

# Slowenien: Weinselig in Jeruzalem

13.08.2015 von Karl Jeller (Kommentare: 0)



**Slowenien: Wein und Würste statt Klagemauer. Winzerhöfe statt Felsendom. Jeruzalem mit „z“ liegt in der slowenischen Steiermark und ist eine uralte Weinregion in traumhaft schöner Hügellandschaft.**

Tito, Ex-Jugoslawien, Karawanken, Laibach, ein Zipferl Meer. Und aus. Schon weiß man alles über Slowenien. Oder?

Wenn man nicht gerade Kärntner oder Steierer ist, kennt man Slowenien höchstens von der Durchreise zu den kroatischen Badezielen. Nicht einmal als Pausenfüller kann es sich in Szene setzen. Vom Grenzübergang Spielfeld bis zur kroatischen Grenze sind's läppische 60 Kilometer. Da zahlt sich kein Kaffee-Stop aus. Damit ist nun Schluss, sage ich mir. Slowenien hat schöne Landschaften und ist eine Genussregion. Von Gourmets und Weinliebhabern längst geachtet. Also her mit der Slowenienkarte und rein ins Internet. Da wird sich doch was Schönes, Süffiges finden lassen für ein paar Tage Auszeit.

Jeruzalem klingt spannend. Oder ist's ein Druckfehler? Nein. Jeruzalem mit „z“ liegt in Slowenien. In der Steiermark. Die nicht bei Spielfeld endet, sondern an unsere Südsteiermark anschließt. Dort in der Stajerska (Untersteiermark), nur 34 km vom österreichischen Kurort Radkersburg entfernt, liegt Jeruzalem. Auf einem Hügel. Umgeben von Weingärten und vielen weiteren Hügeln, Buschenschanken und Winzern. Zwei Thermen – die Biotherme Ljuotemer und die Terme 3000 – sind nicht weit. Es gibt Wander- und Radwege. Dort lässt sich's aushalten, sage ich mir. Außerdem muss geklärt werden, warum Jerusalem eine Filiale in Slowenien hat.

Das Rätsel löst Andrej Vrsic, Tourismusdirektor der Region: Kreuzritter brachten angeblich aus dem Heiligen Land das Pietà-Bild mit, das in der Kirche von Jeruzalem hängt. Oder stimmt doch die Erklärung manch' Einheimischer, wonach die Ritter auf dem Hinweg dem guten Wein verfielen, blieben und danach

keck behaupteten, in Jerusalem gewesen zu sein? „Mit einigen Promille im Blut könnten sie die vielen Pappeln auf den Jeruzalemer Weinhügeln ja mit Palmen verwechselt haben“, scherzt Vrsic.

Der Blick vom Kirchplatz zeigt die Pracht der Gegend. Hügel reiht sich an Hügel wie Wellen bei Windstärke 12. Über Hänge und Kuppen ziehen sich die Zeilen der Weingärten in grafischen Mustern. Mal in schnurgeraden Linien, mal geschwungen, mal diagonal. Dazwischen – frech ohne Ordnung hinein getupft – ein paar Kirchlein, Dörfer, Winzerhöfe. Marksteine genussvoller Verheißungen. Die wollen wir ansteuern.

An der Jeruzalemer Weinstraße bastelt eine Handvoll Winzer am guten Weinruf Sloweniens. Für den Napoleon den Grundstein gelegt haben soll. „C'est bon“, soll er beim Verkosten gelobt haben. Damit war der Name für Jeruzalems bekanntesten Weißwein geboren: Šipon. Genießen kann man ihn und viele anderer Sorten bei den Winzern der Region, etwa auf den namhaften Weingütern Malek, Hlebec, Miro Munda, Kupljen oder am uralten Winzerhof Puklavec.

Das Weingut Malek ist mit 650 Hektar Anbaufläche das größte Sloweniens. Im imposanten Gewölbekeller des 400 Jahre alten Presshauses lagern die besten Weine der letzten Jahre – Riesling, Chardonnay, Furmint, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio. Wär's im Keller nicht so kühl, könnte man hier den Tag verhocken.

Ein sonniges Platzerl muss her, mit Blick ins Hügelland, süffigen Weinen und guter Küche. Drei darf ich empfehlen. Da wär' einmal die Taverna Kupljen. Draußen eine Terrasse mit Rundumblick, drinnen fast eine Westernbude: grob gezimmerte Tische, Lampenschirme aus Wagenrädern. Auf der Karte Froschschenkel, Schnecken und viel Regionales – z. B. Postržja?a, die slowenische Pizza, belegt mit Grammeln und Schmalz. Braten und deftige Würste von eigenen Schweinen kommen bei Blaž Puklavec auf den Tisch. Dazu Mlinisi, ein blasser Teig aus Mehl und Wasser, auf der Herdplatte gebacken, in Stücke gerissen und wie Nudeln im Wasser gekocht. Sieht fad aus, schmeckt aber.

Mein Lieblingsplatz ist beim **Milan Hlebec**. Seine Frau kocht, als ob sie sämtliche Rezeptbücher slowenischer Omas im Blut hätte. Z. B. Kvasenica, mit Topfen belegter Hefeteig. Gegen Vorbestellung auch Eintopf mit Fleisch und Gemüse im Steinofen gegart. Ja, und fragen Sie nach Kübelfleisch und Petroleumwein. Das sind echte Raritäten. Kübelfleisch ist typisch für die Region und schmeckt fantastisch. Schweinefleisch wird Monate lang in einem Kübel voll Schmalz eingelegt. So hält sich's frisch, wird saftig und butterweich. Petroleumwein ist ein verpatzter Riesling. Wenn die Trauben Edelfäule ansetzen, schmeckt er nach Petroleum. Milan Hlebec hat ihn als Kuriosität im Sortiment. Vielleicht, weil vor Jahren die Grafen von Gamlitz die Gegend nach diesem Wein absuchten und bei ihm fündig wurden. Und was einem Grafen schmeckt, kann ja wohl nichts Schlechtes sein.

Anreise: Vom Grenzübergang Bad Radkersburg via Ljutomer nach Jeruzalem, 34 Kilometer. Vom Grenzübergang Spielfeld sind es 71 Kilometer.

Photocredit: Karl-Heinz Jeller

Karl-Heinz Jeller bloggt auch auf [jeller.wordpress.com](http://jeller.wordpress.com)

•



•



•



## **Der travelvoice-Reisetipp**

### **Hotel "Dvorec Jeruzalem"**

Jeruzalem 8, SL-2259 Ivanjkovci

**Buschenschank "Hlebec"**

Kog 108

**Einen Kommentar schreiben**