

# essen & trinken

**FESTLICH UND OPULENT**

**Saftige Braten  
für die Ostertafel**

Frisch und modern:  
**DAS NEUE LEIPZIGER ALLERLEI**

**JERSEY UND GUERNSEY**

**Englands  
Schlemmer-  
Paradies**

**LIGURIEN**

**Pasta,  
Pesto und  
Passion**

**Regional und weltoffen**

**lunge deutsche Küche**





# WEINLAND

**Das traditionsreiche Weingut Movia, das einst Titos Weine kelterte, liegt hoch über den gepflegten Rebbergen von Ceglo**

**E**s ist fast zwei Uhr früh, und nur noch Ales' Schulter kann Vesnas Kopf halten. Dort ruht er jetzt, aber wir müssen überlegen, wie wir dem Speisenschwall Einhalt gebieten, ohne den Wirt zu beleidigen. Vor vier Stunden und zehn überwältigenden Gängen hätte uns die ein Meter lange Moräne, die uns Boris Gasparin in Salz backen wollte, noch in besserer Form angetroffen. Zwischen den in

Grauburgunder gegarten Flusskrebschwänzen mit gelber Pfirsichsauce und Mangold-Kartoffel-Püree und dem als Intermezzo deklarierten grünen Pfirsich, den Gasparin ein Jahr in Salzlake mariniert und mit Trüffelöl serviert, stehen wir schon mal auf, um frische Luft zu schnappen. Das macht Spaß im *Pikol*, dem besten Fischrestaurant Sloweniens in Nova Gorica. Es ist ein riesiges Blockhaus an einem Teich. Man wirft Brotstücke ins Wasser, und schon tauchen die dicksten



Slowenien gehört zu den Ländern, die 2004 der EU beitreten werden. Höchste Zeit also, sich mit einem Gebiet zu beschäftigen, das etwas kleiner ist als Hessen, das aber vom alpinen Hochgebirge bis zum Mittelmeer eine imposante landschaftliche Vielfalt umfasst. Das zudem über eine traditionsreiche Küche verfügt und in dem sich gerade eine zeitgemäße, spannende Weinkultur entwickelt

# SLOWENIEN

*Entdeckung zwischen Berg und Meer*



Slowenische  
Impressionen: Wein  
von Simčič,  
Schinken von Klinec,  
Oliven aus Brda

# EIN SCHÖNES LAND

*erwacht zu neuer, fris*



**Die edelste Blockhütte des Landes: das Restaurant Pikol, bekannt für seine fantasievolle Fischküche, z. B. fein gratinierte Austern**

und wahrscheinlich muffigsten Karpfen auf, die die Welt je gesehen hat. Natürlich werden sie nie in einem Pikol-Topf landen.

Das *Pikol*, Sloweniens bestes Fischrestaurant, beeindruckt jeden. Kintoauglich ist die Zubereitung des Fisch-Carpaccio: Tadej Gaspari schiebt die Ingredienzen auf einem Rollwagen arrangiert herbei, zieht Chirurgenhandschuhe über und seziert eine ganze Dorade. Dann presst er Zitrone, Grapefruit und Orange aus und gibt den Saft mit Granatapfelkernen und Kastanienhonig über den Fisch. Er nutzt die kurze Marinierzeit, um über das Salz von Portoroz an der Küste zu erzählen, das seine Süße und rötliche Färbung einer Algenart verdankt. Obwohl wir die Moräne abbestellt haben, dürfen wir diesen Hort beharrlicher Gastfreundschaft nicht verlassen, bevor Boris seine Hommage an Ales

Kristancic aufträgt, an den Wunderwinzer Sloweniens vom Weingut Movia. Er und sein Vater Mirko sind die Schrittmacher der aufstrebenden Weinkultur seines Landes. Ales weckt nun Vesna, damit sie nicht verpasst, was sich die Gasparis um seine Rotwein-Cuvée Veliko Rdece (großer Roter) einfallen ließen. Die Kombination aus auf der Haut gebratenem Branzino mit Fenchel und einem Tick Honig in der Rotweinsauce passt wunderbar zu der samtigen Eleganz, die der Wein aus Merlot, Modri Pinot (Pinot Noir) und Cabernet nach über fünfjährigem Barrique-Ausbau erreicht hat.

Jetzt aber raus aus dem Restaurant und der Stadt, wir wollen nur noch schauen und Weine kosten. Wir ziehen uns Richtung Weingut Movia nach Medana in die rebengepolsterten Hügel von Brda, das mit dem ungleich bekannteren friulischen Collio verwachsen ist und noch verzauberter aussieht. Hier ist eine neue Generation Winzer herangewachsen, die seit der Selbstständigkeit Sloweniens im Jahr 1991 in Weinberg und Technik investieren und bereit sind, den Ertrag zugunsten der Qualität zu beschränken. Die Väter mussten die Trauben noch bei der Genossenschaft Goriska Brda in Dobrovo abliefern, und heute hat man das Gefühl, dass die Söhne ihre Väter rächen, die Familienweine wieder herstellen wollen. Bei Movia allerdings war alles anders: Mirko, der alte, verschmitzte Querkopf, hat sich stets geweigert, seine Trauben abzugeben, nahm eine Menge Schikanen in Kauf, schrieb schließlich an Tito. Er erinnerte ihn an die Meriten seines Vaters während des Krieges und schickte seinen besten Wein. Was Tito dazu bewegte, Gnade walten zu lassen, können wir nur ahnen. Movia wurde Titos Tisch- und Staatswein, und Mirko konnte tun und lassen, was er wollte.

Aber die Konkurrenz schläft nicht. Sie ballt sich um Medana. Das be-

schauliche Hauptdorf der Weinkultur Brdas ist samt seines mediterranen Klimas der perfekte Ausgangspunkt für Exkursionen in Essen und Trinken. Hier verdichtet sich das schütterere Fremdenzimmerangebot der Region, und man steckt voller Pläne. Zum EU-Beitritt wollen Katja und Elvis Buzinzel ihr neues Haus mit dem Fischrestaurant eröffnen, eine Hand voll Gästezimmer werden schon vermietet. Ihr alter Gasthof *Buzinzel* am Hauptplatz von Medana bleibt mit neuem Speisenangebot als preisgünstige Trattoria mit Minestrone und Salsiccia bestehen. Der Landgasthof *Belica*, der bislang nur auf Voranmeldung auf-tischte, plant Ostern die Eröffnung eines Hotel-Restaurants mit acht Zimmern, zwei Appartements und Schinkenlüttere. Es wird die komfortabelste Unterkunft von Medana sein.

In der Trattoria der Brüder Klinec hingegen sitzt man entspannt mit jungen Slowenen unter türkisfarbenen Holzbalken oder auf der herrlichen Terrasse mit Blick bis Udine. Aleks Klinec ist für die eigenen Weine zuständig, Uros für die zwölf Schweine. Das Essen ist deftig und gut – gebratener Schinken mit Pflaumen, Zickleinleber oder Grillfleisch. An den Wänden hängen alte Fotografien, die Geschichten aus der Landwirtschaft zeigen, zum Beispiel Frauen beim Pflaumenpellen. „Der Wiener Hofstaat war verrückt nach diesen weißen, getrockneten Pflaumen“, erzählt Aleks.

Die Weinszene Brdas hat die Nase im Wind. Junge Winzer wie Marjan



# cher Blüte

Simcic, Edi Simcic, die vier Söhne von Stojan Scurek oder Elvis Buzinel produzieren vor allem interessante, langlebige, im Barrique vergorene Weine. Auch in das benachbarte Vipavatal müssen wir noch einen Abstecher machen, denn dort steht ein uralter, umrankter Hof mit riesigen Blumengemälden an der Wand. Vor diesem Hof

sitzt ein zufriedener Mann, der nicht viel spricht, aber Jazztrompete spielt und Bio-Weine produziert. Seine Tochter malt, der Sohn spielt Rockgitarre. Ivan Batic ist berühmt für seine klaren Weine wie die Chardonnay Réserve mit sehr feinen Rösttönen, die er vier Jahre nach der Lese frei gibt. Es schert ihn nicht, dass wir in einer Stunde zum Essen im ehemaligen Jagdschloss von Zemono verabredet sind, dem *Pri Lojzetu*, wo uns ein ähnlicher Marathon wie im *Pikol* erwartet. Er lässt seine Frau Schinken, Käse, geschmorte Steinpilze, marinierten Porree und Lamm mit Polenta auffahren, wobei wir uns schmerzvoll disziplinie-

ren. Aber dann kommt diese k.u.k.-varierte Tarte Tatin mit Äpfeln und Aprikosenmarmelade sowie einer hauchdünnen Topfschicht, der wir erliegen. Weil Batic still vergnügt dazu den Valentino ausschenkt, seinen karamelligen, doch säurefesten Strohwein aus Ribolla und Pinela – eine überirdische Kombination. Weder Krümel noch Tropfen bleiben übrig. Und jetzt? Jetzt fürchten wir uns natürlich vor dem Menü im *Pri Lojzetu*. Doch dort geschieht ein Wunder: Der quirlige, mitreißende Patron Tomaz Kavcic hat eine Dramaturgie der Speisenfolge ersonnen, die den Gaumen immer wieder entspannt und erfrischt,



In der Vinothek Brda findet man die besten Weine des Landes – zum Verkosten und zum Mitnehmen



Ivan Batic produziert edelste Bio-Weine und reicht Stammkunden zum Verkosten Wurst, Käse und Pilze

Die slowenischen Winzer sind jung und ehrgeizig und voller Projekte für die Zukunft – ob das die gelassenen Brüder Aleks und Uros Klinec sind (oben) oder der Feuerkopf Marjan Simcic (rechts)





**Ein Feuerwerk feiner Gerichte, gepaart mit den besten Weinen des Landes, erwartet den Gast im Pri Lojzetu. Gastgeber Tomas Kavcic leitet den Reigen der Genüsse**

und zu jedem Gang bietet er Trouvaillen aus allen Weinbaugebieten Sloweniens. Das Essen beginnt am rosenblätter-bestreuten Tisch mit warmem, hausgebackenem Brot. Der Laib wird auf einem Brett mit Messer serviert, grobes Salz und Meerrettich-Creme dazu gestellt und ein lokaler, kräftiger Sekt. Nach einem rauschhaften Speisen-Reigen bricht beim Dessert eine geradezu Ferran-Adria-hafte Kreativität durch. Zum Beispiel bei einem so genannten Strudel, dessen Zutaten teils roh übereinander geschichtet sind. Auf einem vermeintlich schlichten Nachttisch schwebt man dann geradezu davon: tagesfrisches Vanilleeis mit einem Faden von nussigem Kürbiskernöl. Bleibt nur noch, den milde wärmenden 72er Malvasia-Weinbrand Vinjak zu genießen, soeben aus dem Fass im Schlosskeller abgefüllt, in den slowenischen Geschmackserinnerungen zu schwelgen und sich zu schwören: Ich komme wieder.

Veronika Crecelius

Vorwahl von Slowenien: 00386

## RESTAURANTS

### BELICA

Der urige Landgasthof, der nur nach Voranmeldung deftige Regionalkost kocht, ist um ein kleines Hotel erweitert worden. (Das aber bei Redaktionsschluss noch nicht fertig war.)  
**Medana 32, Dobrovo**  
 Tel. 05 30/4 21 04

### BUZINEL

Familie Buzinel hatte bei Redaktionsschluss noch ein Fischrestaurant auf dem Hauptplatz von Medana. In diesen Räumen wollen sie bis Mai eine preisgünstige Trattoria unterbringen und das Fischrestaurant mit Gästezimmern in einem neuen Haus etwa 500 Meter entfernt wiedereröffnen.  
**Medana 16, Dobrovo**  
 Tel. 05 30/4 50 82, Di/Mi geschlossen

### KLINEC

Sympathische Trattoria der Brüder Uros und Aleks mit eigenem Weinbau und Landwirtschaft, viele junge Leute, sympathisch. Poesie- und Weinfestival, Zimmervermietung.  
**Medana 20, Dobrovo**  
 Tel. 05 30/4 50 92

### PIKOL

Spektakuläres Fischrestaurant. Berühmt für sein Fisch-Carpaccio, das am Tisch zubereitet wird, Moränen, Flusskrebse.  
**Vipavska 94, Nova Gorica**  
 Tel. 05 30/2 25 62, Di/Mi geschlossen

### PRI LOJZETU

Ehemaliges Jagdschloss mit hochkreativer Küche und bester Weinauswahl unter der Leitung von Katja und Tomaz Kavcic  
**Dvorec Zemono, Vipava**  
 Tel. 05 36/6 54 40  
 Mo/Di geschlossen

### VINOTHEK BRDA

200 Weine von 38 slowenischen Winzern im Schlosskeller von Dobrovo, die der ehemalige Journalist Toni Gomiscek zu einer Vinothek-Kooperative vereinigt hat. Dazu serviert Marjetka kleine Schmankerl wie Eselsalami, süße Ziegenricotta und Käse.  
**Grajska c. 10, Dobrovo**  
 Tel. 05 39/5 92 10  
 Mo geschlossen

## WEINGÜTER

### IVAN BATIC

**Sempas 130, Sempas (Vipavatal)**  
 Tel. 05 30/8 86 76

### MOVIA

**Ceglo 18, Dobrovo**  
 Tel. 05 39/5 95 10  
 www.movia.si

### STOJAN SCUREK

**Plesivo 44, Dobrovo**  
 Tel. 05 30/4 50 21  
 Zimmervermietung

### EDI SIMCIC

**Vipolze 39 a, Dobrovo**  
 Tel. 05 39/59 17 3

### MARJAN SIMCIC

**Ceglo 3 b, Dobrovo**  
 Tel. 05 39/5 92 00

## BESTELLADRESSE FÜR WEIN

### SLOWENISCHE WEINE

**Viktoria Sagolla**  
 Kirchenstraße 10 a  
 82110 Germering  
 Tel. 0 89/8 41 56 21  
 www.slowenien-weine.de

## AUSKUNFT

### SLOWENISCHES FREMDENVERKEHRSAMT

**Maximiliansplatz 12 a**  
 80333 München  
 Tel. 0 89/29 16 12 02  
 Fax 0 89/29 16 12 73  
 www.slovenia-tourism.si

