

*Das unentdeckte magische
Hinterland, das
slowenischen Istrien*





Krajevna skupnost Gradin

Brezovica pri Gradinu 1b
SLO – 6272 Gračišče

info@greengradin.eu

+386 5 657 40 54

www.greengradin.eu

Wundervolle Natur, entzückende Ansammlungen traditioneller Steinhäuser, gastfreundliche Einheimische mit einem wohlklingenden, melodischen Dialekt und exzellenter Küche: für Besucher, die entlang der schmalen, sich windenden Straßen das Hinterland bereisen, gibt es im slowenischen Istrien viel zu entdecken.

Das entlegene Gebiet leidet keinesfalls unter der Distanz zur Stadt. Die unberührte Natur, saubere Luft, das reine Quellwasser und die vollkommene Stille sorgen dafür, dass sich Erholungssuchende in der idyllischen Umgebung rundum wohlfühlen. Ob Kurzbesuch oder langer Urlaub, diese Gegend lässt das alltägliche Leben vergessen und garantiert eine einzigartige Erfahrung.

Selbst in den entlegensten Ecken Istriens liegen eine Vielzahl an Naturdenkmälern und kultureller Schätze verborgen. Auch die istrische Erde ist beinahe ganzjährig fruchtbar: Der Frühling bringt süße Kirschen und wilden Spargel, im Sommer sind die Wiesen und Gärten voll leckerem Gemüse, aromatischen Kräutern und Gewürzen. Der Herbst ist die Zeit der Trüffel und Pilze, der Weinlese und Olivenernte sowie der saftigen Kakis. Die Natur bietet ein wahres Festmahl! Die Winter sind kühler als an der Küste und auch der Wind weht stärker, aber auch die Ruhezeit der Natur ist bezaubernd.

Die Einheimischen sind äußerst freundlich und halten stets zusammen. Besonders gemeinsame Arbeitseinsätze prägen das Leben auf dem Land. Dazu gehört das Freiräumen von Waldwegen, die Instandsetzung von den für die Region typischen Trockensteinmauern oder die Pflege von gemeinschaftlichen Grünflächen wie Friedhöfen. Auch bei der Weinlese wird sich gegenseitig geholfen. Jede Aktion bietet zudem die Gelegenheit für ein Fest mit typisch istrischer Musik, mit Gesang und Tanz, sowie hervorragendem Essen und Wein. Dabei werden Besucher immer freundlich empfangen und erhalten die Gelegenheit, den Geschichten der Vergangenheit zu lauschen und neue Freundschaften zu schließen. Sie sind im grünen Gradin herzlichst eingeladen, sich auf eine unvergessliche Erfahrung des etwas anderen Urlaubs einzulassen.



Unterkünfte

Im grünen Gradin steckt der Tourismus noch in den Startlöchern, daher existieren bisher nur wenige Beherbergungsmöglichkeiten. Die bereits bestehenden Unterkünfte sind jedoch hervorragend ausgestattet und bieten mit ihrem traditionellen aber hochwertigem Design ein einzigartiges Wohnerlebnis.

Page 5 – 8

Die istrische Küche

Die istrische Küche ist geprägt von frischen, regionalen Zutaten wie dem lokalen Olivenöl und einer Vielzahl an Kräutern und wildwachsenden, essbaren Pflanzen. Die traditionellen Gerichte sind einfach aber authentisch und gesund und wegen der natürlichen Zutaten ein kulinarischer Genuss.

Page 10 – 13

Großartiger Wein

Auf den sonnigen Terrassen der Gradiner Hügel gedeiht der Wein, der aus jahrhundertelanger Tradition in Istrien angebaut wird. Fast vor jedem Haus findet sich eine von Wein überrankte Laube.

Page 15 – 18

Naturschätze der Region

Im Hinterland des slowenischen Istriens gibt es zahlreiche Naturschätze zu entdecken, die einen Besuch wert sind und viele Menschen zum Staunen bringen. Die friedliche Landschaft inspiriert und der Ausblick von den istrischen Hügeln auf Berge und Meer bezaubert die Besucher insbesondere während der spektakulären Sonnenuntergänge, bei denen sich der Himmel in eine wahre Farbenpracht verwandelt bis die Sonne schließlich im Meer versinkt.

Page 24 – 25

Vergessene Wissenschätze und Handwerkskünste

In den entlegenen Gebieten des istrischen Hinterlands finden sich Meister der alten Handwerkskünste und traditionellen Fertigkeiten. In den kleinen Dörfern, die nur über schmale, sich windende Straßen entlang istrischer Steinhäuser erreichbar sind, gibt es noch Menschen, die eng mit der Natur verbunden sind, ihren Rhythmus kennen und die Geheimnisse der lokalen Flora und Fauna bewahrt haben.

Page 20 – 22

Das kulturelle Erbe

Das slowenischen Hinterland Istriens birgt eine ungewöhnliche historische Vergangenheit. Alle Schätze des architektonischen und kulturellen Erbes, die es hier zu finden gibt, sind bedeutsam und einzigartig.

Page 27 – 30



Unterkünfte





Ferienhaus Kižin

Brezovica pri Gradinu 2b, 6272 Gračišče

Boštjan Pavlič

hisa.kizin@gmail.com

Das moderne Ferienhaus Kižin besteht aus 2 Ferienwohnungen mit einem gemeinsamen Eingang, die separat oder gemeinsam mit bis zu 12 Gästen genutzt werden können. Das Apartment Kižin verfügt über 3 Schlafzimmer mit Platz für 6 Gäste, ein Wohnzimmer mit Kamin und Fernseher, eine komplett eingerichtete Küche, ein Bad und einen großen Balkon.

Im Dachgeschoss gibt es für junge Menschen oder Junggebliebene ein Einzimmer-Apartment, in dem ebenfalls bis zu 6 Gäste wohnen können. Es ist mit modernen Pallettenmöbeln, einer Kochnische mit kleinem Kühlschrank, einem Wohnzimmer mit Fernseher, einem Bad und einem großen Balkon auf dem Dach ausgestattet.

Im großen, mediterranen Garten gibt es einen Swimmingpool, der im Sommer genutzt werden kann, eine Grillstelle und eine Terasse mit einer Tischtennisplatte. Ebenso ist kostenloses WLAN und ein Parkplatz vorhanden. Für kurze Ausflüge in die Umgebung können Fahrräder gemietet werden und für einen besonderen Anlass organisiert der Inhaber gerne einen Abend mit traditioneller istrischer Live-Musik. Die Gastgeber bieten zudem einen Workshop an, bei dem die Kunst des istrischen Nudelherstellens (Fuži-Nudeln) und des Brotbackens vermittelt wird.

Für eine unvergessliche Erfahrung gibt es auch die Möglichkeit eines Photoshootings in der bezaubernden istrischen Landschaft.

Das lokale Geschäft liegt nur wenige Schritte entfernt.





Villa Korone

Brezovica pri Gradinu 6a, 6272 Gračišče

Igor in Marko Mikolič
domacija@korone.si

Die Villa Korone liegt im Zentrum des Dorfes Brezovica und bietet ein modernes Apartment für bis zu 13 Gäste an. Es besteht aus 3 Zimmern für je 3 Gäste und einer Küche mit Platz für weitere 4 Gäste. Jedes der Zimmer hat ein eigenes Bad. Die Umgebung ist wahrlich bezaubernd: Die eine Seite des Hauses ist der unberührten Natur zugewandt, die man von der Terrasse oder vom Swimmingpool aus genießen kann. Auf der anderen Seite blickt man auf die typischen istrischen Steinhäuser des Dorfes.

Die Villa Korone ist perfekt für Gäste, die sich einen ruhigen Urlaub in unberührter Natur wünschen und besonders geeignet für Aktivitäten wie Wandern oder Radfahren. Der Besitzer der Villa ist Musiker und bietet Abende mit Live-Musik an.



Villa Gradin

Gradin 1, 6272 Gračišče

Stane in Varja Jug
Varja.jug@gmail.com

Die Villa Gradin bietet ihren Gästen eine ruhige und erholsame Unterkunft mitten in der Natur. Sie ist ideal für Familien oder Freundesgruppen, die sich von den Naturschätzen Istriens begeistern lassen wollen und einen aktiven Urlaub zusammen verbringen möchten. Die Villa ist modern eingerichtet und vertritt doch die typisch istrische Architektur. Das dazugehörige Grundstück ist 4000 m² groß. In der Villa können in 6 Schlafzimmern 12 bis 14 Gäste untergebracht werden. Vier der Zimmer sind mit einem Doppelbett ausgestattet, und davon haben zwei Zimmer ein eigenes Bad. Die anderen zwei Zimmer haben je 2 oder 3 Einzelbetten. Das Haus verfügt über eine Bodenheizung und eine Klimaanlage. Die Villa Gradin ist äußerst luxuriös, es gibt einen beheizten Swimmingpool, eine finnische Sauna und einen Spa mit Fitnessbereich sowie einen Spielplatz für Kinder. Das große Wohnzimmer bietet Raum für diverse Freizeitmöglichkeiten mit einem Billardtisch, einem Kickertisch, einem Dart-Spiel und einer Playstation. Zudem gibt es einen Kamin. Hinter dem Haus liegt eine geräumige Terrasse mit einem Grill für Mahlzeiten im Freien. Auch verfügt das Haus über einen Fernseher und kostenloses WLAN sowie Parkplätze für 6 Autos.





Villa Topolovec

Topolovec 10a, , 6272 Gračišče

Bojan Funa

topgelslo@gmail.com

Die Villa Topolovec ist eine wunderschöne Ferienunterkunft, bestehend aus drei separaten Steinhäusern, die im traditionellen istrischen Stil restauriert wurden. Sie bietet Platz für 15 Gäste. Das erste Steinhaus mit eigenem Eingang verfügt über ein Wohnzimmer im Erdgeschoss und ein Schlafzimmer im ersten Stock. Im Erdgeschoss des zweiten Hauses gibt es einen großen Aufenthaltsraum und ein Esszimmer mit Billardtisch und Dart-Spiel. Die separate Küche ist bestens ausgestattet. Im Obergeschoss gibt es drei Schlafzimmer und zwei Bäder für insgesamt 9 Gäste sowie eine überdachte Terrasse mit Grillzubehör. Das dritte Haus hat eine Küche mit einem großen Esstisch, ein Bad im Erdgeschoss und zwei Schlafzimmer, eins in jedem Geschoss, für 5 Gäste. Zusätzlich gibt es zwei Toiletten und einen Waschraum, die vom Außenbereich aus zugänglich sind. Für junge Gäste gibt es eine kleine Schaukel vor der Villa. Auf dem von traditionellen Steinmauern umgebenen Grundstück befindet sich außerdem ein Swimmingpool. Der Ausblick über die Landschaft bis hin zum Meer ist atemberaubend.

Kleine Einkäufe können in dem Laden in Brezovica, etwa 7 km entfernt, erledigt werden. Im nächstgelegenen Dorf, etwa 1 km entfernt, bietet das vorzügliche Restaurant Belvedur traditionelle istrische Gerichte an. Die Gäste können ein Frühstücksangebot oder ein traditionelles, lokales Abendessen mit dem Gastgeber vereinbaren.



Sunny Hill

Topolovec 29, Hrvoji, 6272 Gračišče

Manja Vrenko

sunnyhill.slovenia@gmail.com



Das Sunny Hill Permakultur-Haus bietet einfache Übernachtungsmöglichkeiten in einem ehemaligen Pfarrhaus an, das mit natürlichen Baustoffen restauriert wurde. Die Wände bestehen aus Lehmputz und die Böden sind aus Holz. Zu den gemeinschaftlich genutzten Räumen gehört das Bad mit 2 Duschen, eine große Küche und ein Wohnzimmer. Im Garten hinter dem Haus befindet sich zudem eine Außenküche und eine Feuerstelle. Das Haus verfügt über 3 Gästezimmer mit zwei bzw. drei Betten, ein Einzelzimmer sowie ein "Hostelzimmer" mit 6 Schlafplätzen in drei Hochbetten, und bietet Platz für maximal 14 Gäste. Direkt an das Haupthaus grenzt ein kleineres, separates Häuschen mit einem eigenen Bad, einer Kochnische und Platz für bis zu 4 Gäste.

Mit vorheriger Vereinbarung können Gäste am Mittag- und Abendessen der Gastgeber teilnehmen. Die Zutaten stammen überwiegend aus ökologischem Anbau und das Gemüse und die Kräuter kommen sogar aus dem eigenen Permakultur-Garten. Im Haus Sunny Hill finden oft kulturellen Veranstaltungen statt und die Lagerfeuerabende bieten Anlass für ein nettes Zusammensein und gemeinsames Musizieren.

Gäste des Hauses sowie der Gegend sind dabei herzlich eingeladen.



*Ein Gaumenschmaus des
istrischen Hinterlandes*





Restaurant Belvedur

Belvedur 1, 6272 Gračišče

Sandi Tripar
(05) 657 40 22

Das Restaurant Belvedur wurde im Jahr 1969 eröffnet. Damals war die Großmutter des derzeitigen Besitzers, Marija, auch bekannt unter ihrem Partisanennamen Slavka, Köchin im Restaurant. Fast 20 Jahre lang verwöhnte sie ihre hungrigen Gäste mit ihren Köstlichkeiten und kümmerte sich nebenbei noch um den Hof und die Familie. Schließlich übernahm Sandi, unter dem wachsamen Auge der Großmutter Slavka, die Küche. Seine exzellenten Kochkünste basieren weiterhin auf den hausgemachten, istrischen Gerichten wie selbstgebackenes Brot, die hausgemachten Fuži-Nudeln, die Kartoffelklößchen "Njoki" und andere traditionelle Köstlichkeiten. Alle Gerichte stammen aus der Region. Was nicht vor Ort angebaut werden kann, wird von Landwirten und Jägern vor Ort erstanden. Sandi integrierte die Trüffel in die traditionellen Gerichte, und so landete das Restaurant Belvedur auf der Weltkarte aller Menschen, die sich für die aromatischen Knollen begeistern. Im Herbst durften sogar die umgebenden Wälder nach den seltenen weißen Trüffeln. Dies ist der beste Zeitpunkt um dem Restaurant einen Besuch abzustatten und sich von Sandi's Köstlichkeiten auf der geräumigen Terrasse im Schatten des Walnussbaums verwöhnen zu lassen. Zu den übrigen Jahreszeiten werden verschiedenste Gerichte mit dem gewöhnlicheren aber dennoch köstlichen schwarzen Trüffel oder mit anderen Pilzen aus den Wäldern der Region serviert.

Zusammen mit dem Klang des lokalen Dialekts können Besucher die wahre Essenz von Istrien mit all ihren Sinnen erleben. Sandi begrüßt jeden Gast in Belvedur herzlich mit einem freundlichen Lächeln. Ein Besuch im Restaurant Belvedur ist ein ganz besonderes Erlebnis und ein kulinarischer Hochgenuss, der nicht versäumt werden sollte.



Catering Stepančič

Pregara 76, 6272 Gračišče

Nataša Stepančič

marko.stepo@gmail.com

Seit 2015 bietet das Familienunternehmen Stepančič aus dem Dorf Reparec einen Catering-Service für diverse Anlässe und Festlichkeiten an. Bei der Zubereitung hausgemachter istrischer Gerichte, die je nach Saison variieren, ist Nataša Stepančič eine wahre Meisterin. Mit Unterstützung ihrer Familienmitglieder stellt sie hausgemachte Fuži-Nudeln her, backt eigenes Brot, und bereitet Fleischspezialitäten regionaler Herkunft zu. Um ihren Gerichten einen besonderen Geschmack zu verleihen, verwendet sie auch Trüffel, Spargel oder Pilze aus der Region. In ihrem eigenen Garten gedeihen Erdbeeren, aus denen köstliche hausgemachte Marmelade gemacht wird. Das Catering-Unternehmen Stepančič kocht für Gruppen mit bis zu 200 Gästen. Anlässe können Familienfeiern, Geburtstage, Jahrestage, Hochzeiten, Taufen, Kommunionen oder Betriebsfeiern sein. Die Gerichte sind nicht nur vorzüglich, sie werden auch bis an den Veranstaltungsort geliefert und auf Wunsch übernimmt das Unternehmen sogar den professionellen Service. Ihr Angebot besteht aus den beliebtesten Mehr-Gänge-Menüs mit Vorspeisen, Hauptgang und Nachspeisen.

Das Unternehmen gehört zu den zehn besten Catering-Unternehmen Sloweniens und wird für die exzellente istrische Küche und das professionelle Auftreten bis über die Grenzen nach Kroatien hin hoch geschätzt.





Istrische Trüffel Šavle - Vinko Šavle

Gradin 4, 6272 Gračišče

Vinko Šavle

041 399 407

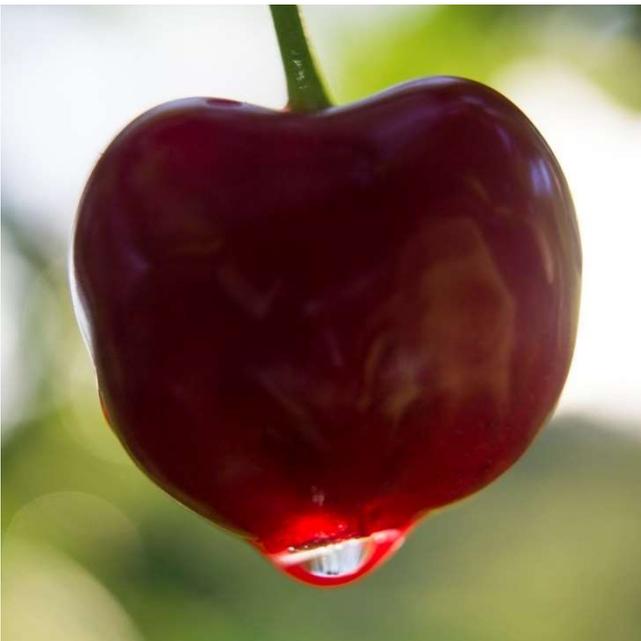
12

Vinko Šavle ist seit mehr als 30 Jahren aktiv im Trüffelgeschäft. Als das Unternehmen Adriacommerce im Jahr 1988 begann, regelmäßig die weißen Trüffel aus Gradin zu erwerben, erkannte Vinko das Potenzial der Region im Trüffelhandel. In den 1980ern wurden im slowenischen Istrien jährlich 5-6 Tonnen der verführerischen Knolle gefunden, der Rekord lag bei 6,8 Tonnen im Jahr 1989. Mit Unterstützung seines Hundes Kira spürte Vinko zudem einen weißen Trüffel mit beachtlichen 780 Gramm auf, und verkaufte ihn im benachbarten Italien für 11 Millionen Lire (heute ca. 5.000 Euro). Vinko's Trüffel reiste weiter nach Alba, die Welthauptstadt der Trüffel, wo der Modedesigner Valentino das Prachtstück auf einer Auktion für 45 Millionen Lire (etwa 20.000 Euro) erstand.

Von den in Alba ansässigen Meistern lernte Vinko die Kunst des Trüffelhandels. Allerdings endete die Handelsbeziehung mit der Auflösung Jugoslawiens, da das neu gegründete Slowenien die Ernte und den Export von Trüffeln gesetzlich verbot. Nach fast 5 Jahren Kampf mit der Bürokratie erhielt Vinko die Zulassung für sein Gewerbe mit Trüffeln und Trüffelerzeugnissen. Diese langwierige Herausforderung war ausschlaggebend für die Gründung des Vereins der Trüffelsammler des slowenischen Istriens. Zusammen mit seinem Freund Sandi Tripar (Besitzer des Restaurants Belvedur und Pionier der slowenischen Trüffelküche) sowie anderen bedeutenden Persönlichkeiten aus der Gastronomie, leiten sie den Verein. Unter den Gründungsmitgliedern war auch Dino del Medico, Preisgewinner des besten kulinarischen Buches "Trüffel und Wein" der Weltgastronomiemesse 2005 in Peking. Mit Hilfe der Vereins trieben sie die Entscheidungen der Gesetzgeber voran und bewirkten im Jahr 2011 die erneute Legalisierung des Sammelns und dem Verkauf von Trüffeln.

Vinko Šavle gründete 2009 zudem seine eigene Marke "Istrische Trüffel Šavle", unter der er vielerlei Trüffelprodukte sowie ganze Trüffel vermarktet. Er verbringt die meiste Zeit mit dem Großhandel von Trüffeln in und außerhalb Sloweniens. Das restliche Engagement widmet er der Entwicklung seiner Trüffelerzeugnisse, die er nach seinen eigenen Rezepten realisiert. Bei der Kreation neuer Rezepte ist ihm sein Freund Sandi stets behilflich, denn er ist ein wahrer Meister und Kenner des Trüffels, der weiß, wie man die besten Aromen aus den Knollen extrahiert. Trüffel sind ein Aphrodisiakum und waren schon im alten Griechenland bekannt als die Speise der Götter. Vinko hofft, dass die Götter ihm weiterhin gewogen sind und er noch viele dieser wunderbaren Knollen finden wird.





Kmetija Juckić, Pavliči

Sirči 14b, 6272 Gračišče

Danilo Maršič

danilo.marsic@gmail.com

Das Juckić Bauerngut der Familie Maršič liegt in Pavliči, einer kleinen Ansammlung von Häusern oberhalb des Flusses Dragonja. Das Klima hier ist mediterran, sodass Kirschen, Wein, Oliven und Feigen hervorragend gedeihen. Pavliči ist bekannt für die köstliche, alteingesessene Sorte der Pavliči-Kirsche. Die Kirschplantage wurde vor mehr als 100 Jahren auf der Juckić Bauerngut von Peter Pavlič - Pijero Juckić angelegt. Seitdem pflegten seine Nachfahren diese alte Sorte knackiger Kirschen. Insgesamt 170 Kirschbäume stehen auf etwa einem Hektar extensiv bewirtschafteter Plantage, die, an einen steilen Hang geschmiegt, einen wunderschönen Ausblick über die umgebenden Dörfer, das Meer und die Berge bietet. Die Kirschbäume haben unterschiedliche Größen und sind zwischen 5 und 40 Jahre alt. Der älteste noch erhaltene Baum ist sogar 100 Jahre alt. Sie haben hohe und üppig wachsende Kronen, die aber durch die Lage auf dem terrassenförmigen Hang gut zu erreichen sind. Am schönsten anzusehen sind sie im April, zur Zeit der Kirschblüte, wenn sie die Umgebung mit einem süßen Duft erfüllen. Anfang Juni sind die Früchte reif und werden innerhalb von drei Wochen geerntet. Die knackigen Pavliči-Kirschen sind dick und herzförmig, haben ein köstliches, süßes Aroma und sind außerdem sehr lange haltbar. Am besten genießt man sie frisch, aber auf dem Bauerngut werden auch diverse, hausgemachte Produkte mit den Kirschen hergestellt. Sie lassen sich hervorragend als Marmeladen, Säfte oder Kompott sowie verschiedene Süßspeisen und Kirsch-Liköre konservieren. Besucher sind eingeladen die Produkte zu kosten, sie sind aber auch willkommen bei der gemeinschaftlichen Kirschernte: Zum Aufsammeln und Verstauen der Kirschen in Körbe oder beim Erklettern der Bäume mit Hilfe großer Leitern können zusätzliche Hände immer gebraucht werden. Während der Erntezeit können Besucher auch an kleinen Workshops zur Konservierung der Kirschen teilnehmen. Neben den Kirschen hat das Bauerngut auch hausgemachtes Olivenöl und hervorragenden Wein im Angebot, der in einem lokalen Wettbewerb in Gradin im Jahr 2019 als der beste Refošk-Wein der Region ausgezeichnet wurde.

Großartiger Wein





Reparec

Pregara 57, Reparec, 6272 Gračiče

Vedran Stepančič

info@solari.si

Die Winzertradition findet sich auf den Stepančič Höfen seit mehr als 200 Jahren. Das heutige Anwesen deckt knapp 21 Hektar ab, von denen zweieinhalb Hektar den Weinreben gewidmet sind. Für die Weinherstellung werden die Sorten Refošk, Malvazija and Yellow Muscat verwendet. Ihre Weine wurden im In- und Ausland mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Derzeit findet eine Umorientierung zu ökologischem Anbau statt. Sie werden durch aufsichtsführende Organisationen wie dem IKC-Institut und Zertifizierung UM geprüft. Die Zertifikate der Weine, die aus den alten Rebsorten des Refošk gewonnen werden, sind der große Stolz der Winzer.

Für die Gäste der Winzergüter werden geführte Touren über das Anwesen und Besuche von historischen Stätten organisiert. Darüber hinaus gibt es ein ethnologisch und kulinarisch angereichertes Programm mit einer Vielzahl von Erlebnissen. In ihrem Gut befindet sich die größte und älteste noch erhaltene Rauchküche in Istrien. Seit etwa einem Jahrzent sind sie zudem engagierte Imker. Die derzeit 16 Bienenfamilien produzieren jährlich beachtliche 160 Kilogramm Blüten-, Akazien- und Kastanienhonig, der ebenfalls auf dem Hof vermarktet wird. Die jüngere Generation errichtete auf dem Hof einen Garten mit istrischen Kräutern, in dem Lavendel, Rosmarin, Zitronenmelisse und Kamille nebeneinander gedeihen und für die Herstellung von ätherischen Ölen und Hydrolaten dienen. Die Herstellung des bekanntesten ätherischen Öls aus Lavendel läuft vollständig von Hand ab – selbst die Ernte erfolgt nach Tradition mit Sichel. Die gesamte Familie arbeitet für den Erhalt dieser qualitativ hochwertigen, hausgemachten Produkte, wie die Ergebnisse der Analyse zeigen: Ihre Produkte haben den höchsten Reinheitsgrad. Von der Ernte bis zur Destillation der Kräuter vergehen kaum mehr als zwei Stunden. Die Destillation wiederum erfolgt nach den höchsten Standards und ist sehr zeitintensiv, da der Wasserdampf bei richtiger Menge und Temperatur gehalten werden muss. Neben dem erstklassigen Wein und gesundem Honig können Besucher des Hofes auch die qualitativ hochwertigen ätherischen Öle und Hydrolate erwerben.





Familie Jakac

Pregara 38, 6272 Gračišče

David Jakac

dadij46@gmail.com

David Jakac und seine Familie produzieren auf ihrem Gut in Pregara seit 2003 Wein. Sie bauen Refošk, die typische Sorte der istrischen Region an. Ihre Produktion des Rotweins erreicht jährlich bis zu 6000 Liter. Trauben werden hier normalerweise Ende September geerntet und der neue Wein ist nach etwa sechs Monaten fertig. David präsentiert seinen Wein auf dem traditionellen Refošk-Festival in Marezige, wo seine Weine für Exzellenz und vorbildliche Lagerung regelmäßig mit Silber- und Goldmedaillen ausgezeichnet werden.

Im Weinkeller des Guts in Pregara befindet sich ein kleiner Weinladen. Dort können Besucher die vorzüglichen Weine kaufen.





Der Pičur Hof

Brezovica pri Gradinu 12, 6272 Gračišče

Joško Mezgec

josko.mezgec@gmail.com

Im Gehöft Pri Pičurju ist die Weinherstellung seit vielen Generationen Tradition. Joško Mezgec übernahm die Leitung seines Schwiegervaters und baute einen wunderschönen Steingewölbekeller. Eine Besonderheit in Pičur's Winzerkeller ist das Rinnsal einer nahegelegenen Quelle. Während den Weihnachtsfeiertagen errichtet die Familie zudem eine Krippe in dem Gewölbekeller. Ihre Weinproduktion ist hauptsächlich für den erweiterten Bekannten- und Freundeskreis gedacht. Joško und seine Familie sind jedoch äußerst gastfreundlich und bieten den Besuchern der unberührten Natur dieser Region gerne ihren Wein an. Die Hauptweine in Pičur's Winzerkeller sind natürlich der "Rote König" Refošk und die "Weiße Königin" Malvazija. Sie produzieren auch kleine Mengen des Sweet Muscat und Cabernet Sauvignon. Wenn Joško im Weinstock arbeitet, befolgt er das traditionelle Wissen der vorherigen Generationen. Hinsichtlich der Weinproduktion führte er jedoch einige moderne Verfahren ein, die er während seiner regelmäßigen Teilnahmen an Kursen und Workshops für Winzer erlernte.

Joško stellt nach den alten traditionellen Methoden auch Grappa her, ein lokales Spirituosengetränk aus Trester, das über Feuer gekocht wird. Dieser Grappa ist die Grundlage für Liköre unterschiedlicher Geschmacksrichtungen. Zum Beispiel werden Walnüsse, Anis, Fenchel oder Verbene – für "Erba Luisa" sowie selbst angebaute Kirschen, Pflaumen oder Granatäpfel beigesetzt.

Besucher sind auf Pičur's Gehöft jederzeit willkommen. Joško bietet Führungen durch den Weinkeller, Weinproben sowie Proben der hausgemachten Getränke an. Für ein gesellschaftliches Beisammensein eignet sich die Wiese neben dem Hof, oder der alte Steintisch in dem nahegelegenen Eichenhain. Besucher sind auch eingeladen die Sehenswürdigkeiten der Umgebung zu erkunden, wie die jahrhundertealte Kochstelle im Nachbarhaus der Perič Familie, eine wunderschöne Quelle, die Höhle Kubik, die alten Verteidigungstürme Starci, der Wasserfall Veli Vir und der Glockenturm in Hrvoji.





Der Grondali Hof

Abitanti 10, 6272 Gračišče

Gracijan Perič

Kmetija.grondali@gmail.com



Der Grondali Hof im wunderschönen istrischen Dorf Abitanti hat eine beinahe 300-Jahre lange Tradition der Trauben- und Weinproduktion. Der in Abitanti heimische Refošk Wein wurde schon früher geschätzt und auch bis über die Grenzen nach Triest verkauft. Die beiden Weine Refošk and Malvazija werden auf dem Grondali Hof noch nach traditioneller Art hergestellt.

Im Jahr 2005 restaurierte Gracijan Perič ein verlassenes Familienhaus in dem unbewohnten Dorf. Neben Wein können Besucher des Hofes auch das traditionelle Getränk Biska probieren, das aus Tropinovec (eine Brandy aus Trauben-Trester) und getrockneten Blättern der weißen Mistel besteht. Gracijan stellt außerdem einen hervorragenden Refošk Likör her. Sein jüngerer Sohn Martin schaffte sich im Jahr 2014 zudem eine Herde von Boškarin an, eine alteingesessene, istrische, grau-weiße Rasse der Langhornrinder, die aus dem slowenischen Istrien so gut wie verschwunden waren. Früher hatte jeder Hof ein Boškarin, da sie sehr gute Arbeitstiere sind. Heute werden das Fleisch und die Milch sehr geschätzt, da der Fett- und Eiweißgehalt besonders hoch ist. Darüber hinaus kümmert sich Martin auch um seine Bienen und produziert hausgemachten Honig und Honigschnaps. Gracijan heißt oft kleinere Besuchergruppen für eine Weinprobe in seinem 200-Jahre alten Winzerkeller willkommen. Gäste können dort auch die hausgemachten Weine und Liköre kaufen. Vor Kurzem wurde für Besuchergruppen zudem eine Gaststube eingerichtet, in der sich eine große Feuerstelle und eine Küche für die Zubereitung traditioneller istrischer Gerichte befindet. In Zukunft sollen zwei Ferienwohnungen im authentischen, istrischen Stil gebaut werden.



Gracijan und Martin präsentieren außerdem gerne die fünf Besonderheiten, die es im Dorf Abitanti zu sehen gibt: eine 500-Jahre alte Eiche, 12 Brunnen, die durch Steinbögen errichteten Balkone – Baladurs, den ältesten Wein der Region und Maulbeerbäume, auf denen vor dem Krieg Raupen zur Seidenzucht gehalten wurden.

*Vergessene Wissensschätze
und Handwerkskünste*





Kräuterkunde und Imkerei Vulić

Gradin 5 , 6272 Gračišće

Marija in Dragan Vulić

Mia.vulic@gmail.com

Das Ehepaar Marija und Dragan Vulić sind sehr nette gastfreundliche Einheimische aus dem Dorf Gradin. Marija ist gelernte Biologin, die ihr ganzes Leben den Pflanzen und ihren geheimnisvollen Inhaltsstoffen widmete. Die ehemalige Lehrerin ist nun in Rente und organisiert Workshops für Menschen, die mehr über die Kunst des Pflückens sowie die Verarbeitung medizinischer Pflanzen lernen möchten.

Sie stellt Cremes, Hydrolate, Tinkturen, Tonics, Tees, Sirupe, Essige, Massageöle, Salben, Parfüme und Mazerate aus den verschiedensten Kräutern und Kräutermischungen her und gibt ihr Wissen an Interessierte weiter. Die Kurse zu medizinischen Pflanzen finden teilweise im Freien statt, wo sie in der näheren Umgebung sowie im höher gelegenen Rakitovec den Teilnehmenden beibringt, wie man die Kräuter erkennt, pflückt, trocknet und weiter verarbeitet. Auch verkauft sie ihre selbsthergestellten Produkte.

Seit etwa 10 Jahren besitzt ihr Mann Dragan Bienenvölker, und nutzt die Produkte für diverse Erzeugnisse. Neben den jährlichen 120 Kilogramm Blüten-, Akazien- und Kastanienhonig produziert er zudem Bienenwachs, Propolis und Pollen, die Marija als Inhaltsstoffe für ihre qualitativ hochwertigen Kräutererzeugnisse und Kosmetikartikel nutzt.



Möbelschreinerei und- restaurierung

Pregara 2 , 6272 Gračišče

Marijan Markežič,
mmarkezic@siol.net

Marijan Markežič hat mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Holzbearbeitung und Restauration von Gebäuden und Innenausstattungen. Er besitzt umfassendes Wissen über Schnitzerei und die Verarbeitung von Massivholz, und seine Hände brachten in all den Jahren viele Meisterwerke hervor, die Produkte gewöhnlicher Schreiner weit übertreffen. Seine Arbeit beinhaltet die prächtige Innenausstattung der Piran-Apotheke und die Eingangstür des Pannonischen Museums, die Türen vieler slowenischer Kirchen sowie weitere Elemente von restauriertem, architektonischen Erbe. Auch das große Bücherregal des italienischen Gymnasiums in Koper ist die Arbeit seiner begabten Hände. Stolz erzählt er, wie er vor dem Besuch des Papstes Johannes Paul II in Slowenien einen ehrwürdigen Thron restaurierte, auf dem der Papst während seiner heiligen Messe saß.

In seiner Werkstatt erweckt Marijan alte Möbelstücke wie Schränke, Stühle, Truhen und Tische wieder zum Leben. Motiviert restauriert er seit mehr als einem halben Jahrhundert diese Antiquitäten. Er geht mit jedem alten Gegenstand, sei es der Stuhl eines Bauern oder ein wertvoller Barock-Schrank, respektvoll und behutsam um. Jedes Objekt hat seine eigene Geschichte und Vergangenheit und repräsentiert die Menschen, die es einmal benutzt und geschätzt haben. Andere Gegenstände sind ein bedeutsamer Teil des kulturellen Erbes. Das Handwerk der Restauration erfordert nicht nur Wissen sondern auch eine gewisse Sensibilität für Antiquitäten. Marijan legt daher besonderen Wert auf die Wiederherstellung des ursprünglichen Charmes und Zustand eines Möbelstücks. Damit dieses wertvolle Wissen nicht verloren geht, beginnt sein Sohn bei ihm diese Ausbildung. Marijan hofft, dass dadurch seine Arbeit fortgeführt wird.

Neben diversen Arbeiten mit Holz kümmert sich Marijan ebenfalls um einen kleinen Hof mit Vieh, Milchproduktion und Gemüseanbau in Pregara



Trüffelhundetraining

Belvedur, 6272 Gračišče

Kristijan Kocjančič
kiky.ktm@gmail.com

22

Kristijan Kocjančič ist bereits seit seiner Jugend ein Natur- und Hundeliebhaber. Im Laufe der Jahre hat er diese zwei Leidenschaften verbunden und wurde begeisterter Trüffelsammler. Der erste Schritt bestand aus dem Trainieren seines geliebten Hundes. Sie verbrachten viel Zeit in den Wäldern und Kristijan merkte schnell, dass die Ausbildung zum Trüffelhund erfolgsversprechend war. Seitdem züchtet er Trüffelhunde und bringt ihnen ausschließlich durch Spiel ohne Einschüchterung oder strenge Leinenführung das Trüffelfinden bei. Nach etwa acht Monaten der Ausbildung beginnen die Hunde von selbst nach den preisgekrönten istrischen Knollen zu suchen.

Im Augenblick hat Kristijan drei Zuchttiere für die Trüffelsuche, die sich gut verstehen und gerne gemeinsam spazieren gehen. Er glaubt, dass ein zufriedener Hund der beste Trüffelsucher ist und legt daher großen Wert auf das Wohlergehen seiner vierbeinigen Schützlinge.

Der Lagotto Romagnolo und der Labrador gelten nach allgemeiner Auffassung als die geeignetsten Rassen für die Trüffelsuche. Kristijan ist jedoch davon überzeugt, dass mit gutem Willen und einer richtigen Ausbildung jeder Hund Trüffel aufspüren kann. Sein erster Suchhund war ein Mischling und erledigte diese Arbeit einwandfrei. Es ist empfehlenswert einen Hund zu wählen, der arbeitswillig und gehorsam ist, jedoch sind die Eigenschaften des Hundes gegenüber denen des Besitzers zweitrangig. Der Besitzer eines Hundes ist der wichtigste Faktor. Er muss über einen Sinn für den Umgang mit Tieren verfügen und genügend Zeit, Liebe und Geduld für sie aufbringen.

Heute bringt Kristijan Anderen bei, wie man einen Hund erfolgreich zum Trüffeljäger ausbildet. Mit vorheriger Vereinbarung nimmt er interessierte Besucher in Belvedur gerne mit in den Wald und sucht nach Trüffeln. Er organisiert eine Wegstrecke für die Kursteilnehmenden, gibt Empfehlungen für die richtige Arbeits- und Schuhbekleidung und informiert über das richtige Verhalten mit einem Hund in der Natur. Erst dann dürften sie auf Trüffelsuche gehen. Dabei gilt, je kleiner die Gruppe ist, desto authentischer die Erfahrung. Während der Fahrt erzählt Kristijan von den Geheimnissen und Geschichten des Trüffelsammelns und gibt den Teilnehmenden noch ein paar Rezeptideen, wenn die Suche mal ein wenig länger dauert. Es darf nicht vergessen werden, dass der Hund einen verborgenen Schatz finden soll. Das Sammeln findet nur in der Trüffelsaison statt, die für den weißen Trüffel von September bis Januar und für den schwarzen Trüffel von Mai bis August reicht.



*Naturschätze
der Region*





Slapovi potoka Pasjak

Da die Region insgesamt sehr trocken ist, sind die Bewohner für jede Quelle und jedes Rinnsal dankbar.

In fast allen Ortschaften gibt es Wasserreservoirs und Brunnen, von wo das Wasser für den alltäglichen Gebrauch geholt wurde. Ab dem späten Herbst bis hin in den Frühling oder gelegentlich im Sommer nach schweren Stürmen sind die imposanten **Wasserfälle des Pasjak** mit Rauschen erfüllt. Der Zugang zum ersten und bekanntesten Wasserfall ist einfach: Im Dorf Topolovec führt der Weg vorbei an der Kirche St. Jerome auf einen schmalen Pfad in das Tal hinab, wo der Bach Pasjak in den Fluss Dragonja mündet. Trifft man auf den Pasjak, sind es nur etwa 10-15 Minuten flussabwärts bis zu einer riesigen Steinplatte, über die je nach Jahreszeit mehr oder weniger Wasser fließt. Der zweite Wasserfall liegt weiter abwärts und ist ebenfalls sehr eindrucksvoll. Dort fließt das Wasser am Tuffgestein hinab und füllt zu den besten Zeiten ein türkisfarbenes Becken. Der Weg entlang des Baches ist verwildert und von dornigen Pflanzen überwachsen.

An manchen Stellen gibt es überhaupt keinen Pfad mehr oder ist so unwegsam, dass Wanderer sich mit den Händen behelfen müssen.



izvir Kubik

Im Jahr 2014 entdeckten die Bewohner des Dorfes Brezovica in der Nähe von Gradin unvorhergesehen die **Kubik-Quelle**. Durch einen gemeinsamen Arbeitseinsatz, bei dem die freiwillige Feuerwehr kräftig mit anpackte, sollte ein unpassierbarer Weg freigeräumt werden. Dabei entdeckten sie die seit Jahrzehnten vergessene Quelle in einem Wald zwischen Eichen und Robinien, überwuchert von Beifuß und Brombeeren. Früher fütterten die Bauern ihr Vieh in Trögen entlang des Kobijok, wie der Kubik im Dialekt genannte wurde, und das fließende Wasser wurde für das Waschen der Wäsche genutzt. Bis zum Jahr 1982 erfolgte das Wäschewaschen hier noch per Hand. Im Jahr 2016 wurde die wundervolle Umgebung der Quelle in einen Ort für die kulturelle Veranstaltung "Abend für Dialektdichtung" umgewandelt.

Nahe der Quelle befindet sich zudem die Kubikhöhle, deren Eingang schwer zugänglich ist. Die Höhle weitet sich dann und reicht sehr tief. Mit ihren 292 Metern ist sie die zweitlängste Flyschhöhle im slowenischen Istrien.



Dolina Malinske

Von Hrvoji bis nach Abitanti führt ein etwa 5 km langer Weg durch das zauberhafte Malinska-Tal. Es ist nach einer Reihe von Mühlen (*slow. malin*) benannt, die in der Vergangenheit dort das Korn zu Mehl mahlten. Der im Winter fröhlich plätschernde Flusslauf trocknet im Sommer stellenweise aus. Die älteren Bewohner der Gegend erinnern sich noch daran, wie der Malinska-Fluss früher ganzjährig Wasser führte und in den klaren Staubecken nach Flusskrebse gefischt wurde. Ein Spaziergang durch das Tal lässt die Menschen Ruhe finden, versorgt sie mit guter Luft und erfüllt die Ohren mit dem Gesang der Vögel. Der Pfad ist heute umringt von einem Wald, der im Laufe der Jahrzehnte die damaligen Weiden überwuchs.

Das kulturelle Erbe





Starci – zwei alte Verteidigungstürme

Brezovica

Im Dorf Brezovica stehen zwei alte Verteidigungstürme, die dort Starci genannt werden.

Sie lassen sich auf die Zeit der türkischen Invasion zurückdatieren und sind daher sehr alt. Der größere misst stattliche 10 Meter, der kleinere steht nicht mehr vollständig. Die Legende, die besagt, dass sich unter dem Geröll des beschädigten Turms ein Schatz verbirgt, trug höchstwahrscheinlich zu seinem Zerfall bei. Nach der Menge der rundherum ausgegrabenen Steine zu urteilen, haben bereits einige Menschen nach dem Schatz gesucht. Die Türme liegen etwa 350 Meter über dem Meeresspiegel mit einem außergewöhnlichen Blick über die Täler in Richtung Buzet. Da die Starci nicht gerade riesige

Touristenmassen anlocken, können die Besucher den Ort in aller Stille genießen und in Gedanken mehr als 500 Jahre in die Vergangenheit reisen.



Fižolov zvonik

Hrvoji

Das genaue Errichtungsjahr der Kirche von St. Zenon in Hrovji ist nicht bekannt, Vermutungen belaufen sich jedoch auf die Fertigstellung im Jahr 1756 oder 1791. Die Kirche besteht aus einer rechteckigen Konstruktion mit einer Taufkapelle auf der einen Seite. Sie wurde 1855 restauriert und 2015 wurde die Fassade und Teile des Dachs erneuert, der Innenraum ist jedoch schlecht erhalten. Neben der Kirche steht einer der größten Kirchtürme Istriens, er misst 37,5 Meter. Der Turm wurde im Jahr 1887 aus Sandstein erbaut. Die Einheimischen nannten ihn auch den Bohnen-Turm, da sie den Bau durch den Verkauf von Bohnen finanzierten. 1919 wurde der Turm vom Blitz getroffen und schwer beschädigt, allerdings brach er erst viel später im Jahr 1983 in sich zusammen. Ein neuer Kirchturm wurde schließlich 1997 errichtet.



Cerkev sv. Hieronima

Topolovec

Nahe des Dorfes Topolovec befindet sich die **fast 1000 Jahre** alte Kirche St. Hieronymus.

Erbaut im romanischen Stil, liegt sie auf einem kleinen Hügel unterhalb des Dorfes, heute "Alt-Topolovec" genannt. Die alten Zypressen und die umgebende kleine Steinmauer markieren den ehemaligen Friedhof, wo selbst Verstorbene von weither begraben wurden. Eine Legende besagt, dass unter der Kirche ein Schatz vergraben liegt. Aus dem Grund wurde wahrscheinlich der ehemalige Altar zerstört und darunter gegraben.

Im Jahr 2019 wurde die Kirche St. Hieronymus wieder aufgebaut und vor dem Zerfall gerettet.



Aktiver Urlaub oder stiller Rückzug



Besucher des grünen Gradins sind oft überrascht von dem idyllischen Bild der Steinhäuser. Weinreben erklimmen die Wände und die kleinen Fenster sind von hölzernen Fensterläden umrahmt. Die Dorfkirchen, die meist an besonders überschaubaren Stellen errichtet wurden, bilden das Zentrum eines jeden Ortes und sind von Steinmauern umgeben. Dazu gehören die Friedhöfe mit zahlreichen alten Gräbern. Die Nachfahren der ehemaligen Bewohner begannen in den letzten Jahren an die verlassenen Orte zurückzukehren, um die alten Häuser zu renovieren und alte Traditionen wieder zu erwecken. Durchreisende und Urlauber sind jederzeit willkommen. Die Region ist perfekt für Menschen, die sich nach Freizeitaktivitäten in der Natur, ausgedehnten Spaziergängen und nach Ruhe sehnen. Die Stille lädt zum Lesen und Meditieren ein.

Die hügelige Landschaft mit spärlichem Verkehr ist perfekt für Radfahrer oder Langsteckenläufer. Mehr als 30 km markierte Wanderwege leiten die Besucher über die Hügel und entlang der Täler, von Dorf zu Dorf, wo immer noch unentdeckte Schätze zu finden sind. Die Erkundung des Pasjak oder Dragonja Flusses ist eine abenteuerliche Erfahrung. Am Ziel angelangt kann ein Sprung ins kühle Nass sehr erfrischend wirken. Die märchenhafte, unberührte Natur ist unbedingt einen Ausflug wert.



Junge Mitglieder der Jägerlobby ersetzen die klassische Gewehrjagd mit einer tierfreundlicheren Fotojagd. Die weitlaufenden Wälder sind Lebensraum für Reh und Hirsch, Fuchs, Fasan und Wildschwein.

Die traumhafte Natur, die friedliche und entspannende Umgebung bietet das perfekte Umfeld für Stille-Retreats und Workshops zu verschiedenen Themen. Gesunde Gerichte aus lokalem Obst und Gemüse, Kräutertees, ausgedehnte Spaziergänge, Stille und Abstand zu der digitalen Welt regenerieren die Körper und Seele innerhalb weniger Tage. Stadtmenschen können in Kontakt mit der Natur endlich ihrer Sehnsucht nach Ruhe und Ausgeglichenheit nachkommen und sich intensiv erholen.



Veranstaltungen



Gemeinsames feiern ist ein wichtiger Teil des Lebens in Gradin. Die traditionellen Ereignisse wie das Wurstfestival, die Verkostung und Beurteilung istrischer Würste, die Weinproben in der Zeit des St. Martins, der Wettbewerb in Mori Kantada mit traditionellen Münzspielen, der Karneval, Abende des istrischen Dialekts und Literatur sowie Dorffeste wie Šagra sind fröhliche Anlässe, die von den Einheimischen und Gästen der Region gerne besucht werden.



In Pregara ist das Šagra Mitte Juli, und in Hrvoji am zweiten Wochenende im September. In Istrien wird Šagra zu Ehren der Schutzheiligen der Dörfer gefeiert. Der kirchlichen Zeremonie folgt ein festliches Mittagessen. Anschließend wird bis in die Nacht hinein getanzt und gesungen, begleitet von den Musikern vor Ort.



Das Festival der örtlichen Gemeinden in Gradin ist am 15. September, der Tag an dem die gesamte Region Primorska ihre Rückkehr in die Heimat feiert.



Die Gemeinde Gradin

Insgesamt neun Siedlungen mit einigen kleinen Dörfern bilden die Gemeinde von Gradin, eine der abgelegensten Gemeinden von Koper. Die Landflucht in den 1960er und 1970er Jahren führte zu einer raschen Abnahme der ländlichen Population, denn die Menschen hofften auf bessere Arbeits- und Lebensbedingungen. Damals gab es keinerlei Ausbau von Infrastruktur und die Landwirtschaft bot die einzige Einkommensquelle.

Erst in den 1980er Jahren verbesserten sich langsam die Bedingungen, und die Bewohner bekamen schrittweise Asphaltstraßen und Zugang zu Wasser. Allerdings vergingen noch einige Jahrzehnte bis die Menschen zurückkehrten um die verlassenen Häuser zu restaurieren und darin zu leben, oder um neue Häuser zu bauen, die verwilderten, fruchtbaren Felder erneut zu bewirtschaften und so die ehemals verlassenen Dörfer wieder zum Leben zu erwecken.

Die Lage unmittelbar an der Grenze zu Kroatien erschwert das Leben in dieser Region ein wenig. Die Teilung der einst gesamten geographische Region durch Sloweniens Unabhängigkeit unterbrach jahrhunderte alte Beziehungen zwischen Familien und Freunden. Die Einrichtung des kleinen Grenzübergangs in Brezovica macht es heute einfacher Kontakte zu halten, dennoch bleibt die Situation verbesserungswürdig.

In der Gemeinde von Gradin gibt es mehrere aktive Vereine, der älteste darunter ist die Freiwillige Feuerwehr Gradin. Für die Einheimischen spielt sie eine wichtige Rolle, denn sie kümmert sich nicht nur um den Brandschutz sondern ist auch bei sportlichen oder kulturellen Veranstaltungen präsent. Sie prägt das kommunale Leben und trägt zur Entwicklung der Region bei.

Das Herz der Gemeinde ist sicherlich das örtliche Geschäft mit einem Lokal in Brezovica. Neben Lebensmitteln und grundlegenden Utensilien bietet der Laden ökologisch angebautes Obst und Gemüse frisch aus der Region an. Der Besitzer unterstützt die Landwirte vor Ort indem er ihren Produkten gute Sichtbarkeit in den Regalen verschafft. Auch wird im Laden frisches Brot gebacken, das bei Bedarf sogar ausgeliefert wird. Das an den Laden angrenzende Lokal verfügt über ein breites Angebot von heißen und kalten Getränken, süßen und salzigen Snacks und ist zudem ein beliebter Treffpunkt für die Einheimischen.



Catalog Green Gradin, 2020

photo: Andrej Medica

text: Saša Perpar in Manja Vrenko

by: PROLOG d.o.o., Logatec

B.K.N. d.o.o.

coordination: Bojan Markežič

president of KS Gradin: Simon Markežič

The project is co-financed: **SPiRiT Slovenija**



Der Besitzer von Laden und Lokal, Bojan Markežič organisiert diverse Veranstaltungen und lockt so Anwohner, Besucher der umliegenden Orte und sogar die Küstenbewohner an. Diese traditionellen Ereignisse wie Sommer in Brezovica, Karneval, der Wettbewerb um die beste istrische Wurst und der Weihnachtsgeschenketausch lassen das soziale Beisammensein in dem Gebiet wieder aufleben.

Bojan's Laden und Lokal liegen 3 km vor dem Grenzübergang in Brezovica. Reisende auf dem Hin- oder Rückweg nach Kroatien legen dort gerne eine Pause ein, um ihre Wasservorräte aufzufüllen und sich ein frisches Getränk oder einen Kaffee zu gönnen, bevor sie ihre Reise fortsetzen. In der Nähe des Geschäfts gibt es auch einen Gemeindesaal, der für die verschiedensten Feste, Aufführungen, regionale und nationale Anlässe zur Verfügung steht. So tritt hier oft die hiesige Sängerguppe Kantadore auf, die dank ihres Leiters Steli Markežič seit mehr als einem Vierteljahrhundert die lokale Gesangs- und Volkstradition bewahrt. In Brezovica ist der Kunststoffhersteller Moplas seit 1985 ansässig, der zu den besten Zeiten bis zu 25 und heute 8 Angestellte beschäftigt. Das Familienunternehmen besitzt eine moderne Betriebseinrichtung und kooperiert erfolgreich mit slowenischen und ausländischen Vertragspartnern.

Die Gemeinde ist sich bewusst, dass Offenheit gegenüber der Welt sehr wichtig für die Zukunft ist. Gleichzeitig wissen sie die negativen Folgen des Massentourismus einzuschätzen, der die Schönheit und Idylle dieser unberührten Gegend bedrohen könnte. Aus diesem Grund haben sich die Ortsansässigen in den letzten Jahren besonders bemüht einen nachhaltigen und umweltfreundlichen Tourismus zu fördern. Das Angebot wunderschöner Unterkünfte, die Möglichkeit sich in unberührter Natur zu erholen und ihre Naturschätze zu erkunden sowie der authentische Kontakt zu den Meistern traditioneller Kunstfertigkeiten – all das sind die Qualitäten, die das slowenische Istrien ganz oben auf die Liste des originellen, grünen und nachhaltigen Tourismus bringt.

Das Gebiet lädt Wanderer ein, die Hügel und Täler entlangzustreifen und die leeren Straßen und steilen Hänge bieten Herausforderungen für anspruchsvolle Fahrradfahrer. Die saubere Luft ist ausschließlich von den Geräuschen der Natur erfüllt und das endlos wirkende Grün macht diese Gegend zudem geeignet für Yogakurse oder Bildungsprogramme.