

**Gibanica (r.) ist ein typisch slowenisches Strudelgericht. Lovro Vehovar (unten rechts) bindet Menschen mit besonderen Bedürfnissen in den Bauernhof ein**



# Einst Vulkan, jetzt erhebt sich die Kulinarik

**Die slowenische Region Pomurje ist ein Geheimtipp gleich hinter der steirischen Grenze. Mohnschokolade, Orchideen und Edelschinken heißen willkommen.**

**Von Martina Pachernegg**

Die Sonne glänzt auf den Blättern der Weinreben, die bereits ihr herbstliches Kleid tragen. Beim Blick über die sanften Hügel Pomurjes kommt ein Gefühl von Freiheit hoch. Kaum vorstellbar, dass vor drei Millionen Jahren hier der Vulkan von Goričko aktiv war.

Selbst wenn es in der Gegend nicht mehr brodeln, so hat Pomurje, eine Region im Nordosten Sloweniens, mehr zu bieten, als ein erster rascher Blick vermuten lässt. Dennoch lässt die Gegend ihre hitzige Vergangenheit nicht los. Bekannt wurde das Gebiet schließlich durch das Hydrogenkarbonat-Wasser, das „schwarze“ Thermalwasser,

das man in der Therme 3000 genießen kann. Auf der Suche nach Erdöl hat man es 1960 bei Moravske Toplice gefunden und begonnen, die Region für Besucher attraktiver zu machen.

Fündig werden auch jene, die sich kulinarisch verwöhnen lassen möchten. Nur wenige Autofahrminuten von Moravske Toplice entfernt befindet sich

im Innenhof eines Vierkanthofs ein kleines Schokoladengeschäft. Das Ehepaar Jasmina und Tomaž Sotoser betreiben es seit acht Jahren und haben damit einen wahren Geheimtipp geschaffen. „Ich wollte Jasmina ein besonderes Geschenk machen, etwas Selbstgemachtes. Da habe ich zum ersten Mal Schokolade hergestellt – mit Uhdler“, schmunzelt Sotoser



und holt ein Tablett mit Kürbiskernpralinen aus der Vitrine. „Achtung, der Kern ist fast flüssig. Aber das Gefühl im Mund ist unglaublich. Bitte kosten“, lacht er, rückt seine weiße Kochhaube zurecht und präsentiert auch schon eine weitere Leckerei: weiße Schokolade mit Mohn. Die schwarzen Körnchen sind in der slowenischen Küche eine gerne verwendete Zutat. Schließlich besteht auch das süße Nationalgericht Gibanica, eine Strudelvariante mit Topfen, Nuss und Äpfeln, hauptsächlich aus Mohn.

Im ständigen Doppelpass zwischen Süßem und Würzigem veredelt Janez Kodila in der Kleinstadt Murska Sobota



Zwei Millionen Orchideen der Gattung Phalaenopsis werden bei „Ocean Orchids“ in Dobrovnik jährlich produziert. Beliebt sind vor allem weiße Blüten



Tomaž Sotoser (rechts) hat durch seine Frau Jasmina die Liebe zur Schokolade entdeckt

PACHERNEGG (9)



Das Renaissanceschloss liegt im Ortszentrum von Murska Sobota. Hier wird fleißig standesamtlich geheiratet

## Reisetipps

Die Region Pomurje lässt sich am besten mit dem Auto bereisen. Die Stadt Murska Sobota hat 11.000 Einwohner und besticht durch kleine Restaurants: Im „Rajh“ in Murska Sobota oder in der „Taverna Kupljen“ in Jeruzalem lässt

es sich vorzüglich speisen. In den **Sava Hotels & Resorts** in Moravske Toplice kann man neben der Übernachtung diverse Wellnessbehandlungen buchen oder auch die Therme 3000 besuchen. [www.visitpomurje.eu](http://www.visitpomurje.eu)

Die Reise wurde unterstützt von Sava Hotels & Resorts.

Schinken aus der Region. „Der Schimmel, der dabei entsteht, ist gewollt. Er sorgt für das besondere Aroma“, erklärt Kodila und führt durch die zahlreichen Gänge, in denen mit Schimmel überzogene Schinken in unterschiedlichen Größen hängen. Die Wände seiner Veredlungsräume sind aus Lehm, die für den Schinken den optimalen Reifungsprozess garantieren.

Über das Reifen und Gedeihen seiner Schützlinge macht sich auch Marko Viher täglich Gedanken. Schon beim Betreten seiner Produktionshalle von „Ocean Orchids“ in Dobrovnik wird klar, hier ist ein Liebhaber am Werk. Dem Duft von Hun-

dernten Orchideen im vier Hektar großen Glashaus – das Werfen von Steinen ist freilich verboten – kann man sich nicht entziehen und die Farbenpracht ist schier unendlich. „Ich züchte nur Phalaenopsis, die Schmetterlingsorchidee. Die weißen Pflanzen sind besonders schön“, sagt Viher und schaut zu seinen Mitarbeitern. Sie stehen an einem Ende der Halle und drehen vorsichtig die fragilen Pflanzenstiele um dünne Holzstäbchen, um ihnen Halt zu geben. „Im Jahr produziere ich zwei Millionen Orchideen“, sagt Viher.

Das imposante Gewächshaus ist auf dem ebenen Gelände bereits aus der Ferne zu sehen

und lässt Lovro Vehovar nachdenklich werden. Der junge Mann betreibt den Bauernhof „Korenika“, um Menschen mit besonderen Bedürfnissen die Möglichkeit zum Arbeiten zu geben. „Im Herbst beim Kräuterrnten arbeiten hier 40 Men-

schen“, sagt er. Er steht inmitten des Kräutergartens am Fuß eines Hügels, zupft ein Blatt von der Frauenminze ab, reibt es zwischen den Fingern und riecht daran. „Der Geruch von Kräutern ist mit nichts vergleichbar.“

— ANZEIGE —



[reise.kleinezeitung.at](http://reise.kleinezeitung.at)

Online-Code 10308

### Yogawochenende

€ 289,- pro Person

3 Tage

Angebot gültig bis 17. November 2017

Hatha Yoga – Schwerpunkt Rücken und Entspannung – auch für Anfänger – im Hotel Natursinne bei Zöbern! Lernen Sie auf die innere Stimme zu hören, machen Sie die Erfahrung einer ständigen Steigerung der Möglichkeit. Anmeldung: +43 (0)676 / 960 42 90

*Jeannette Schwab*

Jeannette Schwab – Yoga

Mariatroster Straße 178, 8044 Graz  
+43 (6990) 141-42260, jeannetteschwab.com