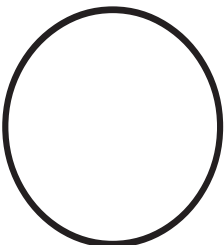




ACTIEF REIZEN EN HAUTE CUISINE IN SLOVENIË

Avontuur in de natuur, dat is Slovenië, een 'Canada in het klein'. Tijdens het weekend trekken hele Sloveense gezinnen de bossen in en de bergen op. Miles verliet de gekende paden en trok naar het noorden van het land, op de grens met Oostenrijk, de Kamnische Alpen en de Logar-vallei.

— Steven Graauwmans



p ons programma staan onder andere trektochtwandelen, downhillen en kajakken in oude mijntunnels. De Sloveense hoofdstad Ljubljana ontdekken we op een sup. We gaan er vanzelfsprekend ook lekker eten en heerlijk wijnen. Als love in de naam van je land vervat zit, ga je daarnaar leven. Slovenen zijn dan ook liefdevolle mensen.

1. Jezersko. Vooral natuur en slechts 680 dorpelingen.

2. De Rinka-waterval, met een hoogte van 90 meter.

3. Underground kajakken doe je zo.

4. Downhillen is fietsen zonder te hoeven trappen.

5. Jullie reporter als toeristische attractie.

Een en al love

Na een klein anderhalf uur vliegen vanuit Brussel landen we in Ljubljana, en na een autorit van een halfuur staan we midden in de ongerepte natuur. Jezersko, 680 inwoners: dit is het onontgonnen Slovenië... met uitzicht op de Alpen. We proeven er van het magnesiumrijke bronwater en vullen onze drinkbussen aan de Rinka-waterval, met maar liefst 90 meter de op een na hoogste van het land. Lekker eten, nog even sterrenkijken en dan onder de wol, want morgen wacht ons het betere klimwerk.



Hiken of ruig wandelen

Bij het ontbijt in Vila Planinka volgt de eerste papillen-ontdekking: Slovenië is het land van de honing – op basis van boekweit-, bosbessen- of zilversparbloesem, om er maar een paar te noemen. Na de zoete proeverij rijden we door de Logar-vallei, richting het Plešnikova-plateau. Met meer dan 10.000 kilometer aan wandelpaden is er in Slovenië voor elk type wandelaar wat wils. Meerdaagse hikes met overnachtingen in berghutten, wandeltochten voor doetjes of klimmen voor gevorderden: alles kan. Wij kiezen voor de combinatie van een hobbelige autorit en een hike van vier uur – heen en weer – naar de top. Ondanks het zweeten en puffen blijft de bloemenpracht hier overweldigend. Van de pakweg 1.700 verschillende planten- en boomsoorten in Slovenië herkennen wij er drie: de klokjesbloemen, enkele spaarzame, wilde orchideeën en de meer dan 30 meter hoge lariksen.

De ideale hikeperiode loopt van juni tot september. Vandaag is het een stralende zomerdag, maar de gids waarschuwt ons: niet hiken wanneer het slecht weer is, want de pieken van Slovenië hebben de slechte reputatie van het grootste aantal blikseminslagen van

Europa. Een voorbereid mens is er twee waard: zoals je bij ons een reddingsteam belt als je echt in nood bent, bel je in Slovenië preventief de 112 om te laten weten waar en wanneer je op tocht gaat. Ook voor extra wandeladvies volstaat een belletje.

“En ja,” gaat onze gids verder, “we hebben hier ook een kleine 1.000 bruine beren in Slovenië, maar die zijn net als wolven schuw en vormen geen echte bedreiging.” En... van het een komt het ander: vloeken in het Sloveens. Tristo kosmatih medvedov, ofte ‘300 harige beren!’ Potvolkoffie sapperdepietjes!

Downhillen is top

Ons avontuur gaat verder richting oosten, in het Karawanten-gebergte, letterlijk in de berg Peca, in een voormalige lood- en zinkmijn. Eind 1994 sloot die, en vandaag is het een museum aka outdoorsportplek die alleen in januari sluit. Je kan er fietsen en – jawel! – kajaken in de ondergelopen mijngangen. We wurmen ons in het oude mijntrientje, rijden zo 3,5 km naar de buik van de berg, krakend en piepend, 700 meter onder de top. Daar wachten onze kajaks ons op. Als je houdt van ongewone ervaringen: dit is er eentje.

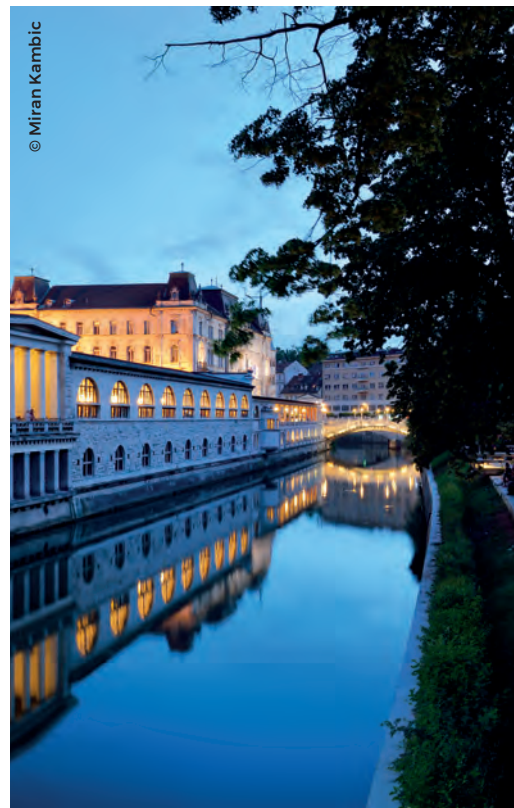
**SLOVENIË
IS EEN
WIJNLAND.
NAAST
SPRAN-
KELENDE
WIJN, WITTE,
RODE OF
ROSÉ GENIET
JE ER OOK
VAN EEN
GLAASJE
ORANJE.**



© Steven Graauwmans



© Domen Grögl



© Miran Kambic

1. Op weg naar de top...
2. Stara Trta: de oudste wijnstok ter wereld.
3. Ambiance en de markt van architect Plečnik in Ljubljana.
4. Ljubljana, een stad op mensenmaat.
5. Magie door driesterrenchef Ana Roš.



© Luka Karlin

We krijgen het verhaal van onze mijnjids Thea te horen. Op haar manier zet zij het werk van haar grootvader voort. Hij was hier een van de laatste mijnwerkers, eind vorige eeuw. Ze vraagt ons even alle lichten te doven, onze hoofdlampen, onze smartphones... en plots is het donker, een pikzwart dat ik nooit eerder zag – voor en achter, links en rechts duizelen rond elkaar. “Vandaag zullen onze lampen niet meteen de geest geven, maar vroeger gebeurde dat wel eens, en dan zat je vast in het aardedonker. Stel je voor, urenlang in deze koude donkerte... Je verliest je oriëntatie en alle notie van tijd en ruimte. Soms zat je zo uren vast, tot je makkers je vonden. Je dacht dan dat je iets hoorde of zag... maar dat bleek niet meer dan een trucje van je brein.” Iemand van het gezelschap vraagt wat bangig of ze

haar lamp opnieuw mag aanklikken. “Zeker, maar je voelt het al: vele mijnwerkers werden gek van dit werk.” Om maar te zeggen: wij moeten niet klagen met onze fijne, bovengrondse jobs. Zelfs niet over de regen. Van diep in de berg gaat het de volgende dag naar de top, met een kabellift deze keer, mountainbike erin, en hup! In het Pohorje-gebergte wordt er normaal gezien geskied, maar ook in Slovenië zijn de winters niet meer wat ze ooit geweest zijn. Al is downhillen zeker geen oplossing voor de klimaatopwarming, het is wel een manier om ermee te leven. Dat kan je hier nu bijna het hele jaar door doen. Best je elleboog- en kniebeschermers strak aansjorren! Als je graag skiet omwille van the need for speed, dan is downhillen een zonnige variant.



3



© Andrij Tarila

4

Oranje wijn

's Middags bezoeken we Maribor, de op een na grootste stad van Slovenië. We zijn er uitgenodigd voor een wijnproeverij aan de oevers van de Drava. Op het terras naast 's werelds oudste wijnstronk – met zijn 450 jaar een vette vermelding in het Guinness Book of Records – laat de jonge, vrouwelijke sommelier ons enkele witte en mousserende wijnen proeven. Het moet niet altijd Frankrijk, of Malbec uit Argentinië te zijn. Slovenië is een Europees wijnland! Naast sprankelende wijn, witte, rode en rosé hebben ze ook flessen oranje wijn. Voor de leek: oranje of amberkleurige wijn wordt gemaakt van witte druiven. De kleur ontstaat doordat de druivenschillen niet verwijderd worden bij het fermentatieproces en één tot zes maanden in contact blijven met de most. Het is een oude, biodynamische manier van wijn maken die Slovenië herintroduceerde en die de laatste decennia aan aanzien wint.

De hoofdstad

Als afsluiter bezoeken we Ljubljana, een stad op mensenmaat, een stad naar de hand van architect Jože Plečnik en dichter France Prešeren. Dat is de stad waar we gaan suppen (of aan Stand Up Paddling gaan doen): ons voortbewegen op het water, rechtstaand op een soort surfboard, met een paddle. Špela van Bananaway geeft ons een minicursus, en we zijn vertrokken voor twee uur wiebelen. Op de bruggen in het stadcentrum staan de toeristen al klaar met hun smartphones – of hoe je zelf een toeristische attractie kan worden!... Eerst wat onwennig, maar al snel breed wuivend met mijn paddle. Toch opletten, want aan het eind van ons spettertripje geeft Špela ons nog een initiatie yoga-op-sup. Wanneer ik ook haar kopstand-op-sup

uitprobeer, weet ik weer waar mijn limieten en het frisse water van de Ljubljana-rivier liggen.

Michelin-star gazing

Vier dagen actief tot zeer actief in Slovenië, het was fantastisch. Sterrenkijken deden we al in de diepe nacht van Jezersko bij de start van ons avontuur. Als afsluiter fonkelen ze opnieuw: we dineren in JAZ, waar chef Ana Roš de overheerlijke plak zwaait. Vorig jaar stak ze een derde Michelin-ster

op de koksmuts voor haar andere restaurant, Hiša Franko. Culinaire creatief met lokale producten en lichte smaken, eenvoudig en volgens de seizoenen: Ana's internationale team staat garant voor een perfect ontbijt, lunch of diner – elegant en serieus, of funky en rock-'n-roll.

Vooraleer we weer op het vliegtuig stappen, spring ik nog binnen bij een Ljubljanaanse kapper. In vlot Engels vraagt hij me wat ik de voorbije dagen zoal gegeten heb, "Balkan style, of eerder Sloveens?". Balkan blijkt synoniem voor barbecue, dus wij aten Sloveens – en dan hangt het ervan af waar je woont. Aan de

grens met Oostenrijk zijn het eerder gerechten op basis van aardappelen en varkensvlees. In het westen, vlakbij Italië, staat er vaker pasta op het menu, de mediterrane keuken, dus. Veelal bestaat het aperitief uit een witte wijn met luchtgedroogde ham, de zogenaamde prsut. En van de štrukelj, een soort van dumplings, heeft elke regio zijn eigen versie. Slovenië is een land voor fijnproevers. "Je moet ook zeker eens de Sloveense polka Na Golici op je spotify zoeken," oppert mijn kapper als hij met de spiegel rondgaat. Mijn nieuwe kapsel is perfect – ik kom binnenkort nog eens terug. Ook om te dansen, zoveel is zeker. ■

www.slovenia.info

**WANDELINGEN VOOR
DOETJES OF TOCHTEN
VOOR GEVORDERDEN:
HIER KAN ALLES! WIJ
KIEZEN VOOR DE COMBI
VAN EEN HOBBELIGE
AUTORIT EN EEN
STEVIGE HIKE.**