**Presseinformation 🞍 uschi liebl pr**

**29. Juni 2023**

**Einzigartige Erlebnisse rund um Sloweniens Ess- und Trinkkultur**

**Hotspot für Foodies**

**Sloweniens Beliebtheit bleibt ungebrochen. Nicht nur Outdoorer, Sonnenanbeter und Wellnessfans haben das grüne Land im Herzen Europas für sich entdeckt, sondern auch Foodies und Weinliebhaber. Egal ob alpine Schmankerl, mediterrane Köstlichkeiten oder herzhafte Fleischgerichte, dank der kulinarischen Einflüsse aus den Nachbarländern ist die slowenische Küche sehr vielfältig. Nach wie vor entwickelt die Destination verschiedene touristische Angebote rund um lokale Esskultur, regionale Produkte und gehobene Gastronomie – und das zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis. Auch innovative Köch:innen zeigen wie nachhaltige Spitzengastronomie in Slowenien erfolgreich funktioniert.**

Bekannt für seine eindrucksvolle Natur und sein Engagement für Nachhaltigkeit, festigt Slowenien seinen Status als beliebte Food-Destination. Eine Reihe von außergewöhnlichen kulinarischen Erlebnissen unterstreichen die Vielfalt des Landes, die im Einklang mit der Ambition nach sanften Tourismus und Nachhaltigkeit steht. Wer Slowenien mit allen Sinnen und individuell für sich entdecken will, sollte einen Blick auf das Angebot der „[Unique Experiences](https://www.slovenia.info/de/aktivitaten/einzigartige-erlebnisse-in-slowenien)“ werfen. Dabei handelt es sich um originelle Boutique-Erlebnisse, die den Aufenthalt unvergesslich machen. So begeben sich Gäste mit der [Vintage Gourmet Tour](https://www.slovenia.info/de/aktivitaten/einzigartige-erlebnisse-in-slowenien/22-vintage-gourmet-tour) an die Küste Istriens, wo sie sich mit einem Oldtimer-Bus durch die Olivenplantagen auf eine Art Zeitreise durch Sloweniens kulinarische Geschichte begeben. Der Preis für die Tagestour startet bei 300 Euro pro Person.

Bodenschätze der anderen Art: Zwischen Ljubljana und Maribor finden Besucher im Kohlebergbaumuseum im [Velenje Underground](https://www.slovenia.info/de/aktivitaten/einzigartige-erlebnisse-in-slowenien/43-velenje-underground-ein-gastronomisches-abenteuer-in-160-metern-tiefe) ein unterirdisches Erlebnis vor. Besucher werden 160 Meter in die Tiefe und zu einem Vier-Gänge-Menü mit Weinbegleitung und Musik im tiefsten Speisesaal des Landes in einzigartiger Atmosphäre geleitet. Bei einer Gruppengröße von mindestens 20 Personen kostet die Experience ab 185 Euro pro Person.

Naturliebhaber, die gerne auch mal ein Bierchen zischen, dürfen sich die geführte Bier-Wanderung [Beer Way to Freedom](https://www.slovenia.info/de/aktivitaten/einzigartige-erlebnisse-in-slowenien/73-beer-way-to-freedom-tour) in Kamnik nicht entgehen lassen, die jeden Donnerstag stattfindet und den Teilnehmern die Bierkultur in vier lokalen Brauereien näherbringt. Eine davon ist die Brauerei Barut, die sich auf saure Biere spezialisiert hat. Sogar slowenische Spitzenköche wie Jorg Zupan und Janez Bratovž kombinieren ihre Gerichte mit den Bieren. Kamnik liegt zirka 45 Minuten mit dem Auto nördlich von Ljubljana und ist von der Hauptstadt gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Der Preis für den Tagestrip liegt bei 73 Euro pro Person.

Auch außerhalb des Unique Experience-Programms stehen Besuchern eine Vielzahl an touristischen Angeboten zur Verfügung, um den Geschmack Sloweniens zu erleben. Weinkenner zieht es ins westlich gelegene [Vipava Tal](https://www.tasteslovenia.si/en/experiences/discover-the-unique-flavours-of-the-vipava-valley/). Dort haben jüngst drei junge Weinliebhaber einen neuen [Weinzug](https://vinskivlak.si/de/startseite/) auf einer alten Bahnstrecke aus dem frühen 20. Jahrhundert auf die Schienen gebracht und bieten eine einzigartige Weinverkostung vor traumhafter Kulisse an. Der Zug verkehrt zwischen Nova Gorica und Ajdovščina und legt zwei Stopps auf der Route ein. Die fünfstündige Tour kostet 69 Euro inklusive Weinverkostung, Tapas und geführtem Spaziergang in der Stadt Ajdovščina. Fahrten sind in diesem Jahr im September, Oktober und November wieder möglich.

In der Haute Cuisine hat sich in Slowenien in den letzten Jahren viel getan. Zu den bekanntesten Spitzenköchinnen gehört Ana Roš, die das mit zwei Michelin-Sternen prämierte Restaurant Hiša Franko betreibt. Daneben behaupteten sich neun weitere Restaurants im ganzen Land und erarbeiteten sich einen Stern, davon vier Adressen erstmals prämiert. Hervorzuheben sind auch die zwei Küchenchef:innen Meta Repovž mit ihrem Restaurant [Gostilna Repovž](https://gostilna-repovz.si/) im Osten Sloweniens sowie Uroš Štefelin und dessen Restaurant [Hiša Linhart](https://www.hisalinhart.si/en/). Beide Spitzengastronomen erhielten 2022 **den grünen Michelin-Stern für ihre nachhaltige Gourmetküche**. Darüber hinaus wartet das Land mit unzähligen Küchenchefs auf, die sowohl im Guide Michelin als auch dem Gault & Millau ausgezeichnet oder darin gelistet wurden. Ein Besuch des ein oder anderen dieser Lokale sollte bei einem Urlaub in Slowenien nicht fehlen. Frühzeitige Planung und Reservierung sind empfohlen. Eine Übersicht der Köch:innen und ihren individuellen Geschichten findet sich unter [www.tasteslovenia.si/en/chefs/](http://www.tasteslovenia.si/en/chefs/).

Mehr Informationen unter <https://www.slovenia.info> sowie unter [www.tasteslovenia.si/en/experiences/](http://www.tasteslovenia.si/en/experiences/).

 **Über Slowenien**

Morgens im Meer baden und nachmittags die faszinierende Bergwelt erkunden: Im Herzen Europas gelegen, tauchen Reisende in Slowenien ein in vier verschiedene geografische Welten, darunter die Alpen als idealer Rückzugsort für Outdoor-Enthusiasten, das Mittelmeer mit seinen geschichtsträchtigen Küstenstädten, der Karst mit mehr als 11.000 geheimnisvollen Karsthöhlen und die Pannonische Tiefebene mit einer großen Anzahl an heilenden Wasserquellen. Natur und Nachhaltigkeit stehen in Slowenien stets an oberster Stelle: Als erstes Land der Welt wurde Slowenien nach den Kriterien der Non-Profit-Organisation Green Destinations zum grünen Reiseziel erklärt und regt durch seine unberührten Landschaften und die großen Wald- und Grünflächen dazu an, verantwortungsvoll mit den wertvollen Ressourcen der Natur umzugehen. Weitere Informationen unter [www.slovenia.info/de](http://www.slovenia.info/de).

Pressekontakt Slowenisches Tourismusamt
Rebeka Kumer Bizjak

Direktorin, Slowenisches Tourismusamt

Maximiliansplatz 12a, 80333 München

tel. +49 89 29 16 12 02

mail: rebeka.kumerbizjak@slovenia.info, slowenien.de@slovenia.info

Pressekontakt uschi liebl pr
Christin Neuwirt
uschi liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19
mail: cn@liebl-pr.de