

# Gute REISE

ENTSPANNT UNTERWEGS SEIN

ISTRIENS  
**HERZ**

RADTOUR ENTLANG  
DER PARENZANA

UNSER  
**URWALD**

DIE WILDNIS DES  
DÜRENSTEINS

Mein geliebtes

# PÉRIGORD

BESTSELLER-AUTOR MARTIN WALKER  
ÜBER SEINE FRANZÖSISCHE HEIMAT

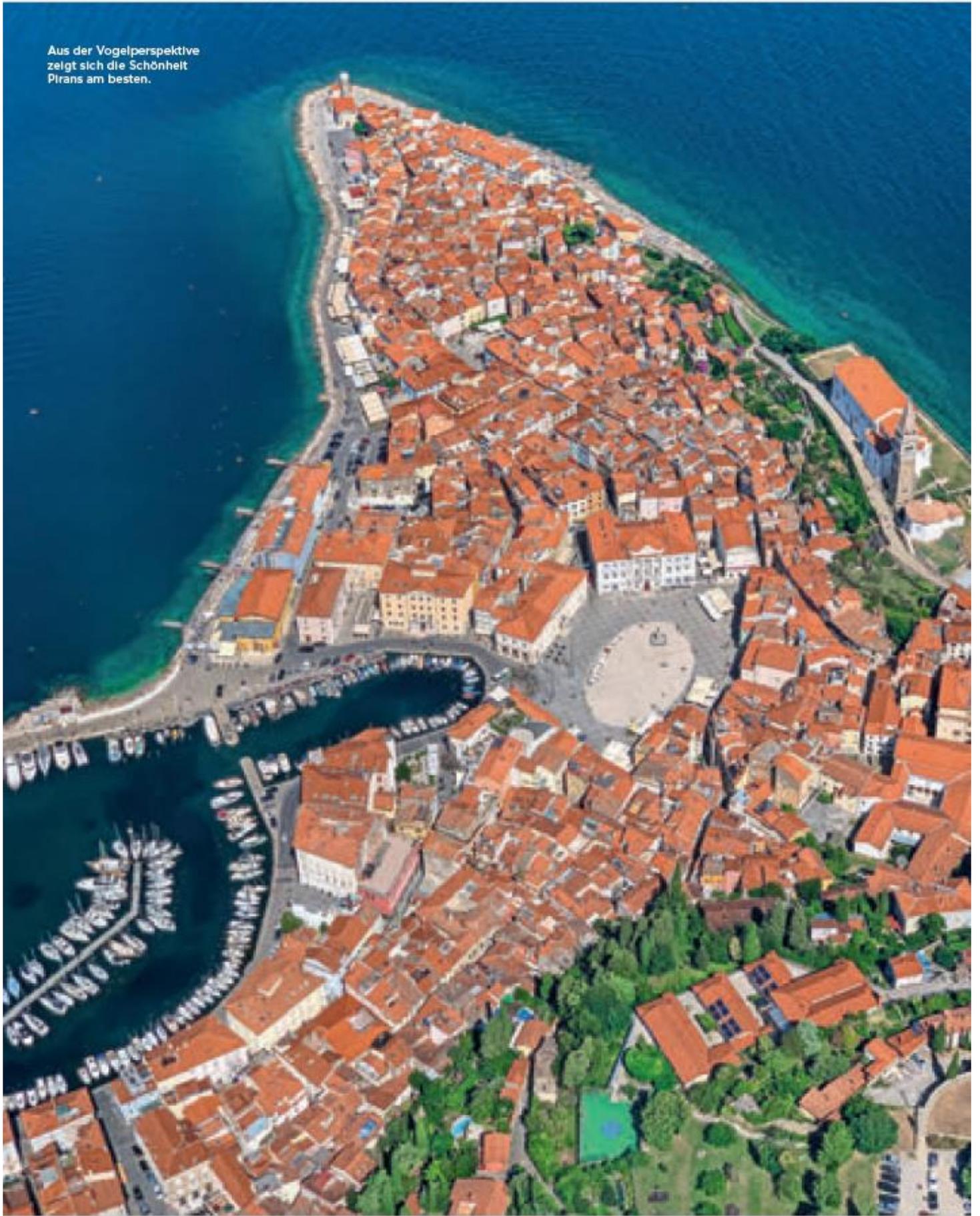
SPECIAL  
HIDE  
AWAY  
FÜR DEN SCHÖNSTEN  
URLAUB!  
Seiten 6-72

Österreichische Post AG 9230/04024 K 039 Medieninhaltskategorie: Literatur 011, 010 Wien

Nr. 03  
2021  
€ 3,00



Aus der Vogelperspektive zeigt sich die Schönheit Pirans am besten.



## DIE SCHÄTZE VON PIRAN

# FISCH UND SALZ

Sloweniens Adria-Perle besticht durch ihre venezianische Architektur. Den wahren Schatz findet der Reisende aber im Meer: Das Salz der Salinen machte Piran schon zur Zeit der Dogen reich und die Fischzucht in der Bucht bringt kulinarische Leckerbissen auf die Teller.

—> TEXT UND FOTOS: HELMUT WIDMANN

**D**ie Adria ruht spiegelglatt, unser Boot steuert vom Hafen in Piran die Küste entlang, vorbei an Portorož und weiter gen Süden. An Bord ist Irena Fonda, eigentlich eine stille Person, so ruhig wie heute das Meer, aber man merkt gleich: Sie ist die eigentliche Kapitänin, eine Powerfrau, eine Macherin – ja, eine Fisch-Macherin. Denn als wir uns ihren Zuchtfarmen am südlichsten Ende der slowenischen Adria nähern, strahlen Irenas Augen und sie beginnt voller Empathie zu erzählen – über ihre Liebe zum Meer und über ihre Familie.

### FISCHZUCHT ALS ARTENSCHUTZ

„Meine Großmutter war Köchin im Palace Hotel von Portorož.“ Steckt das Faible für kulinarische Genüsse bei Irena also bereits in den Genen? Auch. „Aber die Region hier ist schon seit jeher kulinarisch top“, erzählt sie stolz. „Früher war das eine arme Gegend, aber das Essen war damals schon von hoher Qualität, nämlich mit ausgezeichneten regionalen und frischen Lebensmitteln.“

Dazu zählt natürlich auch fangfrischer Fisch. Ihr Vater hat immer mit dem Meer und unter Wasser gearbeitet und die Liebe zum Tauchen an die ganze Familie weitergegeben. „Vor rund zwanzig Jahren bemerkte er den Rückgang der Fischvielfalt in der Adria“, erzählt Irena. Und damit begann ein neues Kapitel der Fami-



Fisch ist Irena Fondas Ein und Alles.

liengeschichte. Um einen Beitrag zur Rettung des Meeres zu leisten, errichtete die Familie Fonda in der Bucht von Piran eine Fischfarm. Heute kommt aus den runden Zuchtbecken unweit der kroatischen Grenze Qualitätsfisch, um den sich Spitzenrestaurants in aller Welt reißen.

„Rund 50.000 Fische verkaufen wir jedes Jahr. Die Wolfbarsche und Doraden wachsen bei uns vier bis fünf Jahre in den Aquakulturen heran – selbstverständlich in natürlicher Haltung, ganz ohne Chemikalien“, sagt die studierte Biologin.

### WILDES FISCHGEWURL

Wenn Irena Fonda mit dem Boot an eines der zahlreichen Becken heranfährt und auf eine Schaufel Biofutter gibt, ziehen die Fische vor ihr schon voffreudig ihre Kreise, ein silbern glänzender Strom von unzähligen beschuppten Körpern. Streut sie das Futter über dem Wasser aus, scheint dieses vor lauter Fischgewurl zu kochen.

Die Arbeit auf der Fischfarm ist hart, oft unter der Hitze der sengenden Sonne. Sogar in der Nacht bleibt ein Wächter bei

Die mächtige St. Georgs Kathedrale thront über dem dichten Häusermeer.



den Fischbecken. Seine „Dienstwohnung“ draußen am Meer zählt wohl zu den ungewöhnlichsten überhaupt: ein ausrangierter Wohnwagen auf einem Ponton. Außer vor illegalen Fischern muss man sich nur vor räuberischen Delfinen fürchten. Irena Fonda nimmt das aber als Meeresliebhaberin gelassen und bemerkt voller Hochachtung: „Die Delfine haben eine unvorstellbare Kraft und können die Netze unserer Becken in Nullkommant nichts durchstoßen.“

### SALINE UND NATURPARK

Während unser Boot die Fischfarm hinter sich lässt, nähern wir uns dem „Nachbarn“, dem Sečovlje Salina Nature Park. Hier wird das „weiße Gold“ gewonnen. Die Saline wurde schon vor mehr als 1.200 Jahren in alten Urkunden erwähnt. Schon zur Zeit der Dogen schätzte Venedig die Bucht ob ihres qualitativ hochwertigen Salzes, das Piran reich machte. Um die

Jahrtausendwende wurde die Saline jedoch wegen der Konkurrenz des billigeren Salzes aus Afrika vorübergehend geschlossen und das Gebiet in einen 7,5 km<sup>2</sup> großen Naturpark mit rund 300 Vogelarten umgewandelt. Doch Qualität setzt sich durch: kleiner, aber feiner. „Früher wurden hier bis zu 30.000 Tonnen

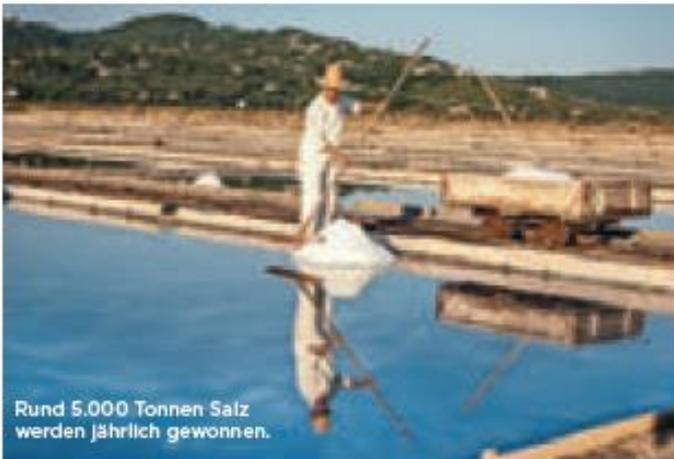


In runden Zuchtbecken wachsen Wolfsbarsch und Dorade heran.

Salz gewonnen“, erzählt Guide Desire bei einem Rundgang durch die in der Mittagshitze liegende Anlage. „Seit der Wiederaufnahme der Produktion sind es im Schnitt pro Jahr rund 5.000 Tonnen. Und wenn der Regen zur falschen Zeit kommt, dann gibt es sogar Jahre ohne Salz.“

Die Hauptarbeit in der staatlichen Saline geschieht von Juni bis September. Das Prinzip ist einfach: Meerwasser mit einem Salzgehalt von rund 3,7% wird durch einen Hauptkanal in Verdunstungsbecken geleitet und dank des Gefälles, unterstützt von Pumpen, weiter in die Kristallisationsbecken. Stetig steigt dabei der Salzgehalt. „Nach einem Monat sind es bis zu 31%“, erzählt Desire. „An der Oberfläche sammelt sich dann die begehrte Salzblüte. Und stell dir vor, das Wasser darunter kann bis zu 60 Grad warm werden!“ Salzfelder kann man übrigens auch für die Bearbeitung mieten. Gratis, aber das ist ein anstrengender Sommerjob. Das

Die Kombination von Saline, Naturpark und Wellness gibt es nur hier.



Rund 5.000 Tonnen Salz werden jährlich gewonnen.

selbst gewonnene Salz darf man nicht behalten. Mit viel Fleiß bringt der Verkauf des Salzes an den Salinenbetreiber aber bis zu 4.000 Euro ein. Das „weiße Gold“ findet reißenden Absatz in Feinkostläden in Österreich, Deutschland und Italien. Neben dem kulinarischen Einsatz – als Speisesalz oder zum Beispiel als Salzschokolade – findet das Salz aus der Piraner Bucht auch Anwendung bei unzähligen Kosmetik- und Wellnessprodukten.

#### SPA MIT EINZIGARTIGEM MIKROKLIMA

Apropos Wellness: Sečovlje bietet mit dem Lepa Vida Thalasso Spa die weltweit einzige Wohlfühloase inmitten einer aktiven Saline und eines geschützten Naturparks. Nur maximal 52 Personen dürfen gleichzeitig die stylische Anlage besuchen. Von den verschieden temperierten Pools blickt man auf das Meer und die Salzfelder. Ein Kneippfad von ganz kalt bis ganz warm bringt den Kreislauf in Schwung, darüber hinaus gibt es Therapien mit dem Mutterwasser der Salzgewinnung und mit Salinenschlamm. Alleine schon der Aufenthalt hier ist eine Wohltat, weiß Desire: „Wir haben ein hervorragendes Salinenmikroklima. Durch die starke Verdunstung sind nämlich noch mehr mineralische Stoffe in der Luft als sonst am Meer!“ Danke für den Tipp, noch nie habe ich so intensiv aus- und eingeatmet.

[www.portoroz.si/de](http://www.portoroz.si/de)

SLOWENIEN

## GUTE TIPPS BUCHT VON PIRAN

### SHOPPEN

#### FRISCHER FISCH

Qualitätvoller Wolfsbarsch im Ganzen, natur oder geräuchert oder als Filet: Die Fischfarm Fonda liefert ihre köstliche Ware in die ganze Welt. Das Kilogramm kostet ab 18 Euro. Dafür holt man sich den Geschmack der Adria nach Hause.  
[www.fonda.si](http://www.fonda.si)

#### BESTES MEERSALZ

Von Speisesalz und Schokolade mit Fleur de Sel bis zu Seife, Körperöl oder Badesalz: Piranske Soline bietet eine Vielzahl von Produkten für die unterschiedlichsten Anwendungen.  
[www.soline.si/en](http://www.soline.si/en)

### ERLEBEN

#### PANORAMAFLUG

Von oben kann man die Piraner Bucht am besten überblicken. Der Flughafen von Portorož bietet Panoramaflüge in unterschiedlicher Dauer an, begonnen mit einem circa zehnmündigen



Flug über die Salinen direkt neben dem Rollfeld, dann über Portorož und Piran (75 €/Person). Ein Erlebnis, das man wohl nie vergisst.  
[www.portoroz-airport.si/en](http://www.portoroz-airport.si/en)

#### SALINENTOUR

Die Salinen und der Naturpark von Sečovlje in der Bucht von Piran sind ein lohnenswerter Ausflug. Am besten eine Tour mit einem Guide buchen (Erwachsene 8,5 €, erm. 6,5 €). Mitten im Naturpark liegt der Thalasso Spa Lepa Vida. Mit maximal 52 Besuchern eine exklusive und ganz besondere Art, seinem Körper Gutes zu tun. Ab 20 € für zwei Stunden, Anwendungen wie Salzschlamm packung etc. extra.  
[www.kpss.si/de/intro](http://www.kpss.si/de/intro)  
[www.thalasso-lepavida.si](http://www.thalasso-lepavida.si)

### WOHNEN



#### HOTEL ZALA PIRAN

Mitten im engen Gassengewirr von Pirans Altstadt liegt ein besonderes Boutique-Hideaway. Das Hotel Zala bestand einst aus drei Häusern, die vor zwei Jahren zusammengelegt und liebevoll renoviert wurden. Alle 18 Zimmer sind stilvoll und sehr atmosphärisch. Unweit des kleinen Leuchtturms an der Spitze der Halbinsel gelegen, sind es auf beiden Seiten nur ein paar Meter zum Meer. Das Hotel Zala Piran bietet das beste Frühstück von Piran. In der neuen Dachbar kann man den Tag chillig bei einem Apéro ausklingen lassen.  
[www.hotelzala.com](http://www.hotelzala.com)