

Okusi Istre preželi Koroško

Pri družini Jernej na avstrijskem Koroškem kar ves mesec istrskih okusov; Hannes Jernej že plete novo zgodbo, ki bo povezovala Kras, Brda in Furlanijo

Pred letom se je najprej dogajal podaljšani konec tedna, minuli december pa se je pri družini Jernej na avstrijskem Koroškem končal kar ves mesec istrskih okusov. Hannes Jernej, gonilna sila družinske znamke Mochoritsch iz Rikarje vasi, je trdno prepričan, da je okvir Alpe Adria naša skupna turistično-kulinarična priložnost.

Družina Jernej iz Rikarje vasi, starejši **Josef** z bratom Hannesom in sestro **Anjo**, velja za eno od najbolj prepoznavnih gostinsko-turističnih družin na Koroškem. Po dveh uspešnih poletnih prireditvah, ki so ju pripravili v gostišču Mochoritsch, nedaleč od Klopinskega jezera, se je Hannes odločil, da podobno istrsko okušanje pripravijo še v obcestni dru-

žinski restavraciji v Grebinjah (Griffen), nedaleč od Stare vasi (Altenmarkt) ob avtocesti proti Gradcu. Seveda ne gre za klasično avtocestno postajališče. Že ob uvozu v zaselek Grebinje, ki ima znan bamberški grad in podzemno jamo, je videti, da restavracija ponuja moderno arhitekturno zasnovo. Skupaj z znanim avstrijskim arhitektom **Gregorjem G.**



Filip Matjaž iz portoroške Oštarije je poskrbel za pravi istrski pršut in obenem predstavil družinsko gostišče in hotel Tomi.



Mladi rod slovenskih vinogradnikov je nedvomno že na sceni. **Aleksander**, sin znanega enologa **Iztoka Klenarja**, uspešno predstavlja družinsko znamko **KlenArt**.

Eichingerjem so zasnovali sodoben objekt, ki ponuja velik, odprt restavracijski del, kot gostišče na prostem. V povsem zadnji idejni del je vključena še mednarodno znana avstrijska fotografinja **Elfie Semotan**, ki je skozi avtorsko fotografijo predstavila družino in vse dobavitelje, pridelovalce, kmete, vinogradnike itd. Pravi del te ekipe prideloval-



Danijela Puh, iz družinske hiše Natura tartufi, verjetno najlepša lovilka tartufov v Istri. Tokrat s povsem svežimi belimi tartufi, ki so ji pošli že prvi dan.

Piranski brancin Irene Fonda je že tretje leto sestavni del jedilnika pri Anji in Hannesu Jerneju v Grebinjah in Rikarji vasi. Le Anja še ni obiskala morske ribogojnice v Seči.

(FOTOGRAFIJE: GORAZD ŠINIK)



cev in proizvajalcev Istre se je pri Mochoritschu uspešno in odmevno predstavil. »Moja želja je, da naši obiskovalci in prijatelji tudi osebno spoznajo Istro in okuse ter ljudi, ki so del te zgodbe,« je povedal Hannes Jernej, idejni vodja in organizator dogajanja, ter dodal: »Prepričan sem, da je prav Alpe Adria naša skupna poslovna priložnost. Ta pa vodi k še večji prepoznavnosti obeh regij, povezuje in tvori nova znanstva, prijateljstva, ne nazadnje tudi nove ideje.«

Na tokratni predstavitveni tržnici, ki je podpirala restavracijski istrski jedilnik, je sodelovala zanimiva ekipa obeh delov Istre. S svojimi izdelki so se predstavljali vinarji **Aleksander Klenar** iz Plavja ter **Ingrid Mahnič** iz Sečovelj, **Rino Prelac** in vinska hiša Kozlovič iz Momjana, **Gregor Lisjak** z ekstra deviškimi oljemi družinske oljarne Lisjak iz Ko-

pra, **Aleksandar Stefanov** z blagovno znamko **Baccala della Mamma**, **Danijela Puh**, hiša **Natura tartufi** iz Buzeta, ter ekipa **Irene Fonda** iz ribogojnice Fonda iz Portoroža. Sodelovali so še kuharji restavracije **Rizibizi** iz Portoroža in konoba s hotelom **Vela** vrata iz Buzeta. Za pravi istrski pršut je skrbel **Filip Matjaž** iz portoroške Oštarije.

Številna kuharska ekipa pri Mochoritschu je poskrbela, da so tako naključni kot povabljeni obiskovalci obudili del dopustniških spominov ter se spoznali z okusi in zgodbami, ki prihajajo iz Istre. Hannes medtem že plete novo privlačno zgodbo, ki bo povezovala Kras, Brda in Furlanijo. Poleti bo Istra ponovno v Rikarji vasi, obljublja Hannes Jernej, kot tudi del koroške politike, ki nedvomno in brez zadržka podpira tovrstne turistične dogodke.

GORAZD ŠINIK



Ekipa Okusi Istre, ki se je pri Mochoritschu v Grebinjah predstavila s svojimi izdelki, pridelki in zgodbami. Podobna zgodba se prav kmalu ponovi.