

## THE GOLDEN BUN

TRAVEL

### Portoroz Piran | die Salinen von Sečovlje, Open Air Spa Lepa Vida und mehr



DE

**Portoroz Piran.** Die slowenische Küste Istriens und ich haben uns nicht zum letzten Mal gesehen. Die vier Tage waren perfekt, um in die Kultur und Kulinarik der *Region von Portoroz / Piran* rein zu schnuppern. Die Gegend hat viel zu bieten und wie ihr im letzten Beitrag gesehen habt, drehte sich unser Programm viel rund ums Essen. Kein Wunder, dann in der Gegend wird hauptsächlich Olivenöl und Wein produziert, sowie Salz abgebaut und Trüffel gesucht. Auch die Fischzucht ist nicht weniger wichtig und hierzu erzähle ich euch weiter unten noch mehr.

Hier ein paar Tipps für die Region Portoroz / Piran...



Overall – **Asos** (*[gibt es hier](#)*)  
Sandalen – **Zara** (*[hier](#)*)  
Reisetasche / Weekender – **Maxwell Scott Bags** (*[hier](#)*)

## *Salinen von SEČOVLJE*

Das bekannte *Fleur de Sel* der Region findet ihr überall, sei es im Restaurant oder beim Bummel an der Strandpromenade. Ein Besuch einer typischen Salz-Saline kann ich euch nur wärmstens empfehlen, denn an der slowenischen Küste gibt es nur noch wenige Küstenfeuchtgebiete. Die größten Salinen sind die *Salinen von Sečovlje*, dessen Gebiet 517 Hektar umfasst. Man kann natürlich alles zu Fuß besichtigen, aber am Eingang stehen auch kostenlose Fahrräder zur Verfügung.

Wir bekamen eine informative Führung rund um die Salz-Herstellung. Die Salz-Ernte ist aber nicht jedes Jahr möglich. Letztes Jahr fiel die Ernte nämlich komplett aus. Im August muss das Wetter zwei Wochen durchgehend schön und heiß sein, damit die Kristallisation und Verdunstung stattfinden kann. In den zwei Wochen wird das Salz von frühmorgens bis höchstens Mittag geerntet und abends wieder.



Wir bekamen eine informative Führung rund um die Salz-Herstellung. Die Salz-Ernte ist aber nicht jedes Jahr möglich. Letztes Jahr fiel die Ernte nämlich komplett aus. Im August muss das Wetter zwei Wochen durchgehend schön und heiß sein, damit die Kristallisation und Verdunstung stattfinden kann. In den zwei Wochen wird das Salz von frühmorgens bis höchstens Mittag geerntet und abends wieder.

Eintrittspreis: 3€

*[mehr Informationen hier](#) – [Salinen von Secovlje](#)*







### *Entspannen im* **LEPA VIDA OPEN AIR SPA**

Inmitten der *Salinen von Sečovlje* befindet sich der *Lepa Vida Thalasso Spa*. Ein Besuch der Salinen lässt sich hiermit wunderbar verbinden. Es gibt ein großes Salzbecken, sowie drei kleinere Becken mit unterschiedlichem Salzgehalt. Außerdem gibt es noch ein Kneipp-Becken und verschiedene private Anwendungszelte.

Der Salzschlamm und die Salzlake sind die wichtigsten Faktoren in der Thalasso-Therapie. Wir haben uns eine Anwendung gegönnt und die Packung mit Salzschlamm getestet. Die Anwendung strafft die Haut (gut zur Bekämpfung von Orangenhaut und ähnliches) und die Mineralien werden zur Bekämpfung verschiedenster Krankheiten angewandt.

Eintrittspreise: 2h – 18€ / 4h – 30€ (jede zusätzliche Stunde 10€)

Salzschlamm-Behandlung: 30min – 30€

*mehr Informationen hier – Thalasso Lepa Vida*

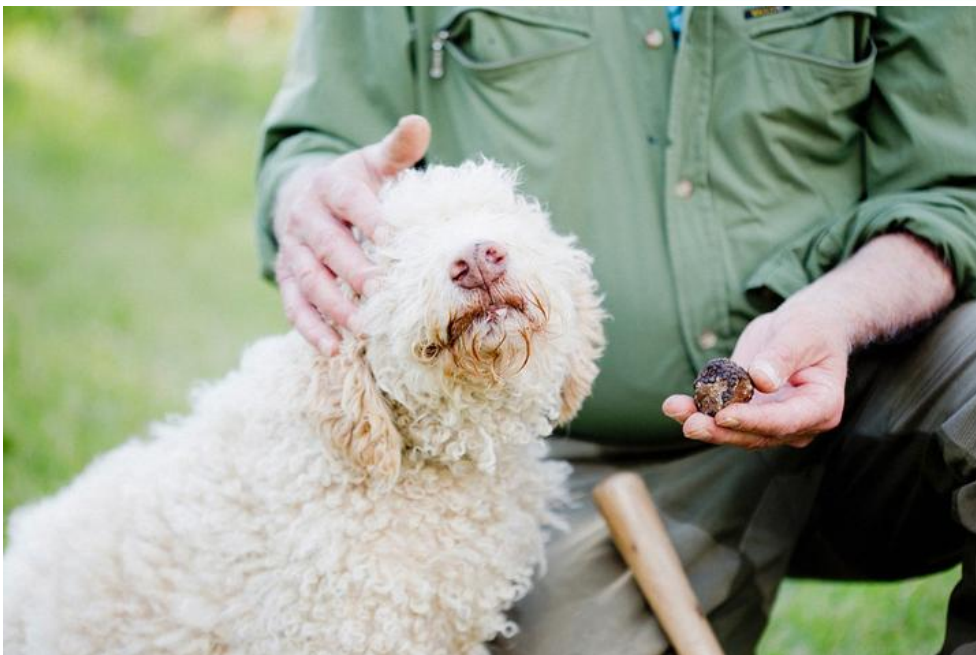




## *Trüffel & Wein bei* ISTRATERRA

Im Hinterland der Region besuchten wir die Familie Forte und dessen *Organic Farm Forte*, um mehr über die Trüffelsuche der Region zu erfahren. Dies wurde von Istra Terra organisiert. Unser Besuch war sehr schön authentisch und im Anschluss kochten wir gemeinsam ein leckeres Trüffeldinner mit einer Weinverkostung.

*mehr Informationen hier – [Istra Terra](#)*





### *Bucht von Piran* FONDA FISH FARM

Sehr zu empfehlen ist auch ein Besuch der *Fonda Fish Farm*. Wir sind frühmorgens von Portoroz mit Leihrädern entlang der Küste zur Fischfarm geradelt. Meeresbiologin Irena Fonda hat uns dort herzlich empfangen und wir sind mit dem Boot raus zur Fischfarm gefahren. Mit Hingabe und Liebe zum Meer und mit entsprechenden Fachkenntnissen hat die Familie Fonda vor sieben Jahren die Entscheidung getroffen, den besten Wolfsbarsch der Welt zu züchten.





Jahrelang kämpfte Irena Fonda und ihre Familie für die Anerkennung in der eigenen Region. Sie erzählte uns, dass eine gute Fischqualität alleine nicht reichte. Denn bei den Fischgroßmärkten gewann der niedrigste Einkaufspreis, egal von wie weit her der Fisch importiert wurde. Hinter Irena Fonda steckt nicht nur eine ausgezeichnete Biologin, sondern auch ein kleines Marketing-Genie. Im Laufe der Jahre schafften sie es mit der herausragenden Qualität ihrer Fische und dem speziell entwickeltem Packaging und Vermarktung hervorstechen. Heutzutage Piraner Wolfsbarsch Fonda ist in zahlreichen slowenischen Restaurants und Gaststätten sowie Spitzenhotels und Restaurant in benachbartem Italien, Kärnten sowie in Tirol zu finden.



#### Woran erkennt man frischen Fisch?

Am Ende der Besichtigung stellte uns Frau Fonda eine sehr wichtige Frage. *Woran erkennt man frischen Fisch?* Ich antwortete spontan die *Augen* und *Geruch*. So ganz falsch lag ich dabei nicht, denn kaum jemand antwortet Geruch. Die Augen können sehr einfach manipuliert und aufgepumpt werden. Beim Geruch hingegen kann man nicht ums Ohr gehauen werden. Ein weiteres Merkmal ist, wenn man den Fisch am Fischkopf hält und er waagrecht steht. Hängt der Fisch nach unten, ist das kein gutes Zeichen.

Mehr Informationen hier: [www.fonda.si](http://www.fonda.si)



*Aktivitäten in* **PORTOROZ PIRAN**

photos - **moi & mon chéri**

PIRAN

PORTOROZ

SLOWENIEN

9 Comments

Share:    

<http://thegoldenbun.com/de/2016/06/portoroz-piran-salines-secovlje/>, (27.06.2016)