

PAPAGENO



saperi e sapori tra Adige e Danubio · Genüsse zwischen Etsch und Donau



Zanzotto: Prosecco e "speo"
Zanzotto: Prosecco und „Speo“

L'oro verde della Baviera
Das grüne Gold Bayerns

Budapest, perla del Danubio
Budapest, die Perle an der Donau

Ticino, patria del Merlot
Tessin, Heimat des Merlot

Salisburgo, le vie del formaggio
Salzburg, die Käsestraßen





Matej Tomažič

MAJERIJA, DUFT NACH BORA UND VIEL SONNE

EIN HERRLICHES GEHÖFT IM VIPAVATAL,
WO SEELE UND GAUMEN AUF IHRE RECHNUNG KOMMEN

ANDREJA SAKSIDA
PHOTO MARIJAN MOČIVNIK / WWW.REVIZIA-VINO.SI

Das Gehöft Majerija erreichen Sie von der Autobahn (Nova Gorica - Razdrto) aus über die Ausfahrt Vipava. Fahren Sie nach rechts in die Ortschaft Slap. Am Hauptplatz angekommen, biegen Sie wieder nach rechts und folgen der Beschilderung. Sie werden vom Inhaber Matej Tomažič und seiner Frau Nataša empfangen. Matej träumte schon als Junge davon, ein berühmter Chefkoch zu werden. Nach dem Abschluss seines Studiums in Laibach (Ljubljana) hätte er seine Ausbildung gerne in Italien fortgesetzt. Leider war es für seine Familie aber zu teuer und so hat er im Restaurant Hiša Franko in Staro selo, nahe bei Kobarid, einen Arbeitsplatz gefunden. Die Inhaber und gleichzeitig Freunde aus der Schulzeit sind auch heute noch Valter Kramar und seine Frau Ana Roš. Später wurde Matej dann unweit seines Elternhauses, im Restaurant auf dem Schloß Žemono, angestellt, das damals noch dem Möbelgiganten Lipa gehörte. Nach einiger Zeit legte er in der Subida von Joško Sirk in Cormons (Trattoria Pri Lovcu - Al Cacciatore) ein Praktikum ab, wo er sich mit seiner „Fižolovka“ (rustikale, aber feine Bohnensuppe einer ganz besonderen Art) eine Stelle als Koch verdiente. Da er sich nach einem Familienleben mit seiner Frau Nataša sehnte, schaute er sich nach einem Gebäude für ein eigenes Lokal um. Beide verliebten sich in das aufgelassene Gehöft Majerija, obwohl es sich in katastrophalem Zustand befand. Majerija war ursprünglich ein Gutshof der Grafen Lanthieri und umfasste vier Gebäude. Das erste wurde um 1700 errichtet und dem Bauer gewidmet, der für die Liegenschaften der Grafen Lanthieri in Slap verantwortlich war. Als das Haus dann nicht mehr reichte, kam ein zweites Gebäude mit einem gewölbten Steinkeller hinzu. Über dem Keller befanden sich der sog. „Faladur“ (Kellerraum) und eine Scheune für die Erzeugnisse des Gutshofes. Später wurden die Gebäude um einen Stall und einen Heuspeicher erweitert und das Ganze durch einen Laubengang miteinander verbunden, um dadurch einen zusammengehörigen Weiler zu schaffen. 1856 übersiedelten die Grafen Lanthieri nach Görz und der Gutshof

MAJERIJA, SAPORI DI BORA E DI SOLE

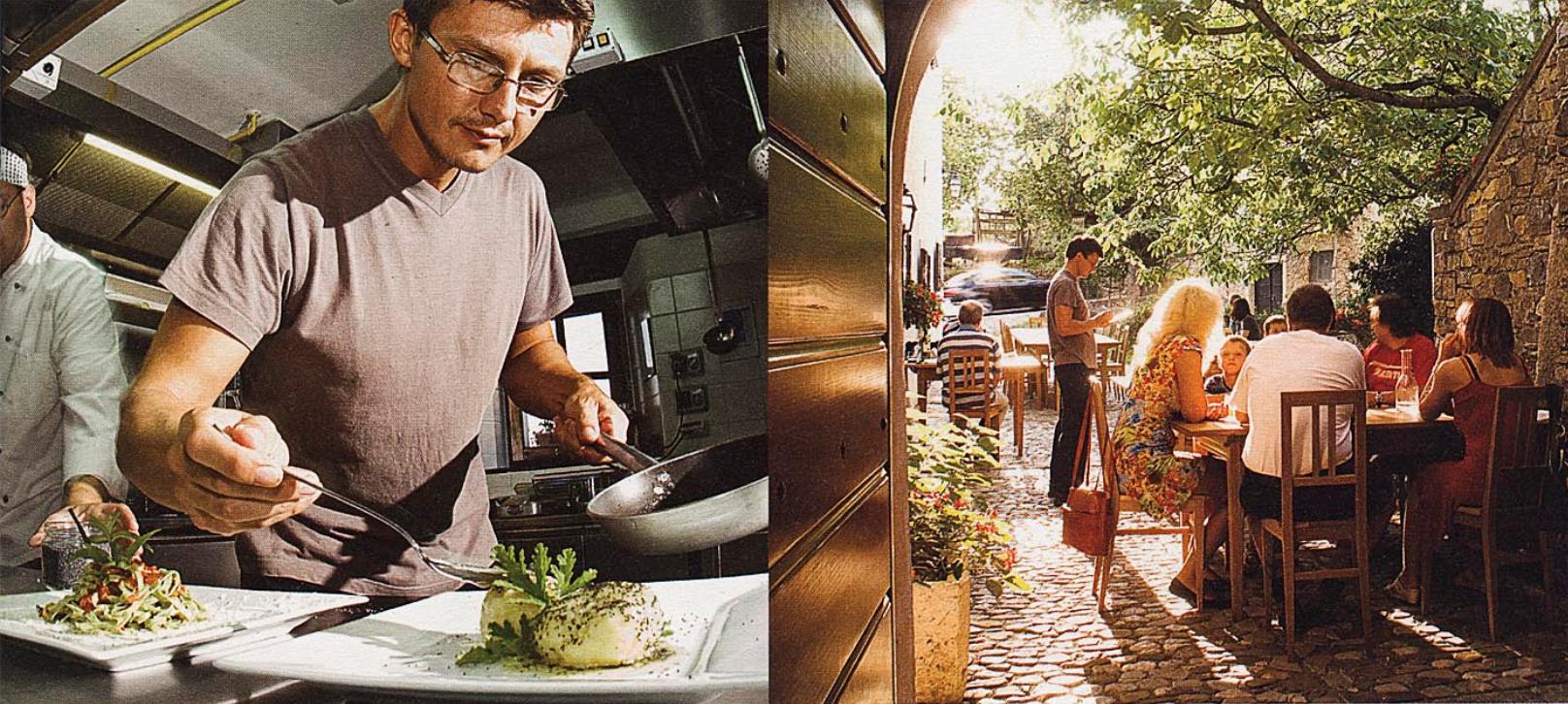
UN MAGNIFICO CASALE NELLA VALLE DEL VIPAVA,
DOVE POTRETE SODDISFARE ANIMA E PALATO

Per arrivare al casale Majerija dall'autostrada (Nova Gorica - Razdrto) prendete l'uscita Vipava. Girate a destra verso il paese Slap. Arrivati nella piazza centrale del paese svoltate nuovamente a destra seguendo le indicazioni stradali. Ad accogliervi ci sarà il titolare Matej Tomažič con la moglie Nataša. Matej già da ragazzino sognava di diventare un grande chef. Dopo aver concluso gli studi a Ljubljana, ha voluto continuare la sua formazione in Italia. Purtroppo i costi da sostenere erano troppo alti per la sua famiglia, così trovò impiego presso il ristorante Hiša Franko a Staro Selo vicino a Kobarid. I proprietari, nonché amici dai tempi della scuola, sono tutt'oggi Valter Kramar e sua moglie Ana Roš. In seguito Matej ha trovato lavoro più vicino a casa, nel ristorante sul castello di Žemono che a quel tempo faceva ancora parte del gigante dei mobili Lipa. Dopo un po' di tempo ha fatto un tirocinio alla Subida di Joško Sirk a Cormons (trattoria Pri Lovcu - Al Cacciatore) dove con la sua "fižolovka" (minestra di fagioli rustica, ma delicata e molto particolare) si è meritato il posto di cuoco. Il desiderio di una vita più famigliare con la moglie Nataša lo ha indotto a cercare un posto dove poter cominciare una propria attività. Entrambi si sono innamorati del casale abbandonato Majerija nonostante si trovasse in condizioni disastrate. Il casale Majerija all'inizio era una masseria dei conti Lanthieri e comprendeva quattro edifici. Il primo fu costruito attorno al 1700 ed era destinato al fattore responsabile dei possedimenti dei conti Lanthieri a Slap. Quando la casa divenne troppo stretta, fu aggiunto un edificio con una cantina in pietra, coperta da una volta. Sopra la cantina c'era il "faladur" (locale per la lavorazione dell'uva e la produzione del vino) e un granaio per i prodotti della masseria. Successivamente furono aggiunti anche una stalla e un fienile ed infine il tutto fu collegato da un porticato in modo da formare una masseria compatta. Nel 1856 i conti Lanthieri si trasferirono a Gorizia e la masseria venne ceduta al fattore di allora. La sua famiglia la abitò per 54 anni amministrando



wurde dem damaligen Bauern überlassen. Er lebte 54 Jahre lang dort mit seiner Familie und bewirtschaftete seine Liegenschaften. Als dann aber im Jahre 1910 der Inhaber verstarb und keine Erben hinterließ, die den Hof hätten weiterführen können, ging dieser an den Bruder über, der bis dahin mit seiner Familie in Goče gelebt hatte. Dieser wurde somit Eigentümer von Majerija, mit 10 ha hervorragenden Weingütern, Obstgärten, Feldern und einem Stall mit 18 Stück Vieh. Im Laufe der Zeit verwahrloste der Hof leider zunehmend, bis dann eines Tages Matej und Nataša kamen. Die schwierigen Umbau- und Anpassungsarbeiten wurden eingeleitet und das Ergebnis erweist sich letztendlich mehr als nur zufriedenstellend. Majerija ist heute nicht nur das Wohnhaus der Familie, sondern auch eine rustikale, originelle Gaststätte, die sich vor allem an natur- und ruheliebende Gäste wendet. Die einfache, bäuerliche Atmosphäre eignet sich für alle, die nicht nur Ruhe, sondern auch die besten Weine des Vipava Tales und eine gute traditionsgebundene, aber persönlich überarbeitete Küche suchen. Auch die anspruchsvollsten Feinschmecker werden mit Sicherheit auf ihre Rechnung kommen. In Majerija beginnt der Tag mit dem Brot backen und dem Sammeln von Kräutern und Gemüse aus dem hauseigenen Garten. Die wohl duftenden, frischen Heilkräuter verleihen den zubereiteten Gerichten ganz besondere Geschmacksnoten. Einige sind anderswo in Slowenien überhaupt nicht zu finden. Aus dem Blumengarten kommen die Blumen für die Präsentation der Gerichte. Die frischen Kräuter und die damit hergestellten Produkte werden an Gastbetriebe und auch an Privatkunden weiter verkauft. Die Küche hat sich der Tradition verschrieben. Verwendet werden gesunde, frische und saisonale Zutaten. Zusätzlich zu den herkömmlichen regionalen Gerichten wird auch eine reiche Auswahl an Fleischspeisen und vegetarischen Zubereitungen angeboten. Die Spezialitäten des Hauses sollten

bene il proprio possedimento. Quando però nel 1910 il proprietario morì senza eredi in grado di gestire la fattoria, questa passò nelle mani del fratello che fino ad allora aveva vissuto con la famiglia a Goče. I nuovi proprietari ricevettero così Majerija con 10 ettari di ottimi vigneti, frutteti, campi e una stalla con 18 capi di bestiame. Nel tempo la fattoria andò purtroppo in abbandono finché un giorno non arrivarono Matej e Nataša. I lavori di ristrutturazione e adattamento sono stati difficili ma il risultato alla fine è più che soddisfacente. Majerija oggi oltre a una casa di famiglia, è anche un ristorante rustico e originale con ambienti per gli ospiti alla ricerca della natura e della quiete in una genuina atmosfera contadina. È la risposta giusta per chi è alla ricerca di un ambiente tranquillo, dei migliori vini della valle del Vipava e di una buona cucina tradizionale rivisitata e personalizzata. Anche i buongustai più esigenti rimangono più che soddisfatti. La giornata a Majerija comincia con la preparazione del pane e con la raccolta di erbe e verdure nel proprio orto. Le erbe aromatiche fresche che crescono nell'orto accanto alla casa rappresentano una nota importante per il gusto dei loro piatti. Alcune di queste sono introvabili in altre parti della Slovenia. Nell'orto crescono anche dei fiori che vengono usati nella presentazione dei piatti. Le erbe fresche e i loro derivati sono vendute alla ristorazione ma anche a clienti privati. I piatti presentati sono tradizionali, preparati con ingredienti genuini, freschi e di stagione. Oltre a ricette tradizionali del territorio viene offerta una vasta scelta di piatti di carne e vegetariani. Da non perdere le specialità della casa: i "mlinci" (lasagna fatta con tre tipi di farina e uova, dorata sulla piastra, e al momento di servirla sbollentata in acqua e condita a piacere), il paté d'anatra con fichi saltati in padella ed erbe aromatiche estive o i ravioli caserecci farciti con ripieno di porchetta e accompagnati



Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen: Mlinci (Lasagna aus drei verschiedenen Mehlsorten und Eiern, in der Grillpfanne angebraten, vor dem Servieren im Wasser abgebrüht und nach Wunsch gewürzt), Gänseleberpastete an gedünsteten Feigen und Sommerkräutern oder hausgemachte Ravioli mit Spanferkelfüllung und Tomatensauce mit gebackener Pfefferminze. Die natürlichen Zutaten versprechen eine reiche Geschmacksvielfalt. Wie zu Großmutters Zeiten, aber mit einem modernen Touch. Das Saison abhängige Angebot wird zweimonatlich angepasst: Im Frühling und im Sommer steht die mediterrane Küche mit den Frischprodukten im Mittelpunkt, während im Herbst und im Winter die mitteleuropäischen Düfte und der Einfluss der österreichisch-ungarischen Küche maßgebend sind. Überraschungen gibt es hier stets als interessante Geschmacksverbindungen, die entweder bereits bekannt sind oder auf neuen Erfahrungen bei der Verarbeitung von frischen, regionalen Zutaten beruhen. Im Speisesaal „Izba“ können Sie an bäuerlichen Eichentischen Platz nehmen, wenn die Zeit aber nur für einen Imbiss und ein gutes Glas Wein reicht, werden Sie in den „Senik“ (Heuspeicher) verwiesen. Gerne begleitet Sie Matej auch durch den Keller, wo Sie eine Flasche aus der Sammlung von 140 Etiketten der besten Weinhersteller des VipavaTales auswählen können. Also: Herzlich willkommen im wunderbaren Gehöft des Oberen VipavaTales. Es ist eingebettet in Wein- und Obstgärten, wo Sie sich erholen und Ihre Seele baumeln lassen können. Majerija ist am Wochenende und an den Feiertagen geöffnet; auf Anmeldung auch während der Woche.

da una salsa di pomodoro con menta fritta. I piatti vengono preparati usando ingredienti naturali che garantiscono la ricchezza dei gusti. Tradizionali, ma con un tocco di modernità. Il menù varia a seconda della stagione - ogni due mesi. In primavera e in estate i prodotti di stagione e lo stile della cucina rispecchiano il Mediterraneo, mentre l'autunno e l'inverno esaltano i sapori mitteleuropei e l'influenza della tradizionale cucina austroungarica. Qui sapranno sempre sorprendervi con interessanti accostamenti di gusti già conosciuti in passato o con combinazioni che sono frutto di esperienze nuove abbinate all'uso di cibi locali freschi. Nella loro sala da pranzo "Izba" potrete accomodarvi attorno ad un tavolo contadino in quercia. Se invece avete tempo soltanto per uno spuntino ed un buon bicchiere di vino vi accoglieranno nel loro "Senik" (Fienile). Matej vi accompagnerà volentieri anche nella cantina, dove potrete scegliere la vostra bottiglia da una collezione di 140 etichette dei migliori produttori di vino della Valle del Vipava. Benvenuti dunque nel meraviglioso casale della valle del Vipava superiore, nascosto fra vigneti e frutteti dove potrete soddisfare corpo e anima. Majerija è aperto ogni fine settimana e nei giorni festivi, su prenotazione anche durante la settimana.

Info: Majerija, Slap 18, SI-5271 Vipava, Slovenia
Tel. +386 05 368 50 10 - Cell. +386 041 405 903
Fax: +386 05 368 50 11 - info@majerija.si - www.majerija.si

