

VÖLKERMARKTER

Ausgabe Nr. 14/2013 | 17./18. Juli 2013

ANZEIGE



Von Piran nach Rückersdorf

**Köstliches Wochenende beim Mochoritsch:
Am 3. und 4. August 2013 ist Piran zu Gast**



1

© Slovenia Info KK

- |1| Das berühmte Meersalz aus Piran wird nach traditioneller Methode von Hand gewonnen – es ist besonders mild und weiß
- |2| Irena Fonda aus Portorož bringt aus ihrer erstklassigen Fischzucht den köstlichen Fonda-Branzino
- |3| Ein besonderer Genuss: Aus der Peka, einem gußeisernen Topf, der mit heißer Asche umhüllt wird, kommen tolle Gerichte



2

© Arne Hradilic

• Piran beim Mochoritsch

• 3. und 4. August 2013

- Samstag ab 17 Uhr
- Sonntag von 11 bis 15 und von 17 bis 22 Uhr

• **Mit dabei:**

- ♦ Piranske Soline
- ♦ Fonda-Branzino

♦ Vino Klen'Art

♦ Vino Prelac

♦ Vina Mahinč

♦ Restaurant Tomi

♦ Casa del Sal

Musik: Ensemble Tramontana

Von Piran nach Rückersdorf

Köstliches Wochenende beim Mochoritsch in Rückersdorf: Piran präsentiert am 3. und 4. August seine Genüsse – wie das Meersalz, den Fonda-Branzino und ausgewählte Primorska-Weine.

Herliche Wohlfühlzeit beim „Mochoritsch“ in Rückersdorf, unweit des Klopeiner Sees: jeden Abend ein Grillfest. Steaks, Spieße, Kalbsstelzen, Lamm, Fisch und Meeresfrüchte vom Holzkohलगrill oder aus der Peka.

Köstliches aus der Peka. Die Peka ist mehr als ein eiserner oder emaillierter Topf (Tepsija) mit Deckel (Crpinja), in dem das Fleisch oft gemeinsam mit den Erdäpfeln in heiße Asche gelegt wird. Ein Schmortopf der besonderen Art. In Kroatien trifft sich die Familie um die Peka (is-

pod Peka), es wird geschmaust, getrunken und viel geplaudert. Lebensfreude pur. Das erleben „Mochoritsch“-Gäste im Sommer jeden Abend, denn die Gerichte aus der Peka sind von herausragendem Geschmack. Alleine der Anblick der Peka fördert die Freude am Essen.

besten Restaurants Sloweniens und Norditaliens. Zwei Top-Köche aus Piran werden mit den „Mochoritsch“-Köchen für besondere Speisen sorgen. Es gibt Weine aus dem Primorska-Gebiet (das Weinbaugebiet am Meer) und Musik aus Piran.

Mochoritsch-Eck. Am Klopeiner See betreibt die Familie Jernej das „Mochortisch-Eck“ mit feinen Tapas und edlen Weinen zu fairen Preisen. Alle Top-Weine werden auch glasweise ausgeschrieben.

Piran kommt. Der Wirtfamilie Jernej ist es gelungen, die adriatische Stadt Piran nach Rückersdorf zu bringen. In erster Linie kulinarisch. Piran besteht aus der zauberhaften, mittelalterlichen Stadt mit gleichem Namen, aus der Tourismusperle Portorož und dem Salinenort Seovlje. Meersalz aus Piran wird im Zentrum der Präsentation liegen. Die Meeresbiologin Irena Fonda bringt Branzini aus ihrer berühmten Zucht mit. Die Fonda-Branzini gibt es in den



© Ernst Prokop

KONTAKT

MOCHORITSCH STAMMHAUS

Rückersdorf 5
9123 St. Primus
Tel.: 04237/2212
Mai bis September, täglich
von 10 bis 23 Uhr
mochoritsch@mochoritsch.at

ANZEIGE