

I FEEL
SLOVENIA

AKCIJSKI NAČRT

RAZVOJA IN TRŽENJA GASTRONOMIJE

19. Vrh kmetijskih in živilskih podjetij
mag. Maja Pak, Slovenska turistična organizacija

01 *Kdo smo in kaj počnemo*

02 *Kaj kažejo številke*

03 *Izzivi & priložnosti*

04 *Trženjski model STO*

05 *Strategija gastronomije*

06 *Akcijski načrt razvoja & trženja gastronomije*

07 *Promocijske aktivnosti*





01 VSEBINSKI UVOD

KDO SMO IN KAJ POČNEMO

I FEEL
SLOVENIA

SLOVENSKA TURISTIČNA
ORGANIZACIJA

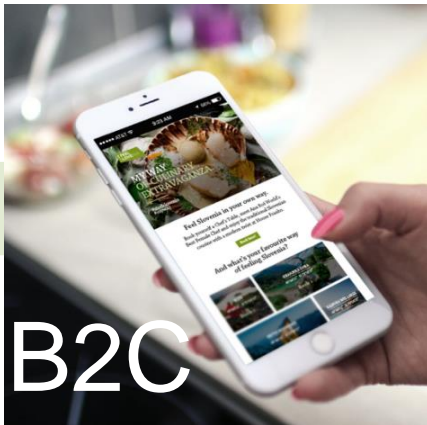
KDO SMO & KAJ POČNEMO

NACIONALNA TURISTIČNA
ORGANIZACIJA, KI NAČRTUJE IN
IZVAJA TRŽENJE CELOVITE
TURISTIČNE PONUDBE
SLOVENIJE NA TUJIH TRGIH TER
SKRBI ZA TRAJNOSTNI RAZVOJ
SLOVENSKEGA TURIZMA



PODROČJA DELOVANJA SLOVENSKE TURISTIČNE ORGANIZACIJE

VSEBINSKI
DIGITALNI
MARKETING



KOMUNICIRANJE S
POSLOVNIMI
JAVNOSTMI



RAZISKAVE
& RAZVOJ



PREDSTAVNIŠTVA V TUJINI

NEMČIJA (MÜNCHEN), ITALIJA (MILANO), AVSTRIJA (DUNAJ)
Velika Britanija (London)



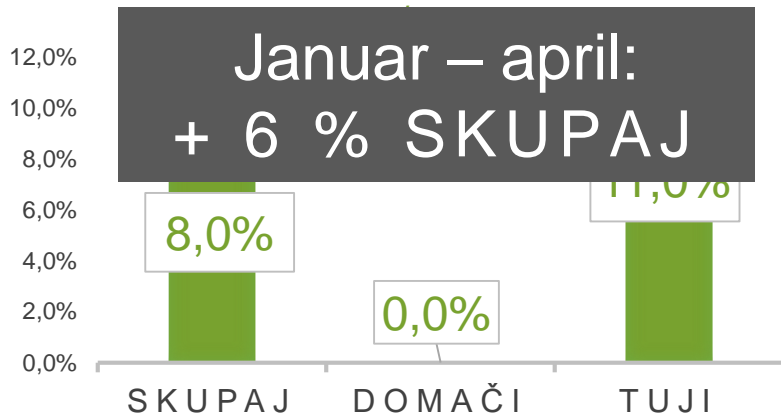
02 STATISTIKA & RAZISKAVE

KAJ NAM POVEDO ŠTEVILKE

TEMELJNA STATISTIKA

za leto 2018 in prve 3 mesece 2019

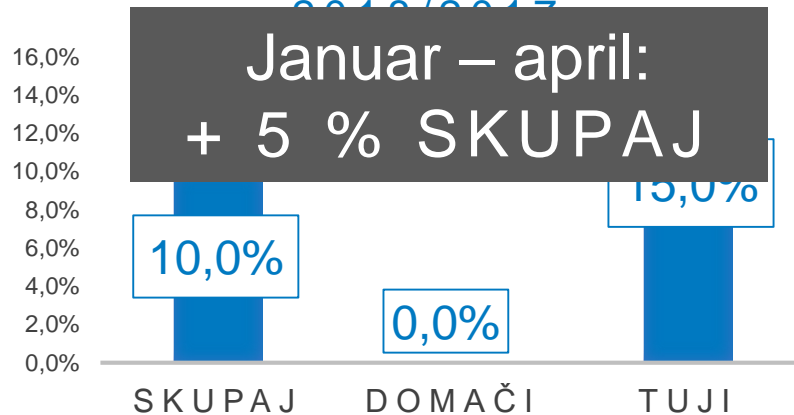
RAST PRIHODOV



PRIHODI
5.933.266

Vir: SURS in
Banka Slovenije

RAST PRENOČITEV



PRENOČITVE
15.694.705

Delež tuje
71 %

VREDNOST IZVOZA POTOVANJ januar – marec 2019:
485 mio € = + 3,5 %

4 SEZONE SLOVENIJE

POVPREČJE PRENOČITEV 2013-2018



POLETJE

Junij – avgust

43 %

Delež tuje
prenočitve

46 %



JESEN

September – november

21 %

Delež tuje
prenočitve

21 %



ZIMA

December – februar

17 %

Delež tuje
prenočitve

14 %



POMLAD

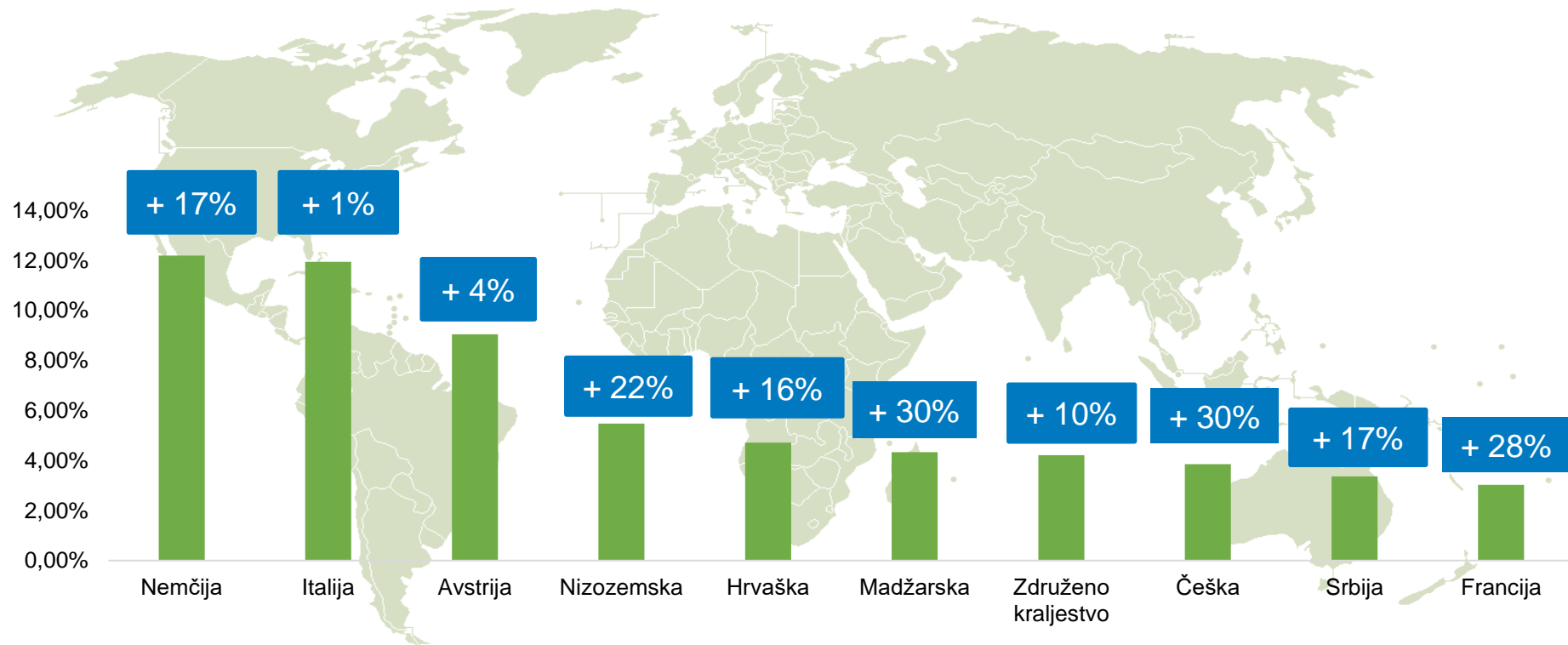
Marec – maj

20 %

Delež tuje
prenočitve

19 %

TOP 10 TRGOV – DELEŽ PRENOČITEV 2018 *in* RAST 2018/2017



KJE LAHKO NAJDEMO FOODIJE?



GLOBALNA SPLETNA ANKETA



UŽITEK V DOBRI HRANI IN PIJAČI KOT GLAVNI MOTIV PRI IZBIRI POČITNIŠKE DESTINACIJE

31%

AVSTRIJA

29%

ZDRUŽENO
KRALJESTVO

23%

NEMČIJA

21%

NIZOZEMSKA,
RUSIJA



03 IZZIVI & PRILOŽNOSTI

KATERE IZZIVE MORAMO NASLAVLJATI,
TUDI KO GRE ZA GASTRONOMSKI TURIZEM

I FEEL
SLOVENIA

#1

PREKOMERNI TURIZEM

POTREBA PO USMERJANJU TOKOV
(ČASOVNO & GEOGRAFSKO)

IZZIV: Potreba po novih produktih izven sezone in na manj znanih destinacijah; potreba po novi infrastrukturi

I FEEL
SLOVENIA

#2

NAPOVEDI UNWTO,
WTTC, ETC

RAST SE UMIRJA

IZZIV : Krepitev trajnostnih rešitev in nišnega trženja
ter večji fokus na razvoj in management

IZZIV: Zaradi povečanih rasti in pritiskov na kakovost izkušnje pomembne funkcije destinacijskega managementa. Sodelovanje vseh deležnikov v destinaciji. Tudi od ponudnikov se pričakuje več fokusa na izkušnji, doživetju in kakovosti storitev.

NUJNA POTREBA PO
RE-FOKUSU

OD MARKETINGA
K MANAGEMENTU

I FEEL
SLOVENIA

#4

IZZIV: Kako v prihodnje meriti
uspeh?

TRAJNOSTNO & LOKALNO &
KORISTI ZA LOKALNO OKOLJE (LJUDJE IN PODJETJA)

KAKOVOST OKOLJA & ŽIVLJENJA „LIVEABILITY“



04 TRŽENJSKI MODEL

4 TEMELJNI ELEMENTI

FORMULA TRAJNOSTNEGA MARKETINGA

1.

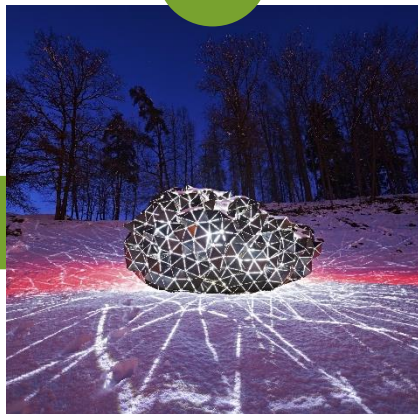


VIZIJA

Slovenija je zelena butična destinacija za 5-zvezdična doživetja.



2.



CILJI & FOKUSI

Trajnostna rast, višja dodana vrednost in izboljšanje vrednostnih kazalnikov: 4 mrd €.



3.



PARTNERSTVA

Krepitev partnerstev s ključnimi deležniki: STG in poslovni partnerji, produktna združenja, vodilne destinacije, co-branding



4.



PROMOCIJA

Nova komunikacijska platforma in osredotočanje na trge & segmente z višjo potrošnjo

I FEEL
SLOVENIA

Slovenija je

ZELENA BUTIČNA

destinacija za

5-ZVEZDIČNA

DOŽIVETJA



TRAJNOSTNI RAZVOJ

ZELENA SHEMA SLOVENSKEGA TURIZMA

1 SLOVENIJA JE ZELENA



MOČNA ZELENA
DEJSTVA

2 SLOVENIJA DELUJE ZELENO



ZELENA SHEMA
SLOVENSKEGA
TURIZMA

3 SLOVENIJA PROMOVIRA ZELENO



ČUTIMO ZELENO
SLOVENIJO IN JO
PROMOVIRAMO

KLJUČNI TURISTIČNI PRODUKTI

Skupina I

- ZDRAVJE&DOBRO POČUTJE
- OUTDOOR
- POSLOVNA SREČANJA

SSNZ
ZDRUŽENJE
OUTDOOR
KONGRESNI
URAD SLOVENIJE

Skupina II

- GASTRONOMIJA
- KULTURA
- DOŽIVETJA NARAVE
- TOURING

ZDRUŽENJE
ZGODOVINSKIH
MEST SLOVENIJE
KONZORCIJ
SLOVENIA GREEN

Skupina III

- ŠPORTNI TURIZEM
- SONCE & MORJE
- TURIZEM NA PODEŽELJU

Sekundarni/podporni

- IGRALNIŠTVO
- CRUISING & YACHTING
- NAKUPOVANJE
- POSEBNI INTERESI

RAZDELITEV TURISTIČNIH PRODUKTOV V 3 SKUPINE



TP GASTRONOMIJA

4 MAKRODESTINACIJE

ALPSKA
SLOVENIJA



OUTDOOR

ŠPORTNI TURIZEM
MICE

MEDITERANSKO
KRAŠKA SLOVENIJA



SONCE & MORJE

ZDRAVJE & DOBRO POČUTJE
MICE

GASTRONOMIJA

LJUBLJANA &
OSREDNJA SLOVENIJA



CITY BREAK

MICE
GASTRONOMIJA
TOURING

TERMALNO
PANONSKA SLOVENIJA



ZDRAVJE &
DOBRO POČUTJE

GASTRONOMIJA
TURIZEM NA
PODEŽELJU

I FEEL
SLOVENIA



05 STRATEGIJA GASTRONOMIJE

KAKO VIDIMO POVEZOVANJE KMETIJSTVA IN TURIZMA

VERIGA VREDNOSTI GASTRONOMSKEGA TURIZMA

SUROVINE
PROIZVAJALCI

DISTRIBUCIJA
PODJETJA

RECEPTI/MENIJI
CHEFI

PONUDBA
KULINARIKE/
RESTAVRACIJE

ZAGOTAVLJANJE
INFORMACIJ

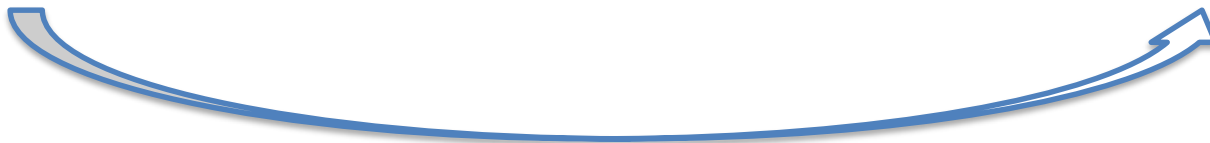
TURIZEM/
DOŽIVETJA



TRAJNOSTNI RAZVOJ DESTINACIJE

OHRANJANJE
KULINARIČNE
KULTURE

RAZVOJ
REGIJE



OD PRODUKTA DO DOŽIVETJA

DIFERENCIACIJA



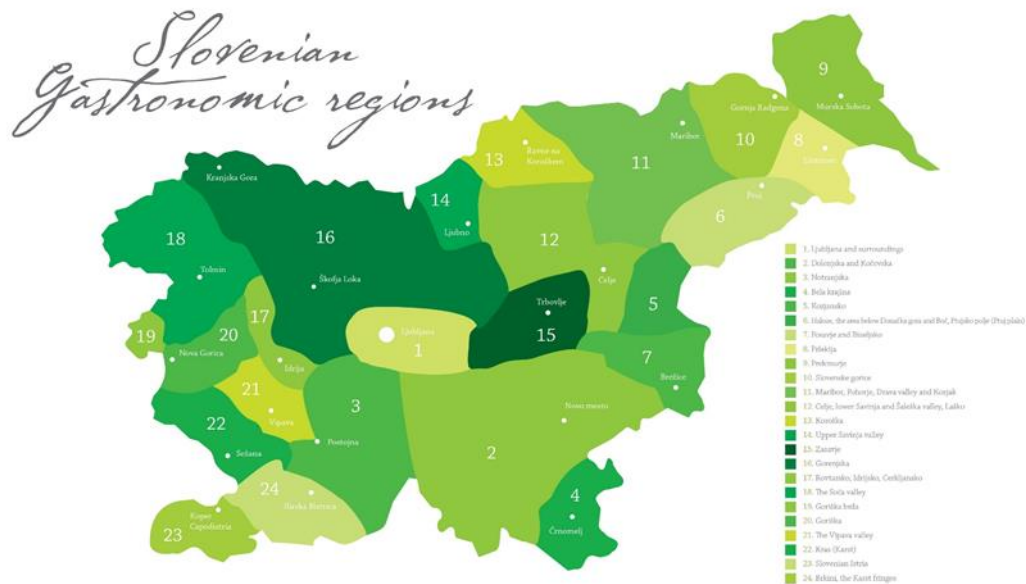
STRATEGIJA RAZVOJA SLOVENSKE GASTRONOMIJE (2006)

24

GASTRONOMSKIH REGIJ

391

ZNAČILNIH JEDI, PIJAČ IN
ŽIVIL



VRH

SREDINA

TEMELJ

SLOVENSKA GASTRONOMSKA PIRAMIDA



ALPSKA
SLOVENIJA

Kranjska klobasa
Kranjska medica



MEDITERANSKO
KRAŠKA
SLOVENIJA

Ribe, kalamari
Avtentična vina



TERMALNA
PANONSKA
SLOVENIJA

Prekmurska gibanica
Vina: Šipon, Ranina

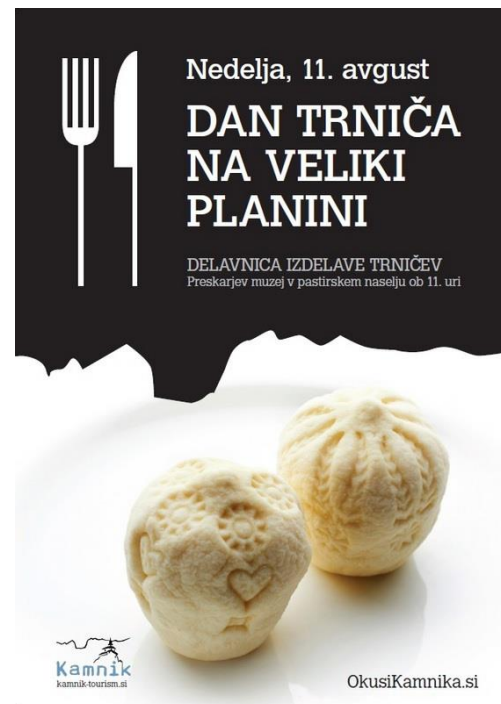
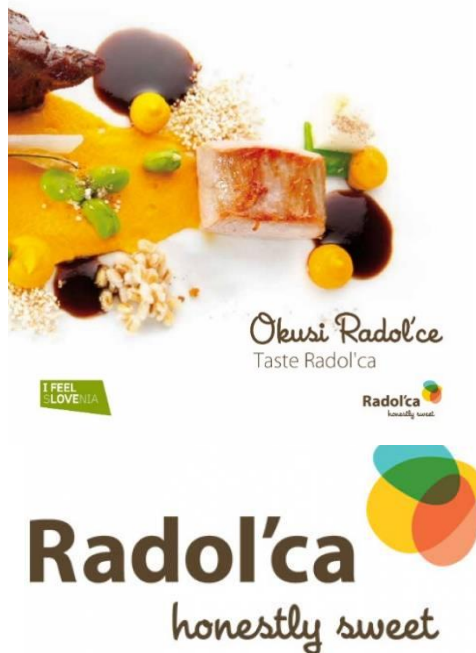
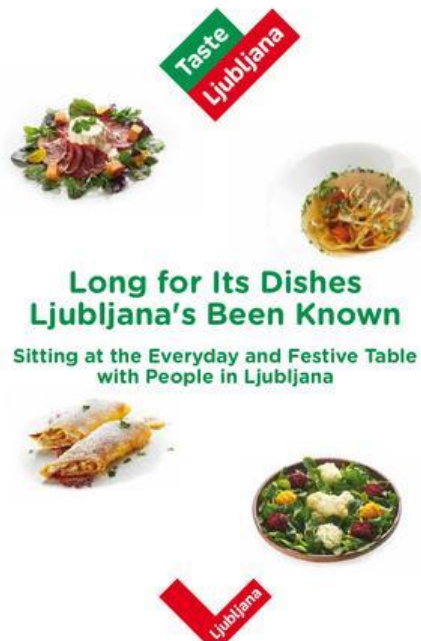


LJUBLJANA IN
OSREDNJA
SLOVENIJA

Potica, štruklji
Vina: Cviček, Metliška
črnina

I FEEL
SLOVENIA

IMPLEMENTACIJA GASTRONOMSKE STRATEGIJE TASTE SLOVENIA





06 AKCIJSKI NAČRT

RAZVOJA IN TRŽENJA GASTRONOMIJE 2019 - 2023



SLOVENIA

EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY

AWARDED 2021

OD KANDIDATURE DO NAZIVA



KNJIGA KANDIDATURE
31. 05. 2018



OBISK KOMISIJE NA TERENU
18. - 21. 07. 2018



PODELITEV NAZIVA, BRUSELJ
08. 10. 2018

CILJI PROJEKTA

1. Spodbujanje trajnostnega gastronskega turizma
2. Podpiranje lokalne samooskrbe
3. Povezovanje podeželja in urbanih področij
4. Krepitev pomena prehrane za zdravje



I FEEL
SLOVENIA

 **SLOVENIA**
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
AWARDED 2021

AMBASADORJI PROJEKTA



ANA ROŠ

 **SLOVENIA**
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
AWARDED 2021



MIRA ŠEMIČ
























JANEZ BOGATAJ



LUKA KOŠIR

PARTNERJI PROJEKTA

 	 <p>REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO</p>	 <p>REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO</p>	 <p>REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA ZUNANJE ZADEVE</p>
 <p>REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE</p>	 <p>REPUBLIKA SLOVENIJA MINISTRSTVO ZA KULTURO</p>	 <p>Turizem Ljubljana</p>	 <p>PORTOROŽ PIRAN PORTOROŠE PIRANO www.portoroz.si</p>
	 <p>TURISTIČNO GOSTINSKA ZBORNICA SLOVENIJE</p>	 <p>OBIRNO-PODIJETNIŠKA ZBORNICA SLOVENIJE</p>	 <p>TURISTIČNA ZVEZA SLOVENIJE</p>
 <p>VIŠJA STROKOVNA ŠOLA ZA GOSTINSTVO IN TURIZEM MARIBOR</p>	 <p>UNIVERSITA LJUBLJANA</p>	 <p>LAS ISTRE</p>	 <p>S E M SLOVENSKI ETNOGRAFSKI MUZEJI</p>
	 <p>RAZISKOVNA IN IZOBRAŽILNA AGENCIJA RAGOR</p>	 <p>BiC LJUBLJANA</p>	 <p>INSTITUT ZA RAZISKAVANJE IN IZOBRAŽEVANJE V TURIZMU</p>



**VSAK DAN
NOVI
PRIDRUŽENI
ČLANI**

AKCIJSKI NAČRT RAZVOJA IN TRŽENJA GASTRONOMSKEGA TURIZMA 2019 - 2023



3

MARKETINŠKI
CILJI

5

STRATEŠKIH
PODROČIJ

37

UKREPOV

MARKETINŠKI CILJI IN KAZALNIKI USPEHA

1. Prepoznavnost	<ul style="list-style-type: none">• Prihod mednarodnega vodnika Michelin v Slovenijo• Krepitev prisotnosti Gault & Millau Slovenija• Konstantno uvrščanje slovenskih restavracij na lestvico The World's 50 Best Restaurants	Michelin Gault & Millau The World 's 50 Best Restaurants
2. Trajnost	<ul style="list-style-type: none">• Večanje števila zelenih dobaviteljskih verig• Dvig stopnje samooskrbe Slovenije po posameznih vrstah živil• Konstantno povečanje deleža ekološko pridelanih živil	Različni viri, predvsem LTO-ji SURS, MKGP MKGP
3. Višja dodana vrednost	<ul style="list-style-type: none">• Višja dodana vrednost v gostinstvu na zaposlenega• Višja potrošnja na turista	AJPES SURS

VIZIJA

Slovenija postane prepoznavna destinacija z visokokakovostno, inovativno, avtentično ponudbo hrane in vina, ki jo ustvarjajo številni butičnimi ponudniki z veliko bero najprestižnejših nagrad in tradicionalne gostilne, ki s svojo ponudbo temeljijo na lokalni trajnostni pridelavi in srčnosti.

Gastronomija je motiv prihoda vse leto.



POZICIJSKA STRATEGIJA

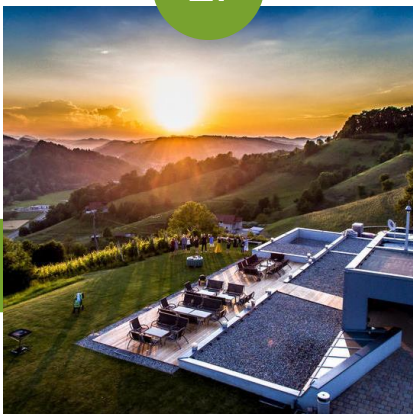
1.



IZJEMNI
POSAMEZNIKI



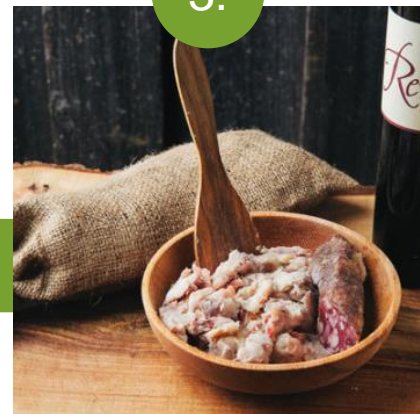
2.



SPEKTAKULARNO
OKOLJE



3.



TRAJNOSTNA
PRIDELAVA



= EDINSTVENO DOŽIVETJE SLOVENSKE GASTRONOMIJE

RAZLIKOVALNE PREDNOSTI

1.



LJUDJE

- Top chefi
- Lokalni proizvajalci
- Top vinarji



2.



NARAVA

- Raznolikost
- Neokrnjenost
- Pitna voda



3.



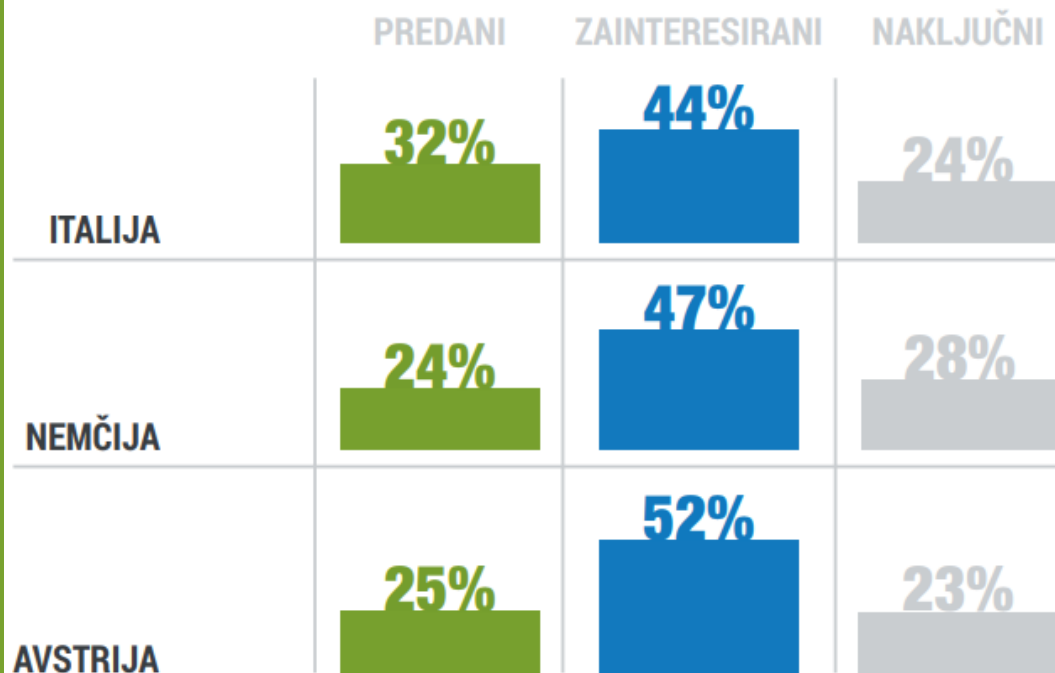
TRAJNOST

- Čebela
- Naravna vina
- Vrtničkarstvo in nabiralništvo



CILJNE SKUPINE IN SEGMENTACIJA

Struktura in velikost trga GASTRONOMSKIH TURISTOV PO DRŽAVAH



KLJUČNI GASTRONOMSKI PRODUKTI

Kategorija I

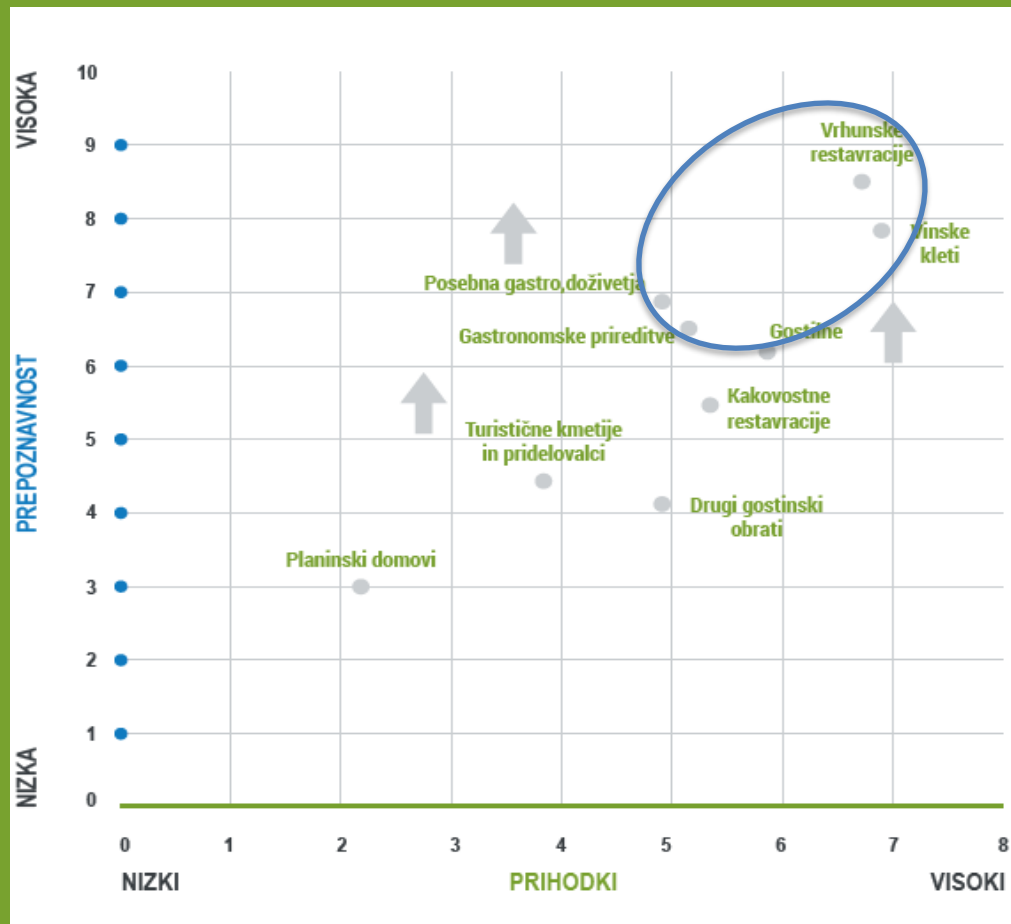
- **VRHUNSKÉ RESTAVRACIJE**
 - **VINSKE KLETI**
- **GASTRONOMSKE PRIREDITVE**

Kategorija II

- **POSEBNA GASTRONOMSKA DOŽIVETJA**
 - **GOSTILNE**
- **TURISTIČNE KMETIJE IN PRIDELOVALCI**

Kategorija III

- **KAKOVOSTNE RESTAVRACIJE**
 - **PLANINSKI DOMOVI**
 - **DRUGI GOSTINSKI OBRATI**



5 STRATEŠKIH PODROČIJ



ZAKONODAJA



ZNAMKE IN
OCENJEVANJE
KAKOVOSTI



SPODBUJANJE
IZOBRAŽEVANJE
DVIGA
KAKOVOSTI



TRŽENJE IN
TRŽNO
KOMUNICIRANJE

UKREPI

ZAKONODAJA

- Jasnejša določitev minimalnih standardov kakovosti v GPO za opravljanje dejavnosti in razvrščanje GPO
- Razbremenitev plač v gostinstvu
- Poenostavitev smernic HACCP
- Identifikacija in odstranitev administrativnih ovir



UKREPI
**ZNAMKE IN
OCENJEVANJE
KAKOVOSTI**

- Vstop mednarodnega gastronomskega vodnika Michelin v Slovenijo
- Ohranjanje in spodbujanje mednarodnega gastronomskega vodnika Gault & Millau Slovenija
- Podpora gostincev za uvrščanje na lestvico The World's 50 Best Restaurants



UKREPI

SPODBUJANJE DVIGA KAKOVOSTI

- Okusiti Slovenijo;
- Prevetritev gastronomske piramide; prilagoditev po modelu MD;
- Spodbujanje lokalnih proizvajalcev za prodajo pridelkov v vrhunske in kakovostne GPO;
- Nadaljnji razvoj znamke Gostilna Slovenija;
- Aktivnosti SRIPT



UKREPI

IZOBRAŽEVANJE

- Izboljšave izobraževalnega sistema
- Sistem plačanega vajeništva in mentorstva
- Usposabljanje pri GT akademiji
- Subvencioniranje zaposlovanja in razvoja mladih kuharjev
- Ozaveščanje ponudnikov
- Ozaveščanje mladih o kulturi prehranjevanja
- Mednarodne izmenjave in povezovanje




Znanje
pod kapo

20. MAJ 2019
Hotel Slon,
Ljubljana

Gault & Millau
L'expert gastronom
Slovenija

Glavni partner:  



UKREPI

TRŽENJE

- Opredelitev vizije Slovenije kot destinacije gastronomskega turizma
- Opredelitev marketinških ciljev
- Opredelitev ciljnih skupin ključnih trgov
- Opredelitev glavnih gastronomskih produktov
- Opredelitev pozicijske strategije Slovenije
- Izvajanje aktivnosti trženja





07 PROMOCIJSKE AKTIVNOSTI

DOGODKI, OGLAŠEVANJE IN ODNOSI Z JAVNOSTMI

GASTRONOMIJO PREDSTAVLJAMO NA NAJPOMEMBNEJŠIH DOGODKIH V TUJINI NA VEČ KOT 100 DELAVNICAH IN SEJMIH..



...VKLJUČUJEMO JO NA PORTAL WWW.SLOVENIA.INFO,



...PONUJAMO V OBLIKI PAKETOV,

Rezervirajte svoje doživetje

Začinite svoj obisk z dobrotami slovenske kulinarike. Izberite in rezervirajte svoj oddih že danes!



220,00 €

Kulinarični paket

Kulinarika

 Osebe: 2  Nočitve: 2

Razvajajte svoje brbončice z našim kulinaričnim doživetjem! V paketu je vključen bon v vrednosti 50

[Več](#) [Rezerviraj](#)

Hotel Lev

★★★★★  Ljubljana



53,00 €

Gurmanski užitki

Kulinarika

 Osebe: 1  Nočitve: 1

Grajska pokušnja vin, salam in sirov v vinoteki, ogled Grajskih soban, razstav in parka z Gajsko vil

[Več](#) [Rezerviraj](#)

Doživljaj

★★★★★  Sevnica



185,00 €

Okusi Pohorja

Kulinarika

 Osebe: 6  Nočitve: 1

Okusi Pohorja so prava ideja za tridnevno kulinarično doživetje. Okusite dobrote Pohorja, ki so jih

[Več](#) [Rezerviraj](#)

Koroška hiša pri lipi

★★★★★  Muta



675,00 €

Kulinarična romanca na Krasu

Kulinarika

 Osebe: 2  Nočitve: 2

Okusi kulinarično romanco v objemu Krasa, ki soustvarja čarobnost vajine zgodbe. Čas se tu umiri, sk

[Več](#) [Rezerviraj](#)

Hotel St. Daniel

★★★★★  Štanjel

...PREDSTAVLJAMO PREKO DRUŽBENIH OMREŽIJ,

Feel Slovenia is at Galerija okusov.
Published by @ Petra Krylová (P) · July 9 · Petrovce · 🌳

Letní oběd si nejlépe vychutnáte ve stínu majestátních stromů...
Galerija okusov

#ifeelsLOVEnia #Slovinsko #LetníOběd

👤 Rok Deželak, www.slovenia.info

See Translation



Feel Slovenia
Tourist Information Center

Send Message

Boost Post

Irča Ječmínková, Miroslav Čechura and 2 others

Feel Slovenia added 2 new photos.
November 9, 2017 · 🌍

Cook like Ana Roš (The World's Best Female Chef 2017 🌍) for St Martin's Day 🍷🍷

👉 <https://ter.li/c6o9bo>

👤 Dean Dubokovič



Feel Slovenia ❤️
@SloveniaInfo

Slovenia is a mecca for food lovers! 🍴❤️
The country is home to 24 gastronomioic regions and over 365 regional dishes. In 2019 discover Slovenia's thriving culinary scene including some of the world's best chefs.
[#ifeelsLOVEnia](#) [#WTMLDN](#)



3:25 PM - 31 Oct 2018

19 Retweets 49 Likes

2 19 49 ||| Convo

...OGLAŠUJEMO V DIGITALNIH KAMPANJAH,



...VKLJUČUJEMO V GURMANSKA ŠTUDIJSKA POTOVANJA,

FineDINING 
LOVERS.

STORY



THE RISE OF SLOVENIAN FINE DINING

How famous chefs, including the World's Best Female Chef 2017 Ana Ros, and young talent are putting Slovenia on the culinary map.

BY MARGO SCHACHTER ON FEBRUARY 02, 2017

Acclaimed international chefs, producers and emerging young players have founded a movement that puts **Slovenia** in an ideal position for culinary fame.

Spain had its moment of glory, then it was Denmark and the Nordic countries, followed by Peru and Japan. The next nation to appear on the world map of fine dining could well be Slovenia, and there's one person in particular who has helped start it all.

FOLLOW US



KEEP UPDATED WITH THE FDL NEWSLETTER

Sign up now

THE GREAT NAMES

With his *JB Restaurant* in Ljubljana, **Janez Bratovž** was the country's first media chef and the first to appear on *The World's 100 Best Restaurants* list. In 2001 he opened the first contemporary restaurant, introducing the haute cuisine wind of change to Slovenia: a *cuisine du marché* utilising local farmers' markets with a touch of nostalgia for tradition. He blazed the trail, but is no longer an isolated case.



Ana Roš, recently named *World's Best Female Chef 2017*, is the new centre forward of Slovenian cuisine: she featured in one of the episodes of *Chef's Table* produced by Netflix, she belongs to the *Gelmoz* collective culinary entity, was proclaimed *Talent of the Year 2015* by the *Jeunes Restaurateurs d'Europe* and was the only woman among the chefs of *Cook it Raw*. As well as being well known abroad and having made her *Hisa Franko* restaurant in Kobarid the most interesting gourmet venue of Slovenia, she is also an excellent trainer.



...,KI AVTORJE NAVDUŠUJEJO ZA OBJAVO V
SVETOVNIH MEDIJAH.

VOGUE

A Slovenia Dining Guide From the World's Best Female Chef

JUNE 23, 2017 12:00 PM
by KATE SPRINGER



If you haven't heard of Ana Rož yet, it's only a matter of time. The Slovenian chef was recently named World's Best Female Chef 2017 by the [World's 50 Best Restaurants](#) awards. Last year, she also starred in an episode of Netflix's *Chef's Table* and was the first woman to join the exclusive Cook It Raw chef community.

Despite her acclaim, Rož never planned to be a chef. In fact, she didn't even step into a kitchen until she was 30 years old. Raised in the Soča Valley, in northwest Slovenia, the self-taught chef studied in Italy to become a foreign diplomat but returned to her Alpine hometown to join the love of her life: Valter Kramar. Rož reunited with the sommelier in the tiny town of Kobarid (population: 1,090) just as Kramar inherited [Hiša Franko](#), his family's inn and restaurant.

When the restaurant lost its head chef a few years later, Rož took up the reins. Ever enterprising, she took lessons with established Slovenian chefs, hired foragers to source oft-overlooked ingredients from the dense forests, worked with local cheesemongers—and eventually developed her own style of Slovenian cuisine.

"Kobarid and the Soča Valley are separated from the rest of Slovenia by a high mountain range," says Rož. "People still cook traditional food and they use local produce. Hiša Franko is their mirror. There are traditional elements and produce, sometimes even techniques. But the final dish is all mine."

Pi LuženaTucked away in the lush Vipava Valley, a wine region about an hour southwest of the capital of Ljubljana, Pi Lužena is housed inside the grand Zemono Manor. Opened back in 1897, the restaurant is now helmed by fourth-generation chef Tomaž Kavčič, who combines fresh ingredients with innovative techniques to continue the tradition of excellent gastronomy.

"The restaurant serves theatrical Mediterranean cuisine—it's one those spots where people get married and come to celebrate," Rož says. "The chef is married to an architect, and you can understand her love for the place, given the history and vineyard views."

Restavracija PivoliJugging the Italian border in Nova Gorica, about one hour west of Ljubljana, Pivoli is a beautiful family-run eatery that specializes in seafood. The signature dish, sea bass carpaccio, is prepared tableside and seasoned with local honey and pepper (not just one pepper, mind you, but a medley of six).

Even the arrival experience is memorable—to reach the restaurant, diners drive along a country road, over a bridge, and by a small pond covered in lily pads. "This is a real hidden gem, so romantic with its pond, overwater bungalows, and a great Mediterranean cuisine," Rož says. "It is a story of a family who has dedicated their lives to cook from the sea."



NOW READING Slovenia: Europe's Hot New Food & Wine Destination

LUXURY
LONDON



SLOVENIA: EUROPE'S HOT NEW FOOD & WINE DESTINATION

VICTORIA SMITH

22 JULY 2016

TRAVEL / INTERNATIONAL

Explore the medieval city of Maribor through its vineyards, wineries and restaurants on a gastronomic tour of Slovenia, the central European country that is celebrating its 25th anniversary of independence from the former Yugoslavia this year

WEINGUT KLINEC IN MEDANA



Kompromisslos: »Hier gibt es keine Pommes und keine Cola«. Aleks Klinec ist ebenso leidenschaftlicher Winzer wie Koch. Seine Weinberge bearbeitet er biodynamisch, in der Küche seines Weingutes, das er für Gäste geöffnet hat, fühlt er sich dem Slow-Food-Gedanken verpflichtet. Seine Weißweine baut er in Akazie aus, die Rosen in Kirschkob.

»da wirst dich nie mehr bewegen können«, lautet die Diagnose des Arztes. Aleks würde Landwirt und Weinbauer, lange habe er beiläufige technische Wein gemacht, aber 2004 verließ die letzte schmerzmittel erzeugte Hand die Keller. Seine Weißweine baut er in Akazie aus, die Rotweine in Barrique aus Kirschkob. Aleks Klinec ist einer der komplexesten Winzer in der Boka, »ich würde durch die Seite des Weißweins«, sagt der Achtundvierzigjährige, aber es sei ein »schmales Geat«, den man mit dieser Visitation beschreibe: Mancher Winzer versucht sich inzwischen an Naturweinen, die sich nicht alle mit Genuss trinken lassen. Sein Malvuzja aus dem Jahrgang 2011 schillert bernsteinfarben, Aromen von Dörrobst blitzen auf, es ist ein präzise strukturiertes Weis, rasant, zapackend und aufregend.

Um sechs Uhr fängt die Kirchenglocke in Medana an zu schlagen. Direkt neben der Kirche führen Simona und Aleks Klinec ihr Weingut, sie bebirgen Gäste, der Winzer kocht an bestimmten Tagen, dann füllen sich die Haus und die Terrasse. »Hier gibt es keine Pommes und keine Cola«, steht an der Eingangstür, sie fühlen sich dem Slow-Food-Gedanken und der bodenständigen Küche in der Boka verpflichtet. Aleks Klinec träumte davon Künstler zu werden, aber er musste schon mit vierzehn auf dem Hof anpacken: Sein Vater Konrad war vom Kirschkob gestört.

Es sei zunächst nicht einfach gewesen, mit diesen Weinen über die Borden zu kommen, erzählt Aleks Klinec. Manche Wein lässt er über fünf Jahre im Fass reifen, das schnelle Geld ist mit solchen Geduldspielen nicht zu verdienen. Schließlich öffnet er das Weingut und kochte für Gäste, das habe

OGLAŠUJEMO JO TUDI V OFF-LINE KAMPANJAH...



I FEEL LOVE SLOVENIA

DÉGUSTEZ LA SLOVÉNIE

L'amour du goût dès la première cuillerée

Découvrez l'effet gastronomique d'un pays qui a inspiré Anne Dal, la meilleure chef du monde 2017, et qui reçoit les gastronomes dans le monde entier. Avec une excellente cuisine et des vins diversifiés de très grande qualité, vous comprendrez pourquoi les Slovács disent que c'est par l'histoire qu'ils retiennent les gens.

LA SLOVÉNIE. Verte. Active. Saine.



I FEEL LOVE SLOVENIA

GENIESSEN SIE SLOWENIEN

Liebe auf den ersten Löffel

Slovenien schmeckt nach verschiedenen Landschaften und lokalen Zutaten. Erleben Sie die slowenische Kultur und die Liebe, die auch von der weltberühmten Best Female Chef 2017 Anne Dal mit Ihren Meisterwerken fortgeführt wird. Das ganze Essen und angereicherte Slowenien Wein sind Sie verstehen, warum die Slowenen sagen, dass die Liebe durch den Magen geht.


SLOWENIEN: Grün. Aktiv. Gesund.



★★★★★

« В МОИХ БЛЮДАХ ПРОЯВЛЯЕТСЯ МНОГООБРАЗИЕ СЛОВЕНИИ. »

Ана Рош,
лучшая женщина - шеф-повар



★★★★★

« ПОРАЖАЕТ ВООБРАЖЕНИЕ. НЕВОЗМОЖНО ОТВЕСТИ ВЗГЛЯД! »

Лиза Йоржик Эндридж,
GirlabouttheGlobe.com

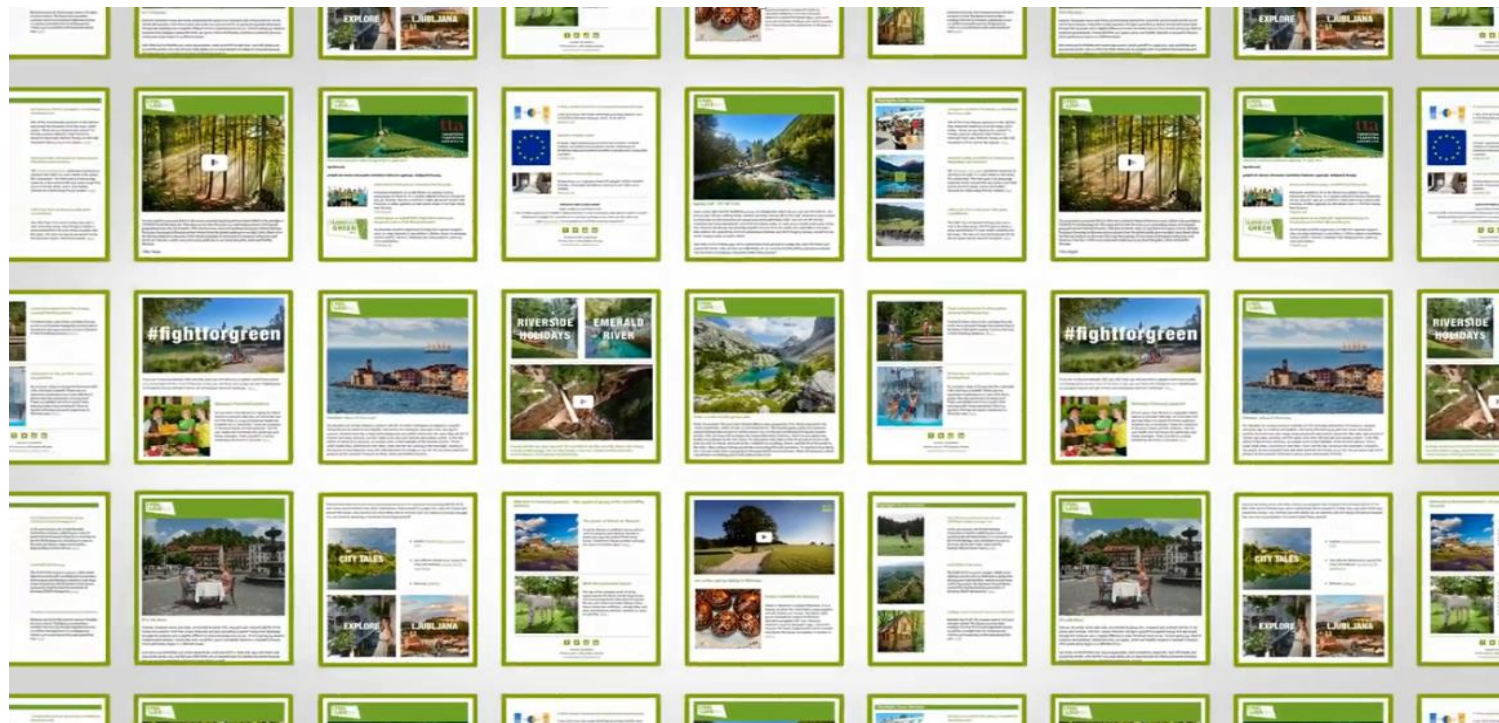


★★★★★

« EINFACH WUNDERVOLL. »

Edwin Bek,
Italien

...IN PRIPRAVLJAMO MESEČNE NOVIČNIKE,



...,KI JIH POSREDUJEMO NAROČNIKOM.



Foto: Radojko, Zvez Stojke

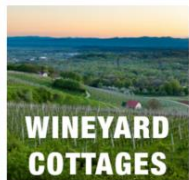
STORIES FROM SLOVENIA: It's time for new wine

As the songs of grape pickers in vineyards subside and the grapes are tossed into a press, the wine making process begins. St Martin's Day, when, according to folk tradition, the must turns into wine, is one of the most beautiful holidays in Slovenia accompanied by a richly-laden table and various customs. Slovenia may pride itself on numerous world-class wines. Among them, you will also find a special wine from Dolenjska – Cviček. It is great drunk in vineyard cottages, near little houses with a winery, which watch over vineyards of Dolenjska and Bela Krajina. For a certain period of time, you can become the master of a vineyard cottage.



Autumn is coming along with all its colours. It is also the time of the year, when vineyards give grapes and grapes turn into wine. Be a part of autumn fairytales among the vineyards, where you can experience the best of nature.

- **St Martin's Day is the greatest holiday of beautiful autumn. Taste royal Cviček, a special wine of Europe.**
- **Step into the shoes of a winemaker and spend unforgettable holidays amid vineyards.**



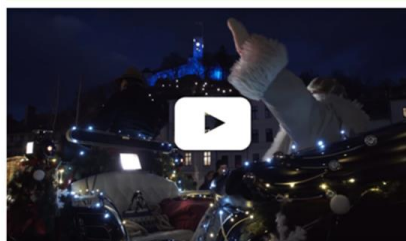
Surprise your guests with an excellent feast of St Martin made according to Ana Roš's recipe.

Do you want to celebrate St Martin's Day in a different way? Try the [recipe by Ana Roš](#), the World's Best Female Chef, and delight with unique flavours.



Explore Slovenia's UNESCO World Heritage

Slovenia has numerous natural gems which invite you to discover and experience them. These gems include treasures that are part of the UNESCO World Heritage List or the UNESCO Tentative List. Experience the beauty of the Skocjan Caves, listen to the rattling of primal beech forests, learn about how life used to be in the mercury mine in Idrija and travel back to the time of pile-dwellers in the Ljubljana Marshes. [More...](#)



Make delicious honey biscuits with Slovenian honey

Time for something sweet? Try these delicious honey biscuits according to a recipe from world best female chef, Slovenian, Ana Roš! Call your favourite assistants and have a lovely and creative afternoon, making, baking and tasting the sweets. [More...](#)

POMLAD 2019: DVA IZJEMNA DOGODKA



FALSSTAFF



EUROPEAN FOOD SUMMIT

JESEN 2019: NOVA PUBLIKACIJA TASTE SLOVENIA



I FEEL
SLOVENIA

PROMOCIJSKI ARTIKLI



I FEEL
SLOVENIA

HVALA ZA POZORNOST