

# 87 Weine in vier Tagen: Genussreise ins grüne Slowenien

Von Winzer zu Winzer im südlichen Nachbarland: Entlang der Nebenstraßen werden Weinfreunde mit überraschend guten Tropfen und regionalen Schmankerln verwöhnt. Immer mehr slowenische Weinbauern bieten auch Gästezimmer an.

VON ULRIKE JANTSCHNER

Wo die Mur zur Mura wird und Gasthäuser Gostilna genannt werden, beginnt eine Tour, die alle Sinne belebt. Slowenien, der grüne Nachbar mit einem Waldanteil von 50 Prozent, öffnet sich für den Wein- und Kulinarik-Liebhaber. Auf Nebenstraßen führt der Besucher durch drei Weinbauregionen: Podravje (Drauregion), Posavje (Savegebiet) und Primorje (Adria-Küstenregion). In einer Woche ist das loch zu schaffen: Von der Mur, über die Dra, Save und Gurk bis zur Adria. Zwischen Ost und West liegen nur 280 Kilometer.

**Bizarres Kunstwerk** Bei Gornja Radgona und Murska Sobota beginnt das Weinbaugebiet Podravje. Weingärten in der Stajerska (Untersteiermark) sind mitunter wie ein bizarres Kunstwerk angelegt. Herr Raih (Reich) betreibt in Murska Sobota sein Restaurant, wo man erste Bekanntschaft mit Weinen slowenischer Privatwinzerschließt und mit regionalen Schmankerln überhäuft wird.

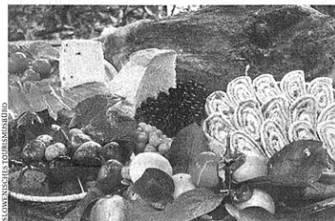
Die Gammelpegogatschn? Ein schweres Gedicht. Das mehlt Sehr'g'schmackig. Dazu Bogratsch, ein Wein-Gulasch. Wer Gibanica, den Mohr-Topfen-Apfelstrudel, nicht kostet, verpasst etwas.

50:50 teilt sich das Weinproduktionsland in Rot und Weiß. Slowenen bevorzugen halbtrockene Weißweine, produzieren vielfältige Roten und Spätauslesen. Viele Sorten sind in Barrique ausgebaut. Das steht zwar so ganz gegen die säurebetonte fruchtige steirische Weißwein-Note. Aber Steiermark ist eben nicht Stajerska.

Daniilo Steyer, aufstrebender Winzer aus Apače, macht

ein Wortspiel daraus. „Mein Sohn heißt Mark.“ Ein Steyer Mark Cuvée 2001 (Gewürztraminer, Pinot Gris, Chardonnay) ist mehr als nur Marketing-Gag. Danilo spezialisiert sich auf (Gewürz)Traminer.

Die Weinstraßen zwischen Jeruzalem und Ormož im Norden wachsen in der k.k. Zeit berühmt. Ein wunderbarer Fleck Erde, wo Pappeln statt Zypressen die Landschaft prägen. Stanko Ćurin war der erste Winzer, der Eisweine produzierte, sich auf Auslesen spezialisierte. 2005 wurde er zum Winzer des Jahres gewählt. Erich Krutzler, Schwiegersohn des berühmten Franz Xaver Pichler aus der Wachau,



**Regionale Schmankerl** kommen überall auf den Tisch

führt für das Stift Admont das Weingut Dvori Pax. Auch er bevorzugt den Ausbau von Weißweinen in Barrique-Fässern. „Ich möchte Balkanwein erzeugen, mit Einfluss des Meeresklimas. Wenig Säure, spät gelesen, viel Alkoholgehalt.“

Kulinarik und Gastfreundschaft werden in Slowenien groß geschrieben. Das erfährt man auch im Weinbaugbiet Posavje im Osten. Das Städtchen Metlika in der Region Bela Krajina ist zentraler Punkt dieses idyllischen Landstrichs.

Otmars Stürm senior und junior beeindruckten hier mit Qualität in Buschenschank-

Ambiente. Bei Verkostungen im Keller wird zu jedem edlen Tropfen ein spezieller Happen serviert, der die Note der Weinsorte am Gaumen ideal verstärkt. Zum Chardonnay 2003 passt Schweinefilet mit Feigen-Kaffeesauce hervorragend. Stürms Topweine: Gelber Muskateller und diverse Prädikatsweine.

Auf Schaumweine hat sich Miha Istenič in Bizeljso spezialisiert. „Ich mache 200 Präsentationen pro Jahr“, schildert der Großunternehmer. Die Verkostung reicht vom Zitrus-duftigen Sommersekt bis zum Prestige brut (70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir).

**Milder Barbera** Richtung Adria im Westen beginnt die Primorje. Ein Besuch im Vipava-Tal lohnt sich. Dessen Weinvielfalt liegt, klimatisch bedingt, zwischen frischen ausgeprägten Bouquets und Körperreichen aromatischen Weinen. Der milde Barbera ist dort der beste Rotwein.



via in Čeglo gilt als das Edelweingut. Winzer Aleš Kristančič ist Mitglied der Slow-Food-Bewegung, die auf qualitätsbewusste, regionale Küche setzt. Wein baut er biodynamisch aus.

In der Nähe heimst Marjan Simič mit Reserve-Weinen internationale Medaillen ein. Er begegnet seinen Gästen wie ein Dressman. „Nicht ich, meine Frau war Model“, lacht der ambitionierte Jungwinzer. Auch er produziert naturnah.

**Berühmt** für Spitzenweine und feine Gastronomie: Die Region Goriska Brda, das slowenische Friaul



**Weinlese** beginnt Ende September (links). Santomas-Verkostung im Ristore Oriella (oben). Otmars Stürm junior (unten) baut in der Bela Krajina hervorragenden Muskateller aus



ULRIKE JANTSCHNER

SONJA KOSCHER

SONJA KOSCHER