

„Salz auf unserer Haut“ PORTOROŽ



Portorož zählte schon vor mehr als 100 Jahren zu den beliebtesten Feriendestinationen an der slowenischen Adriaküste. Einer der schönsten und modernsten Yachthäfen, ein Privatflughafen und mehrere Casinos tragen dazu bei, dass der knapp 3.000 Einwohner zählende Ort in den letzten Jahren zu einem kosmopolitischen Reiseziel wurde.

Ein paar Gehminuten entfernt liegt Piran, das hingegen geprägt ist von engen Gassen mit Kopfsteinpflaster und dicht aneinander gereihten Häusern, die von der Küste treppenartig ansteigen.

Die Region Piran steht nicht nur wegen des milden Klimas, der Kunstschätze und Kulturdenkmäler, traditionellen Bergdörfer und Olivenhainen, sondern auch wegen der ausgezeichneten mediterranen Küche bei Genießern hoch im Kurs. Feinschmecker schätzen das hochwertige Olivenöl (etwa Gregor Lisjaks *extra virgin olive oil* – www.lisjak.com), Trüffel, Obst, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte.

An der slowenischen Küste findet man kleine feine Restaurants mit familiärer Atmosphäre. Dort steht die Mama in der Küche, serviert der Herr Papa und ist für den Weinempfehlung zuständig – Malvasia und Refosk sind sehr zu empfehlen. Gekocht wird mit regionalen Produkten von höchster Qualität. „Guter Fisch, feines Olivenöl und unser wunderbares Salz – das reicht!“, meint Darko Maršič – ein Patron, wie er im Buche steht. Sein Restaurant *Fioret* befindet sich in inmitten der Salinen von Sečovlje. Womit wir beim Thema Salz wären! Neben Knoblauch, Oliven und Trüffel gehören das Salz aus Piran, *Fleur de Sel* genannt, zu den wichtigsten Schätzen der Region. Ein Besuch der Salinen von Fontanigge, des Salz museums und der Salinen von Lera lohnt sich allemal. Mit *Fleur de Sel* kann man sich dann auch gleich eindecken.

Im *Fioret* können Kochbegeisterte jeden dritten Donnerstag im Monat in die traditionelle Gewinnung und Verarbeitung des Salzes eintauchen. Nach einem Glas Malvasia, frischem Brot und Salz zur Begrüßung stimmt eine kurze Führung durch die Salzfelder auf den Nachmittag ein. Zubereitet werden bei-

spielsweise Fisch im Salzmantel und Pfannkuchen mit hausgemachter Marmelade und einem Hauch Salz.

Wellness unter freiem Himmel bietet das Open-Air-Spa *Lepa Vida*. In einem stillgelegten Teil der Salzfelder von Sečovlje (www.thalassolepavida.si/de) kann man Spa-Behandlungen unter freiem Himmel genießen, in Meerwasserbecken schwimmen, Kneipen und sich mit Fango-Packungen, Salzpeelings und Bädern in Salzlake verwöhnen lassen.

Fisch- und Meerestierliebhaber sollten der ökologischen *Fischfarm Fonda* (www.fonda.si) in der Bucht von Piran einen Besuch abstatte. Jeden zweiten Donnerstag im Monat finden dort Führungen statt. Die promovierte Meeresbiologin Irena Fonda züchtet hier mit viel Liebe und Respekt vor der Natur die wahrscheinlich teuersten Wolfsbarsche der Welt. In Irenas Kochworkshop

versuchen sich die Teilnehmer an Carpaccio, Sashimi und Tatar sowie verschiedene, regionale Spezialitäten wie eine istrische Fischsuppe und Miesmuscheln. Die Fischzüchterin gibt auch wertvolle Tipps, wie wir Laien die Frische eines Fisches erkennen, wie man ihn richtig säubert, zerteilt und entsprechend zubereitet.

Einziges Fünf-Sterne-Superior-Hotel des Landes ist das *Kempinski Palace Portorož*, das inmitten eines Parks mit altem Baumbestand direkt im Hafen

liegt. Entworfen vom österreichischen Architekten Johannes (Giovanni) Eustacchio, eröffnete das Grand Hotel 1910 zum ersten Mal seine Pforten, versank 1990 für fast zwei Jahrzehnte in einen Dornröschenschlaf und wurde 2008 wieder eröffnet.

Wo heute Gäste in barocker Atmosphäre frühstücken, wagte einst Erzherzog Franz Ferdinand die ersten Tanzschritte. Auf der illustren Gästeliste des Hauses finden sich auch Berühmtheiten wie Orson Welles, Yul Brunner, Marcello Mastroianni oder Sophia Loren. Nach ihr ist das Gourmet-Restaurant des Hotels benannt.

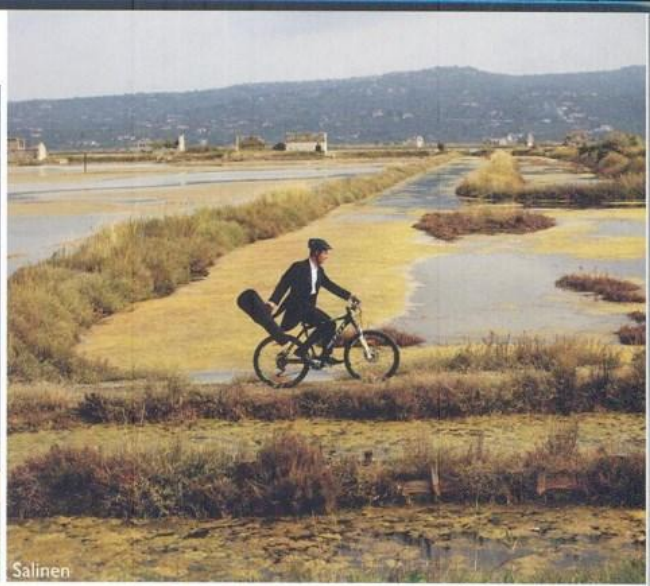
www.kempinski.com/portoroz



Fischfarm Fonda – Wolfsbarsch



Hotel Kempinski Palace Portorož



Salinen



Hotel Kempinski Palace Portorož



Open-Air-Spa Lepa Vida



Salinen



Hotel Kempinski Palace