

Slowenien, wo liegt es genau?

Eine kleine Einführung

von Alina und Emilia

- Die Hauptstadt von Slowenien ist Ljubljana, ein schöner Name, auch wenn die Schreibweise schwer zu merken ist.
- Die Fläche des Landes beträgt 20.273km². (Sie würde 18 mal in Deutschland rein passen.)
- Die Grenzländer sind Italien, Österreich, Ungarn und Kroatien.
- Die Sprache ist Slowenisch, doch in manchen Siedlungsgebieten spricht man auch Italienisch oder Ungarisch.
- 2 Millionen Slowenen leben dort. (Berlin hat 3,4 Millionen Einwohner.)
- In Slowenien gibt es die Alpen, wo man gut Skifahren kann, und das Mittelmeer, wo man gut baden und sich sonnen kann, auch wenn die Küste nur 46,6 km lang ist.
- Man findet auch wilde Pferde auf grünen Wiesen, und aus der Stadt Lipica stammt die weltbekannte Pferderasse, die Lipizzaner.
- In Slowenien gibt es die meisten Bären auf der Welt (pro km²). Es gibt sogar ein Straßenschild „Achtung Bären“.
- In den slowenischen Karsthöhlen lebt ein Grottenolm, das größte bekannte Höhlenwirbeltier der Welt!
- Und neben der Natur gibt es viel Kultur: 200 Museen und Kunstsammlungen.



Slowenien liegt mitten in Europa

Die Slowenen sind besonders stolz auf ihre Sprache, denn sie hat über Jahrhunderte gehalten, obwohl es damals keinen slowenischen Nationalstaat gab.

Slowenien ist seit 1991 unabhängig vom ehemaligen Jugoslawien. Es trat 2004 der EU bei und hat seit 2007 als Währung den Euro. Von Januar bis Ende Juni 2008 hatte das Land die EU-Ratspräsidentschaft.



Prekmurska Gibanica, was könnte es denn sein?

Eine kleine Einführung in die slowenische Küche

Von Alina, Anastasia, David, Emilia und André

In Berlin kann man sehr international essen. So machten wir uns auf dem Weg zu einem slowenischen Restaurant und fanden erstmal keins. Zum Glück gab es die *Grüne Woche*, eine riesige Ausstellung über Ernährung und Landwirtschaft. Dort war Slowenien auch vertreten, und so konnten wir uns mit einer für uns erst fremden Küche vertraut machen.

Die alten slowenischen traditionellen Spezialitäten sind einfach verarbeitet, jedoch deftig, weil

der größte Teil der Bevölkerung aus Bauern bestand.

Die Bauern müssen sich schon morgens satt essen, um bis spät nachmittags auf den Feldern arbeiten zu können. Sie brauchen viel Kraft. Es wird nur selten süß zum Früh-



Eingelegte Paprika und geröstete Auberginen

stück gegessen. Man kann zum Beispiel Polenta essen, eine Art Brot aus Maismehl oder Buchweizen, mit Käse belegt und mit Zimt bestreut. Am Mittag hat man keine Zeit, stundenlang zu kochen. Es wird erst spät am Nachmittag gegessen. Die Bauern essen abends wieder gut und viel. Abendbrot wie in Deutschland gibt es manchmal, wenn die Leute nicht schwer arbeiten müssen und weniger Hunger haben.



Die Sauerkrautsuppe war ganz lecker

Die Bauern, die zu Hause ihre Schweine züchten und schlachten, stellen oft ihre Wurst und Schinken selber her. Es gibt viele Schinken- und Wurstsorten, nicht nur Bratwürste, sondern auch getrocknete Würste. Der „Karster Parmaschinken“ ist ein trockener, bekannter Schinken. Dieser wird bis zu zwei Jahren geräuchert und getrocknet. Heutzutage isst man mehr Fleisch. Früher aßen arme Leute nur an Feiertagen wie Geburtstagen, Hochzeiten, Geburten, Todesfällen und Weihnachten Fleisch. Käse findet man auch viel.

In dem Land kocht man viel mit einer Rübe, die es in Deutschland gar nicht gibt. Sie ähnelt der Kohlrübe, ist aber rund und weiß. Sie wird gesäuert und erst dann gekocht. Man kann es mit braunen Bohnen, Kartoffeln oder trockenem Fleisch essen. Es gibt auch viele verschiedene Eintöpfe vor allem mit Sauerkraut.

Im Restaurant bei der Grünen Woche schenkte man uns eine „Jota“, eine Sauerkrautsuppe, die ganz lecker, aber kompliziert zu kochen war, so dass wir das Rezept hier lieber nicht aufschreiben.

Typisch sind noch „Štruklji“, eine Art Mantaschen als Vorspeise, die es in vielen Variationen gibt (auch lecker), und tolle Nachtische wie „Prekmurska Gibanica“ zum Beispiel. Das ist ein süßer warmer Strudel gefüllt mit Äpfeln, Rosinen, Walnüssen und Mohn.

Es wird nicht in dem ganzen Land gleich gekocht. An der Küste essen die Leute mehr Fisch, in den ländlichen Teilen ist man fettere Speisen. Es gibt viele Olivenbäume, und es wird viel mit Olivenöl gekocht.

Und was trinkt man in Slowenien? Außer Bier und Schnaps gibt es vor allem viele Weinsorten. Slowenien ist traditionell – schon seit den Römern – ein Weinland. Aber die Leute trinken natürlich nicht nur Alkohol. Man findet **Mineralwasser** viele gute Natur- und Mine- „**Mineralna voda**“ ralwasser.



Seit 20 Jahren hat Slowenien sich sehr geändert. Jetzt wohnen viele Leute in den Städten und arbeiten in Büros. Sie mögen lieber eine leichtere Küche mit weniger Fett und kleinere Portionen. Man findet auch, für Menschen, die keine Zeit haben, viel Fastfood wie bei McDonald's und Burger King, und es gibt auch Imbisse mit Döner Kebab, aber die Currywurst wie in Berlin ist noch nicht nach Slowenien gekommen.



Die Verkäuferin in slowenischen Trachten

Ein besonderer Dank an Monika Kartin von der slowenischen Botschaft in Berlin. Dank ihr haben wir slowenische Spezialitäten kosten können. Danke auch an den slowenischen Stand bei der Grünen Woche und auch an den von Galeria Kaufhof.