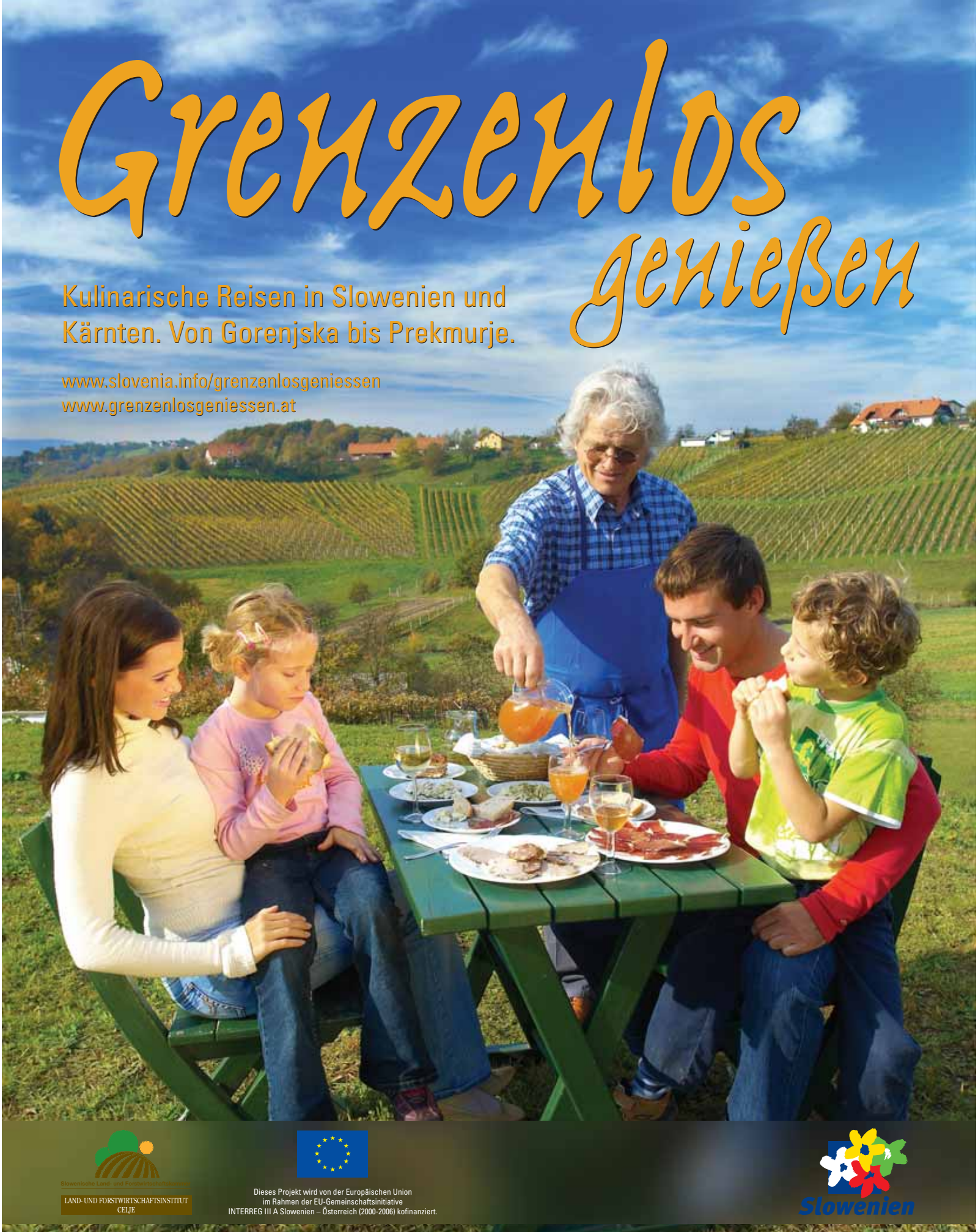

Grenzenlos genießen
Kulinarische Reisen in Slowenien und Kärnten. Von Gorenjska bis Prekmurje.
www.slovenia.info/grenzenlosgeniessen
www.grenzenlosgeniessen.at
Slowenische Land- und Forstwirtschaftsbetriebe
LAND- UND FORSTWIRTSCHAFTSINSTITUT CELJE
Dieses Projekt wird von der Europäischen Union
im Rahmen der EU-Gemeinschaftsinitiative
INTERREG III A Slowenien – Österreich (2000-2006) kofinanziert.
Slowenien

Ein altes Sprichwort lautet: Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist! Dieser Spruch gibt noch heute unser Verständnis, unsere Auffassung und unsere Erfahrungen von all dem wieder, was man unter Gastronomie versteht. Man isst, um zu leben, doch man lebt nicht nur, um zu essen! Wenn man also neue Speisen und Getränke entdeckt und kennen lernt, lernt man darüber

hinaus noch viel mehr. Man lernt, die örtlichen, lokalen und regionalen kulturellen Eigenheiten und Verschiedenheiten zu entdecken und durch die Speisen und den Verzehr der Speisen die Bräuche und Sitten kennen. Man erfährt aber auch vieles über die wirtschaftlichen Bestrebungen der Menschen und ihre Verbundenheit mit der Natur, über den Ursprung der geschichtlichen Entwicklung, über die Schicksale der hiesigen Menschen und deren Gemeinsamkeiten und Differenzen. Man lernt verschiedene Gerüche kennen, den Duft der Wälder, Felder, Wiesen und Almen und den Geschmack von all dem, was der Mensch anbaut und als Speisen auf den Alltags- oder Festtagstisch stellt. Weil der moderne Mensch immer mehr mit den Augen isst, wird es immer wichtiger, dass das Kennenlernen der gastronomischen Besonderheiten, Unterschiede

und Ähnlichkeiten zu einer Komponente des Kennenlernens und Entdeckens der kulturellen Vielfalt im Allgemeinen wird, zumal diese Vielfalt in der mehr oder weniger globalisierten Welt das wertvollste Gut darstellt. Das Entdecken und das Kennenlernen dieser Vielfalt bedeutet eine eigene Form des geistigen und kulturellen

Vorwort und Karte der gastronomischen Regionen	2-5
Gorenjska	6-9
Kärnten	10-11
Oberes Savinja-Tal	12-13
Celje, Unteres Savinja-Tal, Šaleška-Tal	14-15
Koroška	16-17
Pohorje, Drava-Tal, Kozjak, Maribor	18-19
Haloze, das Land unter den Gipfeln Donačka Gora und Boč, Ptujsko polje	20-21
Kozjansko	22-23
Prlekija	24-25
Slovenske Gorice	26-27
Prekmurje	28-31

Sehr geehrte Genuss-Reisende,

in dem vorliegenden Prospekt stellen wir Ihnen die interessantesten gastronomischen Erlebnisse aus dem grenzüberschreitenden Gebiet vor, das sich von Gorenjska und Kärnten bis Prekmurje erstreckt. Mit dem Prospekt und den 170 touristischen Programmen, die Sie unter **www.slovenia.info/grenzenlosgeniessen** und **www.grenzenlosgeniessen.at** finden, präsentieren wir Ihnen einen umfassenden Reiseführer mit Tipps für kulinarische Genusstouren, Entdeckungsreisen und Urlaub am Bauernhof. Gemeinsam mit den Vertretern des Verbandes Urlaub am Bauernhof in Kärnten, die das Projekt "Grenzenlos genießen" ins Leben gerufen haben, wurden über 1100 Anbieter aus beiden Ländern sorgfältig ausgewählt und in den Genuss-Tipps vorgestellt. Auf den gastfreundlichen Bauernhöfen und in den Landgasthäusern können Sie eine Fülle der lokalen und regionalen Köstlichkeiten und Getränke genießen und Ihre Erlebnisse durch Besuche gastronomischer Events und Erkundungen von Natur und Kultur abrunden.

Die ProjektmitarbeiterInnen bedanken sich auf diesem Wege bei allen BeraterInnen der land- und forstwirtschaftlichen Institute und bei den zahlreichen Workshop-TeilnehmerInnen für Ihre Hilfe und Zusammenarbeit. In den Workshops wurde in historischen Aufzeichnungen geforscht und so manche schon vergessene Speise wieder ins kulinarische Leben gerufen. Es wurden Verzeichnisse der regionalen Spezialitäten erstellt, die Zubereitungsarten festgeschrieben und einige von Hausfrauen zubereitete Spezialitäten durch Fotos dokumentiert. Danke auch an all jene, die ihre Aufzeichnungen der lokalen gastronomischen Besonderheiten zur Verfügung stellten und an all jene, die - wie auch immer - unsere Bemühungen wohlwollend unterstützten.

Liebe Leserinnen und Leser, wir sind überzeugt, dass Sie beim Lesen dieses Prospekts und beim Surfen durch die Webseiten viele nützliche Tipps für kulinarische Erlebnisse und für Begegnungen mit den Menschen auf dem Land, mit ihren Traditionen und Bräuchen finden werden.

ProjektmitarbeiterInnen
Grenzenlos genießen

Herausgeber: Land- und Forstwirtschaftskammer Sloweniens, Land- und Forstwirtschaftsintitut Celje; **Redakteure:** Vesna Čuček, Prof. Dr. Janez Bogataj, Renata Kosi, Jožica Krašovec; **Text:** Prof. Dr. Janez Bogataj; **Übersetzung:** Mag. Marina Einspieler; **Gestaltung:** Uroš Grabner, crashgroup; **Fotos:** Tomo Jeseničnik, Archive Urlaub am Bauernhof in Kärnten, Tressdorfer Alm und ®Kärnten Werbung/Rodach, Gerdl; **Druck:** SET d. d., Ljubljana; **Auflage:** 257.000 Exemplare; Celje, Februar 2007

Reichtums, also einer Komponente in unserem Leben, an der es uns in der modernen Welt am häufigsten mangelt.

Das grenzüberschreitende Gebiet in Slowenien und Österreich, das in diesem Prospekt vorgestellt wird, weist unzählige Ähnlichkeiten und Unterschiedlichkeiten in der alltäglichen und festlichen Ernährung auf. Letztendlich handelt es sich um die Folge des langen Miteinanders über Jahrhunderte in diesem Teil Europas mit häufig ähnlichen geschichtlichen Schicksalen. Obwohl man viele Speisen sowohl in Kärnten wie Slowenien kennt oder diese von dem Nachbarn übernommen hat, kann jede gastronomische Region auf eine Fülle örtlicher und lokaler Spezialitäten verweisen. Man könnte sagen, dass sich die Menschen die Speisen nach ihrem Maß zugeschnitten oder an ihre Lebensbedürfnisse angepasst haben. So entwickelten sich über Jahrhunderte gastronomische Besonderheiten und Unterschiede, die die Vielfalt des gegenständlichen Raumes ausmachen. Einige Speisen unterscheiden sich nur nach dem Namen, andere wiederum nach der Form oder der Zubereitungsart, den verwendeten Zutaten, sogar nach den Gelegenheiten, ob Alltag oder Fest, zu denen die Speisen zubereitet werden. Durch das Vermischen und Kombinieren der Zutaten entstand aus ganz ähnlichen Speisen eine breite Palette an Varianten. Aufgrund der Besonderheiten in der Ernährung und bestimmter Varianten, durch die sich aus gastronomischer Sicht ein Gebiet von dem anderen abgrenzt, wurden die einzelnen, in dem vorliegenden Prospekt vorgestellten gastronomische Regionen festgelegt.

Auf touristischen Bauernhöfen und einigen Landgasthäusern wird dieses Erbe nicht nur auf "museale" Art, als Wiederbelebung der geschichtlichen Erinnerungen bewahrt und entwickelt, sondern vor allem als Ansatz und Weiterentwicklung für die moderne Ernährung. Zahlreiche Speisen aus dem so genannten Kultur- und Ernährungserbe haben in der Gegenwart eine neue Bedeutung und eine neue Rolle in der alltäglichen Ernährung erfahren. Štruklji zum Beispiel wurden bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts mit Grammeln abgeschmalzt zum Frühstück oder vor größeren anstrengenden Arbeiten verzehrt. Heute sind sie ein köstliches Dessert, mit Semmelbröseln und Zucker verfeinert. Sie bleiben aber weiterhin Štruklji und sie unterscheiden sich noch immer nach dem Teig, den Füllungen und den Zubereitungsarten. Trotz ihrer Vielfältigkeit lassen sich noch immer die einzelnen gastronomischen Regionen erkennen! Eine große Besonderheit und vor allem ein großer Wert des gastronomischen Angebotes auf den Bauernhöfen und in den Dörfern im Projektgebiet sind die natürlichen und an den Höfen angebauten Zutaten für die Zubereitung der Speisen.

Für die gastronomische Unterscheidbarkeit sind auch die Getränke von Bedeutung. In Gorenjska, in Kärnten, im Oberen Savinja-Tal und in Koroška werden Natursäfte, Apfelmost und/oder Birnenmost, Obstbrand, Waldfruchtbrand und Kräuterbrand produziert. Andere Regionen, die in

der vorliegenden Publikation vorgestellt werden, zeichnen sich wiederum durch erstklassige Weiß- und Rotweine aus, die zum Renommee der Weinbauregion Podravje beitragen. Diese teilt sich in zwei Weinanbaugebiete: Štajerska Slovenija und Prekmurje. Von den Weinreben und den Weinen leben in diesem Gebiet rund 20.000 Weinbauer und Winzer, die dank des günstigen Klimas und der geeigneten Bodenbeschaffenheit eine Vielfalt an Weinsorten produzieren. Deshalb ist es wahrscheinlich kein Zufall, dass gerade in Maribor die älteste Weinrebe auf der Welt gedeiht, die mit ihren über 400 vitalen Jahren noch immer edle Tropfen hergibt. Das warme und trockene Klima ermöglicht die Produktion von guten trockenen und halbtrockenen Qualitätsweinen und vor allem außerordentlichen halbsüßen und süßen Spitzenweinen verschiedener Sorten aus besten Lagen und der besten Jahrgänge, die an der Spitze des slowenischen Weinangebotes stehen. Einzigartig sind auch Archiv-Spitzenweine und die vorzüglichen, nach der traditionellen Champagner-Methode produzierten Schaumweine.

Die gastronomischen Streifzüge durch das grenzüberschreitende Gebiet von Gorenjska und

Kärnten bis Prekmurje ermöglichen eine Fülle von kulinarischen Erlebnissen in der alltäglichen und festlichen Ernährung. So hat die Faschingszeit ihre eigenen Faschingsköstlichkeiten, Ostern bietet besonders festliche kulinarische Genüsse mit Symbolbedeutung, zu Dorffesten, Kirchweihen und Brauchtumsveranstaltungen sind die Tische mit traditionellen Schmankerln gut gefüllt, zu Martini wird in den Weinkellern der Wein gesegnet und die üppige Weinernte gefeiert, und zu Weihnachten und Neujahr schreibt man wieder neue kulinarische Geschichten und neue gastronomische Besonderheiten. Die Esskultur ist vor allem eine Kultur des Genusses und der Aufgeschlossenheit neue Eindrücke zu sammeln, deshalb lassen Sie uns die kulinarischen Köstlichkeiten grenzenlos genießen!

Nützliche Adressen:

Verband der touristischen Bauernhöfe Sloweniens
T. +386 3 491 64 81
ztks@siol.net, www.slovenia.info/touristfarms

Slowenische Fremdenverkehrszentrale, Ljubljana
T. +386 1 589 18 40
www.slovenia.info, info@slovenia.info

Slowenisches Tourismusbüro
Opernring 1/R/4/447, A-1010 Wien,
T. +43 1 7154 010, info@slovenia-tourism.at

Slowenisches Fremdenverkehrsamt
Maximiliansplatz 12a, D-80333 München,
T. +49 89 29 16 12 02, slowenien.fva@t-online.de

Urlaub am Bauernhof in Kärnten
T. +43-463-33 00 99, www.urlaubambauernhof.com

Kärnten Information
T. +43 463 3000, www.kaernten.at

Slowenische Land- und Forstwirtschaftskammer
T. +386 01 51 36 600, www.kgzs.si

Verband der ökologischen Landwirte Sloweniens
T. +386 1 230 12 01, zveza.ekokmet@zveza-ekokmet.si

Entwicklungs- und Forschungsagentur für Gastronomie und Landwirtschaft SloVino
T. +386 2 228 30 30, marketing@slovino.com

Verband für Vermarktung und Schutz der Spezialitäten von Prekmurje (Warenmarke: "Diši po Prekmurju" - Es duftet nach Prekmurje)
T. +386 2 526 14 35
dpzpd@siol.net, www.disi-po-prekmurju.si

CELK, Zentrum für die Entwicklung des ländlichen Raums (Warenmarke "Dobrote izpod Pece" - Köstlichkeiten vom Petzenland)
T. +386 2 82 40 030
info@celk.si, dobroteizpodpece@alppeca.si

Entwicklungsagentur Sora GmbH
T. +386 4 50 60 220, info@ra-sora.si

Institution "Wege des Kulturerbes" Slowenien - Projekt (Un)bekanntes Grenzland
T. +386 4 533 61 20
pkdslovenia@gmail.com, www.ustanova-pkd.si

Slowenisches Kultur- und Informationszentrum in Ungarn, Monošter/ Szentgotthárd
T. +36 94 383 060
hotel@lipa.axelero.net, www.lipa.sztg.hu

Slovenska gospodarska zveza/Slowenischer Wirtschaftsverband, Klagenfurt - Celovec
T. +43 463 508 802, office@sgz.at, www.sgz.at

Bio Ernte Austria - Kärnten
T. +43-463-33 262, www.bio-austria.at

Landesverband der bäuerlichen Direktvermarkter Kärnten
T. +43-463-5850-1393 www.buschenschenken.at

Gorenjska

Im Herzen der slowenischen Alpen

▲ Der Biohof Pr' Gorjup in Bohinj bietet Bohinjer Sasaka, Mohant Käse und andere Köstlichkeiten an

Die Julischen Alpen, die Karawanken, ein Teil der Savinja-Alpen und das Mittelgebirge von Škofja Loka - all diese Berge mit ihren vielen Tälern prägen die Region Gorenjska, die schon seit jeher in der Entwicklung einen Schritt voraus war.

Die Küche der Region Gorenjska stützt sich auf Milch und Milchprodukte, Getreide und hier speziell Buchweizen, Hirse und Graupen, auf Kraut und Rüben sowie einige Schlachtprodukte. Gorenjska ist eine Region, die die Entwicklung des Tourismus in Slowenien, dessen Anfänge in das Ende des 18. Jh. reichen, aktiv mitgestaltet hat. Schon vor dieser Zeit pilgerten Erholungssuchende nach Bled, wegen des malerischen Alpensees und der Kirche auf der Insel, die eines der ältesten Heiligenstätten in Slowenien ist. In der zweiten Hälfte des 19. Jh. begannen die Bauernhöfe ihre Türen für Urlaubsgäste zu öffnen. Die gab es in dem vornehmen Bled zur Genüge, ebenso Golfspieler, die schon vor dem II. Weltkrieg auf dem ältesten slowenischen Golfplatz in der Nähe von Bled, der übrigens einer der attraktivsten ist, die Bälle abschlugen.

▼ Krainer Wurst

In Gorenjska bietet eine Reihe von ausgezeichneten touristischen Bauernhöfen typische regionale Spezialitäten an. Genau genommen ist Gorenjska keine einheitliche gastronomische Region, sondern besteht aus mehreren kleineren, von denen jede ihre Eigenheiten aufweist. Das obere Sava-Tal empfiehlt sich mit **Nudeln,** die in ähnlichen Varianten auch in Kärnten angesiedelt sind: **Kletzennudeln** (auf Slowenisch: Kocovi krapi) sind Teigtaschen mit einer Füllung aus Trockenbirnen, die **Rateški krapi** sind mit Topfen und Polenta gefüllt und die **Podkorenški krapi** mit Topfen und Trockenobst. Auf Weidealmen bieten die Senner **Sauermilch** und **Topfen** an. Topfen und Erstmilch sind auch die typischen Füllungen für **Buchweizennudeln,** die in ganz Gorenjska als Beilage oder Hauptspeise verbreitet

sind. Die kulinarische Attraktion von Bled ist die **Bleder Cremeschnitte,** die nach einem Originalrezept aus der Zeit nach Kriegsende zubereitet wird. Ein Bled-Besuch ohne Cremeschnitte ist wie ein Himmel ohne Geigen. Gorenjska ist die Heimat der beliebtesten slowenischen Wurst, der **Krainer Wurst** (Kranjska klobasa), die über die Grenzen hinweg bekannt ist. Am Anfang des 19. Jh. trat sie ihren Siegeszug zuerst im Gebiet der Österreichisch-Ungarischen Monarchie an und eroberte von dort aus andere Kontinente.
Gorenjska kann noch mit einem weiteren idyllischen See aufwarten, dem Bohinjer See, der am Schnittpunkt des Oberen und des Unteren Bohinj-Tales liegt. Das gesamte Gebiet nennt sich einfach Bohinj. Bohinj ist in Slowenien das Synonym für Almwirtschaft und Sennerei. Nur hier gibt es den berühmten Kuhball, der jedes Jahr zum Almabtrieb Scharen von Besuchern anlockt. Und nur hier gibt es eine Käsespezialität, den pikanten **Bohinjer Mohant,** eine geschützte, echte Feinschmecker-Rarität, die zu gekochten Kartoffeln, aufs Brot gestrichen oder einfach nur so genossen wird. Die Bohinjer Bauern sind wahre Meister in der Zubereitung des geräucherten Verhackerten oder Zaseka, wie es auf Slowenisch heißt. Übrigens kennt man das Zaseka im österreichischen Grenzgebiet als Sasaka. Das **Bohinjer Sasaka** wird entweder

▼ Gorenjska prata

▼ Kuhball in Bohinj

▲ Bleder See

▼ Topfen-Štruklji

▲ Verkostung und Verkauf des Käses von der Laz-Alm auf der Veranstaltung Kuhball

▼ Gorenjski želodec

▼ Rateški krapi

▲ Bohinjer Mohant

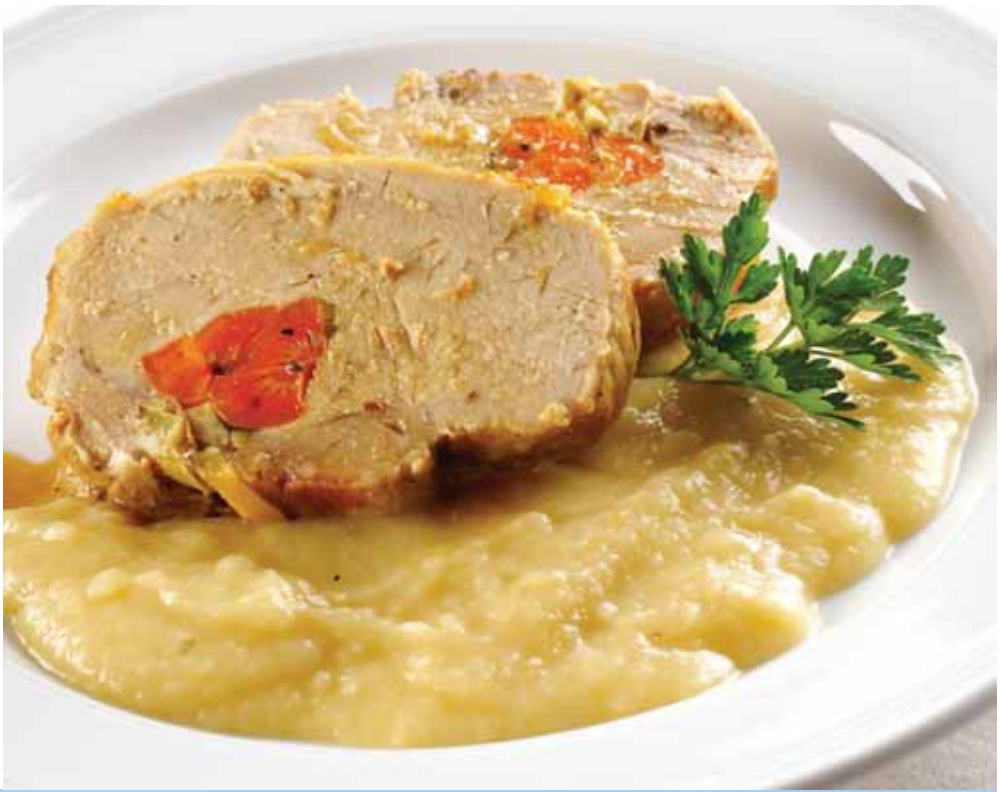
als Brotaufstrich oder zum Abschmalzen des berühmten **Bohinjer Maissterzes** aus rotbraunem Mais verwendet. **Maissterz, Buchweizensterz,** aber auch **Kartoffelsterz** und **Weizensterz** ist nicht nur in Gorenjska verbreitet, sondern in ganz Slowenien. Abgeschmalzt mit Sasaka oder Grammeln, auch in Kombination mit Rühreiern, die auf den Sterz gelegt werden (**Jurjeva kapa**) ist der Sterz die typischste Spezialität im slowenischen Alpenraum. Gegessen wird er als Hauptspeise, als Beilage zu Sauermilch, Joghurt oder

▼ Loške smojke

▼ Dražgoški kruhek

Süßmilch, zu Suppen und Eintöpfen, Saucen und Braten, Sauerrüben und Sauerkraut. Die gastronomische Region Gorenjska kann noch auf einige andere Besonderheiten verweisen. Dazu gehört zweifellos der **Govnač,** ein dicker Brei aus frischem Kraut und Kartoffeln und etwas Grammelschmalz, der als Hauptgericht oder Beilage zu gekochtem Rindfleisch und Braten gegessen wird. Aus Buchweizen- oder Maismehl, das in Sauerrahm oder Süßrahm eingekocht wird, wird der **Masovnik** zubereitet, eine sehr alte Speise, die zu Schwarzbrot oder Sterz gereicht wird. Auf der Alm Velika planina oberhalb von Kamnik gibt es einen besonderen Käse, **Trnič** genannt, eine handtellergroße Käsekugel, die mit Reliefstäbchen aus Holz oder mit "Schriften" verziert ist. Derart dekoriert, wird der Käse getrocknet und als echte Feinschmeckerspezialität genossen.
Zu den Winterspezialitäten der Region Gorenjska gehören vor allem Speisen, die typisch für Schlachtungen sind. Etwa **Maischerln** (Mavžlji oder Maželjni), in Schweinenetz gehüllte und im Backofen gebratene Fleischknödeln, die mit Sauerkraut oder Sauerüben gegessen werden. Oder **Bratwürste** und **Blutwürste,** aber auch **Godla,** eine Suppe, in der Blutwürste gekocht oder zerkocht werden. Eine weitere Spezialität ist **Gorenjska prata** oder **Budl,** ein Braten aus geselchtem Schweinefleisch und Weißbrot, zu einem Wecken geformt oder in Rinderdarm gefüllt. Auch bei dem **Gorenjska-Magen** (Gorenjski želodec oder Danka) wird Fleisch in den Darm gefüllt, hier kommt jedoch noch Hirse hinzu. Nicht damit zu vergleichen ist eine Spezialität aus Tržič und Umgebung, die **Tržiška bržola,** eine Art Eintopf aus Lamm und Gemüse, der an die einst beliebte Sennerspeise auf den Almweiden oberhalb von Tržič erinnert.
Im Spätsommer und im Herbst sind Pilze angesagt. In unzähligen Variationen, auch in Kombination mit Buchweizenbrei, sind sie ein allgemein beliebtes Essen. Der Großraum Škofja Loka kann mit einigen typischen lokalen Spezialitäten aufwarten wie etwa **Loška smojka,** mit Hirse gefüllte Rüben, die entweder als Vorspeise, Hauptspeise oder Beilage gereicht werden. Aus Buchweizenmehl und Gemüse wird die **Loška mešta** zubereitet, die mit Grammeln abgeschmalzt oder in neuerer Zeit mit Butter verfeinert als Hauptspeise oder Beilage zu Fleisch verzehrt wird. Ebenfalls mit Butter oder Grammeln angemacht ist die **Loška medla** oder **midla,** die

▼ Visoška pečenka und Govnač



▲ Bohinjer Sasaka

▲ Buchweizensterz

▲ Tržiška bržola

aus Hirse oder Buchweizen zubereitet wird. Aus dem Ort Visoko im Poljanska-Tal kommt ein ganz besonders köstlicher Braten - **Visoška pečenka** - aus gefüllten Schweinerippchen. In Dražgoše und in Železniki hat die Lebkuchenerzeugung Tradition. Noch immer werden figurale und verzierte Lebkuchen handgemacht und unter der Marke **Dražgoški kruhki** verkauft. Honig und Honigprodukte sind sowieso das Produkt von Gorenjska. Zahlreiche Bauernhof machen ihren eigenen Honig, was daher rührt, dass die Region Gorenjska als Wiege der slowenischen und auch europäischen Imkerei angesehen wird. Wie in anderen Regionen auch, sind Potica und Štruklji in verschiedenen Varianten die Leibspeise der hiesigen Bevölkerung. Zum Schluss sei noch zu erwähnen, dass in Gorenjska köstliche heimische Apfel- und andere Obstsorten gedeihen, die zu Obstler (wie etwa der geschützte **Gorenjski tepkovec**), Obstsäften und Honigschnäpsen verarbeitet werden.

▼ Nuss-Potica

▼ Honigverkostung auf dem Hof Pr' Jakuc in Srednja vas bei Škofja Loka

Gastronomische Veranstaltungen

- Landwoche in Škofja Loka, erster Samstag im Juni
- Venus-Weg in Škofja Loka, Juni
- Treffen der Landfrauen auf dem Blegoš, Juli
- Erntedankfest auf dem Javorč, letztes Wochenende im Juli
- Unter der Dorflinde in Hotavlje, erste Augusthälfte
- Schäferball in Jezersko, August
- Tag der Getreidedrescherinnen in Škofja Loka, August
- Tourismustage in Škofja Loka, zweite Septemberhälfte
- Kuhball in Bohinj, zweiter oder dritter Sonntag im September
- Andreasmarkt in Železniki, letzter Samstag in November
- Bauernmarkt in Škofja Loka, Gorenja vas, Železniki und Žiri, jeden Samstag

▼ Bratwurst mit Sauerkraut

▼ Gorenjski tepkovec

Kärnten

Eine Genusskomposition der Vielfalt

▲ Kärntner Speckgenuss

„Grenzenlos genießen“ heißt auch Reisen zu den schönsten und kulinarisch interessantesten Plätzen Kärntens. Man begibt sich auf interessante Genuss-Touren, verkostet feinste Produkte aus landwirtschaftlichen Rohstoffen der einzelnen Regionen, übernachtet auf kuscheligen Kärntner Bauernhöfen oder kehrt in gemütliche Gasthöfe ein.

▼ Urlaub am Bauernhof - ein kulinarischer Genuss und ein echtes Erlebnis

Urlaub auf einem qualitätsgeprüften Bauernhof in Kärnten - hier tauscht man den Stress des Alltags gegen Erholung. Man erlebt natürliche Vielfalt bei echten Menschen in echter Natur. Auf Kärntens Urlaubsbauernhöfe sind Wohlfühlangebote ein starkes Thema, von der Kräutersauna mit Dusche unter dem Wasserfall über Heuhimmelbetten bis zur Therapie mit natürlichen Kräuteraromen. An lauen Sommerabenden am Lagerfeuer den selbst gefangenen Fisch braten, die biologischen Produkte, die am Hof erzeugt werden einkaufen und als Mitbringsel mit nach Hause nehmen. Ein Angebot für jeden Geschmack.

Essen, trinken und die Seele in Kärntens schöner Landschaft zwischen Bergen und Seen baumeln lassen. Was wäre das **Gailtal** ohne seinen Almkäse und den aromatischen Speck, das **Jauntal** ohne seine Hadn-Spezialitäten, das **Lavanttal** ohne Apfelmost oder das **Mölltal** ohne die zarten Lammgerichte? Das Glocknerlamm aus **Heiligenblut** darf zur Spitze der österreichischen Lammqualität gezählt werden. Stress kommt bei den natürlich gehaltenen Tieren keiner auf, daher ist das Fleisch auch zart und wohlschmeckend. Das ideale Mikroklima von **Irschen** lässt Kräuter

▲ Tressdorfer Almkäsepalette

besonders gedeihen. In dem weithin bekannten Kräuterdorf beschäftigt sich ein Kräuterverein intensiv mit der Wirkung von Kräutern.
Im **Lesachtal** wird das Brotbacken wieder kultiviert. Man kennt dort viele verschiedene Brotrezepte, die jede Jause zu einem Hochgenuss machen.
Das **Gailtal** durchweht ein besonderer Cocktail aus Adria- und Alpenluft. Das macht den Speck und den Almkäse von 14 Almen besonders aromatisch und schmackhaft.

▲ Kärntner Brettljause

Die Carnica-Biene, eine besonders fleißige und sanftmütige Biene, ist in den **Karawanken** und den **Karnischen Alpen** beheimatet. Rund um die Carnica Biene wurde eine Palette aus schmackhaften Honigspezialitäten aufgebaut.
Hunderte Salamispezialitäten nach alten Hausrezepten werden im **Jauntal** hergestellt und einmal im Jahr gekürt.
Am **Bio-Bauernhof Nuart** in Unterkärnten erzeugen drei Generationen voll Engagement Spezialitäten aus Schafmilch.
Die **Norische Region** mit ihrem Kärntner Blondvieh, den verschiedenen Most-, Schnaps-, Schinkenspezialitäten ist zum Feinkostladen Kärntens gediehen. Hier ist auch das Epizentrum der Kärntner Nudeln angesiedelt. Aus der uralten Feldfrucht werden im Jauntal weithin geschätzte Spezialitäten wie Hadnnudeln, Hadntorte oder Hadnsterz gekocht und in den Wirtshäusern der Umgebung serviert.
Im **Lavanttal** gedieh schon immer das schönste Obst. Diese Fülle an hervorragender Qualität hat zu den besten Most-, Schnaps-, Essig- und Obstsafterzeugnissen geführt. Der Verein der **Mostbarkeiten** macht es sich zur Aufgabe, hochwertige Qualitätsprodukte anzubieten. Ein Großteil der Kärntner Bauern hat sich der nachhaltigen biologischen Landwirtschaft verschrieben und liefert beste Lebensmittel.

Bauernmarkt, beste gastronomische Bewirtung, Brauchtum und Musik - das sind die Standbeine eines jeden kulinarischen Festes. Ganz Kärnten, von Heiligenblut bis Lavamünd, ist - von Mai bis Oktober - eingebunden in diesen genussvollen Reigen.

Herbst in Kärnten ist eine besondere Zeit. Alle Elemente der Volkskultur wie Kirchtag, Tanz, Musik, Handwerk, Essen und Trinken, altes Brauchtum und Bauernmärkte verweben sich unter dem Motto **"HeimatHerbst"** von Mitte August bis Ende Oktober zu einer bunten Veranstaltungsreihe.

▼ Genussvolles Picknick mit Blick auf einen der zahlreichen Kärntner Badeseen

Kontaktadressen:
Landesverband Urlaub am Bauernhof in Kärnten
A-9020 Klagenfurt,
Viktringer Ring 5
T. +43/463/33 00 99
F. +43/463/33 00 99-33
www.urlaubambauernhof.com
office@urlaubambauernhof.com
www.grenzenlosgeniessen.at

Oberes Savinja-Tal

Das Tal kulinarischer Köstlichkeiten

▲ Die touristischen Bauernhöfe bieten den ausgezeichneten Savinja-Magen an

Auf diesen Seiten präsentieren wir Ihnen das umfangreiche Angebot der kulinarischen Spezialitäten aus dem Bereich des Oberlaufs der Savinja. Diese Gegend wird als Oberes Savinja-Tal bezeichnet, auch wenn es sich genau genommen um mehrere tiefe Täler der Savinjske Alpe (Sanntaler Alpen) handelt, in denen die Menschen seit Jahrhunderten im Einklang mit der Natur leben.

▼ Mohovt

Viele Bauernhöfe dieser Region, von denen einige schon seit längerer Zeit auch touristische Aktivitäten anbieten, sind regelrechte Bergkönigreiche auf weit über 1000 m Seehöhe. Diese Hochgebirgsregion mit Wiesen, Weiden und Wäldern bietet eine Fülle verschiedenster Heilkräuter und Waldbeeren, aus denen Teemischungen, Säfte oder Schnaps zubereitet werden. Das Obere Savinja-Tal können Sie von zwei Seiten her erreichen: Über eine Straße aus Richtung Celje, oder aus Richtung Österreich über eine malerische Bergstraße, die sich von Völkermarkt zum Grenzübergang Paulitschsattel hinauf windet und auf der anderen Seite zu einem der schönsten Alpentäler hinunter führt: dem Logarska dolina (Logar-Tal). Aber auch die Seitentäler Matkov kot, Robanov kot und das Tal in Richtung Podvolovljek sind wunderschön. Über eine herrliche Panoramastraße kommt man in die benachbarte Region Koroška, und die Straße über den Podvolovljek und den Kranjski rak ist die rascheste Verbindung nach Ljubljana.
Das gastronomische Angebot des Savinja-Tals beruht vor allem auf den touristischen Bauernhöfen und einigen Gasthöfen. Ganz oben auf der Liste der Spezialitäten dieser gastronomischen Region Sloweniens steht natürlich der **Zgornjesavinjski želodec** (Magen aus dem Oberen Savinja-Tal, oder kurz Savinja-Magen), eine köstliche getrocknete Fleischspezialität aus hochwertigem

▲ Logar-Tal

Schweinefleisch und Speck. Diese traditionelle Spezialität des Oberen Savinja-Tals trägt das Gütesiegel "Geschützte geographische Angabe" und wird in dünn aufgeschnittenen Scheiben serviert, mit Brot und Beilagen - obwohl die Beilagen eigentlich gar nicht notwendig wären! Eine der typischen Beilagen zu dieser köstlichen Fleischspezialität ist **Topfen auf Solčava-Art** (Solčavski sirnek), der aus Magermilchtopfen, Kümmel, Salz und Sauerrahm zubereitet wird. Durch das Reifen bekommt dieser Aufstrich, der nicht nur als Beilage serviert wird, einen leicht pikanten Geschmack. Er passt vorzüglich zu Schwarzbrot, wird aber auch mit Äpfeln und Marmelade serviert. Außerdem dient er als Basis für sämige Cremesuppen wie die **Sirnica** (eine Art Topfensuppe), eine weitere Spezialität der Region. Das kulinarische Angebot des Oberen Savinja-Tals zeichnet sich durch einige ganz spezielle

▲ Blick auf die Raduha von der Alm Veža-Ravni aus

Besonderheiten aus, die Teil des gastronomischen Erbes dieser Region Sloweniens und eine Herausforderung für die moderne Ernährung sind. Die hiesige Tradition ergänzt sich dabei vorzüglich mit neuen kulinarischen Ansätzen und der mitteleuropäischen Küche. Eine weitere regionale Spezialität ist **Ajdnek,** ein Buchweizenkuchen, der aus einem leichten Buchweizen-Hefeteig zubereitet wird. Der Teig wird dabei in drei Schichten in eine Backform gefüllt, wobei jede Schicht mit gemahlenen Nüssen bestreut und mit Honig beträufelt wird. Der Ajdnek schmeckt warm oder kalt.

Vor allem in der Schlachtzeit sehr beliebt ist **Firuš,** eine Suppeneinlage aus Buchweizenmehl und frischem Schweineblut in Nockerlnform. Ein typisches Hirtengericht ist der **Obrnjenik,** der auch **Ubrnenik** genannt wird und gewisse Ähnlichkeiten mit dem *Maselnik* der Region Gorenjska aufweist. Diese Mehlspeise wird aus geröstetem Weizen-, Buchweizen- oder Maismehl zubereitet und mit siedendheißer gesalzener Milch aufgegossen, wobei die Milch zuvor mit Süßrahm oder Butter verfeinert wurde. Dann werden Knödel oder größere Striezel geformt, die zum Frühstück warm mit Milchkaffee oder kalt mit Sauermilch serviert werden.

Ähnlich wie der pikante Käse *Mohant* der Region um Bohinj wird im Oberen Savinja-Tal der **Mohovt** zubereitet, ein typischer gesalzener und gewürzter Topfenkäse. Einige Bauernhöfe stellen auch verschiedenste andere Käsesorten aus Kuh- und Schafmilch her, die teilweise mit Kräutern verfeinert werden.

Eine weitere Spezialität der Region, die sich vor allem ideal als zünftiges Frühstück eignet, ist **Zdrkanka,** ein Weizenschrotbrei, der auch **Polžkova godlja** oder **Ujenik** genannt wird. Der gebrochene Weizen wird in Milch gekocht, mit Butter übergossen und auf Wunsch mit Trockenpflaumen und Zimt verfeinert. Die zahlreichen touristischen Bauernhöfe bereiten natürlich auch die allgemein bekannten Fleisch- und Wildgerichte, Gemüse und Mehlspeisen zu, die sich hier besonders durch die natürlichen Zutaten auszeichnen und sorgfältig auf Basis vorzüglicher Kochkenntnisse zubereitet werden.

Der mittlere und der untere Bereich des Savinja-Tals bieten wieder ganz andere kulinarische Spezialitäten als das Obere Savinja-Tal, das damit eine eigenständige gastronomische Region Sloweniens bildet. Aber nicht nur die vorzügliche Küche macht das Obere Savinja-Tal zu einem attraktiven Ziel für Besucher und Gäste von nah und fern: Hier erwarten Sie zahlreiche Möglichkeiten für Ausflüge und Bergtouren, Mountainbiking oder ein Besuch der berühmten Grotten Snežna jama am Südwesthang des Raduha-Berges, einer der größten Tropfsteinhöhlen Sloweniens, und Potočka zijalka unter dem Grat Olševa, mit interessanten prähistorischen Funden (Knochenreste und Werkzeuge aus der Steinzeit). Auch der Wasserfall Rinka ist ein herrliches Ausflugsziel, und das klare Wasser der Savinja mit ihren Stromschnellen und tiefen Stellen bietet wunderbare Angelmöglichkeiten, die jeden Angler begeistern.

▲ Zgornjesavinjski želodec

▼ Sirnek reift mindestens drei Wochen

Gastronomische Veranstaltungen

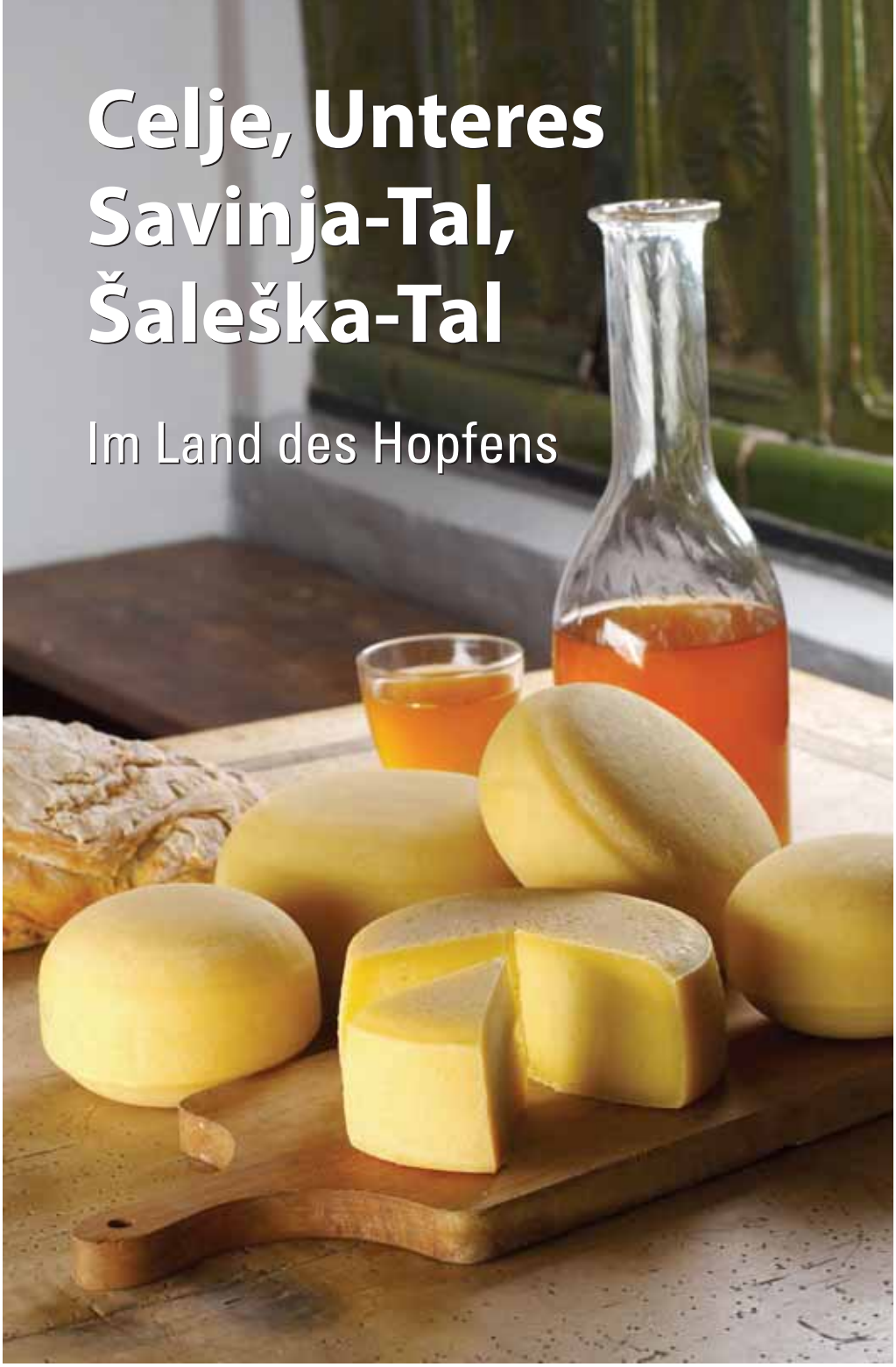
- Tourismustage der Region Solčavsko, letztes Wochenende im Juli
- Traditionelles Flößer-Fest in Ljubno, erster Sonntag im August
- Schäfer-Fest in Šmihel nad Mozirjem, drittes Wochenende im August
- Leonhard-Markt in Rečica ob Savinji, Anfang Oktober

▼ Die touristischen Bauernhöfe in der Umgebung von Ljubno und Gornji Grad bieten den köstlichen Ajdnek an

▼ Obrnjenik

Celje, Unteres Savinja-Tal, Šaleška-Tal

Im Land des Hopfens



▲ Köstlicher Schafskäse, den man beim Besuch des museal eingerichteten Geburtshauses des Dichters Anton Aškerc in Senožeti bei Rimske Toplice verkosten kann

Die gastronomische Region, die den Großraum Celje bis Zidani most, das Untere Savinja-Tal und das Šaleška-Tal umfasst, ist sehr fortgeschritten und industrialisiert, aber dennoch beschäftigen sich viele mit der Landwirtschaft und im Unteren Savinja-Tal vor allem mit dem Hopfenanbau.

In diesem Teil Sloweniens sind es die touristischen Bauernhöfe, die die traditionelle regionale Küche aufrechterhalten. In den eigenen Landwirtschaften werden knuspriges Holzofenbrot und Potica gebacken, schmackhafte Würste und Schinken erzeugt und aus aromatischer Milch würziger Käse bereitet. Daneben wird gesundes Selbstgemachtes ab Hof zum Verkauf angeboten: heimischer Honig, Apfelessig, Gemüse aus Bio-Anbau, Forellen aus der eigenen Zucht und noch so manche Kostbarkeit. Repräsentativ für diese gastronomische Region ist die Mühle **Soržev mlin** in Polže bei Nova Cerkev. Dabei handelt es sich um eine alte Wassermühle, die zum touristischen Bauernhof mit Übernachtungsmöglichkeiten umgebaut wurde und eine Fülle an erstklassigen Getreideprodukten ab Hof verkauft.
Weil sich in dieser fortgeschrittenen Region in den letzten 200 Jahren zahlreiche Einflüsse aus der internationalen Küche festgesetzt haben, sind viele traditionelle, bäuerliche Speisen nicht mehr lokal wieder erkennbar. Diejenigen, die sich ihre lokale Wiedererkennbarkeit erhalten haben, sind dafür beispiellos und lokal wertvoll, wie etwa **frittierte Hopfenspitzen,** die zur Hopfenernte im Hopfenanbaugebiet großen Anklang finden.
Die Bäuerinnen kochen mit Vorliebe Suppen mit mehligen Suppeneinlagen wie Reibgerstel und Eintropf, der hier **Forflci** genannt wird. Mit Obst und Milch verfeinerte Reibgerstel wird in **Birnenmus** gekocht. Im Šaleška-Tal verbreitet ist die **Milchsuppe mit Eintropf und Trockenpflaumen** (Mlečna forflcova župa), in der hie und da Hirse mitgekocht wird. Reibgerstel oder Eintropf finden sogar in Pilzsuppen Verwendung. Als Suppeneinlagen sind darüber hinaus verschiedene Fleischnudeln und zweifärbige **Fanclji,** gebratene Mehl- und Leberwürfel, beliebt.
Der beliebteste Salat ist der so genannte **Specksalat.** Der wird aus Endiviensalat oder Löwenzahnsalat zubereitet und mit gebratenen Speckwürfeln, Knoblauch, Sauerrahm und Essig angemacht. Wie in anderen Regionen auch, wird oft **Sterz** gekocht, entweder **Gerstensterz, Weizen-** oder **weißer Sterz, Kartoffelsterz** und **gelber Sterz** aus Maisgrieß. Die **Potica** wird hier

▼ Soržev-Mühle

mit Füllungen aus **Sonnenblumenkernen** oder **Kürbiskernen, aufgewärmtem Rahm, Grammeln, Haselnüssen, Estragon** und **Minze** zubereitet. Natürlich darf die Nuss-Potica nicht fehlen, die generell in ganz Slowenien verbreitet ist und die man im österreichischen Grenzgebiet als Potitze, auch Potizze geschrieben, kennt. Die Nummer eins bei den warmen Desserts sind die **Gluhi štruklji,** die in Wirklichkeit gekochte Germknödel sind. Diese werden mit zerlassener Butter, Nüssen und Zucker verfeinert und mit süßer Obstsauce übergossen. Und wenn schon gerade von Süßem die Rede ist, kommt man nicht umhin, das beste slowenische **Schokoladeatelier Dobnik** in Pongrac bei Griže zu erwähnen. Hier werden ausgezeichnete Pralinen handgemacht ebenso wie die slowenische Besonderheit, **Fige Prešernove,** das sind in weiße und dunkle Schokolade getauchte Feigen, die dem größten slowenischen Dichter France Prešeren (1800-1849) gewidmet sind. Prešerens Feigen sind ein gastronomisches Souvenir mit hohem Wiedererkennungswert.

Diese gastronomische Region bietet sich für Ausflüge und Erkundungen an, zahlreiche natürliche und kulturelle Sehenswürdigkeiten sowie Museen und Museumssammlungen laden zu Besichtigungen ein. Besonders besuchenswert ist der Kavčnik-Hof in Zavodnje bei Šoštanj, der eine Rauchstube beherbergt, die als südlichste in Europa erhalten geblieben ist. Diese Rauchstube ist Teil des gastronomischen Erbes und der Überlieferung, wie sich die Menschen in alten Zeiten ernährt haben.

▼ Tatjana Šolar aus Strmce bei Laško beim Lebkuchenverzieren

▼ Am touristischen Bauernhof Kozmus in Paneče bei Jurklošter wird ein Hochzeitskuchen gebacken, der das Gütesiegel Köstlichkeiten von slowenischen Bauernhöfen trägt.

▼ Erkundungen der natürlichen und kulturellen Sehenswürdigkeiten von Jurklošter und Umgebung mit dem Pferdegespann

▲ Hopfenspitzen

▲ Nuss-Potica und Rosinen-Potica

Gastronomische Veranstaltungen

- Spargeltage in der Gaststätte Lovec in Vojnik, Mai
- Hopfenernte in Ponikva bei Žalec, Ende August
  Hopfengleiche in Petrovče bei Žalec, letzter Samstag im September
- "Land in der Stadt", in der Altstadt von Celje, Frühjahr und Herbst
- Martinifest in Laško, Martinisonntag

▼ Auf dem Križnik-Hof in Trobni Dol bei Laško werden köstliche Trockenfleischprodukte hergestellt

Koroška

Was isst wohl König Matjaž, wenn er aus dem Schlaf erwacht?

▲ Bewirtung auf touristischen Bauernhöfen: Quark mit Zwiebeln und Kernöl auf Koroška-Art, köstliche Brettljause, Roggenbrot und Most

Die Bauernhöfe in der Region Koroška entdeckten in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts den Tourismus für sich.

Schon die ersten Gäste, die das Angebot vom Urlaub am Bauernhof in Anspruch nahmen, waren vom ausgezeichneten **Roggenbrot** begeistert, besonders wenn es mit Trockenobst gemacht war. Aber auch andere regionale Spezialitäten, ob einfache alltägliche Speisen oder Festtagsmenüs, fanden breite Zustimmung. Eine davon ist **Topfen auf Koroška-Art** mit Zwiebeln und Kürbiskernöl, der zum Frühstück, als Vorspeise oder als gesunde Jause genossen wird. Außer Kürbiskernöl findet in der regionalen Küche das **Leindotteröl** Verwendung. Eine weitere regionale Spezialität ist **Kruhov hren,** eine dickflüssige Krensauce aus Rindsuppe, würfelig geschnittenem Weißbrot und frisch geriebenem Kren, die ausgezeichnet zu gekochtem Rindfleisch, Braten und Röstkartoffeln passt.

Zur Schlachtzeit werden Fleischgrammeln gemacht, die im regionalen Dialekt Tovsti grumpi heißen und entweder warm oder kalt mit Brot verzehrt werden. Die Grammeln sind sozusagen ein Begleitprodukt bei Hausschlachtungen, ebenso wie die weit verbreitete Spezialität, **Mežerle** oder **Mežerli,** eine warme Speise aus faschierten Innereien, Weißbrot, das zuvor in Milch eingeweicht und würfelig geschnitten wurde, Eiern, Rahm und Gewürzen. Die fertige Innereienmasse wird zu Knödeln geformt oder in eine Backform gegossen und gebraten. In einigen Gegenden werden die Knödel in Schweinenetzhaut gehüllt und erinnern somit an die im gesamten Alpenraum verbreiteten Maischerln (Slowenisch: Mavžlji). Sie schmecken am besten mit Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln. Sowohl Mežerli wie Mavžlji wurden in früheren Zeiten aus Lamminnereien zubereitet und als zünftige Jause bei größeren bäuerlichen Arbeiten gereicht. Die hiesigen Hausfrauen sind wahre Meisterinnen im Zubereiten von Teigtaschen oder Krapfen aus Nudelteig, die in unzähligen Varianten, süß oder salzig, aus der regionalen Küche nicht wegzudenken sind. Gemein haben sie nur den Namen **Nudlni,** die Füllungen hingegen können nicht unterschiedlicher sein: getrocknete Birnen, die gekocht und gesüßt und hie und da mit Schnaps verfeinert werden, in **Kletzennudeln,** frisch gekochte oder fein geschnittene getrocknete Zwetschken in **Zwetschkennudeln,** frisch geriebene Äpfel oder getrocknete Äpfel in

▼ Kletzennudeln

▲ Povitnek

▲ Mežerli

Apfelnudeln, Topfen mit Ei und Estragon vermischt in **Käsenudeln,** zerdrückte gekochte Kartoffeln mit Butter, Eiern, Grammeln, Pfeffer und Majoran verrührt in **Kartoffelnudeln,** um nur einige zu nennen. Aus Nudelteig werden außerdem **Povitneki** gemacht. Das sind Teigrollen mit verschiedenen Füllungen, die salzig oder süß verzehrt werden. Gekochte frische Zwetschken sind die Grundzutat für die **Zwetschkensuppe** (Čvešplova župa). Ansonsten sind noch zwei Suppen typisch für diese Region **- Kartoffelsuppe** (Rpičeva župa) und Maisgrießsuppe mit geschnittenem Schnittlauch (Turska župa). Als Beilage oder Hauptspeise werden **Nockerln** (Neklče) und **Teigflecken** (Flike) genossen. Die Teigflecken werden mit Grammeln abgeschmalzt. Von den Kuchen heben sich vor allem zwei ab: der salzige **Trenta** oder **Postržek,** ein runder Kuchen aus Brotteigresten, mit warmen und abgeseihten Grammeln bestreut und der **Tirk´n tomrli,** ein gegossener Kuchen aus gekochtem Maismehl, der nach dem Backen in Scheiben geschnitten und mit Marmelade bestrichen wird. Die Region Koroška mit ihren hohen Bergen und tiefen Tälern ist kein Weinland. Most ist hier das Getränk Nummer eins, ohne Alkohol oder mit wenig Alkohol, aus gepressten Äpfeln oder Birnen, wobei nur das beste einheimische Obst verwendet wird. Aus Heidelbeeren wird **Črničevec,** ein Heidelbeerschnaps gebrannt, der sehr selten ist. Der Heidelbeerschnaps, der praktisch auf jedem Bauernhof zum oder nach dem Dessert gereicht wird, ist genau genommen ein Heidelbeerlikör - ein Schnaps, in den gezuckerte Heidelbeeren eingelegt sind. Aber lassen Sie sich nicht zu sehr vom süßen Heidelbeerlikör verführen, damit Sie nicht den König Matjaž wecken, der unter der Peca/Petzen fest schläft!

▼ Jamnica

▼ Roggenfeld in Jamnica

▼ Bei der Kräuterfrau Fanika Jeromel in Velika Mislinja

▲ Zubereitung der Kletzennudeln

Gastronomische Veranstaltungen

- Traditionelle Tourismuswoche in Črna na Koroškem, Mitte August
- Andreasfeier, Wahl der Mostkönigin an der Moststraße, letzter Samstag im November
- Herbstbegegnungen in Prevalje, Mitte September

▼ Gekochtes Rindfleisch mit Krensauce und Röstkartoffeln

Pohorje, Drava-Tal, Kozjak, Maribor

Köstlichkeiten rund um das Pohorje-Gebirge

▲ Pohorska bunka

Das Pohorje ist das größte Gebirge im Nordosten Sloweniens und bildet zusammen mit dem Drava-Tal, dem Berg Kozjak und dem Großraum Maribor eine gastronomische Region.

Der Tourismus in dieser Region ist zwar rund um das Pohorje-Gebirge mit den zwei großen Skigebieten Rogla und Mariborsko Pohorje angesiedelt, er basiert aber auch auf den ausgezeichneten touristischen Bauernhöfen. Neben den Bauernhöfen mit Übernachtungsmöglichkeiten bieten viele "Bauernhöfe der offenen Tür" Selbstgemachtes, verschiedene Fleischprodukte, Aufschnitte und andere Speisen,

▲ Am Lent in Maribor gedeiht der älteste Rebstock auf der Welt

offene Türen findet man aber auch in den unzähligen Weinschenken an der Podpohorje- und der Maribor-Weinstraße.
Viele Bauernhöfe locken zu besonderen Anlässen wie Fasching, Ostern, Weihnachten und Neujahr, aber auch in der Schlachtzeit und zum hl. Martin, mit besonderen anlassbedingten Angeboten. Besonders viele Bauernhöfe haben sich für den biologischen Anbau entschieden. Rund um Škalce bei Slovenske Konjice ist eine gute Lage für ausgezeichnete Weine. Aber auch am Fuße des Mariborsko Pohorje erstrecken sich Weinberge, die schon vor Jahrhunderten zu Ruhm gelangten. Am berühmtesten ist zweifellos die über 400 Jahre alte Rebe im Mariborer Stadtteil Lent, die als ältester Weinstock im Guinness Buch der Rekorde vermerkt ist. Die Weinlese dieser alten Rebe wird als Event zelebriert. Im nahen Slovenske Konjice befindet sich die berühmte Kartause Žiče aus dem 11. Jahrhundert, die eine Zeitlang das europäische Zentrum der Kartäuser war. Das Kloster, das schrittweise saniert wird, stellt eines der kulturellen Schüsseldenkmäler Sloweniens dar.
Ganz oben auf der Liste der regionalen Spezialitäten steht die **Štajerska kisla juha,** eine Saure Suppe auf Štajerska-Art, die aus Schweinshaxen, Schweineschwanz und Teilen vom Schweinekopf zusammen mit Suppengemüse

▼ Saure Suppe auf Štajerska-Art

▲ Weinberge in Malečnik bei Maribor

▲ Kartause Žiče

▲ Rogla - Luftkurort, Erholungs- und Skigebiet

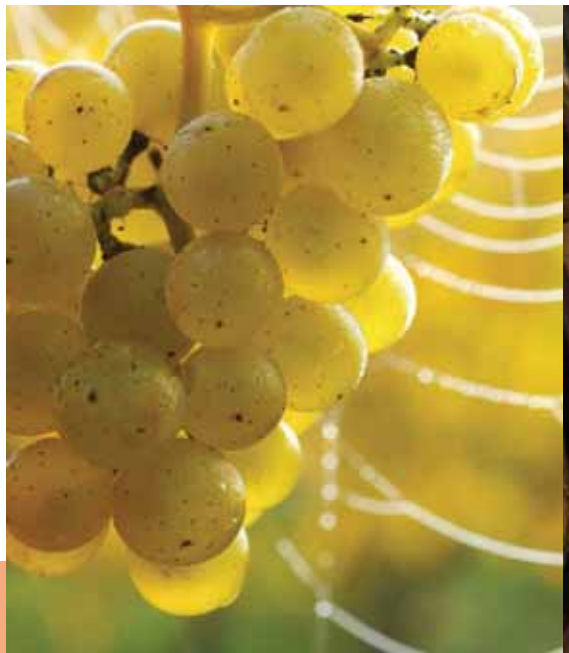
gekocht wird. Die Suppe wird dann mit Weißwein oder Essig eingesäuert und mit Sauerrahm verfeinert. Auf diese Suppe schwören vor allem jene, die am Vortag zu tief ins Glas geschaut haben. Der **Pohorski pisker** ist ein sämiger Gemüse- und Fleischeintopf aus Schwein, Rind und Lamm, zu dem Pilze und Buchweizengerste dazu gegeben werden. Von den Selchprodukten ist **Pohorska bunka** - aus gepökeltem hochwertigem Schweine-fleisch, mit natürlichem Darm umwickelt, verschnürt und geselcht - am typischsten für diese Region, in der ein Aufschnitt ohne Bunka undenkbar wäre. Eine andere Art von konserviertem Fleisch ist das **Kübelfleisch** (Kibl flajš) - gebratenes feines Schweinefleisch, in einem Holzbottich oder Kübel eingelegt und in verflüssigtem Verhackerten haltbar gemacht. Eine Mehlspeise, die typisch für diese Region ist, sind die **Štajerski kuhani štruklji.** Dazu wird ausgerollter Strudelteig mit einer Masse aus Topfen, verquirlten Eiern, Grammeln und Schnittlauch belegt, zu einem Strutz gerollt und im Salzwasser gekocht. Diese Štruklji werden mit dem Kochwasser gegessen. Auf dem Pohorje wird Sterz, der hier **Olbič** oder **Pohorski žganci** heißt, auf eine eigene Art aus Kartoffeln und Maismehl zubereitet. Abgeschmalzt wird er hingegen wie überall in Slowenien - mit Grammeln. Einen besonderen Stellenwert nimmt die **Pohorska omleta** (Pohorje-Omelette) ein, eine Süßspeise aus Biskuitteig mit Preiselbeerfüllung. Die Omelette wird auch mit anderen Obstfüllungen und mit Schlagsahne zubereitet.

▲ Pohorski lonec

▼ Marko Stergar stellt auf seinem Biohof auch Gebrauchsgegenstände aus Holz her

Gastronomische Veranstaltungen

- Josefsonntag, Rebenschnitt des Dorfweinstockes und Weinverkostung, in Svečina auf dem Andrejev-Platz, März
- Bauernfest in Loče, Ende Juli
- "Holcerija" - Holzerfest im Zentrum von Vitanje, erster Sonntag im August
- Aufstellung des städtischen Klapotetz auf dem Mestni vrh in Maribor, August
- Bilder der Bauernhöfe von Bistrica und Ausstellung der regionalen Spezialitäten, Weine und Kräuter sowie Brauchtumsschau in Slovenska Bistrica, September
- Traditionelle Weinleseverkündung im Zentrum von Slovenske Konjice, Mitte September
- Fest der Alten Rebe und feierliche Weinlese des ältesten Weinstocks auf der Welt im Mariborer Stadtteil Lent, Ende September
- Schaukochen der Meisterköche in Kesselkochen und Präsentation der Weine aus dem Weinanbaugebiet Maribor, Ende September
- Fest der slowenischen Biohöfe in Maribor, Ende September
- Tag der Bauernspiele, Köstlichkeiten und Weine in Kamnica, Oktober
- Obst-, Wein- und Blumenfest in Pesnica, Oktober
- Martinifest in Maribor, Zgornja Kungota, Limbuš, Svečina, Slovenske Konjice, Oplotnica und in zahlreichen anderen Orten, November.



Haloze, das Land unter den Gipfeln Donačka gora und Boč, Ptujsko polje

Fruchtbares Weinland

▲ Haloška gibanica

Haloze nennt sich das südlichste Weinanbaugebiet im Nordosten Sloweniens, das sich durch erlesene Weißweine auszeichnet. Deshalb verwundert es nicht, dass schon die Römer diese Gegend rund um Ptuj für sich entdeckt haben!

Ptuj ist nicht nur die älteste slowenische Stadt, im Weinkeller von Ptuj lagert auch der älteste slowenische Archivwein. Im nahen Minoritenkloster findet jedes Jahr die größte kulinarische Ausstellung "Köstlichkeiten von slowenischen Bauernhöfen" statt. Das Flachland rund um Ptuj, das Ptujsko polje (Ptujer Becken), wo die geschmackvolle Zwiebel (von den Einheimischen "lük" genannt) angebaut wird, hat viel Ähnlichkeit mit der pannonischen Gastronomie. Am anderen Ende der gastronomischen Region, in Rogaška Slatina sprudeln die heilsamen Mineralwasserquellen **Donat Mg, Tempel** und **Styria,** die schon vor Jahrhunderten Heilung und Linderung verschafften. Kein Wunder, dass die Therme Rogaška Slatina als einer der ältesten slowenischen Urlaubsorte schon im 19. Jahrhundert ausgezeichnete Kurhotels und einen Kristallsaal für anspruchsvolle Gäste aus ganz Europa erhalten hatte. Die sanierte und neu gestaltete Erfassung der Königsquelle in Kostrivnica zeugt von der reichen Kurtradition und

▼ Gerpa

▼ Ernte der Kürbiskerne für das hochwertige Kernöl

▲ Mineralwasserquelle Königsquelle (Kraljevi vrelec) in Spodnja Kostrivnica

▲ Ziegenkäse bei der Reifung auf dem Ziegenhof Bedrač

▲ Anbau der Williamsbirnen in Flaschen. Wenn sie reif sind, werden sie mit Birnenschnaps übergossen.

▲ Der Dominkova-Hof in Gorišnica bei Ptuj ist ein Museum

▲ Freilichtmuseum in Rogatec - der größte in Slowenien

ist zugleich eine Gelegenheit für ein modernes Erlebnis dieses natürlichen Reichtums.
Die zentrale Spezialität der gastronomischen Region Haloze ist die **Haloška gibanica.** Dieser süße oder salzige Kuchen aus Hefeteig, der mit einer Masse aus Quark, Eidotter und Sauerrahm belegt wird, schmeckt besonders köstlich, wenn er nach dem Backen noch warm serviert wird. Ein anderer Kuchen aus dieser Region trägt viele ähnlich klingende Namen - **Erpica, Gerpa** oder **Jerpica.** Dieser salzige runde Kuchen aus Hefeteig wird mit Mischmehl und Kleien zubereitet, mit abgeschöpftem Rahm oder Rahm aus abgekochter Milch bestrichen und mit Grammeln bestreut. Auch dieser Kuchen schmeckt warm am besten und harmoniert hervorragend mit den Weinen der Region. Früher einmal wurde er zum Abschluss der Ernte oder der Weinlese gebacken.
Eine andere Spezialität - **Haloška bunka** aus gepökeltem Schweinefleisch, mit natürlichem Darm umwickelt, verschnürt und luftgetrocknet - ist in ähnlicher Form in der gastronomischen Region Pohorje unter dem Namen Pohorska bunka bekannt. Aus Rüben und Kartoffeln wird die dickflüssige Suppe **Krhljanka** gekocht und zum Schluss mit Kümmel gewürzt sowie mit Grammeln oder Schmalz abgeschmeckt. In der Region zwischen den steilen Halozer Hügeln und den Ebenen des Ptujsko polje findet man ähnliche Gerichte wie in anderen Regionen mit pannonischen Kulturmerkmalen. Genießen kann man diese Spezialitäten auf touristischen Bauernhöfen ebenso wie auf den Ausflugshöfen, wo außerdem ausgezeichnete Weine und andere Hausspezialitäten zum Verkosten angeboten und ab Hof verkauft werden. Zahlreiche Bäuerinnen backen noch immer verschiedene Brotsorten, einige pressen hochwertiges Kürbiskernöl, andere wiederum züchten Forellen in eigenen Teichen. Wenn Sie erfahren wollen, wie die Menschen in dieser Region einst gelebt und sich ernährt haben, sollten Sie das größte slowenische Freilichtmuseum in Rogatec und den Junež-Hof im ehemaligen Dorf Tržišče bei Rogaška Slatina aufsuchen. Beide Museen veranstalten interessante und lehrreiche Schauwerkstätten und Workshops. Und wenn Sie gerade in dieser Weingegend sind, vergessen Sie nicht den Wein in geeigneten Gläsern zu verkosten. Diese werden in der Kristallmanufaktur in Rogaška Slatina hergestellt, wo Sie die Glasbläser und Glasschleifer bei ihrer Arbeit bewundern und die hochwertigen Produkte im Fabrikverkauf erwerben können.

▼ Williamsbirnen und Birnenschnaps in den gravierten Flaschen aus der Glasmanufaktur Rogaška Slatina

Gastronomische Veranstaltungen

- "Kurentovanje" Karnevalveranstaltung in Ptuj, Februar
- "Fašenk" Faschingsumzüge in den Gemeinden Markovci, Dornava und Videm bei Ptuj, Februar
- Köstlichkeiten von slowenischen Bauernhöfen im Minoritenkloster in Ptuj, Mai
- Weinbewertung und Weinfest in der Burg von Ptuj, Juni
- Zwiebelfest in Dornava, August
- Bauernfest mit Bauernspielen in Leskovec, August
- Bauernfest in Stoperce mit Präsentation alter bäuerlicher Arbeiten, August
- Kastanienpicknick und kulinarische Ausstellung der Spezialitäten von Haloze in Žetale, Oktober
- Martinifest mit Mosttaufe in der Altstadt von Ptuj und auf der Burg Borl, November

Dieses Zeichen tragen alle Produkte, die bei der Ausstellung "Köstlichkeiten von slowenischen Bauernhöfen" prämiert wurden.

Im Minoritenkloster von Ptuj findet jährlich am 3. Maiwochenende die Ausstellung Köstlichkeiten von slowenischen Bauernhöfen statt. Ausgestellt werden kulinarische Produkte von slowenischen Bauernhöfen (Brot, Käse, natürliche Obstsäfte, Schnäpse, Wurst und Schinken und viele andere Produkte). Das vielfältige Begleitprogramm bietet Kulturveranstaltungen, Verkostungen und Verkauf der Köstlichkeiten. An der Ausstellung nehmen auch Bauern aus Österreich teil.

Wir laden Sie herzlich zur 18. Ausstellung vom 18. bis 21. Mai 2007 ein.

Slowenische Land- und Forstwirtschaftskammer, Land- und Forstwirtschaftsinstitut Ptuj (T. +386 2 749 36 10, www.kgz-ptuj.si) und Ptujske vedute (T. +386 2 778 87 80, ptuj.vedute@siol.net)

Kozjansko

Hügelig, malerisch, mit Wein aufgemischt

▲ Kräuterernte auf dem Kalan Hof in Kalobje

▼ Mlinčevka wird in Kozjansko, Bizeljsko und Posavje zubereitet

Wenn Sie von der Burg Podsreda, einer der am besten erhaltenen mittelalterlichen Burgen in Slowenien, die Landschaft von Kozjansko betrachten, sehen Sie Hügel und Anhöhen, Weinberge und Obstgärten.

Die Unberührtheit dieser Gegend, die erst nach dem Ende des II. Weltkrieges den Namen Kozjansko erhalten hat, erweist sich als ein großer Vorteil. Die intakte Natur, die ökologische Landwirtschaft, die Bio-Produkte, die köstliche Küche und die sprichwörtliche Gastfreundschaft der Menschen sind Attribute, die Neugierde auf Streifzüge durch die Kozjansko-Weinberge wecken. So heißt nämlich ein Reisepaket, mit dem man diese gastronomische Region Sloweniens erkunden kann. Jeden Tag ein anderer Ausflug, andere Erlebnisse und andere Begegnungen mit Menschen und kulinarischen Spezialitäten, die von den touristischen Bauernhöfen angeboten werden. Hier können Sie zahlreiche regionale Spezialitäten kennen lernen und die edlen Weine des Weinanbaugebiets Šmarje-Virštajn verkosten.

Eine der Spezialitäten der gastronomischen Region Kozjansko ist ein Kuchen, **Zafrkjača** oder **Zafrknjača** genannt. Das Besondere an diesem köstlichen runden Kuchen aus Hefeteig, der mit einem Quarkmasse belegt wird, ist der aufgestülpte Teigrand. Ebenso typisch sind die **Kozjanski krapi,** eine besondere Art von Teigtaschen aus Buchweizen, die mit Hirse gefüllt und mit Grammeln und Sauerrahm abgeschmalzt werden. Sie eignen sich hervorragend als eigenständiges Gericht ebenso wie als Beilage zu Fleisch in Sauce. Ein beispielloses Meisterwerk! Kozjansko kann natürlich auch eine Suppe bzw. einen Eintopf sein eigen nennen, das ist der **Korêjevec,** ein Bohneneintopf mit gelben und roten Karotten. Sehr beliebt ist in dieser Region der Kohlrabi, der entweder zu köstlichen Suppen verarbeitet oder zusammen mit Kartoffeln gekocht und mit Grammeln abgeschmalzt wird. Eine weitere Spezialität ist **Kozjanska kruhova potica,** ein Brotkuchen, der die vergangenen schwierigen wirtschaftlichen Verhältnisse in dieser entlegenen Region widerspiegelt. Zubereitet zu festlichen Anlässen, wurden mehrere Schichten in Milch getränktem und mit aufgewärmter Sahne bestrichenem Brot

▼ Weinberge in Tinsko

Kozjanski krapi (Nudeln auf Kozjansko-Art)

(**Zutaten für 10 Personen:** Teig - 500 g Buchweizenmehl, Salz, Sauerrahm nach Bedarf; Füllung - 100 g Hirse, 300 g Quark, 1 Ei, 1 Eigelb, Salz; zum Abschmecken - 100 g Grammeln, 2 EL Sauerrahm)
Buchweizenmehl mit gesalzenem, siedend heißem Wasser aufgießen, die Zutaten beimengen und zu einem Teig verkneten. Den Teig fingerdick ausrollen und mit einer runden Form Scheiben ausstechen. Auf jede Scheibe etwas Fülle legen, halbmondförmig zusammenschlagen und die Ränder fest gegeneinander drücken. Für die Füllung Hirse kochen, abseihen und auskühlen lassen. Trockenen Quark, etwas Salz, ein Ei und ein Eigelb dazu geben und verrühren. Die Nudeln in kochendes Salzwasser legen und 20 Minuten vorsichtig kochen lassen. Aus dem Wasser nehmen, mit Grammeln schmalzen und mit Sauerrahm servieren.

übereinander gestapelt und gebacken. Zu erwähnen sei nur noch ein Kuchen, **Pršjača** genannt, um nicht zu viel des Guten zu verraten. Neben den Weinen sind es vor allem die Obstsäfte und der Saft der Wunderpflanze Aronia, die kennzeichnend für diese Region sind, aber auch die Therme Olimia, der Ziegenkäse des Ziegenbauers Videc und die ausgezeichneten Obstbrände verschiedener Brennereien. Wenn Sie Anfang Oktober in die gastronomische Region Kozjansko reisen, sollten Sie das Kozjansko-Apfelfest in Podsreda nicht verpassen. Hier werden die ausgezeichneten Apfelsorten aus Wiesenobstgärten gewürdigt. Zu Martini finden in Kozjansko zahlreiche Martinifeste statt, so auch in Virštanj, wo Martiniwanderungen durch die Weingärten organisiert werden.

▲ Anbau der Wunderpflanze Aronia auf dem Biohof Šmalčič in Trebče

Gastronomische Veranstaltungen

- Aufstellen des Klopotec (Klapotetz) am Klapotetz-Sonntag in Virštanj, erster Sonntag im August
- Eröffnung der Weinlese in Šmarje pri Jelšah, September
- Kozjansko-Apfelfest im Regionalpark Kozjansko, zweite Oktoberwoche
- Martiniwanderung von Weinberg zu Weinberg und Martinifest in Virštanj, am Martinisamstag im November

▼ *Zafrk(n)jača*

▼ Ziegenkäse aus der Käserei Videc aus Vodruž bei Šentjur

Prlekija

Die ersten bei der Arbeit, die ersten beim Essen

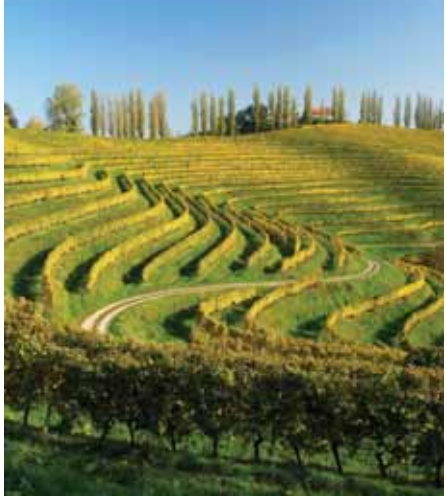
▲ Prleška gibanica

Von allen slowenischen gastronomischen Regionen müsste eigentlich das Prlekija an der ersten Stelle stehen. Denn dieses Gebiet erhielt seinen Namen nach dem mundartlichen Wort "prle", das auf Deutsch "zuerst, als erster" heißt.

Im Prlekija, dessen größte Stadt Ljutomer ist, wird der Landwirtschaft schon seit jeher großer Wert beigemessen. Es sind vor allem der Weinbau, die Schweinezucht und die Pferdezucht, die die Menschen in dieser Region ernährten. Berühmt sind die Traberpferde aus Ljutomer; und die Pferderennen, die hier veranstaltet werden, sind ein Publikumsmagnet. Die regionale Küche basiert auf dem reichen Erbe der traditionellen regionalen Gastronomie. Und die wäre ohne Wein nicht auszudenken. Liegen doch die berühmten Lagen rund um Jeruzalem in diesem Gebiet. Wie Jeruzalem zu seinem Namen kam, erzählt die Legende über die Kreuzritter, die auf ihrer Heimreise aus dem Heiligen Land in dieser weinreichen Gegend überwintert haben und einige sogar für immer geblieben sind. Ob Legende oder Wahrheit, Folgendes stimmt garantiert: Die sprichwörtliche Gastfreundschaft der Menschen, die sympathische weibliche Bevölkerung, die ausgezeichnete Küche und die edlen Weine waren die Hauptmotive, dass die berühmten Kreuzritter so lange in dieser malerischen Gegend verweilten.

▼ Ajdov krapec

Der Vorzeigewein dieser Weingegend ist der **Šipon,** der in Ungarn Furmint heißt. Weil diese Rebsorte das spätere Lesen ermöglicht, ist dieser Wein extraktreich, harmonisch und rassig. Jahrgang 1983 war einer der besten sowohl für den Šipon wie auch den Beli Pinot (Weißer Pinot). Natürlich gedeihen in den bevorzugten sonnigen Lagen Železne dveri, Kajžar, Brebrovnik, Slamnjak, Jeruzalem, Radomerščak, Kog, Vinski vrh und Strmec noch weitere ausgezeichnete Rebsorten wie *Laški rizling* (Welschriesling), *Renski rizling* (Rheinriesling), Sauvignon, *Rulandec* (Ruländer), *Muškat otonel* (Muskat Ottonel), *Rumeni muškat* (Gelber Muskateller) und *Traminec* (Traminer). Um eine möglichst ertragreiche Ernte in den ausgezeichneten Lagen einzufahren, wurde vermutlich in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts der **Klopotec** (in der Südsteiermark: Klapotetz) erfunden, ein mehrflügeliges Windrad mit Schlagbrett und Schlagwerk, dessen rhythmisches Geklapper die



▲ Jeruzalem

▲ Prlekija-Klapotetz

▲ Kräuterernte auf dem Prapotnik Hof in Kog

Vögel von den reifen Weintrauben vertreiben soll. So hat jedes Weinanbaugebiet in Nordosten Sloweniens seinen eigenen Klopotec. Für den **Prlekija-Klopotec** sind 4 Schlagbretter typisch im Gegensatz zu dem aus Haloze, der mit sechs Schlagbrettern klappert.

Eine geschützte Fleischspezialität ist das **Prleška tünka** - Kübelfleisch auf Prlekija-Art, für das die heimische Schweinezucht das Grundprodukt liefert. Dazu werden bessere Stücke vom Schwein (Keule, Filet, Nacken) leicht gebeizt und geselcht oder gebrüht, dann angebraten, abgekühlt und in Holzbottiche gelegt und mit flüssigem Verhackerten gründlich übergossen. Auf diese althergebrachte Methode haltbar gemacht, bleibt das Fleisch besonders zart und saftig. Dünn aufgeschnitten zu Schwarzbrot, Zwiebel und Paprika ist es eine echte Delikatesse, und harmonisiert mit den edlen regionalen Weißweinen ideal.

Eine weitere Spezialität dieser Region, die **Prleška gibanica,** lässt ihre Anhänger auf die Bauernhöfe und in die Landgasthäuser pilgern. Aus weißem Strudelteig in vier dünne Schichten gelegt, die mit einer Füllung aus Topfen, Eiern und Sauerrahm belegt werden, kann sie salzig oder süß verzehrt werden. In der süßen Variante werden in letzter Zeit oft Rosinen beigegeben.

Wie in anderen gastronomischen Regionen ist auch hier der Hefekuchen Pogača sehr beliebt und wird auf diverse Arten zubereitet und unterschiedlich benannt (**Postržjača, Ajdova pogača, Zlevanka, Kvasenica**). Typisch für Prlekija hingegen ist der salzige oder süße **Ajdov krapec.** Der Hefeteig aus Buchweizenmehl wird dünn kreisförmig ausgerollt, mit gesalzenem Topfen und Sauerrahm bestrichen und im Holzofen oder Backrohr gebacken. Viele Genießer schwören darauf, dass der noch warme Ajdov krapec am besten zu den edlen Prlekija-Weinen schmeckt. Für andere wiederum harmonieren die heimischen Weine am besten mit den **Sireki,** den kegelförmigen, in der Sonne getrockneten Käsestücken. In der Winterzeit sind es die deftigen **Čurke** - Würste, die mit Buchweizengerste, Schweinefleisch und gebratenem Schweineblut gefüllt und gut gewürzt sind -, die auf den Bauernhöfen angeboten werden.

Das malerische Prlekija verzaubert nicht nur mit köstlicher Küche und Spitzenweinen, sondern auch mit Brauchtum. In den Dörfern und Weilern wird das traditionelle Handwerk aufrechterhalten und in Schauwerkstätten gezeigt. Ein Vorzeigebetrieb ist die Töpferwerkstatt Žuman in Ljutomer, wo man den Töpfern beim Werken zusehen und unter anderem die traditionelle Tonbackform für die Prleška gibanica kaufen kann.

▼ Weingut Čurin-Prapotnik in Kog

▼ Prleška tünka

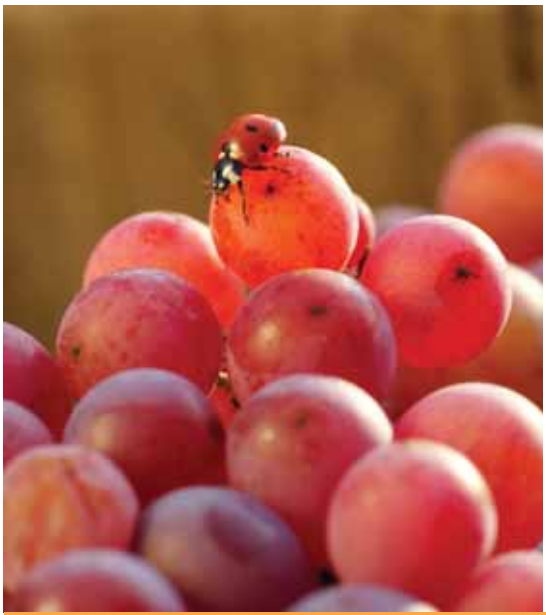
▼ Prleška tünka - Aufschnitt

Slovenske gorice

Köstlichkeiten zwischen Mur und Drava

▲ Getrocknete Sireki aus der Käserei Kekec, Naturbio, d.o.o., aus Sveta Trojica

Die beiden gastronomischen Regionen Slovenske gorice und Prlekija ähneln sich nicht nur landschaftlich, zumal beide Weingebiete sind, sie überdecken sich sogar zum großen Teil. Trotzdem bildet Slovenske gorice eine eigenständige gastronomische Region.



Die Landschaft ist ausgesprochen hügelig, die Flusstäler Ščavnica und Pesnica erweitern sich zu breiten Becken (Ptujsko polje und Mursko polje). Rund um den Ort Radenci und im Pesnica-Tal sprudeln mehrere Mineralwasserquellen. Dieses Mineralwasser mit Wein vermischt, trinken die Einheimischen schon Jahrhunderte lang als weißen Spritzer. Von all den Mineralwassern ist das **Radenska** aus Radenci am bekanntesten. Nachdem in Radenci die heilsamen Quellen entdeckt wurden, begann in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Entwicklung zum Heilbad. Vor allem nach 1960, als mehrere Kurhotels erbaut wurden, stieg Radenci zu einem renommierten und beliebten Heilbad- und Thermenzentrum auf.

Im Weinbaugebiet Slovenske gorice produziert eine Reihe von Weinbauern und Winzern erlesene Spitzenweine. Seit 1852 wird in Gornja Radgona ein nach der klassischen Champagner-Methode erzeugter Schaumwein abgefüllt. Zu den Weinen schmecken am besten die traditionellen Spezialitäten, die auf den Bauernhöfen und in Landgasthäusern angeboten werden.

Wie in Prlekija werden auch in Slovenske gorice **Sireki** zubereitet, das sind kegelförmige, an der Sonne oder im Ofen getrocknete Käsestücke aus Topfen, Salz, Kümmel und Paprikapulver. Die pikanten Häppchen schmecken besonders gut zu

▲ 400 Jahre alter Weinkeller am Belak Hof in Radenski Vrh

Brot und Weißwein. Die zwei typischen Kuchen nennen sich **Kipjena pogača** oder **Kvasenica** und **Gibanica.** Beide werden zwar aus verschiedenen Teigarten zubereitet, der erste aus Hefeteig und der zweite aus Strudelteig, die Füllung ist aber bei beiden gleich: Topfen und Sauerrahm. Ursprünglich wurden beide Kuchen nur zu besonderen Anlässen vornehmlich in salziger Variante zubereitet. Heute sind sie sowohl salzig wie süß sehr beliebt.

Ohne **Kürbiskernöl** ist die Küche in dieser gastronomischen Region im Nordosten Sloweniens undenkbar. Das geschützte Kernöl ist ein Grundlebensmittel in der Zubereitung der

▲ Kvasenica

regionalen Speisen. Das merkt man schon an den unzähligen größeren und kleineren Ölpressen, die fast in jedem Dorf zu finden sind. Die Ölpresse **Kocbek** 1929 in Stara Gora bei Sv. Juriju ob Ščavnici steht für absolute Spitzenqualität für alle ihre unterschiedlichen, auch kaltgepressten Kernöle. Die Betreiber verkaufen nicht nur das hochwertige Kernöl, sondern bieten auch interessante Ölverkostungen mit Weißbrot an. Mit dem Kernöl wird Salat abgeschmeckt, Gebäck zubereitet und gekocht.

Eine weitere Spezialität sind **Sahnegurken** (Smetanove murke), eine Speise aus kalten Gurken und Sahne, die besonders in der Sommerhitze sehr bekömmlich ist. Sahne wird überhaupt viel für Milchsuppen oder zum Verfeinern von Suppen verwendet. Eine Besonderheit ist die **Milchsuppe mit Pflaumen** (Slivova juha), die von den Bäuerinnen aus Destrnik zubereitet besonders köstlich schmeckt. Die Spezialität aus Sterz heißt in dieser Region **Ožejeni žganki** und wird aus einem Gemisch aus Kartoffeln und Weizenmehl gekocht, in eine Schüssel geschabt und mit Grammeln abgeschmalzt. Daneben wird **Buchweizensterz** (Hajdinski žganki) gekocht, der sich in der Zubereitung nicht von den anderen slowenischen Regionen unterscheidet.

Typisch für diese malerische hügelige Landschaft sind die Weinberge, in die Dörfer und Kirchen eingebettet sind. Zwei davon - beide Wallfahrtskirchen - sind ein absolutes Muss. Die eine ist die spätgotische Kirche Hl. Drei Könige oberhalb von Benedikt und die zweite die Barockkirche Hl. Dreifaltigkeit mit 3 Kirchtürmen und einem Franziskanerkloster im Ort Sveta Trojica, wo an größeren Feiertagen und Wallfahrten Jahrmärkte stattfinden.

▼ Spitzenkernöl aus der Ölpresse Kocbek

▼ Auf der Obststraße in Voličina bei Lenart

▲ Museumssammlung des Gasthauses Šiker

Gastronomische Veranstaltungen in Slovenske gorice und Prlekija

- Karneval im Zentrum von Ormož, Faschingsumzüge in Cvetkovci, Središče ob Dravi und Ljutomer
- Fest der regionalen Küche und der Weine in Podgorci, April/Mai
- Jahrmarkt bei der Weinpresse in Kapela, Mai
- Petrusmarkt in Gornja Radgona, Ende Juni
- Erntefest in Polenšak, Juli
- Tag der Ährenlese in Stara Gora, Juli
- Klapotetz-Ball in Zavrh, letzter Samstag im Juli
- Aufstellung des Klapotetz bei der Weinpresse in Kapela und in Grajenščak, August
- Pogača-Fest in Pristava bei Ljutomer, September
- Weinlesefest in Svetinje bei Ivanjkovci, Mitte September
- Präsentation der Verarbeitung von Kürbissen zu Kernöl, Ausstellung von Speisen aus Kürbis und Kürbiskernöl in der Ölpresse in Središče ob Dravi, Ende September
- Martinifest mit Mosttaufe in Gornja Radgona, Lenart, Destrnik, Ljutomer, Ormož, Središče ob Dravi, am Martinisamstag, November
- Leopoldmarkt in Gornja Radgona, November

Prekmurje

Über die Mur auf Genuss-Tour

▲ Götterspeise Prekmurska gibanica

Prekmurje hat alles, was eine gastronomische Region braucht: Getreide und Feldprodukte samt Kürbissen, Weinberge, Schweine und Kühe, Wild und Fische, und Pilze... und die Warenmarke "Diši po Prekmurju" (Es duftet nach Prekmurje), die für hohe Qualität der Lebensmittel bürgt.

Dieser äußerste nordöstliche Zipfel Sloweniens, der sich vom linken Mura-Ufer bis zur Landesgrenze erstreckt, zeichnet sich durch fruchtbare Gegenden aus: die Ebenen Dólinsko und Ravénsko sowie die Hügellandschaften Goričko und Lendavske gorice. Die Gastronomie dieser Region weist zwar eine gewisse Ähnlichkeit mit der weiteren pannonischen Tiefebene auf, einige Besonderheiten aber rühren aus den Jahrhunderte langem Leben und Bestreben nach wirtschaftlicher Anerkennung.

Die größten Festtage sind für die Prekmurjer Bevölkerung die Tage, wenn **Geschlachtetes** auf den Tisch kommt. An Schlachttagen werden frische Produkte, Dauer- und Halbdauerwaren erzeugt: typisch sind Blutwürste mit Füllungen aus Hirse, Buchweizen, Semmeln oder Weißbrot, aber auch gebratenes Blut, frittiertes Hirn und Wurstsuppe. Darüber hinaus zählen zu den Schlachtköstlichkeiten gefüllter Schweinedarm **(Baba),** gefüllter Magen **(Ded),** verschiedene Würste und Salamis, Presswürste und Sülzen,

▼ Mohnfüllung, mit Sauerrahm beträufelt - eine der Füllungen für die Prekmurska gibanica

▲ Schinken aus Prekmurje

▲ Bograč und Pereci, in Kranzform geflochten

▼ Pereci

Grammeln, Brotaufstrich aus würzigem Selchspeck, Verhackertes oder Schmalz **(Zábeu).** Die Krone der kulinarischen Meisterwerke trägt der Schinken auf Prekmurjer Art, **Prekmurska Šunka,** der mit dem Gütesiegel "Geschütze Ursprungsbezeichnung" ausgezeichnet ist. In guten Gasthäusern und auf den touristischen Bauernhöfen wird **Bograč** gekocht, ein köstlicher, dem Gulasch ähnlicher Eintopf, der aus Schwein, Rind und Wild sowie Kartoffeln und im Herbst auch mit Pilzen zubereitet wird. Der Bograč wird häufig in einem Kessel serviert, nach dem er den Namen erhalten hat. Weit verbreitet ist eine Spezialität aus sauren Rüben, die **Bujta repa,** die entweder als Beilage zur Schlachtplatte oder als Eintopf gegessen wird. Die geriebenen sauren Rüben werden mit einigen Stücken Schweinefleisch gekocht, mit Hirse und einer Einbrenn aus Schmalz, Mehl und Zwiebeln eingedickt und mit Majoran, Knoblauch, Zwiebeln und Essig verfeinert. Die Bujta repa ist eine regionale Spezialität aus dem Prekmurje und ist in anderen slowenischen gastronomischen Regionen nicht bekannt. Sehr wohl bekannt ist eine weitere Spezialität aus Prekmurje, die heutzutage in ganz Slowenien zubereitet wird - die geschütze **Prekmurska Gibanica.** Diese süße mehrschichtige Kostbarkeit der Prekmurjer Küche ist eine wahre Götterspeise. Der Kuchenboden ist aus Mürbeteig, die Schichten aus Strudelteig werden mit Mohn, Quark (in letzter Zeit samt Rosinen), Nüssen und Äpfeln gefüllt und in derselben Reihenfolge noch einmal wiederholt, mit Sauerrahm bestrichen und gebacken. Der Name Gibanica kommt von "guba" oder "güba" (auf Deutsch: Falten), weil der Teig in mehreren Schichten gefaltet wird. Traditionell wird die

▼ Goričko

▼ Bujta repa mit Schlachtspezialitäten

▲ Vrtanek

Gibanica in einer runden Tonbackform gebacken, die heute meistens durch rechteckige ersetzt wurde. Runde oder eckige Backformen aus Ton sind nur eines der typischen Produkte, die von den Prekmurjer Töpfern (in Pečarovci, Bogojina, Filovci, Tešanovci) in Schauwerkstätten hergestellt werden. Nicht nur die Töpfer, die vor allem für schwarze Tonwaren bekannt sind, präsentieren das traditionelle Gewerbe von Prekmuje, sondern auch eine Reihe von KunsthandwerkerInnen, die sich mit Stroh- und Lieschenflechten, Weben, Lebkuchenbacken, Sticken, Ostereierfärben beschäftigen, um nur einige zu nennen.
Die Gibanica ist natürlich nicht die einzige Prekmurjer Mehlspeise. Die Hausfrauen backen eine Reihe von Kuchen mit verschiedenen Füllungen und klingenden Namen wie **Idinjača, Repnjaca, Tikvača, Zlejvanka, Posolanka, Krapci, Biba, Gibíce** und andere. Eine besondere Spezialität sind die leckeren Strudel, die hier **Retaši** genannt werden. Ausgerollter Germ- oder Strudelteig wird mit verschiedenen Füllungen belegt, gerollt und gebacken. Typische Füllungen sind Kürbisse, Quark, Ribisel, Mohn, Weintrauben, Kürbiskerne, Rüben, Kraut und andere Zutaten.
Im getreidereichen Prekmurje haben Brot und Mehlspeisen eine lange Tradition. Das Brot war in Prekmurje schon immer Gegenstand besonderer Achtung, Symbol des Wohlstands, der alltäglichen und festlichen Rituale.

Außer den üblichen Brotsorten bäckt man hier Honigbrot, Obstbrot, Roggenbrot mit Kürbiskernen oder Nüssen, Brot mit Ackerbohnen, Kürbissauerteigbrot, Leinsamenbrot, Kartoffelbrot, Haferbrot, Kastanienbrot u.a.
Zu Hochzeiten oder Taufen werden große weiße Brotwecken, **Bosman** genannt, gebacken, die mit geflochtenen Zöpfen und anderen Dekorationen verziert sind. Andere Festtags- oder Alltagsbrotsorten sind große geflochtene Kränze, **Vrtanek**

▲ Bosman

Topfen-Retaš

Gezogener Strudelteig: 400 g glattes Mehl, 1 Ei, ½ TL Salz, 0,1 l lauwarmes Wasser, 1 EL zerlassene, lauwarme Butter oder Margarine. Die Zutaten zu einem weichen Teig verkneten, einen Laib formen, auf ein befeuchtetes Tuch legen und den Teig zudecken, damit sich auf der Oberfläche keine Kruste bildet. Den Teig rund 30 Minuten im Warmen rasten lassen.

Topfenfüllung: 500 g gut abgetropfter frischer Topfen, ¼ l dickflüssiger Sauerrahm, 2 Eier, 4 EL zerlassene lauwarme Margarine oder ebensoviel Öl, 4 EL ausgelesene und gewaschene Rosinen, 1 Pk Vanillezucker, 2 bis 3 TL Zucker.

Den Topfen in einer Schüssel auflockern. Den Sauerrahm und die Eidotter in einem größeren Heferl gut vermischen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Sauerrahm-Eidotter-Gemisch vorsichtig vermengen. Die Hälfte der Masse über den Topfen gießen und mit einer Gabel leicht verrühren.

Auf einem weißen, mit griffigem Mehl bestäubten Tischtuch den Teig zu einer 1 cm dicken Scheibe ausziehen und mit dem flüssigen Fett bepinseln. Mit den Handflächen den Teig möglichst dünn zu einer Größe eines mittelgroßen rechteckigen Tisches ausziehen, dabei darauf achten, dass keine Löcher entstehen. Eine Hälfte des Teiges der Tischlänge nach mit Topfen bestreuen. Den Rest der Sauerrahm-Eiermasse auf den Topfen und auf die obere Hälfte des leeren Teigs träufeln, jedoch nicht ganz bis zum Rand. Mit dem restlichen Fett beträufeln und je nach Geschmack mit Zucker süßen. Den dicken Teigrand am Belag der Länge nach mit einem stumpfen Messer abschneiden oder abreißen. Die Rosinen darüber streuen und den Teig vorsichtig mit Hilfe der Tischdecke bis zum anderen dicken Teigrand einrollen und diesen ebenfalls abschneiden oder abreißen. Mit einem möglichst dicken, jedoch geraden Tellerrand Stücke in Backformlänge abtrennen und in die eingefettete Backform legen. Die Teigrollen mit Sauerrahm bestreichen und in den 230° C heißen Backofen schieben. Wenn die Oberfläche goldgelb wird, den Ofen auf 200° C zurückdrehen und zu Ende backen. Den Retaš etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

Mohn-Retaš

Füllung: 300 g fein gemahlener Mohn, Sauerrahm, 1 Ei und Margarine oder Öl wie für den Topfen-Retaš. Süßen nach Belieben. Die weitere Zubereitung so wie beim Topfen-Retaš. Wenn man zu wenig Sauerrahm zum Übergießen nimmt oder zu viele Eier beigibt, wird der Retaš hart und trocken.

▲ In Prekmurje können Sie die ausgezeichneten Weine von den Weinlagen Goričko und Lendavske gorice verkosten

genannt, und kleine Brotzöpfe, Perec genannt. Im Winter und zu besonderen Anlässen werden kleinere Brotlaibe gebacken, die wegen ihrer Hauptzutaten **Ocvirkova pogačica** (Grammelnkuchen) und **Salova pogačica** (Speckkuchen) genannt werden. Diese werden gerne bei Weinverkostungen gereicht. Aus dem Teig werden Bandnudeln, Mlinci (Brotfladen) und recheckige **Teigfleckerln** geschnitten, die **Flikice** oder auch **Külinji** heißen. Zubereitet werden sie auf diverse Arten, mit Mohn, Sauerrahm, Kraut, Nüssen, Quark und anderen Zutaten.
Der Mohn hat in der Prekmurjer Küche einen besonderen Stellenwert. Er ist nicht nur bei der

▲ Ocvirkove pogačice

Zubereitung von Gibanica, Retaši und Mohnnudeln unerlässlich, sondern auch wichtigster Bestandteil der **Mohn-Potizze** (Makova potica), die in der Fülle der slowenischen Potizzen die für Premurje typischste ist. Aus griffigem Weizenmehl, aber auch aus Kartoffeln wird der Prekmurjer Sterz oder **Dödöle,** wie er hier genannt wird, zubereitet. Mit Grammeln abgeschmalzt eignet er sich sowohl als Hauptgericht wie auch als Beilage.
Die für Prekmurje typischste Suppe ist die **Milchsuppe** (Mlečna juha oder Mleična župa in der Umgangssprache), die sich durch die jeweiligen Suppeneinlagen unterscheidet: Milchsuppe mit Buchweizen und Pilzen, Kartoffelmilchsuppe, Topfenmilchsuppe und Bohnenmilchsuppe. Sauerrahm ist die Basis für **Buchweizenmilchbrei** (Mlečna ajdova kaša), **Milchrüben** (Mlečna repa) und **Milchkraut** (Mlečno zelje).
Wenn Sie sich auf eine Gourmettour durch Prekmurje begeben, können Sie ganz einfache, aber umso köstlichere Speisen entdecken, wie etwa **Pájani kruh,** das sind angeröstete Schwarzbrotscheiben, mit Knoblauch eingerieben und Verhackertem bestrichen. Und dazu ein Glas guten Prekmurjer Wein und das kulinarische Erlebnis ist perfekt!

▼ Am touristischen Bauernhof Zelko wird auch getöpfert

▲ Schwimmende Mühle auf der Mura bei Ižakovci

Gastronomische Veranstaltungen

- Karneval in Murska Sobota und Lendava, Februar
- Ostereierausstellung in Dobrovnik, März
- Präsentation von Osterbräuchen und Handarbeiten in Bogojina, Anfang April
- Bograč-Fest in Murska Sobota, Mai
- Bograč-Fest in Lendava, September
- Pereci-Fest in Dobrovnik, September
- Ausstellung von Maisgerichten in Gančani, September
- Kürbisausstellung in Lipovci und Gradišče, September
- Kulinarikausstellung "Zlata kijanca" und Dödöli-Fest in Puconci, September
- Most, Wein und Kastanien in Gerlinci bei Cankova, Oktober
- Weinlesefest in Lendava, September
- Kürbisfest in Bodonci, September
- Honigfest (Verkaufsausstellung) in Grad, Ende Oktober
- Martinifeste in Lendava, Dobrovnik, Turnišče, Melinci, Beltinci, November

▼ Produkte vom Obstbauer Cifer

The Republic of Slovenia
Government Office for Local
Self-Government and Regional Policy

Slowenische Land- und Forstwirtschaftskammer
LAND- UND FORSTWIRTSCHAFTSINSTITUT CELJE

Association of Tourist Farms of Slovenia

URLAUB AM BAUERNHOF
KÄRNTEN

Slowenien
www.slovenia.info

Informationen zu den in den Tipps für gastronomische Reisen genannten Anbietern, die auf der Webseite **www.slovenia.info/grenzenlosgeniessen** vorgestellt sind, erhalten Sie beim Verband der touristischen Bauernhöfe Sloweniens, wo Sie außerdem einen kostenlosen Katalog touristischer Bauernhöfe bestellen können.

Združenje turističnih kmetij Slovenije
Verband der touristischen Bauernhöfe Sloweniens
Trnoveljska cesta 1, SI-3000 Celje
T. +386 3 491 64 81
ztks@siol.net
www.slovenia.info/touristfarms
www.slovenia.info/grenzenlosgeniessen

Die nationale Verwaltungsbehörde der EU-Gemeinschaftsinitiative INTERREG III A Slowenien - Österreich (2000-2006) ist das Government Office for Local Self-Government and Regional Policy.

Für den Inhalt ist ausschließlich die Slowenische Land- und Forstwirtschaftskammer, Land- und Forstwirtschaftsinstitut Celje verantwortlich und gibt in keinem Fall den Standpunkt der Europäischen Union wieder.