

Medieninformation

Gaumenschmaus in Slowenien

Bern/Ljubljana, 26. November 2019 – Durch die Lage am Schnittpunkt der Alpen, der Pannonischen Tiefebene und der Adria, vereint Slowenien die Aromen aus den verschiedenen Landschaften. Das Land ist klein, hat aber 24 gastronomische Regionen und drei Weinregionen mit 14 Weinanbaugebieten. An Gourmet-Restaurants mangelt es ebenfalls nicht.

Die slowenische Küche zeichnet sich durch lokal produzierte Zutaten aus, die von den dortigen Spitzenköchen in kulinarische Meisterwerke verwandelt werden. Aufgrund der geschmacklichen Vielfalt, der hochwertigen Zutaten, der kulinarischen Highlights und des Engagements für eine nachhaltige Entwicklung, trägt Slowenien im Jahr 2021 den Titel "Gastronomische Region Europas". Zudem finden im nächsten Jahr erneut der [European Food Summit](#) (27. – 30. März) und die vierte [Vergleichsverkostung der Rebula](#) statt.

Geschmack slowenischer Traditionen

Das typische Sonntagsessen in Slowenien besteht aus Rindfleischsuppe, Bratkartoffeln und Suppenfleisch. An Feiertagen wie Ostern, Martinstag und Weihnachten stehen Festgerichte und Potica, ein typisches slowenisches Dessert, auf dem Tisch. Im Rahmen des Projekts "Taste Ljubljana" bieten ausgewählte Restaurants traditionelle Gerichte aus lokalen Zutaten an, damit auch Besucher in den Genuss kommen.

Zum Wohl!

Das Zusammenspiel verschiedener Klimaeinflüsse und Böden ermöglicht Slowenien eine besonders grosse Weinvielfalt. Jede Weinregion und jedes Weinbaugebiet des Landes hat seine eigenen charakteristischen Weine - insgesamt werden 52 Rebsorten angebaut. Ruby Karst Teran und Cviček aus Dolenjska gehören zu den bekanntesten. Zudem wächst in Maribor eine ganz aussergewöhnliche Rebe - die 450 Jahre alte Žametovka oder Modra Kavčina, die als die älteste Rebe der Welt gilt. Neben Wein darf auch das slowenische Bier nicht fehlen. Vor allem, wenn es aus dem ersten Bierbrunnen der Welt, dem „Zeleno zlato“ (dt. Grünes Gold) in Žalec ausgeschenkt wird. In Ljubljana lassen sich lokale Biere im Rahmen der Ljubljana Beer Experience kennenlernen und verkosten. Dasselbe Angebot besteht auch für Weinliebhaber mit der Ljubljana Wine Experience.

Frisch und hausgemacht

Der Trumpf der slowenischen Küche sind die meist vor Ort produzierten Lebensmittel. Selbst angebaute und frische Zutaten können auf Bauernhöfen, Wochenmärkten in allen grösseren

slowenischen Städten, in Berghütten sowie im Fachhandel probiert und gekauft werden. Selbst die besten slowenischen Köche halten sich an das Konzept "Vom Garten auf den Tisch". Die zahlreichen gastronomischen Veranstaltungen und Festivals bieten die optimale Gelegenheit mehr über die verschiedenen Geschmäcker Sloweniens zu erfahren.

Sloweniens Gourmetküche

Feinschmecker werden in Slowenien besonders verwöhnt, denn das Land ist die Heimat einiger der weltbesten Köche. Wer die Kombination aus lokalen Zutaten und moderner Kreativität liebt, wird die im GaultMillau Guide empfohlenen Restaurants zu schätzen wissen. Die besten unter ihnen sind das Gostilna pri Lojzetu im Schloss Zemono mit dem innovativsten Küchenchef Europas des Jahres 2017 Tomaž Kavčič, und das Hiša Franko bei Kobarid, wo die Köchin des Jahres 2017, Ana Roš, ihre Meisterwerke kreiert. Roš wurde der Titel UNWTO-Botschafterin für Gastronomie-Tourismus verliehen. Derzeit ist das gesamte Team von Hiša Franko in Madrid, im Rahmen der In Residence, einer jährlichen Veranstaltung, die renommierte Restaurants in einem einzigartigen kulinarischen Pop-up präsentiert. Gourmets werden einen Besuch im JB Restaurant in Ljubljana mit Küchenchef Janez Bratovž genießen, das auf der San Pellegrino Liste der 100 besten Restaurants der Welt steht. Die Villa Herbertstein in Velenje begeistert mit den köstlichen Kreationen des Michelin-Sterne-Kochs Andrej Kuhar. Ab März 2020 wird es einen MICHELIN Guide für Slowenien geben, der Gäste durch die kulinarische Landschaft führt. Weitere ausgezeichnete Restaurants und Sterne-Köche sind auf der [GaultMillau Website](#) zu finden.

Social Media

Facebook	www.slovenia.info/facebook	Instagram	www.slovenia.info/instagram
Twitter	www.slovenia.info/twitter	Pinterest	www.slovenia.info/pinterest
LinkedIn	www.slovenia.info/linkedin	Tripadvisor	www.slovenia.info/tripadvisor
YouTube	www.slovenia.info/youtube		

Für weitere Informationen und Bildmaterial (Medien):

Gere Gretz, Slowenische Tourismuszentrale, c/o Gretz Communications AG,
Zähringerstr. 16, 3012 Bern, Tel. 031 300 30 70

E-Mail: info@gretzcom.ch, Download Bilder: <https://gretzcom.ch/home/newsroom-de/slowenien/>

Über Slowenien: Im Herzen Europas gelegen, erstreckt sich Slowenien zwischen den östlichen Alpen und der nordöstlichen Adria. Slowenien begeistert mit mehr als 11'000 Karsthöhlen und der Pannonischen Tiefebene. Es ist eine Destination der gesunden Gewässer, denn das kleine grüne Land ist aussergewöhnlich reich an natürlichen Thermalquellen. Slowenien ist zudem das einzige Land in Europa, in dem vier verschiedene geografische Welten aufeinandertreffen. Die Alpen, das Mittelgebirge, die Pannonische Ebene und der Karst zeichnen die Vielfalt des Tourismus im Land aus. Von Outdoor-Aktivitäten über Wellness, verbunden mit der einzigartigen Gastronomie bis hin zu idealen MICE-Möglichkeiten – Slowenien bietet etwas für jeden Besucher.