



Abendessen im Restaurant des Hotels Tartini am Tartiniplatz. An Tagen wie diesen ist die Welt wirklich noch in Ordnung.



Kellner Mario Pujic des sehr empfehlenswerten Restaurants „Verdi“.



Spela Marinko und Gorazd Sinik von der Fischfarm „Fonda“.

Kulinarischer Trip durch Sloweniens Hafenstadt Piran

VON H. DORIAN KROIS

Im Piraner Restaurant „Pri Mari“ haben sich Mara und Tomaz Mencinger natürlich ganz der Meeresküche verschrieben. Kein Wunder, die Wellen schlagen ja schon fast an die Eingangstür des an der Ortschaft gelegenen Spitzenlokals. Die frischen Fische werden in immer neuen Kreationen angeboten, und es finden sich auch typische regionale Fische, wie Lastoka auf der Speisekarte. Es ist eigentlich ein Muss, seinen Piran-Aufenthalt entweder im „Pri Mari“ zu beginnen oder ausklingen zu lassen. Oder man geht jeden Tag hin.

Das malerische Hafenstädtchen Piran liegt direkt neben Portoroz und bietet eine unglaubliche kulinarische Vielfalt. Während in Portoroz eher „was los ist“ inklusive Diskos, Casinos usw., geht es in Piran eher gemütlich zu. Die Spuren der venezianischen Vergangenheit vom späten 13. Jahrhundert bis zum Ende des 18. Jahrhunderts finden sich in engen, verwinkelten Gassen, belebten Plätzen, Kunstdenkmälern und den dicht aneinandergereihten Häusern, die von der Küste treppenartig ansteigen, wider. In der Geburtsstadt

des Komponisten Giuseppe Tartini, nach dem auch der Hauptplatz benannt wurde, erwartet die Besucher auch ein vielfältiges Kulturangebot mit Galerien und Museen. Im 19. Jahrhundert erlebte Piran als Teil des kaiserlichen Österreichs eine wirtschaftliche Blüte, die vor allem auf die Wiederbelebung der Salzproduktion in den Salinen von Secovlje mit einer Produktion von 40.000 Tonnen jährlich zurückzuführen ist.

In bester Lage erstreckt sich am Tartiniplatz das Hotel Tartini, welches für einige Tage meine Heimat sein sollte. Das Highlight dieses Hotels bildet eine Dachterrasse für Frühstück oder romantische Stunden am Abend mit bestem Blick über Piran. Auch das hoteleigene Restaurant bietet einiges. Genießen kann man diese Freuden dann mitten am Tartiniplatz. Leider gibt es in Piran nur zwei Hotels. Das Tartini und das Piran. Sonst kann man aber auch Appartements mieten.

Treffpunkt am Abend ist natürlich das „Theater Cafe“, welches sich neben dem Hotel Piran befindet. Lounge-Musik und gediegene Atmosphäre bekommt man hier bis in die frühen Morgenstunden geboten.



Beste Qualität im „Pri Mari“: Chefin Mara mit Tjasna.



Die berühmten Fonda Muscheln gibts auch im Restaurant Pavel I.



Ein Genuß für sich: Das frische Brot bei „Pri Mari“.



Muscheln in der Kantine „Fritolin“ im Nachbarort Portoroz.

Wer zwischendurch Hunger bekommt, hat hier praktischerweise gleich direkten Anschluss an die sogenannte „Freißeile“. Unmittelbar am Meer befinden sich zahlreiche empfehlenswerte Restaurants. Zum Beispiel: Pavel I, „Tri Vdove“ (Drei Witwen) und Ivo. Allesamt Spitzenrestaurants der adriatischen Meeresküche. Mit einem riesigen Angebot an frischen Fischen und Meerestieren, sowie natürlich Muscheln. Ich entschied mich als Erstes für Pavel I. Eine Portion Miesmuscheln Buzara, dazu ein Glas lokalen Malvazija und die Welt war, zumindest in diesem Moment, völlig in Ordnung. Auch „Ivo“ (wird von Einheimischen oft empfohlen) ist so ein Lokal zum Wohlfühlen. Hier wird man vom Chef persönlich empfangen und platziert. Auf der Karte natürlich ebenfalls beste Auswahl von Muscheln und anderem Meeresgetier in sämtlichen Variationen. Mein persönlicher Geheimtipp ist aber gar nicht in Piran, sondern in Portoroz. Die „Fischkantine“ Fritolin bietet in völlig einfacher Atmosphäre in der Nähe des Kempinski Palace Hotel eine umfangreiche Fisch-Palette in der allerbesten Qualität.

In den engen Gassen rund um den Piraner Tartiniplatz gibt es in dieser Hinsicht ebenfalls einiges zu erleben. In bester Erinnerung hab ich da noch das Restaurant Verdi. Schönste Altstadtatmosphäre und ausgezeichnete Fischqualität lassen einem hier die Zeit endgültig vergessen. Etwas weiter und völlig abseits der Touristen bietet sich der Platz des 1. Mai an. Der Geheimtipp hier ist die „Klet Cantina“. Eine urig-rustikale Kneipe mit gutem Wein-, Käse- und Wurstangebot. An diesem Platz sind fast ausschließlich Einheimische zu finden.

Direkt an der Quelle wollte ich natürlich auch wissen, wo die vielen Leckereien, die da permanent auf meinem Teller landen, herkommen. Deshalb stattete ich der Fischfarm „Fonda“ einen Besuch ab. Diese liegt ein wenig außerhalb von Portoroz. Spela Marinko und Gorazd Sinik von Fonda empfingen mich jedenfalls sehr herzlich und kurz darauf startete schon das Boot für den kleinen Ausflug zu den Muschelbänken und Branzino-Zuchtnetzen. In einem Zuchtnetz befinden sich bis zu 20.000 Fische. Bis ein Branzino die richtige Größe für den Verkauf

hat, dauert es ungefähr zwei bis drei Jahre. Für den „Piraner“ Wolfsbarsch ist die Fischfarm Fonda in ganz Slowenien bekannt. Die Fische dieser Bio-Zucht inmitten der Bucht von Piran erfreuen sich aber immer größerer Beliebtheit auch in der österreichischen Spitzgastronomie vor allem in Kärnten und Tirol. Mit Hingabe und Liebe zum Meer und mit entsprechenden Fachkenntnissen hat die Familie Fonda vor sieben Jahren die Entscheidung getroffen, den besten Wolfsbarsch der Welt zu züchten. Mittlerweile wird das Unternehmen von der Molekularbiologin und Biochemikerin Dr. Irena Fonda geleitet.

Alles beginnt mit sorgfältiger Auswahl von hochwertigem Jungfisch der Fischbrutanstalt Torre Canne in der Nähe der italienischen Stadt Bari. Der Fisch wird in frei schwebenden Netzkäfigen gezüchtet. Der geringe Salzgehalt des Wassers in diesem Teil der Bucht von Piran, sowie sorgfältig ausgewähltes und von Hand verabreichtes ökologisches Fischfutter wirken sich bestens auf die Qualität aus. Auf www.fonda.si gibt es umfassende Informationen zu der Fischzucht. In größeren Men-

gen kann der Fisch auch direkt bestellt werden.

Ein Besuch in den Salinen von Secovlje, direkt bei Portoroz lohnt sich ebenfalls. Seit mehr als 700 Jahren wird hier auf natürlichem Wege Salz abgebaut, darunter auch die feinen Salzblüten des Fleur de Sel. Die Becken werden nur per Hand gesäubert, Wind und Sonnen treiben die Salzproduktion voran. Das edle Salz kann unter anderem im Shop in Piran am Tartiniplatz gekauft werden. Dort gibt es auch Schokolade, mit „Fleur de Sel“ verfeinert.

Der lokale Kräuterschnaps heisst „Ruda“. Nach altem Brauch sollte ein Fisch ja dreimal schwimmen: Im Wasser, im Wein und dann im Schnaps. Bei einem hohen Fischkonsum ist das auch notwendig und der Brauch also gar nicht blöd.

Nicht nur wegen der hervorragenden Erreichbarkeit erfreut sich Piran und Portoroz immer größerer Beliebtheit bei Österreichern. Für lukulische Lang- oder Kurzurlaube bietet sich diese Gegend einfach an.

Und sollte das Sättigungsgefühl schließlich doch einmal eintreten, dann finden sich fabelhaft-schöne Plätzchen zum Entspannen.