

# «Eine eigene Identität zu kreieren, ist am wichtigsten»

Der 38-jährige Michelin-Chefkoch **Luka Košir** serviert in seinem familiengeführten Restaurant Grič slowenische Gerichte mit einem kreativen Touch. Regionale Bioküche vom Garten auf den Tisch trägt seine Handschrift.

TEXT UND FOTOS RETO E. WILD

35 Minuten dauert die Taxifahrt von der slowenischen Hauptstadt Ljubljana bis zum Gourmetrestaurant Grič. Im Lokal mit seinen riesigen Fensterfronten, nackten Holztischen und Lammfellen über den Stühlen fühlt man sich sofort wohl. Chefkoch Luka Košir übernahm den Betrieb 2010 von seinen Eltern. 2021 folgte der erste Michelin-Stern.

**Luka Košir, wie fühlten Sie sich, als Sie einen Michelin-Stern erhielten?**

**LUKA KOŠIR:** Wir waren 2021 das einzige Restaurant Sloweniens, das neu einen Stern erhielt. Das war interessant und überraschend. Für mich ging ein Traum in Erfüllung.

**Sie waren 24 Jahre jung, als Sie das Restaurant von Ihren Eltern übernahmen.**

Ja, das war damals eine schwierige Phase. Die Kunden waren sich nur einfache Gerichte gewohnt. Ich hatte mehr Ambitionen und wollte das kochen, was Freude macht, und mich weiterbilden.

**Wo haben Sie am meisten gelernt?**

Am meisten gelernt habe ich durch mich – und im JB Restaurant in Ljubljana mit Chefkoch Janez Bratovž. Danach wollte ich zurück zum elterlichen Betrieb und meine eigene Handschrift kreieren. Ich bin gerne Teil der Küche und mache alles, inklusive Reinigung. In den ersten Jahren stand ich mit Janez stets in Verbindung. Dennoch ist die eigene Identität für jedes Restaurant am wichtigsten.

80 Prozent aller Früchte und Gemüse, die Sie verwenden, stammen aus dem eigenen Garten. Ja. Und wir haben eigene Enten und seit Kurzem auch Schweine. Ich möchte genügend Tiere haben, um unser Restaurant nachhaltig weiterzuentwickeln. Das kostet zwar etwas. Aber Sie können nicht mit minderwertigen Produkten arbeiten. Wir suchen stets nach den besten Zutaten. Deshalb kam die Idee mit den Enten auf, obwohl Slowenien damit keine Tradition hat. In unserem Land arbeiten jedoch viele Schweineproduzenten. Ich glaube aber, dass es unser Betrieb besser machen kann, weil bei vielen Produzenten das schnelle Geld im Vordergrund steht. Wir kümmern uns um das Tierwohl, denn das sorgt für das beste Fleisch.

**80 Prozent aller Früchte und Gemüse, die Sie verwenden, stammen aus dem eigenen Garten.**

Wir wollen unseren Garten mit Kräutern vergrößern. Obwohl sich dieser nur drei Minuten vom Restaurant befindet, kennen ihn viele Gäste nicht. Wir möchten nachhaltig und das ganze Jahr unter dem Motto «Vom Garten zum Tisch» arbeiten und dazu unsere Produkte mit den Techniken der Grossväter haltbar machen, beispielsweise mit Fermentation. Meine erste Miso ist übrigens 14 Jahre alt. Ebenso wichtig: Wir haben bewusst von Sonntag bis Dienstag geschlossen, damit die je zehn Angestellten in der Küche und im Service jeweils glücklich zur Arbeit kommen.



Luka Košir aus Horjul: «Viele Köche in Slowenien sind zu faul und kaufen im Supermarkt ein.»

**Was sind Ihre Ziele für 2024?**

Ich möchte lieber eigene Trends kreieren und auf die Produkte aus der Umgebung zurückgreifen. Wir gehen in den Garten, schauen, was reif ist, und entscheiden uns danach, was wir kochen. Viele Köche sind dafür zu faul und kaufen im Supermarkt ein. Während Corona wurde der Garten des Nachbarn plötzlich wichtig.

**Zum Abschluss: Was sind die Trends in der slowenischen Gastronomie?**

Ich möchte lieber eigene Trends kreieren und auf die Produkte aus der Umgebung zurückgreifen. Wir gehen in den Garten, schauen, was reif ist, und entscheiden uns danach, was wir kochen. Viele Köche sind dafür zu faul und kaufen im Supermarkt ein. Während Corona wurde der Garten des Nachbarn plötzlich wichtig.



Beispiele aus dem «Tasting Menu», das rund vier Stunden dauert und 130 Euro kostet: Tomaten und Randen aus dem Garten...



... und Forelle (ein Fisch, der in Slowenien oft auf der Speisekarte steht) auf einem Beet aus Blüten von der Kapuzinerkresse.



Die Ikone an der Adria: Das Kempinski Palace besteht aus einem neuen und einem alten Teil und zählt 182 Zimmer.

## Kempinski Portorož rechnet mit noch mehr Gästen aus Übersee

Im Bade- und Kurort Portorož an der Adria steht mit dem Kempinski Palace aus der Blütezeit der österreichisch-ungarischen Monarchie ein Grandhotel der Spitzenklasse mit einem denkmalgeschützten Park. Für 2024 ist man optimistisch.

TEXT RETO E. WILD

Das Kempinski Palace zählt mit seinen 182 luxuriösen Zimmern und Suiten zu den besten Hotels in Slowenien. Vor fünf Jahren kostete eine Übernachtung inklusive eines riesigen Frühstücksbuffets ab 190 Euro, inzwischen ist der Ab-Preis auf 250 Euro gestiegen. Verkaufsdirektorin Petra Zierer begründet: «Wir setzen auf Qualität und nicht auf Quantität. Wer bei uns zum Frühstück kommt, wird oft mit dem Namen angesprochen, das Personal weiss, welcher Kaffee gewünscht wird. Und selbstverständlich sind in dieser Zeit unsere Kosten gestiegen.» Über 40 Prozent der Gäste reisten nicht zum ersten Mal in das Grandhotel an die slowenische Adria.

Der Palast aus der K&K-Zeit beeindruckt mit viel Platz, einem Spa mit Innen- und Aussenpool, hohen Räumen und schweren Kronleuchtern, die dort herunterhängen. Vor 15 Jahren ist ein moderner Bau zum Traditionshotel dazugekommen. Das 140-köpfige Personal sorgt für einen persönlichen Service.

Ambitioniert zeigt sich auch das von Michelin empfohlene Hotelrestaurant Sophia mit seiner modernen, mediterranen Küche und viel Platz zwischen den Tischen. Das «All-Dining-Restaurant» heisst Fleur de Sel. «Alles ist stark mit Storytelling verbunden», erklärt Zierer. Gerade die Gäste aus Übersee wüssten nicht so recht, was sie in Slowenien wirklich erwartet.

**Das Kempinski Palace als Basis**

Die Reisenden aus den USA werden für das Kempinski Palace Portorož – ähnlich wie im Schweizer Tourismus – immer wichtiger, wie die Verkaufsdirektorin informiert: «Unsere traditionellen Märkte sind Deutschland, Österreich, Italien und Slowenien. Aber in den letzten drei Jahren sind die USA sehr stark geworden.» Für 2024 erwartet Zierer noch mehr Geschäfte aus den Vereinigten Staaten. Vergangenen Sommer verzeichnete das Luxushotel neue Gäste aus Ungarn, der Slowakei und Tschechien. Die

Hauptsaison reiche von Mitte Juni bis Mitte September. Die Zeit von Ende September bis Ende Oktober sowie April und Mai gehören zur Zwischensaison. Und zur restlichen Zeit des Jahres würden vor allem Gruppen und Wochenendaufenthalter für Umsatz sorgen. Im Februar geht das Kempinski Palace jeweils in den «Beauty Sleep», wie es Zierer nennt. Dann wird das Hotel geschlossen, und Renovierungen werden erledigt.

Den Hotelverantwortlichen sei es wichtig, den Stammkunden zusätzliche Erlebnisse anzubieten – mit Kulinarik, Spa oder Veloausflügen von Weingut zu Weingut. «Unser Chefconcierge arbeitet schon seit acht Jahren bei uns und kennt die Gäste sehr gut.» Manche Kunden kombinieren die Adria mit der Hauptstadt Ljubljana oder einem Ausflug in die Berge. Bis zum Spitzenrestaurant Hiša Franko von Ana Roš sind es weniger als zwei Fahrstunden. Portorož sei die Basis, um das Land, Istrien oder Italien zu entdecken. Das italienische Triest ist nur eine halbe Fahrstunde entfernt. Oder aber das Kempinski Palace wird mit dem Kempinski Hotel Adriatic im kroatischen Teil von Istrien kombiniert. «Das Palace ist die traditionelle Grande Dame, das Adriatic hingegen ein Resorthotel mit privaten Villen, privatem Strand und einem Golfcenter. Es ist ganz auf Freizeitreisende ausgerichtet», vergleicht Petra Zierer.

# Ins authentische Slowenien eintauchen

Das **mittelalterliche Städtchen Radovljica** in der Region Oberkrain im Norden Sloweniens ist auf der touristischen Landkarte weitgehend unbekannt. Mit dem **Hiša Linhart** steht hier ein Restaurant, das mit einem Michelin-Stern dekoriert ist.

TEXT UND FOTOS RETO E. WILD

Chef Uroš Štefelin (48) und seine Frau Marcela Klofutar (50), die geborene, umsichtige Gastgeberin, sind die Köpfe hinter dem Restaurant Hiša Linhart. Štefelin mag es, seine kulinarischen Grenzen zu überschreiten, und kombiniert neue Kreationen mit alten Traditionen. Ein Leibgericht, das auf der Karte steht, weil es bei ihm Erinnerungen an seine Grossmutter weckt, ist Gorenjska želode (Schweinemagen), der lange gekocht und nur im Winter gegessen wird.

Dennoch erhielt der Betrieb von GaultMillau

16 Punkte. «Wir haben nie mit Michelin-Ambitionen gearbeitet und erlauben in unserem Restaurant beispielsweise Hunde», sagt Klofutar. Ziel sei es, dass die Gäste entspannt seien. «Wir möchten keine Kellner mit einem Pokerface und andere Stereotype wie Trockenblumen. Wir sind nicht das typische Michelin-Restaurant. Gleichzeitig schätzen unsere Gäste, dass sie den Besuch bei uns ohne Krawatte geniessen können», betont die Gastgeberin. Wenn sie als Unternehmerin ihre Arbeit liebt, sei das der Schlüssel zum wirtschaftlichen Er-

## Sozialisieren und Vergnügen

Das Restaurant Galerija Okusov, mit drei Hauben und 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet, ist laut Falstaff das siebtbeste Restaurant Sloweniens. Und Eigentümer Gašper Puhan ist JRE-Vizepräsident.

Text und Foto Reto E. Wild

Das Restaurant Galerija Okusov befindet sich in einem barocken Park zwischen Ljubljana und Maribor. Dieser Park ver-

rät die Passion des Besitzers Gašper Puhan (39). Er glaubt, Essen steht für Sozialisieren und Vergnügen. Im Okusov stehen dazu über 500 verschiedene Weine zur Auswahl.

**Lachsforelle und Wildschweinerücken**  
«Wir sind nicht das älteste Restaurant Sloweniens, weil wir erst vor knapp zehn Jahren eröffneten. Aber wir werden langsam erwachsen», betont Puhan im Gespräch mit dem GastroJournal. Sein Betrieb ist von Mittwoch bis Samstag und jeweils von 13 bis 22 Uhr geöffnet. «99 Prozent der Gäste wählen unser De-



folg. Doch wenn sie nur auf das Geld fokussiere, werde der Betrieb seelenlos.

### Michelin-Restaurant mit Hotel

Als das Paar 2019 den Betrieb mitten in Radovljica mit nur rund 6000 Einwohnern kaufte, wurde es gefragt, wie es hier

überleben könne. «Aber für uns war es genau das Richtige. Wir brauchen nicht viel und können auch hier erfolgreich sein, wenn wir richtig arbeiten», so die lebenslustige Marcela Klofutar. Inzwischen besteht ihr Betrieb neben dem Michelin-Restaurant auch aus einem Hotel mit Zimmern über dem Lokal. Es sei allerdings schwierig, motiviertes Personal zu finden. Corona habe den Individualismus gefördert. Das Personal würde kommen und gehen und sei am ganzen Produkt nicht interessiert. Das Paar beschäftigt 16 Angestellte, 10 davon Vollzeit. Sonntags und montags ist das Hiša Linhart geschlossen.

Das Restaurant bietet Kochkurse für Kinder und Erwachsene an. Sie starten mit dem Frühstück, danach folgt der Gang in die Küche, wo diese einen Viergänger mit Weinbegleitung vorbereiten. Oft seien aus Kursteilnehmern Freunde geworden. Klofutar ist überzeugt: «So zeigen wir anderen Restaurants einen neuen Weg auf. Unsere Branche wird unterschätzt. Wenn Sie einen Mehrwert anbieten, können Sie für das gleiche Menü einen höheren Preis verlangen.»

Kenngelernt hat sie ihren Mann vor rund 20 Jahren in einem Hotel in Bled. «Ich sagte ihm, dass er sich als Bauer in der Küche ausdrücken soll.» Und genau das macht Uroš Štefelin inzwischen mit Erfolg. «Ich habe hier in Radovljica mein ganzes Leben verbracht und immer lokal gegessen. Das ist die Philosophie in meinem Restaurant: Ich beziehe die Produkte vom Garten und von den Bauernhöfen in der Umgebung», sagt der Michelin-Koch. Er arbeite seit 15 Jahren mit rund 25 Produzenten zusammen. Viele von ihnen hätten die Welt entdeckt und realisieren bei der Rückkehr nach Slowenien, wie privilegiert die Böden seien. Traditionen seien gerade in einer globalisierten Welt sehr wichtig.

Die Trends würden klar Richtung Ökologie und Regionalität gehen. Und der dritte Michelin-Stern von Ana Roš beweise, dass Slowenien heute gastronomisch ein ernst zu nehmendes Land sei. «Sie ist unsere beste Diplomatin.»



Beispiele aus dem kreativen Schaffen von Uroš Štefelin: Als Amuse-Bouche gibt es lokale, weisse Forelle mit Fischrogen.

Radovljica hat mit dem Hiša Linhart einen Michelin-Betrieb (gelbes Haus am linken Bildrand), der in einem Gebäude aus dem 17. Jahrhundert untergebracht ist.



Marcela Klofutar und Uroš Štefelin vor ihrem Betrieb in Radovljica: «Traditionen sind in einer globalisierten Welt sehr wichtig.»

anbieten, können Sie für das gleiche Menü einen höheren Preis verlangen.»

Und Slowenien ist das am drittstärksten bewaldete Land Europas, was die Gastronomie beeinflusst (Kräuter, Pilze).



Und zum Zwischengang Gemüse wie Blumenkohl aus Nachbars Garten. «Wir sind stolz auf unsere lokalen Produkte.»

## Tipps und Fakten zu Slowenien

### Vila Radol'ca Appartements

Bled mit dem Städtchen und dem malerischen, gleichnamigen Gletschensee gehört zu den stark frequentierten Orten von Slowenien. Noch kaum bekannt ist hingegen das mittelalterliche Radovljica. Es befindet sich nicht am See, aber nur zehn Autominuten davon entfernt. Abends bleiben Touristenmassen aus. Mit der Vila Radol'ca steht in Radovljica eine geschmackvolle Unterkunft zur Auswahl, bis zum Gourmetrestaurant Hiša Linhart sind es nur zwei Fussminuten. [www.vilaradolca.com](http://www.vilaradolca.com)

### Hiša Franko in Kobarid

Auf dem Thron der slowenischen Spitzengastronomie steht Ana Roš in ihrem Restaurant, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Das GastroJournal hat im Oktober ausführlich darüber berichtet.

### Restaurant und Boutiquehotel Milka



Das Restaurant Milka unter Chefkoch David Žefran am Rand des Skiorts Kranjska Gora hat im Guide Michelin 2023 erstmals zwei Sterne erhalten. Damit zählt das Milka zu den besten Adressen von Slowenien. Der Achtgänger für 230 Euro entpuppt sich als beeindruckender Zwölfgänger, der in vier Stunden zelebriert wird. Gut, dass sich oberhalb des Restaurants im gleichnamigen Boutiquehotel sechs verschiedene, individuell gestaltete Zimmer mit spektakulärer Aussicht auf die Berge befinden. [www.hotelmilka.si/restaurant](http://www.hotelmilka.si/restaurant)

### Hiša Stare trte in Maribor

Vor dem 2007 eröffneten Haus der Alten Rebe wächst eine über 450 Jahre alte Weinrebe, die als älteste der Welt gilt. Sie ist Symbol der Weinkultur in der Region Podravje und der Stadt Maribor im Nordosten Sloweniens. Zur Auswahl im Weinladen stehen über 220 verschiedene Weine – vor allem Welschriesling, Riesling, Chardonnay und Sauvignon Blanc. [www.staratrta.si](http://www.staratrta.si)

### Slowenien in Zahlen

Slowenien, halb so gross wie die Schweiz, seit 2004 EU-Mitglied und 2021 Europäische Gastronomieregion, zählt:

- 10 Michelin-Sterne-Restaurants
- 24 gastronomische Regionen
- 46,6 Kilometer Adriaküste
- 52 verschiedene Traubensorten
- 400 verschiedene lokale, traditionelle Gerichte und Drinks
- 2,1 Millionen Einwohner

Und Slowenien ist das am drittstärksten bewaldete Land Europas, was die Gastronomie beeinflusst (Kräuter, Pilze).



Gašper Puhan vor dem Haupteingang seines Restaurants: «Hand in Hand mit den Produzenten arbeiten.»



## In der Heimat des slowenischen Sekts

Radgonske Gorice steht für den grössten und ältesten Schaumweinersteller Sloweniens. Er befindet sich im Nordosten des Landes, genauer gesagt im schmucken Dorf Gornja Radgona (Oberradkersburg).

Text und Foto Reto E. Wild

Das Weingut besitzt eine Rebfläche von stolzen 500 Hektaren, die jährlich für gegen vier Millionen Liter Wein sorgen.



In diesem Keller unter dem Schlossberg lagern die Schaumweine bis zu 18 Jahre.

Aus rund der Hälfte produziert Radgonske Gorice seit über 170 Jahren Schaumwein, der in den historischen Kellern unter dem Schlossberg bei konstanten zehn bis zwölf Grad bis zu 18 Jahre lagert. Der Betrieb gehört heute der französisch-schweizerischen Familie Bouvier und hat in der Geschichte mehr als 100 Medaillen bei internationalen Weinwettbewerben eingeheimst.

### Ein Wein in kompletter Dunkelheit

Tradition verhindert nicht Innovation: Das neueste Produkt in diesem Vorzeigebetrieb nennt sich «Untouched by

Light»: Ein Teil der Trauben des Jahrgangs 2020 wurde in kompletter Dunkelheit geerntet, der vergärte Saft in Flaschen aus 99,8 Prozent schwarzem Glas abgefüllt. Kurz: Das Spitzenerzeugnis hat noch nie Licht gesehen – weder Tageslicht noch künstliches Licht. Denn Forscher haben herausgefunden, das dies einen Einfluss aufs Geschmackserlebnis hat. Bei Radgonske Gorice heisst es deshalb mit Stolz: «To be consumed in complete darkness. The best things happen in the dark.» Die Besucher können dieses Erlebnis teilen und die Schaumweine in Dunkelheit verkosten, beispielsweise den Untouched by Light Brut: Der füllige, hundertprozentige Chardonnay altert sehr langsam, wirkt erdig, hat aber Zitrusnoten. Dieser Schaumwein ist ein Essensbegleiter und hält mit so manchen Champagnern mit. Beeindruckend auch der Millésime Brut 2004 Zlata Radgonska Penina: Dieser Chardonnay reifte 18 Jahre in der Flasche, hat fünf Gramm Restzucker und zeigt sich goldgelb mit Noten von Brioche und Honig.

Besucher sollten im Vorfeld eine Kellertour oder eine Verkostung buchen oder am besten gleich ein paar Tage einplanen, um die landschaftlich schöne Gegend mit ihren Weinbergen zu entdecken – neuerdings auch mit dem E-Bike.

## Spitzenkulinarik 157 Meter unter der Erde

Europas tiefstes Restaurant unter der Erde befindet sich beim Städtchen Velenje (Untersteiermark) im Norden Sloweniens.

Text und Foto Reto E. Wild

Im slowenischen Kohlebergbaumuseum werden die Besucher mit einer Lampe und einem Helm ausgestattet und fahren danach mit dem ältesten Lift Sloweniens in einen Bergwerkschacht auf einer der dicksten Kohleschichten der Welt, wo Menschen schon im Habsburgerreich ihr Leben riskierten, um Kohle abzubauen.

### Regionale Gerichte mit Zithermusik

Wer heute gegen 160 Meter unter der Erde ist, kann es geniessen: Im tiefsten Speisesaal Europas servieren Kellner und Köche seit 2019 preisgekrönte Gerichte mit möglichst vielen lokalen Zutaten – in Zusammenarbeit mit dem Restaurant Lesnika. Es befindet sich 25 Fahrminuten vom Bergbaumuseum. Sogar das Geschirr ist aus der Region. Ausgewählte Weine und die Zitherklänge machen den

Besuch zum rund dreistündigen Erlebnis, bei dem alle Sinne angesprochen werden. Private Gruppen bezahlen 185 Euro pro Person.

Zum Auftakt gibt es Forellencarpaccio, Mais und gebackene Sonnenblumenblätter. Das salzige Carpaccio und der süssliche Mais sorgen für ein faszinierendes Spiel, das durch einen frischen Malvasia Lanthieri 2022 von Vipava 1894 mit Noten von Zimt und Muskatnuss intensiviert wird. Nächster Gang: Lamm, Topinambur, Kürbismayonnaise, getrocknetes Eigelb und frit-

tierter Randenteig. Der Chardonnay vom Weingut Kristančič passt dazu hervorragend. Und zum Kalb mit Kastaniengnocchi, einem Selleriepüree und Birne harmoniert der Rubino perfekt. Bei diesem Wein handelt es sich um eine kräftige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot vom Weingut Fornazarič. Zum Abschluss wird eine Yuzucrème mit Meringue an einer Hagebuttensauce und Feigenblätteröl aufgetragen – und ein Traminer von Steyer kredenzt. Erstaunlich, wie das Catering des Restaurants Lesnika auch unter der Erde überzeugt.



Im tiefsten Speisesaal Europas: Velenje Underground befindet sich im Kohlebergbaumuseum.

