

Erholung, feines Essen und spritziger Wein



Villa Fabiani: Liebevoll und von erlesenem Geschmack



Essen im Saksida mit einem Mix aus Kunst und Vinothek



Herrlicher Schinken im Komel (links). Als bestes Fischrestaurant von Nova Gorica gilt das Pikol (rechts)



Sanfte Hügel, edle Weine – Goriška Brda erinnert an die Toskana, ist aber noch lange nicht so überlaufen



Stanjel – die Ferrarigärten wurden von Max Fabiani in den 30er-Jahren geplant. Der Architekt lebte lange in Wien



Das Sočatal (Isonzotal): Das türkisblaue Wasser ist ein Dorado für viele Wassersportler

Slowenien. Wer gerne gut isst und dabei auch noch eine wunderbare Landschaft genießen will, ist hier genau richtig. Im Westen des Landes findet man von Touristen weitgehend unentdeckte Orte und herzliche Menschen.

VON UTE BRÜHL

Was für ein Ausblick! Satte Grün, sanfte Hügel und Weinberge erfreuen das Auge, wenn man von der Terrasse der Domačija Čebtron im Wippachtal blickt. Dass man sich sofort wohl fühlt, hat nicht nur mit der Landschaft, sondern auch mit den Wirtsleuten zu tun, die sich um ihre Gäste bemühen, als ob sie zur Familie gehörten.

Chef Dean serviert zum Empfang feinen Prosciutto und Wein aus Eigenproduktion, seine Küche ist bodenständig und fein zugleich: Zum Hauptgang gibt es Wildgulasch mit Wildknoblauch-Gnocchi in einer knusprigen Schale. Die Atmosphäre hier erinnert ein wenig an Filme aus den 50er, 60er Jahren – man würde sich nicht wundern, wenn hier plötzlich Vico

Torriani einen Schlager zum Besten gäbe.

Im Wippachtal – slowenisch Vipava dolina – gibt es noch einige Geheimtipps für Reisende und Gourmets: Engagierte Wirte und Köche, die etwas Neues probieren wollen und doch mit ihrer Heimat verbunden sind, findet man hier einige. So zum Beispiel in der Vina Saksida, wo ein Mix aus Kunst, Vinothek und Campingplatz geboten wird. Künstlich gestaltet sind hier nicht nur Teller und Restaurant – auch das, was auf den Teller kommt, ist Genuss für Augen und Gaumen. Die herrlich aromatische Erbsensuppe gießt der Chef in ein knackiges Schiffehen, serviert mit einem frischen Rosé. Einfach perfekt! (Foto oben)

Ziemlich bekannt ist das Restaurant Žeja, was man an den Autos sieht, die davor parken –

darunter Nobelmarken aus Deutschland oder Italien. Wer das Glück hat, dass selbst gemachte Ravioli mit Trüffel auf der Speisekarte stehen, sollte zugreifen. Unbedingt reservieren!

Türkisblaue Schönheit

Zwischen all den hervorragenden Menüs tut Bewegung gut. Gelegenheit hierfür bietet das Sočatal (Isonzotal) zur Genüge: Raften in der türkisblauen Soča, Wandern zum malerischen Wasserfall Kozjak oder Paragleiten – für jeden ist etwas dabei.

Bei den vielen Wanderungen stößt man auch heute noch auf Relikte des 1. Weltkriegs – Gewehre, Patronen oder Uniformen. Die Menschen rund um Kobarid sammeln bis heute Tonnen dieser Zeugen der Isonzotschlachten. Aus dem, was sie zusammengetragen haben, ist ein Museum entstanden, das nicht nur für historisch Interessierte ein Besuch wert ist. Deutlich wird, unter welch grausamen Bedingungen damals Soldaten aus der ganzen Monarchie kämpfen mussten.

Kulinarisch hat das Sočatal natürlich viel zu bieten, kocht in Kobarid doch Ana Roš, die beste Köchin der Welt – allerdings sind die Preise entsprechend. Zum Glück kommen auch Menschen mit einem weniger dicken Portemonnaie hier auf ihre Kosten, wie z. B. in der Oštarija Žogica, ganz nahe der Solkanbrücke mit den größten Steinbögen der Welt. Kleine Kostprobe gefällig? Zart geschmorter Rinderwanger mit aromatischen Steinpilzen, Cremespinat und perfekt har-

monierenden jungen Karotten – Kompliment an Küchenchef Matej Vodan.

Ortswechsel: Stanjel im Karstgebiet liegt nur eine halbe Autostunde von Triest entfernt und ist ein von Touristen noch wenig entdeckter, malerischer Ort. Abgeschieden, ursprünglich und dennoch elegant präsentiert sich hier die Villa Fabiani in Stanjel. Max Fabiani war Architekt, Otto-Wagner-Schüler und ist Wiener als Planer der Urania bekannt. In den 30er Jahren kehrte er in seine Heimat zurück, wo er als Bürgermeister auch ein stadtplanerisches Erbe hinterließ – zum Beispiel den Ferrarigärten beim Schloss.

Die Villa Fabiani selbst wurde von der Architektin Blanka Malgaj und ihrem Mann Andrej liebevoll restauriert – jedes Winkel ist durchdacht und zeugt von erlesenem Geschmack. Hier urlaubt das Auge mit, an jedem Platzlerl fühlt man sich wohl.

Slowenischer Collio

Geschmackvolle Unterkünfte finden Reisende, die den Trubel scheuen, auch in Goriška Brda,

gleich an der Grenze zum Collio in Italien (siehe rechts). Von fast überall im „slowenischen Weinland“ ist Smartno zu sehen – ein pittoreskes Städtchen, in dem viele mittelalterlichen Häuser erhalten und renoviert sind, sodass der Gesamteindruck des Ortes erhalten bleibt. Das Kulturhaus ist ein Versammlungsort für Einheimische und Gäste gleichermaßen. Angeboten wird hier z. B. die Spezialität von Smartno: Schoko-Walnuss-Kuchen mit Olivenöl und Orangen. Wer will, kann an einer Olivenölverkostung teilnehmen. Serviert in einem Schnapsglas muss das Öl zuerst eine Minute mit der Hand erwärmt werden – ein Duft nach Apfel und Paprika steigt in die Nase. „Ziehen Sie das Öl durch die Zähne und schmecken Sie die feine bittere Note“, fordert die Expertin auf.

Doch der eigentliche kulinarische Grund, Goriška Brda zu besuchen, ist der Wein. Die größte Kellerei Sloweniens ist Klet brda, die rund 400 Winzer vereint. Dort hat man sich ein besonderes Ziel gesetzt – man will die autochthone Sorte Rebula über die Grenzen hinaus bekannt machen – ein nach Zitrone, Apfel und Zeder schmeckender mineralischer Wein. Gegen Voranmeldung können Besucher Rebula auch Sorten wie Merlot, Chardonnay verkosten.

Wein spielt auch in der Vila Vipolže – die schönste Renaissance-Villa Sloweniens – eine zentrale Rolle. Nicht nur das Gebäude ist fantastisch restauriert, auf der Terrasse genießt man die Ruhe und – wie so oft – den Blick

Mitten in Goriška Brda: Brot und Wein heißt das Konzept der Vila Vipolže, der schönsten Renaissancevilla in Slowenien



UTE BRÜHL

in den Collio. Der Kellner empfängt die Gäste mit hauseigenem Sekt, Salami, Schinken und Speck kombiniert mit herrlichem Brot, das nichts mit der Aufbackware zu tun hat, das heimische Bäcker oft anbieten. Höhepunkt ist die Pizza, deren Teig dick und flaumig ist. Eine Variante ist mit Wurstbrät, grünem Spargel und Sauerrahm belegt – so schmeckt Slowenien. Das Konzept in der Vila Vipolže stammt von Tomaž Kavčič, der jüngst zum innovativsten Spitzenkoch Europas gewählt wurde.

Wer schon einmal in der Nähe ist, dem sei noch ein Spitzenrestaurant empfohlen: Das Dam in Nova Gorica, das von Gault&Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet wurde. Wunderbar ist z. B. das weich gekochte panierte Ei. Auch der Thunfisch in Sesammantel war äußerst raffiniert. Guten Appetit!

Das Franziskanerkloster bei Nova Gorica beherbergt eine alte Bibliothek – und ist Ruhestätte der letzten Bourbonen



UTE BRÜHL



Info
Anreise mit dem Auto von Wien über Graz und Ljubljana nach Nova Gorica.
Restauranttipp Wippachtal: Familie Čebtron in Branik bietet bodenständiges Essen und eigene Weine. www.cebtron.eu. Das „Kunstrestaurant“ www.vinasaksida.com in Dornberk vermietet auch Holzhäuser.
Nova Gorica Das „Dam“ liegt nicht im besten Teil der Stadt, ist aber trotzdem einen Besuch wert. Menü inkl. Weinbegleitung 85 Euro www.restavracija-dam.si. Als bestes Fischrestaurant der Stadt gilt Pikol, www.pikol.si. In Šempas, 15 Autominuten außerhalb der Stadt, kocht Igor Lovričič im Restaurant Žeja ☎ +386 5 3088459
Sočatal Nicht nur das Essen, auch die Einrichtung ist in der Oštarija Žogica einladend. www.zogica.com.
Stanjel Eine kulinarische Institution ist das Komel. www.q-komel.com/en/. Ein gutes Landgasthaus mit raffiniertem Küche ist das Špacapan – www.spacapan.si.
Unterkünfte Villa Fabiani in Stanjel, ☎ +386 41 315 580, www.facebook.com/zavodFabiani/ – Ebenso zu empfehlen ist das Hotel und Spitzenrestaurant Gredič in der Goriška Brda: www.gredic.si. – Ein paar Autominuten entfernt bieten die Stekars Biowine und moderne Ferienwohnungen. www.kmetijastekar.si/. – In Smartno ist das pittoreske Haus Marica www.marica.si. – Camp Koren in Komarid (Sočatal) gilt als bester Campingplatz in Slowenien. www.kamp-koren.si/de/

Auskunft Slowenisches Tourismusbüro, www.slovenia.info/de



Exklusiv Reisen mit Niveau

Klasse statt Masse – Erleben Sie erstklassige und top organisierte Reisen vom Nordkap bis nach Portugal, von Irland bis ins Baltikum mit der modernsten und sichersten Busflotte Europas.



Die vier speziell und exklusiv ausgestatteten Busse von Gegg Reisen beweisen, dass Busreisen keinesfalls unbequem oder langweilig sein muss. Die bequeme Reisemöglichkeit unter dem Motto „Im Flug zum Gegg-Luxus Bistro Bus“ begeistert die Kunden von Gegg Reisen schon seit vielen Jahren. Durch die Anreise per Flugzeug spart man wertvolle Zeit, welche einem während der Reise zugutekommt. Obwohl es weniger Reisezeit sind als bei einem konventionellen Busanbieter, hat der geschätzte Reisegast dennoch mehr Zeit in seinem Urlaubsland zur Verfügung und kann die erholsamsten Tage des Jahres völlig neu genießen. Beim Betreten dieser Luxus-Liner fallen sofort die bequemen Ledersitze und das sehr großzügige Platzverhältnis am persönlich reservierten Sitzplatz im Oberdeck des Busses auf. Im Unterdeck kommt Restaurant-Atmosphäre auf: Vom frisch gezapften Bier, über den kleinen herzhaften Snack zwischendurch bis hin zum frisch gekochten Mittagessen – die Stewardessen wissen ihre Gäste an Bord kulinarisch zu verwöhnen. Top-Hotels in zentraler Lage, erlesene Routenwahl & Professionalität sind bei Gegg Reisen keine werbewirksamen Slogans, sondern Standard. Besuchen Sie Gegg Reisen auf der Ferienmesse in Wien am Stand A1105 oder fordern Sie den Jahreskatalog „Reiseträume 2018“ an. Lernen Sie mit dem Reisebüro Gegg als verlässlichem Partner fremde Kulturen und faszinierende Menschen kennen.

Reisebüro Gegg GmbH | Schönaich 45a | A-8521 Wettmannstätten | 0 31 85 / 28 0 28
office@gegg-reisen.at | www.gegg-reisen.at | www.facebook.com/geggreisen
Öffnungszeiten: Mo.-Do.: 9-12 und 13-18 Uhr | Fr.: 9-12 und 13-19 Uhr

KURIER INFO
REISE INTERNATIONAL:
Nicole Ryda
05/1727/23722, Fax DW 932 3722
nicole.ryda@kurier.at
REISE ÖSTERREICH:
Christa Strini
05/1727/23760, Fax DW 932 3760
christa.strini@kurier.at
DIE BESTE ROUTE zu Ihrer Anzeige

KURIER Medieninhaber: KURIER Zeitungsverlag und Druckerei Ges.m.b.H., Leopold-Ungar-Platz 1, 1190 Wien Herausgeber und Chefredakteur: Dr. Helmut Brandstätter Redaktion Reise: Ingrid Bahner-Fellner (Ltg.), Herbert Gartner, Maria Gurmman, Caroline Kaltenreiner, Belinda Fiebigler Fotoredaktion: Susanne Schoberberger Layout: Beilagen-Grafik Geschäftsführer: Mag. Thomas Krallinger, Dkfm. Mark Mickasch Verleger: Mediaprint Zeitungs- und Zeitschriftenverlag GesmbH & Co. KG, Muthgasse 2, 1190 Wien Hersteller: Mediaprint Zeitungsdruckerei, 1230 Wien Kontakt: reise@kurier.at