

I FEEL  
SLOVENIA

FOLGEN SIE DEN BIENEN  
**SLOWENIEN**

Grün. Aktiv. Gesund.

[www.slovenia.info](http://www.slovenia.info)  
#ifeelsLOVEnia

# Mit Liebe zur Natur



Eine alte slowenische Sage erzählt, dass bei der Schöpfung der Welt jedes Land ein typisches Wahrzeichen erhalten habe: Die einen erhielten die Berge, andere das Meer, wieder andere unendliche Felder oder dichte Wälder. Slowenien jedoch wartete bis zum Ende und erhielt das Beste von allem! Es ist das einzige Land, das in leicht erreichbaren Entfernungen **die Alpen, das Mittelmeer, den Karst und die Pannonische Tiefebene** verbindet. Mit dem Wort Liebe im Namen bewahrt es seine außergewöhnlichen natürlichen Gegebenheiten. Am Knotenpunkt verschiedener Welten ist es ein Land mit einer der größten Biodiversitäten der Welt.

Auf gut **20.000 km<sup>2</sup>**, was weniger als 0,004 Prozent der Erdoberfläche beträgt, leben mehr als **2 Prozent aller kontinentalen Tierarten!** Ein bedeutender Teil des natürlichen Reichtums Sloweniens sind autochthone und endemische Arten. Einen besonderen Stellenwert unter ihnen hat die **Krainer Biene, die autochthone slowenische Biene**, die für ihre friedlichen Eigenschaften schon seit langem bei den Imkern in der ganzen Welt beliebt ist. Neben dem Honig, den sie sammelt, sorgt sie überall für das Bestäuben verschiedener Nutzpflanzen und **hilft die Biodiversität zu erhalten.**

## Grünes, aktives und gesundes Slowenien

In Slowenien, dem ersten Grünen Land der Welt nach den internationalen Standards der Green Destinations und dem Gewinner des **National Geographic World Legacy Awards** in der Kategorie **Destination Leadership**, sind die natürlichen und traditionellen Gegebenheiten ein Quelle für neue Erlebnisse für Besucher aus der ganzen Welt. Neben innovativen grünen Erlebnissen, verbunden mit dem überraschenden Reichtum der Thermalquellen, mit zahlreichen Möglichkeiten für einen Aktivurlaub in der Natur, mit unterschiedlichem kulinarischem Angebot auf Schritt und Tritt sowie mit vielen anderen Besonderheiten, bietet es als erstes Land der Welt auch **innovative und zertifizierte Formen des Apitourismus** an.

## Bienenerlebnisse in Slowenien

In Slowenien, einem der Wiegen der Bienenzucht in Europa, gibt es Honig und andere Bienenprodukte sowie damit verbundene **Honigspeisen**, traditionelle **Honiggetränke** und lokale süße Leckereien – auch mit Liebesbotschaften – zu verkosten. In Kur- und Wellnesszentren können Sie **Honigmassagen** und andere Verwöhnangebote genießen. Bei slowenischen Imkern können Sie die Besonderheiten aus dem Leben der Krainer Biene kennenlernen, dem Summen eines Bienenschwarms lauschen und die wohlthuende Luft im Bienenhaus einatmen. Sie können aber auch **Kreatives mit Bienenwachs** und anderen Zutaten gestalten. Oder aber Sie machen eine Entdeckungstour durch die **Gärten mit Nektarblumen**, machen sich auf zu Streifzügen auf **Bienen- und Imkerei-Themenwegen** oder aber entdecken in Museen und Museumssammlungen das außergewöhnliche **Imkerei-Erbe** Sloweniens. Entspannung in Harmonie mit Bienen können Sie sich in allen Regionen Sloweniens gönnen. Slowenien ist das erste Land, welches das mit der Bienenzucht verbundene touristische Angebot systematisch überprüft. Die Anbieter werden im Hinblick auf die geforderten Kriterien bewertet. **Je nach Bewertung erhalten sie ein Zeichen mit jeweils einer, zwei oder drei Bienen.**



## Entdecken Sie die Besonderheiten des Landes der Imker

Wenn Sie sich für das Wohlbefinden interessieren, können Sie in Slowenien bienenbezogene Wellnessangebote finden. Wenn Sie den ursprünglichen Kontakt mit der Natur suchen, werden Sie diesen – wie die Bienen – in der außergewöhnlichen und vielfältigen Landschaft Sloweniens finden. Wenn Sie mehr über die Bienenhaltung erfahren möchten, ist Slowenien die richtige Destination für alte und neue Erkenntnisse, besondere Erlebnisse und schöne Überraschungen.

### Die Wissenschaft der Bienenzucht, die auf Liebe beruht

In Slowenien war die Bienenzucht schon zu Zeiten des ersten slawischen Staates in diesem Gebiet bekannt. Die Imker des damaligen Karantaniens versorgten mit ihrem Honig die Klöster, Kirchen und Grafschaften im Norden und Westen Europas. Dank der Klimabedingungen und der Landschaftsvielfalt entwickelte sich hier auch eine ganz besondere Form des Bienenhauses als eigenständiges Objekt, das seinen festen Platz hatte.

Die Habsburger Kaiserin Maria Theresia gründete im Rahmen der Agrar- und Schulreform im 18. Jahrhundert die **erste Schule für Bienenzucht der Welt** und ernannte als ersten Lehrer den Slowenen **Anton Janša** aus Žirovnica, einem Ort aus dem Gebiet südlich der Karawanken, das noch heute als Wiege der slowenischen Bienenzucht gilt. Die Erkenntnisse von Anton Janša, die in zwei Büchern erschienen sind, waren die Quelle für die Entwicklung der modernen Bienenhaltung. Bei der Erforschung und Verbreitung des Wissens über die Bienen wirkten damals auch andere namhafte slowenische Imker mit.

Die traditionelle Liebe der Slowenen zu den Bienen, die untrennbar mit der Erhaltung der Umwelt verbunden ist, wird in Slowenien von Generation zu Generation weitergegeben. In Schulen und Imkervereinen finden Zirkel und Kurse über die Bienenhaltung statt. Auf Initiative der Imker genießen Kinder in Kindergärten und Schulen den Honig schon seit vielen Jahren beim sogenannten **traditionellen slowenischen Frühstück**. Das Projekt, Kinder mit den typischen hausgemachten Köstlichkeiten vertraut zu machen, verbreitete sich aus Slowenien in ganz Europa und wurde zum **Europäischen Honigfrühstück**.

### Die UN erklärt den 20. Mai zum Weltbienentag

Die Generalversammlung der Vereinten Nationen verabschiedete einstimmig die Resolution, mit welcher der **20. Mai** zum Weltbienentag erklärt wurde. Die slowenischen Imker hatten vorgeschlagen, dass der Weltbienentag im Mai begangen wird, wenn die Bienen auf der Nordhalbkugel am aktivsten und der Bedarf an Bestäubung der Pflanzen am stärksten ist, während auf der Südhalbkugel der Herbst einkehrt und die Honigernte beginnt. Der 20. Mai ist auch der Geburtstag von Anton Janša (1734–1773), dem Pionier der modernen Bienenzucht und einem der größten Experten auf diesem Gebiet der damaligen Zeit. Mehr Informationen zum Weltbienentag erhalten Sie auch unter <http://worldbeeday.org>





## Die slowenische Biene

Die Krainer Biene (*Apis mellifera carnica*) ist eine autochthone slowenische Bienenrasse. Aufgrund ihrer Zahmheit und Friedlichkeit, ihrem guten Orientierungssinn, ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, der schnellen Entwicklung im Frühjahr, der Eignung für die Waldweide und anderer Eigenschaften ist sie bei den Imkern in aller Welt beliebt. In Slowenien wird ausschließlich die Krainer Biene, die **einzige autochthone geschützte Bienenrasse** in der Europäischen Union gezüchtet. Mit **fünf Imkern pro 1000 Einwohner** ist Slowenien der Anzahl der Imker nach an der Spitze der Länder der Europäischen Union. Die Anzahl der Imker hat in den letzten Jahren noch zugenommen. Die slowenischen Imker sorgen für fast 200.000 Bienenvölker. Mehr als 90 Prozent der Bienenvölker der Krainer Biene hausen in traditionellen slowenischen AŽ-Bienenkästen.



## Slowenische Bienenprodukte

Neben einer großen Vielfalt an Honigsorten stellen die slowenischen Imker auch andere hochwertige Bienenprodukte her. In Slowenien können Sie exzellente **Blütenpollen** probieren. Feine Pollenkügelchen, welche die Bienen auf Blütenpflanzen sammeln, sind dem Gehalt von Vitaminen, Mineralstoffen, Eiweiß, Aminosäuren, Hormonen, Enzymen, Fetten und natürlichem Antibiotika nach eines der reichsten bisher bekannten natürlichen Nahrungsmittel. **Gelée Royale**, der zwar von jungen Bienen als Futter für die Bienenkönigin ausgeschieden wird, ist ein starker Biostimulator, den man (nach Möglichkeit auf Rat des Arztes) am besten so frisch wie möglich genießt. **Propolis**, ein natürliches Antibiotikum, das die Bienen mit dem Sammeln von Pflanzenharzen erzeugen, wird als Nahrungsergänzungsmittel genutzt. Ebenso wird es in Salben und anderen pharmazeutischen Produkten verwendet. Genießbar und ein sehr vielseitig genutztes Produkt ist auch das **Bienenwachs**, das junge Bienen zum Bau der Waben – der eigenen Behausung – verwenden. **Wabenhonig** begeistert auch die anspruchsvollsten Feinschmecker. Das Wachs wird in der Kulinarik verwendet, traditionell aber auch zur Herstellung von **Kerzen aus Bienenwachs** und in der Honigkuchenbäckerei – der Herstellung von kunstvoll verzierten Honigkuchen und Honiggebäck.

## Slowenischer Honig

Der **slowenische Honig** ist in der Europäischen Union ein Produkt mit geschützter geografischer Angabe. Mit der Angabe sind der für Slowenien typische **Akazien-, Blüten-, Lindenblüten-, Kastanien-, Fichten-, Tannen- und Waldhonig** gekennzeichnet. Dank der großen Biodiversität gibt es in Slowenien vielfältige und hochwertige Honigsorten. Die geschützte Ursprungsbezeichnung haben auch der **Waldhonig aus Kočevje** und der **Karsthonig**. Ersterer kommt aus einem Gebiet mit mächtigen und unberührten Wäldern, letzterer aus dem Karstgebiet mit einzigartigen Pflanzengesellschaften und einer großen Vielfalt an Heilkräutern. Die große Vielfalt des slowenischen Honigs wird noch durch **Buchweizen- und Löwenzahnhonig sowie Rapshonig** ergänzt. Jährlich werden in Slowenien etwa 2500 Tonnen Honig hergestellt. Die Herstellung beruht nicht auf großen Mengen, sondern auf hoher Qualität. Die Bienenhäuser sind alle registriert und die Qualität des Honigs wird sorgfältig geprüft.



## Slowenische Bienenhäuser

Dass die slowenischen Bienenhäuser etwas ganz Besonderes sind, schrieb schon im 17. Jahrhundert der berühmte Universalgelehrte und Historiker Freiherr Johann Weichard von Valvasor in seinem Werk Die Ehre des Herzogthums Crain. Er beschrieb die besonderen Holzhäuschen, in denen damals Bienenstöcke untergebracht waren. Ein Jahrhundert später entwickelte und verbreitete sich in Slowenien die schelmische Bemalung der Stirnbretter. Die von Imkern dargestellten humorvollen Geschichten aus dem Alltag, von Aberglauben und Bräuchen sowie die mit Liebe bemalten Motive sind eine slowenische ethnografische Besonderheit. Auch die Bienenstöcke sind ein slowenisches Original. Sie wurden vom slowenischen Imker Anton Žnidaršič entworfen und sind als sog. AŽ-Bienenbeute bekannt.





# Auf das slowenische Land, wo der Honig das Leben prägt

Wie kann man das Land der Bienen, der Imker und der honigsüßen Liebe kennenlernen? Ganz einfach: Sie besuchen es selbst. Erlebnisse, Bienenhäuser und die außergewöhnliche Natur können Sie am besten bei einem Besuch der Landregion erleben. Es erwarten Sie zertifizierte Apitourismus-Anbieter, Ferienbauernhöfe, Orte mit unverkennbarem ethnologischem Erbe und üppig grüne Natur. Planen Sie Ihren persönlichen slowenischen Imkerpfad!

## Die Gastfreundschaft der zertifizierten Apitourismus-Anbieter

Slowenien ist das erste Land der Welt, das Imkern mit touristischem Angebot ein besonderes Zertifikat verleiht. Nach strengen Kriterien wird den Apitourismus-Anbietern ein Zeichen mit jeweils einem, zwei oder drei Bienen verliehen. Die besten Anbieter zeichnen sich durch Professionalität, Innovation, Schulungsmöglichkeiten, gastronomisches Angebot, Animationsprogramm, mancherorts Unterkünfte und natürlich überall durch eigene hausgemachte Honigprodukte aus.



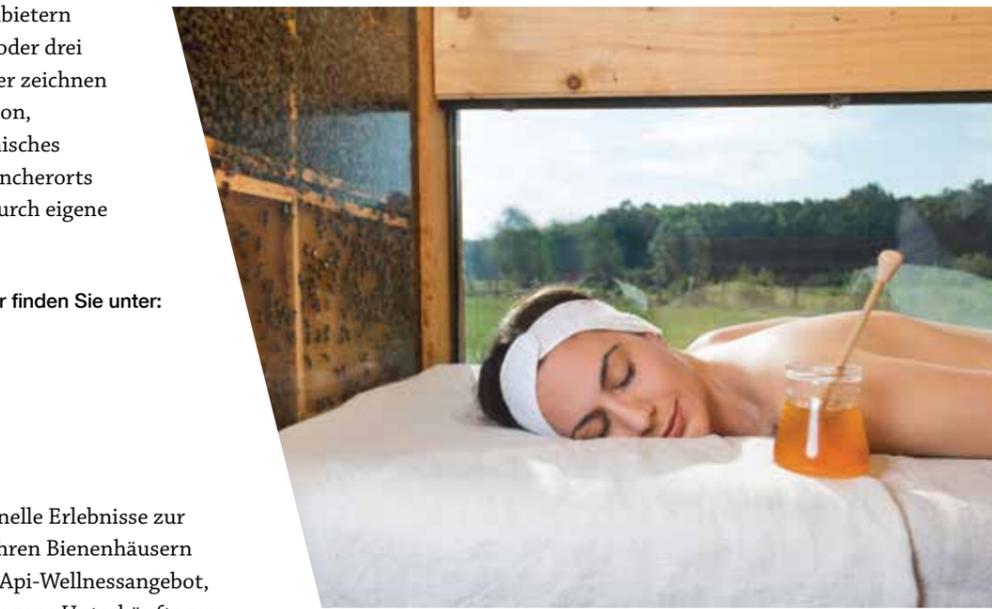
Ihren exzellenten Gastgeber finden Sie unter:  
[www.apiturizem.si](http://www.apiturizem.si)

### Wellness bei den Bienen

Die slowenischen Imker bieten originelle Erlebnisse zur Stärkung von Körper und Geist. In ihren Bienenhäusern entwickelt sich ein ganz besonderes Api-Wellnessangebot, mancherorts stehen auch bienenbezogene Unterkünfte zur Verfügung.

Denken Sie nur an den Klang eines Bienenhauses. Er entspannt und beruhigt bei einer **Auszeit im Bienenhaus** und begleitet Sie bei Ihrer Meditation mit den Bienen. In einem **Api-Entspannungsraum** und auf **Betten bei Bienenstöcken** werden Sie beim Summen der Bienen vollkommen entspannen und beim Einatmen der angenehmen Luft im Bienenhaus die wohltuende Wirkung auf die Atemwege genießen. Die Bienen erzeugen mit ihren Bewegungen Aerosole. Versuchen Sie das **Inhalieren** direkt im Bienenstock! Doch keine Angst: Sie werden zwar nahe den Bienen sein, doch keine kann zu Ihnen kommen.

Der Honig ist ein vollkommen natürliches Hilfsmittel zur Erhaltung der Vitalität mit **Massagen und Entschlackungseffekten**. Bei der Massage zieht der Honig in die Haut ein, nährt und pflegt den Körper und regt den Körper zur Ausscheidung von Schadstoffen an.





### Auf zu neuen Erfahrungen und neuem Wissen

Bei slowenischen Imkern können Sie Ihr Wissen über die Bienenzucht bereichern und aktive Erfahrungen mit der Bienenhaltung sammeln. Sie können Demonstrationen, Workshops und Kurse über die Zubereitung und das Schmücken von Honigbrotten sowie anderem **köstlichem Honiggebäck und Lebkuchen** sowie über die Herstellung von **Kerzen aus Bienenwachs** besuchen oder ihr eigenes **Bienenstockstirn Brett bemalen**. Viel Wissen und neue Erkenntnisse erhält man auch in **Imkereimuseen im Freien**. **Bienenbeobachtungen** sind ein aufregendes Erlebnis, das Erwachsene und Kinder begeistert.

### Auf den Wegen des Erbes

Das Erbe der Bienenzucht wird in Museen und mehreren Imkerzentren sowie in privaten Familiensammlungen in ganz Slowenien bewahrt und vorgestellt. Bei Streifzügen durch Slowenien können Sie Handwerkstätten mit einer außergewöhnlichen Tradition finden, die das Wissen über die Herstellung von Honiggebäck, Lebkuchen und Honigkerzen von Generation zu Generation weitergeben. Auf dem Weg nach Žirovnica, der Wiege der slowenischen Bienenzucht, können Sie **das Bienenhaus von Anton Janša**, dem Begründer der modernen Bienenzucht, besichtigen. **Themenwege und Imkerlehrpfade** gibt es an vielen Orten in ganz Slowenien.



## Die Potize kommt aus Slowenien.

Die Füllung kann Honig enthalten.

Die Potize (slow. potica) ist die bekannteste slowenische Mehlspeise und Bestandteil jeder Festtafel. Sie wird aus gerolltem Hefeteig mit über 80 verschiedenen Füllungen zubereitet! Zu den ganz besonderen gehört die Honigpotize. Wie ist die Zubereitung?

Nach einem Rezept aus dem Jahr 1890 in 7 ml lauwarme Milch die Hefe und ein wenig Zucker geben. An einem warmen Ort gehen lassen. 5 Eigelbe mit 20 g Zucker verrühren. Wenn die Eigelbe aufgehen, Eischnee von zwei Eiweißen hinzugeben. Auf 880 g erwärmtem Weizenmehl 90 g zerlassene Butter geben, salzen, ein wenig Anis hinzugeben und mit 37 ml lauwarmen Milch übergießen. Alles gut verrühren, Zucker und Eier hinzugeben, erneut verrühren und 35 g aufgegangener Hefe hinzugeben. Mit dem Kochlöffel die Teigmasse schlagen, mit Mehl bestreuen, mit einem Tuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig in zwei Hälften teilen, jede Hälfte durchkneten und erneut ruhen lassen.

Den Teig auf einem Tuch gleichmäßig ausrollen und mit einer „Honigfüllung für eine gute Potize“ füllen. Für die Füllung 880 g Walnusskerne fein hacken oder zerstoßen. 1120 g Honig zum Kochen bringen und 80 g Butter und 60 g Zucker hinzugeben. Nach 7 Minuten Kochen auf die Seite stellen und 3 ml Rum, Zitronenschalen, Zimt, gemahlener Pfeffer und Walnüsse hinzugeben. Sobald die Masse kalt wird, noch ein Eigelb oder ganzes Ei hinzugeben.

Die noch warme, jedoch nicht zu heiße Füllung auf den ausgerollten Teig streichen und mit Walnüssen und Semmelbröseln bestreuen. Den Teig fest einrollen, in eine mit Butter bestrichene Backform geben und an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach backen.



## Die Bienenhaltung ist überall.

### Auch in der Stadt!

Slowenien ist ein grünes Land, wo man Bienenstöcke auch in der Stadt, auf Schulterrassen oder auf dem Dach eines der bekanntesten Kulturzentren im Land finden kann. Die urbane Bienenhaltung ist Teil der nachhaltigen Entwicklung, welche die Bewahrung und Anpflanzung von Bäumen sowie Nektarblumen in den Städten anregt. Sie fördert eine bessere Selbstversorgung und verbessert die Lebensqualität in den Städten. In Slowenien können Sie auch die Besonderheiten und die bewährten Praktiken der urbanen Bienenhaltung kennenlernen.



### Der Geschmack von slowenischem Honig

Von den zahlreichen Köstlichkeiten der slowenischen Küche werden Sie sicherlich die Potize probieren. Kosten Sie eine mit Honig! Honig, der Sie bei **Verkostungen** bei Imkern und bei kulinarischen Workshops begeistern wird, ist als Zutat in vielen traditionellen und modernen Gerichten vorhanden, die für die **24 Gastronomieregionen Sloweniens** typisch sind. Bei kulinarischen Streifzügen durch das Land der Imker können Sie die schmackhaften Gerichte mit **Honigwein, Honiglikören, Honigschaumwein und Honigbier** bereichern.



*Mit der Imkerei verbundene Abenteuer erwarten Sie in allen Ecken des Landes!*

## *Spezialisierte Honigerlebnisse*

Mit der Imkerei verbundene Abenteuer erwarten Sie in allen Ecken des Landes! Eine Bienenerfahrung können Sie bei jedem Besuch Sloweniens integrieren. Wählen Sie Ihr Erlebnis bei einem spezialisierten Apitourismus-Anbieter, der als strategischer Partner des Slowenischen Imkerverbandes bei der Entwicklung und Vermarktung sowie der Zertifizierung von Apitourismus-Anbietern in Slowenien mitwirkt.



Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten unter:  
[www.authentic-routes.com/apiroutes](http://www.authentic-routes.com/apiroutes)

## *Imker-Fach- exkursionen und Erlebnisse*

Aufgrund der Kenntnisse, der Tradition und der Spitzenqualität von Bienenprodukten ist Slowenien eine ausgezeichnete Destination für die Imkerfachwelt. Geführte individuelle und Gruppenerlebnisse, geeignet sowohl für Kenner als auch Anfänger, beinhalten Theorie und praktisches Wissen über die Bienenzucht. Auf den Spuren der autochthonen Krainer Biene lernen Sie auch die wichtigsten Sehenswürdigkeiten des grünen, aktiven und gesunden Sloweniens mit dessen beständiger Ausrichtung zu einer nachhaltigen Entwicklung des Tourismus kennen.



Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten unter:  
[www.authentic-routes.com/apiroutes](http://www.authentic-routes.com/apiroutes)

## *Imker-Reiseführer*

Apitourismus-Anbieter und verschiedene Erlebnismöglichkeiten können Ihnen am besten qualifizierte und geschulte Reiseführer für den Apitourismus vorstellen.



Mehr Informationen erhalten Sie unter:  
[www.apiturizem.si](http://www.apiturizem.si)





## Verwöhnangebote mit Honig

### Slowenische Thermen

Als Ausgangspunkt zum Entdecken des Imkerreichtums Sloweniens können Sie verschiedene Unterkünfte wählen. Zu den beliebtesten gehören die Hotels in den slowenischen Thermen, die Honig immer stärker in ihre Gesundheits- und Wellnessbehandlungen integrieren. Es gibt Honigwellness, Honigsaunder, Massagen und andere Verwöhnbehandlungen.



Finden Sie Ihren Thermalurlaub in Slowenien auf:  
[www.slovenia.info/spas](http://www.slovenia.info/spas)

## Slowenien im Herzen Europas

**Offizieller Name:** Republik Slowenien • **Fläche:** 20.273 km<sup>2</sup> • **Wälder:** 11.854 km<sup>2</sup> • **Weinberge:** 163,5 km<sup>2</sup> • **Sloweniens internationale Grenzen 1370 km:** Österreich (318 km), Italien (280 km), Ungarn (102 km), Kroatien (670 km) • **Küstenlänge:** 46,6 km • **Hauptstadt:** Ljubljana • **Einwohnerzahl:** 2.054.741 (2011) • **Ethnische Zusammensetzung der Bevölkerung:** Slowenen (83.06%), Italiener (0.11%), Ungarn (0.32%), Andere (16.51%) • **Sprache:** Slowenisch • **Zeitzone:** Zentraleuropäische Zeit (GMT +1) • **Währung:** EURO (EUR)

**1. – 2. Januar:** Neujahr • **8. February:** Prešeren - Tag • **Bewegliche Feiertage:** Ostermontag • **27. April:** Tag des Aufstands gegen die Besatzer • **1. – 2. Mai:** Tag der Arbeit • **25. Juni:** Slowenischer Unabhängigkeitstag • **15. August:** Mariä Himmelfahrt • **31. Oktober:** Reformationstag • **1. November:** Allerheiligen • **25. Dezember:** Weihnachten • **26. Dezember:** Tag der Unabhängigkeit und Einigkeit

Klima:	Mittelmeerklima im Küstengebiet	Kontinentalklima im Landesinneren	Alpenklima im Gebirge	
<b>Jul</b>	<b>23,8°C</b> / 73.4 F	<b>21,6°C</b> / 69.8 F	<b>17,7°C</b> / 62.6 F	<b>7,4°C</b> / 44.6 F
<b>Jan</b>	<b>4,6°C</b> / 39.2 F	<b>0,4°C</b> / 32 F	<b>-3,7°C</b> / 26.6 F	<b>-7,7°C</b> / 19.4 F
	Portorož 2 m	Novo mesto 220 m	Rateče 846 m	Kredarica 2514 m

Durchschnittstagestemperatur im Zeitraum 2004–2013 am angegebenen Standort. Daten aus dem Archiv der ARSO.

#### Einreiseformalitäten

Nach Slowenien gelangt man mit dem Pkw von Italien, Österreich, Ungarn und Kroatien aus. Slowenien ist Mitgliedsland der EU und des Schengen-Raums. Der Grenzübergang nach Italien, Österreich und Ungarn ist überall und jederzeit und dies ohne Kontrolle gestattet. An der Grenze zu Kroatien wird eine Grenzkontrolle nach den Schengen-Standards vorgenommen, wobei der Grenzübergang für EU-Staatsbürger jedoch vereinfacht wurde.

#### Mitbringen von Artikeln

Zwischen EU-Mitgliedsstaaten besteht freier Warenverkehr und die Bestimmungen sind in allen EU-Mitgliedsstaaten einheitlich. Einschränkungen bestehen nur bei Tabakprodukten und alkoholischen Getränken, bei denen die Ein- und Ausfuhr begrenzt ist.

#### DDV (VAT) Tax Refunds

Als Mitglied des einheitlichen europäischen Marktes hat Slowenien die Möglichkeit der Mehrwertsteuer-Rückerstattung an Grenzübergängen abgeschafft, da diese Form der Steuererleichterung innerhalb der

EU-Mitgliedsstaaten nicht mehr existiert. Besucher aus Nicht-EU-Ländern müssen für gekaufte Waren spezielle, von den Käufern ausgefüllte Formulare vorlegen. Das Formular wird beim Verlassen der EU von der Zollbehörde am Grenzübergang abgestempelt. Die Steuer wird von den auf den Tax-Free-Formularen angegebenen Institutionen zurückerstattet.

#### Wasser

Leitungswasser aus dem Hahn ist überall im ganzen Land trinkbar.

#### Wichtige Nummern

Polizei **113**  
Feuerwehr **112**  
Rettungswagen **112**  
AMZS (Automobilklub) **1987**





I FEEL  
SLOVENIA

## SLOWENISCHE TOURISMUSZENTRALE

Dimičeva ulica 13, SI-1000 Ljubljana

t +386 (0)1 589 85 50

f +386 (0)1 589 85 60

info@slovenia.info

www.slovenia.info



## SLOWENISCHER IMKERVERBAND

Brdo 8, SI-1225 Lukovica

t +386 (0)1 729 61 00

info@czs.si

www.czs.si

www.apiturizem.si

Folgen sie uns auf social media:

-  *Feel Slovenia* | [www.slovenia.info/facebook](http://www.slovenia.info/facebook)
-  *FeelSlovenia* | [www.slovenia.info/instagram](http://www.slovenia.info/instagram)
-  *SloveniaInfo* | [www.slovenia.info/twitter](http://www.slovenia.info/twitter)
-  *Slovenia* | [www.slovenia.info/youtube](http://www.slovenia.info/youtube)
-  *Feel Slovenia* | [www.slovenia.info/pinterest](http://www.slovenia.info/pinterest)
-  *Slovenia* | [www.slovenia.info/tripadvisor](http://www.slovenia.info/tripadvisor)
-  *Feel Slovenia* | [www.slovenia.info/googleplus](http://www.slovenia.info/googleplus)
-  *Slovenian Tourist Board* | [www.slovenia.info/linkedin](http://www.slovenia.info/linkedin)

**Herausgegeben von:** Slowenische Tourismuszentrale und Slowenischer Imkerverband

**Redakteur:** Miha Renko • **Fachmitarbeiter des Verbandes:** Dr. Peter Kozmus, Matej Mandelj, Blaž Ambrožič, Tanja Arih Korošec • **Design und Layout:** AV Studio d.o.o.  
**Umbruch:** Terminal Studio d.o.o. • **Text:** Ines Drame • **Titelbild:** Logar Tal, Franc Šivic • **Fotografien:** Franc Šivic, Jošt Gantar, Archiv der Slowenischen Tourismuszentrale, Archiv des Slowenischen Imkerverbandes, Archiv der LifeClass Hotels & Spas, Archiv des Amtes für Tourismus und Kultur Žirovnica, Archiv des Verbandes der touristischen Bauernhöfe Sloweniens • **Druck:** Collegium Graphicum d.o.o. • **Auflage:** 7.000 • Mai 2018

Der Katalog ist aus in Slowenien hergestelltem umweltfreundlichem Papier.

Tragen auch Sie zum Umweltschutz bei, indem Sie diesen Katalog nicht wegwerfen, sondern an Freunde weitergeben.