DI KATIA

AL RISTORANTE PRI LOJZETU DI ZEMONO
PER UN SAPORE TUTTO DA SCOPRIRE

MAURIZIO STANCANELLI
PHOTO LAMBERTO FANO

Schon seit vielen Jahren wird die slowenische Bärenpopulation geschützt und gezählt. Dem Slowenien-Besucher erschließt sich sofort, warum diese großartigen Tiere dort die ideale Heimat finden. Die ausgedehnten, zusammenhängenden Wälder und die geringe Siedlungsdichte bilden ein Revier, in dem es sich ruhig und ungestört leben lässt. Das slowenische Staatsgebiet umfasst über 20.000 qkm, doch die gut 2 Millionen Einwohner leben überwiegend in den großen Städten, so dass Vierbeinern, Vögeln und anderen Wildtieren einzigartige Lebensbedingungen geboten werden. Und das erschließt sich auch dem weniger aufmerksamen Besucher. Ich bin bei Marko Jonozovic, dem Chef des "Slovenia Forest Service - Department for Wildlife", der mir (dankenswerter Weise gedolmetscht von Miro Hlede, dem wichtigsten Wildgroßhändler Sloweniens) die staatlichen Bemühungen darlegt, ein ökologisches Gleichgewicht im Wildtierbestand zu erreichen und zu bewahren. Marko stützt sich auf detailliertes Datenmaterial, Tabellen und Berichte, die belegen, dass die Situation immer besser unter Kontrolle ist und man sich dem selbstgesteckten Ziel annähert, die größtmögliche Populationsdichte zu erreichen, ohne dass es zu Konflikten zwischen Mensch und Tier kommt. Nur wo die Natur nicht für eine Begrenzung des Bestands sorgt, muss der Mensch eingreifen, um der unzweifelhaften Schädigung der Landwirtschaft (in puncto Zerstörungen durch Wildschweine können auch die italienischen Bauern ein Lied singen) und Viehzucht entgegenzuwirken. Die Verluste bei Weidetieren gehen auf das Konto der Bären. In den vergangenen zwei Jahren hat sich die Bärenpopulation praktisch verdoppelt, und deshalb besteht die konkrete Gefahr, dass der Bär sich der Kontrolle der zuständigen Behörden entzieht, so wachsam sie sein mag. Aus diesem Grund werden jedes Jahr einige Exemplare zum Abschuss freigegeben, die sich allerdings an zwei Händen abzählen lassen. Im Tal der Vipava, wenige Kilometer von Görz entfernt an der Straße nach Ljubljana, gibt es einen Ort (sicher ist es nicht der einzige), an

In Slovenia la protezione ed il censimento della popolazione degli orsi conta ormai parecchi anni. Basta andarci almeno una volta per capire facilmente perchè questi magnifici animali hanno trovato in queste zone un habitat assolutamente ideale. Le vaste foreste ancora integre e la scarsa densità di popolazione umana rendono il territorio tranquillo, non disturbato. Un territorio di oltre 20.000 kmq. con poco più di 2 milioni di abitanti, la maggior parte concentrati nelle città, consente in particolar modo alla selvaggina - sia di pelo che di piuma - di godere di una situazione particolarmente favorevole. D'altro canto appare chiaramente all'occhio anche al visitatore meno attento. Questo ed altro mi illustra Marko Jonozovic, capo dipartimento della "Slovenia Forest Service - Department for Wildlife", tradotto preziosamente da Miro Hlede (il più fornito distributore di cacciagione della Slovenia) per quanto riguarda la politica statale per la conservazione e il raggiungimento del giusto equilibrio territoriale degli animali selvatici. E' molto preciso nei suoi dati, Marko, ben supportati da schemi e relazioni tecniche che dimostrano che la situazione è costantemente monitorata, e che si ricerca il massimo rapporto tollerabile tra incremento di capi e capacità del territorio di sostenere in misura corretta la presenza animale e quella umana. Ovvero, laddove la selezione naturale non provvede ecco giocoforza l'intervento umano, per contrastare indubbi danni alle colture (per esempio i cinghiali: ne sanno qualcosa in alcune zone d'Italia i nostri agricoltori) e alla popolazione degli animali da pascolo. E in questo caso si tratta appunto di orsi. Durante gli ultimi due anni la popolazione degli orsi è in pratica raddoppiata e certo il rischio concreto che possa sfuggire al seppur attento controllo delle autorità preposte esiste. Per questo motivo vengono concessi alcuni abbattimenti di capi all'anno (non arrivano alle dita di due mani). C'è un posto, sicuramente non l'unico, nella Valle di Vipacco, a pochi chilometri da Gorizia in direzione Lubiana, dove è possibile



dem man Bärenfleisch probieren kann. In Zemono bei Ajsovica liegt auf einem kleinen Hügel mit eindrucksvollem Panorama das faszinierende Restaurant "Gostilna Pri Lojzetu" (5271 Vipava, tel. ++ 386 3687007). Es befindet sich in den Kellern eines Jagdschlusses, die jedoch die geheimnisvolle Aura einer alten Burg verströmen. Im Sommer kann man im Freien speisen, auf der herrlichen Terrasse oder im Garten unter mächtigen hochstämmigen Bäumen. Die Gäste werden von der Inhaberin persönlich empfangen, Katja Kavcic, und Sohn Thomas, der Sommelier, empfiehlt einen interessanten hiesigen Sekt auf der Basis der Zelen-Traube (Plenina Zelena, ein Démi sec der "Vipavska Dolina"). Aber wir sind ja des Bären wegen hier und lassen und von Alex, Katjas zweitem Sohn, Bären carpaccio mit gegrillten Steinpilzen (überwältigend), Bärengulasch mit Tomatensoße sowie Bärenatze empfehlen, ebenfalls in Soße und mit einer Reihe von Kräutern und Gewürzen zubereitet. Das Überraschende ist die Zartheit des Fleisches, das fast mürb ist, sowie das nahezu völlige Fehlen von Wildgeschmack. Ein optimaler Begleiter zu diesen Gerichten ist der Modri Pinot (Pinot noir) aus Movia, ein samtiger, nicht dominanter Wein. Natürlich gibt es auch andere Fleisch- sowie Fischgerichte in vielen interessanten Variationen, stets begleitet von mit Bedacht ausgewählten Weinen, und wenn zum Schluss die Rechnung gebracht wird, so ist sie nie übertrieben, sondern entspricht auf jeden Fall der Klasse des Lokals.

assaggiare l'orso. In località Zemono, a pochi passi da Ajdovscina, su una piccola collina che domina un panorama di grande suggestione troviamo la "Gostilna Pri Lojzetu" (5271 Vipava, tel. ++ 386 - 3687007), un ristorante di grande fascino il cui interno è stato ricavato dalle cantine di un vecchio casino di caccia, ma che ha le sembianze delle segrete di un antico castello. All'aperto una magnifica terrazza ed un giardino, dove, sotto grandi alberi di alto fusto, poter cenare in estate. A ricevere gli ospiti la proprietaria, Katja Kavcic e il figlio Thomas, sommelier, che propone un interessante spumante autoctono a base di Zelen (Plenina Zelena, un demi sec della "Vipavska Dolina"). Ma siamo qui per l'orso, e Alex, l'altro figlio di Katja, ci propone il carpaccio con porcini grigliati (assolutamente di grande impatto), lo spezzatino d'orso con salsa di pomodoro e la zampa d'orso, sempre in umido, accompagnata da una serie di erbe e di spezie. Quello che sorprende di più è la delicatezza della carne, quasi una dolcezza, e l'assenza assoluta del sentore di "selvatico". Ottimo abbinamento per questi piatti il Modri Pinot (pinot nero) di Movia, per accostare un vino vellutato e non prevaricante. Ovviamente sono disponibili altri piatti di carne e di pesce in molte versioni interessanti, sempre accompagnati da vini "intelligentemente" proposti, per un conto finale mai eccessivo e che comunque corrisponde alla classe del locale.