

Salzgärten im Zwischenland

Slowenien I. Salz ist Meer, das nicht in den Himmel zurückkehrt. In den Salzgärten bei Sečovlje wird es noch immer geerntet. Doch Arbeiter wohnen hier keine mehr.

VON MELLA WALDSTEIN

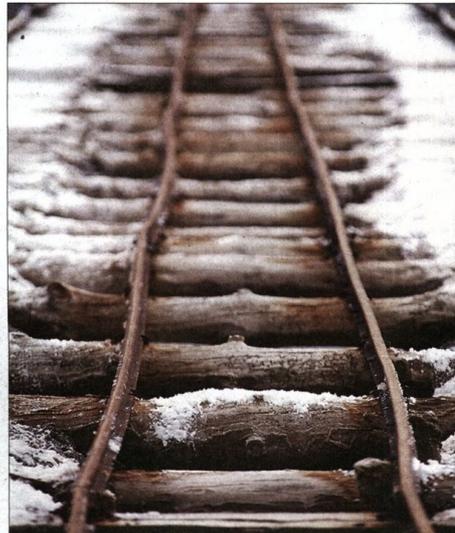
Es ist nicht mehr Land und noch nicht Meer. Bleigrau breiten sich die gefluteten Salzgärten von Sečovlje östlich von Portorož aus. Es sind geometrische Landschaften aus Kanälen und Salzbecken, Dämmen und Wasserperren. Auf den Dämmen balancieren die verfallenen Häuser der Salzgärtner. Umrahmt werden die Anlagen von einer Vegetation, die sich gegen Salz und Sonne wehrt.

Schon vor 700 Jahren wurde Salz so gewonnen, wie es in den Salzgärten gezeigt wird. Das Salzwerkmuseum in einem alten Arbeiterhaus dokumentiert das Leben, ein Schau-Salzgarten das Arbeiten. Ein anderer Teil des 650 Hektar großen Arealis dient der modernen Produktion. Die stillgelegten Teile der Salinen wurden zum Naturreservat erklärt. 270 Vogelarten nutzen es als Jagdgründe und Zugvögel als Winterquartier.

Der Weg vom Meerwasser bis zum Salz in der Suppe braucht Sonne, Wind und flache Küstenabschnitte, wie Flussmündungen sie bilden. Dort wurden Becken und Dämme angelegt. Salzwasser gelangt durch Kanäle und Pumpen in Verdunstungs- und Kristallisationsbecken. Von Becken zu Becken steigt der Salzgehalt des Wassers, bis es kristallisiert. Im August beginnt die Ernte, das Salz kam einst in die Hauslager der Arbeiter. Am Saisonende brachten es Boote ins Hauptlager von Portorož.

Das Salz ist reinweiß und hat eine Körnung von ein bis drei Millimetern. Die Kristalle haben Risse, offene und geschlossene Poren. Dadurch kann Salz besser gemahlen werden und ist im Wasser leicht löslich. Da es viel Magnesium enthält, eignet es sich zum Einsalzen von Fischen und für den Pršt. Das Salz aus Sečovlje ist in den Spezialitätenläden ganz Europas zu finden: handgeschöpftes, unbehandeltes Salz, in unterschiedlichen Körnungen, mit Kräutern des Karsts, in dunkler Schokolade.

Der Qualitätsunterschied zu anderen Meersalzen besteht in der Zucht des Sediments Petola auf den Böden der Salzfelder. Petola entwickelt sich aus Algen, die einst



Vom Becken über den Transport bis in den Handel.

[Manfred Horath]

von der Insel Pag in die Salinen gebracht wurden. Die Petola-Kruste verhindert die Vermischung von Salz und Schlamm, daher wird sie gehegt und gepflegt.

Bevor der Salzgehalt des Wassers Ende des 19. Jahrhunderts mit dem Aräometer nach Beaumé gemessen wurde, behielten sich die Salzgärtner mit einer ungeschälten Kartoffel. Ab einem Gehalt von 14 Bô beginnt sie zu schweben. Zwischen 25 und 27 Bô beginnt die

Ausscheidung von Kochsalz. Es bleibt das „schwere Wasser“ und scheidet Bittersalz aus. Der Kurort Portorož entwickelte sich aus den Nebenprodukten der Saline. Mit „schwerem Wasser“ und Schlamm werden Erkrankungen behandelt.

Piran ist auf Salz gewachsen. Ihren Wohlstand erlangte sich die Hafenstadt mit der Salzgewinnung ab dem 14. Jahrhundert. Piran lieferte das weiße Gold nach Venedig. Mit den Venezianern wurde der

Salzhandel zum Monopol. Davon war dieser in Istrien frei. Das Salz war für den Handel von großer Bedeutung, weswegen Venedig bemüht war, jeden Versuch, in österreichischen Kronländern Salzgärten anzulegen, zu unterbinden. Die Österreicher wiederum verkauften ihr Salz billiger als die Venezianer. Der Schmuggel blühte wie die Kristalle. Jedes Kind an der Küste kennt die Sage von Martin Krpan, der mit einem Sack Salz die Saline heimlich verließ und bis heute unerlöst durch die Welt geistert.

Zwischen den Stühlen

In einem der alten Häuser wird das Leben der Arbeiter und ihrer Familien anschaulich: Holzschuber für die Ernte, Loren zum Transport, windbetriebene Pumpen. Trinkwasser wurde in Tonkrügen aufbewahrt, die in Salz eingegraben wurden, um es frisch zu halten. Die Saison begann im April am Tag des heiligen Georgs, der bis heute mit dem Salinenfest in Portorož begangen wird. Die Familien verließen ihre Dörfer und übersiedelten in die Salzgärten. Die Boote waren beladen mit Töpfen und Bettzeug, Ziegen und Hühnern. Die Salzgärten lieferten Krebse und salzresistente Pflanzen, die zu Kochsalaten verarbeitet wurden. Georgio Petro, einst Salzgärtner, erzählt: „Es hat an nichts gemangelt. Zweimal wöchentlich wurde Fleisch gekauft, jeden Montag kam der Barbier, Bäuerinnen brachten Milch und Obst. Sogar Speiseeis gab es.“

Die Arbeit in den Salzgärten war ein Nebenverdienst der Bauern, der in heißen, trockenen Sommern viel Salz einbrachte. War die Saison schlecht, regnete es zu viel, sodass weniger Salz gewonnen wurde, gediehen die Feldfrüchte besser. Regen oder Trockenheit: Beides war erwünscht, sodass das Herz der Bauern und Salzgärtner gespalten war. „Immer saß man zwischen zwei Stühlen.“

Es ist still, das Meer ist erschöpft. Der Himmel presst die Hitze auf die Salzgärten, und die Linien des Horizonts schmelzen. Wenn die Luft zu flirren beginnt, scheinen sich die Häuser aufzulösen. Ihre Schatten bleiben und bieten Zuflucht.

KÜSTENSTREIFEN

Übernachten: Bekannt wurde Portorož durch das legendäre Grandhotel, entworfen vom österreichischen Architekten Johannes Eustacio. Einst war es das schönste und größte der Adriaküste, dann stand es lange Zeit leer. 2008 wurde es zum **Kempinski Palace**. Specials ab 199 € für zwei Nächte, Spa, Essen. www.kempinski.com
Wer das Meer vor der Nase haben will, ist im **Hotel Piran** richtig. Der Ausblick von der Terrasse ist grandios, die Einrichtung bequem. Zimmer ab 70 €. www.hotel-piran.si
Mitten in Piran liegt das **Hotel Tartini**. Gediegene Ambiente, die Lage mit Blick auf den Tartini-Platz top. Zimmer ab 76 €. www.hotel-tartini-piran.com
Noch ist das **Pacha Mama Pleasant Stay** in Piran ein Geheimtipp. Die Zimmer sind klein und einfach, aber dafür neu und stylish. Zimmer ab 27 €/Nacht. www.pachamama.si
Die Zimmer der **Pension Silvia** in Portorož sind neu, einige haben Gartenzugang. Einfach, familiär, gemütlich. Zimmer ab 46 €. www.pension-silvia.si

Essen: Im **Gasthaus Pri Lojzetu** im Schloss Zemono (Vipava-Tal) wurden bereits 1897 hungrige Fuhrmänner versorgt. Heute wird Slow Food serviert. Nicht ganz günstig. www.prilojzetu.com
Das **Rizibizi** in Portorož hat sich mit seiner kreativen Küche einen Platz ganz vorn erkocht. Dazu gibt es von der Terrasse Blick aufs Meer. Degustationsmenü ab 33 €. www.rizibizi.si
Die Meeresfrüchte und Fische haben es ins **Majestic** in Portorož nicht weit, schließlich trennt sie nur der Strand vom Wasser. Großes Fischmenü ab 60 €. Bei **Edvina** in Portorož werden im Gastgarten Trüffel und Steaks mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis geschmaust. Es gibt auch DZ ab 50 €. www.edvina.si
Nicht ganz an der Küste, aber trotzdem ein Besuch wert ist das **Gasthaus Kraljevo Pršuta** in Štanjel, wo der Karstschinken (pršt) verkostet wird. Degustationsmenü ab 20 €. www.krok.si

Kosten und kaufen: Salzsokolade, erhältlich im kleinen Shop beim Eingang der Salinen in Portorož. Tipp: Für den Besuch des Salz museums können kostenloses Fahrräder ausgemietet werden. www.kps.si, www.soline.si
Weingut Rojac in Šmarje: Die Familie produziert auf 50 Hektar Fläche bis zu 8000 Flaschen Wein in fünf Sorten. Besonders beliebt ist der leichte Malvasia. www.rojac.eu
Das **Olivenöl von Vanja Dujc** in Koper wurde mit internationalen Awards ausgezeichnet. u. a. gewann er 2010 die erste Olivenöl-Weltmeisterschaft in Shanghai. Die hohe biologische Qualität hat ihren Preis. www.vanjadujc.net
Kochworkshop mit Irena Fonda in Portorož: Jeden zweiten Donnerstag bis September, 14–19 Uhr. Mindestteilnehmerzahl vier Personen. Workshopgebühren 80 €. www.fonda.si

Anschauen: Naturpark Sečovlje mit Spa: Wer die Kraft des Meeres für seinen Körper nutzen möchte, sollte nebst dem Spaziergang durch die Salinen das neue Thalasso-Spa Lepa Vida besuchen. www.thalasso-lepavida.si
Event „**Süßes Istrien**“ in Koper am 19./20. September. Mit vielen Genuss-Experten und Köstlichkeiten aus der Region. www.sladka-istra.si
Kräuterparadies: Jeden zweiten Samstag zwischen Mai und September lädt Familie Butul bei Koper zwischen 11 und 15 Uhr zur Führung durch ihren mediterranen Kräutergarten auf ihrem Biobauernhof ein. Kräuter-Workshops auf Anfrage. www.butul.net
Leuchtende Schalen, ausgefallene Muster und überdimensionale Schneckenhäuschen sieht man in der **Muschelwelt** in Piran. www.svet-skoljki.si
Scurrile Geschichten von U-Booten, versunkenen Schätzen und geheimnisvollen Kreaturen werden im **Museum der Unterwasseraktivitäten** erzählt. Museum der Unterwasseraktivitäten, www.muzejpodvodnihdejavnosti.si

Regions-Info: www.portoroz.si, www.slovenia.info
Compliance-Hinweis: Die Reise wurde von Stromberger PR unterstützt.
Anita Arneitz

Querdenken für den Genuss

Slowenien II. Grünes Gold vom Baum, dunkles Rubin im Weinglas und Biofisch aus der Adria.

VON ANITA ARNEITZ

Weißwein oder Oliven-Cuvée? Vanja plädiert für Cuvée. Der Olivenbauer schwört auf das grüne Gold, das auf seinem terrassenförmigen Grundstück wächst. Ruckzuck baut er ein Tischchen mit Brot und Fläschchen auf, schon kann das Tunken beginnen. 18 extra native Sorten hat Vanja im Angebot, einige der besten Olivenöle der Welt. Das Leben sei zu kurz für schlechtes Öl, findet er. Deshalb pflückt er auch jede Olive mit der Hand. Aber nicht von Anfang an war seine Arbeit von Erfolg gekrönt: Die ersten Olivenbäume erfroren und brachten den gelernten Maschinenbauingenieur fast um seine Existenz. Doch er gab nicht auf, pflanzte weitere Bäume. Wie besessen studierte er den Olivenanbau. Ohne sich von den Unkenrufen anderer abhalten zu lassen, ging er seinen Weg: Anstatt das Gras zwischen den Bäumen zu entfernen, ließ er es wachsen. Er will eben umweltfreundlich arbeiten. In der Natur entdeckt er



Wolfsbarsch-Sashimi aus dem Hause Fonda.

[Anita Arneitz]

oft Neues. So lassen sich ein paar der Bäume noch immer nicht genau bestimmen. Experten vermuten, sie seien die letzten Exemplare der autochthonen Sorte Zizola.

Uroš hat seinen Rundgang durch die Weinberge längst beendet. In der Laube zwischen Haus und Weinkeller macht er mit einer Flasche Malvasia Pause. „Man weiß erst, ob ein Wein gut ist, wenn die Flasche leer ist“, philosophiert Uroš und schenkt ein. Dazu serviert seine Frau getoastete Brote mit Wolfsbarsch, Salz, Olivenöl und Miesmuscheln. „Ich bin der größte Konsument meines Weins“,

gibt der Gastgeber zu. An der bio-technischen Universität Ljubljana schrieb er eine Diplomarbeit über die alte Sorte Refosco, die die Venezianer als schwarzen König bezeichneten. Heute trifft er nicht jeden Geschmack. Deshalb serviert Uroš lieber seinen Wein, der nach Rosen riecht. Dieser lagert wie alle anderen Sorten in einem der unberührten Eichenfässer. Für seinen Weinkeller hat Uroš ein ausgeklügeltes Logistiksystem entwickelt: „Nur ich weiß, wo was ist.“

„Lass sie reden“, die Aufschrift prangt am Venezianerhaus in Piran. Sie scheint zum Motto vieler

heimischer Querdenker geworden zu sein – egal, ob sie Wein anbauen oder Fische züchten, wie Irena. Im Minirock hüpfte die Meeresbiologin und Managerin der Wolfsbarschzucht Fonda aus dem Boot. Ihre Anstellung bei einem Pharmakonzern hat sie aufgegeben, um früh morgens Fische zu putzen und das Lebenswerk ihres Vaters weiterzuführen. „Die Leute hielten uns für verrückt“, erinnert sie sich. Inzwischen beliefert sie Hotels, Restaurants und Läden in Slowenien, Italien und Österreich. Mit acht Gramm kommen die Jungfische in die freischwimmenden Netzkäfige. Fünf Jahre dauert es, bis ein Fisch ein halbes Kilo wiegt. Chemie und Zusatzstoffe sind tabu, es wird biologisch gefüttert. Irena empfiehlt, beim Kauf auf einen festen, geraden Rücken und angenehmen Geruch zu achten. Zur Probe hält sie gleich ein Exemplar vor die Nase. Dann schneidet sie hauchdünne Scheiben ab, lässt ein paar Krümelchen Salz darauf rieseln und blickt dankbar übers Meer, in dem ihre Fische langsam erwachsen werden.

