

Sydney. Ab dem 25. März 2018 fliegt Emirates vier Mal täglich von Dubai ins australische Sydney. Das Drehkreuz kann ab Wien-Schwechat erreicht werden kann.

AUFGEBLÄTERT

Vom Volkstheater nach Vietnam. Mit seinem Reisebericht präsentiert sich der Theatermacher Michael Schottenberg in seiner neuen Rolle als Globetrotter. Von der Bühne der Welt, Amalthea, 208 Seiten, 23 Euro.

AB 2019 AUF SEE

Mit der Costa Smeralda hat der Bau des ersten Schiffs von Costa-Kreuzfahrten begonnen, das mit Flüssiggas betrieben wird.



Streng geheim!

Regina Rauch-Krainer

Gratis zuschauen, wie viel Geld gemacht wird

In der Money Factory in der US-Hauptstadt Washington, D.C., wird der Dollar gedruckt.

Es wäre wohl ein wahres Paradies für den guten, alten Dagobert Duck: das „Bureau of Engraving and Printing“, das im Auftrag der US-Zentralbank den gesamten Dollar-Notenbestand druckt. Die „Money Factory“ lädt zu kostenlosen Führungen zu den Geldpressen, die täglich große Mengen Blanks-Papierbögen in Millionen US-Dollarscheine verwandeln. Allein das Gefühl, von diesen Unmengen an Geld hautnah umgeben zu sein, hat seinen Reiz – auch für Nicht-Kapitalisten! Der Blick durch das Sicherheitsglas auf einen „Geldfabrikarbeiter“, der gerade mit einer 400.000-Dollar-Palette jongliert, versetzt schließlich in Entzücken.

Man erfährt Spannendes zum Herstellungsverfahren, den hoch technisierten Sicherheitsmerkmalen, zur Dollarnoten-Geschichte und auch zu deren Zukunft. So schmücken bis heute seit dem Druck der ersten US-Dollarnoten 1861 bis auf zwei Ausnahmen nur Porträts männlicher Granden der Geschichte die Vorderseiten. In Bälde soll Harriet Tubman, Ikone der Anti-Sklaverei-Bewegung, als erste schwarze Frau auf der 20-Dollar-Note die Ehre haben. Gut so! Die Gefahr eines Donald-Trump-Porträts ist somit fürs Erste gebannt.

Bureau of Engraving and Printing, Washington, D.C., www.moneyfactory.gov

KK



Druckfrische Dollarnoten aus der Money Factory



Sonnenuntergang in der Bucht von Portorož (links). Der Tartini-Platz in Piran lädt zum Verweilen und Kaffeetrinken ein (unten) BAUMGARTNER, TOURISMUS PORTOROŽ (2)



Mit der Spürnase die Trüffel erschnüffelt

Guter Riecher, feiner Geschmack: von der Suche nach dem schwarzen und dem weißen Gold. Eine Prise von beidem gibt es in Portorož.

Von Julia Baumgartner

Die kalte Schnauze am Boden, der Schwanz wedelt: Lisa scheint erneut den richtigen Riecher zu haben. Sie ist eine trainierte Trüffelhündin und gemeinsam mit Herrchen Zdenko Kocjančič machen wir uns in einem Wald im grünen Hinterland von Portorož auf die Suche

nach der edlen Knolle. Zdenko ist einer von wenigen Trüffeljägern in Slowenien: „Ich mache das seit rund 30 Jahren.“ Früher durfte man privat keine Trüffel suchen. „Und trotzdem gab es sie zur Saison in jedem Restaurant“, schmunzelt er. Seit vier Jahren ist es legal und Zdenko darf täglich zwei Kilo sammeln.



In den Salinen nahe der Grenze zu Kroatien wird Salz gewonnen

Mittlerweile ist auch seine Tochter Sarah mit Hündin Tina in das Geschäft eingestiegen. „Wir sind quasi ein Familienbetrieb.“ Und es macht sich bezahlt. Die Restaurants rufen ständig bei ihm an und fragen: „Hast du schon wieder gefunden?“

Lisa bleibt stehen, schnüffelt und beginnt zu graben. Kurz darauf bringt sie die wertvolle „Beute“ zum Herrchen. Sofort bekommt sie dafür ein Leckerli. Manchmal nimmt Zdenko seine selbst gebastelte Trüffel-Schau-

fel in die Hand und holt die schwarze Knolle selber aus der Erde. Der Trüffeljäger ist zwischen September und Jänner täglich im Wald unterwegs: Manchmal findet er tagelang nichts, manchmal viel auf einmal. Wo die besten Plätze sind? „Das ist geheim und wird natürlich nicht verraten.“

Uns Laien erklärt er: „Die schwarze Trüffel ist etwa so groß wie eine Walnuss und hat zwischen Juni und September Saison. Die weiße Trüffel hinge-

Reisetipps

Übernachtung: Im Mind Hotel Slovenija (eines von sechs Life-class-Hotels in Portorož) kostet ein Doppelzimmer pro Nacht inklusive Frühstück 150 Euro. www.lifeclass.net/de

Wellness: In der Therme Portorož gibt es mehrere Zentren (unter

anderem Wai Thai, Thalasso, Schönheit oder Sauna Park). **Restaurants:** Istrian Tapas und RiziBizi **Salz-Salinen:** www.kpss.si **Trüffelsuche:** Weinverkostung und Essen: www.istraterra.com **Fischfarm:** www.fonda.si **Alle Infos:** www.portoroz.si/de

Diese Reise wurde unterstützt vom Tourismusverband Portorož und vom Mind Hotel Slovenija.

gen ist haselnussgroß, hat ein feineres Aroma, wird zwischen August und Jänner gefunden und ist circa sieben Mal teurer als die schwarze.“ Für ein Kilo schwarze Trüffel bekommt man laut Zdenko derzeit rund 300, für die weißen an die 2000 Euro.

Zehn Gramm werden üblicherweise pro Portion verwendet: „Das gibt schon ein starkes Aroma.“ Am besten schmeckt Trüffel auf Nudeln (slowenische Fuži) oder zum Steak. Die Fuži dürfen wir gleich nach der

Trüffeljagd auf einem Biohof selber probieren, Weinverkostung inklusive.

Meine anfängliche Enttäuschung, dass Lisa eine Trüffelhündin und kein Trüffelschwein ist, hat sich beim Essen gelegt. Es heißt, heutzutage suchen nur noch in wenigen Gebieten Frankreichs Schweine nach Trüffeln. Hunde sollen sorgsamer mit dem Waldboden umgehen und würden ihre Fundstücke nicht auffressen. In

Fortsetzung auf Seite 22



Fortsetzung von Seite 21

Italien sind Suchschweine sogar verboten.

Portorož, auf Deutsch übersetzt „Hafen der Rosen“, ist aber nicht nur für das „schwarze Gold“ bekannt, sondern auch für das weiße: Salz. Kurz vor der kroatischen Grenze sind die Salinen von Sečovlje nicht zu übersehen. „Bis heute wird dort das Salz in einem einzigartigen Prozess, der seit dem 14. Jahrhundert unverändert ist, gewonnen“, erklärt Lea Šuligaj vom Tourismusverband Portorož. Im Sommer kann man beim Abschöpfen zusehen. „An die 40.000 Tonnen Salz werden jährlich gewonnen.“

Es hat aber nicht nur für die Küche große Bedeutung, sondern auch für Wellness-Anwendungen: Gleich neben den Salinen liegt das beeindruckende Thalasso Spa Lepa Vida. Von Mai bis September können Besucher dort unter freiem Himmel Fango-Packungen, Salzpeelings, Bäder in Salzlake sowie Massagen genießen.



Das ganze Jahr über geöffnet hat hingegen die Therme. Nach der „anstrengenden“ Trüffelsuche haben wir uns Erholung im Wellnessbereich verdient: Ich entscheide mich für eine Fango-Schlamm-Packung im Thalasso-Center. Die Mitarbeiterin trägt den warmen Schlamm – istrischer Lehm, der mit Sole angereichert wird, – auf den Körper auf.

Dann wickelt sie mich in Folie ein und deckt mich zu. 20 Minuten soll ich liegen bleiben. Es folgt eine Meerwasserdusche und zum Schluss ein Bad in ei-



ner Massagewanne. Bei leiser Musik und Meeresrauschen kann man bestens entspannen. Die Therme ist Teil der Life-class-Hotels: Zu der Gruppe gehören neben dem 10.000 Quadratmeter großen Thermen- und Wellnesscenter auch sechs Hotels mit sechs unterschiedlichen Themenbereichen. Wir übernachten im Mind Hotel Slovenija, das erst im Sommer 2016 neu eröffnet hat.

Für einen Ausflug bietet sich das drei Kilometer entfernte Piran an: Den malerischen Ort errei-



chen wir über einen Küstenweg nach 45 Minuten Fußmarsch. Zurück in Portorož dann die Qual der Wahl für das Abendessen. Lieber in das neue „Istrian Tapas“ gehen, wo Koch Marko Gorela Eierspeise mit Trüffel, Spargelrisotto mit Jakobsmuschel und Thunfisch-Steak auftischt? Oder doch bei den beiden Küchenchefs Janko Franetič und Tomaž Bevčič im „RiziBizi“ vorbeischaun? Sie zählen zu den „Jeunes Restaurateurs d'Europe“, einer Vereinigung junger Spitzenköche aus Europa, und servieren für Fein-



Das Mind Hotel Slovenija liegt direkt am Strand am Portorož. Neben viel Wellness steht auch eine Trüffeljagd mit Zdenko und Hündin Lisa auf dem Programm
BAUMGÄRTNER (4),
TOURISMUS PORTOROŽ (3)

schmecker Oktopus-Salat, Erbsenrisotto und Wolfsbarsch von der Fischfarm Fonda (siehe unten).



Wir entscheiden uns für das „Istrian Tapas“. Ich genieße die Trüffelvorspeise, denke an Zdenko und bin dankbar, dass er mit Hündin Lisa offensichtlich auch heute seine Trüffelsuche erfolgreich beendet hat.

Direkt aus dem Meer auf den Teller

Unser Boot nähert sich langsam mehreren schwarzen Ringen mit Netzen, die einige Hundert Meter vom Festland im Wasser treiben. Die kleine Fonda-Fischfarm bietet in der Bucht von Piran Bootsfahrten für Touristen zu deren Aquakultur an, wo die Fische auf ökologische Weise gezüchtet werden. „Wir haben die Farm damals gegründet, weil wir den gesündesten Zuchtfisch der Welt herstellen

wollten“, sagt Irene Fonda. Sie wirft mit einer Schaufel das Futter in die Ringe. Sofort wimmelt es unter der Wasseroberfläche nur so von Hunderten Wolfsbarschen.

Gemeinsam mit ihrem Bruder Lean – beide sind Meeresbiologen – leitet sie den Familienbetrieb, den ihr mittlerweile verstorbener Vater vor etwa 15 Jahren ins Leben rief. „Wir füttern die Fische täglich mit der Hand“,

erklärt Fonda. Es dauert bis zu fünf Jahre, bis der Wolfsbarsch auf Portionsgröße gewachsen ist. An die 50 Tonnen produziert die Fonda-Fischfarm jährlich.

Dass Qualität einen Namen hat, beweist nicht nur, dass Fonda auf den Speisekarten der Restaurants steht, sondern auch der wachsende Export. In Graz wird etwa das „El Pescador“, in Klagenfurt das „Dolce Vita“ beliefert.



Chefin Irene Fonda züchtet auf der Fischfarm den Wolfsbarsch
ARNE HODALIC

Mein Tourentipp



Herbert Raffalt verrät uns seinen neuesten Wandertipp. Diesmal geht es auf den Gumma.

Familienwanderung im Biosphärenpark Lungau



Eine Gipfelwanderung zu einem der schönsten Aussichtspunkte im Unesco-Biosphärenpark Lungau
RAFFALT

Hoch über der beschaulichen Ortschaft Lessach im Salzburger Lungau erhebt sich als kleiner Vorgipfel zu den Niederen Tauern der 2316 Meter hohe „Gumma“. Ein wunderschönes Holzkreuz befindet sich auf dem nördlichen Ende eines lang gezogenen Rückens mit hervorragendem Ausblick.

Der Aufstieg zum Gipfel ist einfach und abwechslungsreich. Am Weg dorthin liegt die gemütliche Wildbachhütte. Zahlreiche Spiele rund um die Hütte und entlang der

Strecke machen das Ziel auch für Kinder attraktiv. Damit ist der „Gumma“ nicht nur für Bergfexe und Gipfelsammler ein Genuss, sondern für die gesamte Familie.

Die Tour startet am Parkplatz „Wildbachhütte“ nahe dem Purggergut. Wir folgen einem flachen Forstweg in Richtung Wildbachhütte. Die Wanderung führt uns vorbei an Wassermühlen, Hör-, Geruchs- und Spielstationen in rund eineinhalb Stunden zur schön gelegenen Wildbachhütte

(1806 m). Hinter dem Spielplatz der Hütte geht es weiter. Ein schmaler Steig führt durch einen schütterten Lärchenwald hinauf zu mehreren Lawinenkegeln. Zunächst geht es nach rechts hinaus, dann schwenkt der Weg nach links und folgt einem markanten Bergrücken bis hinauf zum Gipfelkreuz am Gumma. Belohnt werden die Mühen des Aufstiegs mit einem prächtigen Rundblick auf die Schladminger Tauern im Norden und die sanften Kuppen der Nockberge im Süden.



Die Tour

Ort: Lessach im Salzburger Lungau.
Ausgangspunkt: Parkplatz Wildbachhütte (1450 m)
Gehzeit: Zum Gipfel ca. 3 bis 4 Stunden, 850 Höhenmeter

Buchtipp

Ein steirisches Wanderjahr von Herbert Raffalt
Erhältlich um 24,80 Euro in allen Regionalbüros der Kleinen Zeitung. Online unter kleinezeitung.at/shop

