



Die Region der verführerischen Momente

Genießen

Sie die Spezialitäten

I FEEL
SLOVENIA



Brda

die Region der verführerischen Momente

Wo sich bereits Ausblicke Richtung Venedig, Friaul und Venetien eröffnen, enthüllt sich eine ganz andere, zauberhafte Welt der Brda. Eingenistet zwischen Alpen und Adria umgibt Brda eine mythische Kraft mit einer wohltuenden Wirkung auf das Leben seiner Bewohner. Noch mehr, Brda ist einzigartig und eigenwillig, reich, bunt und vielfältig und zu allen Jahreszeiten mit Leben gefüllt.



Die Märchenzeiten sind zwar vorbei, das Märchen von Brda wird aber mehr und mehr wahr. Die Fülle an Farben, Geschmacksrichtungen und Düften gewinnen noch immer die Aufmerksamkeit jedes Reisenden, der Brda besucht. Das Wesentliche bleibt unverändert – einzigartiger Genuss beim Essen, ein betörendes Weinerlebnis und das lebenslustige Empfinden des fröhlichen Beisammenseins.



Softiges

Obst aus Brda

Alles, was hier wächst, hat einen besonders vollen Geschmack.

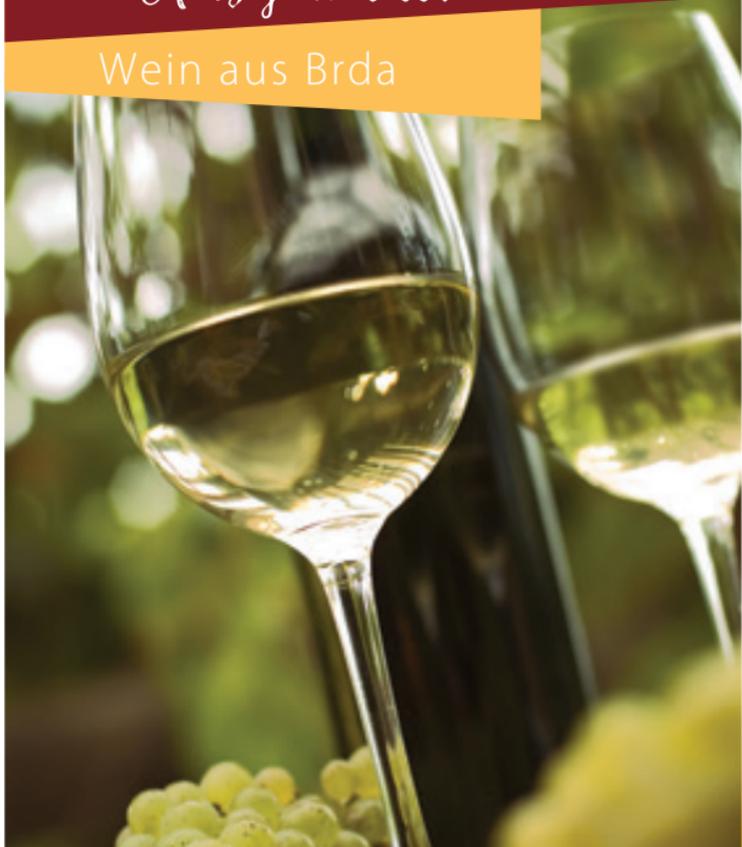
Die Sonne verleiht den Früchten ihre Süße, die Erde und der Bergwind verleihen ihnen ihre Frische.

Das Gebiet Brda ist seit jeher in der ganzen Welt vor allem wegen seiner Kirschen bekannt. Die Kirschen aus Brda schmecken einfach am besten und das Kirschenfest ist neben dem Martinstag eine der Hauptveranstaltungen, die viele Menschen nach Brda bringt. Herzige kleine Früchte auf Stielen, vor allem die frühen, saftigen, roten, knackigen und prallen bezaubern alle Generationen. Was gibt es schöneres als auf einen Baum zu klettern um sich satt zu essen? Oder sich ganz einfach unter die Baumkrone hinlegen und das süße Nichtstun genießen ... Auch andere Obstsorten wie Aprikosen, Pfirsiche, Feigen, Kaki und Kastanie schmecken am besten in Brda, wo man sie bestaunt, pflückt und den Reichtum an Geschmack, Duft und Farbe auch nach Hause mitnimmt.



Ausgewählter

Wein aus Brda



Alles ist so einfach und reich, elementar und prestigeträchtig zugleich.

Das Obst aus Brda ist eine Geschichte für sich. Voller Erlebnisse, Erinnerungen, lebensfrohen Zusammenseins und auch weltweiter Erfahrung. Die Überlieferung der Jahrhunderte trägt Früchte. Die junge Generation von Weinbauern übernimmt das Wissen und die Erfahrungen, gleichzeitig aber ist sie kreativ, wagt Neues und ebnet sich so ihren Weg in die Welt. In Brda werden immer öfter große, vor allem weiße Weine geboren. Die Rebula setzt sich langsam wieder durch. Die Reben, die heute wesentlich weniger beansprucht werden und der naturfreundlich bearbeitete Boden zahlen dankbar die erwiesene Sorge zurück. Und das jedes Jahr aufs Neue, zur Freude der Einheimischen und aller, die gern nach Brda kommen.



Kreative

Einheimische Küche



Die einheimische Küche – sehr mediterran, unglaublich einfallreich und kreativ. Voller attraktiver historischer Einflüsse, durch neue Kombinationen verjüngt und mit einem internationalen Flair.

Das ganze Jahr frische Zutaten, schmackhaftes und saftiges Gemüse, hausgemachte Fleischprodukte (besonders Salami und Prosciutto), duftende weiße Polenta, ein Reichtum an Gewürzen und wilden Sprossen (Hopfen, wilde Spargel, Melde), dazu das phänomenale einheimische Olivenöl, das nach zwei großen Frostperioden in den Jahren 1929 und 1955 wieder zurückkehrt, sind nur einige Höhepunkte der heimischen Küche. Wenn Sie „krodegina“, „markandela“ und diverse Kastaniengerichte, die fast in Vergessenheit geraten sind, kosten, die Fenchelblüte riechen und einen Schluck vom guten heimischen Tresterschnaps oder vom heilenden Schnaps „Methan“ machen werden, werden Sie den Rausch von Brda auch anders spüren. Das Wichtigste tragen natürlich die Menschen mit ihren erfahrenen Händen und einem guten Herzen bei. Alles wird mit einer Liebe vorbereitet, die im gleichen Maße den Familienmitgliedern und den Gästen gewidmet ist.



KOSTEN SIE

die Gerichte

von Brda



1/ Belica



BELICA

Medana 32, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 21 04

fax: +386 (0)5 395 91 09

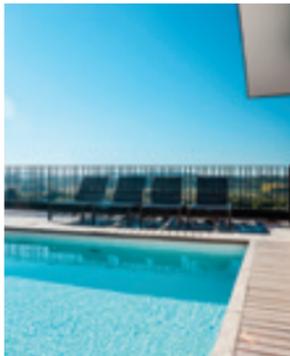
e-mail: info@belica.net

www.belica.net

Wir erwarten Sie im einzigartigen Ambiente des Hofguts von Brda, wo Sie unbeschwert die heimische Kost, Spitzenweine und die bequeme Unterbringung genießen können. Wir sind überzeugt, Sie werden unseren traditionell angehauchten Gaumenfreuden von Brda und den hausgemachten Fleischwaren (Trockenschinken, Salami, Pancetta) nicht widerstehen können. Zur Spitzenkost gehören natürlich auch ausgezeichnete Weine aus unserem Keller und verschiedene selbstgebraute Kräuterschnäpse. Bei uns können Sie richtig ausspannen: es erwarten Sie 8 schön eingerichtete Zimmer und 2 praktisch und bezaubernd eingerichtete Apartments. Als Andenken an Ihren Besuch können Sie sich auch einige hausgemachte Erzeugnisse aus unserem Laden gönnen.



2 Fana Estate



VINEYARDS
CONFERENCE
RETREAT
VILLA

Vipolže 19 b, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 23 00

fax: +386 (0)5 395 95 01

e-mail: info@fana.si

www.fanaestate.si



Auf dem Hofgut Fana glauben wir an Kreativität, deshalb bieten wir eine inspirierende und entspannte Umgebung. Eine gut ausgestattete Konferenzhalle, modern eingerichtete Apartments und ein Weinkeller ermöglichen ein ganzheitliches Erlebnis, ideal für Geschäftstreffen sowie für Privatveranstaltungen. Die ausgezeichnete Lage über dem Weingebiet und eine Designer Villa mit Schwimmbekken ermöglichen gleichzeitig eine Flucht aus dem schnellen Alltagsleben. In dem mächtigen Keller bieten wir Verkostungen von Hausweinen an.



3

Hiša Štekar (Bauernhaus)



Snežatno 26 a, 5211 Kojško

tel: +386 (0)5 304 65 40

Mobiltelefon: +386 (0)41 413 083

fax: +386 (0)5 304 65 41

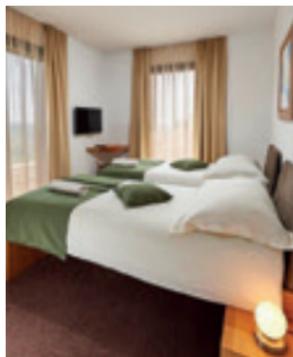
e-mail: hisastekar@siol.net

www.stekar.si

Unser Haus ist das ganze Jahr offen. In unserem Angebot befinden sich traditionelle Gerichte von Brda angehaucht von moderner Kulinarik und unser ökologisch angebauter Wein. Wir servieren Mittagessen, Abendessen und Verkostungen nach Absprache. Herzlich willkommen in unserem Haus zu den kulinarischen Genüssen mit Spitzenweinen und wunderschönen Aussichten auf die Hügel von Brda.



4 Hotel San Martin Šmartno



Šmartno 11, 5211 Kojsko

tel: +386 (0)5 330 56 60

Mobiltelefon: +386 (0)51 335 660

e-mail: info@sanmartin.si

www.sanmartin.si

Das **Hotel San Martin** ist ein neues und elegantes familiengeführtes **Boutique-Hotel** am Rande des Dörfchens **Šmartno in Goriška Brda**. Vom Hotel aus breiten sich wunderschöne Panoramaaussichten aus auf die Umgebung der Weinberge und Täler mit bezaubernden Dörfern auf den Gipfeln. Das Hotel verfügt über dreizehn Doppelzimmer mit der Möglichkeit von Einzelbetten, zwei Familienzimmer, zwei Suiten und ein Appartement. Es gibt auch ein größeres Konferenzzimmer und einen Sitzungsraum für Geschäftstreffen. Im Hotel befindet sich auch eine finnische Bio-Kräutersauna mit der Möglichkeit einer Privatnutzung, ein Salzzimmer und eine Vinothek mit einer breiten Auswahl der Weine aus Umgebung sowie ein ausgezeichnetes Restaurant mit Bar und Terrasse.



Haus Marica



Šmartno 33, 5211 Kojsko

tel: +386 (0)5 304 10 39

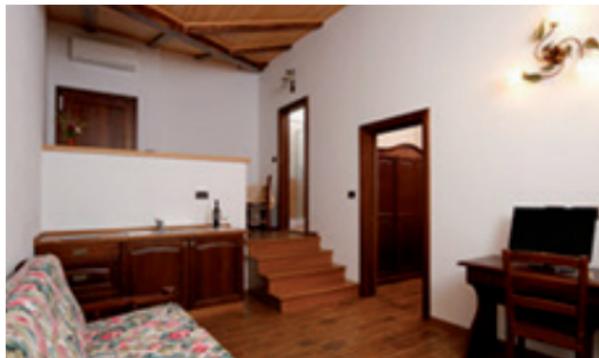
e-mail: info@marica.si

www.marica.si

Das Haus Marica befindet sich innerhalb der majestätischen Mauern des malerischen, mittelalterlichen Dorfes Šmartno. Einst eine militärische Festung, heute ein romantischer Ort, an dem die Zeit stehen geblieben ist. Das rustikal renovierte alte Haus wurde benannt nach der „Nonna“ (Oma) Marica, die die Kinder mit hausgemachten Köstlichkeiten verwöhnt hat. Wir bieten traditionelle Gerichte mit moderner Note und hausgemachten Schinken, gereift auf dem Hofgut Belica. Ihnen stehen sieben geräumige Zimmer mit mediterranem Charakter zu Verfügung. Ebenso organisieren wir Ausflüge in Brda und der näheren Umgebung mit Besichtigungen und Verkostungen.



Gasthaus "Pri Marjotu"



Bizjak Izidor s.p., Gonjače 28 c, 5211 Kojsko

tel: +386 (0)5 304 10 29

Mobiltelefon: +386 (0)51 227 321

fax: +386 (0)5 304 38 09

e-mail: gostisce@primarjotu.si

www.primarjotu.si

Auf einem der höchsten Hügel von Brda, unmittelbar am Aussichtsturm, wo sich die Aussichten von den Alpen bis zur Adria erstrecken, befindet sich das Gasthaus Pri Marjotu mit 130 Sitzen im Gasthaus und einem Sommergarten. Neben der Landesküche von Brda und anderen Gerichten bekommen Sie bei uns auch Fischgerichte. Möglichkeit der Besichtigung eines Mini-Bauernmuseums. Geöffnet: Freitag, Samstag und Sonntag, andere Tage nach Vereinbarung. Neben dem Essen bieten wir unseren Gästen auch fünf helle Luxus-Zimmer, jedes auch mit Küchennische und Badezimmer. Das Gasthaus steht abseits der verkehrsreichen Straßen und bietet Ihnen zahlreiche entspannende Spaziergänge unter den Weinbergen und Obstgärten.

7

Restaurant Grad Dobrovo



Gostinstvo, Dean Ambrožič s.p., Delpinova ulica 18, 5000 Nova Gorica

tel: +386 (0)5 395 95 06

fax: +386 (0)5 395 95 07

e-mail: dean.ambrozic@gmail.com

www.slovenia.info

Das Restaurant im Erdgeschoss des mittelalterlichen Schlosses, mitten in der wunderschönen Landschaft von Brda, ist ein Restaurant mit Vielweckräumen. Deswegen werden darin auch verschiedene Feiern veranstaltet, wie Hochzeiten, Jahresfeiern und Geburtstage. In unserem Angebot ist eine weite Auswahl von Gerichten. Wir machen sowohl kalt-warme Buffets für Banketts als auch Catering.



Restaurant, Hotel und Vinothek Gredič



GREDIČ

Ceglo 9, 5212 Dobrovo

Mobiltelefon: +386 (0)40 477 817

e-mail: info@gredic.si

www.gredic.si

In Ceglo findet man das weithin bekannte Schloss Gredič, wo sich ein Spitzenrestaurant, ein Hotel mit sieben Appartements und die Vinothek mit der größten Auswahl von Weinen in Brda befinden. Das Restaurant Gredič, im wunderschönen Ambiente mit dem Blick auf die Weinberge von Brda gelegen, führt Sie ein in die lokale Landesküche, angehaucht von reicher mediterranen Kulinarik, die Ihnen auf eine moderne und innovative Weise vorgestellt wird. Alle Zutaten stammen aus kontrollierter lokaler Herkunft, und zusammen mit der Weinbegleitung wird der Besuch von Gredič bestimmt ein unvergessliches gastronomisches Erlebnis. Herzlich eingeladen!





Trine d.o.o., Neblo 11, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 398 87 50

fax: +386 (0)5 398 87 78

e-mail: info@venko.si

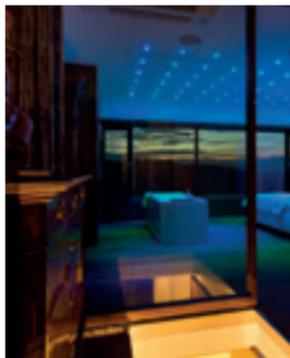
www.venko.si

Der SPIELSTALON VENKO bietet Ihnen Glücksspiele an 192 Spielautomaten und zwei elektronischen Roulettetischen mit je 8 Spielplätzen. Alle Tage in der Woche können Sie das à la carte SPITZENRESTAURANT mit Betonung auf mediterraner Küche genießen.

Die Gerichte werden von bunter Auswahl der Spitzenweine von Brda ergänzt. Das HOTEL bietet 70 Unterkünfte: 26 Doppelzimmer, 4 Doppelzimmer mit Zusatzbett und zwei Apartments. Ebenso haben wir einen modern ausgestatteten KONFERENZSAAL mit 144 m² Fläche, geeignet für Geschäftstreffen und Sitzungen.



10 Villa Eva



Kozana 28, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)41 604 120

+386 (0)31 342 604

e-mail: info@villa-eva.si

www.villa-eva.si



Versteckt in Kozana liegt ein Hofgut mit Obstgärten und Olivenpflanzungen mit lokalen Sorten, die in Brda schon ausgestorben sind. Wir haben die Kirsche "kozanka", die Aprikose "flokler", die Birne "virtulanka" wiederbelebt, sowie auch 300 Ölbäume gepflanzt, darunter auch "črnice" und "belice", die in Brda einst schon heimisch waren. In unserer Pflanzung finden sich noch Kakibäume, Granatäpfel und Mandarinen. In Villa EVA können Sie übernachten und sich in Massagebad, Sauna oder Außenbad verwöhnen. Die kulinarischen Fähigkeiten können Sie in der modernen Innenküche oder in der Sommerküche auf die Probe stellen. Wenn Sie ausspannen möchten, können Sie in der Hausbibliothek Ihr liebstes Buch aussuchen. Den Tag können Sie an einem Glas unseres Weines auf der Terrasse beschließen, wo sich die Aussicht auf die Hügellandschaft von Brda eröffnet.



11

Appartements und Zimmer




Češnjegaj

Vipolže 74, 5212 Dobrovo

mobile: +386 (0)41 830 360, +386 (0)31 400 268

e-mail: info@cesnjegaj.si, zlatka.princic@gmail.com

www.cesnjegaj.si

Die Appartements und Zimmer befinden sich im Herzen von Goriška Brda, umgeben von Kirschenbaum-Pflanzungen, Feigenbäumen und anderen Obstbäumen, die in jeder Jahreszeit Entspannung für Seele und Körper bieten. In der Umgebung können Sie Kultur- und Geschichtssehenswürdigkeiten besichtigen, Fahrrad fahren, wandern, private Weinkeller besuchen und die Weine verkosten und das bunte kulinarische Angebot der Region genießen.

12

Bužinel - Restaurant, Zimmer & Weine



BUŽINEL

Plešivo 37 a, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 50 82

fax: +386 (0)5 395 91 55

e-mail: info@buzinel.si

www.buzinel.si

Die Tradition von Gastgewerbe reicht in das Jahr 1992 zurück, von Weinbau ins 1962. Wir bieten unseren Gästen Meeresgerichte und Wein aus eigenem Anbau an, sowie auch Übernachtungsmöglichkeiten. Alles zusammen mit schöner Aussicht auf die Weinberge.

13

Haus der Weine Oton Reya



Kozana 18 a, 5212 Dobrovo

Mobiltelefon: +386 (0)31 352 200

e-mail: o.reya@siol.net
reyavineyards.com

In Brda ist es einfach schön. Die Sonne, die Rebe und weiter Himmel, der den Blick an Berge und Meer verbindet. Unter den Reben steht ein freundliches Häuschen, wo guter Wein getrunken und die freigebigte Natur genossen wird. Haus der Weine Oton Reya befindet sich im Dorf Kozana auf einer stillen Lage mit schöner Aussicht. Über dem Weinkeller ist ein Appartement für 4 Personen in zwei getrennten Einheiten (Schlafzimmer mit Doppelbett und Podest mit zwei Einzelbetten), mit einer Küche und großer Terrasse. Außer Weinverkostungen bieten wir hausgemachtes Frühstück und Saisongerichte. Ausgezeichneter Ausgangspunkt für Ausflüge in die Berge oder ans Meer, für Fahrrad fahren und Wandern, sowie für das Entdecken des reichen Kulturerbes.

14

Bauernhof Štekar 1672



Janko Štekar, Snežatno 31 a, 5211 Kojško

Mobiltelefon: +386 (0)40 221 413

e-mail: info@kmetijastekar.si
www.kmetijastekar.si

Der ökologische Anbau in unseren Obstgärten und Weinbergen auf luftigen, warmen Lagen ergibt gesundes und schmackhaftes Obst und Wein. Auf dem Bauernhof mit wunderschöner Aussicht erwarten Sie angenehme Zimmer, wo Sie den Körper und die Seele ausspannen können. In der Sommerhitze können Sie im Naturbecken abkühlen, uns im Herbst bei der Weinlese helfen und die Geheimnisse unserer Weine und der Geschmäcker von Brda entdecken.

15

Bauernhof und Unterkunft Breg



Breg pri Golem Brdu 3, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 25 55

e-mail: mirelaperesin@tiscali.it

www.turizembreg.com

Der touristische Bauernhof Breg liegt direkt an der italienischen Grenze über dem Fluss Idrija mit dem Ausblick auf die Weinlandschaft Friaul. Warme und luftige Lage ermöglicht gutes Wachstum der Reben, Ölbäume und Lavendel. Die Erzeugnisse können Sie auf dem Bauernhof bekommen. Wir bieten Landesküche aus Brda und dem Friaul an, immer saisonbedingt. Die Gäste können die Seele und den Körper in gemütlich eingerichteten Zimmern am Rande des Dorfes ausspannen.

16

Tourismus Valentinčič



Uroš Valentinčič s.p., Podsabotin 48 a, 5211 Kojsko

tel: +386 (0)5 304 65 78, +386 (0)41 651 939

fax: +386 (0)5 304 65 79

e-mail: uros.valenticic@siol.net

www.valenticic.si

Auf unserem Hofgut können Sie angenehme und ausgelassene Momente erleben – mit dem Fahrrad können Sie über die Hügel von Brda fahren, entlang der Waldwege schlendern und mit den Freunden an einem Glas des Hausweines plaudern. An diesem Ort sind Schönheit, Eleganz und Ruhe in eine wahre Harmonie verschmolzen, was Ihren Urlaub einzigartig machen wird. Wir bieten Übernachtung mit Frühstück bzw. Anmietung eines Apartments an, sowie Verkostungen von hausgemachten Gaumenfreuden und lokalen Flaschenweinen. Sie können sich Fahrräder ausleihen.

17

Vino@Modana



Medana 16, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 96 00

e-mail: vino@modana.si

www.modana.si

Sie finden uns in Medana auf dem Dorfmarkt bei der Kirche. Neben frischer Fische und Saisongerichten können Sie bei uns den Trockenschinken »na taji«, Flaschenweine der Weinbauern von Brda, französische Champagner und Austern verkosten. Zusatzangebot: Weine zum Mitnehmen.

18

Ošterija Klinec



Medana 20, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 94 09

Mobiltelefon: +386 (0)40 663 322

e-mail: klinec@klinec.si

www.klinec.si

Das Gasthaus Ošterija Klinec aus Medana verbindet traditionelle Gastfreundlichkeit von Brda mit dem Angebot eines modernen Familienrestaurants: ökologisch angebaute Weine aus eigenem Keller, kulinarische Genüsse mit saisonbedingter lokal-angebauter Landesküche und bunte Erlebnisse in Brda, bereichert von Kultur- und Naturerbe.

Bauernhof Pri Bregarju



Podsabotin 18, 5211 Kojsko

Mobiltelefon: +386 (0)40 601 216 (Slo, Ang)

+386 (0)31 866 094 (Slo, Ita)

e-mail: info@pri-bregarju.si

www.pri-bregarju.si

Unser touristischer Bauernhof befindet sich im Dorf Podsabotin, am Anfang von Goriška Brda, der malerischen Landschaft am Westen von Slowenien. Der idyllische Bauernhof erstreckt sich über »Breg«, am Fuß von dem Berg Sabotin, nach welchem das Dorf auch seinen Namen bekam. Neben schöner Aussicht wird Sie auf dem Bauernhof die Gemütlichkeit bezaubern, die Obstgärten, Ölpflanzungen und grüne Weinberge, wo der edle Tropfen angebaut wird ... Kosten Sie unsere hausgemachten Gaumenfreuden und entspannen Sie in der Umarmung der Natur.



20 Apartments und Zimmer Verderber



Hruševlje 4 a, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)41 836 377

e-mail: info@verderber.si

www.verderber.si

In der Umarmung der Weinberge und Obstgärten steht das Haus, das Gastfreundlichkeit und Entspannung mitten in der Natur bietet. Es gibt viele Möglichkeiten für längere Spaziergänge, Wandern oder Fahrrad fahren und im Sommer können Sie in den Naturkolken von Kotlina abkühlen. Genießen Sie das gute Essen in einer der näheren Gasthäuser und im Spielsalon Venko (2 km). Die Weine können Sie im Weinkeller unseren Nachbars Fabricijo verkosten. Wir bieten Ihnen Apartments, Zimmer oder das ganze Haus (für 12 bis 16 Personen) an.

21 Apartments und Zimmer Pulec



**PULEC
ROOMS**
GORIŠKA BRDA

Plešivo 50, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 92 05

Mobiltelefon: +386 (0)40 849 049

+386 (0)41 355 114

e-mail: apartma.pulec@gmail.com

Die Pension Pulec liegt mitten in Goriška Brda, umgeben von einem Garten, Obstgarten und Weinbergen. Die Lage bietet eine hinreißende Aussicht und wunderschöne Terrassen, wo die Gäste ausruhen und die Sonne genießen können. Besonders vorteilhafter Aufenthalt für Familien.

22 Bauernhaus Kabaj Morel



Šlovrenc 4, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 95 60

e-mail: info@kabaj.si

www.kabaj.si

Neben den Weinen aus eigener Produktion mit der Handelsmarke KABAJ, bieten wir Gerichte aus Brda und dem Friaul, angehaucht von eigener Phantasie. In angenehmem Ambiente erwarten Sie 6 Doppelzimmer mit der Aussicht auf die beruhigenden Weinberge. Die Verkostung spezieller Weine können Sie auch im Weinkeller mit interessanter Architektur erleben.

23 Vila Kozana



Kozana 94, 5212 Dobrovo

tel: +386 (0)5 398 87 00

fax: +386 (0)5 304 10 53

e-mail: recepcija@hotel-brda.si

www.hotel-brda.si

Das junge Team in Vila Kozana möchte eine Verbindung zu traditioneller Landesküche von Brda herstellen. Goriška brda begeistern das gesamte Kollektiv, am meisten aber den jungen talentierten Koch Tim, der gern moderne, hausgemachte und ansprechende Gerichte kreiert. Im Restaurant Vila Kozana oder in der Bar von Oskar Reya können Sie Ihren Hunger mit traditionellen Gerichten von Brda oder mit dem a'la carte Angebot stillen und dabei die göttliche Aussicht auf die Alpen bis hin zu den Dolomiten genießen. Sie sind herzlich eingeladen in gute Gesellschaft mit gutem Essen und lokalem Wein!

24 Pizzeria und Bar Belvin



Plešivo 38, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 95 23

e-mail: info@belvinpub.com

www.belvinpub.com,

www.pulec.com

Wir sind seit jeher durch ausgezeichnete Pizzen aus dem Brotfen und andere Gerichten bekannt. An Wochenenden bieten wir Mittagessen mit verschiedenen Speisen. Ihnen stehen auch ein Tennisplatz, ein Beachvolleyplatz und Spielgeräte für Kinder zu Verfügung.

25 Zimmer Cukjati Radovan



Ceglo 13 a, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 21 62

e-mail: vanda.cukjati@gmail.com

Der Bauernhof liegt auf einer schönen und ruhigen Lage in der Nähe der Hauptstraße. Unseren Gästen stehen 4 Zimmer mit 9 Betten zu Verfügung; Sie haben die Möglichkeit, die Küche zu benutzen, einen Balkon und einen Fernseher. Ebenso können Sie bei uns Obst kaufen: Kirschen, Feigen, Birnen, Pflaumen, Kakipflaumen und Trauben.

26 **Appartements ZOI**



ZOI Turizem Zvonka Kabaj Tomšič s.p.
Vipolže 11, 5212 Dobrovo

Mobiltelefon: +386 (0)40 582 121

e-mail: info@zoitur.si

www.zoitur.si

Die Appartements befinden sich im Dorf Vipolže unter dem mittelalterlichen Schloss Vila Vipolže. Wir bieten modern eingerichtete Appartements für 2-5 Personen mit Außenpool in einer ruhigen Umgebung. Ausgezeichneter Ausgangspunkt für den Besuch der Weinkeller von Brda, zum Fahrrad fahren, wandern, Golf.

*Die Schönheit und die Köstlichkeiten von Brda
widerspiegeln den Respekt
vor Vergangenheit, Liebe zur Natur und die
Verantwortung zu ihrem Erbe.*

*Reiches Kultur- und Naturerbe, Spitzen-Önogastronomie,
vielfältige Möglichkeiten von Freizeitaktivitäten und eine der
schönsten Hochzeitsdestinationen bekommen die gastfreundliche
Note durch die echten Bauernhöfe von Brda und die modernen
Hotels, die ihren Komfort sowohl den Gästen mit ausgewähltem
Geschmack, als auch den Abenteuerlustigen bieten.*

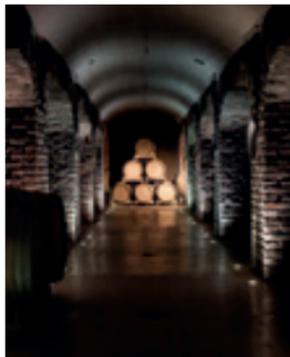


KOSTEN SIE

die Weine

von Brda





BJANA

Biljana 38, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 92 30

Mobiltelefon: +386 (0)41 711 760

fax: +386 (0)5 395 92 31

e-mail: bjana@siol.net

www.bjana.si

BJANA ist eine Schutzmarke der Weine, berühmt vor allem für ihre nach der klassischen Methode gemachten Schaumweine. In unserem Angebot sind vier verschiedene Schaumweinsorten, alle sehr trocken, schön ausgereift und aus den Traubensorten Rebula, Chardonnay und Blauburgunder angebaut. Der Schaumwein Cuvee prestige wird aus Wein gemacht, der in 225-Liter Barrique-Eichenfässern gärte und ausreife. Neben den Weinen bieten wir auf unserem Bauernhof auch zwei Doppelzimmer.



Edi Simčič Wine Estate



Edi Simčič
WINE ESTATE
Goriška Brda • SLOVENIJA



Vipolže 39 a, 5212 Dobrovo v Brdih

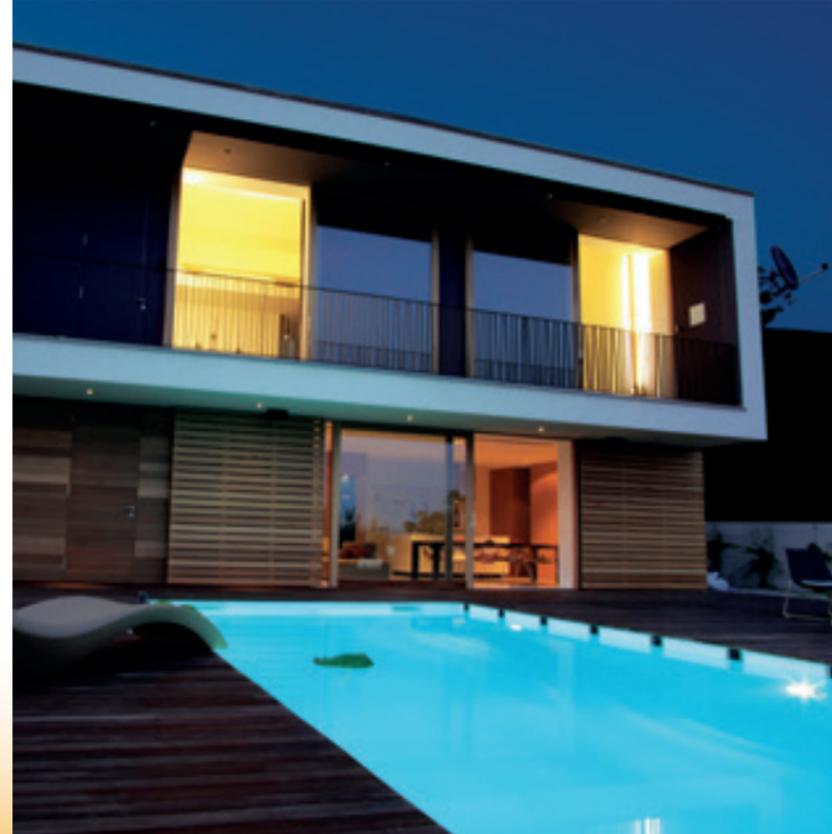
Mobiltelefon: +386 (0)30 602 564

e-mail: info@edisimcic.si

www.edisimcic.si

Die Schutzmarke Edi Simčič mit langjähriger Tradition folgt der Natur, dem Menschen und lässt eine einzigartige, tiefe und frische Linie entstehen.

Buchen Sie ein Termin für die Besichtigung des Weinkellers, für Verkostung und den Einkauf. Krönen Sie Ihren Besuch von Brda mit der Anmietung unserer Villa Alma Vista (www.almavista.si) und gönnen Sie sich eine Erholungspause unter den Weinbergen. Willkommen!



29 / Erzetič, Višnjevnik



ERZETIČ®
— 1725 —

Višnjevnik 25 a, 5212 Dobrovo v Brdih

tel +386 (0)5 395 94 60

Mobiltelefon: +386 (0)51 643 114

e-mail: info@vina-erzetic.com

www.vina-erzetic.com

Die Geschichte der Familie Erzetič aus Višnjevnik ist bereits seit 1725 eng mit der Natur, Weinbau und Weinproduktion verbunden. Die Familie blieb dem Boden von Brda treu, vereinte die traditionellen Arten von Traubenanbau mit modernen Kenntnissen und Technologien und veredelt so ausgezeichnete Sortenweine. Ihre Besonderheit ist das Reifen von Wein in großen Ton-Amphoren, die in den Boden des neugebauten Weinkellers eingelassen sind. Das ganze Verfahren von der Traubenverarbeitung, sorgfältig überwachten Ausreifung bis hin zur Abfüllung der Weine verläuft unter idealen Keller-Bedingungen.





KLET  BRDA
Družinski vinogradi

Zadružna 9, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 33 10 144

fax: +386 (0)5 331 01 09

e-mail: info@klet-brda.si

www.klet-brda.si

Der Weinkeller Klet Brda ist der größte Anbauer und Exporteur slowenischer Weine, der mit seinem besonderen Stil die Weinliebhaber zuhause und in 26 Ländern in der ganzen Welt erobert. Der Keller vereint 400 Weinbauer-Familien von Brda, die seit mehr als halben Jahrhundert die erfolgreiche Geschichte des Weinanbaus in Brda mitgestalten. Wir streben an, die Einzigartigkeit des Terroirs von Goriška brda im Wein hervorzubringen und mit erfolgreicher Vermarktung zur Entwicklung des Gebiets und dem Wohlergehen der Menschen beizutragen. Unser Motto bei der täglichen Arbeit ist der Respekt vor der Natur und ihren Zyklen, denn die Qualität wird im Weinberg geboren.



31 / Weine Ščurek



Plešivo 44, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)51 200 295 (Uroš), +386 (0)51 200 295 (Primož)
+386 (0)40 604 881 (Tomaž)

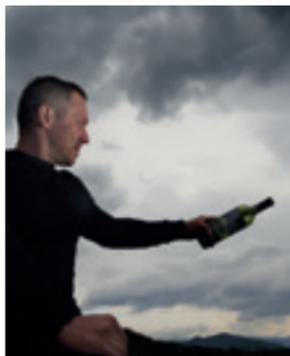
e-mail: stojan.scurek@gmail.com

www.scurek.com

Beim Besuch können Sie unseren Weinkeller und die Weinberge besichtigen, unsere Weine verkosten und sie auch kaufen. Die Besuche sind von Montag bis Samstag zwischen 10 und 18 Uhr möglich. Voranmeldung ist erwünscht.



32 **Weine Sosolič**



Vina Sosolič, Zali Breg 10 a, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 51 31

Mobiltelefon: +386 (0)41 713 366, +386 (0)31 210 582

fax: +386 (0)5 304 51 31

e-mail: vina.sosolic@siol.net

www.vina-sosolic.com

Wir bieten vor allem Naturweine hoher Qualität. Möglich sind Verkostungen in schönem Ambiente mit Bauernofen und Feuerplatz für bis zu 50 Menschen. Der Raum befindet sich im Weinkeller und ist auch für verschiedene Treffen, Konferenzen und Feiern geeignet. Voranmeldung ist nötig.



Vinoteka Brda d.o.o.



 **VINOTEKA
BRDA**

Grajska cesta 10, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 92 10, +386 (0)31 342 369

fax: +386 (0)5 395 92 11

e-mail: info@vinotekabrda.si

www.vinotekabrda.si

Vorstellung von Brda, geführte Verkostungen, Besprechungen zum Thema Wein und Weinbau, Seminare oder nur entspanntes Plaudern bei einem Glas Wein und ausgewählte lokale Fleischwaren und Käse. Einkauf von Weinen und anderen lokalen Gaumenfreuden (Honig, Marmeladen, Schnäpse, Trockenobst) – das alles können Sie an einer einzigen Stelle erleben: unter den Gewölben des Schlosskellers in Dobrovo.



34

Čarga 1767



Č A R G A
S I N C E 1 7 6 7

Pristavo 2, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)41 692 292

fax: +386 (0)5 304 25 00

e-mail: info@carga.si

www.carga.si

AUF DER STELLE, WO DIE SONNE DIE WEINBERGE KÜSST.

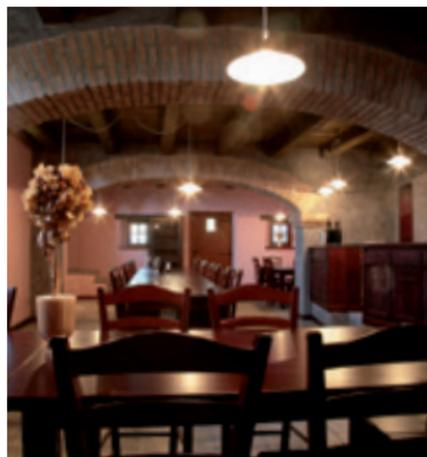
WO DIE ERDE MIT DEM HIMMEL VERSCHMILZT.

WO SICH GENERATIONEN VON WISSEN MIT DER LIEBE VEREINEN.

WO DIE TRADITION VERANTWORTUNG UND DIE ARBEIT FREIHEIT SIND.

35

Dolfo



DOLFO



Marko Skočaj, Ceglo 3 d, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)40 757 677

fax: +386 (0)5 395 91 67

e-mail: vinadolfo@gmail.com

www.dolfo.eu

Nach Voranmeldung sind die Besichtigung des Weingartens, die fachliche Besichtigung des Weinkellers und eine Weinverkostung möglich. Wir servieren auch heimische Trockenfleischspezialitäten, das Eiergericht „Frtalja“ und diverse Käsesorten. Auf besonderen Wunsch bereiten wir auch warme lokale Speisen und ausgewählte Weine vor. Weinkauf ist möglich.

36

Familienbauernhof Jakončič



Kozana 5, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)5 304 12 15

fax: +386 (0)5 304 38 08

e-mail: info@jakoncic.eu

www.jakoncic.eu



37

Bauernhof "Moro"



MORO

Goriška Brda



Vipolže 62, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 50 18

Mobiltelefon: +386 (0)41 754 664

e-mail: boris.j1@siol.net

Bei Voranmeldung bieten wir Verkostung mit Besichtigung von Weinkeller und der Weinberge für bis zu 50 Personen.

38

Bauernhof Princič



Kozana 11, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 12 72

Mobiltelefon: +386 (0)41 721 929

fax: +386 (0)5 304 12 72

e-mail: info@princic.si

www.princic.si

IM WEIN IST AM MEISTEN SONNE.

39

Bauernhof Šibav



Neblo 45, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)31 863 512, +386 (0)41 818 163

fax: +386 (0)5 395 96 35

e-mail: sibav@siol.net

www.vino-sibav.si

Im neuen, der Architektur von Brda treuen Objekt bieten wir Verkostungen ausgezeichneter Weine (bis zu 35 Personen). Der Raum ist auch für Geschäftstreffen geeignet, und zum Übernachten stehen zwei Doppelzimmer mit Möglichkeit von Frühstück zu Verfügung.

40

Kristančič aus Medana



Medana 29, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 95 33

Mobiltelefon: +386 (0)31 333 289

e-mail: vinarstvo.kristancic@siol.net

www.kristancic.com

Der Bauernhof befindet sich mitten in Medana, wo auch die Vinothek KRISTANČIČ steht. Dort können Sie alle Weine aus eigener Produktion kaufen, sowie Olivenöl und Saisonobst. Nach Voranmeldung sind auch Verkostungen und geführte Besichtigungen des Weinkellers möglich. Geöffnet jeden Tag von 8:30-15:30 bzw. nach Absprache.

41

Movia



Ceglo 18, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 95 10

fax: +386 (0)5 395 95 11

e-mail: movia@siol.net

www.movia.si

Am Weinweltmarkt ist Movia heute ein Synonym für Weine, die mit ihrem ausgeprägten Charakter und ihrer außerordentlichen Eleganz begeistern. Sie zeigen ihre Treue zur edelsten Weinbautradition auf, die Grenzen der allgemein anerkannten önologischen Praxis oft überschreitet. Die Movia Weine werden mit dem größten Respekt der Natur gegenüber erzeugt. Unsere bekannteste Weine sind Puro, Lunar, Turno, Gredič, Großer Rote, Großer Weißer, Rebula, Blauer Pinot, Grauer Pinot, Chardonnay ...

42

Simčič - Marjan Simčič



SIMČIČ MARJAN®



Ceglo
SINCE 1860

Ceglo 3 b, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 395 92 00

fax: +386 (0)5 395 92 01

e-mail: info@simcic.si

www.simcic.si

43

Wein- und Obstbau Na Bregu



na bregu
vinarstvo in sadjarstvo
M A R I N I Č

Marinič Tatjana & Žan, Šmartno 77, 5211 Kojško

tel: +386 (0)5 304 10 90

Mobiltelefon: +386 (0)31 321 378

e-mail: nabregu.marinic@gmail.com

www.vinagisela.info

»Na bregu« – am Hang eines der ältesten Dörfer in Brda, bekannt nach seiner Mauer und Kirche des Hl. Martin, Šmartno, ist das Heim der Familie Marinič. Durch das ganze Jahr bieten wir frisches Obst (Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Kakipflaumen, Feigen, Mandarinen, Kiwi), hochwertiges Olivenöl aus eigener Produktion und neben Weiß- und Schwarzwein auch noch unsere bekanntesten Schaumweine Gisela (weiß brut und rose brut). Die landeseigenen und schmackhaften Weine servieren wir beim Kaminofen und Bauernofen oder auf der Terrasse mit wunderschöner Aussicht auf die Landschaft von Brda.

44

Weinkeller Ferdinand, Matjaž Četrlič



ferdinand
BRDA

Kojsko 5 c, 5211 Kojsko

Mobiltelefon: +386 (0)41 621 494, +386 (0)41 510 636

e-mail: info@ferdinand.si

www.ferdinand.si

Unsere bedeutendste Weinsorte ist Rebula. Unsere Gäste können das Weinkeller und die Weinberge besuchen und die Weine auch verkosten – Rebula als frischer Wein, gereift in Eichenfässer (Época), als mazerierten Rebula (Brutus) und den Schaumwein Sinefinis. Die Weinberge liegen auf steilen, höheren Abhängen zwischen 150 und 300 m Übermeereshöhe, was den Anbau harmonischer und landeseigener Weine mit angenehmer Frische ermöglicht. Unsere Weine zeichnen sich durch einzigartige und persönliche Note aus, die aus unserer Liebe zu Natur und Weinanbau hervorgeht.

45

Zanut



Neblo 27, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)31 757 672

e-mail: vino@zanut.si

www.zanut.si

Auf dem Bauernhof Zanut respektieren wir die Natur und Tradition, ergänzen sie mit neuem Wissen und moderner Technologie und erschaffen international anerkannte Weine mit Charakter – Weine mit Seele und Körper. Bei uns können Sie alle Weine aus unserem Angebot kaufen, bei Voranmeldung organisieren wir auch Verkostungen und Besichtigungen des Weinkellers.

ZANUT

46 Blažič



Plešivo 30, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 54 45

Mobiltelefon: +386 (0)31 375 744

e-mail: vina.blazic@siol.net

www.vina-blazic.si

47 Bauernhof Kumar-Primar



Šmartno 1 a, 5211 Kojsko

tel: +386 (0)5 304 11 72

Mobiltelefon: +386 (0)40 746 288

e-mail: info@primar-vino.com

www.primar-vino.com

Auf unserem Bauernhof bieten wir ausgezeichneten Wein an, sowie auch Olivenöl, Obst, Schnaps, Marmelade und ähnliche hausgemachte Produkte. Wir können eine Weinverkostung und Besichtigung des Bauernhofs vorbereiten; Voranmeldung ist erwünscht. Sie können das mittelalterliche Dorf Šmartno in der unmittelbarer Nähe besuchen, sowie auch den Aussichtsturm in Gonjače.

48 Bauernhof Radikon



Kozana 128, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 13 00

Mobiltelefon: +386 (0)40 295 292

fax: +386 (0)5 304 38 33

e-mail: domacija.radikon@siol.net

www.radikon.si

Wir wollen die Tradition erhalten und fortsetzen, uns mit Respekt vor unseren Wurzeln weiterentwickeln. Sie sind herzlich eingeladen zum Hofgut Domačija Radikon, wo wir ständig versuchen, Ihnen die Leidenschaft für unsere Arbeit weiterzugeben – durch unsere Weine.

49 Emeran Reya



**Edvard Reya, Kozana 2,
5212 Dobrovo v Brdih**

Mobiltelefon: +386 (0)41 403 629

fax: +386 (0)5 304 36 76

e-mail: reya@siol.net

Auf dem Bauernhof auf dem Gipfel eines Hügels mit wunderschöner Aussicht können Sie hochwertige Flaschenweine und hausgemachte Fleischwaren verkosten. Wir bewirtschaften zehn Hektar mit Weinbergen auf der nordwestlichen Seite, unter denen insbesondere Cabernet Franc hervorsteht.

50 Bauernhof Benedetič



Vipolže 65, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)41 821 638

+386 (0)31 254 982

e-mail: info@benedetic.si

www.benedetic.si

Der Bauernhof liegt am Rand von Brda, unmittelbar angrenzend das italienische Weinbaugebiet Collio, wo die Hügel von Brda schon langsam in eine Ebene übergehen. Das Weinbau-Wissen wird schon seit 1923 von Generation zu Generation weiter gegeben. Damals haben Valentin Keber und sein Schwiegersohn Andrej Benedetic 2 ha Weinberge, Brgalotišče genannt, vom Grafen Teuffenbach gekauft. Die nächsten Generationen haben die Weinberge sorgfältig bewirtschaftet und die Flächen vergrößert, und heutzutage erstrecken sich die Weinberge schon über zehn Hektar.

51 Bauernhof Dobuje



Snežeče 16, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)41 773 721

tel: +386 (0)5 395 92 20

e-mail: info@dobuje.com

www.dobuje.com

Auf unserem Bauernhof bieten wir die Verkostung unserer Naturweine mit Möglichkeit von Besichtigung von Weinbergen und Weinkeller.

52 Mavrič - Anton und Jožko



Šlovrenc 9, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 52 07

fax: +386 (0)5 395 95 17

e-mail: jozkomavric@siol.net

Den Familienbauernhof Mavrič können Sie in Šlovrenc besuchen, gegenüber der Kirche des Hl. Lorenz. Auf den nahe gelegenen 15 Hektar von sonnenseitigen Weinbergen bauen wir jedes Jahr süße weiße und schwarze Trauben an, die zum den edlen Tropfen gekeltert werden. Verkostungen sind nach Voranmeldung möglich. Die beste Zeit für den Besuch ist der Frühling, wenn die Kirschen reifen, und dann wieder im Sommer, wenn die Pfirsiche am süßesten sind. Im Herbst ist der Wein jung, und die Kastanien werden geröstet. Im Winter wird der Wein volljährig. Herzlich eingeladen zu Familie Mavrič bei der Kirche – auf das Hofgut mit dem Blick auf den Weinkeller.

53 Nando



NANDO



G O R I Š K A B R D A

**Andrej Kristančič, Plešivo 20,
5212 Dobrovo v Brdih**

Mobiltelefon: +386 (0)40 799 471

e-mail: andrej.kristancic@volja.net

Der Bauernhof umfasst 7 Hektar mit Weinbergen, wo 70 % weiße und 30 % rote Traubensorten wachsen. Am intensivsten widmen wir uns den natürlichen Verfahren von Weinanbau, sowohl im Weinberg als auch im Keller.

54 Bauernhof Zarova, Familie Peršolja



Gonjače 1 v, 5211 Kojsko

tel: +386 (0)5 304 37 00

Mobiltelefon: +386 (0)41 631 242

e-mail: posestvo.zarova@gmail.com

Wir bieten hochwertigen Flaschenwein und Schoppenwein sowie Saisonobst (Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Pflaumen, Feigen, Kakipflaumen und Kiwi). Herzliche Einladung an alle, die unseren Bauernhof im Herzen von Goriška Brda kennenlernen und dort Originalprodukte verkosten möchten!

55 Prinčič Jožef & Damjan



**Kozana 118 a,
5212 Dobrovo v Brdih**
tel: +386 (0)5 304 36 46
e-mail: princic.damjan@gmail.com

Unsere Haupttätigkeit ist der Anbau von Weinreben, die sich auf 5 ha von Weinbergen erstrecken. Ausgezeichnete Boden- und Klimabedingungen sowie geschickte Hände ergeben auf eine naturfreundliche Weise ausgezeichneten Wein.

56 Emeran Reia



Neblo 32, 5212 Dobrovo v Brdih
Mobiltelefon: +386 (0)31 632 230
e-mail: vino@reia.si
www.reia.si

Altes Hofgut mit biodynamischen Wein- und Obstanbau. Frisches und trockenes landeseigenes Obst – Kirschen, Aprikosen, Feigen, Pitaluka-Birnen, Kakipflaumen, ... Anbau von landeseigenen Sorten nach traditioneller Art der Kellerei – Malvasierwein, Rebula, Jakot, sowie auch Chardonnay, Sauvignon, Merlot und Cabernet. Herzlich willkommen zum Besuch und Einkauf, sowie auch Verkostungen nach Absprache.

57 Ronk



RONK

Vipolže 94, 5212 Dobrovo v Brdih
Mobiltelefon: +386 (0)41 846 470,
+386 (0)40 554 451
e-mail: info@vinaronk.si
www.vinaronk.si

Auf dem Bauernhof mit wunderschöner Aussicht bieten wir Verkostungen von Spitzenwein von Brda am hausgemachten Aufschnitt. Voranmeldung ist erwünscht.

58 Weingut Pulec



Plešivo 38, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)41 775 958

e-mail: info@pulec.com

www.pulec.com

Der Bauernhof Pulec befindet sich im Dorf Plešivo, in der Nähe von Medana. Die Lage der Weinberge, ausgezeichnete Erde, die Wetterbedingungen und langjährige Erfahrungen sind der Schlüssel für den Anbau ausgezeichneter Spitzenweine.

59 Weingut Šibav

... ausgewählter Geschmack auch für die größten Weinliebhaber ...



Dušica Šibav, BSc in Eng.

Fojana 15, 5212 Dobrovo v Brdih

tel: +386 (0)5 304 50 62

Mobiltelefon: +386 (0)41 588 579

fax: +386 (0)5 304 50 62

e-mail: dusica@sibauvino.si

www.sibauvino.si

60 Weingut Zalatel



Hruševlje 6

5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)31 629 328

e-mail: valter.zalatel@zalatel.si

www.zalatel.si

Im Weinkeller Zalatel versuchen wir, bei den weißen Weinen ihren Sortencharakter und die Frische zu erhalten und bei den roten Weinen die Eleganz mit dem Reifen in Eichenfässern zu steigern. Die Weinauswahl beruht auf Sorten, die charakteristisch für das Weingebiet Brda sind: Rebula, Grauburgunder, Chardonnay, Sauvignonne, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Malvasier und Sauvignon unter den Weißweinen und Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc unter den Rotweinen.

KOSTEN SIE

das Obst

von Brda



61

Bauernhof Jericijo



Čebelarstvo
in
Oljkarstvo

**Marjan Jericijo, Podsabotin 17 a
5211 Kojsko**

Mobiltelefon: +386 (0)40 881 458
e-mail: marjan.jericijo@gmail.com

Wir bieten Akazien-, Blüten-, Linden-, Kastanien-, Wald- und Tannenhonig, Honig mit Rote Betsaft, Propolis, Blütenpollen, Met, Honiglikör und Bienenwachskerzen, sowie auch Olivenöl.

62

Obst- und Kräuterhaus Kikrca



Sadno
Zeliščna Hiša
**KIK
RCA**
100% ročno
predelane
dobrote

**Drnovk 1 h, 5212 Dobrovo,
Šmartno 1c, 5211 Kojsko**

Mobiltelefon: +386 (0)41 951 736
e-mail: kikrca@gmail.com
www.kikrca.si

Wir stellen 100% natürliche und handgefertigte Produkte aus Obst und Kräutern her. Das Obst, das noch gestern auf dem Baum gewachsen ist, ist heute schon im Gläschen. Es wird nur eine kurze Zeit gekocht, damit so viele Vitamine wie möglich, der Geschmack, die Aromata und die Farben erhalten bleiben. Im mittelalterlichen Dörfchen Šmartno, nur ein paar Schritte von dem Dorfzentrum entfernt, bieten wir geführte Verkostungen von unseren Spitzenprodukten.

63 Haus Marinič



Hiša  Marinič

Biljana 5 a, 5212 Dobrovo v Brdih

Mobiltelefon: +386 (0)41 622 752

e-mail: bogdan.marinic@gmail.com

Wir bieten frische Kirschen, Aprikosen, Feigen und Kakipflaumen an, sowie verschiedene Schnäpse und Liköre, Marmelade und Honig. Die biologische Vollwertigkeit und der Spitzengeschmack werden durch optimale Lagen, Handbearbeitung und der Ernte von voll gereiftem Obst erreicht. Wir imkern und bewirtschaften unsere Felder naturidentisch.

64 Bauernhof Drnovšček "Kovačevi"



Vedrijan 2 a, 5211 Kojsko

Mobiltelefon: +386 (0)41 513 773

+386 (0)31 573 070

e-mail: drnovscek.kmetija@gmail.com

www.drnovscek.si

Unser Bauernhof ist ein Familienbetrieb, der bereits seit Generationen Obst, Wein und Olivenöl anbaut. Unser Angebot umfasst frisches Saisonobst wie Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Feigen, Pflaumen, Kakipflaumen und Kiwi. Ganzjährig gibt es natives Olivenöl extra aus ökologischem Anbau und hausgemachte Marmelade. Bei Voranmeldung organisieren wir geführte Verkostungen von Olivenöl für Gruppen bis zu 50 Personen, auch in italienischer und englischer Sprache.

65 Bauernhof Jelina



KMETIJA

Jelina

G O R I Š K A B R D A

SADJARSTVO IN VINOGRADNIŠTVO

Hum 16, 5211 Kojsko

tel: +386 (0)5 304 63 30

Mobiltelefon: +386 (0)41 479 192, +386 (0)41 248 111

e-mail: kmetijajelina@gmail.com

www.kmetijajelina.com

Auf unserem Bauernhof bewirtschaften wir das Land nach 145-jähriger Tradition und verkaufen im Frühling integriert angebaute Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Birnen und Feigen und im Herbst die herbstlichen Erdbeeren, Birnen, Feigen, Pflaumen und Trauben. Das Obst, das seine Süße und Aroma aus dem Boden und von der Sonne bekommt, ist hochwertig, optimal ausgereift und frisch. Mehr über den Bauernhof und die Öffnungszeiten auf: www.kmetijajelina.com

LERNEN SIE

das Handwerk
von Brda kennen



66

Galerie der Unikatkeramik Skubin



**Breg 6, Golo Brdo,
5212 Dobrovo v Brdih**
tel: +386 (0)5 304 26 22
Mobiltelefon: +386 (0)40 849 142
e-mail: isbreg6@gmail.com
www.ivanskubin.si

*Dort, wo die idyllische
Landschaft von Brda
die stille Schönheit
der Kunstwerke begegnet,
entstehend unter den Händen
des Künstlers aus materia prima.*

67

Galerie der Keramik Gea Tanja Rusjan



Das Haus von Brda/Gotisches Haus in Šmartno
Mobiltelefon: SLO +386 (0)40 455 822,
IT +39 349 295 4425
e-mail: gearusjan@gmail.com
gearusjan.wix.com/gallery

Im Erdgeschoss des ältesten Hauses in Šmartno stehen keramische Unikatprodukte der akademischen Bildhauerin GeeTanja Rusjan zur Besichtigung. Die ethnologische Ausstellung im Obergeschoss zeugt von der Entwicklung des Hauses von Brda, und Sie erfahren etwas über das Leben der Menschen von Brda in dem Kurzfilm von Metod und Milka Badjura "Brda" aus dem Jahre 1960.

GEÖFFNET samstags, sonntags und an Feiertagen: 11:00-18:00, von 1.12. bis 31.3 samstags, sonntags und an Feiertagen: 14:00-17:00. Freier Eintritt. Die Besichtigung möglich auch bei Voranmeldung.

68

Natur-Kosmetik Nona Luisa



Šmartno 20, 5211 Kojsko
Mobiltelefon: +386 (0)40 331 110
e-mail: info@nonaluisa.com
www.nonaluisa.com

Herstellung und Verkauf von kosmetischen Produkten aus Olivenöl sowie von Likör aus Wein. Handanfertigung mit dem Hausgewerbe-Zertifikat, Likörverkostung, ebenso organisieren wir Workshops zu der Herstellung von Naturkosmetik.

Geöffnet: jeden Tag von 10h bis 18h
Jan-Mär geöffnet von Freitag bis Sonntag zwischen 11-17

Landeseigene

Produkte von Brda



Die Kirschen

von Brda



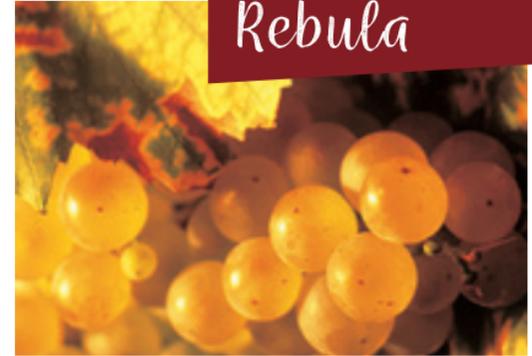
Alte Sorten, wie schwarze und weiße cepika, drugmberna, napoleonka, čufarca, tercinka, čempevka, vedrjanka und andere haben die Menschen von Brda einst in den Körben getragen oder mit den Wagen gefahren, um sie weit umher zu verkaufen. Aus Ihnen wurden auch zahlreiche schmackhafte Gerichte zubereitet. Das Obst von Brda war schon im kaiserlichen Wien geschätzt, auch die Elite im fernen Sankt Petersburg, Prag und in anderen europäischen Hauptstädten hat davon genascht. Damals hat ein spezieller Postservice für frische Sendungen gesorgt, und für die Menschen von Brda war das ihr erster Verdienst nach einem langen Winter.

Feigen



In Brda waren die reifen Früchte des Feigenbaums schon immer geschätzt, sowohl die Frühlingsorten, die frisch gegessen und verkauft wurden (medniča, belica, bonka, madona und andere), als auch die herbstliche vendimska, die vor allem für den Verkauf im Winter getrocknet wurden. Die Kinder haben meistens nur den „rapulj“ bekommen, den Überrest am Stiel, den man bei den Trockenfeigen abgeschnitten hat. Heute sind sich die Menschen immer mehr der guten Eigenschaften von Feigen bewusst und das Interesse steigt wieder.

Rebula



Die landeseigene alte Sorte aus Brda erhält in den Weingärten und Weinkellern wieder ihren alten Platz zurück. Heutzutage ist Rebula ein Wein, der wieder bewundert und geschätzt wird. Über den Ursprung dieser Sorte werden interessante Geschichten erzählt. Schriftlich wurde sie zum ersten Mal im Jahren 1336 in Višnjevik erwähnt; ihr wurde dort die alljährliche Feier (erster Samstag nach dem 1. Mai) gewidmet. Erfahrene Kenner sagen voraus, dass die Zeit von Rebula erst noch kommt.

Madrzalca



So nennt man in Brda das Mutterkraut (Tanacetum parthenium), eine Duftstoffpflanze mit bitterem Geschmack, die in Brda noch immer als Gewürz für fritalja, Eieromlette mit frischen Kräutern, benutzt wird. Man verwendet ausschließlich frische Blätter, die man zusammen mit anderen Kräutern (Fenchel, junge Schafgarbe, Melisse, Schnittlauch ...) feinschneidet und mit Rühreiern kurz in der Pfanne röstet. Die Pflanze ist nach ihrer entzündungshemmenden Wirkung bekannt, sie lindert Migräne, menstruale Krämpfe und regt die Verdauung an.

Honig



Die Imker haben in Brda viel Arbeit, denn ihre Bienen sammeln den Nektar im Frühling erst von der Robinie (Umgangssprachlich „akacija“, in Brda auch „rakac“ genannt), dann von Obstbäumen und Blumenwiesen, später auch von Linden und Kastanien. Einige von ihnen haben für ihre hochwertigen Erzeugnisse und Produkte bereits mehrere Preise bekommen. In Brda kann man auch ausgezeichneten Blütenhonig, Gelée royale, Propolis, Honigwaben, Bienenwachs und Produkte aus Bienenwachs kaufen.

Olivenöl



Der Ölbaum kehrt in den letzten Jahren schnell zurück nach Brda. Die Ölbauern von Brda sorgen für das gesunde Wachstum von mehr als 20.000 Ölbäumen, die wegen ihrer Grenzlage Spitzenöl geben. Auch zwei alte Sorten von Brda kehren zurück, die drobnica und črnica, die zwar geringere Erträge haben, deren Öl aber sehr wohlschmeckend ist. Einst sind Ölbäume in der Umgebung von Šmartno, Višnjevik, Gradno und Slavča gewachsen, heute sind sie fast überall in Brda zu finden. Das Olivenöl kann bei den Bauern gekauft werden, einige füllen es schon unter dem Warenzeichen „uelije“ ab, ein Erzeugnis der Ölbauern aus Brda von beiden Seiten der Grenze.

Weißer

Polenta



In Brda hat man meistens weiße Polenta vorbereitet, denn diese war geschätzter als die gelbe. Weißes Mehl, gemahlen aus der weißen Maissorte, wurde ins kochende, gesalzene Wasser geschüttet und mindestens eine halbe Stunde im Kupferkessel gekocht. Die wohlhabenderen Menschen hatten sogar eine Maschine für Polenta, damit das Rühren erleichtert wurde. Die gekochte Polenta wurde gewöhnlich auf ein Holzbrett geschüttet, mit einem Zwirn geschnitten und als Hauptspeise mit verschiedenen Soßen serviert.

Frtalja



Typisches Gericht von Brda, eine Art frittierte Omelette aus Rühreiern, dem man in Brda eine Mischung von frischen Kräutern beimengt: Melisse, Schnittlauch, junge Fenchelblätter, Mutterkraut und Muskatellersalbei. Einige „verlängern“ die Frtalja mit etwas Mehl und Milch.

Trockenschinken



Frisher Trockenschinken, richtig gereift und saftig, ist neben einer guten hausgemachten Salami eine der beliebtesten Vorspeisen in Brda und eine Zutat für das toč, das schon seit Jahrhunderten zur Polenta gereicht wird. Zum Schinken reicht man in Brda immer ein Glas von gutem Wein, insbesondere passt dazu Weißwein.



Wussten Sie ...



... dass man einst, als man noch offene Feuer benutzt hat, aus dem Brennen wahrsagte: wenn das Feuer gerauscht, geblasen oder gesungen hat, würde ein Fremder zu Besuch kommen; wenn die Flammen wild verwirbelt würden, könnte man einen Streit im Haus erwarten; wenn die Flamme hoch gebrannt hat, war es eine gute Wettervorhersage.

... dass man in Brda zwischen den beiden Kriegen, in den Jahren von Not und Hunger, auch Vögel gejagt und gegessen hat. Sie sollten am besten mit Polenta schmecken.

... dass die Menschen von Brda auch zahlreiche Bauern aus Bizeljsko unterrichtet haben, wie man "prunele" anfertigt. Die Unternehmungslustigsten haben 30–35 Frauen mitgenommen, die die Pflaumen schälten und dann die einheimischen Frauen in dieser Tätigkeit unterrichtet haben. Zahišar aus Šmartno hat eine Gruppe von Frauen (in Brda luparka oder žaudarca genannt) zu Fuß nach Škofja Loka geführt, weiter sind sie dann mit dem Zug gefahren.

... dass die Schnapsbrennerei unter österreichischer Regierung streng überwacht und unter italienischer sogar ganz verboten war. In Brda hat man sich darauf eingestellt und den Schnaps heimlich gebrannt. Man hat sogar Venezianer angeheuert, damit im Fall einer Kontrolle die Männer zu Hause waren.

... dass die Hausfrau einst am Vorabend von Hl. Martin „martinc“ vorbereitet hat. In einen größeren Apfel hat sie Zweige von Wacholder, Lorbeer, Beifuß, Lavendel und Rosmarin gesteckt. Wenn der Apfel getrocknet ist, bedeutete das eine gute Weinlese im nächsten Jahr, wenn er verfault ist, war es ein schlechtes Zeichen.

... dass man im Winter oft Lindenblütentee gekocht hat, den man mit Weißwein abgeschmeckt hat. Wenn ihn auch Kinder bekommen sollten, haben die Hausfrauen unter dem Topf Feuer gemacht, damit der Alkohol verdunstete.

Genießen

Sie die Spezialitäten der Brda

Was die Natur nicht gibt, tragen die Bewohner der Goriška Brda mit ihrer herzlichen Offenheit, Gastfreundschaft und Lebenslust bei. In den Produkten fleißiger Hände spiegeln sich ihre Liebe und Seele.

Wein aus Brda

Zahlreiche Spitzenweine sind neben den Kirschen ein weiteres Erkennungsmerkmal von Brda. Es ist kein Zufall, dass die hiesigen Weine - gemeinsam mit den italienischen - große Anerkennung gefunden haben und heute weltweit in den besten Restaurants angeboten werden. Die Weinlese ist in Brda ein großes Fest, das jedes Jahr Leser von überall herlockt.



Obst aus Brda

Das Obst aus Brda ist weltweit für seinen einmaligen Geschmack bekannt, berühmt waren einst vor allem die Prünellen (mit der Hand geschälte und sonnengetrocknete kernlose Pflaumen). Ausgewählte saftige Früchte, vor allem Kirschen, werden von den Einheimischen auch heute noch in ganz Slowenien verkauft, vor Ort können sie am Straßenrand oder bei den Bauern gekauft werden.

Kulinarik in Brda

In Brda sagt man, dass der Wein nicht gerne alleine ist, er ist immer ein Begleiter der heimischen Kochkunst. Duftende, schmackhafte, unvergessliche Speisen beeinflusst von der mediterranen und friulanischen Küche und den nahen Bergen, mit einem Hauch Vergangenheit und dem Geschmack der Gegenwart.



ČEDAD CIVIDALE

LIG KANAL

BOVEC KR. GORA



MANZAN MANZANO

VIDEM UDINE

ITALIA

KRMIN CORMONS

NOVA GORICA

GORICA GORIZIA

LJUBLJANA

IBANA ALBANA

PRAPOTNO PREPOTTO

DOLENJE DOLEGNA DEL COLLIO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

KRMIN CORMONS

SUBIDA

BLANKIŽ BLANCHIS

MOŠ MOSSA

KOPRIVNO CAPRIVA DEL FRIULI

GRADIŠKUTA GRADISCUITA

Kalvarija Monte Calvario 240 m

LOČNIK LUCINICO

PODGORA PIEDIMONTE DEL CALVARIO

ROŽNA DOLINA CASA ROSSA

VRTOJBA ST. ANDREA

PEVMA PIUMA

OSLAVJE OSLAVIA

SOLKAN

ŠTEVERJAN SAN FLORIANO DEL COLLIO

DOLNJE CEROVO

GORNJE CEROVO

KOZANA

BILJANA

DOBROVO

NEBLO

JENKOVO VENCO

MANZAN MANZANO

RUTARJI RUTTARS

BRAČAN BRAZZANO

Krminka Gora Monte Quarin 274 m

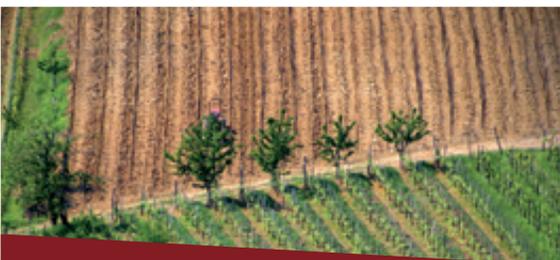
KRMIN CORMONS

DIALEKTWÖRTER...

tôč (Soße)
tônt (Teller)
gláž (Glas)
búč, štrtín, batón (verschiedene Faßarten)
brájda (Weingarten)
kúhnja (Gemüsesuppe)
frtálja (typische Eierspeise)
rmulíni (Aprikosen)
prunéle (auf spezielle Art verarbeitete Pflaumen)
dzêj, cájna (Korb, Handkorb)
čaštêla (Ein Korb, das auf dem Kopf getragen wird)



... die Sie kennen sollten

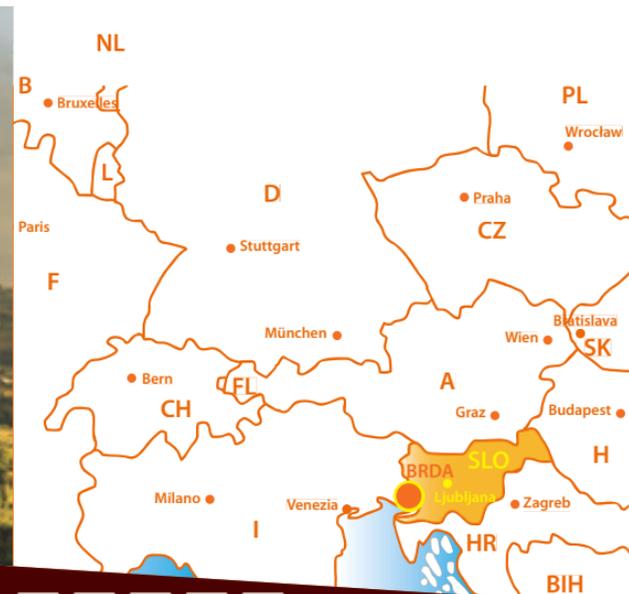


LEGENDE

- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Touristischer Bauernhof |  Speisenangebot nach vorheriger Terminvereinbarung |  Fahrradverleih |  Camper-Stopp |
|  Bauernhofbesichtigung nach vorheriger Terminvereinbarung |  Imbiß |  Tennis |  Beachvolley |
|  Obst- und Gemüseverkauf |  Kellerbesuch |  Kinderspielplatz |  Wellness, Sauna |
|  Weinverkauf |  Kellerbesuch nach vorheriger Terminvereinbarung |  Haustierzoo |  Kongreßsaal |
|  Verkauf vom hausgebrannten Schnaps |  Unterkünfte |  Haustiere erlaubt |  Kongreßsaal mieten |
|  Verkostung |  Öko-Bauernhof |  Kostenloses wlan |  Schwimmbecken |
|  Verkostung nach vorheriger Terminvereinbarung |  Verkauf von Lederprodukten |  Veranstaltung von Ausflügen und Besichtigungen |  Wandern |
|  Speisenangebot |  Verkauf von Honigprodukten |  Glücksspiele |  Natursehenswürdigkeit |
|  Hotel |  Verkauf von Ölbaumprodukten |  Kunsthandwerk |  Aussichtspunkt |
| |  Olivenölprobe nach voriger Bestellung |  Kunstgalerie |  Kirche, Kapelle |
| |  Käseverkostung und -verkauf |  Galerie der Unikateramik |  Burg |
| |  Catering |  Zugang für Behinderte |  Information |
| |  Verkauf von Kräutertee-Mischungen |  Herstellung von Naturkosmetik |  Workshops für Gruppen |

I FEEL
SLOVENIA

www.brda.si



Touristeninformationsburo

Grajska cesta 10, 5212 Dobrovo

T: +386 (0)5 395 95 95

e-mail: tic@brda.si

Herausgeber: ZTKMŠ Brda

Text: Katja Kogej

Produktion: Markacija d.o.o.

Fotos: Arhiv ZTKMŠ Brda, Damijan Simčič ZOSO photography