



Slowenien abseits der ausgetretenen Pfade

Die Hauptstadt Ljubljana und die Küste sind schön, aber das kleine Land hat doch mehr zu bieten. Wer gern ohne Stress unterwegs ist, Geschichte und Genuss schätzt, kommt im Westen von Slowenien auf seine Kosten.

Reportage Juliane Lutz

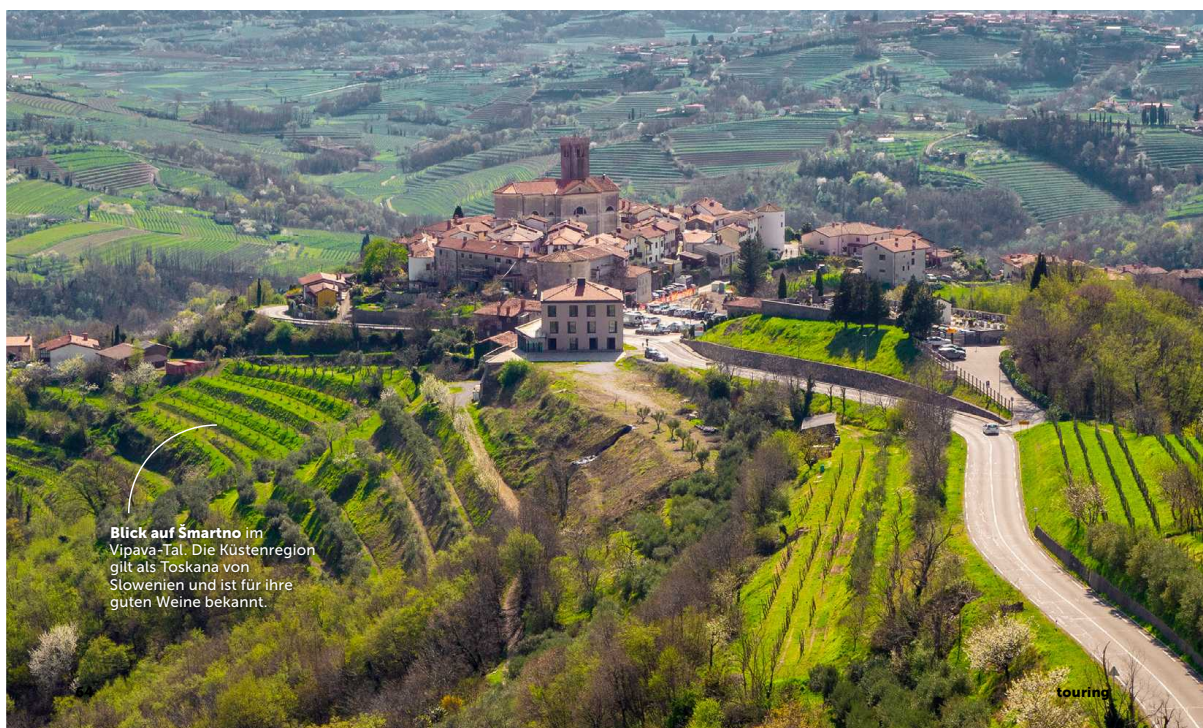
«Es gibt bei uns im Land sehr viele Imker. Hier haben alle einen Garten hinter dem Haus», sagt die Führerin im slowenischen Bienenzuchtmuseum in Radovljica und fügt hinzu: «Die Imkerei ist ein wichtiger Bestandteil unserer Kultur.» Dass die Vereinten Nationen den Weltbienentag auf den 20. Mai gelegt haben, erfüllt sicher viele Slowenen mit Stolz. An diesem Tag im Jahr 1734 wurde im heutigen Nordwesten des Landes Anton Janša geboren. Er war Hofimkermeister bei Kaiserin Maria Theresia und brachte die Bienenzucht durch seine wissenschaftliche Arbeit stark voran. Beson-

ders schön sind die aus dem 18. und 19. Jahrhundert stammenden, kunstvoll bemalten Holzteile aus alten Bienenstöcken. Man kann in dem interessanten Museum, das im Schloss aus dem 15. Jahrhundert untergebracht ist, leicht eine, zwei Stunden verbringen. Es ist eines der Schätze von Radovljica, dessen historischer Stadtkern als einer der schönsten in Slowenien gilt. Die Architektur der trutzigen Gebäude hat einen unverkennbar österreichischen Einschlag. Bis 1918 war Radmannsdorf Teil von Österreich-Ungarn und die Sprache Deutsch. Während im sieben Kilometer

entfernten Bled schon einiges los ist, geht es hier im März ruhig zu.

Die Birne der Kaiserin

Eine weitere Entdeckung ist das Apotheken- und Alchemiemuseum. Über Jahrzehnte sammelte Apotheker Milan Plešec Gegenstände wie alte Mörser, Lehrbücher oder Waagen. Seine Tochter Anika führt durch das Museum und erzählt, dass Harz früher als Aphrodisiakum genutzt wurde. Oder dass eine Mischung aus Rosenblüten, Alkohol und Zucker ein Patentrezept bei Depressionen war. Besucher erfahren weiter, dass



Blick auf Smartno im Vipava-Tal. Die Küstenregion gilt als Toskana von Slowenien und ist für ihre guten Weine bekannt.

touring

Datum: 26.02.2026

Autor: Juliane Lutz

Rubrik: Slowenien

es auch ein Slowene war, Peter Florjan-
čič, der den Parfümzerstäuber erfand.

Dass Slowenien ein Land der kulin-
arischen Highlights ist, erlebt, wer in
Radovljica im Restaurant Hiša Linhart
bei Uroš Štefelin einkehrt. Er gehört zu
den besten Köchen des Landes. Seine
Mission: den Reichtum der sloweni-
schen Küche zum Ausdruck zu bringen.
So gibt es zum Sauerteigbrot einen köst-
lichen Aufstrich aus Butter und der
Tepka-Birne. Kaiserin Maria Theresia
liess sie im 18. Jahrhundert anpflanzen,
um damals den Hunger in diesem Teil
ihres Riesenreichs zu bekämpfen. Wie
Honig lieben Slowenen auch Pilze, und
so serviert Štefelin zur Pasta an Käse-
schaum Morcheln. Schön, dass auch ein
kleines Hotel angeschlossen ist, in dem
die vom Essen und dem guten sloweni-
schen Wein erschöpften Gäste über-
nachten können. Selbstverständlich ist
auch das Frühstück ein Fest, und die
Tepka-Birne begegnet einem wieder, in
Form von Stückchen in einer Wurst.

Reichtum mit Nebenwirkungen

Der Schacht ist eng, niedrig und feucht.
Wo sich niemand lange aufhalten will,
schufteten Arbeiter über Jahrhunderte
hinweg zehn Stunden und mehr am
Stück, um Quecksilber zu fördern. Zu
Hochzeiten waren hier 1300 Menschen
beschäftigt. Bis zu 380 Meter liegen die
Stollen unter der Erde. Das Schwer-
metall machte Idrija im Westen von Slo-
wenien wohlhabend und mehrte den
Reichtum der Habsburger, welche die
Mine über die Zeit zu einer der mo-
dernsten ihrer Art machten. Doch die
Arbeiter starben früh, meist mit Anfang
dreissig. Zu Vergiftungen durch Queck-
silber gesellte sich meist eine Staub-
lunge. 1995 wurde die einst weltweit
zweitgrösste Quecksilbermine geschlos-
sen. Die hübsche Kleinstadt hat heute
Unesco-Welterbestatus, bildet zusam-
men mit dem spanischen Almadén die
historischen Stätten der Quecksilber-
gewinnung. Reisende wandeln auf den
Spuren der Minenarbeiter oder kom-
men, weil sie sich für die berühmte
Spitze interessieren. Idrija ist als Klöp-
pelhauptstadt Sloweniens bekannt.

Grünes Tal mit Meeresblick

An den Tischen der kleinen Bar ist we-
nig los, dabei ist die Aussicht grandios.
Richtung Norden blickt man in die mit
Schnee bedeckten Julischen Alpen, im
Nordwesten liegen die Dolomiten im



Idrija wurde durch eine Quecksilbermine
reich, die heute Unesco-Welterbe ist.



**Durch den 500 Jahre alten Antonius-
Stollen** gelangen Interessierte in die Mine.

Dunst, und geradeaus ist die Bucht von
Triest. Das Meer ist eine Stunde entfernt.
Wie einige der Orte in der Grenzregion
Vipava-Tal liegt auch das 17-Einwohner-
Dorf Šmartno auf einem Hügel. Seine
Häuser bieten das eine oder andere Fo-
tomotiv, doch es ist niemand unterwegs.
Der Kontrast zur viel besuchten sloweni-
schen Küste könnte nicht grösser sein.
So ruhig ging es in diesem lieblichen Tal
nicht immer zu. Zwischen 1915 und
1917 herrschte hier das Grauen. Entlang
des Flusses Soča, der auf Italienisch
Isonzo heisst, kämpften österreichisch-
ungarische und italienische Truppen
gegeneinander. Ein Weg des Friedens
und Denkmäler erinnern daran. Ansons-
ten stehen das Wandern sowie Wein
und Kulinarik im Vordergrund. Ein gu-

Reise-Check



Anreise

Von Genf/Zürich nach Ljubljana flie-
gen, mit dem Zug über Österreich
oder mit dem Auto über Bayern und
Österreich nach Ljubljana fahren. In
Slowenien selbst benötigt man ein
Auto.

Wohnen

Hotel Hiša Linhart, Radovljica.
hisalinhart.si

Hotel Kendov Dvorec, Spodnja Idrija:
auf alt gemachtes, gemütliches Her-
renhaus mit guter Küche.
kendov-dvorec.com

Majerija, Vipava. majerija.si

Essen/Trinken

Restaurant Hiša Linhart, Radovljica.
Restaurant der Majerija.

Grad Kromberk, Nova Gorica: Im
Schloss Kromberk steht mit Aleš
Sibav ein weiterer Meister am Herd,
vom Feinsten. gradkromberk.si

Aktivitäten

In Radovljica in der Chocolaterie von
Nataša Mikelj vorbeischauchen.
radolska-cokolada.com

Einen Abstecher in das am Reissbrett
geplante Nova Gorica an der italieni-
schen Grenze machen.

slovenia.info

tes Beispiel dafür ist die Majerija, die
inmitten von Wiesen nahe des Städt-
chens Vipava liegt. Matej und Nataša
Tomažič kauften 1994 die Ruine eines
Gutshofes und schufen daraus ein wun-
derbares Refugium. Koch Matej serviert
frittierten Löwenzahn an Joghurtsauce
und Carpaccio vom Rind mit grünem
Spargel und Erdbeeren. Oder Pasta aus
einem Mix aus Weizen, Mais und Buch-
weizen, aus dem, was früher beim Fe-
gen der Mühlen übrig blieb. Mit viel
Liebe hat das Paar auch die zehn Zim-
mer gestaltet, die nach Kräutern be-
nannt und entsprechend bemalt sind. o

Die Reportage kam zustande auf Einladung
des Slovenian Tourist Board.

